**PROPUESTA ESTRUCTURA DE COSTOS ADHESION Y ADICION SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL**

**OBJETO A CONTRATAR: Aunar recursos humanos, técnicos, logísticos, administrativos y financieros para llevar a cabo la estructuración y ejecución del proyecto artístico y cultural Navidad 2024**

| ACTIVIDAD | DESCRIPCIÓN | PRESUPUESTO TOTAL PARA 4 FUNCIONES | NOTAS |
|---|---|---|---|
| PRODUCCIÓN LOGISTICA ADULTO MAYOR SDIS | **SERVICIO DE TRANSPORTE** PARA TRASLADAR A LOS ASISTENTES, DESDE LOS PUNTOS QUE INFORME LA SDIS A LA PLAZA DE BOLIVAR, PARA ASISTIR AL ESPECTACULO DE ARTE DIGITAL INMERSIVO EN LA CATEDRAL PRIMADA. | $ 73.600.000 | Nota 1 |
| | **SERVICIO DE ALQUILER DE BAÑOS** PARA EL ESPECTACULO ARTE DIGITAL INMERSIVO EN LA CATEDRAL PRIMADA. SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL ESPECTÁCULO. | $ 6.256.135 | Nota 2 |
| | **ELABORACIÓN DEL PMT** E IMPLEMENTACIÓN DEL MISMO PARA EL ESPECTACULO DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE | $ 53.899.224 | Nota 3 |
| | **SERVICIO DE CATERING** PARA LOS ASISTENTES AL ESPECTACULO | $ 64.800.000 | Nota 4 |
| | **KITS DE BIENVENIDA** PARA LOS ASISTENTES | $ 61.406.856 | Nota 5 |
| **SUBTOTAL PRODUCCION LOGÍSTICA ADULTO MAYOR** | | **$ 259.962.215** | |
| PRESUPUESTO FUNCIÓN EXCLUSIVA - PUESTA EN ESCENA SDIS | PRODUCCION ARTÍSTICA | $ 201.948.393 | Nota 6 |
| | PRODUCCION TÉCNICA | $ 184.815.865 | Nota 7 |
| | PRODUCCIÓN LOGÍSTICA | $ 30.123.923 | |
| | RECURSO HUMANO | $ 44.729.278 | Nota 8 |
| | GASTOS DE PRODUCCIÓN | $ 23.080.873 | Nota 9 |
| **SUBTOTAL FUNCION EXCLUSIVA** | | **$ 484.698.331** | |
| **SUBTOTAL DE PRESUPUESTO** | | **744.660.546** | |
| **GASTOS ADMINISTRATIVOS INHERENTES A LA EJECUCION DEL PROYECTO 5,35%** | | 39.830.680 | |
| **TOTAL PRESUPUESTO SDIS** | | **784.491.227** | |

**Nota 1: Servicio de transporte**
Se procedió a tomar como referencia el estudio de mercado de tres proveedores ( RENETUR, LIDERTUR Y SENALTUR). Senaltur no envio propuesta, Se. Selecciona como referencia estimativa la oferta más económica que cumple con las condiciones.

**Nota 2:Servicio de alquiler de baños**
Se procedió a tomar como referencia el valor ejecutado del 2023 traído a valor presente por IPC..y se divide en $ 7.000. Se realiza el calculo para 2.400 personas

**Nota 3: Elaboración Del PMT**
Se procedió a tomar como referencia el valor ejecutado del 2023 para la función esclusiva del Adulto Mayor y se trae a valor presente por IPC

**Nota 4: El Servicio Catering**
Se procedió a tomar como referencia el estudio de mercado realizado a cuatro proveedores ( DFG CATERING, ALDMONTE, PEDRO FLORIAN, SERVICIOS GASTRONOMICOS ). Se Selecciona como referencia estimativa la oferta más económica que cumple con las condiciones.

**Nota 5: Kits de bienvenida**
Se procedió a tomar como referencia solicitando cotización a tres proveedores ( QUANTUM, BUENOS Y CREATIVOS Y DALAMA IMPRESOS). Dalama Impresos no envio propuesta.Se Selecciona como referencia estimativa la oferta más económica que cumple con las condiciones.

**Nota 6: Producción artistíca**
Se procedió a tomar como referencia el presupuesto del convenio No. 549 de 2024 suscrito con la Fundación Amigos de Teatro Mayor estimado de un estudio de mercado realizado a partir de valores históricos de proyectos de similares características. y se calcula por 4 funciones

**Nota 7: Producción técnica y logistíca**
Se procedió a tomar como referencia el presupuesto del convenio No. 549 de 2024 suscrito con la Fundación Amigos de Teatro Mayor estimado de un estudio de mercado realizado a partir de valores históricos de proyectos de similares características. y se calcula por 4 funciones

**Nota 8: Recurso humano**
Se procedió a tomar como referencia el presupuesto del convenio No. 549 de 2024 suscrito con la Fundación Amigos de Teatro Mayor estimado de un estudio de mercado realizado a partir de valores históricos de proyectos de similares características. y se calcula por 4 funciones y se suman 5 apoyos para las funciones del Adulto Mayor

**Nota 9: Gastos de Producción**
Se procedió a tomar como referencia el presupuesto del convenio No. 549 de 2024 suscrito con la Fundación Amigos de Teatro Mayor estimado de un estudio de mercado realizado a partir de valores históricos de proyectos de similares características. y se calcula sobre el mismo porcentaje equivalente a 5% del valor del presupuesto

**PRESUPUESTO CATEDRAL**
**DEL 14 AL 22 DE DICIEMBRE DE 2024**
**CONVENIO NO. 549 de 2024**

TRM: 4.450

| | | | | Comité No.5 15/08/2024 | Comité No.6 29/08/2024 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ACTIVIDADES | CONCEPTO o RUBRO INICIAL | CONCEPTO o RUBRO ACTUALIZADA | DESCRIPCIÓN INICIAL | Presupuesto Versión 3- Acta No 5 | DEBITO | CREDITO | Presupuesto Versión 4- Acta No 6 | NOTA Presupuesto Versión 1- Acta No 1- 23/07/2024 | NOTA Presupuesto Versión 2- Acta No 2- 24/07/2024 | NOTA Presupuesto Versión 3- Acta No 5- 15/08/2024 | NOTA Presupuesto Versión 4- Acta No 6- 29/08/2024 |
| PRODUCCION ARTISTICA | Director general artístico | Director general artístico/Jefe Escenico | Profesional con una reconocida trayectoria y experiencia acreditada mediante soportes en la dirección, el diseño y gestión de proyectos artísticos interdisciplinarios de gran formato. | $ 62.551.675 | | $ 12.551.675 | $ 50.000.000 | | | | Movimientos realizados de conformidad con propuesta artística |
| | Dramaturgo y director escénico | Director audiovisual / dramaturgo) | Profesional con una reconocida trayectoria y experiencia acreditada mediante soportes en la dramaturgia y dirección escénica de espectáculos de las artes escénicas. | $ 54.803.215 | | $ 18.803.215 | $ 36.000.000 | | | | Movimientos realizados de conformidad con propuesta artística |
| | Investigador iconográfico | | Profesional con habilidades académicas, experiencia en investigación y conocimiento profundo de la iconografía, capaz de contribuir de manera significativa a la autenticidad y el impacto artístico del proyecto. | $ 21.921.286 | | | $ 21.921.286 | | | | |
| | Productor técnico | | Profesional con una reconocida trayectoria y experiencia acreditada mediante soportes en producción técnica de espectáculos de gran formato. | $ 47.215.808 | | $ 11.215.808 | $ 36.000.000 | | | | Movimientos realizados de conformidad con propuesta artística |
| | Composición musical, dirección musical y diseño sonoro | | Este perfil incluye un equipo con un enfoque multidisciplinario que abarque la composición musical, la dirección musical y el diseño sonoro del proyecto. | $ 210.735.374 | | $ 123.335.374 | $ 87.400.000 | | | | Movimientos realizados de conformidad con propuesta artística |
| | Diseño, dirección y realización de actos circenses | | Este perfil debe contemplar un equipo multidisciplinario que incluya expertos en circo, coreógrafos, y técnicos especializados. De así requerirlo la propuesta artística se deberá garantizar la seguridad en alturas y equipos circenses, sistemas de danza aérea y/o vuelos, utilerías circenses, equipos especializados, alquiler de sala especializada para ensayos. | $ 188.726.560 | | $ 188.726.560 | $ - | | | | Movimientos realizados de conformidad con propuesta artística |
| | Diseño y confección de vestuario | | Este perfil debe contemplar un equipo multidisciplinario que incluya el diseño del vestuario de los artistas y el equipo con habilidades técnicas para su confección. | $ 65.130.880 | $ 72.649.120 | | $ 137.780.000 | | | | Movimientos realizados de conformidad con propuesta artística |
| | Diseño y maquillaje | | Este perfil debe contemplar un(a) maquillador(a) altamente creativo(a), técnico(a) y comprometido(a), capaz de crear diseños de maquillaje impactantes que contribuyan a la atmósfera y la narrativa del proyecto y su equipo de apoyo. | $ 8.633.120 | $ 47.766.880 | | $ 56.400.000 | | | | Movimientos realizados de conformidad con propuesta artística |
| | Diseño y elaboración de escenografías y utilerías | | Este perfil debe contemplar un equipo multidisciplinario que incluya el diseño de la escenografía y utilerías del proyecto así como el equipo con habilidades técnicas para su elaboración. | $ 176.214.927 | | $ 33.214.927 | $ 143.000.000 | | | | Movimientos realizados de conformidad con propuesta artística |
| | Honorarios artistas seleccionados por convocatoria pública y Diseño, dirección y realización de actos circenses | | Honorarios profesionales para hasta 20 profesionales de las artes escénicas. 2 turnos de 10 artistas cada uno | $ 175.197.480 | $ 87.598.740 | | $ 262.796.220 | | | | Movimientos realizados de conformidad con propuesta artística |
| | Asistente de Dirección | | Recurso Humano de la producción artística incuido en la propuesta ganadora de la invitación cultural para la selección del equipo de dirección artística | | $ 26.000.000 | | $ 26.000.000 | | | | Movimientos realizados de conformidad con propuesta artística |
| | Asesora de Coreografia | | Recurso Humano de la producción artística incuido en la propuesta ganadora de la invitación cultural para la selección del equipo de dirección artística | | $ 24.000.000 | | $ 24.000.000 | | | | Movimientos realizados de conformidad con propuesta artística |
| | Jurados convocatoria | | Honorarios profesionales para los jurados que seleccionarán a los artistas de la convocatoria tres jurados | $ 12.567.200 | | | $ 12.567.200 | | | | |
| | Honorarios artísticos para la compañía internacional | | Paquete: Honorarios recurso humano internacional, realización de scan y del modelo 3D del edificio, construcción de contenidos multimedia para el mapping inmersivo 3 D | $ 923.670.828 | | | $ 923.670.828 | | Para el proyecto de Navidad, se ha establecido una TRM de $4450 para definir un techo presupuestal que permita una posición conservadora para la contratación de la compañía francesa La Maison Production, considerando las fluctuaciones del peso colombiano. Sin embargo, es esencial monitorear continuamente la TRM para ajustar el presupuesto | Teniendo en cuenta que la retención de Ley que se debe aplicar a honorarios internacionales corresponde al 8% y que la propuesta de La Maison Production es neta, hay un costo pendiente por financiar correspondiente a 12.566 Euros, lo que corresponde a $55.920.828. y se | |
| **SUBTOTAL PRODUCCIÓN ARTISTICA** | | | | **$ 1.947.368.353** | **$ 258.014.740** | **$ 387.847.559** | **$ 1.817.535.534** | | | | |
| | Sistema de videoproyección | | El sistema de videoproyección deberá garantizar las especificaciones técnicas solicitadas en la ficha 1- Sistema de videoproyección y la capacidad de cumplir con los altos estándares requeridos para un espectáculo inmersivo de gran escala, proporcionando imágenes brillantes, nitidas y perfectamente alineadas que realzarán la experiencia visual del público. Incluye transporte, montaje, instalación, operación y desmontaje | $ 726.300.000 | | | $ 726.300.000 | | | | |

| | | | | Comité No.5 15/08/2024 | Comité No.6 29/08/2024 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ACTIVIDADES | CONCEPTO o RUBRO INICIAL | CONCEPTO o RUBRO ACTUALIZADA | DESCRIPCIÓN INICIAL | Presupuesto Versión 3- Acta No 5 | DEBITO | CREDITO | Presupuesto Versión 4- Acta No 6 | NOTA Presupuesto Versión 1- Acta No 1- 23/07/2024 | NOTA Presupuesto Versión 2- Acta No 2- 24/07/2024 | NOTA Presupuesto Versión 3- Acta No 5- 15/08/2024 | NOTA Presupuesto Versión 4- Acta No 6- 29/08/2024 |
| PRODUCCION TECNICA | Sistema de amplificación de sonido | | Para el sistema de sonido del espectáculo inmersivo en la Catedral de Bogotá, se requiere un sistema en estéreo 360°, según ficha 2- Sistema de amplificación de sonido, que garantice una experiencia auditiva perfecta . Este sistema debe incluir altavoces de alta fidelidad distribuidos estratégicamente para cubrir todas las áreas del recinto, con la potencia suficiente por canal para asegurar un volumen adecuado y claridad al interior de la Catedral. Incluye transporte, montaje, instalación, operación y desmontaje | $ 252.266.537 | | | $ 252.266.537 | | | Teniendo en cuenta que la retención de Ley que se debe aplicar a honorarios internacionales corresponde al 8% y que la propuesta de La Maison Production es neta, hay un costo pendiente por financiar correspondiente a 12.566 Euros, lo que corresponde a $55.920.828. y se propone que los $55.920.828 sean financiados mediante la reasignación de $48.775.600 provenientes del rubro de gastos de producción y $7.145.228 provenientes del rubro del sistema de amplificación de sonido. | |
| | Sistema de iluminación escénica | | Para el sistema de iluminación escénica del espectáculo inmersivo en la Catedral de Bogotá, se requiere un conjunto de equipos de iluminación que aseguren una experiencia visual impactante y dinámica, de conformidad con la ficha 3. Sistema de iluminación escénica.Incluye transporte, montaje, instalación, operación y desmontaje | $ 227.647.059 | | | $ 227.647.059 | | | | |
| | Estructuras | | Para el montaje de los equipos técnicos y adecuación de espacios en la Catedral se requieren estructuras seguras, de conformidad con la ficha 4- estructuras que garanticen la integridad del edificio patrimonial y de las personas, utilizando protecciones y anclajes adecuados. Incluye transporte, montaje, instalación, operación y desmontaje | $ 170.000.000 | | | $ 170.000.000 | | | | |
| | Plantas eléctricas y cubrecables | | El servicio de plantas eléctricas y cubrecables deberá garantizar el suministro ininterrumpido de energía, asegurando un entorno seguro y profesional durante los días de montaje, ensayos, funciones y desmontaje del proyecto, de acuerdo con la ficha-5 plantas eléctricas. La capacidad deberá responder a las necesidades específicas del evento, incluyendo iluminación, sonido, videoproyección y otros equipos técnicos. Incluye transporte, montaje, instalación, operación y desmontaje | $ 280.633.533 | | | $ 280.633.533 | | | | |
| | Sistema de comunicación para los equipos de producción | | Para asegurar una coordinación eficiente y fluida entre todos los equipos involucrados en la realización del proyecto inmersivo en la Catedral de Bogotá, se requiere un sistema de comunicación robusto y fiable, que cubra las necesidades de los equipos de producción general, producción técnica, producción logística, producción artística y cualquier otra unidad adicional necesaria. | $ 6.495.658 | | | $ 6.495.658 | | | | |
| **SUBTOTAL PRODUCCIÓN TECNICA** | | | | **$ 1.663.342.786** | **$ -** | **$ -** | **$ 1.663.342.786** | | | | |
| | Servicio de vigilancia | | El servicio de vigilancia requerido para el proyecto debe cubrir desde el inicio del montaje hasta el final del desmontaje, operando 24/7 con turnos de 8 horas. | $ 64.818.729 | | | $ 64.818.729 | | | | |

| | | | | Comité No.5 15/08/2024 | Comité No.6 29/08/2024 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ACTIVIDADES | CONCEPTO o RUBRO INICIAL | CONCEPTO o RUBRO ACTUALIZADA | DESCRIPCIÓN INICIAL | Presupuesto Versión 3- Acta No 5 | DEBITO | CREDITO | Presupuesto Versión 4- Acta No 6 | NOTA Presupuesto Versión 1- Acta No 1- 23/07/2024 | NOTA Presupuesto Versión 2- Acta No 2- 24/07/2024 | NOTA Presupuesto Versión 3- Acta No 5- 15/08/2024 | NOTA Presupuesto Versión 4- Acta No 6- 29/08/2024 |
| PRODUCCIÓN LOGISTCA | Servicio de personal logístico | | El servicio de personal logístico deberá incluir un equipo de personas, con experiencia en eventos masivos, uniformados y equipados desde el montaje hasta el desmontaje, incluyendo ensayos y funciones, de conformidad con la ficha 6- Servicio de personal logístico. | $ 74.712.512 | | | $ 74.712.512 | | | | |
| | Servicio de salud | | El servicio de salud debe cubrir desde el inicio del montaje hasta la finalización del desmontaje, incluyendo ensayos y funciones, la presencia de personal médico capacitado y ambulancia equipada, de acuerdo con la ficha 7- Servicio de salud. | $ 53.464.320 | | | $ 53.464.320 | | | | |
| | Servicio de cerramientos | | El servicio de cerramientos debe cubrir desde el inicio del montaje hasta la finalización del desmontaje, incluyendo ensayos y funciones, la instalación de vallas de alta resistencia que delimiten claramente las áreas de trabajo, zonas de acceso restringido y áreas para el público, garantizando la seguridad y el control de acceso. | $ 3.606.240 | | | $ 3.606.240 | | | | |
| | Servicio de alimentación y catering | | El servicio de alimentación y catering debe cubrir desde el inicio del montaje hasta la finalización del desmontaje, incluyendo ensayos y funciones, la provisión de comidas y refrigerios saludables y balanceados para el equipo de producción, artistas y la Policía, con opciones que consideren necesidades dietéticas especiales y alergias. | $ 24.139.980 | | | $ 24.139.980 | | | | |
| | Servicio de aseo | | El servicio de aseo debe cubrir desde el inicio del montaje hasta la finalización del desmontaje, incluyendo ensayos y funciones, un equipo de limpieza dedicado y suficiente para mantener la higiene en todas las áreas de trabajo, zonas públicas y backstage, operando en turnos que aseguren la limpieza continua. | $ 14.560.000 | | | $ 14.560.000 | | | | |
| | Servicio de acreditaciones | | El servicio de acreditaciones debe incluir la identificación de todo el personal involucrado en las fases de montaje, ensayos, funciones y desmontaje. Se requiere la emisión de identificaciones con información relevante que permita identificar la fase del proyecto, utilizando materiales duraderos y fáciles de llevar. | $ 1.573.522 | | | $ 1.573.522 | | | | |
| | Servicio de transporte local | | El servicio de transporte local debe cubrir las necesidades de movilidad del equipo artístico y de producción durante las fases de montaje, ensayos, funciones y desmontaje, con vehículos adecuados y en buen estado, con conductores profesionales, que garanticen puntualidad y seguridad. | $ 29.020.000 | | | $ 29.020.000 | | | | |
| | Servicio de lavandería | | El servicio de lavandería estará dedicado a la limpieza y cuidado del vestuario de los artistas, cubriendo la recolección diaria, clasificación, tratamiento previo, lavado especializado, secado, planchado, inspección de calidad y entrega puntual. | $ 5.220.000 | | | $ 5.220.000 | | | | |
| **SUBTOTAL PRODUCCIÓN LOGISTICA** | | | | **$ 271.115.303** | **$ -** | **$ -** | **$ 271.115.303** | | | | |
| RECURSO HUMANO | | | La ESAL deberá garantizar un recurso humano necesario que esté acorde con el diseño y concepción del proyecto artístico seleccionado. | $ 188.173.558 | | | $ 188.173.558 | | | | |
| **SUBTOTAL RECURSO HUMANO** | | | | **$ 188.173.558** | **$ -** | **$ -** | **$ 188.173.558** | | | | |
| GASTOS DE PRODUCCIÓN | | | | $ - | $ 101.132.819 | | $ 101.132.819 | | Para el proyecto de Navidad, se ha establecido una TRM de $4450 para definir un techo presupuestal que permita una posición conservadora para la contratación de la compañía francesa La Maison Production, considerando las fluctuaciones del peso colombiano. Sin embargo, es esencial monitorear continuamente la TRM para ajustar el presupuesto en caso de variaciones significativas, asegurando así que los fondos disponibles sean suficientes para cubrir los costos de la contratación sin exceder el presupuesto total.<br><br>Con el techo presupuestal propuesta, se presenta un costo | Teniendo en cuenta que la retención de Ley que se debe aplicar a honorarios internacionales corresponde al 8% y que la propuesta de La Maison Production es neta, hay un costo pendiente por financiar correspondiente a 12.566 Euros, lo que corresponde a $55.920.828, y se propone que los $55.920.828 sean financiados mediante la reasignación de $48.775.600 provenientes del rubro de gastos de producción y $7.145.228 provenientes del rubro del sistema de amplificación de sonido. | |
| **SUBTOTAL GASTOS DE PRODUCCION** | | | | **$ -** | **$ 101.132.819** | **$ -** | **$ 101.132.819** | | | | |
| **SUBTOTAL PRESUPUESTO** | | | | **$ 4.070.000.000** | **$ 359.147.559** | **$ 387.847.559** | **$ 4.041.300.000** | | | | |
| GASTOS ADMINISTRATIVOS INHERENTES A LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO 5,35% | | | | $ 230.000.000 | | | $ 230.000.000 | De conformidad, con la oferta presentada por la FATM los gastos administrativos inherentes a la ejecución del convenio fueron | | | |
| GASTOS ADMINISTRATIVOS INHERENTES A LA EJECUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN ARTÍSTICA incuidos en la propuesta ganadora de la invitación cultural para la selección del equipo de dirección artística | | | | | $ 28.700.000 | | $ 28.700.000 | | | | |
| **SUBTOTAL COSTOS OPERATIVOS** | | | | **$ 230.000.000** | **$ 28.700.000** | **$ -** | **$ 258.700.000** | | | | |
| APORTE EN ESPECIE DE LA FUNDACIÓN AMIGOS DEL TEATRO MAYOR | | | | $ 300.000.000 | | | $ 300.000.000 | | | | |
| **TOTAL PRESUPUESTO** | | | | **$ 4.600.000.000** | **$ 387.847.559** | **$ 387.847.559** | **$ 4.600.000.000** | **#¡VALOR!** | **$ -** | **$ -** | |

## CUADRO COMPARATIVO

| CONCEPTO o RUBRO | ITEMS | Cantidad | COTIZACIÓN 1 | | COTIZACIÓN 2 | | COTIZACIÓN 3 | | COTIZACIÓN 4 | | JUSTIFICACIÓN " SI APLICA" |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | PROVEEDOR | VALOR | PROVEEDOR | VALOR | PROVEEDOR | VALOR | PROVEEDOR | VALOR | |
| SERVICIO DE CATERING PARA LOS ASISTENTES AL ESPECTACULO | Refrigerios reforzado doble que va acompañado de:<br>2 sandwich<br>2 bebidas<br>2 energeticos<br>2 frutas y dos postres | $ 2.400 | DFG CATERING SERVICES | $ 88.800.000 | ALDMONTE | $ 72.576.000 | PEDRO FLORIAN | $182.400.000 | SERVICIOS GASTRONOMICOS | $ 64.800.000 | Se envía ficha solicitando cotización a cuatro proveedores ( DFG CATERING, ALDMONTE, PEDRO FLORIAN, SERVICIOS GASTRONOMICOS ). Se Selecciona a la oferta más económica que cumple con las condiciones. |

| | |
|---|---|
| Menor valor | |
| Mediana | |
| Mayor valor | |

Gmail

Edgar Gomez Rojas <navidad2024ari@gmail.com>

# Re: SOLICITUD COTIZACIÓN ALIMENTACIÓN ADULTO MAYOR

1 mensaje

**diego fernando gamba** <dfgcateringservice@gmail.com> 11 de septiembre de 2024, 2:28 p.m.
Para: Edgar Gomez Rojas <navidad2024ari@gmail.com>

De parte de DFG CATERING SERVICES es un honor el que cuenten con nosotros, enviamos cotización solicitada.

Atte.
Diego Fernando Gamba

El mar, 10 sept 2024 a las 19:52, Edgar Gomez Rojas (<navidad2024ari@gmail.com>) escribió:

> Buenas tardes,
>
> 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 miércoles **11 de septiembre de 2024 a las 5:00 p.m.**
>
> Cualquier inquietud con gusto será atendida por Valérie Marchal al teléfono de contacto 3154489368.
>
> De antemano mil gracias
>
> Cordialmente,
>
> Equipo Navidad 2024

**DFG FICHA NAVIDAD ALIMENTACIÓN SDIS ARTE DIGITAL INMERSIVO 2024.xlsx**
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. | 4,800 | $ 18,500 | 88,800,0000 |
| 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 | N/A | | |
| 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. | N/A | | |
| 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 | N/A | | |
| 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. | | | |

Gmail

Edgar Gomez Rojas <navidad2024ari@gmail.com>

# Fwd: SOLICITUD COTIZACIÓN ALIMENTACIÓN ADULTO MAYOR

1 mensaje

**TATIANA ALDANA** <tpar2003@gmail.com> 11 de septiembre de 2024, 12:27 p.m.
Para: Edgar Gomez Rojas <navidad2024ari@gmail.com>

---------- Forwarded message ---------
De: **TATIANA ALDANA** <tpar2003@gmail.com>
Date: mié, 11 sept 2024 a las 12:21
Subject: Re: SOLICITUD COTIZACIÓN ALIMENTACIÓN ADULTO MAYOR
To: Edgar Gomez Rojas <navidad2024ari@gmail.com>

Buenas tardes, envio ficha con precio.

gracias

Tatiana Aldana

El mar, 10 sept 2024 a las 19:27, Edgar Gomez Rojas (<navidad2024ari@gmail.com>) escribió:

> Buenas tardes,
>
> 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 miércoles **11 de septiembre de 2024 a las 5:00 p.m.**
>
> Cualquier inquietud con gusto será atendida por Valérie Marchal al teléfono de contacto 3154489368.
>
> De antemano mil gracias
>
> Cordialmente,

Equipo Navidad 2024

**FICHA MBH NAVIDAD ALIMENTACIÓN  ARTE DIGITAL INMERSIVO 2024 .xlsx**
87K

# 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. | 4,800 | $ 15,120 | $ 72,576,000 |
| 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 | N/A | $ 4,320 | |
| 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. | N/A | $ 18,320 | |
| 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 | N/A | $ 18,320 | |
| 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. | | | |

Gmail

Edgar Gomez Rojas <navidad2024ari@gmail.com>

# RE: SOLICITUD COTIZACIÓN ALIMENTACIÓN ADULTO MAYOR

1 mensaje

**pedro jose florian orduz** <chefflorian@hotmail.com> 11 de septiembre de 2024, 10:17 a.m.
Para: Edgar Gomez Rojas <navidad2024ari@gmail.com>

Buenos Dias
De acuerdo a lo solicitado estamos enviando cotización.

Quedamos atentos a cualquier inquietud o sugerencia.
Mil gracias

Confirmar recibido del correo.

Cordialmente
Paola Paez

Pedro Florian
les petites delices

TEL: 317.5101049

---

**De:** Edgar Gomez Rojas <navidad2024ari@gmail.com>
**Enviado:** martes, 10 de septiembre de 2024 7:30 p. m.
**Para:** chefflorian@hotmail.com <chefflorian@hotmail.com>
**Asunto:** SOLICITUD COTIZACIÓN ALIMENTACIÓN ADULTO MAYOR

Buenas tardes,

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 miércoles **11 de septiembre**

**de 2024 a las 5:00 p.m.**

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 SDIS ARTE DIGITAL INMERSIVO 2024 PEDRO FLORIAN.pdf**
166K

# 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. | 4.800 | $ 38.000 | $ 182.400.000 |
| 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 | N/A | $ 22.000 | |
| 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. | N/A | $ 68.000 | |
| 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 | N/A | $ 78.000 | |
| 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. | | | |
| 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.

Pedro Jose FLORIAN O
CC 9527950

**PEDRO FLORIAN ORDUZ**
**Representante Legal**
**Nit: 900624924-3**
**Pedro Florian Les Petites Delices SAS**

Gmail

Edgar Gomez Rojas <navidad2024ari@gmail.com>

# Re: SOLICITUD COTIZACIÓN ALIMENTACIÓN ADULTO MAYOR

1 mensaje

**Julio Cesar Moncaleano Saavedra** <jmserviciosgastronomicos68@gmail.com> 11 de septiembre de 2024, 2:18 p.m.
Para: Edgar Gomez Rojas <navidad2024ari@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,

El mar, 10 sept 2024 a las 19:26, Edgar Gomez Rojas (<navidad2024ari@gmail.com>) escribió:

> 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 miércoles **11 de septiembre de 2024 a las 5:00 p.m.**
>
> Cualquier inquietud con gusto será atendida por Valérie Marchal al teléfono de contacto 3154489368.
>
> De antemano mil gracias
>
> Cordialmente,
>
> Equipo Navidad 202

--

**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 SDIS ARTE DIGITAL INMERSIVO 2024 adulto mayor.xlsx**
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. | 4,800 | $ 13,500 | $ 64,800,000 |
| 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 | N/A | | |
| 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. | N/A | | |
| 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 | N/A | | |
| 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. | | | |

**CUADRO COMPARATIVO**

| CONCEPTO o RUBRO | ITEMS | Cantidad | COTIZACIÓN 1 | | COTIZACIÓN 2 | | JUSTIFICACIÓN " SI APLICA" |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | PROVEEDOR | VALOR | PROVEEDOR | VALOR | |
| SERVICIO DE TRANSPORTE | SERVICIO DE TRANSPORTE PARA TRASLADAR A LOS ASISTENTES, DESDE LOS PUNTOS QUE INFORME LA SDIS A LA PLAZA DE BOLIVAR, PARA ASISTIR AL ESPECTACULO DE ARTE DIGITAL INMERSIVO EN LA CATEDRAL PRIMADA.<br><br>20 buses diarios por 4 horas en el día y 4 horas en la noche | $ 2.400 | RENETUR | $ 95.200.000 | LIDERTUR | $ 73.600.000 | Se envía ficha solicitando cotización a tres proveedores ( RENETUR, LIDERTUR Y SENALTUR). Senaltur no envio propuesta. Se Selecciona a la oferta más económica que cumple con las condiciones. |

| | |
|---|---|
| Menor valor | |
| Mediana | |
| Mayor valor | |

Gmail

Edgar Gomez Rojas <navidad2024ari@gmail.com>

# SOLICITUD COTIZACIÓN TRANSPORTE

1 mensaje

**COMERCIAL@lidertur.com.co** <COMERCIAL@lidertur.com.co> 11 de septiembre de 2024, 5:32 p.m.
Para: Edgar Gomez Rojas <navidad2024ari@gmail.com>

Buen día,

A continuación, de acuerdo a la solicitud realizada por ustedes, nos permitimos presentar la cotización No. **1149-2024** del servicio de transporte terrestre especial de pasajeros.

**Para conocer un poco más de nosotros lo invitamos a dar click en el siguiente enlace:**

**https://www.youtube.com/watch?v=if6EIDh9j5g**

**Darle "me gusta" a nuestro video y suscribirse a nuestro canal**

Cordialmente,

LUISA GALINDO
Asistente Comercial

LIDERTUR S.A.S. – NIT. 800.126.471-1
CARRERA 68A No. 67B – 10
TELEFONO: (601) 3118830 EXT. 109 – 315-5457995
COORDINACION 24 HORAS: (+57) 320 3001319
www.lidertur.com.co
@liderturcol @liderturcol

El contenido de este mensaje puede ser información privilegiada y confidencial de LIDERTUR S.A.S.S Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión, por favor informe de ello a quien lo envía y destrúyalo en forma inmediata. Está prohibida su retención, grabación, reimpresión, utilización o divulgación con cualquier propósito. Este mensaje ha sido verificado con software antivirus; sin embargo, LIDERTUR S.A.S.S no se hace responsable por la presencia en él o en sus anexos de algún virus que pueda generar daños en los equipos o programas del destinatario.

**De:** COMERCIAL@LIDERTUR.COM.CO <COMERCIAL@LIDERTUR.COM.CO>
**Enviado el:** miércoles, 11 de septiembre de 2024 5:26 p. m.
**Para:** 'Edgar Gomez Rojas' <navidad2024ari@gmail.com>
**Asunto:** SOLICITUD COTIZACIÓN TRANSPORTE

Buen día,

A continuación, de acuerdo a la solicitud realizada por ustedes, nos permitimos presentar la cotización No. **1149-2024** del servicio de transporte terrestre especial de pasajeros.

**Para conocer un poco más de nosotros lo invitamos a dar click en el siguiente enlace:**

**https://www.youtube.com/watch?v=if6EIDh9j5g**

**Darle "me gusta" a nuestro video y suscribirse a nuestro canal**

Cordialmente,

LUISA GALINDO
Asistente Comercial

LIDERTUR S.A.S. – NIT. 800.126.471-1
CARRERA 68A No. 67B – 10
TELEFONO: (601) 3118830 EXT. 109 – 315-5457995
COORDINACION 24 HORAS: (+57) 320 3001319
www.lidertur.com.co
@liderturcol @liderturcol

El contenido de este mensaje puede ser información privilegiada y confidencial de LIDERTUR S.A.S.S Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión, por favor informe de ello a quien lo envía y destrúyalo en forma inmediata. Está prohibida su retención, grabación, reimpresión, utilización o divulgación con cualquier propósito. Este mensaje ha sido verificado con software antivirus; sin embargo, LIDERTUR S.A.S.S no se hace responsable por la presencia en él o en sus anexos de algún virus que pueda generar daños en los equipos o programas del destinatario.

**De:** Edgar Gomez Rojas <navidad2024ari@gmail.com>
**Enviado el:** martes, 10 de septiembre de 2024 7:54 p. m.
**Para:** comercial@lidertur.com.co
**Asunto:** SOLICITUD COTIZACIÓN TRANSPORTE

Buenas tardes,

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 miércoles **11 de septiembre de 2024 a las 5:00 p.m.**

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

De antemano mil gracias

Cordialmente,

Equipo Navidad 2024

---

**1149-2024.pdf**
269K

LIDERTUR
Líneas Escolares y Turismo S.A.S.
Nit.800.126.471-1

TurisBOG experience the contrasts!

Bogotá D.C., miércoles, 11/septiembre/2024

**Cot - 1149 - 2024**

Señores:
**FUNDACION AMIGOS DEL TEATRO MAYOR**
**Atn. VALERIE MARCHAL**

Ciudad

**REF.:** Cotización Servicio de Transporte Terrestre Especial de Pasajeros

Cordial saludo:

De acuerdo a su solicitud, nos permitimos presentar la siguiente cotización:

| ESPECIFICACIONES TECNICAS | CANTIDAD | VALOR INCLUIDO IVA |
|---|---|---|
| Bus con capacidad de 40 pasajeros , modelo 2020 o superior. | 20 BUSES X 4 HORAS DIURNAS X 4 DÍAS | 35.200.000 |
| Bus con capacidad de 40 pasajeros , modelo 2020 o superior. | 20 BUSES X 4 HORAS NOCTURNAS X 4 DÍAS | 38.400.000 |
| | **Total general** | 73.600.000 |

**OBSERVACIONES:**
*El servicio será prestado por vehículos con todos los requerimientos de seguridad, el cual se encuentra en óptimas condiciones técnico mecánicas, y con todos los accesorios necesarios para la comodidad del pasajero transportado.
*Contamos con pólizas de responsabilidad civil contractual, extracontractual y SOAT y demás documentos exigidos por el Ministerio de Transporte para la adecuada prestación del servicio.
*Para la realización de la programación del transporte es necesario enviar formato de reserva u orden de servicio debidamente diligenciada, con mínimo 24 horas de anticipación.
*Cualquier modificación con respecto a cambios de capacidad, cantidad o disminución de vehículos, itinerario, entre otros deberá hacerse mínimo con tres (3) días hábiles de anticipación al inicio del servicio; de lo contrario LIDERTUR no aceptará cambios que no se informen oportunamente.
*Esta cotización no implica reserva, por lo cual les invitamos a realizar su reservación y confirmación en el menor tiempo posible.
*Valores sujetos a cambios sin previo aviso.
*En caso de que no se utilice el servicio de transporte se cobrará la disponibilidad de los vehículos 50% del valor cotizado por vehículo.
*Los desplazamientos quedan condicionados al estado de la vía, así como a los direccionamientos de las autoridades competentes.
*El servicio de vehiculo con baño tiene un valor adicional de $150.000
*FORMA DE PAGO: En caso de cotizaciones para servicios mensuales, el pago se realizará, según acuerdo comercial, en caso de servicio ocasional, el pago se realiza 100% anticipado. Si el pago es en cheque, por transferencia o consignación se debe realizar cinco días antes del servicio en la siguiente cuenta:

| | |
|---|---|
| **Banco:** | Banco Caja Social |
| **Tipo de cuenta:** | Cuenta Corriente |
| **No. De cuenta:** | 21002903638 |
| **Nombre de la cuenta:** | LINEAS ESCOLARES Y TURISMO S.A.S. - LIDERTUR S.A.S. |

Para conocer un poco más de nosotros lo invitamos a dar click en el siguiente enlace: https://www.youtube.com/watch?v=if6ElDh9j5g
Darle "me gusta" a nuestro video y suscribirse a nuestro canal

Cordialmente,

**LUISA GALINDO**
**AREA COMERCIAL**

Al solicitar esta cotización, autorizo a LIDERTUR S.A.S., a custodiar la información y datos suministrados para la elaboración de la misma, así mismo, verificar la veracidad de dicha información. De igual manera, declaro que los recursos utilizados para efectuar el pago de este servicio no provienen de ninguna actividad ilícita de las contempladas en el Código Penal Colombiano o en cualquier norma que lo modifique o adicione; así mismo, declaro que no admitiré que terceros efectúen depósitos a nombre mío, con fondos provenientes de las actividades ilícitas contempladas en el Código Penal Colombiano o en cualquier norma que lo modifique o adicione, ni efectuaré transacciones destinadas a tales actividades o a favor de personas relacionadas con las mismas.

Gmail

Edgar Gomez Rojas <navidad2024ari@gmail.com>

# Re: SOLICITUD COTIZACIÓN TRANSPORTE

1 mensaje

**Comercial Ventas** <comercialyventas@renetur.com.co> 11 de septiembre de 2024, 4:40 p.m.
Para: Edgar Gomez Rojas <navidad2024ari@gmail.com>

Saludo cordial,

En respuesta a su solicitud, nos complace ofrecerles la siguiente oferta comercial de acuerdo al itinerario solicitado.

Cumplimos con los requerimientos y protocolos de bioseguridad establecidos por el Ministerio de Salud.

Quedamos atentos a cualquier inquietud y a su respuesta.

Atentamente,




El mar, 10 sept 2024 a las 19:55, Edgar Gomez Rojas (<navidad2024ari@gmail.com>) escribió:

> Buenas tardes,
>
> 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 miércoles **11 de septiembre de 2024 a las 5:00 p.m.**

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

De antemano mil gracias

Cordialmente,

Equipo Navidad 2024

---

**FICHA TÉCNICA TRANSPORTE SDIS ARTE DIGITAL INMERSIVO.xlsx**
12K

| FICHA TÉCNICA<br>TRANSPORTE TERRESTRE<br>ARTE DIGITAL INMERSIVO - NAVIDAD 2024 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **INSUMO** | **ESPECIFICACIONES TECNICAS** | **CANTIDAD** | **VALOR INCLUIDO IVA** | **OBSERVACIONES** |
| Hora diurna | Automóvil o camioneta con capacidad mínima de 5 pasajeros modelo 2020 o superior | N/A | | |
| | Van con capacidad de 16 pasajeros modelo 2020 o superior | N/A | | |
| | Microbus con capacidad de 16 a 19 pasajeros , modelo 2020 o superior. | N/A | | |
| | Bus con capacidad de 40 pasajeros , modelo 2020 o superior. | 20 BUSES X 4 HORAS DIURNAS X 4 DÍAS | $ 47,200,000 | Cotización generada para realizar trayectos directos sin disponibilidad de móvil en el sitio de destino |
| Hora nocturna | Automóvil o camioneta con capacidad mínima de 5 pasajeros modelo 2020 o superior | N/A | | |
| | Van con capacidad de 16 pasajeros modelo 2020 o superior | N/A | | |
| | Microbus con capacidad de 16 a 19 pasajeros , modelo 2020 o superior. | N/A | | |
| | Bus con capacidad de 40 pasajeros , modelo 2020 o superior. | 20 BUSES X 4 HORAS NOCTURNAS X 4 DÍAS | $ 48,000,000 | Cotización generada para realizar trayectos directos sin disponibilidad de móvil en el sitio de destino |
| Tarifa Mensual | Van con capacidad de 16 pasajeros modelo 2020 o superior | N/A | | |
| | Microbus con capacidad de 16 a 19 pasajeros , modelo 2020 o superior. | N/A | | |
| | | **Total general** | $ 95,200,000 | |

ESPECIFICACIONES GENERALES DEL INSUMO

El contratista dará estricto cumplimiento de las Leyes y Decretos que regulan la actividad de transporte en Colombia y/o cualquier norma que haga alusión a la materia de servicio de transporte especial de pasajeros, con el propósito de propender por un servicio de calidad; sin perjuicio de la aplicación del marco constitucional y legal, de la función administrativa y de la gestión contractual.

Los vehículos deben cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

1. Cumplir con las condiciones técnico mecánicas, de emisiones contaminantes y las especificaciones de tipología vehicular requeridas y homologadas por el Ministerio de Transporte para la prestación de servicio, de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.6.6.1 del Decreto 1079 de 2015, modificado y adicionado por el Decreto 431 de 2017 y demás normas concordantes y complementarias.
2. Vidrios transparentes y libres de propaganda, publicidad o adhesivos que obstaculicen la visibilidad.
3. Kit básico de herramientas, equipo de seguridad y de primeros auxilios
4. Los vehículos deben ser modelo 2020 o superior, los cuales deben estar en excelente estado mecánico, que cumplan con todas las exigencias del Ministerio de Transporte y las disposiciones legales para su operación en la ciudad de Bogotá.

**CUADRO COMPARATIVO**
**ESTUDIO DE MERCADO SDIS**

| CONCEPTO o RUBRO | ITEMS | Cantidad | COTIZACIÓN 1 | | COTIZACIÓN 2 | | JUSTIFICACIÓN " SI APLICA" |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | PROVEEDOR | VALOR | PROVEEDOR | VALOR | |
| KITS DE BIENVENIDA | KITS DE BIENVENIDA PARA LOS ASISTENTES | $ 2.400 | QUANTUM PROMOCIONALES | $ 61.406.856 | BUENOS Y CREATIVOS | $ 71.162.952 | Se envía ficha solicitando cotización a tres proveedores ( QUANTUM, BUENOS Y CREATIVOS Y DALAMA IMPRESOS). Dalama Impresos no envio propuesta. Se Selecciona a la oferta más económica que cumple con las condiciones. |

| | |
|---|---|
| Menor valor | |
| Mediana | |
| Mayor valor | |

Gmail

Edgar Gomez Rojas <navidad2024ari@gmail.com>

# Re: SOLICITUD COTIZACIÓN KITS DE BIENVENIDA ADULTO MAYOR

1 mensaje

**Buenos & Creativos SAS** <buenosycreativos@gmail.com> 11 de septiembre de 2024, 2:55 p.m.
Para: Edgar Gomez Rojas <navidad2024ari@gmail.com>

Muy buenas tardes,

Es un gusto poder apoyarlos en su solicitud, y estaremos complacidos de poder trabajar con ustedes,

Adjunto presupuesto incluido marcas,

Agradezco que me confirmen el recibido de esta cotización.

Cordialmente,

Wilmar Carreño
Cel 315 2901760

El mar, 10 sept 2024 a las 20:13, Edgar Gomez Rojas (<navidad2024ari@gmail.com>) escribió:

> Buenas tardes,
>
> 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, enviamos a continuación los elementos solicitados para cotización,los cuales deben ser enviados al correo electrónico **Navidad2024ARI@gmail.com** a más tardar el miércoles **11 de septiembre de 2024 a las 5:00 p.m.**
>
> - 2.400 capas con capucha
> - 2.400 botilitos en PVC con tapa
> - 2.400 bolsas con agarraderas
>
> Cualquier inquietud con gusto será atendida por Valérie Marchal al teléfono de contacto 3154489368.
>
> De antemano mil gracias
>
> Cordialmente,
>
> Equipo Navidad 2024

--

**COTIZACION KITS NAVIDEÑOS 2024.pdf**
433K

Buenos y Creativos

www.buenosycreativos.com
byc@buenosycreativos.com
Bogotá D.C., Colombia

Bogotá, septiembre 11 de 2024

Señores
**SCRD / FATM**
**Atn. Valérie Marchal**
Ciudad

Estimada Valérie
Nos permitimos poner a su consideración la siguiente cotización:

# KIT NAVIDEÑO 2024

## 1.BOTILITOS




Botilito en PVC atóxico con tapa en ABS super resistente, con empaque individual. Consultar
Medidas: 22 cm x 6.5 cm diámetro
Marca: Serigrafía 2 caras según muestra

| Cantidad | Valor Unitario | IVA | Total con IVA |
|---|---|---|---|
| 2400 | $ 5.790 | $ 1.100 | $ 16.536.240 |

Buenos y Creativos

www.buenosycreativos.com
byc@buenosycreativos.com
Bogotá D.C., Colombia

## BOLSAS EN CAMBREL

ecopromo






Bolsa en cambrel sellada con agarraderas
38c40 cm de alto
Manijas de 30 cm
Estampadas en serigrafia 1 cara según muestra

| Cantidad | Valor Unitario | IVA | Total con IVA |
|---|---|---|---|
| 2400 | $ 2.500 | $ 475 | $ 7.140.000 |

Buenos y Creativos

www.buenosycreativos.com
byc@buenosycreativos.com
Bogotá D.C., Colombia

**CAPAS**





**Capa con capucha 145 X 200 calibre 04 terminado y troquelada**
**Marcadas a 1 tinta 2 caras en serigrafia según muestra**

| Cantidad | Valor Unitario | IVA | Total con IVA |
|---|---|---|---|
| 2400 | $ 16.627 | $ 3.159 | $ 47.486.712 |

Buenos y Creativos

www.buenosycreativos.com
byc@buenosycreativos.com
Bogotá D.C., Colombia

| RESUMEN | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Producto** | **Cantidad** | **Valor Unitario** | **IVA** | **Total con IVA** |
| BOTILITO | 2400 | $ 5.790 | $ 1.100 | $ 16.536.240 |
| BOLSAS | 2400 | $ 2.500 | $ 475 | $ 7.140.000 |
| CAPAS | 2400 | $ 16.627 | $ 3.159 | $ 47.486.712 |

Forma de pago: 50 % 0rden / 50 % contra entrega
Validez de la oferta: 60 días
Tiempo de entrega: 15-20 días hábiles después de aprobadas las muestras

Quedamos atentos a sus comentarios.

Cordialmente



**WILMAR HUMBERTO CARREÑO**
Director General

Gmail

Edgar Gomez Rojas <navidad2024ari@gmail.com>

# Re: SOLICITUD COTIZACIÓN KITS DE BIENVENIDA ADULTO MAYOR

1 mensaje

**comercial1 Quantum** <comercial1@quantumpromocionales.com> 11 de septiembre de 2024, 4:49 p.m.
Para: Edgar Gomez Rojas <navidad2024ari@gmail.com>
CC: "gerencia@quantumpromocionales.com" <gerencia@quantumpromocionales.com>

Buena Tarde Estimados,
Esperamos que se encuentren muy bien

Enviamos cotización con las opciones respectivas para su revisión.

Quedamos atentos a sus comentarios y/o lo que necesiten de nuestra parte.




**Escribeme por WhatsApp**

El mié, 11 sept 2024 a las 12:49, Edgar Gomez Rojas (<navidad2024ari@gmail.com>) escribió:

> Buenas tardes,
>
> 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, enviamos  a continuación los elementos solicitados para cotización,los cuales deben ser enviados al correo electrónico **Navidad2024ARI@gmail.com** a más tardar el miércoles **11 de septiembre de 2024 a las 5:00 p.m.**

- 2.400 capas con capucha
- 2.400 botilitos en PVC con tapa
- 2.400 bolsas con agarraderas

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

De antemano mil gracias

Cordialmente,

Equipo Navidad 2024

---

**COTIZACIÓN M20240001 Botilitos, Bolsas y Capas 2400.xlsx**
442K

Quantum Promocionales

**COTIZACIÓN #** M20240001
**FECHA** 11/09/2024 16:59

| | |
|---|---|
| **CLIENTE:** | |
| **CONTACTO:** | **Valérie Marchal - Edgar Gomez Rojas** |
| **TELEFONO** | 3154489368 |
| **E_ MAIL:** | navidad2024ari@gmail.com |
| **CIUDAD:** | Bogota |

| REF | IMAGEN | DESCRIPCIÓN | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 |  | **CAPA IMPERMEABLE**<br>CAPA IMPERMEABLE CON CAPOTA, COLOR:ROJO. TALLA: UNISEX<br>COLOR:MORADO .<br>ESTAMPADO FRONTAL CON DOS LOGOS A UNA TINTA. | | |
| | | **CANTIDAD** | 2,400 | **Observaciones** |
| | | **V/ UNITARIO** | $ 14,586 | |
| | | **SUBTOTAL** | $ 35,006,400 | Tiempo de entrega a convenir |
| | | **IVA 19%** | $ 6,651,216 | |
| | | **TOTAL** | $ 41,657,616 | |
| 1 |  | **Botilito en PVC - Produccion Nacional**<br>Botilito en PVC atóxico con tapa en ABS super resistente.<br>Medidas: 22 cm x 6.5 cm diámetro, Capacidad:610ml<br>Marca: Estmapado por una cara con DOS LOGOS A UNA TINTA. | | |
| | | **CANTIDAD** | 2,400 | **Observaciones** |
| | | **V/ UNITARIO** | $ 4,940 | |
| | | **SUBTOTAL** | $ 11,856,000 | Tiempo de entrega a convenir |
| | | **IVA 19%** | $ 2,252,640 | |
| | | **TOTAL** | $ 14,108,640 | |
| 1 |  | **CAPA IMPERMEABLE**<br>CAPA IMPERMEABLE CON CAPOTA, COLOR:ROJO. TALLA: UNISEX<br>COLOR:MORADO .<br>ESTAMPADO FRONTAL CON DOS LOGOS A UNA TINTA. | | |
| | | **CANTIDAD** | 2,400 | **Observaciones** |
| | | **V/ UNITARIO** | $ 1,975 | |
| | | **SUBTOTAL** | $ 4,740,000 | Tiempo de entrega a convenir |
| | | **IVA 19%** | $ 900,600 | |
| | | **TOTAL** | $ 5,640,600 | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **SUBTOTAL:** | **$ 51,602,400** | **IVA 19%** | **$ 9,804,456** | **TOTAL:** | **$ 61,406,856** |

**CONDICIONES COMERCIALES**

**VALIDEZ DE LA OFERTA**: 08 DÍAS HABILES- INVENTARIOS SUJETOS A ROTACIÓN

**FORMA DE PAGO**: 30 días

LOS ANTERIORES PRECIOS TIENEN DISCRIMINADO EL IMPUESTO I.V.A 19%

Entrega a un solo lugar en Bogotá

**MELANY URREGO L**
**EJECUTIVA COMERCIAL**
**3173253842**

Quantum Promocionales
**NIT 900.312.618-5**