SHEJINÁ
ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES
NIT: 9 0 1 4 3 8 4 6 6-8

SEÑORES FONDO DE DESARROLLO LOCAL DE SUBA
LA ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES SHEJINÁ

De acuerdo con su solicitud realizada enviamos las cotizaciones correspondientes de los ítems de acuerdo con las descripciones y cantidades:

ALIMENTACION				
Nombre del Elemento	**Descripción del elemento y / o actividad**	**Cantidad**	**Valor unidad con Imp consumo**	**Valor total 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 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	$ 20.450	$ 20.450

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	$ 25.600	$ 25.600

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 (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.	80	$ 49.950	$ 3.996.000

Esta cotización se expide en el mes de octubre de 2026.

Cordialmente,

Sergio Alarcón C

SERGIO ALARCON C.
REPRESENTANTE LEGAL