Yopal, 24 junio de 2025

Señores
FUNDACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE CASANARE - FIDECA
Karen Eliana Jaramillo Galán
Director Ejecutivo
Fundacionfideca2015@gmail.com
Yopal - Casanare

ASUNTO. Solicitud cotización

Cordial saludo

El Instituto Departamental de Deportes de Casanare, comedidamente se permite solicitar COTIZACIÓN, teniendo en cuenta los siguientes términos:

La cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado, costos y, por tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente no obliga a las partes.

Actividades a realizar: AUNAR ESFUERZOS PARA ASEGURAR LA GESTIÓN, ORGANIZACIÓN, COORDINACIÓN, ARTICULACIÓN, DESARROLLO Y EJECUCIÓN A TODO COSTO DE LA ENTREGA DE COMPLEMENTOS NUTRICIONALES (REFRIGERIOS) PARA LOS NIÑOS, NIÑAS ADOLESCENTES Y JÓVENES EN CONDICIONES DE POBREZA Y VULNERABILIDAD QUE SE ENCUENTREN REALIZANDO PRÁCTICAS DEPORTIVAS EN LOS MUNICIPIOS DE YOPAL, TAURAMENA, PAZ DE ARIPORO Y MANÍ DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.
Validez de la Cotización: un (1) mes

Las siguientes son las especificaciones técnicas:

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	CATEGORÍA	BIEN O SERVICIO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	COMPONENTE 1.1 VALOR RACION ALIMENTO							
	93131608	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	Servicios de suministro de alimentos	COSTEO MINUTA REFRIGERIO MENU 1	RACIÓN	7350		
	93131608	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	Servicios de suministro de alimentos	COSTEO MINUTA REFRIGERIO MENU 2	RACIÓN	7350		
	93131608	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	Servicios de suministro	COSTEO MINUTA REFRIGERIO MENU 3	RACIÓN	7350		

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	CATEGORÍA	BIEN O SERVICIO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
			de alimentos					
	93131608	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	Servicios de suministro de alimentos	COSTEO MINUTA REFRIGERIO MENU 4	RACIÓN	7350		
	93131608	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	Servicios de suministro de alimentos	COSTEO MINUTA REFRIGERIO MENU 5	RACIÓN	6300		
							TOTAL, VALOR TOTAL	
							VALOR UNITARIO DE REFRIGERIO	
							VALOR UNITARIO DE REFRIGERIO AJUSTADO AL PESO	

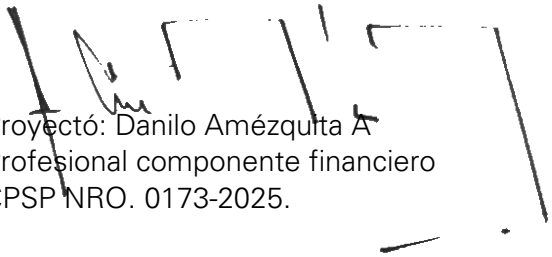
La cotización de cada refrigerio o menú, debe tener en cuenta los siguientes costos:

- Todos los gastos, costos, impuestos, estampillas, tasas, contribuciones que se causan en razón a la presentación de la oferta, suscripción, legalización y ejecución del contrato y demás variables que se requieran en la contratación pública.
- El valor del Salario Mínimo Mensual Legal Vigente y el Auxilio de Transporte para la vigencia 2025
- Todos los Componentes que se encuentran ajustados a los lineamientos de la Resolución No.0335 del 23 de diciembre de 2021 y anexos.

Se anexa a la presente solicitud de cotización la Minuta Patrón, los ciclos de este menú, personal requerido e infraestructura, equipos y vehículos necesarios según documento técnico del estudio previo.

Agradecemos la colaboración de anexar a la cotización el RUT y Registro de la Cámara de Comercio, y radicarlos en la oficina del Indercas.

Atentamente



Proyectó: Danilo Amézquita A
Profesional componente financiero
CPSP NRO. 0173-2025.

1. MINUTA PATRON

FORMATO MINUTA PATRON											
ENTIDAD		INSTITUTO NACIONAL DE RECREACIÓN Y DEPORTES DE CASANARE - INDERCAS									
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL	6 a 8 AÑOS Y 11 MESES			9 a 13 AÑOS Y 11 MESES			14 A 17 AÑOS Y 11 MESES		
			PESO BRUTO	PESO NETO	PESO SERVIDO	PESO BRUTO	PESO NETO	PESO SERVIDO	PESO BRUTO	PESO NETO	PESO SERVIDO
Bebida con leche	Grupo III: leche y productos lácteos										
	Leche de vaca, entera en polvo	3 veces por semana	13 g	13 g	200 cc	13 g	13 g	200 cc	15 g	15 g	200 cc
	Leche de vaca, entera liquida pasteurizada		100 cc	100 cc		100 cc	100 cc		120 cc	120 cc	
	Avena / fácula de maíz		7.2 g	7.2 g		8.5 g	8.5 g		8.5 g	8.5 g	
	Chocolate o milo		8 g	8 g		10 g	10 g		14 g	14 g	
	Kumis	2 veces por semana	200 cc	200 cc		200 cc	200 cc		200 cc	200 cc	
	Yogurt		200 cc	200 cc		200 cc	200 cc		200 cc	200 cc	
Alimento proteico	Grupo; proteínas										
	Huevo	Todos los días	55 g	50 g	50 g	55 g	50 g	50 g	55 g	50 g	50 g
	Queso		30 g	30 g	30 g	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g
	Carnes magras		30 g	30 g	21 g	50 g	50 g	35 g	50 g	50 g	35 g
Cereal / acompañante	Grupo I: cereales, raíces, tubérculos y plátanos										
	Galletas / tostadas	Todos los días	21 g	21 g	21 g	28 g	28 g	28 g	28 g	28 g	28 g
	Pan, mojicón, torta, almojábana, ponqué	Todos los días	30 g	30 g	30 g	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g
	Arepa / envuelto	Todos los días	35 g	35 g	35 g	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g
Fruta	Grupo II: Frutas y verduras										

	Porción de fruta entera	Todos los días	92 g	75 g	75 g	145	130 g	130 g	172 g	150 g	150 g

Azúcar	Grupo VI; azucares										
	Azúcar	Todos los días	7 g	7 g	7 g	7 g	7 g	7 g	10 g	10 g	10 g

Grasas	Grupo V; Grasas										
	Aceite vegetal - Mantequilla	Todos los días	5 cc	5 cc	5 cc	5 cc	5 cc	5 cc	5 cc	5 cc	5 cc

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON							
	CALORIAS	Proteína	Grasas	carbohidratos	calcio	hierro	sodio
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)
6 a 8 años 11 meses							
Aporte mínimo	298	11,92	9,93	40,23	189,05	2,05	280,62
Recomendación diaria	1392	52,2	46,4	200,3	800	6,2	1200
Adecuación	21,41	22,84	21,41	20,08	23,63	32,99	23,38
9 a 13 años 11 meses							
Aporte mínimo	408	16,32	13,60	55,08	230,4	2,4	298
Recomendación diaria	1908	71,55	63,6	274,3	1100	8,7	1500
Adecuación	21,38	22,81	21,38	20,08	20,95	27,59	19,87
14 a 17 años 11 meses							
Aporte mínimo	612	24,48	20,40	82,62	244,04	3,64	300,3
Recomendación diaria	2856	107,1	95,2	410,55	1100	11,8	1500
Adecuación	21,43	22,86	21,43	20,12	22,19	30,85	20,02

1. CICLOS DE MENÚ

MENU				
MENU 1	**MENU 2**	**MENU 3**	**MENU 4**	**MENU 5**
AVENA FRIA	YOGURT	LECHE SABORIZADA	MILO	YOGURT
BURRITO MIXTO (CARNE Y QUESO)	EMPANADA DE POLLO	AREPA RELLENA DE CARNE	SANDWICH (JAMÓN, QUESO Y MERMELADA)	AREPA DE HUEVO
MANDARINA	BANANO	DURAZNO	MANZANA	MANGO
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

2. CRONOGRAMA

	MES 1																				MES 2																	
MES	**SEMANA 1**					**SEMANA 2**					**SEMANA 3**					**SEMANA 4**					**SEMANA 5**					**SEMANA 6**					**SEMANA 7**					**SEMANA 8**				
DIAS	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
CICLOS DE MENU	1		2		3	4		5		1	2		3		4	5		1		2	3		4		5	1		2		3	4		5		1	2		3		4

	MES 3																			
MES	**SEMANA 9**					**SEMANA 10**					**SEMANA 11**					**SEMANA 12**				
DIAS	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
CICLOS DE MENU	5		1		2	3		4		5	1		2		3	4				

CICLOS DE MENU	**NUMERO VECES**
1	7
2	7
3	7
4	7
5	6
NRO DIAS	**34**

3. PERSONAL

PERSONAL	PERFIL	CANT
COORDINADOR GENERAL. ESPECIALISTA	Ingeniería de Alimentos o nutricionista dietista con especialización en ciencia y tecnología de alimentos o Afines.	1
NUTRICIONISTA. ESPECIALISTA	nutricionista dietista o nutrición deportiva	1
MANIPULADORES ALIMENTOS	Bachiller	5
AUXILIARES LOGISTICA YOPAL	Bachiller	5

4. BODEGA Y CUARTO FRIO.

Deberá disponer de una bodega de almacenamiento de alimentos, propia o en arrendamiento, la bodega debe estar ubicada en el perímetro urbano o rural (de ser rural debe estar en un perímetro de máximo 2 kilómetros del casco urbano) del Municipio de Yopal Casanare, especificando su ubicación. De un área no menor 60 metros de área operacional.

Adicionalmente deberá disponer de un cuarto frio de congelación de capacidad mínima de 6 a 8 metros cúbicos, propia o en arrendamiento, el cuarto frio debe estar ubicada en el perímetro urbano o rural (de ser rural debe estar en un perímetro de máximo 2 kilómetros del casco urbano) del Municipio de Yopal Casanare especificando su ubicación, esto con el propósito de almacenar en buen estado de conservación los productos que el contratista necesite; este puede estar dentro de la misma bodega o un sitio diferente.

Ver documento técnico anexo la información detallada la cual debe cumplir.