BOGOTÁ

ESTUDIO DE MERCADO

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, COMIDAS, Y/O AGUA PARA GARANTIZAR CONDICIONES DE BIENESTAR AL PERSONAL QUE APOYA LAS ACTIVIDADES DE GESTIÓN DE RIESGOS Y LOS SERVICIOS DE RESPUESTA EN EL DISTRITO CAPITAL, EN CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DEL FONDIGER Y DEL SDGR-CC.

FECHA DE ELABORACIÓN: 18/11/2022

1. PRESENTACIÓN DE LA NECESIDAD

La Ley 1523 de 2012, por medio de la cual se adoptó la Política Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres y estableció el Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres y se dictan otras disposiciones, definió en su artículo 1º, la gestión del riesgo de desastres, como "*un proceso social orientado a la formulación, ejecución, seguimiento y evaluación de políticas, estrategias, planes, programas, regulaciones, instrumentos, medidas y acciones permanentes para el conocimiento y la reducción del riesgo y para el manejo de desastres, con el propósito explícito de contribuir a la seguridad, el bienestar, la calidad de vida de las personas y al desarrollo sostenible*." En el artículo 4 establece que el manejo de desastres "*Es el proceso de la gestión del riesgo compuesto por la preparación para la respuesta a emergencias, la preparación para la recuperación post desastre, la ejecución de dicha respuesta y la ejecución de la respectiva recuperación, entiéndase: rehabilitación y recuperación*".

En el artículo 14 de la Ley 1523 de 2012, señala que "*Los alcaldes como jefes de la administración local representan al Sistema Nacional en el Distrito y el municipio. El alcalde, como conductor del desarrollo local, es el responsable directo de la implementación de los procesos de gestión del riesgo en el distrito o municipio, incluyendo el conocimiento y la reducción del riesgo y el manejo de desastres en el área de su jurisdicción".* De igual manera, el artículo 37 preceptúa que los "*Planes departamentales, distritales y municipales de gestión del riesgo y estrategias de respuesta. Las autoridades departamentales, distritales y municipales formularán y concertarán con sus respectivos consejos de gestión del riesgo, un plan de gestión del riesgo de desastres y una estrategia para la respuesta a emergencias de su respectiva jurisdicción* (…)".

Las compras que realiza el IDIGER se efectúan enmarcadas en la Ley 1523 de abril de 2012, Artículo 3° *"Principios generales…**2. Principio de protección**: Los residentes en Colombia deben ser protegidos por las autoridades en su vida e integridad física y mental, en sus bienes y en sus derechos colectivos a la seguridad, la tranquilidad y la salubridad públicas y a gozar de un ambiente sano, frente a posibles desastres o fenómenos peligrosos que amenacen o infieran daño a los valores enunciados.*
*(…) … …**8. Principio de precaución**: Cuando exista la posibilidad de daños graves o irreversibles a las vidas, a los bienes y derechos de las personas, a las instituciones y a los ecosistemas como resultado de la materialización del riesgo en desastre, las autoridades y los particulares aplicarán el principio de precaución en virtud del cual la falta de certeza científica absoluta no será óbice para adoptar medidas encaminadas a prevenir, mitigar la situación de riesgo.*
*(…) …**12. Principio de coordinación:** La coordinación de competencias es la actuación integrada de servicios tanto estatales como privados y comunitarios especializados y diferenciados, cuyas funciones tienen objetivos comunes para garantizar la armonía en el ejercicio de las funciones y el logro de los fines o cometidos del Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres…"*

El Acuerdo 546 de 2013 recoge lo fundamental de la Ley 1523 de 2012 en lo que se refiere a la gestión del riesgo de desastres. El Concejo de Bogotá D.C., a través del Acuerdo 546 de 2013 "*Por el cual se transforma el Sistema Distrital de Prevención y Atención de Emergencias -SDPAE, en el Sistema Distrital de Gestión de Riesgo y Cambio Climático-SDGR-CC, se actualizan sus instancias, se crea el Fondo Distrital para la Gestión de Riesgo y Cambio Climático "FONDIGER" y se dictan otras disposiciones". "*. En el artículo 8 transforma el Fondo de Prevención y Atención de Emergencias –FOPAE- en el Instituto Distrital de Gestión de Riesgos y Cambio Climático – IDIGER, como un establecimiento público del orden distrital, con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio propio, adscrito a la Secretaría Distrital de Ambiente, como entidad coordinadora del Sistema Distrital de Gestión de Riesgos y Cambio Climático.

El Decreto 172 de 2014 reglamenta el Acuerdo 546 de 2013, organiza las instancias de coordinación y orientación del Sistema Distrital de Gestión de Riesgos y Cambio Climático – SDGR-CC y se definen lineamientos para su funcionamiento. Así mismo, en su artículo 29 establece el Sistema Operativo Distrital de Emergencias, como el mecanismo de organización y operación del Sistema Distrital de Gestión de Riesgos y Cambio Climático para situaciones de emergencia, calamidad y/o desastre cuyo desarrollo se establecerá a través de la Estrategia Distrital de Respuesta. De este sistema forman parte, entre otros, la Red Distrital de Centros de Reserva, la Red Distrital de Comunicaciones de Emergencias y el Sistema de Registro de Afectados.

El mismo Decreto 172 de 2014 establece en el artículo 5, literal c) El manejo de situaciones de desastre, calamidad o emergencia: Es el proceso preparativo para la respuesta ante situaciones de desastre, calamidad o emergencia, su ejecución y desarrollo de bases de políticas, normas y programas para la recuperación post desastre y su posterior ejecución, basados en el Fortalecimiento Institucional y el desarrollo de la capacidad ciudadana para asumir comportamientos de autoprotección.
A su vez, en el artículo 3 del Decreto 173 de 2014 por medio del cual se dictan disposiciones en relación con el Instituto Distrital de Gestión de Riesgos y Cambio Climático - IDIGER, su naturaleza, funciones, órganos de dirección y administración, establece:

> *Numeral 4.2. Coordinar el Sistema Operativo Distrital de Emergencias compuesto por la Red Distrital de Centros de Reserva, la Red Distrital de Comunicaciones de Emergencias y el Sistema de Registro de Afectados.*
>
> *Numeral 4.4. Coordinar la Red Distrital de Centros de Reserva del SDGR-CC y administrar el centro de reserva del IDIGER, con el fin de garantizar el suministro de insumos, elementos y servicios logísticos para el manejo de emergencias, calamidades y/o desastres en el Distrito Capital"*
>
> *Numeral 4.9. Coordinar la asistencia técnica, humanitaria y logística para la atención a la población afectada, de manera directa o indirecta, por incidentes, emergencias y/o desastres, que requieran la activación del SDGR-CC.*

Por su parte el Consejo Directivo del IDIGER, mediante la expedición del Acuerdo 007 de Julio 1 de 2016, modificó la estructura organizacional y las funciones de las dependencias del IDIGER, en las que se encuentra la Subdirección para el Manejo de Emergencias y Desastres, cuyas funciones definidas en su artículo 9°, son entre otras las siguientes:

1. Dirigir y responder por los procesos de preparativos para la atención de emergencias y desastres; servicios de respuesta y logística para la atención de emergencias; gestión de riesgos para aglomeraciones de público y servicios operativos para fortalecer la capacidad de resiliencia frente a riesgos y cambio climático.

10. Coordinar la asistencia técnica, humanitaria y logística para la atención a la población afectada, de manera directa o indirecta, por incidentes, emergencias, y/o desastres, que requieran la activación del SDGR-CC.

14. Coordinar la asistencia humanitaria para la atención a la población afectada, de manera directa o indirecta, por incidentes, emergencias y/o desastres, de acuerdo con la Estrategia Distrital de Respuesta."

El alcalde Mayor de Bogotá, mediante la Directiva No. 009 del 20 de diciembre de 2017, estableció las directrices para implementar la "Estrategia Distrital para la Respuesta a Emergencias - Marco de Actuación", validada por el Consejo Distrital de Gestión de Riesgos y Cambio Climático en sesión del 25 de octubre de 2017, instrumento formulado por el IDIGER en conjunto con las entidades que conforman la Mesa de Trabajo para el Manejo de Emergencias y Desastres.

De igual manera, el Decreto 837 de 2018 "Por medio del cual se adopta el Plan Distrital de Gestión del Riesgo de Desastres y del Cambio Climático para Bogotá D.C., 2018-2030 y se dictan otras disposiciones", adoptó el "Plan Distrital de Gestión del Riesgo de Desastres y del Cambio Climático para Bogotá D.C., 2018-2030", y la "Estrategia Distrital para la Respuesta a Emergencias -Marco de Actuación", aprobados por el Consejo Distrital de Gestión de Riesgos y Cambio Climático mediante Acuerdo 001 de 9 de noviembre de 2018.
Que la Estrategia Distrital de Respuesta a Emergencias, es el Marco de Actuación[1] de las entidades del Sistema Distrital de Gestión de Riesgos y Cambio Climático (SDGR-CC) para la atención de emergencias, y a su vez, el instrumento con el cual el Distrito responde a todas las emergencias que se presenten, inclusive en aquellas zonas de alto riesgo de la ciudad.

El Marco de Actuación permite la coordinación operativa basada en la prestación de 16 servicios de respuesta (accesibilidad y transporte, salud, búsqueda y rescate, extinción de incendios, manejo de materiales y/o residuos peligrosos, evacuación asistida, ayuda humanitaria, alojamientos temporales, agua potable, energía y gas, telecomunicaciones para la comunidad, restablecimiento de contactos familiares, saneamiento básico, manejo de escombros y obras de emergencias, manejo de cadáveres, seguridad y convivencia) y 7 funciones (planeación y manejo general de la respuesta, evaluación de daños, riesgo asociado y análisis de necesidades-EDRAN, información pública, logística, telecomunicaciones para la respuesta, aspectos financieros, aspectos jurídicos), donde se presentan las guías de actuación en las cuales se describen las actividades esenciales, recomendaciones de seguridad y pautas para la recuperación.

En concordancia con el Marco de Actuación y sus funciones misionales establecidas en el Decreto 173 de 2014, el IDIGER tiene que velar por la ejecución y continuidad de los procesos de la gestión de riesgos que incluye conocimiento de riesgos, reducción de riesgos y manejo de situaciones de emergencia, calamidad y/o desastre, para lo cual le corresponde, entre otras administrar el Centro Distrital Logístico y de Reserva y Coordinar el Sistema Operativo Distrital de Emergencias que tiene como uno de sus componentes la Red Distrital de Centros de Reserva. En particular, la función de Logística desarrollada por el IDIGER, la cual tiene como fin asegurar el aprovisionamiento y distribución de suministros y servicios, montaje y desmontaje de instalaciones y equipos, así como servicios de bienestar y la atención en salud para los ejecutores de la respuesta mediante la gestión

[1] El Alcalde Mayor de Bogotá a través de la Directiva 009 de 2017 estableció obligatorio la implementación del Marco de Actuación, instrumento disponible para consulta del público en www.idiger.gov.co/marcodeactuacion

contractual, la administración de los recursos y servicios de soporte requeridos, tiene a cargo proveer ayuda alimentaria y no alimentaría a la población afectada por eventos de origen natural o antrópico no intencional a través de la adquisición, administración y entrega de alimentación, dotación básica de cocina, elementos para pernoctar, herramientas, vestuario, insumos para aseo personal, insumos para limpieza del hogar, así como ayuda económica.

Dentro de los servicios de respuesta se encuentra el de ayuda humanitaria, correspondiente a proveer de ayuda alimentaria, y no alimentaria a la población afectada por eventos de origen natural o antrópico no intencional. Incluye la adquisición, administración y entrega de alimentación, dotación básica de cocina, elementos para pernoctar, herramientas, vestuario, insumos para aseo personal, insumos para limpieza del hogar, así como ayuda económica.

Aunado a lo anterior, mediante la expedición del Acuerdo 002 de 2019 "Por medio del cual se expide el Reglamento Operativo, de Administración y Manejo de los recursos del Fondo Distrital para la Gestión de Riesgos y Cambio Climático de Bogotá D.C. – FONDIGER"; se establecieron las líneas de inversión y los programas del FONDIGER, de acuerdo con el Plan Distrital de Gestión del Riesgo y del cambio Climático para Bogotá D.C., 2018-2030, entre las que se encuentra las subcuentas de: Conocimiento de Riesgos y de los Efectos de Cambio Climático; Reducción del Riesgo; Adaptación al cambio Climático; Programas Fondiger; Subcuenta de Manejo de Emergencias, Calamidad y/o Desastres y Subcuenta para la protección Financiera.

Entre los proyectos definidos por el IDIGER se encuentra el 3-2-100-101-203- 00 *"Estar preparados para la emergencias y desastres*" – IDIGER. En razón a lo anteriormente expuesto, el IDIGER actuando en representación del FONDIGER, evidencia la necesidad de contratar el suministro de refrigerios para el personal (funcionarios/ contratistas) que en desarrollo de sus funciones y obligaciones, brindan acompañamiento y apoyo en la atención de emergencias, desastres, calamidades, en la ciudad de Bogotá, en cumplimiento de las funciones operacionales definidas de la Subdirección para el Manejo de Emergencias y Desastres del IDIGER, y en cumplimiento de los objetivos del Sistema Distrital de Gestión de Riesgos y Cambio Climático.

Para lo anterior, a través del Acuerdo No. 002 de 2017 la Junta Directiva de FONDIGER, traslado los recursos a la subcuenta de Manejo de Desastres con el fin de atender la contratación requerida.

En consideración a lo anterior y atendiendo que persiste la necesidad de que el personal que se encuentre apoyando las actividades de gestión de riesgos, atención de emergencia y preparativos para la respuesta establecidos en el marco de actuación en el Distrito Capital, cuente con las condiciones necesarias de bienestar para realizar su labor de manera óptima, el IDIGER, requiere iniciar un proceso de contratación para el suministro de refrigerios, comida y/o agua, a través de recursos FONDIGER.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

Las siguientes, son las específicas técnicas de los bienes que se pretenden adquirir:

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT
1	**Refrigerio Tipo A: Que contenga:** Pastel relleno con proteína 100% animal de mínimo 70 gramos Una (1) Fruta entera de mínimo 80 gramos	1

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT
	Una (1) Galleta de avena, linaza o similares de mínimo 40 gr Una (1) bebida, que puede ser: Bebida de refresco o néctar con pulpa de fruta, con calorías entre 90 y 110, sodio máximo de 20 mg. La bebida deber ser no alcohólica, no láctea, no energizante, envasada o puede ser: bebida caliente (café con leche, chocolate, tinto, agua de panela) de mínimo 200 ml. suministradas en termos con sus respectivos vasos en material aprovechable con tapa. Los vasos y termos deben garantizar que se mantenga el calor y las condiciones propias de cada bebida. Cuando se requiera se debe suministrar azúcar y mezcladores*	
2	**Refrigerio Tipo B: Que contenga:** Un (1) sándwich con proteína animal de mínimo 240 gr., Debe tener como mínimo proteína animal de 150 gramos y queso de mínimo 50 gramos y pan de mínimo 40 gramos que contenga entre 100 y 150 calorías y sodio máximo de 210 gr. En caso de que el sándwich contenga embutidos como jamón o mortadela entre otros, este deberá ser libre de grasa en más del 90% y sodio menor al 20%. Una (1) fruta entera de mínimo 100 gramos Una (1) galleta integral de avena, linaza o similares, de mínimo 40 gramos Una (1) bebida, que puede ser: Bebida de refresco o néctar con pulpa de fruta, con calorías entre 90 y 110, sodio máximo de 20 mg. La bebida deber ser no alcohólica, no láctea, no energizante o puede ser: bebida caliente (café con leche, chocolate, tinto, agua de panela) de mínimo 200 ml. suministradas en termos con sus respectivos vasos en material aprovechable con tapa. Los vasos y termos deben garantizar que se mantenga el calor y las condiciones propias de cada bebida. Cuando se requiera se debe suministrar azúcar y mezcladores*	1
3	**Refrigerio Tipo C: (Almuerzo o cena) Que contenga:** Una (1) proteína animal de 150 gr mínimo Una (1) porción de arroz de 80 gr mínimo Una (1) porción de raíces, tubérculos y/o plátano de 60 gr mínimo: Un (1) principio: porción de fríjoles, garbanzos, lentejas, de mínimo 100 gr o porción verdura fría y/o caliente de 100 gramos mínimo Una (1) porción de Ensalada de mínimo 100 gr Un (1) postre o fruta de mínimo 30 gramos Una (1) bebida de refresco o néctar de 100% pulpa de fruta con calorías entre 90 y 110, sodio máximo de 20 mg. La bebida deber ser no alcohólica, no láctea, no energizante, **El empaque del refrigerio tipo c) debe tener mínimo 3 divisiones.**	1
4	**Refrigerio Tipo D: (Desayuno) Que contenga:** -Omelet de mínimo 150gr (que contenga mínimo 3 de los toppings listados a continuación: jamón, salchicha, champiñones, tocineta, maíz, queso) o -Tamal de mínimo 400gr que incluya proteínas (carne, pollo, tocino) de	1

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT
	mínimo 150 gr., o -Caldo de papa con carne o costilla, con proteína de mínimo 150gr. -Mínimo un pan, tostada o arepa de 50 gramos con mermelada y/o mantequilla -Mínimo una bebida fría o caliente de 200 ml -Mínimo 110 gramos de fruta Cuando se requiera se debe suministrar azúcar y mezcladores*	
Agua 100% potable para consumo humano así:		
5	Agua - Presentación Botella plástica reciclable **en material 100% biodegradable*** de mínimo 600 mililitros	1
6	Agua - Presentación Botella plástica reciclable **en material 100% biodegradable*** de mínimo 300 mililitros	1
7	Agua – Presentación Botella de vidrio de mínimo 600 mililitros. El envase de vidrio debe cumplir con la Resolución 835 del 2013, en cuanto al tipo de vidrio destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.	1
8	Agua - Presentación Botella plástica reciclable en **material 100% biodegradable*** de mínimo 3.000 mililitros	1
9	Agua en botellón de 20 litros, incluye base y válvula. Cuando se requiera se debe suministrar vasos suficientes que sean en **material 100% biodegradable***	1
Bebidas Calientes:		
10	**Bebidas Calientes** Bebida caliente en vaso de mínimo 200ml. De Café (americano) o café con leche o té (en agua o leche) o chocolate o milo o aromática o agua de panela. Cuando la bebida lo requiera se deberá garantizar el suministro de azúcar o endulzante	1

3. PROCESO DE COTIZACIÓN

Con el fin de realizar el estudio de mercado del presente proceso el 17 de noviembre de 2022, el IDIGER remitió vía correo electrónico el formato de Solicitud de Cotización (se adjunta documento) a los posibles oferentes identificados en el estudio de sector, en el cual se incluyó las específicas técnicas de los servicios que requiere la entidad:

- LUZ DARY ANGARITA MURCIA
- INVERSIONES DE ALIMENTOS CRG SAS
- COLOBIA GOURMET SA
- ATLAS CONTINENTAL GROUP S.A.S
- 903 GROUP SAS
- ALFA LOGISTIC SG SAS
- AW
- BUSINESS ASSISTANCE

- ORG GARSA
- OMEGA EVENTOS SAS
- COSECHA COLOMBIANA LTDA
- COLSERVICO & SUMINISTROS S.A.S.
- NOVO COMERCIO
- AEROSERVICIOS
- ALIMENTOS EXPRESS
- INDUALPA
- NUTRIR DE COLOMBIA
- DELICIAS Y RICURAS
- NESTOR GUILLERMO AMAYA FORERO
- CARLOS JULIO HERNANDEZ FAJARDO
- CORPORACIÓN COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR
- DIABEN SAS
- EVENTOS Y PRODUCCIONES SALOMON SAS
- FRUPYS LTDA
- FUNXI
- HASCER CALIDAD
- INDUSTRIAL FOOD SERVICE S.A.S.
- INVERSIONES PUIN
- SUPERTIENDAS LA HUERTA SAS
- CORPORACIÓN VIENTOS DEL PÓRVENIR
- DICOVA S.A.S
- LICITACIONES TOH

A continuación, se presenta el modelo de correo electrónico remitido para obtener las cotizaciones y de esta forma completar el estudio de mercado.

11/17/22, 2:41 PM Correo de Bogotá es TIC - Cotización Suministro de Refrigerios

Diana Rocio Pinzon Pinzon <dpinzon@idiger.gov.co>

Cotización Suministro de Refrigerios
1 mensaje

Diana Rocio Pinzon Pinzon <dpinzon@idiger.gov.co> 17 de noviembre de 2022, 14:04
Cco: vientosdelporvenir@gmail.com, licitacionesdicova@gmail.com, panponke@yahoo.com.co

Cordial saludo,

El Instituto Distrital de Gestión de Riesgos y Cambio Climático – IDIGER - está interesado en contratar la "**CONTRATAR EL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, COMIDAS, Y/O AGUA POTABLE PARA GARANTIZAR CONDICIONES DE BIENESTAR AL PERSONAL QUE APOYA LAS ACTIVIDADES DE GESTIÓN DE RIESGOS Y LOS SERVICIOS DE RESPUESTA EN EL DISTRITO CAPITAL, EN CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DEL FONDIGER Y DEL SDGR-CC**"

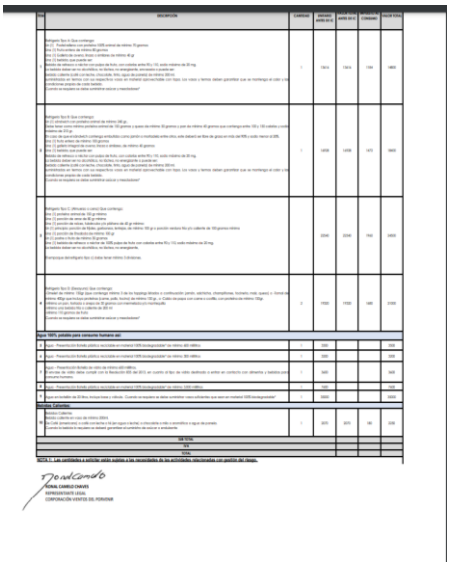
para lo cual se presentan a continuación las especificaciones requeridas y las condiciones de los bienes requeridos.

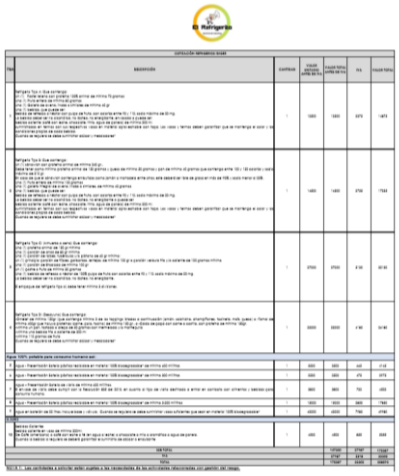
Esperamos contar con su pronta respuesta por este medio.

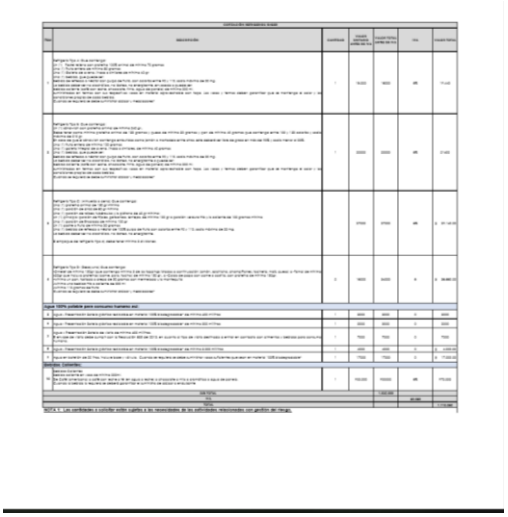
Diana Rocío Pinzón Pinzón
Profesional Universitario
Oficina Asesora Jurídica
Instituto Distrital de Gestión de Riesgos y Cambio Climático - IDIGER
Tel: (601) 429 2800 Ext. 3038

2 adjuntos
COTIZACIÒN.xlsx 16K
SOLICITUD DE COTIZACIÓN REFRIGERIOS.pdf 454K









De lo anterior se puede concluir que:

MEDIO	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD RESPONDIDA
Correo Electrónico	**33**	**4**

4. PROCESO DE VERIFICACIÓN DE LAS COTIZACIONES RECIBIDAS

Al recibir las cotizaciones, se procedió a verificar que todas cumplieran con los requisitos técnicos, de cantidades y precios solicitados, se validó que todas fueran homogéneas y comparables entre sí, con el fin de poder generar el presupuesto oficial estimado del presente proceso de contratación.

COMPAÑÍA COTIZANTE	FECHA COTIZACIÓN	CUMPLE
VIENTOS DEL PORVENIR	17/11/2022	SI
LICITACIONES TOH	17/11/2022	SI
CARLOS JULIO HERNANDEZ FAJARDO	18/11/2022	SI
INVERSIONES DE ALIMENTOS CGR SAS	18/11/2022	SI

5. ANÁLISIS DE PRECIOS UNITARIOS

Una vez verificadas las cotizaciones y que las mismas cumplieran con todos los requerimientos técnicos solicitados por el IDIGER, se procedió a efectuar el análisis de precios unitarios tomando como precios de referencia las cotizaciones recibidas COMO se presenta a continuación:

COTIZACIÒN MURO VERDE SISTEMA NIDO			EL REFRIGERITO (Carlos Julio Hernandez Fajardo)	VIENTOS DEL PORVENIR	LICITACIONES TOH	INVERSIONES DE ALIMENTOS CGR SAS	VALOR PROMEDIO UNITARIO (Antes de IVA)
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	
1	Refrigerio Tipo A: Que contenga: Un (1) Pastel relleno con proteína 100% animal de mínimo 70 gramos Una (1) Fruta entera de mínimo 80 gramos Una (1) Galleta de avena, linaza o similares de mínimo 40 gr Una (1) bebida, que puede ser: Bebida de refresco o néctar con pulpa de fruta, con calorías entre 90 y 110, sodio máximo de 20 mg. La bebida deber ser no alcohólica, no láctea, no energizante, envasada o puede ser: bebida caliente (café con leche, chocolate, tinto, agua de panela) de mínimo 200 ml. suministradas en termos con sus respectivos vasos en material aprovechable con tapa. Los vasos y termos deben garantizar que se mantenga el calor y las condiciones propias de cada bebida. Cuando se requiera se debe suministrar azúcar y mezcladores*	1	$ 12,500.00	$ 13,616.00	$ 18,000.00	$ 13,000.00	$ 14,279.00

COTIZACIÒN MURO VERDE SISTEMA NIDO			EL REFRIGERITO (Carlos Julio Hernandez Fajardo)	VIENTOS DEL PORVENIR	LICITACIONES TOH	INVERSIONES DE ALIMENTOS CGR SAS	VALOR PROMEDIO UNITARIO (Antes de IVA)
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	
2	Refrigerio Tipo B: Que contenga: Un (1) sándwich con proteína animal de mínimo 240 gr., Debe tener como mínimo proteína animal de 150 gramos y queso de mínimo 50 gramos y pan de mínimo 40 gramos que contenga entre 100 y 150 calorías y sodio máximo de 210 gr. En caso de que el sándwich contenga embutidos como jamón o mortadela entre otros, este deberá ser libre de grasa en más del 90% y sodio menor al 20%. Una (1) fruta entera de mínimo 100 gramos Una (1) galleta integral de avena, linaza o similares, de mínimo 40 gramos Una (1) bebida, que puede ser: Bebida de refresco o néctar con pulpa de fruta, con calorías entre 90 y 110, sodio máximo de 20 mg. La bebida deber ser no alcohólica, no láctea, no energizante o puede ser: bebida caliente (café con leche, chocolate, tinto, agua de panela) de mínimo 200 ml. suministradas en termos con sus respectivos vasos en material aprovechable con tapa. Los vasos y termos deben garantizar que se mantenga el calor y las condiciones propias de cada bebida. Cuando se requiera se debe suministrar azúcar y mezcladores*	1	$ 14,500.00	$ 16,928.00	$ 20,000.00	$ 17,000.00	$ 17,107.00
3	Refrigerio Tipo C: (Almuerzo o cena) Que contenga: Una (1) proteína animal de 150 gr mínimo Una (1) porción de arroz de 80 gr mínimo Una (1) porción de raíces, tubérculos y/o plátano de 60 gr mínimo: Un (1) principio: porción de fríjoles, garbanzos, lentejas, de mínimo 100 gr o porción verdura fría y/o caliente de 100 gramos mínimo Una (1) porción de Ensalada de mínimo 100 gr Un (1) postre o fruta de mínimo 30 gramos Una (1) bebida de refresco o néctar de 100% pulpa de fruta con calorías entre 90 y 110, sodio máximo de 20 mg. La bebida deber ser no alcohólica, no láctea, no energizante, El empaque del refrigerio tipo c) debe tener mínimo 3 divisiones.	1	$ 27,000.00	$ 22,540.00	$ 27,000.00	$ 22,000.00	$ 24,635.00

COTIZACIÒN MURO VERDE SISTEMA NIDO			EL REFRIGERITO (Carlos Julio Hernandez Fajardo)	VIENTOS DEL PORVENIR	LICITACIONES TOH	INVERSIONES DE ALIMENTOS CGR SAS	VALOR PROMEDIO UNITARIO (Antes de IVA)
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	
4	Refrigerio Tipo D: (Desayuno) Que contenga: -Omelet de mínimo 150gr (que contenga mínimo 3 de los toppings listados a continuación: jamón, salchicha, champiñones, tocineta, maíz, queso) o -Tamal de mínimo 400gr que incluya proteínas (carne, pollo, tocino) de mínimo 150 gr., o -Caldo de papa con carne o costilla, con proteína de mínimo 150gr. -Mínimo un pan, tostada o arepa de 50 gramos con mermelada y/o mantequilla -Mínimo una bebida fría o caliente de 200 ml -Mínimo 110 gramos de fruta Cuando se requiera se debe suministrar azúcar y mezcladores*	1	$ 22,000.00	$ 19,320.00	$ 18,000.00	$ 22,000.00	$ 20,330.00
Agua 100% potable para consumo humano así:							
5	Agua - Presentación Botella plástica reciclable en material 100% biodegradable* de mínimo 600 mililitros	1	$ 3,500.00	$ 3,500.00	$ 3,000.00	$ 2,200.00	$ 3,050.00
6	Agua - Presentación Botella plástica reciclable en material 100% biodegradable* de mínimo 300 mililitros	1	$ 2,500.00	$ 3,200.00	$ 2,000.00	$ 1,200.00	$ 2,225.00
7	Agua – Presentación Botella de vidrio de mínimo 600 mililitros. El envase de vidrio debe cumplir con la Resolución 835 del 2013, en cuanto al tipo de vidrio destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.	1	$ 3,800.00	$ 3,600.00	$ 7,000.00	$ 3,500.00	$ 4,475.00
8	Agua - Presentación Botella plástica reciclable en material 100% biodegradable* de mínimo 3.000 mililitros	1	$ 15,000.00	$ 7,600.00	$ 4,000.00	$ 6,000.00	$ 8,150.00
9	Agua en botellón de 20 litros, incluye base y válvula. Cuando se requiera se debe suministrar vasos suficientes que sean en material 100% biodegradable*	1	$ 42,000.00	$ 35,000.00	$ 17,000.00	$ 35,000.00	$ 37,333.00
Bebidas Calientes:							
10	Bebidas Calientes Bebida caliente en vaso de mínimo 200ml. De Café (americano) o café con leche o té (en agua o leche) o chocolate o milo o aromática o agua de panela. Cuando la bebida lo requiera se deberá garantizar el suministro de azúcar o endulzante	1	$ 4,500.00	$ 2,070.00	$ 900,000.00	$ 2,500.00	$ 3,023.00

COTIZACIÒN MURO VERDE SISTEMA NIDO			EL REFRIGERITO (Carlos Julio Hernandez Fajardo)	VIENTOS DEL PORVENIR	LICITACIONES TOH	INVERSIONES DE ALIMENTOS CGR SAS	VALOR PROMEDIO UNITARIO (Antes de IVA)
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	
TOTAL			$ 147,300.00	$ 127,374.00	$ 1,016,000.00	$ 124,400.00	$ 134,607.00

Al revisar los precios unitarios, se identifica que en los ítems 9 y 10 resaltados en color amarillo se presenta una alta dispersión (-45,54%, y 297% respectivamente) frente a los precios cotizados por las demás empresas, por lo tanto, se excluyen del cálculo de la media aritmética y así determinar los precios unitarios del presente proceso.

Dado lo anterior y con base en las cotizaciones recibidas y que las mismas cumplen con todos los requerimientos técnicos de la entidad, se concluye que el precio total promedio es:

SUBTOTAL UNITARIO	**134.607,00**
IMPO CONSUMO 8%	**10.768,56**
VALOR TOTAL UNITARIO	**143.375,56**

5. PRESUPUESTO OFICIAL UNITARIO

Se establece que el presupuesto oficial unitario del presente proceso es de **CIENTO CUARENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($ 143.375.oo)** todos los impuestos, tasas y contribuciones incluidas.

Elaboró	Diana Rocío Pinzón Pinzón - Profesional Universitario OAJ	D.P.
Aprobó	Jhon Flavio Vásquez Rodríguez – Profesional Especializado OAJ	