Bogotá, Octubre 12 de 2026.

GRUPO DE INVERSIONES
AO SAS

Señores
FONDO DE DESARROLLO LOCAL DE CANDELARIA
Aten. CARLOS SAENZ
Ciudad

Asunto: Cotización estudio de mercado

Respetados señores:
Permítanos extender a ustedes un cordial saludo, además del placer que es, el poder ofrecer nuestros productos.

FORMATO DE OFERTA ECONOMICA

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA OFERTADO
REFRIGERIO Tipo 1	**Tipo 1:** 1. BEBIDA TIPO: Deberá contener al menos 300 ML (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 150 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, croissant de jamón y queso, 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 60 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	1	Unidad	$ 18.500,00

	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				
REFRIGERIO Tipo 2	**Tipo 2:** 1. BEBIDA TIPO: Deberá contener al menos 600 ML (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 250** 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 60 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.	1	Unidad	$	20.500,00

	Nota: • No bebidas azucaradas o procesados • Se prohíbe el uso de plásticos de un solo uso, fomentar el reciclaje y la reducción de residuos				
DESAYUNO	**Tipo 1:** **Entrada**: porción de fruta. 200 gr (papaya o piña o manog o sandia o melón **ENERGETICO**: 30 Gra. mogolla, almojabana, croissant de queso - **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.Huevos cocidos, huevos revueltos o huevos revueltoscon; salchica o con maiz o con queso. - **BEBIDA:** BEBIDA LÁCTEA CALIENTE O JUGO NATURAL DE FRUTA 200 cc. **Servicio de samovares y servido en desechables biodegradables + transporte**	1	Unidad	$	35.000,00
TAMAL	Tamal de 300 gramos con minimo 100 gramos de pollo	1	Unidad	$	20.000,00
CALDO	Caldo de res de 300 gramos bajo en grasa con papa (mínimo 100g de papa y 50g de carne magra)	1	Unidad	$	17.000,00

ALMUERZO Tipo 1	**Tipo 1:** **Entrada**: Sopa o crema o porción de fruta. 240cc **Plato fuert**e: compuesto por proteína (Animal o vegetal), verdura, carbohidrato. - **PROTEINA:** Deberá contener entre 150 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:** 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 60gr (Consumo calórico normal diario). **<u>Servicio de samovares y servido en desechables biodegradables + transporte</u>**	1	Unidad	$	45.000,00

ALMUERZO Tipo 2	**Tipo 1:** **Entrada**: Sopa o crema o porción de fruta. 240cc **Plato fuert**e: compuesto por proteína (Animal o vegetal), verdura, carbohidrato. - **PROTEINA:** Deberá contener entre 2000 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. -**DOS CARBOHIDRATO:** cada uno de 150 gramos, Acompañamiento de arroz, pasta, papa, yuca o plátano, preparado al vapor, cocido o asado, evitando el exceso de grasas entre otros -**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:** 500 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 60gr (Consumo calórico normal diario). **<u>Servicio de samovares y servido en desechables biodegradables + transporte</u>**	1	Unidad	$	45.000,00

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). **<u>Servicio de samovares y servido en desechables biodegradables- transporte</u>**	1	Unidad	$	50.000,00
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. 4 horas. Transporte incluido y puesto en sitio.	1	Servicio Global	$	450.000,00
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: 100 personas Duración del evento aprox. 4 horas. Transporte incluido y puesto en sitio.	1	Servicio Global	$	900.000,00

Agua en botella	Agua en botella: Suministro Botellas plástica con Agua. 300 ML	1	Unidad	$	4.000,00
Agua en botella	Agua en botella: Suministro Botellas plástica con Agua. 500 ML	1	Unidad	$	6.000,00
	VALOR TOTAL DE LA COTIZACION			**$**	**1.611.000,00**

Forma de pago: A convenir.

Validez de la oferta 90 días.

Cordialmente.

GRUPO DE INVERSIONES AO S.A.S
CRHISTIAN RODRIGUEZ ESPINEL
GERENTE COMERCIAL
CEL. 313 419 2950-