Bogotá, 23 de Julio de 2023

Señores
Rocio Diaz Galan
DIRECCION DE RESPONSABILIDAD PENAL
Secretaria de Seguridad, convivencia y justicia
Bogotá D.C.

COT 0095 – CURSO COCINA

Cordial Saludo

De acuerdo a la invitación enviada el día 21 de julio de 2025 a la ASOCIACION NACIONAL DE CHEFS Y COCINEROS DE COLOMBIA para la cotización de los servicios de CURSO DE COCINA, nos permitimos enviar nuestra propuesta económica de acuerdo a lo establecido en el ANEXO TECNICO N° 1:

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	Dos (2) grupos de doce (12) personas vinculadas a los programas de la Dirección de Responsabilidad Penal Adolescente de la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia en Bogotá, para un total de 24 personas. Los participantes serán convocados y seleccionados por la Secretaría de Seguridad, Convivencia y Justicia. Segun especificaciones ANEXO TÉCNICO COCINA BÁSICA	24	ESTUDIANTE	$3.162.750,00	$75.906.000,00
2	Uniformes (Revisar Anexo Técnico)	24	ESTUDIANTE	$135.000,00	$3.240.000,00
3	Seguro estudiantil para cada uno de los aprendices (Revisar Anexo Técnico)	24	ESTUDIANTE	$60.000,00	$1.440.000,00
			TOTAL DE COSTOS DIRECTOS		$ 80.586.000,00
			EXENTO DE IVA		0%
			TOTAL DE COSTOS INDIRECTOS		$ 0,00
			COSTO TOTAL PROPUESTA		$ 80.586.000,00

El valor total de la propuesta es de **$ 80'586.000 (OCHENTA MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL PESOS M/C).** No se incluye valor IVA debido a que se encuentra exonerado de dicho impuesto, sin embargo, se encuentran otros costos directos asociados al contrato como pagos de seguridad social, impuestos, valor de pólizas del contrato y estampillas que liquide el distrito.

El precio de la propuesta incluye:

- Suministro de personal capacitado para la ejecución del objeto de la presente cotización.
- Incluye únicamente lo estipulado en el ANEXO TÉCNICO No. 1. COCINA BÁSICA entregado por la entidad CONTRATANTE

a. Tiempos de entrega

El tiempo estimado para la ejecución es de seis (6) meses.

b. Forma de pago.

- Primer pago correspondiente al 30% del valor total del contrato, con la entrega de los siguientes documentos:
  Suscripción del acta de inicio
  Plan de trabajo detallado con su cronograma.
  Documento que contenga el diseño curricular con los contenidos específicos (incluye horarios e intensidad horaria).
  Hojas de vida del docente o docentes que dictarán el curso
  Informe parcial de cumplimiento de obligaciones contractuales

- Segundo pago correspondiente al 50% del valor total del contrato, con la entrega de:
  Informe de avance del proceso de formación en un 50% con sus respectivos soportes de acuerdo con el Plan de Acción Técnico del anexo técnico Cocina Básica.
  Informe parcial de cumplimiento de obligaciones contractuales

- Tercer pago, correspondiente al 20% del valor total del contrato, contra la suscripción del acta de liquidación del contrato y la entrega de:
  Informe final consolidado de ejecución del contrato con sus respectivos soportes y entrega de todos los productos/entregables establecidos en el contrato, anexo técnico Cocina Básica y demás documentos que hacen del contrato
  Informe final de cumplimiento de obligaciones contractuales.

c. Validez de la oferta:
Esta oferta se mantendrá vigente durante 30 días calendario.

ACLARACIONES

- No se podrá dar inicio a las actividades sin formalizar correctamente el contrato y confirmación del respectivo anticipo solicitado en el numeral b del presente documento.

Cordialmente



DANIELA PATRCIA PARRADO RIOJAS
ASONALCHEFS