ESTUDIO DE MERCADO MUNICIPIO DE ANAPOIMA CUNDINAMARCA

Fecha de elaboración:	Veintiún (21) de octubre de 2024			
Dependencia Solicitante:	Secretaría de Turismo y Sectores Económicos			
Tipo de Contrato:	**Servicios**	**X**	**Suministro**	
Objeto:	SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO PARA LA ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DEL 11° FESTIVAL TURÍSTICO PATIO BONITO, A REALIZARSE EN EL MUNICIPIO DE ANAPOIMA CUNDINAMARCA			

1. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

El futuro contratista deberá entregar los bienes y/o servicios, según las cantidades, condiciones y especificaciones que se relacionan a continuación:

<table>
<tr><th>Ítem</th><th>Descripción</th><th>Unidad de Medida</th><th>Can</th></tr>
<tr><td>1</td><td>
REFRIGERIOS
Para los niños asistentes a la actividad, cada refrigerio estará compuesto por (1 perro caliente y 1 bebida gaseosa con las siguientes especificaciones técnicas):
<table>
<tr><th colspan="3">PERRO CALIENTE</th></tr>
<tr><td>Producto</td><td>Can</td><td>Peso y/o vol.</td></tr>
<tr><td>Pan para perro</td><td>1</td><td>50 – 80 gramos</td></tr>
<tr><td>Salchicha</td><td>1</td><td>80 gramos</td></tr>
<tr><td>Queso Doble Crema o Mozzarella</td><td>1</td><td>30 gramos</td></tr>
<tr><td>Papa en fósforo frita y crocante</td><td>1</td><td>20 gramos</td></tr>
<tr><td colspan="3">Acompañado con salsas tomate, salsa rosada y piña</td></tr>
<tr><td colspan="2">Peso mínimo aproximado del perro caliente al servir</td><td>220 gramos</td></tr>
<tr><td colspan="3">Servido en empaque individual térmico, con servilleta y biodegradable para conservar la temperatura</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th colspan="2">BEBIDA GASEOSA</th></tr>
<tr><td>Producto</td><td>Peso y/o volumen - característica</td></tr>
<tr><td>Presentación</td><td>envase pet de 250 ml</td></tr>
<tr><td>Variedad</td><td>sabores surtidos</td></tr>
<tr><td>Máxima temperatura al momento de la entrega</td><td>10 grados centígrados</td></tr>
<tr><td>Servido</td><td>empaque individual de fábrica</td></tr>
<tr><td colspan="2">No se reciben gaseosas calientes, al momento de la entrega</td></tr>
</table>
</td><td>Unidad</td><td>120</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>2</td>
<td>REFRIGERIOS
Para los artistas de los grupos culturales y el personal de logística a la actividad, cada refrigerio estará compuesto por (1 pastel de pollo y 1 bebida gaseosa con las siguientes especificaciones técnicas):

<table>
<tr><th colspan="3">PASTEL DE POLLO</th></tr>
<tr><td>Producto</td><td>Can</td><td>Peso y/o Vol.</td></tr>
<tr><td>Masa hojaldrada</td><td>1</td><td>100 gramos</td></tr>
<tr><td>Pollo desmechado</td><td>1</td><td>60 gramos</td></tr>
<tr><td>Peso mínimo del pastel al servir</td><td></td><td>160 gramos</td></tr>
<tr><td colspan="3">Servido en empaque individual térmico, con servilleta y biodegradable para conservar la temperatura</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">BEBIDA GASEOSA</th></tr>
<tr><td>Producto</td><td>Peso y/o volumen - característica</td></tr>
<tr><td>Presentación</td><td>envase pet de 250 ml</td></tr>
<tr><td>Variedad</td><td>sabores surtidos</td></tr>
<tr><td>Máxima temperatura al momento de la entrega</td><td>10 grados centígrados</td></tr>
<tr><td>Servido</td><td>empaque individual de fábrica</td></tr>
<tr><td colspan="2">No se reciben gaseosas calientes, al momento de la entrega</td></tr>
</table>
</td>
<td>Unidad</td>
<td>125</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>LECHONA
Con las siguientes especificaciones técnicas:

<table>
<tr><th colspan="3">LECHONA</th></tr>
<tr><td>Producto</td><td>Can</td><td>Peso - Vol.</td></tr>
<tr><td>Carne de cerdo</td><td>1</td><td>60 %</td></tr>
<tr><td>Arroz</td><td>1</td><td>20 %</td></tr>
<tr><td>Arveja verde seca amarilla</td><td></td><td>20 %</td></tr>
<tr><td>Arepa</td><td></td><td>8 gramos</td></tr>
<tr><td>Chicharrón</td><td></td><td>6 gramos</td></tr>
<tr><td>Peso mínimo aproximado de la lechona al servir</td><td></td><td>350 gramos</td></tr>
<tr><td colspan="3">Servido en empaque individual térmico, con servilleta y biodegradable para conservar la temperatura</td></tr>
<tr><td colspan="3">Siempre se deben servir calientes</td></tr>
<tr><td colspan="3">Por ningún motivo se recibirán lechonas frías</td></tr>
</table>

Producto típico elaborado a partir de carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, arveja, condimentos y especias naturales.
El producto debe tener y presentar las siguientes propiedades: Olor y sabor característico, libre de materias extrañas, el producto no debe presentar indicios de sobre cocción, ni ningún tipo de defecto que indique deterioro, contaminación y/o adulteración o malas prácticas dentro de la producción que impacte las condiciones sensoriales del producto.
Arepa blanca de maíz de peto pre cocida, asada y presentando excelentes condiciones organolépticas, sin ningún indicio de deterioro, presencia de contaminantes o rancidez.
Porción de Lechona de 350 gramos, que cumpla con la inocuidad y calidad para el consumo, presentada a temperatura de conservación para alimentos de consumo inmediato, emplatada en porta comida desechable</td>
<td>Unidad</td>
<td>200</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>de material biodegradable, más una arepa, tenedor, servilleta porcionada y distribuida durante el desarrollo de la cabalgata el día domingo 10 de noviembre.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>GASEOSA
Con las siguientes especificaciones técnicas:

<table><tr><th colspan="2">BEBIDA GASEOSA</th></tr><tr><td>Producto</td><td>Peso y/o volumen - característica</td></tr><tr><td>Presentación</td><td>envase pet de 600 ml</td></tr><tr><td>Variedad</td><td>sabores surtidos</td></tr><tr><td>Máxima temperatura al momento de la entrega</td><td>10 grados centígrados</td></tr><tr><td>Servido</td><td>empaque individual de fábrica</td></tr><tr><td colspan="2">No se reciben gaseosas calientes, al momento de la entrega</td></tr></table></td><td>Unidad</td><td>400</td></tr>
<tr><td>5</td><td>GALLARDETES
Con las siguientes especificaciones técnicas:

<table><tr><th colspan="2">GALLARDETES</th></tr><tr><td>Elementos</td><td>Característica</td></tr><tr><td>Cintas</td><td>3</td></tr><tr><td>Colores</td><td>(colores oficiales de la bandera de Anapoima amarillo – verde)</td></tr><tr><td>Cinta del centro</td><td>Marcada con el logo del evento y escudo del Concejo Municipal de Anapoima e información de la actividad cabalgata</td></tr><tr><td>Botón</td><td>En color blanco con el escudo de Anapoima</td></tr><tr><td>Dimensiones</td><td>35 centímetros x 7 centímetros</td></tr><tr><td colspan="2">Entregar los gallardetes un día antes del evento</td></tr></table>

</td><td>Unidad</td><td>100</td></tr>
<tr><td>6</td><td>PONCHOS
Con las siguientes especificaciones técnicas:

<table><tr><th colspan="2">PONCHOS GRANDES</th></tr><tr><td>Elementos</td><td>Característica</td></tr><tr><td>Franjas</td><td>2</td></tr><tr><td>Colores de las franjas</td><td>(colores oficiales de la bandera de Anapoima amarillo – verde)</td></tr><tr><td>Color del fondo en general</td><td>Blanco</td></tr></table></td><td>Unidad</td><td>150</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td>Especificación técnica</td><td>16/1 open end, telefan (tejido plano)</td></tr>
<tr><td>Peso</td><td>280 gramos</td></tr>
<tr><td>Medidas</td><td>0,80 metros X 1,40 metros</td></tr>
<tr><td>Estampado</td><td>Logo del evento y escudo del Municipio de Anapoima</td></tr>
<tr><td colspan="2">Entregar los ponchos un día antes del evento</td></tr>
</table>
MUNICIPIO DE ANAPOIMA
</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>
POLVOS HOLI
Con las siguientes especificaciones técnicas:
<table>
<tr><th colspan="2">POLVOS HOLI EN BOLSA</th></tr>
<tr><td>Elementos</td><td>Característica</td></tr>
<tr><td>Contenido de cada bolsa</td><td>1 kilo</td></tr>
<tr><td>Colores</td><td>Azul – fucsia – naranja - verde</td></tr>
<tr><td>Especificación técnica</td><td>Para lanzar al aire</td></tr>
<tr><td>Agente</td><td>Polvo color inocuo para la salud humana</td></tr>
</table>
</td>
<td>Kilo</td>
<td>6</td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>
ALMUERZO
Con las siguientes especificaciones técnicas:
<table>
<tr><th>ALMUERZO CORRIENTE</th></tr>
<tr><td>Sopa de vegetales, crema o caldo 240 ml</td></tr>
<tr><td>Bandeja cuya composición será:
Proteína carne, pescado o pollo pechuga 150 gramos
papas francesas, yuca, o plátano 100 gramos
Legumbres frijol, lenteja, garbanzo 100 gramos cocidas
Hortalizas vegetales frescos zanahoria, lechuga, tomate remolacha aguacate 100 gramos
Cereal arroz, pasta 90 gramos</td></tr>
<tr><td>Bebida que será: Jugo natural, limonada o gaseosa 330 ml</td></tr>
<tr><td>El peso de gramaje por porción será de acuerdo a la porción cocida.</td></tr>
<tr><td>Servido a la mesa o de ser requerido empacado individual térmico biodegradable, con servilleta, que conserve la temperatura, con los respectivos cubiertos y servilletas</td></tr>
</table>
El operador debe evidenciar convenio de operación con establecimientos de alimentos del centro poblado que garanticen la temperatura, inocuidad y los tiempos de entrega de los alimentos requeridos.
</td>
<td>Unidad</td>
<td>30</td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>
TRANSPORTE
Traslados en recorridos para los integrantes de las diferentes Escuelas de Formación que se presentarán en las presentaciones del Festival. Transporte con las siguientes características:
<table>
<tr><td>Capacidad</td><td>19 pax</td></tr>
<tr><td>Servicio</td><td>recorrido con stand by</td></tr>
<tr><td>Sillas</td><td>Reclinables</td></tr>
</table>
</td>
<td>Traslado</td>
<td>6</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td>Aire acondicionado</td><td>Si</td></tr>
<tr><td>Modelo</td><td>2020 y/o posteriores</td></tr>
<tr><td>Trayectos</td><td>6 transfer Anapoima – Centro Poblado Patio Bonito - Anapoima.</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th colspan="2">DOCUMENTOS QUE DEBE APORTAR DEL VEHÍCULO</th></tr>
<tr><td colspan="2">tarjeta de operación vigente</td></tr>
<tr><td colspan="2">certificado de gases,</td></tr>
<tr><td colspan="2">tarjeta de propiedad,</td></tr>
<tr><td colspan="2">seguro de responsabilidad civil contractual y extracontractual vigente,</td></tr>
<tr><td colspan="2">certificación de revisión técnico mecánica aprobada y vigente</td></tr>
<tr><td>conductor principal</td><td>Si</td></tr>
</table>
y todos los demás documentos legales necesarios para la libre circulación del vehículo deben permanecer en poder del conductor, la empresa o empresas deben estar legalmente constituidas y de transporte de la provincia del Tequendama (lo anterior para asegurar los tiempos y recorridos).
Los automotores deben realizar el stand by durante el tiempo indicado por el supervisor y de acuerdo a las necesidades del evento.

Los vehículos deberán estar a disposición a la hora y fecha indicada.

NOTA: El día de la presentación de la propuesta, el futuro contratista debe aportar documento de la empresa a la cual se encuentra afiliada el vehículo o los vehículos que van a prestar el servicio en donde conste que se encuentran a disposición para esos días en que se realiza el evento y la empresa y/o el propietario de dichos vehículos autoriza al futuro contratista a presentar dichos documentos y la información contenida en ellos es de su entera responsabilidad (también los documentos del conductor y ayudante).
</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>10</td>
<td>
COORDINADOR EMERGENCIAS
Servicio 1 coordinador de emergencias x 3 días.
Una persona disponible constantemente, turnos máximos de 8 horas
Idoneidad mínima:
Curso básico en primeros auxilios Atención de emergencias y desastres o Manejo de incendios
Certificación de experiencia en mínimo 3 eventos realizando la misma función.
El contratista se compromete a disponer de un punto fijo de primeros auxilios el cual debe tener los siguientes elementos:
Botiquín Tipo B- Fijo
Botiquín tipo A-portátil
Camilla rígida
Camilla plegable
Radios de comunicación y demás requerimientos establecidos por el Comité de Gestión de Riesgos de Desastres del Municipio de Anapoima.

NOTA: El día de la presentación de la propuesta, el futuro contratista debe aportar documento de la persona o personas solicitadas para este ítem, en donde consta que tiene disponibilidad y se compromete a presentarse los
</td>
<td>Dia</td>
<td>3</td>
</tr>
</table>

	días de realización del evento y por ende autoriza al futuro contratista a usar todos y cada uno de sus documentos y la información contenida en ellos es de su entera responsabilidad.		
11	**PRIMEROS AUXILIOS** Servicio 2 personas de primeros auxilios x 3 días. Personal disponible constantemente y distribuido en las actividades programadas del festival, turnos máximos de 8 horas Idoneidad mínima: Curso básico en primeros auxilios Certificación de experiencia en mínimo 3 eventos realizado la misma función Los auxiliares deben contar con certificados como Prestadores de servicios de salud por la Secretaría de Salud del Departamento, Estar siempre uniformados e identificados como personal de primeros auxilios de salud. NOTA: El día de la presentación de la propuesta, el futuro contratista debe aportar documento de la persona o personas solicitadas para este ítem, en donde consta que tiene disponibilidad y se compromete a presentarse los días de realización del evento y por ende autoriza al futuro contratista a usar todos y cada uno de sus documentos y la información contenida en ellos es de su entera responsabilidad.	Dia	3
12	**PERSONAL INCENDIOS** El 11º Festival Turístico de Patio Bonito 2024 es un evento de aglomeración que alberga a visitantes, propios, turistas, expositores, funcionarios, personal logístico, y demás ciudadanía en general expuesta a aglomeraciones con producción logística, equipos electrónicos y de energía que hace necesario el acompañamiento y la prestación de servicios de un equipo de bomberos acreditado y calificado que estén a disposición como personal de apoyo para el plan de contingencias durante las actividades programadas para los días que se realiza el festival. NOTA: El día de la presentación de la propuesta, el futuro contratista debe aportar documento de la persona o personas solicitadas para este ítem, en donde consta que tiene disponibilidad y se compromete a presentarse los días de realización del evento y por ende autoriza al futuro contratista a usar todos y cada uno de sus documentos y la información contenida en ellos es de su entera responsabilidad.	Global	1
13	**PÓLIZA** Póliza de responsabilidad civil extracontractual a través de una compañía de seguros autorizada por la Superintendencia Financiera para funcionar en el territorio nacional, que ampare lo siguiente: Evento: 11º Festival Turístico de Patio Bonito Fecha y lugar: Centro Poblado Patio Bonito del 08 al 11 de noviembre de 2024 Población: 300 personas aproximadamente Asegurado: Municipio de Anapoima Beneficiarios: Terceros afectados (participantes y espectadores). Amparos: Amparo total de la póliza: 200 salarios mínimos Gastos Médicos: $20.000.000.	Global	1

	NOTA: La Información del documento será verificada por el Municipio de Anapoima y cualquier inconsistencia deberá ser subsanada y estará bajo responsabilidad entera del futuro contratista.		

2. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

Código UNSPSC	Nombre producto
90101801	Comidas para llevar preparadas profesionalmente
50192501	Emparedados frescos
50202306	Refrescos
78111802	Servicios de buses con horarios programados
80111620	Servicios temporales de recursos humanos
84131607	Seguro de responsabilidad civil

3. SOLICITUD DE COTIZACIONES

Con el fin de establecer el presupuesto oficial del proceso contractual, la Entidad en primera medida adelantó la solicitud de información a proveedores a través de la plataforma **SECOP II**, donde se incluyeron las especificaciones técnicas de cada uno de los bienes y servicios a adquirir por parte de la Entidad.

Se remitió solicitud a los proveedores que cuenten con los códigos asociados para el presente proceso, como se relacionan a continuación:



Fuente 1 – Imagen tomada del SECOP II

Seguidamente se solicitó cotizaciones a empresas del sector económico y habilitadas para participar del presente proceso, las cuales se relacionan a continuación;



Gmail — Camila MORENO SANCHEZ <camilacontratos2020@gmail.com>

SOLICITUD DE COTIZACION - FESTIVAL PATIO BONITO
5 mensajes

Camila MORENO SANCHEZ <camilacontratos2020@gmail.com> 15 de octubre de 2024, 14:55
Para: produccionescastellanos95@gmail.com, djjonatanavila@hotmail.com, sierraprocolombia@gmail.com, Guillermo Restrepo <memorianlife@gmail.com>, enlacetransportadordecolombia@hotmail.com, GERENCIA SOCIAL DYL EU <GERENCIASOCIALDYLEU@outlook.com>, gerencia.igplogistics@gmail.com, info@inflablesdelta.com, karen silva <dicova.analista2020@gmail.com>, colcomercioydistribuciones@gmail.com, Licitaciones Talento <coordinacion.licitaciones@talentoco.com>, COMERCIAL@oasis.net.co, "distriangulo@hotmail.com" <distriangulo@hotmail.com>, "ingrid.zapata.dysempresariales@gmail.com" <ingrid.zapata.dysempresariales@gmail.com>, "licitacionesliccont@gmail.com" <licitacionesliccont@gmail.com>, nbarreto@comercializadoraetsas.com, gerencia.siscomsi@gmail.com, "serviciosespecializadosmygsas@gmail.com" <serviciosespecializadosmygsas@gmail.com>, "superiordedotaciones@gmail.com" <superiordedotaciones@gmail.com>, "dsvcompanysas@gmail.com" <dsvcompanysas@gmail.com>, lualcevedo@gmail.com, "proyectos@gescom.com.co" <proyectos@gescom.com.co>, "comerlagema@gmail.com" <comerlagema@gmail.com>, solucionesfourpointssas@gmail.com, ajdesignsas@gmail.com, universaldealarmas85@hotmail.com, licitaciones1@alianzaestrategicasas.com
Cc: "turismo anapoima-cundinamarca.gov.co" <turismo@anapoima-cundinamarca.gov.co>, contratos <contratos@anapoima-cundinamarca.gov.co>

Señores:
PROVEEDORES

Asunto: Solicitud de Cotización y/o propuesta

Señores Proveedores:

Reciban un cordial saludo de la Alcaldía Municipal de Anapoima – Secretaría de Contratación. Actualmente el Municipio se encuentra en la estructuración para la contratación de los ***SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO PARA LA ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DEL 11° FESTIVAL TURÍSTICO PATIO BONITO, A REALIZARSE EN EL MUNICIPIO DE ANAPOIMA CUNDINAMARCA.*** En este sentido, se requiere conocer el valor, acorde con las especificaciones técnicas y cantidades que se relacionarán a continuación, con el fin de establecer el presupuesto oficial del proceso contractual.

Por lo anterior, se requiere obtener cotización para la elaboración de estudio del mercado y demás documentos precontractuales, documento que NO constituye en sí mismo una oferta y consecuentemente no obliga a las partes, de acuerdo con las siguientes condiciones.

–
CAMILA MORENO SANCHEZ
PROFESIONAL UNIVERSITARIO
SECRETARIA DE CONTRATACIÓN
MUNICIPIO DE ANAPOIMA
8993736 - 8993060 EXT 113 - 226
camilacontratos2020@gmail.com
Calle 2 No.3-36 Anapoima

1. SOLICITUD DE COTIZACIÓN.docx
383K

Fuente 2 – Imagen tomada del Correo electrónico

4. ANÁLISIS ECONÓMICO

Para la determinación del presupuesto oficial del presente proceso se tomaron los precios establecidos en las cotizaciones allegadas por: SECOP II y/o Correo Electrónico a nombre de:

Correo Electrónico:

- **CARLOS HUMBERTO HERNANDEZ CASTELLANOS** 17/octubre/2024 10:20am
- **JONATAN ALEXIS AVILA TORRES** 17/octubre/2024 10:26am
- **FREDY ALBERTO MATEUS ACOSTA** 17/octubre/2024 10:16am

Los precios se solicitaron por la totalidad de los bienes y la cantidad de los productos se establecieron de acuerdo con el Plan Anual de Adquisiciones vigencia 2024.

Ítem	Descripción	Unidad de medida	Can	Cotización CARLOS HUMBERTO HERNANDEZ CASTELLANOS	
				Valor Unitario	Valor Total
1	REFRIGERIOS PARA LOS NIÑOS	Unidad	120	$ 16,050	$ 1,926,000
2	REFRIGERIOS PARA LOS ARTISTAS	Unidad	125	$ 11,000	$ 1,375,000
3	LECHONA	Unidad	200	$ 20,100	$ 4,020,000
4	GASEOSA	Unidad	400	$ 6,800	$ 2,720,000
5	GALLARDETES	Unidad	100	$ 20,000	$ 2,000,000
6	PONCHOS	Unidad	150	$ 21,900	$ 3,285,000
7	POLVOS HOLI	Kilo	6	$ 110,050	$ 660,300

8	ALMUERZO	Unidad	30	$ 24,000	$ 720,000
9	TRANSPORTE	Traslado	6	$ 320,000	$ 1,920,000
10	COORDINADOR EMERGENCIAS	Dia	3	$ 500,000	$ 1,500,000
11	PRIMEROS AUXILIOS	Dia	3	$ 399,200	$ 1,197,600
12	PERSONAL INCENDIOS	Global	1	$ 1,233,000	$ 1,233,000
13	PÓLIZA	Global	1	$ 2,100,000	$ 2,100,000
				TOTAL	**$ 24,656,900**

Ítem	**Descripción**	**Unidad de medida**	**Can**	**Cotización JONATAN ALEXIS AVILA TORRES**	
				Valor Unitario	**Valor Total**
1	REFRIGERIOS PARA LOS NIÑOS	Unidad	120	$ 15,800	$ 1,896,000
2	REFRIGERIOS PARA LOS ARTISTAS	Unidad	125	$ 10,800	$ 1,350,000
3	LECHONA	Unidad	200	$ 19,850	$ 3,970,000
4	GASEOSA	Unidad	400	$ 6,500	$ 2,600,000
5	GALLARDETES	Unidad	100	$ 15,000	$ 1,500,000
6	PONCHOS	Unidad	150	$ 21,800	$ 3,270,000
7	POLVOS HOLI	Kilo	6	$ 100,000	$ 600,000
8	ALMUERZO	Unidad	30	$ 22,000	$ 660,000
9	TRANSPORTE	Traslado	6	$ 260,000	$ 1,560,000
10	COORDINADOR EMERGENCIAS	Dia	3	$ 450,000	$ 1,350,000
11	PRIMEROS AUXILIOS	Dia	3	$ 380,000	$ 1,140,000
12	PERSONAL INCENDIOS	Global	1	$ 1,200,000	$ 1,200,000
13	PÓLIZA	Global	1	$ 2,000,000	$ 2,000,000
				TOTAL	**$ 23,096,000**

Ítem	**Descripción**	**Unidad de medida**	**Can**	**Cotización FREDY ALBERTO MATEUS ACOSTA**	
				Valor Unitario	**Valor Total**
1	REFRIGERIOS PARA LOS NIÑOS	Unidad	120	$ 15,950	$ 1,914,000
2	REFRIGERIOS PARA LOS ARTISTAS	Unidad	125	$ 10,950	$ 1,368,750
3	LECHONA	Unidad	200	$ 20,000	$ 4,000,000
4	GASEOSA	Unidad	400	$ 6,750	$ 2,700,000
5	GALLARDETES	Unidad	100	$ 19,000	$ 1,900,000
6	PONCHOS	Unidad	150	$ 21,953	$ 3,293,000
7	POLVOS HOLI	Kilo	6	$ 109,600	$ 657,600
8	ALMUERZO	Unidad	30	$ 25,000	$ 750,000
9	TRANSPORTE	Traslado	6	$ 300,000	$ 1,800,000
10	COORDINADOR EMERGENCIAS	Dia	3	$ 500,000	$ 1,500,000
11	PRIMEROS AUXILIOS	Dia	3	$ 396,000	$ 1,188,000
12	PERSONAL INCENDIOS	Global	1	$ 1,215,000	$ 1,215,000
13	PÓLIZA	Global	1	$ 2,050,000	$ 2,050,000
				TOTAL	**$ 24,336,350**

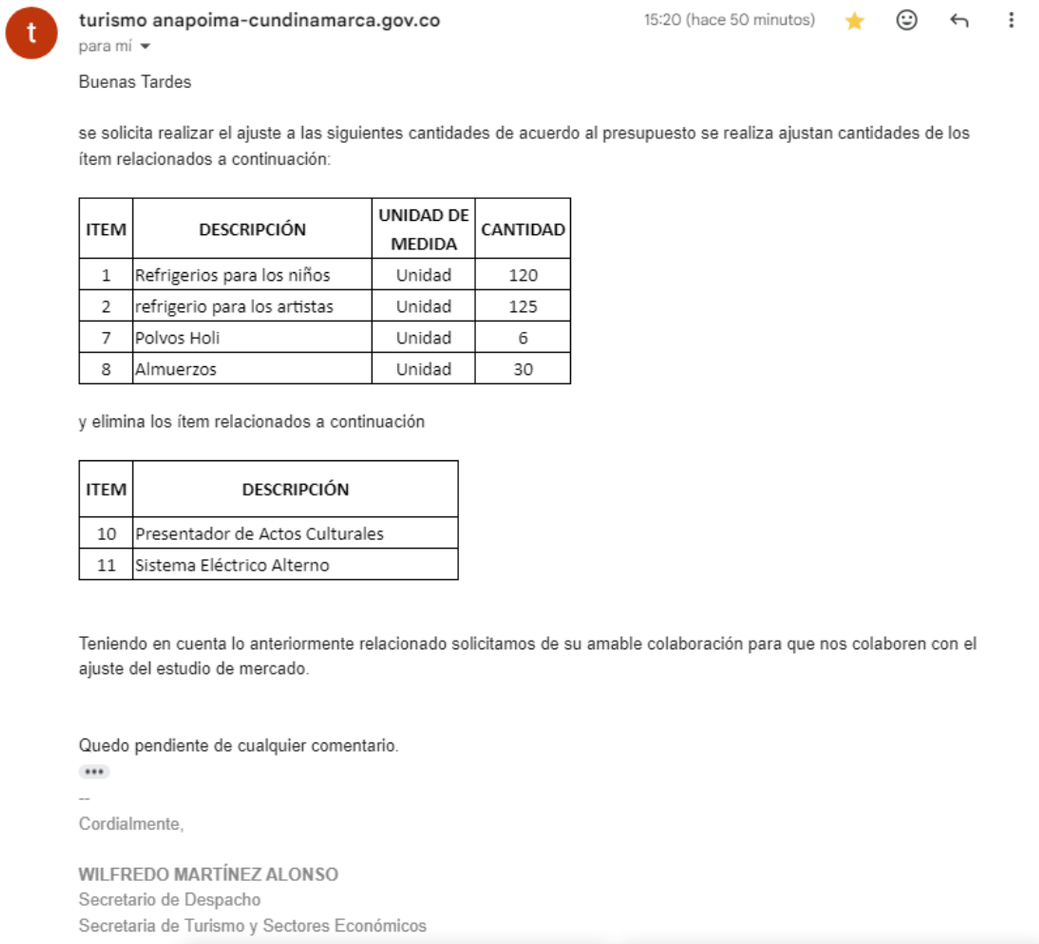
PRESUPUESTO OFICIAL ALCALDÍA DE ANAPOIMA					
Ítem	**Descripción**	**Unidad de Medida**	**Can**	**Valor Unitario IVA INCLUIDO**	**Valor Total**
1	REFRIGERIOS PARA LOS NIÑOS	Unidad	120	$ 15,800	$ 1,896,000
2	REFRIGERIOS PARA LOS ARTISTAS	Unidad	125	$ 10,800	$ 1,350,000
3	LECHONA	Unidad	200	$ 19,850	$ 3,970,000
4	GASEOSA	Unidad	400	$ 6,500	$ 2,600,000

5	GALLARDETES	Unidad	100	$ 15,000	$ 1,500,000
6	PONCHOS	Unidad	150	$ 21,800	$ 3,270,000
7	POLVOS HOLI	Kilo	6	$ 100,000	$ 600,000
8	ALMUERZO	Unidad	30	$ 22,000	$ 660,000
9	TRANSPORTE	Traslado	6	$ 260,000	$ 1,560,000
10	COORDINADOR EMERGENCIAS	Dia	3	$ 450,000	$ 1,350,000
11	PRIMEROS AUXILIOS	Dia	3	$ 380,000	$ 1,140,000
12	PERSONAL INCENDIOS	Global	1	$ 1,200,000	$ 1,200,000
13	PÓLIZA	Global	1	$ 2,000,000	$ 2,000,000
				TOTALES	**$ 23,096,000**

Nota: Se adjunta sondeo en Formato Excel.

Observaciones:

1. Para establecer el valor del presupuesto oficial los precios unitarios se tomaron con IVA INCLUIDO debido a que los proveedores que presentaron cotización no son responsables de declarar el IVA, por lo que no lo discriminan, sin embargo, los elementos y/o servicios a contratar son gravados a la tarifa general.
2. Durante el proceso de aprobación del estudio de mercado la SECRETARÍA DE TURISMO Y SECTORES ECONOMICOS mediante correo electrónico notifico cambios con el fin de ajustar el presupuesto, entre los que se encuentra la disminución de cantidades en algunos ítems y la eliminación de otros dos ítems; por lo que las cantidades definitivas del sondeo presentan diferencias frente a las cotizaciones allegadas.



turismo anapoima-cundinamarca.gov.co 15:20 (hace 50 minutos)
para mí

Buenas Tardes

se solicita realizar el ajuste a las siguientes cantidades de acuerdo al presupuesto se realiza ajustan cantidades de los ítem relacionados a continuación:

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Refrigerios para los niños	Unidad	120
2	refrigerio para los artistas	Unidad	125
7	Polvos Holi	Unidad	6
8	Almuerzos	Unidad	30

y elimina los ítem relacionados a continuación

ITEM	DESCRIPCIÓN
10	Presentador de Actos Culturales
11	Sistema Eléctrico Alterno

Teniendo en cuenta lo anteriormente relacionado solicitamos de su amable colaboración para que nos colaboren con el ajuste del estudio de mercado.

Quedo pendiente de cualquier comentario.

--
Cordialmente,

WILFREDO MARTÍNEZ ALONSO
Secretario de Despacho
Secretaria de Turismo y Sectores Económicos

Conclusión:

El valor del presupuesto oficial para el presente proceso se obtuvo tomando el PRECIO MAS BAJO de cada ítem en cada una de las cotizaciones allegadas, en virtud que la modalidad de contratación para este proceso es la MINIMA CUANTÍA en la cual el único factor de selección obedece al menor precio, criterio que es adoptado por la Entidad desde la etapa misma de planeación.

PRESUPUESTO OFICIAL	**$ 23,096,000.00**

Por lo anteriormente expuesto, se envía el estudio de mercado a la Secretaría solicitante para que realice el estudio previo con base en el resultado obtenido mediante el presente análisis.

Original firmado

YANED GARZÓN CHAPARRO
Secretaria de Despacho
Secretaría de Contratación

	Nombre	Cargo	Firma
Proyecto y Elaboró	Camila Moreno Sánchez	Profesional Universitario - Secretaría de Contratación	
Reviso y Aprobó	Yaned Garzón Chaparro	Secretaria de Despacho - Secretaría de Contratación	

Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el presente documento y lo encontramos ajustado a las normas y a las disposiciones legales y/o técnicas vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma del remitente.