



Tocancipá, 18 de septiembre de 2026

SH- 2432

Señores:

AXEN PRO GROUP S.A.

Nit: 900781148

Correo: axenprogroupsa@gmail.com

REFERENCIA: SOLICITUD DE COTIZACION

Asunto: Solicitud de cotización modalidad mínima cuantía para el Municipio de Tocancipá.

Respetados señores,

El Municipio de Tocancipá está interesado en adelantar la contratación cuyo objeto es: **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LAS JORNADAS DE SOCIALIZACIÓN ORIENTADAS A PROMOVER LA CULTURA TRIBUTARIA, FORTALECIMIENTO DEL RECAUDO E INFORMACIÓN DE EJECUCION DE RECURSOS PÚBLICOS, DIRIGIDAS A LOS CONTRIBUYENTES DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ** por lo que le invita a cotizar los servicios que se indican a continuación teniendo en cuenta las siguientes especificaciones técnicas exigidas:

TIPO DE CONTRATO: SUMINISTRO

CONDICIONES TÉCNICAS:

En el marco de las acciones de fortalecimiento de la cultura tributaria y de acercamiento de la Administración Municipal con los contribuyentes, se requiere desarrollar jornadas de socialización y divulgación de información relacionada con el cumplimiento de las obligaciones tributarias, la importancia del recaudo para la financiación de los programas y proyectos municipales y la ejecución de los recursos públicos.

Para el adecuado desarrollo de estas actividades se requiere disponer de alimentación para los asistentes, de acuerdo con la programación, duración, número de participantes y características de cada jornada.

El suministro de alimentación contribuirá a garantizar las condiciones logísticas necesarias para la realización de las jornadas de socialización, facilitando la permanencia y participación de los contribuyentes convocados.

ALCANCE DEL SUMINISTRO

El contratista deberá suministrar, transportar y entregar los alimentos requeridos para las jornadas programadas por la Administración Municipal, de conformidad con las cantidades, fechas, horarios y lugar que sean previamente informados por el supervisor del contrato.

El suministro podrá comprender, de acuerdo con la necesidad de cada jornada:

- Refrigerios.
- Desayunos
- Empaque, embalaje y elementos desechables o reutilizables necesarios para el servicio.
- Transporte y entrega de los alimentos hasta el lugar indicado por la Administración Municipal.



Las cantidades efectivamente requeridas serán determinadas de acuerdo con el número de asistentes previsto para cada actividad y deberán ser solicitadas por el supervisor del contrato con la antelación establecida.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR:

Las siguientes son entre otras, las características y requerimientos del objeto a contratar:

ITEM	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	REFRIGERIO	Compuesto por un solido de no menos de 100gr +- 5% producto elaborado o listo para consumir, puede incluir opciones como sandwichs, pastel de pollo y similares, alimentos* Jugo en caja individual de 200 ml, cuya información nutricional deberá corresponder aproximadamente a: calorías 48 kcal, grasa total 0g, grasa saturada 0g, grasa trans 0mg, carbohidratos totales 12g, fibra dietaria 2g, azúcares totales 10g (de los cuales azúcares añadidos corresponden a 8.8g), proteína 0g, sodio 0mg, vitaminas y minerales (Vitamina A, Vitamina D, Hierro, Calcio, Zinc) 0mg; elaborado a base de agua, pulpa de fruta natural (contenido mínimo del 18%), azúcares (sacarosa), estabilizantes naturales (pectina), sabores idénticos al natural, acidulante natural (ácido cítrico) y regulador de la acidez (citrato de sodio), sin adición de conservantes ni colorantes artificiales. * Fruta: manzana royal gala, de tamaño mediano. * Chocolatina: empaque individual, con peso aproximado entre 8 gramos y 15 gramos por unidad, elaborada a base de chocolate de leche o chocolate con relleno, de buena calidad y sabor característico. Deberá venir debidamente empacada en envoltura individual que garantice su adecuada conservación, higiene y protección contra factores externos (humedad, calor, manipulación). El producto deberá encontrarse dentro de su fecha de vigencia y vencimiento al momento de la entrega, con registro sanitario vigente (INVIMA) y etiquetado que incluya información nutricional, lista de ingredientes y fecha de vencimiento. Se deberá garantizar el suministro en condiciones óptimas de almacenamiento y transporte, evitando alteraciones en su textura o sabor. El refrigerio deberá estar debidamente empacado en empaque biodegradable, incluyendo servilletas, garantizando su adecuada conservación e higiene. El proveedor deberá disponer del servicio de transporte y entrega en el sitio, de acuerdo con la directriz dada previamente por el supervisor.	1
2	DESAYUNO	Huevos: porción individual de huevos preparados en modalidad de omelette,	1



		elaborados con huevo fresco y apto para consumo humano, con cocción completa. • Queso: porción individual de queso fresco, de características organolépticas propias del producto, apto para consumo humano y elaborado bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. Porción mínima de 40 gramos. • Pan: una porción individual de pan fresco, apto para consumo humano, con un peso mínimo de 50 gramos. • Fruta: porción individual de fruta fresca, limpia, madura y en condiciones óptimas para el consumo, con un peso mínimo de 100 gramos. • Bebida caliente: café, chocolate o té, servido caliente en presentación individual, con un volumen mínimo de 200 ml. • Jugo de naranja: bebida preparada a base de naranja, en condiciones adecuadas de inocuidad y consumo, servida en presentación individual con un volumen mínimo de 250 ml.	
--	--	---	--

Los alimentos suministrados deberán cumplir, como mínimo, con las siguientes condiciones:

- Ser productos aptos para el consumo humano y encontrarse en condiciones óptimas de calidad, higiene, frescura, presentación y conservación.
- Ser preparados y manipulados de conformidad con la normativa sanitaria colombiana aplicable.
- Mantener la cadena de frío y las condiciones de conservación que correspondan a cada tipo de alimento.
- Ser entregados en los horarios y lugares establecidos por el supervisor del contrato.
- Presentarse debidamente empacados, protegidos y en condiciones higiénicas adecuadas para su consumo.
- Los alimentos calientes deberán conservar una temperatura adecuada durante su transporte y entrega.
- Los alimentos que requieran refrigeración deberán mantenerse en condiciones apropiadas hasta el momento de su entrega.
- Las bebidas deberán entregarse debidamente empacadas y en condiciones aptas para el consumo.
- Los empaques y elementos utilizados para el suministro deberán ser adecuados para el tipo de alimento y permitir su manipulación y consumo de manera higiénica.
- El contratista deberá atender las cantidades solicitadas por el supervisor, evitando faltantes o entregas que no correspondan a la programación.

CARACTERÍSTICAS DEL REFRIGERIO

Cuando se requiera el suministro de refrigerios, estos deberán estar compuestos por productos de adecuada calidad nutricional y presentación, pudiendo incluir, de acuerdo con la programación aprobada:



- Producto de panadería o alimento equivalente.
- Porción de fruta o producto alimenticio complementario.
- Bebida fría o caliente.
- Elementos necesarios para su consumo.

La composición específica del refrigerio será definida en la solicitud realizada por el supervisor, de acuerdo con las necesidades de cada jornada y el presupuesto disponible.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DEL DESAYUNO

El desayuno suministrado deberá cumplir estrictamente con los siguientes estándares de calidad, gramaje e inocuidad por porción individual:

Preparación principal (Huevos): Una (1) porción individual de huevo tipo omelette, elaborado a partir de huevo fresco, con cocción completa y bajo adecuados estándares de preparación.

Queso: Una (1) porción mínima de 40 gramos de queso fresco, procesado e inocuo, que conserve las propiedades organolépticas (olor, sabor y textura) características del producto.

Carbohidrato: Una (1) porción de pan fresco de mínimo 50 gramos.

Fruta: Una (1) porción de mínimo 100 gramos de fruta fresca, apta para el consumo, debidamente lavada, desinfectada y en estado óptimo de maduración.

Bebida caliente: Una (1) porción de 200 ml de bebida caliente (café, chocolate o té), servida individualmente en recipientes adecuados para mantener la temperatura.

Bebida fría: Un (1) jugo de naranja de mínimo 250 ml, garantizando condiciones de inocuidad, frescura y presentación individual.

Nota: Todos los insumos deberán ser de primera calidad, estar libres de alteración o contaminación y ser transportados y entregados en empaques individuales que garanticen la conservación de la temperatura e inocuidad hasta su consumo. La composición de cada servicio será determinada previamente por el supervisor del contrato.

CONDICIONES DE ENTREGA

El contratista deberá:

- Realizar la entrega en el lugar indicado por el supervisor del contrato.
- Cumplir estrictamente los horarios establecidos.
- Entregar los alimentos en las cantidades solicitadas.
- Garantizar que los productos lleguen en condiciones adecuadas de higiene, conservación y presentación.
- Contar con los medios de transporte adecuados para preservar la calidad e inocuidad de los alimentos.
- Disponer adecuadamente los alimentos y elementos suministrados en el lugar definido para la actividad.
- Atender oportunamente las novedades relacionadas con cantidades, calidad o condiciones del suministro.

POBLACIÓN BENEFICIARIA

El suministro estará dirigido principalmente a los contribuyentes y participantes de las jornadas de socialización organizadas por la Administración Municipal de Tocancipá, de acuerdo con la programación y convocatoria realizada para cada actividad.

LUGAR DE EJECUCIÓN



El suministro se realizará en los lugares determinados por la Administración Municipal dentro del municipio de Tocancipá, Cundinamarca, de acuerdo con la programación de las jornadas y las instrucciones impartidas por el supervisor del contrato.

Impuesto municipales y Nacionales

Al elaborar su cotización por favor tener en cuenta todos los costos directos e indirectos en que se pueda incurrir, así mismo los impuestos, tasas y contribuciones municipales, departamentales y nacionales, que aplican para este tipo de contratos y discriminar el IVA en los bienes o servicios que se aplique el impuesto.

Así mismo se indica que el municipio de acuerdo al estatuto tributario de renta efectúa retención a los siguientes impuesto

Las tasas y contribuciones de orden Municipal que se aplicarán en el presente contrato son:

OBJETO CONTRATO	TERRITORIAL						NACIONAL	
	ESTAMPILLA PROCULTURA	ESTAMPILLA ADULTO MAYOR	TASA PRO-DEPORTE	ESTAMPILLA JUSTICIA FAMILIAR	ICA	FONDO SEGURIDAD	RETEFTE	RETEIVA
SUMINISTRO	1%	3%	2.5%	2%	De acuerdo con la actividad económica entre el 5 y el 10 x mil	N/A	4% Declarantes Renta 6% No declarantes Renta	15% sobre el IVA

Los descuentos anteriormente relacionados son los que se aplican por regla general, pero pueden cambiar de acuerdo con las condiciones contractuales finales y la calidad tributaria del contratista o las obligaciones tributarias que se acrediten en el RUT.

Su cotización puede ser entregada instalaciones de la Alcaldía Municipal de Tocancipá (Cundinamarca), ubicada en la Calle 11 No. 6 - 12, piso 2, Secretaría de Hacienda o remitidas al Correo electrónico jairo.merchan@tocancipa.gov.co.

Agradecemos la colaboración prestada.

Cordialmente,


JAIRO AUGUSTO MERCHAN QUINTANA
Secretario de Hacienda.

PROYECTO: Yaneth Victoria Acevedo Sánchez/ Contratista Secretaria de Hacienda.

RV: SOLICITUD COTIZACION PROCESO CONTRATACION

Desde Jairo Merchan <Jairo.Merchan@tocancipa.gov.co>
Fecha Mar 22/09/2026 8:20
Para yacevedo_san <yacevedo_san@yahoo.com>

1 archivo adjunto (299 KB)
AXEN SAS_Alcaldía de Tocancipa.pdf;



ALCALDÍA DE
TOCANCIPÁ



Jairo Augusto Merchán
Secretario de Despacho
Secretaría de Hacienda
601 5169017 ext:140 • 3107772774
Jairo.merchan@tocancipa.gov.co

De: Axen Pro Group S.A <axenprogroupsa@gmail.com>
Enviado: lunes, 21 de septiembre de 2026 9:21
Para: Jairo Merchan <Jairo.Merchan@tocancipa.gov.co>; yacevedo_san <yacevedo_san@yahoo.com>
Asunto: Re: SOLICITUD COTIZACION PROCESO CONTRATACION

Reciba un atento saludo,

Mediante adjunto me permito dar respuesta a su requerimiento.

Cordialmente,

AXEN PRO GROUP S.A

On Fri, Sep 18, 2026 at 2:41 PM Jairo Merchan <Jairo.Merchan@tocancipa.gov.co> wrote:
Buenas Tardes:

Comendidamente, anexo el documento de la referencia para que participen en el proceso de contratación " **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LAS JORNADAS DE SOCIALIZACIÓN ORIENTADAS A PROMOVER LA CULTURA TRIBUTARIA, FORTALECIMIENTO DEL RECAUDO E INFORMACIÓN DE EJECUCION DE RECURSOS PÚBLICOS, DIRIGIDAS A LOS CONTRIBUYENTES DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ** ".

Sin otro particular,



ALCALDÍA DE
TOCANCIPÁ



Jairo Augusto Merchán
Secretario de Despacho
Secretaría de Hacienda
601 5169017 ext:140 • 3107772774
Jairo.merchan@tocancipa.gov.co



AXEN PRO GROUP S.A.

NIT 900781148-6

AXEN PRO GROUP S.A. · NIT. No. 900781148-6

COTIZACIÓN

N. AX-2026-115

Bogotá D.C., 18 de septiembre de 2026

Señores: ALCALDÍA MUNICIPAL DE TOCANCIPÁ (Cundinamarca)

De acuerdo con su solicitud, presentamos a continuación nuestra propuesta económica para el suministro de los siguientes servicios de alimentación:

ITEM	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	REFRIGERIO	Compuesto por un sólido de no menos de 100 gr ± 5%, producto elaborado o listo para consumir; puede incluir opciones como sándwiches, pastel de pollo y similares. Jugo en caja individual de 200 ml: cuya información nutricional deberá corresponder aproximadamente a: calorías 48 kcal, grasa total 0 g, grasa saturada 0 g, grasa trans 0 mg, carbohidratos totales 12 g, fibra dietaria 2 g, azúcares totales 10 g (de los cuales azúcares añadidos corresponden a 8.8 g), proteína 0 g, sodio 0 mg, vitaminas y minerales (Vitamina A, Vitamina D, Hierro, Calcio, Zinc) 0 mg; elaborado a base de agua, pulpa de fruta natural (contenido mínimo del 18%), azúcares (sacarosa), estabilizantes naturales (pectina), sabores idénticos al natural, acidulante natural (ácido cítrico) y regulador de la acidez (citrato de sodio), sin adición de conservantes ni colorantes artificiales. Fruta: manzana royal gala, de tamaño mediano. Chocolatina: empaque individual, con peso aproximado entre 8 gramos y 15 gramos por unidad, elaborada a base de chocolate de leche o chocolate con relleno, de buena calidad y sabor característico. Deberá venir debidamente empackada en envoltura individual que garantice su adecuada conservación, higiene y protección contra factores externos (humedad, calor, manipulación). El producto deberá encontrarse dentro de su fecha de vigencia y vencimiento al momento de la entrega, con registro sanitario vigente (INVIMA) y etiquetado que incluya información nutricional, lista de ingredientes y fecha de vencimiento. Se deberá garantizar el suministro en condiciones óptimas de almacenamiento y transporte, evitando alteraciones en su textura o sabor. El refrigerio deberá estar debidamente empackado en empaque biodegradable, incluyendo servilletas, garantizando su adecuada conservación e higiene. El proveedor deberá disponer del servicio de transporte y entrega en el sitio, de acuerdo con la directriz dada previamente por el supervisor.	1	\$22.349	\$22.349
2	DESAYUNO	Huevos: porción individual de huevos preparados en modalidad de omelette, elaborados con huevo fresco y apto para consumo humano, con cocción completa. Queso: porción individual de queso fresco, de características organolépticas propias del producto, apto para consumo humano y elaborado bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. Porción mínima de 40 gramos. Pan: una porción individual de pan fresco, apto para consumo humano, con un peso mínimo de 50 gramos. Fruta: porción individual de fruta fresca, limpia, madura y en condiciones óptimas para el consumo, con un peso mínimo de 100 gramos. Bebida caliente: café, chocolate o té, servido caliente en presentación individual, con un volumen mínimo de 200 ml. Jugo de naranja: bebida preparada a base de naranja, en condiciones adecuadas de inocuidad y consumo, servida en presentación individual con un volumen mínimo de 250 ml.	1	\$37.220	\$37.220
VALOR					\$59.569

Cordialmente,

DERLY BEATRIZ CACERES SALAZAR

C.C. 52.144.709 de Bogotá - Representante Legal



ALCALDÍA DE TOCANCIPÁ

Tocancipá, 18 de septiembre de 2026

SH- 2434

Señores:

Correo: gerenciaderca1@gmail.com

REFERENCIA: SOLICITUD DE COTIZACION

Asunto: Solicitud de cotización modalidad mínima cuantía para el Municipio de Tocancipá.

Respetados señores,

El Municipio de Tocancipá está interesado en adelantar la contratación cuyo objeto es: **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LAS JORNADAS DE SOCIALIZACIÓN ORIENTADAS A PROMOVER LA CULTURA TRIBUTARIA, FORTALECIMIENTO DEL RECAUDO E INFORMACIÓN DE EJECUCION DE RECURSOS PÚBLICOS, DIRIGIDAS A LOS CONTRIBUYENTES DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ** por lo que le invita a cotizar los servicios que se indican a continuación teniendo en cuenta las siguientes especificaciones técnicas exigidas:

TIPO DE CONTRATO: SUMINISTRO

CONDICIONES TÉCNICAS:

En el marco de las acciones de fortalecimiento de la cultura tributaria y de acercamiento de la Administración Municipal con los contribuyentes, se requiere desarrollar jornadas de socialización y divulgación de información relacionada con el cumplimiento de las obligaciones tributarias, la importancia del recaudo para la financiación de los programas y proyectos municipales y la ejecución de los recursos públicos.

Para el adecuado desarrollo de estas actividades se requiere disponer de alimentación para los asistentes, de acuerdo con la programación, duración, número de participantes y características de cada jornada.

El suministro de alimentación contribuirá a garantizar las condiciones logísticas necesarias para la realización de las jornadas de socialización, facilitando la permanencia y participación de los contribuyentes convocados.

ALCANCE DEL SUMINISTRO

El contratista deberá suministrar, transportar y entregar los alimentos requeridos para las jornadas programadas por la Administración Municipal, de conformidad con las cantidades, fechas, horarios y lugar que sean previamente informados por el supervisor del contrato.

El suministro podrá comprender, de acuerdo con la necesidad de cada jornada:

- Refrigerios.
- Desayunos
- Empaque, embalaje y elementos desechables o reutilizables necesarios para el servicio.
- Transporte y entrega de los alimentos hasta el lugar indicado por la Administración Municipal.



Las cantidades efectivamente requeridas serán determinadas de acuerdo con el número de asistentes previsto para cada actividad y deberán ser solicitadas por el supervisor del contrato con la antelación establecida.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR:

Las siguientes son entre otras, las características y requerimientos del objeto a contratar:

ITEM	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	REFRIGERIO	Compuesto por un solido de no menos de 100gr +- 5% producto elaborado o listo para consumir, puede incluir opciones como sandwichs, pastel de pollo y similares, alimentos* Jugo en caja individual de 200 ml, cuya información nutricional deberá corresponder aproximadamente a: calorías 48 kcal, grasa total 0g, grasa saturada 0g, grasa trans 0mg, carbohidratos totales 12g, fibra dietaria 2g, azúcares totales 10g (de los cuales azúcares añadidos corresponden a 8.8g), proteína 0g, sodio 0mg, vitaminas y minerales (Vitamina A, Vitamina D, Hierro, Calcio, Zinc) 0mg; elaborado a base de agua, pulpa de fruta natural (contenido mínimo del 18%), azúcares (sacarosa), estabilizantes naturales (pectina), sabores idénticos al natural, acidulante natural (ácido cítrico) y regulador de la acidez (citrato de sodio), sin adición de conservantes ni colorantes artificiales. * Fruta: manzana royal gala, de tamaño mediano. * Chocolatina: empaque individual, con peso aproximado entre 8 gramos y 15 gramos por unidad, elaborada a base de chocolate de leche o chocolate con relleno, de buena calidad y sabor característico. Deberá venir debidamente empacada en envoltura individual que garantice su adecuada conservación, higiene y protección contra factores externos (humedad, calor, manipulación). El producto deberá encontrarse dentro de su fecha de vigencia y vencimiento al momento de la entrega, con registro sanitario vigente (INVIMA) y etiquetado que incluya información nutricional, lista de ingredientes y fecha de vencimiento. Se deberá garantizar el suministro en condiciones óptimas de almacenamiento y transporte, evitando alteraciones en su textura o sabor. El refrigerio deberá estar debidamente empacado en empaque biodegradable, incluyendo servilletas, garantizando su adecuada conservación e higiene. El proveedor deberá disponer del servicio de transporte y entrega en el sitio, de acuerdo con la directriz dada previamente por el supervisor.	1
2	DESAYUNO	Huevos: porción individual de huevos preparados en modalidad de omelette,	



Las cantidades efectivamente requeridas serán determinadas de acuerdo con el número de asistentes previsto para cada actividad y deberán ser solicitadas por el supervisor del contrato con la antelación establecida.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR:

Las siguientes son entre otras, las características y requerimientos del objeto a contratar:

ITEM	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	REFRIGERIO	Compuesto por un solido de no menos de 100gr +- 5% producto elaborado o listo para consumir, puede incluir opciones como sandwiches, pastel de pollo y similares, alimentos* Jugo en caja individual de 200 ml, cuya información nutricional deberá corresponder aproximadamente a: calorías 48 kcal, grasa total 0g, grasa saturada 0g, grasa trans 0mg, carbohidratos totales 12g, fibra dietaria 2g, azúcares totales 10g (de los cuales azúcares añadidos corresponden a 8.8g), proteína 0g, sodio 0mg, vitaminas y minerales (Vitamina A, Vitamina D, Hierro, Calcio, Zinc) 0mg; elaborado a base de agua, pulpa de fruta natural (contenido mínimo del 18%), azúcares (sacarosa), estabilizantes naturales (pectina), sabores idénticos al natural, acidulante natural (ácido cítrico) y regulador de la acidez (citrato de sodio), sin adición de conservantes ni colorantes artificiales. * Fruta: manzana royal gala, de tamaño mediano. * Chocolatina: empaque individual, con peso aproximado entre 8 gramos y 15 gramos por unidad, elaborada a base de chocolate de leche o chocolate con relleno, de buena calidad y sabor característico. Deberá venir debidamente empacada en envoltura individual que garantice su adecuada conservación, higiene y protección contra factores externos (humedad, calor, manipulación). El producto deberá encontrarse dentro de su fecha de vigencia y vencimiento al momento de la entrega, con registro sanitario vigente (INVIMA) y etiquetado que incluya información nutricional, lista de ingredientes y fecha de vencimiento. Se deberá garantizar el suministro en condiciones óptimas de almacenamiento y transporte, evitando alteraciones en su textura o sabor. El refrigerio deberá estar debidamente empacado en empaque biodegradable, incluyendo servilletas, garantizando su adecuada conservación e higiene. El proveedor deberá disponer del servicio de transporte y entrega en el sitio, de acuerdo con la directriz dada previamente por el supervisor.	1
2	DESAYUNO	Huevos: porción individual de huevos preparados en modalidad de omelette,	1



		elaborados con huevo fresco y apto para consumo humano, con cocción completa. • Queso: porción individual de queso fresco, de características organolépticas propias del producto, apto para consumo humano y elaborado bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. Porción mínima de 40 gramos. • Pan: una porción individual de pan fresco, apto para consumo humano, con un peso mínimo de 50 gramos. • Fruta: porción individual de fruta fresca, limpia, madura y en condiciones óptimas para el consumo, con un peso mínimo de 100 gramos. • Bebida caliente: café, chocolate o té, servido caliente en presentación individual, con un volumen mínimo de 200 ml. • Jugo de naranja: bebida preparada a base de naranja, en condiciones adecuadas de inocuidad y consumo, servida en presentación individual con un volumen mínimo de 250 ml.	
--	--	---	--

Los alimentos suministrados deberán cumplir, como mínimo, con las siguientes condiciones:

- Ser productos aptos para el consumo humano y encontrarse en condiciones óptimas de calidad, higiene, frescura, presentación y conservación.
- Ser preparados y manipulados de conformidad con la normativa sanitaria colombiana aplicable.
- Mantener la cadena de frío y las condiciones de conservación que correspondan a cada tipo de alimento.
- Ser entregados en los horarios y lugares establecidos por el supervisor del contrato.
- Presentarse debidamente empacados, protegidos y en condiciones higiénicas adecuadas para su consumo.
- Los alimentos calientes deberán conservar una temperatura adecuada durante su transporte y entrega.
- Los alimentos que requieran refrigeración deberán mantenerse en condiciones apropiadas hasta el momento de su entrega.
- Las bebidas deberán entregarse debidamente empacadas y en condiciones aptas para el consumo.
- Los empaques y elementos utilizados para el suministro deberán ser adecuados para el tipo de alimento y permitir su manipulación y consumo de manera higiénica.
- El contratista deberá atender las cantidades solicitadas por el supervisor, evitando faltantes o entregas que no correspondan a la programación.

CARACTERÍSTICAS DEL REFRIGERIO

Quando se requiera el suministro de refrigerios, estos deberán estar compuestos por productos de adecuada calidad nutricional y presentación, pudiendo incluir, de acuerdo con la programación aprobada:



ALCALDÍA DE TOCANCIPÁ

- Producto de panadería o alimento equivalente.
- Porción de fruta o producto alimenticio complementario.
- Bebida fría o caliente.
- Elementos necesarios para su consumo.

La composición específica del refrigerio será definida en la solicitud realizada por el supervisor, de acuerdo con las necesidades de cada jornada y el presupuesto disponible.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DEL DESAYUNO

El desayuno suministrado deberá cumplir estrictamente con los siguientes estándares de calidad, gramaje e inocuidad por porción individual:

Preparación principal (Huevos): Una (1) porción individual de huevo tipo omelette, elaborado a partir de huevo fresco, con cocción completa y bajo adecuados estándares de preparación.

Queso: Una (1) porción mínima de 40 gramos de queso fresco, procesado e inocuo, que conserve las propiedades organolépticas (olor, sabor y textura) características del producto.

Carbohidrato: Una (1) porción de pan fresco de mínimo 50 gramos.

Fruta: Una (1) porción de mínimo 100 gramos de fruta fresca, apta para el consumo, debidamente lavada, desinfectada y en estado óptimo de maduración.

Bebida caliente: Una (1) porción de 200 ml de bebida caliente (café, chocolate o té), servida individualmente en recipientes adecuados para mantener la temperatura.

Bebida fría: Un (1) jugo de naranja de mínimo 250 ml, garantizando condiciones de inocuidad, frescura y presentación individual.

Nota: Todos los insumos deberán ser de primera calidad, estar libres de alteración o contaminación y ser transportados y entregados en empaques individuales que garanticen la conservación de la temperatura e inocuidad hasta su consumo. La composición de cada servicio será determinada previamente por el supervisor del contrato.

La composición de cada servicio será determinada previamente por el supervisor del contrato.

CONDICIONES DE ENTREGA

El contratista deberá:

- Realizar la entrega en el lugar indicado por el supervisor del contrato.
- Cumplir estrictamente los horarios establecidos.
- Entregar los alimentos en las cantidades solicitadas.
- Garantizar que los productos lleguen en condiciones adecuadas de higiene, conservación y presentación.
- Contar con los medios de transporte adecuados para preservar la calidad e inocuidad de los alimentos.
- Disponer adecuadamente los alimentos y elementos suministrados en el lugar definido para la actividad.
- Atender oportunamente las novedades relacionadas con cantidades, calidad o condiciones del suministro.

POBLACIÓN BENEFICIARIA

El suministro estará dirigido principalmente a los contribuyentes y participantes de las jornadas de socialización organizadas por la Administración Municipal de Tocancipá, de acuerdo con la programación y convocatoria realizada para cada actividad.

Calle 11 N° 6 - 12

Teléfono: 516 9017 - 018000 944104 | Código Postal: 251010

Página web: www.tocancipa-cundinamarca.gov.co

Nit: 899999428-8



CO-SC662-1





LUGAR DE EJECUCIÓN

El suministro se realizará en los lugares determinados por la Administración Municipal dentro del municipio de Tocancipá, Cundinamarca, de acuerdo con la programación de las jornadas y las instrucciones impartidas por el supervisor del contrato.

Impuesto municipales y Nacionales

Al elaborar su cotización por favor tener en cuenta todos los costos directos e indirectos en que se pueda incurrir, así mismo los impuestos, tasas y contribuciones municipales, departamentales y nacionales, que aplican para este tipo de contratos y discriminar el IVA en los bienes o servicios que se aplique el impuesto.

Así mismo se indica que el municipio de acuerdo al estatuto tributario de renta efectúa retención a los siguientes impuestos

Las tasas y contribuciones de orden Municipal que se aplicarán en el presente contrato son:

OBJETO CONTRATO	TERRITORIAL						NACIONAL	
	ESTAMPILLA PROCULTURA	ESTAMPILLA ADULTO MAYOR	TASA PRO-DEPORTE	ESTAMPILLA JUSTICIA FAMILIAR	ICA	FONDO SEGURIDAD	RETEFTE	RETEIVA
SUMINISTRO	1%	3%	2.5%	2%	De acuerdo con la actividad económica entre el 5 y el 10 x mil	N/A	4% Declarantes Renta 6% No declarantes Renta	15% sobre el IVA

Los descuentos anteriormente relacionados son los que se aplican por regla general, pero pueden cambiar de acuerdo con las condiciones contractuales finales y la calidad tributaria del contratista o las obligaciones tributarias que se acrediten en el RUT.

Su cotización puede ser entregada instalaciones de la Alcaldía Municipal de Tocancipá (Cundinamarca), ubicada en la Calle 11 No. 6 - 12, piso 2, Secretaría de Hacienda o remitidas al Correo electrónico jairo.merchan@tocancipa.gov.co.

Agradecemos la colaboración prestada.

Cordialmente,


JAIRO AUGUSTO MERCHAN QUINTANA
Secretario de Hacienda.

PROYECTO: Yaneth Victoria Acevedo Sánchez/ Contratista Setretaria de Hacienda.



SOLICITUD COTIZACION PROCESO CONTRATACION

Desde Jairo Merchan <Jairo.Merchan@tocancipa.gov.co>

Fecha Vie 18/09/2026 14:45

Para gerenciaderca1@gmail.com <gerenciaderca1@gmail.com>

CC yacevedo_san <yacevedo_san@yahoo.com>

1 archivo adjunto (6 MB)

SOLICITUD COTIZACIÓN GERENCIA DERCA .pdf;

Buenas Tardes:

Comedidamente, anexo el documento de la referencia para que participen en el proceso de contratación " **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LAS JORNADAS DE SOCIALIZACIÓN ORIENTADAS A PROMOVER LA CULTURA TRIBUTARIA, FORTALECIMIENTO DEL RECAUDO E INFORMACIÓN DE EJECUCION DE RECURSOS PÚBLICOS, DIRIGIDAS A LOS CONTRIBUYENTES DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ** ".

Sin otro particular,



**ALCALDÍA DE
TOCANCIPÁ**



Jairo Augusto Merchán

Secretario de Despacho

Secretaría de Hacienda

601 5169017 ext:140 • 3107772774

Jairo.merchan@tocancipa.gov.co



CI INVERSIONES DERCA S.A.S

NIT. No 830100498-4

Avenida Troncal Panamericana de Occidente N 5-61 Bod 18, Parque Industrial Puerto Vallarta
Mosquera (Cundinamarca) • Tel. 4246964

COTIZACIÓN 2387

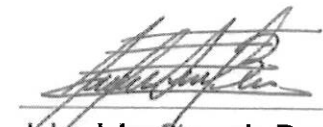
Mosquera (Cund.), 18 de septiembre de 2026

Señores: Alcaldía de Tocancipá

De acuerdo con su solicitud, adjuntamos nuestra propuesta económica para el suministro de los siguientes servicios:

#	Item	Descripción	Unidades	Precio Unitario	Valor Total
1	REFRIGERIO	Compuesto por un sólido de no menos de 100 gr ± 5%, producto elaborado o listo para consumir; puede incluir opciones como sándwiches, pastel de pollo y similares. • Jugo en caja individual de 200 ml: cuya información nutricional deberá corresponder aproximadamente a: calorías 48 kcal, grasa total 0 g, grasa saturada 0 g, grasa trans 0 mg, carbohidratos totales 12 g, fibra dietaria 2 g, azúcares totales 10 g (de los cuales azúcares añadidos corresponden a 8.8 g), proteína 0 g, sodio 0 mg, vitaminas y minerales (Vitamina A, Vitamina D, Hierro, Calcio, Zinc) 0 mg; elaborado a base de agua, pulpa de fruta natural (contenido mínimo del 18%), azúcares (sacarosa), estabilizantes naturales (pectina), sabores idénticos al natural, acidulante natural (ácido cítrico) y regulador de la acidez (citrato de sodio), sin adición de conservantes ni colorantes artificiales. • Fruta: manzana royal gala, de tamaño mediano. • Chocolatina: empaque individual, con peso aproximado entre 8 gramos y 15 gramos por unidad, elaborada a base de chocolate de leche o chocolate con relleno, de buena calidad y sabor característico. Deberá venir debidamente empacada en envoltura individual que garantice su adecuada conservación, higiene y protección contra factores externos (humedad, calor, manipulación). El producto deberá encontrarse dentro de su fecha de vigencia y vencimiento al momento de la entrega, con registro sanitario vigente (INVIMA) y etiquetado que incluya información nutricional, lista de ingredientes y fecha de vencimiento. Se deberá garantizar el suministro en condiciones óptimas de almacenamiento y transporte, evitando alteraciones en su textura o sabor. El refrigerio deberá estar debidamente empacado en empaque biodegradable, incluyendo servilletas, garantizando su adecuada conservación e higiene. El proveedor deberá disponer del servicio de transporte y entrega en el sitio, de acuerdo con la directriz dada previamente por el supervisor.	1	\$ 21.450	\$ 21.450
2	DESAYUNO	Huevos: porción individual de huevos preparados en modalidad de omelette, elaborados con huevo fresco y apto para consumo humano, con cocción completa. Queso: porción individual de queso fresco, de características organolépticas propias del producto, apto para consumo humano y elaborado bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. Porción mínima de 40 gramos. Pan: una porción individual de pan fresco, apto para consumo humano, con un peso mínimo de 50 gramos. Fruta: porción individual de fruta fresca, limpia, madura y en condiciones óptimas para el consumo, con un peso mínimo de 100 gramos. Bebida caliente: café, chocolate o té, servido caliente en presentación individual, con un volumen mínimo de 200 ml. Jugo de naranja: bebida preparada a base de naranja, en condiciones adecuadas de inocuidad y consumo, servida en presentación individual con un volumen mínimo de 250 ml.	1	\$ 35.806	\$ 35.806
VALOR TOTAL					\$ 57.256

Atentamente,


John Jairo Saucedo Baena
Representante Legal
CI Inversiones Derca SAS
Nit 830100498-4



ALCALDÍA DE TOCANCIPÁ

Tocancipá, 18 de septiembre de 2026

SH- 2433

Señores:

Grupo Hana Sas

Nit: 902023033

Correo: grupohaneisas@gmail.com

REFERENCIA: SOLICITUD DE COTIZACION

Asunto: Solicitud de cotización modalidad mínima cuantía para el Municipio de Tocancipá.

Respetados señores,

El Municipio de Tocancipá está interesado en adelantar la contratación cuyo objeto es: **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LAS JORNADAS DE SOCIALIZACIÓN ORIENTADAS A PROMOVER LA CULTURA TRIBUTARIA, FORTALECIMIENTO DEL RECAUDO E INFORMACIÓN DE EJECUCION DE RECURSOS PÚBLICOS, DIRIGIDAS A LOS CONTRIBUYENTES DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ** por lo que le invita a cotizar los servicios que se indican a continuación teniendo en cuenta las siguientes especificaciones técnicas exigidas:

TIPO DE CONTRATO: SUMINISTRO

CONDICIONES TÉCNICAS:

En el marco de las acciones de fortalecimiento de la cultura tributaria y de acercamiento de la Administración Municipal con los contribuyentes, se requiere desarrollar jornadas de socialización y divulgación de información relacionada con el cumplimiento de las obligaciones tributarias, la importancia del recaudo para la financiación de los programas y proyectos municipales y la ejecución de los recursos públicos.

Para el adecuado desarrollo de estas actividades se requiere disponer de alimentación para los asistentes, de acuerdo con la programación, duración, número de participantes y características de cada jornada.

El suministro de alimentación contribuirá a garantizar las condiciones logísticas necesarias para la realización de las jornadas de socialización, facilitando la permanencia y participación de los contribuyentes convocados.

ALCANCE DEL SUMINISTRO

El contratista deberá suministrar, transportar y entregar los alimentos requeridos para las jornadas programadas por la Administración Municipal, de conformidad con las cantidades, fechas, horarios y lugar que sean previamente informados por el supervisor del contrato.

El suministro podrá comprender, de acuerdo con la necesidad de cada jornada:

- Refrigerios.
- Desayunos
- Empaque, embalaje y elementos desechables o reutilizables necesarios para el servicio.
- Transporte y entrega de los alimentos hasta el lugar indicado por la Administración Municipal.



Las cantidades efectivamente requeridas serán determinadas de acuerdo con el número de asistentes previsto para cada actividad y deberán ser solicitadas por el supervisor del contrato con la antelación establecida.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR:

Las siguientes son entre otras, las características y requerimientos del objeto a contratar:

ITEM	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	REFRIGERIO	Compuesto por un solido de no menos de 100gr +- 5% producto elaborado o listo para consumir, puede incluir opciones como sandwiches, pastel de pollo y similares, alimentos* Jugo en caja individual de 200 ml, cuya información nutricional deberá corresponder aproximadamente a: calorías 48 kcal, grasa total 0g, grasa saturada 0g, grasa trans 0mg, carbohidratos totales 12g, fibra dietaria 2g, azúcares totales 10g (de los cuales azúcares añadidos corresponden a 8.8g), proteína 0g, sodio 0mg, vitaminas y minerales (Vitamina A, Vitamina D, Hierro, Calcio, Zinc) 0mg; elaborado a base de agua, pulpa de fruta natural (contenido mínimo del 18%), azúcares (sacarosa), estabilizantes naturales (pectina), sabores idénticos al natural, acidulante natural (ácido cítrico) y regulador de la acidez (citrato de sodio), sin adición de conservantes ni colorantes artificiales. * Fruta: manzana royal gala, de tamaño mediano. * Chocolatina: empaque individual, con peso aproximado entre 8 gramos y 15 gramos por unidad, elaborada a base de chocolate de leche o chocolate con relleno, de buena calidad y sabor característico. Deberá venir debidamente empacada en envoltura individual que garantice su adecuada conservación, higiene y protección contra factores externos (humedad, calor, manipulación). El producto deberá encontrarse dentro de su fecha de vigencia y vencimiento al momento de la entrega, con registro sanitario vigente (INVIMA) y etiquetado que incluya información nutricional, lista de ingredientes y fecha de vencimiento. Se deberá garantizar el suministro en condiciones óptimas de almacenamiento y transporte, evitando alteraciones en su textura o sabor. El refrigerio deberá estar debidamente empacado en empaque biodegradable, incluyendo servilletas, garantizando su adecuada conservación e higiene. El proveedor deberá disponer del servicio de transporte y entrega en el sitio, de acuerdo con la directriz dada previamente por el supervisor.	1
2	DESAYUNO	Huevos: porción individual de huevos preparados en modalidad de omelette,	



		elaborados con huevo fresco y apto para consumo humano, con cocción completa. • Queso: porción individual de queso fresco, de características organolépticas propias del producto, apto para consumo humano y elaborado bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. Porción mínima de 40 gramos. • Pan: una porción individual de pan fresco, apto para consumo humano, con un peso mínimo de 50 gramos. • Fruta: porción individual de fruta fresca, limpia, madura y en condiciones óptimas para el consumo, con un peso mínimo de 100 gramos. • Bebida caliente: café, chocolate o té, servido caliente en presentación individual, con un volumen mínimo de 200 ml. • Jugo de naranja: bebida preparada a base de naranja, en condiciones adecuadas de inocuidad y consumo, servida en presentación individual con un volumen mínimo de 250 ml.	
--	--	---	--

Los alimentos suministrados deberán cumplir, como mínimo, con las siguientes condiciones:

- Ser productos aptos para el consumo humano y encontrarse en condiciones óptimas de calidad, higiene, frescura, presentación y conservación.
- Ser preparados y manipulados de conformidad con la normativa sanitaria colombiana aplicable.
- Mantener la cadena de frío y las condiciones de conservación que correspondan a cada tipo de alimento.
- Ser entregados en los horarios y lugares establecidos por el supervisor del contrato.
- Presentarse debidamente empacados, protegidos y en condiciones higiénicas adecuadas para su consumo.
- Los alimentos calientes deberán conservar una temperatura adecuada durante su transporte y entrega.
- Los alimentos que requieran refrigeración deberán mantenerse en condiciones apropiadas hasta el momento de su entrega.
- Las bebidas deberán entregarse debidamente empacadas y en condiciones aptas para el consumo.
- Los empaques y elementos utilizados para el suministro deberán ser adecuados para el tipo de alimento y permitir su manipulación y consumo de manera higiénica.
- El contratista deberá atender las cantidades solicitadas por el supervisor, evitando faltantes o entregas que no correspondan a la programación.

CARACTERÍSTICAS DEL REFRIGERIO

Cuando se requiera el suministro de refrigerios, estos deberán estar compuestos por productos de adecuada calidad nutricional y presentación, pudiendo incluir, de acuerdo con la programación aprobada:



- Producto de panadería o alimento equivalente.
- Porción de fruta o producto alimenticio complementario.
- Bebida fría o caliente.
- Elementos necesarios para su consumo.

La composición específica del refrigerio será definida en la solicitud realizada por el supervisor, de acuerdo con las necesidades de cada jornada y el presupuesto disponible.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DEL DESAYUNO

El desayuno suministrado deberá cumplir estrictamente con los siguientes estándares de calidad, gramaje e inocuidad por porción individual:

Preparación principal (Huevos): Una (1) porción individual de huevo tipo omelette, elaborado a partir de huevo fresco, con cocción completa y bajo adecuados estándares de preparación.

Queso: Una (1) porción mínima de 40 gramos de queso fresco, procesado e inocuo, que conserve las propiedades organolépticas (olor, sabor y textura) características del producto.

Carbohidrato: Una (1) porción de pan fresco de mínimo 50 gramos.

Fruta: Una (1) porción de mínimo 100 gramos de fruta fresca, apta para el consumo, debidamente lavada, desinfectada y en estado óptimo de maduración.

Bebida caliente: Una (1) porción de 200 ml de bebida caliente (café, chocolate o té), servida individualmente en recipientes adecuados para mantener la temperatura.

Bebida fría: Un (1) jugo de naranja de mínimo 250 ml, garantizando condiciones de inocuidad, frescura y presentación individual.

Nota: Todos los insumos deberán ser de primera calidad, estar libres de alteración o contaminación y ser transportados y entregados en empaques individuales que garanticen la conservación de la temperatura e inocuidad hasta su consumo. La composición de cada servicio será determinada previamente por el supervisor del contrato.

La composición de cada servicio será determinada previamente por el supervisor del contrato.

CONDICIONES DE ENTREGA

El contratista deberá:

- Realizar la entrega en el lugar indicado por el supervisor del contrato.
- Cumplir estrictamente los horarios establecidos.
- Entregar los alimentos en las cantidades solicitadas.
- Garantizar que los productos lleguen en condiciones adecuadas de higiene, conservación y presentación.
- Contar con los medios de transporte adecuados para preservar la calidad e inocuidad de los alimentos.
- Disponer adecuadamente los alimentos y elementos suministrados en el lugar definido para la actividad.
- Atender oportunamente las novedades relacionadas con cantidades, calidad o condiciones del suministro.

POBLACIÓN BENEFICIARIA

El suministro estará dirigido principalmente a los contribuyentes y participantes de las jornadas de socialización organizadas por la Administración Municipal de Tocancipá, de acuerdo con la programación y convocatoria realizada para cada actividad.



LUGAR DE EJECUCIÓN

El suministro se realizará en los lugares determinados por la Administración Municipal dentro del municipio de Tocancipá, Cundinamarca, de acuerdo con la programación de las jornadas y las instrucciones impartidas por el supervisor del contrato.

Impuesto municipales y Nacionales

Al elaborar su cotización por favor tener en cuenta todos los costos directos e indirectos en que se pueda incurrir, así mismo los impuestos, tasas y contribuciones municipales, departamentales y nacionales, que aplican para este tipo de contratos y discriminar el IVA en los bienes o servicios que se aplique el impuesto.

Así mismo se indica que el municipio de acuerdo al estatuto tributario de renta efectúa retención a los siguientes impuestos

Las tasas y contribuciones de orden Municipal que se aplicarán en el presente contrato son:

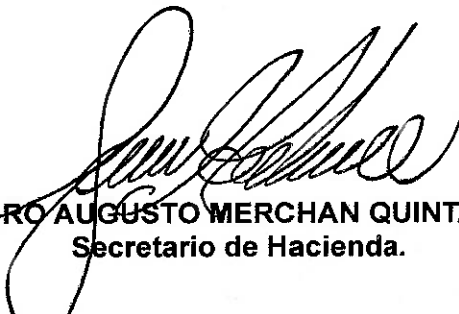
OBJETO CONTRATO	TERRITORIAL						NACIONAL	
	ESTAMPILLA PROCULTURA	ESTAMPILLA ADULTO MAYOR	TASA PRO-DEPORTE	ESTAMPILLA JUSTICIA FAMILIAR	ICA	FONDO SEGURIDAD	RETEFTE	RETEIVA
SUMINISTRO	1%	3%	2.5%	2%	De acuerdo con la actividad económica entre el 5 y el 10 x mil	N/A	4% Declarantes Renta 6% No declarantes Renta	15% sobre el IVA

Los descuentos anteriormente relacionados son los que se aplican por regla general, pero pueden cambiar de acuerdo con las condiciones contractuales finales y la calidad tributaria del contratista o las obligaciones tributarias que se acrediten en el RUT.

Su cotización puede ser entregada instalaciones de la Alcaldía Municipal de Tocancipá (Cundinamarca), ubicada en la Calle 11 No. 6 - 12, piso 2, Secretaría de Hacienda o remitidas al Correo electrónico jairo.merchan@tocancipa.gov.co.

Agradecemos la colaboración prestada.

Cordialmente,


JAIRO AUGUSTO MERCHAN QUINTANA
Secretario de Hacienda.

PROYECTO: Yaneth Victoria Acevedo Sánchez/ Contratista Secretaria de Hacienda.

RV: SOLICITUD COTIZACION PROCESO CONTRATACION

Desde Jairo Merchan <Jairo.Merchan@tocancipa.gov.co>
Fecha Mar 22/09/2026 8:15
Para yacevedo_san <yacevedo_san@yahoo.com>

1 archivo adjunto (255 KB)
GRUPO_HANEI-Solicitud de Cotización.pdf;



ALCALDÍA DE
TOCANCIPÁ



Jairo Augusto Merchán
Secretario de Despacho
Secretaría de Hacienda
601 5169017 ext:140 • 3107772774
Jairo.merchan@tocancipa.gov.co

De: GRUPO HANEI <grupohaneisas@gmail.com>
Enviado: viernes, 18 de septiembre de 2026 17:17
Para: Jairo Merchan <Jairo.Merchan@tocancipa.gov.co>
Cc: yacevedo_san <yacevedo_san@yahoo.com>
Asunto: Re: SOLICITUD COTIZACION PROCESO CONTRATACION

Buenas tardes

cordial saludo

por medio del presente adjunto cotización

agradezco la atencion prestada

cordialmente

Javier Garcia
Grupo Hanei SAS

El vie, 18 sept 2026 a las 14:43, Jairo Merchan (<Jairo.Merchan@tocancipa.gov.co>) escribió:
Buenas Tardes:

Comendidamente, anexo el documento de la referencia para que participen en el proceso de contratación " **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LAS JORNADAS DE SOCIALIZACIÓN ORIENTADAS A PROMOVER LA CULTURA TRIBUTARIA, FORTALECIMIENTO DEL RECAUDO E INFORMACIÓN DE EJECUCION DE RECURSOS PÚBLICOS, DIRIGIDAS A LOS CONTRIBUYENTES DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ** ".

Sin otro particular,



ALCALDÍA DE
TOCANCIPÁ



Jairo Augusto Merchán
Secretario de Despacho
Secretaría de Hacienda
601 5169017 ext:140 • 3107772774
Jairo.merchan@tocancipa.gov.co

SOLICITUD COTIZACIÓN			
CLIENTE	Alcaldía de Tocancipá	COTIZACIÓN N°	COT-2026-041
CIUDAD Y FECHA	Bogotá D.C., 18 de septiembre de 2026	VALIDEZ	30 días calendario

Atendiendo su solicitud, GRUPO HANEI S.A.S. presenta la siguiente propuesta económica para el suministro de los servicios de alimentación que se detallan a continuación, con las especificaciones técnicas requeridas:

ÍTEM	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANT.	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	REFRIGERIO	Compuesto por un sólido de no menos de 100 gr ± 5%, producto elaborado o listo para consumir; puede incluir opciones como sándwiches, pastel de pollo y similares. • Jugo en caja individual de 200 ml: cuya información nutricional deberá corresponder aproximadamente a: calorías 48 kcal, grasa total 0 g, grasa saturada 0 g, grasa trans 0 mg, carbohidratos totales 12 g, fibra dietaria 2 g, azúcares totales 10 g (de los cuales azúcares añadidos corresponden a 8.8 g), proteína 0 g, sodio 0 mg, vitaminas y minerales (Vitamina A, Vitamina D, Hierro, Calcio, Zinc) 0 mg; elaborado a base de agua, pulpa de fruta natural (contenido mínimo del 18%), azúcares (sacarosa), estabilizantes naturales (pectina), sabores idénticos al natural, acidulante natural (ácido cítrico) y regulador de la acidez (citrato de sodio), sin adición de conservantes ni colorantes artificiales. • Fruta: manzana royal gala, de tamaño mediano. • Chocolatina: empaque individual, con peso aproximado entre 8 gramos y 15 gramos por unidad, elaborada a base de chocolate de leche o chocolate con relleno, de buena calidad y sabor característico. Deberá venir debidamente empacada en envoltura individual que garantice su adecuada conservación, higiene y protección contra factores externos (humedad, calor, manipulación). El producto deberá encontrarse dentro de su fecha de vigencia y vencimiento al momento de la entrega, con registro sanitario vigente (INVIMA) y etiquetado que incluya información nutricional, lista de ingredientes y fecha de vencimiento. Se deberá garantizar el suministro en condiciones óptimas de almacenamiento y transporte, evitando alteraciones en su textura o sabor. El refrigerio deberá estar debidamente empacado en empaque biodegradable, incluyendo servilletas, garantizando su adecuada conservación e higiene. El proveedor deberá disponer del servicio de transporte y entrega en el sitio, de acuerdo con la directriz dada previamente por el supervisor.	1	\$20.590	\$20.590



GRUPO HANEI S.A.S.

Bogotá D.C., Colombia
grupohaneisas@gmail.com

ITEM	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANT.	V. UNITARIO	V. TOTAL
2	DESAYUNO	Huevos: porción individual de huevos preparados en modalidad de omelette, elaborados con huevo fresco y apto para consumo humano, con cocción completa. Queso: porción individual de queso fresco, de características organolépticas propias del producto, apto para consumo humano y elaborado bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. Porción mínima de 40 gramos. Pan: una porción individual de pan fresco, apto para consumo humano, con un peso mínimo de 50 gramos. Fruta: porción individual de fruta fresca, limpia, madura y en condiciones óptimas para el consumo, con un peso mínimo de 100 gramos. Bebida caliente: café, chocolate o té, servido caliente en presentación individual, con un volumen mínimo de 200 ml. Jugo de naranja: bebida preparada a base de naranja, en condiciones adecuadas de inocuidad y consumo, servida en presentación individual con un volumen mínimo de 250 ml.	1	\$34.290	\$34.290
VALOR TOTAL					\$54.880

Agradecemos la oportunidad de presentar esta cotización y quedamos atentos a resolver cualquier inquietud.

HERBIN JAVIER GARCIA HUÉRFANO
C.C. 79.798.622
Representante Local GRUPO HANEI S.A.S.