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".

FEBRERO 21 DE 2024

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 concertará 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…"

Por su parte, el 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", recoge lo fundamental de la Ley 1523 de 2012 en lo que se refiere a la gestión del riesgo de desastres y en su 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.

Posteriormente, el Decreto 172 de 2014 reglamenta el Acuerdo 546 de 2013, se organizan 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 Actuación1 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

[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

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 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 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, trasladó 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 potable, a través de recursos FONDIGER.

2. PROCESO DE COTIZACIÓN

La Entidad con el fin de realizar el estudio de mercado del presente proceso, el día 25 de enero de 2024 remitió vía correo electrónico el formato de solicitud de cotizaciones a los posibles oferentes identificados en el Análisis del Sector, en el cual se incluyó los servicios requeridos de acuerdo a las especificaciones técnicas establecidas con el fin de establecer el Presupuesto Oficial.

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



Del total de la solicitud de cotización enviada por correo electrónico que fue de 32 empresas, se recibió cotización de 3 empresas, la cual se presenta a continuación, se adjunta archivo con la cotización allegada.

EMPRESA	FECHA DE COTIZACIÓN	CUMPLE CON LO SOLICITADO
VIENTOS DEL PORVENIR	29/01/2024	SI
PAN & PONKÉ	29/01/2024	SI
COLOMBIA GOURMET	12/02/2024	SI

3. VERIFICACIÓN DE LOS PRECIOS DE LAS COTIZACIONES RECIBIDAS

Una vez recibidas y consolidadas las cotizaciones se procedió a la verificación por parte de la Subdirección para el Manejo de Emergencias y Desastres - Servicios de Logística, la cual es la encargada de verificar técnicamente que la misma cumpla con lo solicitado por parte del IDIGER., las cotizaciones recibidas cumplen con lo requerido

A continuación, se presenta el cuadro con los valores de las cotizaciones allegadas.

"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".

			VIENTOS DEL PORVENIR		PAN & PONKE		COLOMBIA GOURMET	
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR TOTAL ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR TOTAL ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR TOTAL 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	$ 18,000.00	$ 18,000.00	$ 25,000.00	$ 25,000.00	$ 16,204.00	$ 16,204.00

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	$ 19,500.00	$ 19,500.00	$ 23,000.00	$ 23,000.00	$ 18,518.00	$ 18,518.00

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	$ 28,000.00	$ 28,000.00	$ 35,000.00	$ 35,000.00	$ 27,777.00	$ 27,777.00
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	$ 21,000.00	$ 21,000.00	$ 26,000.00	$ 26,000.00	$ 23,148.00	$ 23,148.00
Agua 100% potable para consumo humano así:								
5	Agua - Presentación Botella plástica reciclable en material 100% biodegradable* de mínimo 600 mililitros	1	$ 3,800.00	$ 3,800.00	$ 2,500.00	$ 2,500.00	$ 7,800.00	$ 7,800.00
6	Agua - Presentación Botella plástica reciclable en material 100% biodegradable* de mínimo 300 mililitros	1	$ 2,800.00	$ 2,800.00	$ 2,000.00	$ 2,000.00	$ 1,500.00	$ 1,500.00

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	$ 3,800.00	$ 3,000.00	$ 3,000.00	$ 5,800.00	$ 5,800.00
8	Agua - Presentación Botella plástica reciclable en material 100% biodegradable* de mínimo 3.000 mililitros	1	$ 7,600.00	$ 7,600.00	$ 6,500.00	$ 6,500.00	$ 12,000.00	$ 12,000.00
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	$ 38,000.00	$ 38,000.00	$ 17,000.00	$ 17,000.00	$ 42,000.00	$ 42,000.00
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	$ 3,000.00	$ 3,000.00	$ 6,500.00	$ 6,500.00	$ 7,407.00	$ 7,407.00
TOTAL			$ 145,500.00	$ 145,500.00	$ 146,500.00	$ 146,500.00	$ 142,154.00	$ 142,154.00

4. 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:

"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".

			VIENTOS DEL PORVENIR		PAN & PONKE		COLOMBIA GOURMET		VALOR PROMEDIO UNITARIO (Antes de IVA)
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR TOTAL ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR TOTAL ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR TOTAL 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	$ 18,000.00	$ 18,000.00	$ 25,000.00	$ 25,000.00	$ 16,204.00	$ 16,204.00	$ 19,735.00
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%.	1	$ 19,500.00	$ 19,500.00	$ 23,000.00	$ 23,000.00	$ 18,518.00	$ 18,518.00	$ 20,339.00

	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*								
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	$ 28,000.00	$ 28,000.00	$ 35,000.00	$ 35,000.00	$ 27,777.00	$ 27,777.00	$ 30,259.00
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	$ 21,000.00	$ 21,000.00	$ 26,000.00	$ 26,000.00	$ 23,148.00	$ 23,148.00	$ 23,383.00

Agua 100% potable para consumo humano así:									
5	Agua - Presentación Botella plástica reciclable en material 100% biodegradable* de mínimo 600 mililitros	1	$ 3,800.00	$ 3,800.00	$ 2,500.00	$ 2,500.00	$ 7,800.00	$ 7,800.00	$ 3,150.00
6	Agua - Presentación Botella plástica reciclable en material 100% biodegradable* de mínimo 300 mililitros	1	$ 2,800.00	$ 2,800.00	$ 2,000.00	$ 2,000.00	$ 1,500.00	$ 1,500.00	$ 2,100.00
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	$ 3,800.00	$ 3,000.00	$ 3,000.00	$ 5,800.00	$ 5,800.00	$ 3,400.00
8	Agua - Presentación Botella plástica reciclable en material 100% biodegradable* de mínimo 3.000 mililitros	1	$ 7,600.00	$ 7,600.00	$ 6,500.00	$ 6,500.00	$ 12,000.00	$ 12,000.00	$ 7,050.00
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	$ 38,000.00	$ 38,000.00	$ 17,000.00	$ 17,000.00	$ 42,000.00	$ 42,000.00	$ 40,000.00
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	$ 3,000.00	$ 3,000.00	$ 6,500.00	$ 6,500.00	$ 7,407.00	$ 7,407.00	$ 6,954.00
TOTAL			$145,500.00	$145,500.00	$146,500.00	$146,500.00	$162,154.00	$162,154.00	$156.370.00

Al revisar los precios unitarios, se identifica ítem 5, 7, 8 del proveedor COLOMBIA GOURMET y ítem 9 del proveedor PAN & PONKE y 10 de la empresa VIENTOS DEL PORVENIR resaltados en color amarillo se presenta una alta dispersión 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	**156.370,00**

IMPO CONSUMO 8%	**12.510,00**
VALOR TOTAL UNITARIO	**168.880,00**

5. PRESUPUESTO OFICIAL UNITARIO

Se establece que la sumatoria de precios unitario del presente proceso es de **CIENTO SESENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE ($ 168.880.oo)** todos los impuestos, tasas y contribuciones incluidas.

Elaboró:	Reviso y aprobó:
Diana Rocio Pinzón P.	
Diana Roció Pinzón Pinzón - Profesional Universitario OJ	Jhon Flavio Vásquez Rodríguez – Profesional Especializado OJ
Profesional Universitario 219-12 Oficina Jurídica	Profesional Especializado 222-29 Oficina Jurídica

BOGOTÁ

COTIZACIÓN IDIGGER REFRIGERIOS

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	
1	**Refrigerio Tipo A: Que contenga:** Un (1) Pastel relleno, con proteína 100% animal de mínimo 70 gramosUna (1) Fruta entera de mínimo 80 gramos Una (1) Galleta de avena, linaza o similares de mínimo 40 grUna (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 opuede ser: bebida caliente (café con leche, chocolate, tinto, agua de panela) de mínimo200 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	$18000
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 al20%. Una (1) fruta entera de mínimo 100 gramos Una (1) galleta integral de avena, linaza o similares, de mínimo 40 gramosUna (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 mínimo200 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	$19500
3	**Refrigerio Tipo C: (Almuerzo o cena) Que contenga:** Una (1) proteína animal de 150 gr mínimoUna (1) porción de arroz de 80 gr mínimo Una (1) porción de raíces, tubérculos y/o plátano de 60 gr mínimo:	1	$28000

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	
	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.		
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 150gr., 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	$21000
Agua 100% potable para consumo humano así:			
5	Agua - Presentación Botella plástica reciclable **en material 100% biodegradable*** de mínimo 600 mililitros	1	$3800
6	Agua - Presentación Botella plástica reciclable **en material 100% biodegradable*** de mínimo 300 mililitros	1	$2800
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 ybebidas para consumo humano.	1	$3800
8	Agua - Presentación Botella plástica reciclable en **material 100% biodegradable*** de mínimo 3.000 mililitros	1	$7600
9	Agua en botellón de 20 litros, incluye base y válvula. Cuando se requiera sedebe suministrar vasos suficientes que sean en **material 100% biodegradable***	1	$38000
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 omilo o aromática o aguapanela Cuando la bebida lo requiera se deberá garantizar el suministro de azúcar oendulzante	1	$3000

RonalCamelo

CORPORACIÓN VIENTOS DEL PORVENIR
RONAL CAMELO CHAVES
REPRESENTANTE LEGAL

TABLA DE TIEMPOS DE ENTREGA MÁXIMOS INDICADOS POR LA ENTIDAD

TIPO DE REFRIGERIO	CANTIDAD POR PEDIDO	TIEMPO MÁXIMO DE ENTREGA (HORAS)	CANTIDAD POR PEDIDO	TIEMPO MÁXIMO DE ENTREGA (HORAS)	CANTIDAD POR PEDIDO	TIEMPO MÁXIMO DE ENTREGA (HORAS)	CANTIDAD POR PEDIDO	TIEMPO MÁXIMO DE ENTREGA (HORAS)	CANTIDAD POR PEDIDO	TIEMPO MÁXIMO DE ENTREGA (HORAS)
Tipo a)	300	3	500	5	1000	7	1500	10	2000	12
Tipo b)	300	3	500	5	1000	7	1500	10	2000	12
Tipo c)	300	4	500	5	1000	8	1500	10	2000	12
Tipo d)	100	4	500	5	1000	8	1500	12	2000	15
AGUA POTABLE Y BEBIDAS CALIENTES	300	3	500	5	1000	7	1500	12	2000	15

Cra 36 No. 63A - 30
Telefono: 2 451686 / Celular 3134652071
www.colombiagourmet.co - E-mail: comercial@colombiagourmet.co
Banquetes y Eventos, Restaurantes, Refrigerios, Administracion de Restaurantes

Bogotá, D.C. Febrero 12 de 2024

COTIZACION	N°. CG101-24

Señores:
Instituto Distrital de la Gestion del Riesgo y Cambio Climatico - IDIGER
ATN. Sra. Diana Rocio Pinzon
Subdireccion Para el Manejo de Emergencias y Desastres
Ciudad

Respetado señores:
Conforme a su solicitud, presento cotización para el desearrollo de su evento conforme a sus especifiaciones:

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT	VR. UNIT	IMPC. 8%	VR. TOTAL
1	**Refrigerio Tipo A: Que contenga:** 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	$ 16.204,00	$ 1.296,32	$ 17.500,32
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	$ 18.518,00	$ 1.481,44	$ 19.999,44
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	$ 27.777,00	$ 2.222,16	$ 29.999,16

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	$ 23.148,00	$ 1.851,84	$ 24.999,84
Agua 100% potable para consumo humano así:					
5	Agua - Presentación Botella plástica reciclable **en material 100% biodegradable*** de mínimo 600 mililitros	1	$ 7.800,00	$ -	$ 7.800,00
6	Agua - Presentación Botella plástica reciclable **en material 100% biodegradable*** de mínimo 300 mililitros	1	$ 1.500,00	$ -	$ 1.500,00
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	$ 5.800,00	$ -	$ 5.800,00
8	Agua - Presentación Botella plástica reciclable en **material 100% biodegradable*** de mínimo 3.000 mililitros	1	$ 12.000,00	$ -	$ 12.000,00
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	$ -	$ 42.000,00
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	$ 7.407,00	$ 592,56	$ 7.999,56

VALIDEZ DE LA OFERTA: 90 DIAS

FORMA DE PAGO: LA ACORDADA

Cordialmente,

ELIACITH ANGARITA MURCIA
GERENTE COMERCIAL

Bogotá D.C, 30 de enero del 2024

Señores
Instituto Distrital de Gestión de Riesgos y Cambio Climático – IDIGER
Ciudad.

Asunto: cotización suministro de refrigerios, comidas, y/o agua.

En atención al correo enviado el día 29 de enero del 2024, se presenta cotización para el suministro de refrigerios, comidas, y/o agua, así:

"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 SDGR-CC.",						
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO ANTES DE IVA**	**VALOR TOTAL ANTES DE IVA**	**IVA**	**VALOR TOTAL**
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	25.000,00	25.000,00	4.750,00	29.750,00

panponke@yahoo.com.co
Carrera 58 # 130 A 04 barrio colina campestre
3143579954

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	23.000,00	23.000,00	4.370,00	27.370,00
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	35.000,00	35.000,00	6.650,00	41.650,00
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	26.000,00	26.000,00	4.940,00	30.940,00
Agua 100% potable para consumo humano así:						

5	Agua - Presentación Botella plástica reciclable en material 100% biodegradable* de mínimo 600 mililitros	1	2.500,00	2.500,00	475,00	2.975,00
6	Presentación Botella plástica reciclable en material 100% biodegradable* de mínimo 300 mililitros	1	2.000,00	2.000,00	380,00	2.380,00
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	3.000,00	3.000,00	570,00	3.570,00
8	Agua - Presentación Botella plástica reciclable en material 100% biodegradable* de mínimo 3.000 mililitros	1	6.500,00	6.500,00	1.235,00	7.735,00
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	17.000,00	17.000,00	3.230,00	20.230,00
Bebidas Calientes:						
10	BBebidas 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	6.500,00	6.500,00	1.235,00	7.735,00
SUB TOTAL						**147.000,00**
IVA						**27.930,00**
TOTAL						**174.930,00**

NOTA 1: Las cantidades a solicitar están sujetas a las necesidades de las actividades relacionadas con gestión del riesgo.

Dando alcance al formulario *"01. GC-FT-71 Formato solicitud de cotización V3 Refrigerios-1",* **solicito** que los siguientes requisitos: PLANTA DE ALISTAMIENTO, TRANSPORTE DE ALIMENTOS, DISPONIBILIDAD DE VEHÍCULOS; sean para la ejecución del contrato propios o de un tercero, para lo cual se deba entregar antes del inicio del contrato documento que acredite estos requisitos a nombre del proponente, si es propietario, o a nombre del dueño del establecimiento arrendado, o miembro de proponente plural, o miembro de figura asociativa a la que pertenezca el proponente.

Los demás requisitos del formulario *"01. GC-FT-71 Formato solicitud de cotización V3 Refrigerios-1";* los cumplimos a cabalidad.

Cordialmente,



NÉSTOR GUILLERMO AMAYA FORERO
Cédula de ciudadanía 19285148
Correo electrónico panponke@yahoo.com.co
Teléfono de contacto 3112635801/3143579954