Gmail Edgar Gomez Rojas <navidad2024ari@gmail.com>

SOLICITUD COTIZACIÓN ALIMENTACIÓN

3 mensajes

Edgar Gomez Rojas <navidad2024ari@gmail.com> 23 de agosto de 2024, 11:37 a.m.
Para: "jmserviciosgastronomicos68@gmail.com" <jmserviciosgastronomicos68@gmail.com>
CC: vmarchalb@gmail.com, luz.mendoza@scrd.gov.co

Buenos días,

La Fundación Amigos del Teatro Mayor - FATM está adelantando junto con la Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte, el proyecto " Arte Digital Inmersivo - Navidad 2024" para el mes de diciembre.

Con el propósito de realizar el estudio de mercado para realizar la contratación, enviamos en archivo adjunto la ficha técnica que contiene el formato de solicitud de cotización para su diligenciamiento, la cual debe ser enviada al correo electrónico **Navidad2024ARI@gmail.com** a más tardar el lunes **26 de agosto de 2024**.

Cualquier inquietud con gusto será atendida por Valérie Marchal al teléfono de contacto 3154489368.

De antemano mil gracias

Cordialmente,

Equipo Navidad 2024

FICHA NAVIDAD ALIMENTACIÓN ARTE DIGITAL INMERSIVO 2024.xlsx
87K

Julio Cesar Moncaleano Saavedra <jmserviciosgastronomicos68@gmail.com> 26 de agosto de 2024, 3:37 p.m.
Para: Navidad2024ARI@gmail.com
CC: Valérie Marchal <vmarchalb@gmail.com>

Cordial Saludo:

En nombre de Servicios Gastronómicos Colombianos SAS me permito enviar la cotización para el proyecto " Arte Digital Inmersivo - Navidad 2024" el cual se desarrollará durante el mes de Diciembre del presente año.

Quedo atento a sus comentarios,
[Texto citado oculto]
--

Julio Cesar Moncaleano Saavedra
Gerente General
Chef Corporativo | Servicios Gastronomicos Colombianos SAS

320 232 43 12
jmserviciosgastronomicos68@gmail.com
Carrera 37 # 25 - 15, Bogota - Colombia

FICHA NAVIDAD ALIMENTACIÓN ARTE DIGITAL INMERSIVO 2024 (1).pdf
87K

Julio Cesar Moncaleano Saavedra <jmserviciosgastronomicos68@gmail.com> 26 de agosto de 2024, 4:35 p.m.
Para: Navidad2024ARI@gmail.com

CC: Valérie Marchal <vmarchalb@gmail.com>

Cordial saludo:

Envío Ficha Técnica de Alimentación totalizada.

Quedo atento,
[Texto citado oculto]

FICHA NAVIDAD ALIMENTACIÓN ARTE DIGITAL INMERSIVO 2024.pdf
88K

FICHA TÉCNICA
SERVICIO DE ALIMENTACION
ARTE DIGITAL INMERSIVO - NAVIDAD 2024

INSUMO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	Cantidad	Valor unitario con IVA	Valor final con IVA
Refrigerio reforzado tipo III	La composición del menú patrón para refrigerio reforzado por grupo de alimentos se debe suministrar de manera individual y teniendo en cuenta el menú patrón, la entidad no acepta combinaciones en un solo producto y se debe suministrar 1 bebida, 1 proteico, 1 energético,1 postre y 1 fruta cumpliendo con el gramaje establecido.	640	$ 13.500	$ 8.640.000
Estación de café	Compuesto por aguas aromáticas, té, tintos, instacream, mesero o encargado de la máquina para servir, vasos de mínimo 4 onz, mezcladores y endulzantes. Agua en Botellón 5 GALONES (debe incluir la base de botellón y vasos de cartón) y aguas saborizadas 100% fruta	640	$ 4.800	$ 3.072.000
Almuerzo	La composición de los menús patrón, almuerzos y cenas se deben suministrar: 1 sopa, 1 proteico, 1 energético, 1 regulador, 1 bebida y 1 postre cumpliendo con el gramaje establecido.	160	$ 16.500	$ 2.640.000
Almuerzo tipo vegetariano	El menú de almuerzo vegetariano deberá estar compuesto por: Un (1) alimento que remplace la proteina animal , Una (1) Sopa, un (1) proteico, Un (1) energético, Un (1) regulador, Una(1) bebida y Un (1) postre.			
Cena	El menú de cena deberá estar compuesto por:Una (1) Sopa, un (1) proteico, Un (1) energético, Un (1) regulador, Una(1) bebida y Un (1) postre	560	$ 16.500	$ 9.240.000
Cena tipo vegetariana	El menú de cena vegetariana deberá estar compuesto por: Un (1) Alimento que remplace la proteina animal , Una (1) Sopa, un (1) proteico, Un (1) energético, Un (1) regulador, Una(1) bebida y Un (1) postre.			
TOTALES		**2.000**	**$ 51.300**	**$ 23.592.000**
ESPECIFICACIONES GENERALES DEL INSUMO				

Almuerzos y cenas deberán ser presentados con empaques que cumplan con las siguientes condiciones:
-Industriales (con divisiones en su interior).
-Amigables con el medio ambiente, de conformidad con el Acuerdo 808 del 2021 y el Decreto Reglamentario Nº 317 de 2021, los cuales prohíben progresivamente la adquisición y consumo de plástico de un solo uso en las Entidades del Distrito Capital y promueven que estos elementos sean sustituidos por materiales que tengan las siguientes condiciones: Biodegradables en condiciones de ambiente natural, compostables o que incluyan un porcentaje de material reciclado.
- Debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, art 17.
- Se recomienda evitar el uso de poliestireno expandido (icopor). En su lugar, se recomienda el uso de Poliestireno PS 6 fabricado con materias primas aprobadas por la FDA (Food and Drug Administration, aprobada en Colombia por medio de la Resolución 834 de 2013) para contacto directo con alimentos.
Los alimentos reguladores deberán ser empacados en un recipiente aparte. Se deberá incluir servilletas y cubiertos desechables.

Para la prestación del servicio el contratista deberá garantizar el menaje necesario (Mantelería, cristalería, cubertería, loza, samovares, neveras térmicas, neveras eléctricas, utensilios de cocina y demás insumos). De acuerdo con las necesidades y características de los eventos y actividades desarrolladas por la entidad.

Empaques, de acuerdo con la solicitud del evento.
Los refrigerios deberán ser presentados en bandejas forradas en vinipel de forma individual, y/o en empaques o embalajes individuales, que sean amigables con el medio ambiente, para garantizar la protección de los alimentos que estas contienen contra deformaciones mecánicas que afecten la apariencia y calidad del producto. Se deberán incluir servilletas y cubiertos desechables si si estos últimos son necesarios.
Para el caso de alimentos que lleven salsas, estas deben venir empacadas en empaques individuales.
Los cubiertos desechables (tenedor, cuchara, cuchillo y cuchara dulcera) deberán ser de material resistente de referencia PC y embalarse en empaque de papel, en el cual se incluya la servilleta y sal en porción individual.
Se debe garantizar la protección permanente de los alimentos durante el empaque, transporte y distribución, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, etc. tal y como lo establece el Invima en su documento “Lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia ante la declaración de emergencia sanitaria por covid-19 (2020)”.
Adicionalmente debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, art 14, respecto a las prácticas higiénicas y medidas de protección para las personas que trabajan directamente en la manipulación y elaboración de alimentos y con los protocolos y normas dispuestos para la atención de la emergencia sanitaria del Covid-19.

Menú patron Almuerzo y cenas:

Sopas Cereal, cremas, verduras Mínimo 240 c.c.
Proteico:
Carne de res o de cerdo: mínimo de 125 gr en preparación cocinada, asada a la plancha o freída. La carne deberá ser magra, no se aceptan tortas de carne.
Pollo, pechuga: pechuga mínimo de 125 gr en preparación cocida, asada a la plancha o freída, pollo muslo o contra muslo, mínimo 150 gr en preparación cocida, asada o freída. La presentación del pollo deberá serpor presas.
Pescado: mínimo 125 gr en preparación cocida, asada a la plancha o freída. El pescado debe ser sin espinas.
Queso, jamón, pernil de cerdo, pernil de pavo, salchichas, atún, pernil de cordero: mínimo de 40 gr en crudo. No se acepta salchichón, mortadela, génovas, ni preparaciones con carve.
Energético:
Tubérculos: papa, papa criolla, arracacha, yuca y plátanos: mínimo de 100 gr en crudo en preparación cocida en agua y 80 gr freída. Cereales y productos derivados (torta, arroz, pastas), mínimo de 70 gr en crudo y 100gr en cocido.
Cereales y productos derivados (torta, arroz, pastas). mínimo de 70 gr en crudo y 100gr en cocido
Regulador:
Verduras y legumbres, mínimo de 60 gr en cocido,
Ensalada fresca, mínimo de 40 gr en crudo
Bebida:
Jugo de fruta, leche, o derivados. Sorbetes, malteada, gaseosa. Mínimo de 240 cc en empaque comercial duro, de vidrio o plástico. No en bolsas
Un (1) Postre: frutas, gelatinas, flanes, bocadillos, dulces duros y blandos, panelitas, chocolatinas, cocadas, gelatina de pata, leche condensada, etc. Mínimo de 30 a 40 gr.

Menú patron Almuerzo y cenas vegetarianas:

Sopas Cereal, cremas, verduras Mínimo 240 c.c.
Proteico: Proteína de falafel, garbanzo, hummus, zucchini y calabacín rellenas de boloñesa de soya, cazuela de lentejas, entre otros.
Energético:
Tubérculos: papa, papa criolla, arracacha, yuca y plátanos: mínimo de 100 gr en crudo en preparación cocida en agua y 80 gr freída. Cereales y productos derivados (torta, arroz, pastas), mínimo de 70 gr en crudo y 100gr en cocido.
Cereales y productos derivados (torta, arroz, pastas, lasagna vegetariana). mínimo de 70 gr en crudo y 100gr en cocido
Regulador:
Verduras y legumbres, mínimo de 60 gr en cocido,
Ensalada fresca, mínimo de 40 gr en crudo
Bebida:
Jugo de fruta, leche, o derivados. Sorbetes, malteada, gaseosa. Mínimo de 240 cc en empaque comercial duro, de vidrio o plástico. No en bolsas
Un (1) Postre: frutas, gelatinas, flanes, bocadillos, dulces duros y blandos, panelitas, chocolatinas, cocadas, gelatina de pata, leche condensada, etc. Mínimo de 30 a 40 gr.

Menú patrón Refrigerio reforzado tipo III

Bebida:
Jugo de fruta, leche, o derivados. Sorbetes, malteada, gaseosa. Mínimo de 240 cc en empaque comercial duro, de vidrio o plástico. No en bolsas
Proteico:
Queso, jamón, pernil de cerdo, pernil de pavo, salchichas, atún, pernil de cordero: mínimo de 40 gr en crudo. No se acepta salchichón, mortadela, génovas, ni preparaciones con carve.
Energético:
Panes, ponqués, galletas de sal, galletas de dulce, arepas, tortas, pasteles de sal y de dulce, mantecadas, mogolla, pan de yuca, pan de queso, pandebono, papas fritas en paquete, almojábana, entre otros. La porción por suministrar deberá estar entre un rango entre 25 gr a 100gr,

El proponente deberá acreditar junto con la presentación de su propuesta requisitos de higiene y salubridad para el manejo y manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).
1. Registro Sanitario para los alimentos con destino al consumo humano vigente y cuya vigencia se mantenga durante la ejecución contractual, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA.
2. Concepto sanitario vigente emitido por la Secretaría Distrital de Salud donde acredite condiciones favorables del establecimiento igual o superior al 80% donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas.
Adicionalmente, debe cumplir con lo establecido en el Capítulo III de la Resolución 2674 de 2013, respecto a las prácticas higiénicas y medidas de protección para las personas que trabajan directamente en la manipulación y elaboración de alimentos, de acuerdo con los protocolos y normas dispuestos para la atención de la emergencia sanitaria del Covid-19.
El proponente debe contar con una planta física en la ciudad de Bogotá con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales. El proponente deberá relacionar como mínimo, dos (2) vehículos con los que transportará los alimentos requeridos , el costo del transporte deberá estar incluido en el valor unitario de cada uno de los alimentos solicitados, teniendo en cuenta que van a ser entregados en cualquier zona de las 20 localidades de Bogotá.
Los vehículos deberán contar con las condiciones mínimas necesarias de higiene y técnicas requeridas para el transporte de alimentos de acuerdo con la normativa vigente, además deberán cumplir con los protocolos y normas dispuestos para la atención de la emergencia sanitaria del Covid-19. En el momento de prestar el servicio, los vehículos deben contar con la póliza de responsabilidad civil contractual y extracontractual y el concepto higiénico sanitario vigente expedido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá.

La distribución de los refrigerios, desayunos servidos a la mesa o empacados, almuerzos servidos a la mesa o empacados, cenas servidas a la mesa o empacadas, snacks y demás insumos que se requieran, se realizará de acuerdo con las necesidades de la producción.

El contratista deberá garantizar que está en la capacidad de suministrar el servicio de estaciones de café y agua en botella y en botellón (esta última opción debe ir acompañada de un soporte para el botellón, vasos de papel y/o cartón, amigables con el medio ambiente), deberá contar con las grecas de capacidad proporcional a la cantidad de personas a atender, así como de los elementos necesarios para la distribución de las bebidas tales como vasos de papel y/o cartón, mezcladores de madera y azúcar individual.