Bogotá octubre de 2026
Señores Alcaldía Local de Suba

SOLICITUD DE COTIZACION

Cordial saludo

De acuerdo con la solicitud realizada, nos permitimos remitir la cotización de los elementos requeridos, organizada por categorías conforme a las especificaciones y necesidades indicadas por la entidad.

Es importante señalar que los precios y tiempos de entrega están sujetos a las condiciones comerciales, disponibilidad de inventario y plazos establecidos por cada uno de nuestros proveedores.

Agradecemos la oportunidad de presentar nuestra propuesta y quedamos atentos a cualquier observación, ajuste o aclaración que se requiera para continuar con el proceso.

ALIMENTACION				
Nombre del Elemento	**Descripción del elemento y / o actividad**	**Cantidad**	**Valor unidad imp consumo**	**Valor total con imp consumo**
Refrigerio Saludable tipo 2	Sándwich de pollo desmechado en pan artesanal de orégano, ajo o similar , con pechuga de pollo desmechada, lechuga, una tajada de queso (mínimo 120 g) y salsas en sachet o porción individual (mínimo 15 g). Jugo natural de fruta en botella de 250 ml, sin conservantes ni colorantes artificiales. Fruta entera de mínimo 100 g. Chocolatina de 11 g. Empaque tipo maletín en cartón kraft o cartulina biodegradable, con servilleta. Por contener proteína y lácteos, el sándwich debe conservarse refrigerado (entre 0 °C y 4 °C) hasta su entrega. Los productos empacados (jugo y chocolatina) deben contar con registro sanitario INVIMA vigente. Cada refrigerio debe estar rotulado con fecha de elaboración y de vencimiento. El transporte debe hacerse en vehículo refrigerado o con elementos que garanticen la cadena de frío hasta el lugar de entrega. El proveedor debe ofrecer alternativas, con el mismo gramaje	1	$ 21.600	$ 21.600

	y valor, para personas con requerimientos especiales (vegetariana, sin lactosa y sin gluten o para personas celíacas), según el listado que entregue el contratista antes de cada actividad.			
Refrigerios saludable tipo 1	Wrap integral de pollo: pechuga de pollo a la plancha tajada (mínimo 120 g), con vegetales salteados (pimentón y cebolla), queso crema y espinaca baby, en tortilla de trigo integral artesanal. Jugo natural de fruta en botella de 250 ml, sin conservantes ni colorantes artificiales. Fruta entera de mínimo 100 g. Dulce de 12 a 15 g (chocolatina, arequipe, bocadillo o similar). Empaque tipo maletín en cartón kraft o cartulina biodegradable, con servilleta. Los productos empacados (jugo y dulce) deben contar con registro sanitario INVIMA vigente. Cada refrigerio debe estar rotulado con fecha de elaboración y de vencimiento. El transporte debe hacerse en vehículo refrigerado o con elementos que garanticen la cadena de frío hasta el lugar de entrega. El proveedor debe ofrecer alternativas, con el mismo gramaje y valor, para personas con requerimientos especiales (vegetariana, sin lactosa y sin gluten o para personas celíacas), según el listado que entregue el contratista antes de cada actividad.	1	22.700	22.700
CENA	Servicio de alimentación (cena servida) por persona, que incluya como mínimo: una (1) entrada, sopa (mín. 250 ml) o porción de fruta (mín. 100 g); un (1) plato fuerte con proteína de res, cerdo, pollo o pescado (mín. 150 g en cocido); un (1) carbohidrato o guarnición (mín. 120 g); una (1) ensalada o acompañamiento (mín. 80 g); un (1) postre (mín. 80 g) y una (1) bebida (mín. 250 ml). El servicio incluye el suministro, la preparación y la distribución de los alimentos; el menaje necesario	80	55350	4.428.000

	(platos, vasos, cubiertos, manteles y servilletas); los elementos para mantener los alimentos a temperatura adecuada (samovares o equivalentes); el personal de atención y servicio, y el transporte hasta el sitio del evento.			

Quedamos atentos a sus solicitudes, estos valores se mantienen hasta el día 31 de diciembre del año 2026.

Se adjunta cámara de comercio de acuerdo con su solicitud.

Cordial saludo,

SAUL HERNANDEZ C
Gerente General

REINPREASER