ESTUDIO PREVIO No. 2026-01821
ANEXO 4

4.1 Garantizar el desarrollo de una formación en comida tradicional, comida típica, cocina para restaurante y preparación de comidas rapidas, con una duración de ocho (8) días; con una intensidad horaria de cuatro (4) horas diarias y entrega de certificado de participación para veinticinco (25) personas.

SAROS DE COLOMBIA SAS

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	LOR UNITARIO (Sin	TOTAL
1	Disponer de un espacio adecuado para el desarrollo práctico de formación en comida tradicional, comida típica, cocina para restaurante y preparación de comidas rapidas, dirigido a VEINTICINCO (25) participantes, con un área aproximada de TREINTA (30) m² (5 metros x 6 metros), que permita la distribución de los participantes, la circulación básica y el desarrollo seguro de las actividades de aprendizaje. El espacio deberá contar con tres (3) mesones de trabajo en superficies lavables, resistentes y de fácil desinfección; suministro permanente de agua potable; un (1) lavaplatos; un (1) lavadero; dos (2) lavamanos para el cumplimiento de las condiciones de higiene y manipulación de alimentos; sistema adecuado para evacuación de aguas residuales; iluminación y ventilación suficientes; instalaciones eléctricas y/o de gas seguras; una (1) estufa industrial de cuatro (4) puestos para el desarrollo de las prácticas de preparación de alimentos; área destinada para la manipulación y preparación de ingredientes; y menaje de cocina disponible para la capacitación, incluyendo ollas, sartenes, cuchillos, tablas de corte, recipientes, utensilios de medición, vajilla y demás elementos requeridos para el adecuado desarrollo de las actividades formativas. El área deberá encontrarse en adecuadas condiciones de higiene, limpieza, seguridad y mantenimiento, garantizando la aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos y permitiendo el desarrollo eficiente de los procesos de enseñanza y aprendizaje durante la ejecución de la formación.	Hrs	32	$ 232.460,00	$ 7.438.720,00
2	Garantizar la entrega de veintiseis (26) certificados impreso en papel kimberly para cada uno de los participantes.	und	26	$ 7.338,00	$ 190.788,00
3	Garantizar capacitador para la formación de Cocina típica, cocina nacional y preparación de comidas rapidas.	hr	32	$ 37.210,00	$ 1.190.720,00
				Bases IVA 19%	$ 8.820.228,00
				IVA 19%	$ 1.675.843,32
TOTAL				**TOTAL**	**$ 10.496.071,32**

JMC SERVICIOS INTEGRADOS SAS

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	LOR UNITARIO (Sin	TOTAL
1	Disponer de un espacio adecuado para el desarrollo práctico de formación en comida tradicional, comida típica, cocina para restaurante y preparación de comidas rapidas, dirigido a VEINTICINCO (25) participantes, con un área aproximada de TREINTA (30) m² (5 metros x 6 metros), que permita la distribución de los participantes, la circulación básica y el desarrollo seguro de las actividades de aprendizaje. El espacio deberá contar con tres (3) mesones de trabajo en superficies lavables, resistentes y de fácil desinfección; suministro permanente de agua potable; un (1) lavaplatos; un (1) lavadero; dos (2) lavamanos para el cumplimiento de las condiciones de higiene y manipulación de alimentos; sistema adecuado para evacuación de aguas residuales; iluminación y ventilación suficientes; instalaciones eléctricas y/o de gas seguras; una (1) estufa industrial de cuatro (4) puestos para el desarrollo de las prácticas de preparación de alimentos; área destinada para la manipulación y preparación de ingredientes; y menaje de cocina disponible para la capacitación, incluyendo ollas, sartenes, cuchillos, tablas de corte, recipientes, utensilios de medición, vajilla y demás elementos requeridos para el adecuado desarrollo de las actividades formativas. El área deberá encontrarse en adecuadas condiciones de higiene, limpieza, seguridad y mantenimiento, garantizando la aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos y permitiendo el desarrollo eficiente de los procesos de enseñanza y aprendizaje durante la ejecución de la formación.	Hrs	32	$ 241.759,00	$ 7.736.288,00
2	Garantizar la entrega de veintiseis (26) certificados impreso en papel kimberly para cada uno de los participantes.	und	26	$ 7.631,00	$ 198.406,00
3	Garantizar capacitador para la formación de Cocina típica, cocina nacional y preparación de comidas rapidas.	hr	32	$ 38.698,00	$ 1.238.336,00
				Bases IVA 19%	$ 9.173.030,00
				IVA 19%	$ 1.742.875,70
TOTAL				**TOTAL**	**$ 10.915.905,70**

ASIEL II GROUP SAS.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	LOR UNITARIO (Sin	TOTAL
1	Disponer de un espacio adecuado para el desarrollo práctico de formación en comida tradicional, comida típica, cocina para restaurante y preparación de comidas rapidas, dirigido a VEINTICINCO (25) participantes, con un área aproximada de TREINTA (30) m² (5 metros x 6 metros), que permita la distribución de los participantes, la circulación básica y el desarrollo seguro de las actividades de aprendizaje. El espacio deberá contar con tres (3) mesones de trabajo en superficies lavables, resistentes y de fácil desinfección; suministro permanente de agua potable; un (1) lavaplatos; un (1) lavadero; dos (2) lavamanos para el cumplimiento de las condiciones de higiene y manipulación de alimentos; sistema adecuado para evacuación de aguas residuales; iluminación y ventilación suficientes; instalaciones eléctricas y/o de gas seguras; una (1) estufa industrial de cuatro (4) puestos para el desarrollo de las prácticas de preparación de alimentos; área destinada para la manipulación y preparación de ingredientes; y menaje de cocina disponible para la capacitación, incluyendo ollas, sartenes, cuchillos, tablas de corte, recipientes, utensilios de medición, vajilla y demás elementos requeridos para el adecuado desarrollo de las actividades formativas. El área deberá encontrarse en adecuadas condiciones de higiene, limpieza, seguridad y mantenimiento, garantizando la aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos y permitiendo el desarrollo eficiente de los procesos de enseñanza y aprendizaje durante la ejecución de la formación.	Hrs	32	$ 260.355,00	$ 8.331.360,00
2	Garantizar la entrega de veintiseis (26) certificados impreso en papel kimberly para cada uno de los participantes.	und	26	$ 8.218,00	$ 213.668,00
3	Garantizar capacitador para la formación de Cocina típica, cocina nacional y preparación de comidas rapidas.	hr	32	$ 41.676,00	$ 1.333.632,00
				Bases IVA 19%	$ 9.878.660,00
				IVA 19%	$ 1.876.945,40
TOTAL				**TOTAL**	**$ 11.755.605,40**

Aprobó:
ADRIANA PATRICIA ALFONSO SAENZ
Secretaria de Integración Desarrollo Social y Mujer

Revisó:
Mayra Alejandra Ramírez Soler
Directora Técnica de Inclusión y Desarrollo Social

Elaboró:
Cristhian Humberto Serrano Q
Profesional Contratado