17 de Junio de 2025

Señores
Alcaldía local de la candelaria

Asunto: Cotización

Cordial saludo Respetados

Señores:

Yara alimentos, una empresa dedicada a la preparación de alimentos y su misión es deleitar el paladar de cada uno de nuestros clientes mediante platos que reúnan los tres componentes esenciales para la compañía: Calidad, nutrición y sabor.

Yara alimentos es una empresa legalmente constituida y con toda la documentación al día incluyendo los protocolos COVID-19 y estamos capacitados para atender grandes producciones.

1. **Servicios**

Nuestra oferta de alimentación se ajusta a las necesidades, incluyendo:

- Desayunos
- Refrigerios am
- Almuerzos
- Cenas
- Hidratación
- Estación de café

Dirección: Cra 72 A # 64 J-20 Boyacá Real - Bogotá D.C – Colombia – Cel: 315 336 9505
e-mail: Gourmetdoradoalimentos@gmail.com

2. Precios

ALCALDÍA LOCAL DE LA CANDELARIA

ESTUDIO DE MERCADO

SERVICIO:ALIMENTOS

DETALLLE DE BIENES Y SERVICIOS A COTIZAR

ID	ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD A COTIZAR	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA
1	REFRIGERIO Tipo 1	**Tipo 1:** 1. BEBIDA TIPO: Deberá contener al menos 200 cm3 (Jugo de frutas, Leche, yogurt, Kumis, Avena, Chocolate- otro), no se permitirá el suministro de bebidas empacadas en bolsa plástica. 2. PRODUCTO SOLIDO PRINCIPAL : Deberán tener un **peso entre 100 gr. a 200 gr** debe ser variado entre (Pastel de pollo o carne, empanada de pollo o carne, wraps de pollo, arepa de maíz peto y/o quinua, envuelto, pastel gloria, croissant de jamón y queso, alimentos tipo mantecada, entre otros). Los gramajes corresponden a los productos ya elaborados. 3. UNA FRUTA DE TEMPORADA TIPO: Porción de fruta fresca no menor de 150 gramos. Mandarina, manzana, pera y/o similares. 4. COMPLEMENTO: Deberá tener mínimo entre 90 a 100 gramos, bocadillo beleño / Quesadillo, Maní o nuez, ponqué, granola, mantecada y/o similares. 5. EMPAQUE: En bolsa plástica biodegradable, adicionalmente los productos del interior se encuentren en empaques reciclables y/o biodegradables. Nota: • No bebidas azucaradas o procesados • Se prohíbe el uso de plásticos de un solo uso, fomentar el reciclaje y la reducción de residuos	1	Unidad	17.000	1.360	18.360 -	18.360

2	REFRIGERIO Tipo 2	**Tipo 2:** 1. BEBIDA TIPO: Deberá contener al menos 200 cm3 (Jugo de frutas, Leche, yogurt, Kumis, Avena, Chocolate- otro), no se permitirá el suministro de bebidas empacadas en bolsa plástica. 2. PRODUCTO SOLIDO PRINCIPAL : Deberán tener un **peso entre 200 gr. a 300** gr debe ser variado entre (Pastel de pollo o carne, empanada de pollo o carne, wraps de pollo, arepa de maíz peto y/o quinua, envuelto, pastel gloria, croissant de jamón y queso, alimentos tipo mantecada, entre otros). Los gramajes corresponden a los productos ya elaborados. 3. UNA FRUTA DE TEMPORADA TIPO: Porción de fruta fresca no menor de 150 gramos. Mandarina, manzana, pera y/o similares. 4. COMPLEMENTO: Deberá tener mínimo entre 100 a 150 gramos, bocadillo beleño / Quesadillo, Maní o nuez, ponqué, granola, mantecada y/o similares. 5. EMPAQUE: En bolsa plástica biodegradable, adicionalmente los productos del interior se encuentren en empaques reciclables y/o biodegradables. Nota: • No bebidas azucaradas o procesados • Se prohíbe el uso de plásticos de un solo uso, fomentar el reciclaje y la reducción de residuos	1	Unidad	19.000	1.520	20.520 -	20.520
3	REFRIGERIO Tipo 3	**Tipo 3- Vegetariano** 1. BEBIDA TIPO: Deberá contener al menos 200 cm3 (Jugo de frutas o otro), no se permitirá el suministro de bebidas empacadas en bolsa plástica. 2. PRODUCTO SOLIDO PRINCIPAL : Deberán tener un peso entre 150 gr. a 200 gr debe ser variado entre opción vegetariana. Los gramajes corresponden a los productos ya elaborados. 3. UNA FRUTA DE TEMPORADA TIPO: Porción de fruta fresca no menor de 150 gramos. Mandarina, manzana, pera y/o similares. 4. COMPLEMENTO: Deberá tener mínimo entre 90 a 100 gramos, bocadillo beleño / Quesadillo, Maní o nuez, granola, mantecada y/o similares. 5. EMPAQUE: En bolsa plástica biodegradable, adicionalmente los productos del interior se encuentren en empaques reciclables y/o biodegradables. Nota: • No bebidas azucaradas o procesados • Se prohíbe el uso de plásticos de un solo uso, fomentar el reciclaje y la reducción de residuos	1	Unidad	20.000	1.520	20.520	20.520

4	ALMUERZO Tipo 1	**Tipo 1:** **Entrada**: Sopa o porción de fruta. **Plato fuert**e: compuesto por proteína (Animal o vegetal), verdura, carbohidrato. - **PROTEINA:** Deberá contener entre 200 gramos, la proteína debe ser cocido, a la parrilla, horneado o al vapor. La preparación debe garantizar bajos niveles de grasa y sal, manteniendo el sabor y la textura. -**CARBOHIDRATO:** Entre 150 y 200 gramos, Acompañamiento de arroz, pasta, papa, yuca o plátano, preparado al vapor, cocido o asado, evitando el exceso de grasas. -**VERDURAS O ENSALADA:**Porción de vegetales frescos o cocidos, preferiblemente de temporada, que incluya al menos dos colores distintos para garantizar variedad de nutrientes. Las ensaladas pueden incluir aderezo ligero, servido aparte. - **BEBIDA:** Entre 250 y 300 ml. Jugo natural, agua aromática o bebida hidratante baja en azúcar. Se deben evitar las gaseosas y bebidas con alto contenido de edulcorantes artificiales. - POSTRE: postre de 50gr (Consumo calórico normal diario). **Servicio de samovares y servido en desechables biodegradables + transporte**	1	Unidad	28.000	2.240	30.240	30.240
5	ALMUERZO Tipo 2	**Tipo 2: Entrada**: Sopa o porción de fruta. **Plato fuert**e: compuesto por proteína (Animal o vegetal), verdura, carbohidrato. - **PROTEINA:** Deberá contener entre 200 gramos, la proteína debe ser cocido, a la parrilla, horneado o al vapor. La preparación debe garantizar bajos niveles de grasa y sal, manteniendo el sabor y la textura. -**CARBOHIDRATO:** Entre 150 y 200 gramos, Acompañamiento de arroz, pasta, papa, yuca o plátano, preparado al vapor, cocido o asado, evitando el exceso de grasas. -**VERDURAS O ENSALADA:**Porción de vegetales frescos o cocidos, preferiblemente de temporada, que incluya al menos dos colores distintos para garantizar variedad de nutrientes. Las ensaladas pueden incluir aderezo ligero, servido aparte. - **BEBIDA:** Entre 250 y 300 ml. Jugo natural, agua aromática o bebida hidratante baja en azúcar. Se deben evitar las gaseosas y bebidas con alto contenido de edulcorantes artificiales. - POSTRE: postre de 50 gr(Consumo calórico normal diario).	1	Unidad	35.000	2.800	37.800	37.800

		Servicio de samovares y servido en cerámica incluido mesero o (s) + transporte						
6	ALMUERZO Tipo 3	**Tipo 3: Entrada**: Sopa o porción de fruta. **Plato fuert**e: compuesto por proteína (Animal o vegetal), verdura, carbohidrato. - **PROTEINA VEGETAL:** Deberá contener entre 200 gramos, opción vegana o vegetariana. -**CARBOHIDRATO:** Entre 150 y 200 gramos, Acompañamiento de arroz, pasta, papa, yuca o plátano, preparado al vapor, cocido o asado, evitando el exceso de grasas. -**VERDURAS O ENSALADA:**Porción de vegetales frescos o cocidos, preferiblemente de temporada, que incluya al menos dos colores distintos para garantizar variedad de nutrientes. Las ensaladas pueden incluir aderezo ligero, servido aparte. - **BEBIDA:** Entre 250 y 300 ml. Jugo natural, agua aromática o bebida hidratante baja en azúcar. Se deben evitar las gaseosas y bebidas con alto contenido de edulcorantes artificiales. - POSTRE: postre de 50 gr(Consumo calórico normal diario). **Servicio de samovares y servido en desechables biodegradables- transporte**	10	Unidad	35.000	2.800	37.800	37.800
7	Estación de café	Servicio de cafetería (tinto, aromática y agua): vasos de cartón bebida caliente 4 oz. + mezclador + azúcar + crema para café y snack Para: 50 personas Duración del evento aprox. 6 horas. Transporte incluido y puesto en sitio.	1	Servicio Global	670.000	53.600	723.600	723.600

8	Estación de café	Servicio de cafetería (tinto, aromática y agua): Operario + presentación mesa + vasos de cartón bebida caliente 4 oz. + mezclador + azúcar + crema para café+snack Para: 100 personas Duración del evento aprox. 6 horas. Transporte incluido			1.340.000	107.200	1.447.200	1.447.200
9	Estación de café	Servicio de cafetería (tinto, aromática y agua): Operario + presentación mesa + vasos de cartón bebida caliente 4 oz. + mezclador + azúcar + crema para café+snack Para: 200 personas Duración del evento aprox. 6 horas. Transporte incluido			1.800.000	144.000	1.944.000	1.944.000
10	Botellón de agua con soporte	Botellón de agua de 20 litros con soporte (Incluye bolsa de Vasos desechables biodegradables (Cartón) de 12 onzas, cantidad 50)	1	Unidad	32.000	2.560	34.560	34.560
11	Agua en botella	Agua en botella: Suministro Botellas plástica con Agua. 300 ML	1	Unidad	2.500	200	2.700	2.700
12	Agua en botella	Agua en botella: Suministro Botellas plástica con Agua. 500 ML	1	Unidad	3.200	296	3.496	
TOTAL VALOR DE COTIZACIÓN								**4.317.300**

Notas:

- El valor de entrega de los productos en Bogotá no tiene costo adicional.
- Los valores dados tienen incluido el IVA
- El valor del transporte en municipios aledaños a Bogotá no está incluido dentro del valor de la alimentación, el costo de este se relaciona en la siguiente tabla.

1. **Datos**
   - **Razón social:** Yara Alimentos
   - **NIT:** 901582885
   - **Representante legal:** Jorge Enrique Yara Tovar
   - **Tipo y número de documento del representante legal:** C.C 79592729
   - **Dirección:** Cra 72 A # 64 J-20 Boyacá Real - Bogotá D.C

Cordialmente

Jorge Yara Tovar
RepresentanteLegal

Dirección: Cra 72 A # 64 J-20 Boyacá Real - Bogotá D.C – Colombia –e-mail:
Gourmetdoradoalimentos@gmail.com