

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	 25129
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS – SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Dependencia Solicitante: Centro de Investigaciones y Desarrollo Científico (CIDC)
Rubro: Fortalecimiento y promoción de la investigación y desarrollo científico de la Universidad Distrital
Fecha: 28/03/2023

Funcionario responsable del proceso en la dependencia: Angela Parrado Rosselli

1. DEFINICIÓN DE LA NECESIDAD (OBJETO DEL CONTRATO)

Brindar servicios de apoyo logístico para los diferentes eventos de investigación planeados y generados por los Grupos y Semilleros de Investigación institucionalizados, proyectos de investigación institucionalizados, el comité de investigaciones y el Centro de Investigaciones y Desarrollo Científico, mediante el servicio de suministro alimentario y la logística inherente, en cada evento a realizar para promover, desarrollar, incentivar y visibilizar la investigación de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas.

2. JUSTIFICACIÓN DEL PROCESO DE SELECCIÓN

La Universidad Distrital Francisco José de Caldas, como ente autónomo de Educación Superior, creada mediante Acuerdo N° 10 de 1948 por el Concejo de Bogotá; es una institución pública, estatal y autónoma, del orden distrital, que tiene como objetivo primordial el de formar a la persona a partir de la construcción del conocimiento y la investigación en la búsqueda de resultados socialmente útiles. En el marco de lo anterior se requiere la contratación de servicios de apoyo logístico, para Grupos y Semilleros de Investigación institucionalizados, proyectos de investigación institucionalizados, el comité de investigaciones y el propio CIDC, para la realización de eventos de investigación, la promoción de los resultados y el fortalecimiento de las estructuras investigativas, como función propia del CIDC que busca apoyar y generar los espacios necesarios para promover, desarrollar, incentivar y visibilizar la investigación de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas, teniendo en cuenta las condiciones particulares, dinámicas y políticas del proceso investigativo. Contemplado en el rubro: Fortalecimiento y Promoción de la Investigación y Desarrollo Científico de la Universidad Distrital en Bogotá, Meta 4. Implementar 2 estrategias comunicativas que tienen por objeto la comunicación de información del sector en temas de educación superior, Actividad 4.3. Adquisición de bienes y servicios que apoyen el desarrollo de Eventos de difusión de la investigación de la UD. Fuente. 1-100-1014- VA-Estampilla Universidad Distrital Estampilla UD Ley 1825 de 2017. PROPES. O232020200885210 Servicios de investigación.

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	

3. RAZONES DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD (marque X si el contrato está vigente)

Objeto	Contrato Vigente		Oportunidad		
	Sí	No	Fecha de Inicio	Fecha Final	Plazo Max. de Inicio Nuevo Contrato
Brindar servicios de apoyo logístico para los diferentes eventos de investigación planeados y generados por los Grupos y Semilleros de Investigación institucionalizados, proyectos de investigación institucionalizados, el comité de investigaciones y el Centro de Investigaciones y Desarrollo Científico, mediante el servicio de suministro alimentario y la logística inherente, en cada evento a realizar para promover, desarrollar, incentivar y visibilizar la investigación de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas		X			

4. EVALUACIÓN DE LOS POSIBLES RIESGOS (La tipología de los riesgos que podrían ser)

4.1. RIESGOS CON CARGO AL OFERENTE GANADOR

RIESGOS PREVISIBLES CON CARGO AL OFERENTE GANADOR					
Son los posibles hechos o circunstancias que por la naturaleza del contrato y de la actividad a ejecutar es factible su ocurrencia, esta corresponde a la estimación y asignación de los riesgos previsibles así como su tipificación.					
RIESGO	POSIBLES CAUSAS	RESPONSABILIDAD	IMPACTO	U.D.	CONTRATISTA
1 Incumplimiento el contratista en la ejecución del contrato	Atrasos y sobre costos en la prestación del servicio por imprevisión y mala planificación del oferente ganador respecto del control del personal disponible.	Oferente ganador	Moderado		X
	Mala interpretación del contratista del contrato que se firmare				
	La mala calidad del servicio y productos suministrados.				
	La carencia de medidas de seguridad industrial apropiadas por el contratista ganador del presente				

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	

		<p>proceso de selección, a favor de la conservación de las condiciones físicas y mentales de sus trabajadores, la comunidad universitaria, así como de terceras personas que activa o pasivamente tenga alguna relación.</p> <p>El incumplimiento de lo establecido en los estudios previos, el incumplimiento de la oferta presentada al cierre del proceso de selección, el incumplimiento de los posibles OTROSÍ que de común acuerdo se pacten con la Universidad Distrital, así como el contrato o los contratos que se deriven del proceso de selección.</p> <p>Incumplimiento en el tiempo establecido de entrega de los productos y resultados requeridos.</p> <p>Manejo no adecuado del de la información suministrada.</p>				
2	<p>Incumplimiento del contratista en el pago de salarios de obligaciones parafiscales a favor del personal operativo a cargo</p>	<p>Mala planeación financiera u operativa del contratista.</p> <p>Falta de infraestructura técnica del contratista para realizar pagos de nómina.</p> <p>Evasión de los Recursos Parafiscales, regulado en la Ley 789 de 2002, artículo 50.</p>	Oferente ganador	Moderado		X
RIESGOS EXTERNOS PREVISIBLES CON CARGO AL OFERENTE GANADOR						
<p>Los generados por la probabilidad de que en el marco normativo y de operación del Sistema Jurídico Colombiano se vean modificados dentro de un escenario previsible como son: una variación de tarifas en mercados regulados, el cambio de carga impositiva tributaria por reformas legales futuras y la adopción de decisiones administrativas que puedan afectar el desarrollo del objeto contractual y que puedan alterar de forma moderada el equilibrio económico del contrato, el cual se manifiesta principalmente en la pérdida de liquidez del contratista, en procesos inflacionarios y en la llamada diferencia en cambio.</p>						

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	

	RIESGO	POSIBLES CAUSAS	RESPONSABILIDAD	IMPACTO	U.D.	CONTRATISTA
3	Riesgos Económicos	Por pérdida de liquidez se entiende la dificultad que puede experimentar el contratista en convertir un activo financiero en efectivo.	Oferente ganador	Moderado		X
		Por inflación se entiende al aumento generalizado del nivel de precios de bienes y servicios, ocasionado por la caída del poder adquisitivo del peso colombiano.				
		Por diferencia en cambio se entiende la generación de pasivos imprevistos, originados a raíz de la eventual variación de la cotización del cambio oficial del peso, durante la compra o importación a crédito de mercancías o activos fijos, o en aquellas circunstancias en que se contrae una deuda en divisas. (cambios en la TRM)				
RIESGOS IMPREVISIBLES CON CARGO AL OFERENTE GANADOR						
Son aquellos hechos o circunstancias donde no es factible su previsión, es decir el acontecimiento de su ocurrencia, estos riesgos deberán estar considerados por parte de los oferentes en caso de que les sea adjudicado el contrato resultante de este proceso de selección.						
4	Demoras en la nacionalización de los instrumentos o elementos contratados	Por no tener la documentación en orden	Oferente ganador	Menor		X
5	Situaciones de salud pública y similares, que modifiquen las condiciones en que el contrato será ejecutado	Pandemias y otras situaciones que, por su capacidad de afectación del normal funcionamiento de la sociedad y del Estado, modifiquen drásticamente las condiciones en que el contrato debe ser ejecutado	Oferente ganador	Mayor		X

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	

6	La variación de los precios de mercado, como resultado del impacto de nuevos impuestos, impactando, de paso, cualquier actividad relacionada con la ejecución del contrato.	Pandemias y otras situaciones que, por su capacidad de afectación del normal funcionamiento de la sociedad y del Estado, modifiquen drásticamente las condiciones en que el contrato debe ser ejecutado	Oferente ganador	Mayor		X
---	---	---	------------------	-------	--	---

Ante los anteriores, así como por cualquier anomalía que en el desarrollo del contrato el contratista ganador del proceso de selección detecte, podrá hacer uso de todas las herramientas y medios jurídicos válidos para hacer valer sus derechos y no resultar afectado económicamente

4.2. Riesgos previsible a cargo de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas:

El incumplimiento de sus obligaciones establecidas en el contrato, el no pago del contrato, en la forma establecida, cualquiera sea la modalidad de esta contratación, la no ejecución del contrato en la forma debida y condiciones establecidas en el contrato, la no comunicación permanente por parte del supervisor del contrato con el oferente(s) ganador (es) del proceso de selección que ocasione demoras y tropiezos en el desarrollo del contrato que se firmare, cambiar las condiciones técnicas establecidas para los elementos a suministrar por parte del contratista (s) ganador (es) del proceso de selección, sin comunicación y consulta previas con el mismo.

4.3. Otros riesgos que se consideran:

Cuando en su desarrollo se presenten circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito, debidamente comprobadas, que impidan temporalmente su ejecución, como causas de fuerza mayor por problemas mundiales o nacionales de salud pública.

5. JUSTIFICACIÓN DEL VALOR DEL CONTRATO - ANÁLISIS DEL MERCADO Y DEL SECTOR:

Actividades CIU-CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL INTERNACIONAL UNIFORME:

- 5611: Expendio a la mesa de comidas preparadas.
- 5613: Expendio de comidas preparadas en cafeterías.
- 5619: Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.
- 5621: Catering para eventos.

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	

- 5629: Actividades de otros servicios de comidas.

Actividades con código Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC)

- 80141902: Reuniones y eventos.

I. ANÁLISIS DE LA OFERTA

ANÁLISIS DEL MERCADO

Se solicitó el suministro de servicios de apoyo logístico para los diferentes eventos de investigación planeados y generados por los Grupos y Semilleros de Investigación institucionalizados, proyectos de investigación institucionalizados, el comité de investigaciones y el Centro de Investigaciones y Desarrollo Científico, mediante el servicio de suministro alimentario y la logística inherente, en cada evento a realizar para promover, desarrollar, incentivar y visibilizar la investigación de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas, denominado como el caso 25129, para lo cual se solicitaron cotizaciones a los proveedores inscritos en el banco de proveedores AGORA, en el que se recibieron cuatro (4) cotizaciones con varias opciones de menú y que se ajustan al valor de \$40.000.000, disponibles para la contratación del servicio.

Se solicitaron cotizaciones con valores para cada uno de los ítems descritos en el anexo 1, que corresponden a: ITEM 1: Almuerzo empacado, ITEM 2: Almuerzo servido a la mesa, ITEM 3: Refrigerio empacado, ITEM 4: Refrigerio servido a la mesa e ITEM 5: Estación de café permanente.

TABLA 2: DE ANÁLISIS DEL MERCADO – OFERTA

Oferta de empresa cotizante	Condiciones Requeridas	Objeto	Valor de la oferta (Promedio por ítem)
1 Oferta No. 1	ACTIVIDADES ESPECÍFICAS Y/O OBLIGACIONES Y/O SERVICIOS / PRODUCTOS A CONTRATAR: 1. Suministro óptimo de alimentos, bebidas, servidos a la mesa o empacados, a manera de almuerzos, refrigerios y/o de estación de café con pasabocas y el menaje necesario, en los términos, fechas, tiempos, espacios y condiciones que requiera el Centro de Investigaciones y Desarrollo Científico (CIDC) para el desarrollo de los eventos que se generen, para esto acogiendo las condiciones y especificaciones establecidas en los estudios previos para la celebración del contrato, la prestación del servicio y sus anexos. 2. Garantizar las condiciones óptimas de calidad, seguridad y cumplimiento para cada alimento y servicio, implicado en la prestación del servicio contratado, teniendo en cuenta las referenciadas en el anexo de “condiciones y especificaciones adicionales para la celebración del	Brindar servicios de apoyo logístico para los diferentes eventos de investigación planeados y generados por los Grupos y Semilleros de Investigación institucionalizados, proyectos de investigación institucionalizados, el comité de investigaciones y el Centro de Investigaciones y	ITEM 1: Almuerzo empacado
			\$ 45.000
			ITEM 2: Almuerzo servido a la mesa
			\$ 40.000
			ITEM 3: Refrigerio empacado
			\$ 28.000
ITEM 4: Refrigerio servido a la mesa			
\$ 25.000			
ITEM 5: Estación de café permanente			
\$ 18.000			

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	

2	Oferta No. 2	<p>contrato y la prestación del servicio” y las demás inherentes al objeto y la naturaleza del contrato junto a aquellas indicadas por el supervisor para el cabal cumplimiento del objeto del contrato garantizando la conformidad de los participantes de los eventos a atender.</p> <p>3. Cumplir con las normas vigentes de contractuales, de salubridad, ambientales y de seguridad industrial.</p> <p>4. Garantizar que todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos en las diferentes etapas del proceso: recepción, almacenamiento, ensamble, transporte y distribución, debe tener formación en buenas prácticas de manufactura, educación sanitaria, certificado de manipulador de alimentos y valoración médica que certifique que es apto para manipular alimentos; Resolución 267 4 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social; con base en esto, el contratista debe aplicar las medidas que permitan la inocuidad de los alimentos y garanticen que el personal cumpla con la reglamentación en cuanto a uso del uniforme, medidas de protección, aseo personal y normas higiénicas.</p>	<p>Desarrollo Científico, mediante el servicio de suministro alimentario y la logística inherente, en cada evento a realizar para promover, desarrollar, incentivar y visibilizar la investigación de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas</p>	<table border="1"> <tr><td>ITEM 1: Almuerzo empacado</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">\$ 62.661</td></tr> <tr><td>ITEM 2: Almuerzo servido a la mesa</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">\$ 62.661</td></tr> <tr><td>ITEM 3: Refrigerio empacado</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">\$ 11.647</td></tr> <tr><td>ITEM 4: Refrigerio servido a la mesa</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">\$ 11.647</td></tr> <tr><td>ITEM 5: Estación de café permanente</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">\$ 5.250</td></tr> </table>	ITEM 1: Almuerzo empacado	\$ 62.661	ITEM 2: Almuerzo servido a la mesa	\$ 62.661	ITEM 3: Refrigerio empacado	\$ 11.647	ITEM 4: Refrigerio servido a la mesa	\$ 11.647	ITEM 5: Estación de café permanente	\$ 5.250
ITEM 1: Almuerzo empacado														
\$ 62.661														
ITEM 2: Almuerzo servido a la mesa														
\$ 62.661														
ITEM 3: Refrigerio empacado														
\$ 11.647														
ITEM 4: Refrigerio servido a la mesa														
\$ 11.647														
ITEM 5: Estación de café permanente														
\$ 5.250														
3	Oferta No. 3	<p>5. Contar con el personal idóneo y suministrarlo, para prestar un servicio cordial y de calidad de manera presencial en cada evento, asumiendo la responsabilidad total en el caso de accidentes de trabajo, invalidez o muerte del personal que se asigne para la ejecución del contrato (la Universidad no tendrá ninguna relación laboral con este personal).</p> <p>6. Mantener durante la ejecución contractual, las características de los alimentos y bebidas, en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad de los productos, asegurando que los elementos objeto de este contrato, siempre se encuentren y suministren en las condiciones de higiene, aseo y seguridad legalmente establecidas, mantengan las cadenas de frío y suministro de alimentos, en los casos que aplique.</p>		<table border="1"> <tr><td>ITEM 1: Almuerzo empacado</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">\$ 31.320</td></tr> <tr><td>ITEM 2: Almuerzo servido a la mesa</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">\$ 19.980</td></tr> <tr><td>ITEM 3: Refrigerio empacado</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">\$ 15.660</td></tr> <tr><td>ITEM 4: Refrigerio servido a la mesa</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">\$ 19.980</td></tr> <tr><td>ITEM 5: Estación de café permanente</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">\$ 30.240</td></tr> </table>	ITEM 1: Almuerzo empacado	\$ 31.320	ITEM 2: Almuerzo servido a la mesa	\$ 19.980	ITEM 3: Refrigerio empacado	\$ 15.660	ITEM 4: Refrigerio servido a la mesa	\$ 19.980	ITEM 5: Estación de café permanente	\$ 30.240
ITEM 1: Almuerzo empacado														
\$ 31.320														
ITEM 2: Almuerzo servido a la mesa														
\$ 19.980														
ITEM 3: Refrigerio empacado														
\$ 15.660														
ITEM 4: Refrigerio servido a la mesa														
\$ 19.980														
ITEM 5: Estación de café permanente														
\$ 30.240														
4	Oferta No. 4	<p>7. Presentar todos los insumos, alimentos y servicios solicitados treinta (30) minutos antes de la hora indicada para el inicio de la prestación del servicio, con el fin de poder verificar las condiciones de higiene, aseo y seguridad legalmente establecidos y garantizar la prestación oportuna del servicio.</p> <p>8. Realizar oportunamente el pago de salud, pensiones y riesgos laborales de acuerdo a los términos legales vigentes.</p> <p>9. Asistir a las reuniones, atender las comunicaciones y entregar los documentos necesarios para dar inicio, durante el desarrollo y para la terminación del contrato a celebrar conforme el Centro de Investigaciones y Desarrollo Científico lo requiera.</p> <p>Entregables:</p> <p>1. Informe de los servicios/productos suministrados con registro fotográfico para cada evento (mínimo 3 y máximo 5 fotografías por evento).</p> <p>2. Listado de comensales para cuando se requiera el suministro de almuerzos.</p> <p>3. Informe final del servicio brindado.</p>		<table border="1"> <tr><td>ITEM 1: Almuerzo empacado</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">\$ 41.000</td></tr> <tr><td>ITEM 2: Almuerzo servido a la mesa</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">\$ 41.000</td></tr> <tr><td>ITEM 3: Refrigerio empacado</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">\$ 24.500</td></tr> <tr><td>ITEM 4: Refrigerio servido a la mesa</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">\$ 24.500</td></tr> <tr><td>ITEM 5: Estación de café permanente</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">\$ 5.736</td></tr> </table>	ITEM 1: Almuerzo empacado	\$ 41.000	ITEM 2: Almuerzo servido a la mesa	\$ 41.000	ITEM 3: Refrigerio empacado	\$ 24.500	ITEM 4: Refrigerio servido a la mesa	\$ 24.500	ITEM 5: Estación de café permanente	\$ 5.736
ITEM 1: Almuerzo empacado														
\$ 41.000														
ITEM 2: Almuerzo servido a la mesa														
\$ 41.000														
ITEM 3: Refrigerio empacado														
\$ 24.500														
ITEM 4: Refrigerio servido a la mesa														
\$ 24.500														
ITEM 5: Estación de café permanente														
\$ 5.736														
			PRESUPUESTO DISPONIBLE	\$ 40.000.000										

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	

II. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

En concordancia con la cooperación académica, investigativa, administrativa para financiar proyectos de investigación conjuntos, se requiere contratar el servicio apoyo logístico y atención integral para el desarrollo del evento de presentación del balance, los resultados y los productos de los proyectos de investigación financiados por el Sistema de Universidades Estatales – SUE, así como las experiencias de formación en investigación de los jóvenes investigadores, de los semilleros de investigación articulados a los proyectos y el desarrollo de un conversatorio.

TABLA 3: DE ANÁLISIS DEL MERCADO – DEMANDA – HISTORICO DE LA ENTIDAD

Año	No. Contrato	Objeto	Plazo de Ejecución	Valor
2022	OS 1178-2022	PRESTAR SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO PARA LLEVAR A CABO EL EVENTO DE "PRESENTACIÓN DE RESULTADOS CONVOCATORIA 894 DE MINICIENCIAS Y SOCIALIZACIÓN DE CONVOCATORIA A INVESTIGADORES RECONOCIDOS", EN EL MES DE AGOSTO DE ACUERDO CON EL ACTA 19 DE 2022 DEL COMITÉ DE INVESTIGACIONES DEL CENTRO DE INVESTIGACIONES Y DESARROLLO CIENTÍFICO DE LA UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS.	UN (1) DÍA	\$ 18.918.982
2019	OS 1244-2019	BRINDAR SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO PARA LOS DIFERENTES EVENTOS DE INVESTIGACIÓN PLANEADOS Y GENERADOS POR LOS GRUPOS Y SEMILLEROS DE INVESTIGACIÓN, LOS PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN INSTITUCIONALIZADOS, LAS UNIDADES DE INVESTIGACIÓN DE LAS FACULTADES, EL COMITÉ DE INVESTIGACIONES Y EL CENTRO DE INVESTIGACIONES Y DESARROLLO CIENTÍFICO, MEDIANTE EL SERVICIO DE SUMINISTRO ALIMENTARIO Y LA LOGÍSTICA INHERENTE, EN CADA EVENTO A REALIZAR PARA PROMOVER, DESARROLLAR, INCENTIVAR Y VISIBILIZAR LA INVESTIGACIÓN DE LA UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS	SEIS (6) MESES	\$80.000.000
2017	OS 1955-2017	BRINDAR SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO PARA LOS DIFERENTES EVENTOS DE INVESTIGACIÓN PLANEADOS POR LOS GRUPOS Y SEMILLEROS DE INVESTIGACIÓN, LOS PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN INSTITUCIONALIZADOS, LAS UNIDADES DE INVESTIGACIÓN DE LAS FACULTADES Y EL CENTRO DE INVESTIGACIONES Y DESARROLLO CIENTÍFICO PARA PROMOVER, DESARROLLAR, INCENTIVAR Y VISUALIZAR LA INVESTIGACIÓN DE LA UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS	QUINCE (15) DÍAS	\$30.000.000

TABLA 4: DE ANÁLISIS DEL MERCADO – DEMANDA – OTRAS ENTIDADES Y/O EMPRESAS

Año	No. Contrato	Objeto	Plazo de Ejecución	Valor	Entidad y/o empresa
2022	2022-093	CONTRATAR EL SERVICIO DE CATERING DE DESAYUNO PARA ATENDER AL GRUPO DE PERIODISTAS QUE ASISTIRÁN A EXPOSICIÓN EN LA ENTIDAD SOBRE LA METODOLOGÍA DE LA ELABORACIÓN DE FÓRMULAS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA TARIFARIO EN EL PAÍS	5 (Días)	\$1.300.000	COMISION DE REGULACION DE ENERGIA Y GAS
2022	MC-RB-DIR-00034-2022	PRESTAR EL SERVICIO DE CATERING Y CAFETERÍA PARA GARANTIZAR LA ATENCIÓN LOGÍSTICA DE EVENTOS DE CAPACITACIÓN, ACTUALIZACIÓN O REINDUCCIÓN DIRIGIDO A LOS SERVIDORES PÚBLICOS DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA - REGIONAL BOLÍVAR CONTENIDAS EN EL PIC 2022.	3 (Meses)	\$55.783.000	SENA REGIONAL BOLIVAR Grupo de Apoyo Administrativo Mixto
2022	MC-041-2022	PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS Y DE CATERING PARA LA REALIZACIÓN DE LA BRIGADA DE ASISTENCIA JURÍDICA GRATUITA A REALIZARSE EN EL MUNICIPIO DE JERICÓ.	1 (Días)	\$3.900.000	MUNICIPIO DE JERICO - ANTIIOQUIA

III CONDICIONES GENERALES DEL SECTOR

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	

Educación

En Colombia, el sector de la educación superior ha experimentado un crecimiento significativo en la última década, con un aumento en la matrícula y una mayor diversificación de la oferta académica, aunque las políticas públicas han permitido el aumento de cobertura con matrículas subsidiadas en la medida que el país ha buscado consolidarse como una economía emergente y globalmente competitiva, la educación superior se ha convertido en una prioridad para el desarrollo y la innovación.

Sin embargo, el sector de la educación superior en Colombia también enfrenta importantes desafíos, uno de los más importantes es la desigualdad en el acceso a la educación superior, especialmente para aquellos de bajos ingresos o de regiones rurales, además, la calidad de la educación en algunos programas y universidades ha sido cuestionada, y la financiación del sector sigue siendo un problema importante, para abordar estos desafíos, el gobierno colombiano ha implementado una serie de políticas y reformas en el sector de la educación superior en los últimos años, por ejemplo, se han creado programas de financiamiento y becas para estudiantes de bajos ingresos, y se ha enfatizado en la mejora de la calidad académica y la investigación en las universidades.

Del mismo modo se ha fomentado la colaboración entre el sector empresarial y el sector educativo para desarrollar programas de educación que satisfagan las necesidades del mercado laboral y paralelamente se ha impulsado el desarrollo de tecnologías educativas, como la educación en línea, para aumentar el acceso y la calidad de la educación.

Cobertura en educación superior en Colombia

El mercado laboral actual requiere cada vez más profesionales con habilidades digitales y que las universidades deben adaptarse a esta demanda, la educación superior en Colombia ha evolucionado con la llegada de la tecnología, pero que aún existen brechas en el acceso a la educación en línea y en la preparación de los docentes. Las universidades deben invertir en infraestructura tecnológica y en la capacitación de los docentes para ofrecer programas de alta calidad en línea, teniendo en cuenta la creciente importancia de los perfiles digitales y en la necesidad de que los estudiantes adquieran habilidades en áreas como la inteligencia artificial, la ciberseguridad y la analítica de datos, las universidades deben estar a la vanguardia de las tendencias tecnológicas para preparar a sus estudiantes para el mercado laboral en constante cambio y para contribuir al desarrollo del país.

En Colombia la cobertura en educación superior es del 54 %, indicando también que el 46 % de los jóvenes en condiciones de ingresar a la educación superior, no lo están haciendo.

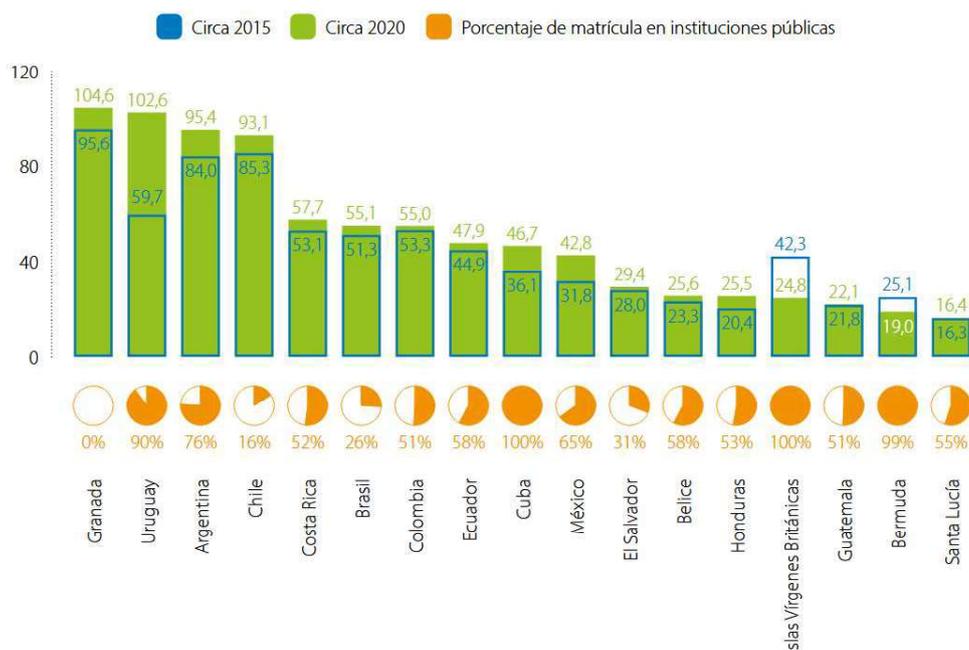
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	

Tasa de cobertura en educación superior colombiana se ubica en el promedio de América Latina¹

Entre los sistemas de educación superior más y menos desarrollado, la cobertura en la región es en promedio del 50 al 54%, con Granada y Uruguay en la cima; Bermuda y Santa Lucía en la parte más baja.

Así lo presenta el más reciente informe de UNESCO, titulado “La encrucijada de la educación superior en América Latina y el Caribe. Informe regional de monitoreo ODS4 – Educación 2030”, en el que muestra cómo ha sido la evolución de la tasa de matrícula en todos los niveles, sus causas y los impactos que viene dejando la pandemia del Covid 19, entre otros aspectos.

Figura 1. Tasa bruta de matriculación en la enseñanza superior (ODS 4.3.2) circa 2015-2020, y porcentaje de matrícula en instituciones públicas circa 2020 (en porcentajes). Países de América Latina y el Caribe²



Nota: En el indicador de tasa bruta de matriculación, para los años circa 2020 se utilizaron datos del 2020, excepto para Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Guatemala, Honduras, Islas Vírgenes Británicas, México y Uruguay (2019), y para Bermuda, El Salvador y Granada (2018). Para los años circa 2015 se utilizaron datos del 2015. En el indicador de porcentaje de matrícula en instituciones públicas se utilizó información del 2019, excepto Belice y Santa Lucía (2020), Granada y El Salvador (2018), Cuba, Islas Vírgenes Británicas y Bermuda (2015).

¹ Fuente: <https://www.universidad.edu.co/tasa-de-cobertura-en-educacion-superior-colombiana-se-ubica-en-el-promedio-de-america-latina/>

² Fuente: Instituto de Estadística de la UNESCO (IEU). Base de datos del IEU. <https://on.unesco.org/3vnhYT5> (accedida el 1 de diciembre de 2021)

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	

Aunque, según la UNESCO, la educación superior comprende el conjunto de la oferta después de la secundaria, tanto en formación académica y capacitación profesional como en investigación, desarrollada por instituciones que, como las universidades, son reconocidas como pertenecientes al sector de la educación superior por las autoridades nacionales, algunos países incluyen en estas cifras la que en Colombia se ubica como formación para el trabajo y el desarrollo humano (formación técnica laboral), que no es contabilizada por el SNIES para efectos de cobertura. Igualmente, hay países que varían la edad de los estudiantes universitarios, así como tampoco consideran dobles programas, o matrícula internacional entre otros aspectos.

Según el indicador ODS 4.3.2, «Tasa bruta de matriculación», que es el más utilizado a nivel mundial para monitorear el acceso a la educación superior, esta tasa es una medida de aproximación al acceso que establece una relación entre el total de inscritos como porcentaje de la población que se encuentra en el grupo etario teórico; (Si bien la educación superior no posee un rango de edad teórico definido, ya que no tiene una edad límite superior para el ingreso, a los efectos de construir un indicador comparable se considera como población teórica a los jóvenes del grupo etario correspondiente a los cinco años inmediatamente después de culminar la educación secundaria alta) por lo tanto, no representa estrictamente al porcentaje de población que accede. En Colombia se hablaba de población de 17 a 24 años, luego se bajó a 22 y, en la práctica, esto no se mide y se contabilizan todos los matriculados en el sistema.

Según UNESCO, en los últimos veinte años se ha dado un incremento significativo del acceso. La tasa bruta aumentó del 19% al 38% a nivel global, y América Latina

y el Caribe es la segunda región del mundo en términos de crecimiento, luego de Asia Oriental y Sudoriental. Al mismo tiempo, señala que los países del Cono Sur tienden a presentar niveles de acceso a la educación superior mayores al resto de los países de la región, mientras que en el grupo de menor acceso tienden a primar países del Caribe y de Centroamérica.

Igualmente, se estima que en la región asisten 128 mujeres a educación terciaria por cada 100 varones, y que el cierre de las instituciones de educación superior como consecuencia de la pandemia de la COVID-19 afectó aproximadamente a unos 23,4 millones de estudiantes de educación superior (CINE 5, 6, 7 y 8) y a 1,4 millones de docentes en América Latina y el Caribe.

Contexto institucional³

El sistema de educación superior en Colombia se compone de 298 instituciones, de las cuales 89 tienen carácter académico de universidad y 209 son instituciones técnicas profesionales, instituciones tecnológicas, escuelas tecnológicas o instituciones universitarias (ITTU). Del total de IES activas, 214 son privadas y 84 pertenecen al sector público. De estas últimas, en la estructura administrativa y presupuestaria actual, 64 instituciones están adscritas o vinculadas al sector educación y las restantes a otros sectores. La matrícula actual, aproximadamente de 2,2 millones

³ Fuente: https://www.mineducacion.gov.co/1780/articles-363488_recurso_21.pdf

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	

de personas en pregrado y casi 200.000 en posgrados, se distribuye de manera equilibrada entre IES privadas e IES públicas.

Es importante precisar que, desde el año 2018 a la fecha, el número de IES públicas vinculadas a la estructura presupuestal del sector educación pasó de 61 (32 universidades y 29 ITTU) a 64 (34 universidades y 30 ITTU). En este cuatrienio comenzaron a recibir recursos del PGN, a través del MEN, la institución Universitaria Digital de Antioquia, la Universidad Autónoma Indígena Intercultural (UAIIN) del Consejo Regional Indígena del Cauca (CRIC) y la recientemente transformada Universidad Internacional del Trópico Americano (Unitrópico), como se detalla más adelante.

Las 64 IES vinculadas al sector educación tienen presencia en todos los departamentos del país, mediante esquemas que extienden su oferta en distintas modalidades (presencial, distancia, virtual, etc.) y programas que permiten el acceso a población de municipios de vocación rural y rural disperso a las instituciones, con recursos y subsidios de apoyo para su sostenimiento. Actualmente, aproximadamente 77% de la población matriculada en estas instituciones es de estratos 1 y 2, y 97% de estratos 1, 2 y 3, lo cual denota que la oferta pública es una gran posibilidad de acceso a educación superior para toda la población en general. Además, su alta presencia las convierte en una herramienta de desarrollo regional, con lo cual cumplen su misionalidad, es decir, docencia, investigación y extensión, y están al servicio de los territorios. Por estas y otras razones, el fortalecimiento financiero de las IES públicas es una apuesta por el desarrollo social, económico, ambiental, cultural, de todo el país.

Treinta y cuatro de las 64 IES públicas adscritas o vinculadas al sector educación tienen el carácter de universidad, y 30 son ITTU. Actualmente, 59 de estas reciben recursos del PGN a través del MEN (las 34 universidades y 25 ITTU) y otras cinco ITTU son establecimientos públicos de educación superior, adscritos al sector educación, con sección presupuestaria propia y cuyas apropiaciones para el funcionamiento e inversión se definen según el Decreto Anual de Liquidación del PGN. De las 34 universidades públicas, 17 son de orden nacional y 17 del territorial. Asimismo, de las 30 ITTU públicas, como se indicó, cinco son establecimientos públicos de educación superior de orden nacional; trece son de orden territorial o descentralizadas (de acuerdo con sus normas de creación o descentralización, reciben anualmente recursos de la Nación para su funcionamiento a través del MEN); las doce restantes son de orden territorial, cuya norma de creación no vincula a la Nación en su financiación, o no venían recibiendo recursos del PGN a través del Ministerio.

Aportes de la Nación para la financiación de las instituciones de educación superior públicas

A partir del contexto descrito anteriormente, esta sección analiza la manera como se financia la oferta de las IES públicas, en particular con los aportes de la Nación para su funcionamiento e inversión, teniendo como punto de partida la promulgación de la Ley 30 (1992) para evidenciar las fuentes, los montos y principales cambios originados en los últimos 29 años con los denominados recursos estructurales o permanentes en el sistema. Para precisar los recursos estructurales que

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	

llegan a las IES, se debe tener en cuenta la siguiente depuración en los recursos macro de la Nación en educación, hasta llegar a los que van directamente a las instituciones de educación superior por sus diversas fuentes. En primer lugar, debe anotarse que el gasto público en educación superior está definido como el total de gastos realizados en el sector público nacional y territorial, para garantizar la prestación del servicio. El gasto público nacional incluye, entre otros, las transferencias para funcionamiento e inversión que se realizan a las IES públicas, los recursos destinados al ICETEX para la financiación de la demanda, los recursos orientados a financiar las políticas y estrategias de fomento y calidad de la educación superior, los recursos destinados a entidades adscritas y vinculadas y otras entidades públicas y los dispuestos por el SGR. El esquema público de financiación de la educación superior en Colombia se compone de dos grandes mecanismos, que se concretan mediante la financiación de la oferta pública del servicio y la financiación de la demanda. La financiación de la oferta se configura mediante la realización de transferencias directas a las IES públicas, para el apalancamiento de sus presupuestos de funcionamiento e inversión; la financiación de la demanda se asocia a la asignación directa de recursos para que los estudiantes puedan financiar los costos asociados a la prestación del servicio.

Tabla 5. Aportes de la Nación a las universidades públicas, recursos estructurales 1993-2022 (millones de pesos corrientes)⁴

Año/Fuente de recursos	Funcionamiento				Inversión		Total
	Artículo 86, Ley 30 de 1992 para funcionamiento*	Artículo 87, Ley 30 de 1992	Concurrencia pensional	Apoyo descuentos por votaciones	Artículo 86, Ley 30 de 1992 para inversión	Estampilla Pro-UNAL y universidades estatales	
1993	203.008				5.834		208.842
1994	275.565				12.249		287.814
1995	359.655				17.124		376.779
1996	467.726				23.339		491.066
1997	578.410				25.915		604.325
1998	736.900	8.400			12.710		758.011
1999	877.448				34.613		912.061
2000	1.018.678	7.955			30.485		1.057.118
2001	1.118.655	7.009			40.034		1.165.698
2002	1.186.391	5.292			36.887		1.228.570
2003	1.330.983	6.597			39.100		1.376.681

⁴ Fuente: MEN, Subdirección de Desarrollo Sectorial de Educación Superior, 2022

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS			Código: GC-PR-003-FR-008		
	Macroproceso: Gestión de Recursos			Versión: 06		
	Proceso: Gestión Contractual			Fecha de Aprobación: 05/03/2020		
						

2004	1.405.291	15.193			41.237		1.461.721
2005	1.490.063	17.150			42.803		1.550.016
2006	1.590.142	23.607			46.126		1.659.875
2007	1.678.266	26.481			48.271		1.753.018
2008	1.761.570	29.687			50.744		1.842.000
2009	1.727.915	13.592	193.640	13.621	54.085		2.002.854
2010	1.828.460	11.948	211.883	18.000	56.789		2.127.080
2011	1.806.426	16.849	218.240	26.819	58.993		2.127.328
2012	2.073.555	51.490	237.226	27.624	60.763		2.450.658
2013	2.105.653	32.186	255.329	28.452	62.586		2.484.206
2014	2.274.821	35.519	274.776	30.305	66.008		2.681.428
2015	2.381.923	42.308	285.420	31.214	67.988	50.000	2.858.854
2016	2.566.998	29.314	301.967	32.463	70.476	50.000	3.051.219
2017	2.715.486	24.463	327.434	34.573	81.840	72.052	3.255.848
2018	3.042.277	19.205	338.306	35.956	84.295	74.214	3.594.253
2019	3.169.976	29.447	357.714	37.035	86.824	90.000	3.770.996
2020	3.302.035	41.022	370.943	38.146	89.776	92.572	3.934.493
2021	3.380.617		380.234	72.013**	92.559	99.493	4.024.914
2022***	3.493.199	83.344	383.848	69.903**	95.335	99.464	4.225.093

* No incluye adiciones presupuestarias ni los puntos adicionales al IPC asignados para fortalecimiento de la base presupuestaria a partir de 2019. Hasta 2008 incluye recursos para el servicio a la deuda.

** En 2021 aproximadamente \$33.253 millones corresponden a recursos adicionales logrados con la expedición de la Ley 2019 de 2020, que permite garantizar la devolución de 100 % de los descuentos por votación. En 2022 se estima que \$29.980 millones corresponden a recursos adicionales.

*** Datos 2022 preliminares sujetos a modificación y ajustes en el PGN por ajustes de IPC y crecimiento económico.

La tabla 5 evidencia un sustantivo crecimiento de los recursos estructurales orientados al financiamiento de la oferta de las universidades públicas, cuya mayor participación la tienen aquellos dispuestos en el marco del artículo 86 de Ley 30 (1992) para funcionamiento y que constituyen lo que se denomina base presupuestaria. Este crecimiento ha sido el resultado de ir acompañando, con nuevos recursos, el crecimiento en el número de matriculados en las universidades públicas, conforme lo previsto en la Ley 30 (1992). Se destaca, por ejemplo, que en lo relacionado con el funcionamiento y la base presupuestaria (artículo 86 de la Ley 30 de 1992), los recursos se han multiplicado por 16; los recursos de inversión, también desde la Ley 30, pero en este caso del artículo 87, se han multiplicado por quince.

Los crecimientos de los recursos estructurales, en el caso de las universidades, son consecuencia, en primer lugar, de aumentos en cobertura; en segundo lugar, se ha hecho indispensable financiar otros asuntos relacionados con el fortalecimiento institucional para una oferta de calidad, investigación de primera línea, fortalecimiento de la cualificación docente, nuevas y crecientes exigencias normativas, mayor presencia en regiones, transformaciones propias de la educación

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	

superior, como tránsito a diversas modalidades, e incluso en algunos casos manejos inadecuados de recursos que han implicado que varias IES se acojan a leyes de intervención y salvamento económico como la Ley 550 de 1999, entre otros muchos asuntos que se fortalecerán con los recursos adicionales en el contexto del PND 2018-2022 “Pacto por Colombia, pacto por la equidad”, tema que se analizará en el tercer capítulo.

Recursos adicionales del Presupuesto General de la Nación (PGN) y del Sistema General de Regalías (SGR)

Además de la transferencia de los recursos estructurales ya descritos, en el cuatrienio 2018-2022 se gestionaron recursos adicionales del PGN y del SGR, para el fortalecimiento de los presupuestos de funcionamiento e inversión de todas las IES públicas del país (artículo 183 de la Ley 1955 [2019], por la cual se expidió el PND 2018-2022, y artículos 45, 46 y 53 de la Ley 1942 [2018], por la cual se decreta el presupuesto del Sistema General de Regalías para el bienio 2019-2020). Los recursos adicionales se desagregan así:

1. Incrementos de los recursos de funcionamiento adicionales al IPC causado en cada año, distribuidos en el cuatrienio de la siguiente manera: 3,5 puntos porcentuales en 2019, 4,0 puntos porcentuales en 2020, 4,5 puntos porcentuales en 2021 y 4,65 puntos porcentuales en el año 2022.

Estos recursos están destinados al fortalecimiento de la base presupuestaria de las IES públicas e implican un crecimiento real por encima de la inflación, durante el periodo de gobierno, de más de 17 puntos porcentuales, crecimiento comparable con el registrado entre 2006 y 2018, lo cual representa un esfuerzo que asciende a más de \$1,35 billones adicionales.

2. Recursos de inversión con cargo al Presupuesto Nacional, que suman \$1,35 billones adicionales para los cuatro años de gobierno, de los cuales \$500.000 millones están destinados a pago de pasivos y \$850.000 millones a proyectos de inversión que promuevan el mejoramiento de la calidad de las instituciones públicas. Los recursos para pagos de pasivos se distribuyen así: 2019, \$250.000 millones; 2020, \$150.000 millones; y 2021, \$100.000 millones. Los recursos para financiar proyectos de inversión de las IES públicas se distribuyen así: 2019, \$100.000 millones; 2020, \$200.000 millones; 2021, \$250.000 millones; 2022, \$300.000 millones.

3. Recursos para fortalecer los presupuestos de funcionamiento de las ITTU de orden territorial y cuya norma de creación no vincula a la Nación en su financiación, o que no contaban con partidas presupuestarias apropiadas a través del MEN.

4. Incorporación, a partir de 2019, de los recursos de los excedentes de cooperativas establecidos en el artículo 142 de la Ley 1819 de 2016 (Reforma Tributaria, 2016), que adiciona el artículo 19-4 del Estatuto Tributario. Estos recursos se destinan a fortalecer los presupuestos de funcionamiento de las IES públicas.

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	

5. Con la aprobación de la Ley 2019 (2020), se les reconoce, a partir de 2021, a las universidades públicas y a las instituciones técnicas, tecnológicas y universitarias públicas, el 100 % de descuento por votación que actualmente les hacen a sus estudiantes sufragantes.

6. Con el concurso de los gobernadores y alcaldes, en el Plan Bienal de Regalías se gestionaron \$1,5 billones para educación superior, de los cuales \$1 billón se destina a fomentar la inversión en infraestructura orientada al mejoramiento de la calidad de las IES públicas; \$250.000 millones al fortalecimiento institucional y las capacidades de investigación; y \$250.000 millones a programas de doctorado con las becas de excelencia doctoral del Bicentenario.

Tabla 6. Recursos adicionales del PGN y del SGR destinados al fortalecimiento de las IES públicas, 2019-2022 (millones de pesos corrientes)⁵

Año/Fuente de recursos	Presupuesto General de la Nación (PGN)							Sistema General de Regalías (SGR) y otras fuentes				Total
	Fortalecimiento de la base presupuestal	Excedentes de cooperativas	Apoyo al funcionamiento ITTU no PGN	Recursos adicionales para inversión	Recursos para pago de pasivos	Apoyo votación	I+D+I	Fortalecimiento de la Investigación SGR	Becas doctorales SGR	Infraestructura SGR	Infraestructura otras fuentes	
2019	110.747	36.048	15.665	100.000	250.000			121.103		226.802		860.365
2020	249.983	58.653	16.886	200.000	150.000			50.912	111.581	80.830	18.661	937.506
2021	418.290	29.015	17.918	250.000	100.000	43.967**	78.256	23.213	122.912	141.237	214.085	1.438.893
2022	612.679*	98.570	19.289	300.000		38.600**				275.921***	102.553***	1.447.612
Total	1.391.699	222.286	69.758	850.000	500.000	82.567	78.256	195.228	234.493	724.790	335.299	4.684.376

* Dato proyectado con IPC estimado de 3 %.

** Dato estimado. Estos recursos son adicionales, logrados con la expedición de la Ley 2019 de 2020, que permite garantizar la devolución del 100 % de los descuentos por votación para universidades e ITTU públicas.

*** Valor estimado con base en proyectos de infraestructura visibilizados.

Consideraciones Para El Fortalecimiento Futuro De Las IES Públicas

El conjunto de IES públicas, con los recursos adicionales previstos en los cuatro años de vigencia del PND, ha logrado no solo sortear las difíciles condiciones que la pandemia del covid-19 podía producir, sino avanzar en resultados y mejoramientos que los informes de seguimiento evidenciaron desde del segundo semestre de 2021, con indicadores como los listados en el tercer capítulo. Pese al enorme peso que han tenido los recursos adicionales, estos poseen una dimensión limitada hasta 2022, y el sistema tendrá que contemplar varios elementos a futuro, que seguramente implicarán ajustes no solo al modelo de financiación actual de la Ley 30 (1992), sino a una mirada diferente y más robusta del financiamiento a la IES pública.

⁵ Fuente: MEN, Subdirección de Desarrollo Sectorial de Educación Superior, 2021

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	

La hoja de ruta de Colombia en el sector educación para 2023⁶

Para el cierre de 2022, el ministro de educación realizó el Segundo Encuentro Virtual de Secretarías de Educación, con el fin de brindar las orientaciones necesarias a las Entidades Territoriales Certificadas (ETC) sobre temas claves para finalizar este año y la gestión educativa en sus territorios durante el 2023. En educación superior se ha planteado una meta de cobertura de 500.000 nuevos jóvenes ingresando al sistema, frente a infraestructura educativa se esperan importantes avances con nuevos recursos producto de la adición presupuestal. También, hay una gran preocupación sobre la educación de calidad, más allá de las pérdidas de aprendizaje que dejó la pandemia, se debe recuperar la preeminencia de las escuelas y colegios en la sociedad, como ambientes de aprendizaje para el desarrollo comunitario, la vida y la paz. Frente al Programa de Alimentación Escolar (PAE), el presupuesto creció en más de \$103.000 millones, sin embargo, para llegar a la universalidad se requiere un presupuesto adicional cercano a \$1,1 billones. Finalmente, se dio el diálogo de los programas Todos a Aprender (PTA), el cual desarrolló sus acciones en tres áreas estratégicas: gestión territorial, gestión pedagógica y gestión administrativa. Para el 2023, se fortalecerá su papel de formación continua y situada, acompañando a docentes y directivos docentes en la estructuración autónoma de los currículos, buscando su contribución para la justicia social y la paz.

Evolución General De Los Subsectores De Servicios⁷

Variación anual de los ingresos nominales y contribución por tipo de ingresos, según subsector de servicios (enero 2023 / enero 2022) En enero de 2023, dieciséis de los dieciocho subsectores de servicios presentaron variación positiva en los ingresos totales, en comparación con enero de 2022.

En enero de 2023, dieciséis de los dieciocho subsectores de servicios presentaron variación positiva en los ingresos totales, en comparación con enero de 2022.

Tabla 7. Variación anual de los ingresos y contribución por tipo de ingresos, según subsector de servicios Enero 2023 p / enero 2022

⁶ Fuente: <https://www.portafolio.co/economia/gobierno/educacion-en-colombia-hoja-de-ruta-del-sector-en-el-pais-para-2023-576129>

⁷ Fuente: Encuesta Mensual de Servicios de Bogotá, Enero de 2023.

https://observatorio.desarrolloeconomico.gov.co/sites/default/files/files_articles/boletin_tecnico_emsb_en_e.pdf

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	

Clasificación CIU Rev. 4 A.C.				Ingresos nominales	Ingresos por servicios	Venta de Mercancías	Otros Ingresos
Sección	División	Descripción	Variación (%)	Contribución (PP)			
H	División 52	Almacenamiento y actividades complementarias al transporte	6,9	5,4	0,0	1,5	
H	División 53	Correo y servicios de mensajería	-1,5	1,9	-1,9	-1,5	
I	División 56	Restaurantes, catering y bares	28,1	26,7	1,0	0,5	
J	División 58	Actividades de edición	21,1	18,7	1,4	1,0	
J	División 59, excepto Clase 5920	Producción de películas cinematográficas y programas de televisión	14,4	11,7	7,7	-5,0	
J	División 60 y Clase 6391	Actividades de programación y transmisión, agencias de noticias	3,7	1,3	0,0	2,4	
J	División 61	Telecomunicaciones	1,5	-1,7	3,9	-0,7	
J	División 62, División 63, excepto Clase 6391	Desarrollo de sistemas informáticos y procesamiento de datos	24,3	22,9	1,7	-0,3	
LN	Sección L. División 68 Sección N. Divisiones 7710, 7729 y 7730	Inmobiliarias, alquiler de maquinaria y equipo	17,4	16,6	0,4	0,4	
M	Divisiones 69, 70, 71, 72, Clase 7320, División 74	Actividades profesionales científicas y técnicas	24,8	23,9	0,9	0,0	
M	Clase 7310	Publicidad	4,2	4,3	-0,1	0,1	
N	Divisiones 78, 80 y 81, excepto Clase 8130	Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios	9,5	8,6	0,6	0,3	
N	Clase 8220	Actividades de centros de llamadas (Call center)	17,9	17,7	0,0	0,2	
N	División 82 excepto Clase 8220	Actividades administrativas y de apoyo de oficina y otras actividades, excepto call center	7,6	7,6	0,0	0,0	
P	Grupo 854	Educación superior privada	13,2	14,7	0,0	-1,6	
Q	Clase 8610	Salud humana privada con internación	14,9	14,9	0,0	0,0	
Q	División 86 excepto Clase 8610	Salud humana privada sin internación	5,5	4,1	1,4	0,1	
S	Divisiones 90, 92, 93, 95 y 96	Otros servicios de entretenimiento y otros servicios	11,0	8,9	0,9	1,2	

Fuente: DANE, Secretaría Distrital de Desarrollo Económico (Convenio 654 de 2022) – EMSB

p Cifra provisional

(PP) Puntos porcentuales

Nota: por aproximación decimal, se puede presentar diferencia en la suma de las contribuciones frente a la variación total.

Variación anual del personal ocupado total y contribución por tipo de contratación, según subsector de servicios (enero 2023 / enero 2022)

En enero de 2023, dieciséis de los dieciocho subsectores de servicios presentaron variación positiva en el personal ocupado total, en comparación con enero de 2022

Tabla 8. Variación anual del personal ocupado total y contribución por categoría de contratación, según subsector de servicios Enero 2023 p / enero 2022

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	

Clasificación CIIU Rev. 4 A.C.			Personal ocupado total ¹	Permanente	Temporal directo	Agencias	Misión** Hora cátedra***
Sección	División	Descripción	Variación (%)	Contribución (PP)			
H	División 52	Almacenamiento y actividades complementarias al transporte	12,6	7,2	2,5	2,9	--
H	División 53	Correo y servicios de mensajería	-7,0	0,5	-2,8	-4,8	--
I	División 56	Restaurantes, catering y bares	8,9	4,1	4,1	0,7	--
J	División 58	Actividades de edición	2,7	4,3	-1,9	0,4	--
J	División 59, excepto Clase 5920	Producción de películas cinematográficas y programas de televisión	1,0	1,3	3,7	-4,0	--
J	División 60 y Clase 6391	Actividades de programación y transmisión, agencias de noticias	6,7	2,6	1,2	2,9	--
J	División 61	Telecomunicaciones	-7,5	-6,2	-0,3	-1,1	--
J	División 62, División 63, excepto Clase 6391	Desarrollo de sistemas informáticos y procesamiento de datos	6,2	7,9	-1,2	-0,5	--
LN	Sección L, División 68 Sección N, Divisiones 7710, 7729 y 7730	Inmobiliarias, alquiler de maquinaria y equipo	0,2	0,9	-1,3	0,6	--
M	Divisiones 69, 70, 71, 72, Clase 7320, División 74	Actividades profesionales científicas y técnicas	12,0	6,4	2,8	2,9	--
M	Clase 7310	Publicidad	3,6	6,2	-2,3	-0,4	--
N	Divisiones 78, 80 y 81, excepto Clase 8130	Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios	0,7	0,1	0,9	0,4	-0,7
N	Clase 8220	Actividades de centros de llamadas (Call center)	0,9	9,2	-8,2	-0,1	--
N	División 82 excepto Clase 8220	Actividades administrativas y de apoyo de oficina y otras actividades, excepto call center	0,8	2,4	1,1	-2,7	--
P	Grupo 854	Educación superior privada	4,2	2,4	1,5	-0,2	0,5
Q	Clase 8610	Salud humana privada con internación	3,8	3,0	0,0	0,8	--
Q	División 86 excepto Clase 8610	Salud humana privada sin internación	1,7	6,1	-3,2	-1,2	--
S	Divisiones 90, 92, 93, 95 y 96	Otros servicios de entretenimiento y otros servicios	10,0	5,7	3,3	1,0	--

Fuente: DANE, Secretaría Distrital de Desarrollo Económico (Convenio 654 de 2022) – EMSB

¹ Cifra provisional

(PP) Puntos porcentuales

* Incluye personal permanente, personal temporal directo y personal temporal contratado a través de agencias de suministro de personal.

** Personal en misión aplica para la sección N, divisiones 78, 80 y 81, excepto Clase 8130.

*** Personal hora cátedra aplica para la sección P - grupo 854 .

Nota: por aproximación decimal, se puede presentar diferencia en la suma de las contribuciones frente a la variación total.

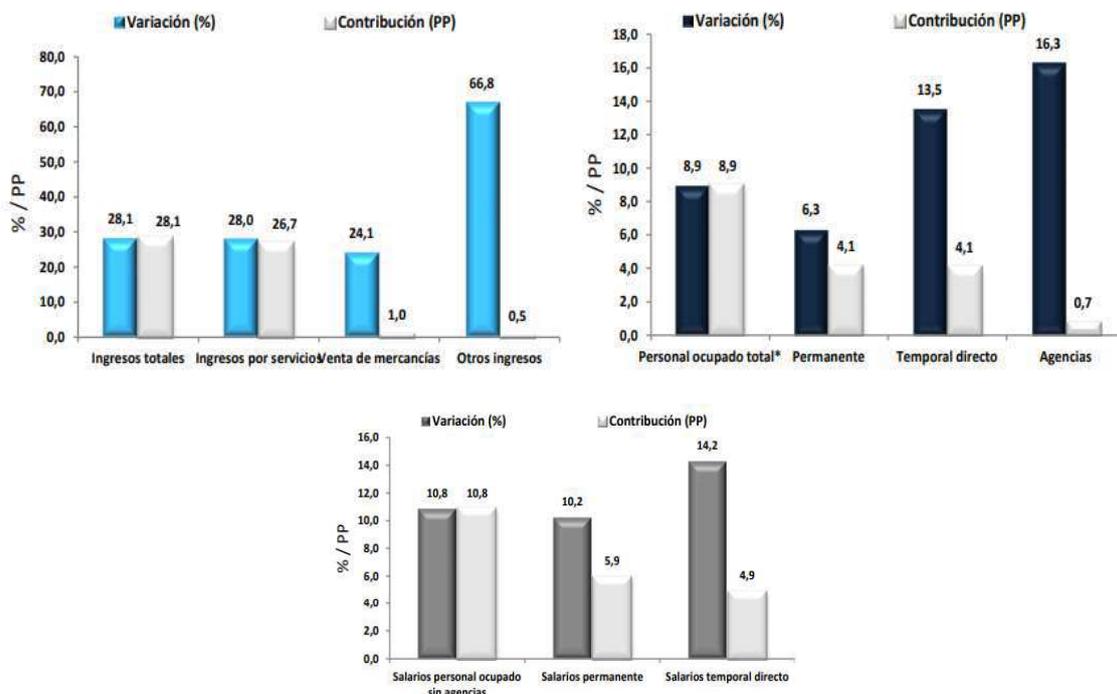
Restaurantes, Catering y Bares

Variación anual: enero 2023 / enero 2022

En enero de 2023, los servicios de restaurantes, catering y bares registraron un aumento de 28,1% en los ingresos nominales, el personal ocupado total presentó un incremento de 8,9% y los salarios registraron un crecimiento de 10,8%, en comparación con enero de 2022.

Figura 2. Variación anual y contribución de los ingresos nominales por tipo, personal ocupado total y salarios por tipo de contratación Restaurantes, Catering y Bares Total Bogotá Enero 2023p

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	



Fuente: DANE, Secretaría Distrital de Desarrollo Económico (Convenio 654 de 2022) – EMSB p Cifra provisional (PP) Puntos porcentuales.

* Incluye personal permanente, personal temporal directo y personal temporal contratado a través de agencias de suministro de personal.

Nota: por aproximación decimal, se puede presentar diferencia en la suma de las contribuciones frente a la variación total.

En comparación con el mismo mes de 2022, en enero de 2023 los ingresos totales presentaron un aumento de 28,1%, que se explica por el incremento de 28,0% en los ingresos por servicios, de 24,1% en la venta de mercancías y de 66,8% en otros ingresos operacionales. En enero de 2023 el personal ocupado total presentó una variación positiva de 8,9%, en comparación con enero de 2022, que se explica por el incremento de 6,3% en el personal permanente, de 13,5% en el personal temporal directo y de 16,3% en el personal contratado a través de agencias. Mientras que los salarios en enero de 2023 presentaron un aumento de 10,8%, en comparación con enero de 2022, que se explica por el incremento de 10,2% en los salarios del personal permanente y de 14,2% en los salarios del personal temporal directo.

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	

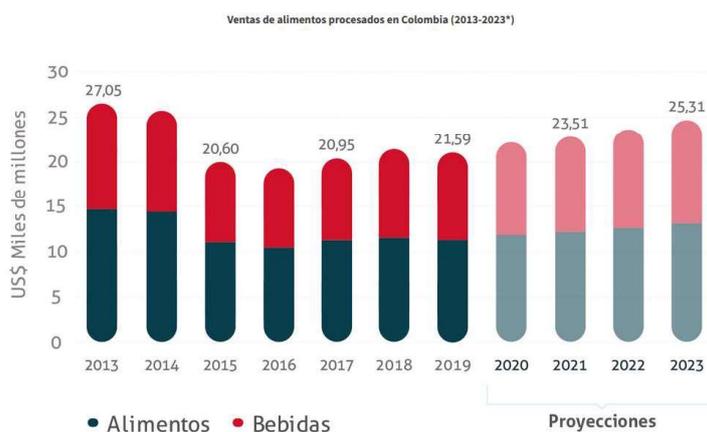
Alimentos y bebidas⁸

El sector de alimentos en Colombia tiene un alto potencial de desarrollo, se estima que tenga un crecimiento de 23% aproximadamente entre 2019 y 2024.

La capital colombiana es la ciudad más importante para el turismo de negocios del país y se ubica en la sexta posición entre las ciudades latinoamericanas más relevantes para la industria de reuniones; por lo cual fue reconocida en 2020, 2021 y 2022 como "Mejor Destino para Viajes de Negocios de Suramérica" según los World Travel Awards.

Además, se destaca que Bogotá ha sido sede de importantes eventos internacionales, como la Asamblea del Banco Interamericano de Desarrollo en 2020, y que cuenta con un Centro Internacional de Convenciones y Exposiciones que puede albergar eventos de gran envergadura. Por ser el principal mercado y centro de producción de alimentos y bebidas de Colombia: Bogotá región absorbe el 43 % de las ventas de esta industria en el país, además es domicilio de 40 de las 100 principales empresas del sector de alimentos y bebidas, entre los diferentes factores que hacen de Bogotá un lugar atractivo el turismo de negocios son su ubicación estratégica, su infraestructura hotelera y de transporte, su amplia oferta cultural y de entretenimiento, su gastronomía y su seguridad destacando que la ubicación estratégica de Colombia permite a las empresas del sector de alimentos tener acceso preferencial a los principales mercados de la región, por la disponibilidad y calidad de la mano de obra, la ciudad ofrece una fuerza de trabajo amplia, calificada y a costos competitivos y gracias al apoyo gremial e institucional para el desarrollo de la industria el país está implementando estrategias para la atracción de inversión y modernización del sector.

Figura 3. El mercado de alimentos y bebidas en Colombia se encuentra en continua expansión. Ventas de alimentos procesados en Colombia (2013-2023)



Fuente: Invest in Bogota basado en Euromonitor

⁸ Fuente: <https://es.investinbogota.org/sectores-de-inversion/alimentos-y-bebidas-en-bogota/>

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	

El consumo per cápita de alimentos en Colombia es aún muy bajo comparado con países de similar nivel de desarrollo en la región. Mientras el consumo per cápita de alimentos y bebidas en Latinoamérica fue de USD 660 en 2019, en Colombia fue de USD 429.

Se estima que el sector de alimentos y bebidas tendrá ventas anuales por más de USD 26.500 millones en 2024. Por su parte, la demanda de la industria crecerá un 4% anual en los próximos 5 años.

Principal mercado y centro de producción de alimentos y bebidas: Bogotá es el mayor centro de consumo del país, su PIB per cápita es un 67% más alto que el PIB per cápita nacional; Bogotá absorbe cerca del 64% de las importaciones colombianas, y el 40% de las importaciones de bebidas y alimentos. El consumo de los hogares bogotanos creció un 4% anual entre 2014 y 2019.

Oportunidades de inversión: Cobertura de la demanda de alimentos, a través de formatos como marcas privadas y tiendas minoristas de descuento. Operaciones orientadas al desarrollo de infraestructura y logística relacionadas con la consolidación de la cadena de valor de la industria. Producción de “superfoods”, materias primas orgánicas y alimentos funcionales.

Disponibilidad y calidad de la mano de obra: Con una fuerza de trabajo de 6,2 millones de personas y más de 133 centros de educación superior, Bogotá garantiza la mejor calidad y disponibilidad de recurso humano. Anualmente, en la ciudad se gradúan cerca de 184.400 profesionales, técnicos y/o tecnólogos.

6. PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO

6.1. Valor total estimado para el servicio según estudio de mercado: \$40.000.000

6.2. Valor establecido para el rubro 3-3-1-16-01-17-7875-000 en la actividad 4.3. Adquisición de bienes y servicios que apoyen el desarrollo de Eventos de difusión de la investigación de la UD, en el Plan Anual de Adquisiciones con recursos de la fuente. 1-100-1014- VA-Estampilla Universidad Distrital Estampilla UD Ley 1825 de 2017, corresponde a \$180.000.000, los cuales serán destinados para la adquisición de diversos bienes/servicios adicionales y necesarios en el desarrollo de los proyectos de investigación gestionados a través del CIDC.

Nota: Serán por cuenta del CONTRATISTA todos los gastos, impuestos, tasas y contribuciones derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la garantía única y sus modificaciones, EL CONTRATISTA pagará todos los impuestos, tasas y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con la ley colombiana incluyendo:

- De conformidad con lo dispuesto en el Acuerdo 696 de diciembre 28 de 2017, del valor bruto del contrato y de sus adicionales, si las hubiere, se retendrá el 1.1% por concepto de la estampilla Universidad Distrital Francisco José de Caldas 50 años.

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	

- De conformidad con lo dispuesto en el Acuerdo 187 del 20 de diciembre de 2005 del Concejo de Bogotá, D.C., del valor bruto del contrato y de sus adicionales, si las hubiere, se retendrá el 0.5% por concepto de la Estampilla Pro-Cultura.
- De conformidad con lo dispuesto en el Acuerdo 645 de junio 9 de 2016 del Concejo de Bogotá D.C., del valor bruto del contrato y de sus adiciones, si las hubiere, se retendrá el 2% por concepto de la Estampilla Adulto Mayor.

7. MARCO LEGAL

7.1. Norma(s) General(es):

- Al presente proceso y al contrato que de él se derive, le serán aplicables las normas contenidas en la Constitución Política.
- El Acuerdo 03 del 11 de marzo de 2015 del CSU "Por el cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas."
- La Resolución 262 del 02 de junio de 2015 "Por medio de la cual se reglamenta el Acuerdo 03 de 2015, Estatuto de Contratación de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas y se dictan otras disposiciones".
- Resolución 683 del 9 de diciembre de 2016 "Por medio de la cual se crea y reglamenta el banco de proveedores de la universidad Distrital Francisco José de Caldas".
- Resolución 629 del 17 de noviembre de 2016 "Por medio de la cual se adopta el Manual de Supervisión e Interventoría de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas."
- Resolución 067 de 2017 "Por medio de la cual se complementa la Resolución 262 de 2015, en su Artículo 93 y se dictan otras disposiciones" Estatuto de Contratación.
- Las demás establecidas en la página web de normatividad contractual de la Universidad (<https://www.udistrital.edu.co/normatividad-contractual>).

7.2. Norma(s) Específica(s):

- Resolución de Rectoría 008 de 2021, Por medio de la cual se reglamenta el uso del SECOP II en la Universidad Distrital Francisco José de Caldas.
- Resolución de Rectoría 014 de 2023, Por medio de la cual se aprueba el Plan Anual de Adquisiciones para la vigencia 2023

8. TIPO DE CONTRATO

El contrato a celebrar con el oferente ganador del proceso de selección será de: Contrato de Orden de Servicios

9. SUPERVISOR DEL CONTRATO

El supervisor del contrato será: Ángela Parrado Rosselli

Cargo: Directora del Centro de investigaciones y

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	

Desarrollo Científico – CIDC.

Teléfono 3239300 Ext 1346

Correo electrónico: cidc@udistrital.edu.co

Contacto: cavendanop@udistrital.edu.co

Teléfono del contacto: 3239300 Ext 1346

Correo electrónico del contacto: cidc@udistrital.edu.co

10. TIPO DE OFERTAS (marque con X en “Selección” las ofertas que podrían ser):

Tipo	Descripción	Selección
Totales	Propuestas totales, en las que se involucran todos los elementos a contratar y se evidencia con un solo precio ofertado (incluido IVA)	X
Parciales	En las que se involucran algunos elementos de la totalidad requerida y se admite que los oferentes puedan ofertar solo algunos elementos con una oferta de precio parcial (el IVA se puede discriminar o incluir en el precio ofertado). Recuerde que, si se aceptan las ofertas parciales, se pueden efectuar adjudicaciones parciales.	
Por Soluciones Integrales	Debe involucrar la totalidad de los elementos que se necesitan y se incluyen en ella	
Por precios unitarios	La adjudicación sería parcial dado que se adjudicaría cada uno de los ítems solicitados, a los oferentes que realicen la mejor oferta que normalmente es el menor precio	
Otra	Descríbala:	

11. PLAZO DEL CONTRATO

El tiempo para realizar la actividad contratada:	Meses	7	Días	
El tiempo para liquidar el contrato:	Meses	1	Días	
TOTAL	Meses	8	Días	

12. VALOR Y FORMA DE PAGO (marque con X en “Selección” la forma de pago del contrato)

Forma de Pago del Contrato	Selección
Total, contra entrega de los bienes o servicios contratados	X
Parcial, a medida que el proveedor entregue los bienes y servicios contratados	
Con anticipo económico	

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	

12.1. Reglamento para su desembolso y manejo:

El valor del contrato que se suscriba, se pagará así: Se realizarán pagos parciales de acuerdo a la real y efectiva prestación del servicio, a solicitud del supervisor del contrato, una vez se realice el recibido a satisfacción del total de los elementos y servicios solicitados y que sean suministrados por el contratista durante el periodo de facturación, la radicación de la factura correspondiente en las oficinas del CIDC junto a los soportes del pago por concepto de aportes al sistema de seguridad social en salud, pensiones y ARL, el correspondiente informe de cumplimiento (con registro fotográfico), el cumplido con visto bueno del supervisor y los demás documentos que se especifican en la lista de chequeo para pago publicada en la página del CIDC (ver link: https://cidc.udistrital.edu.co/sites/cidc/files/2022-07/Lista_de_chequeo_Pago_Persona_Natural-OS.xls).

Importante: El contratista asumirá todos los gastos en los que se incurra por la suscripción, legalización y ejecución del contrato como impuestos, tasas o similares, publicaciones, constitución de garantía única, transporte, operarios y las que se deriven durante la ejecución del mismo, de conformidad con las normas vigentes en la materia, para los servicios con plazos superiores a un mes deberá afiliarse al Sistema General de Riesgos Laborales como mínimo un día antes del inicio de la ejecución de la labor contratada. El contratista deberá constituir una garantía única para avalar el cumplimiento de las Obligaciones surgidas del contrato, consistente en una Póliza de Cumplimiento ante Entidades Públicas con Régimen Privado de Contratación, con los siguientes amparos:

13. GARANTÍAS Y AMPAROS EXIGIBLES (marque con X en "Selección" las garantías y amparos exigibles)

Garantías y Amparos Exigibles	Selección
Póliza de Cumplimiento	X
Póliza de Calidad	X
Pago de Salarios y Prestaciones Sociales	
Responsabilidad Civil frente a terceros	

13.1. Justificación de las garantías y amparos exigibles:

GARANTÍA ÚNICA

El contratista deberá constituir una garantía única para avalar el cumplimiento de las Obligaciones surgidas del contrato, consistente en una Póliza de Cumplimiento ante Entidades Públicas con Régimen Privado de Contratación, con los siguientes amparos:

13.1.1 DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, con vigencia por el plazo

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	

total de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más. En todo caso, deberá estar vigente hasta su liquidación. Al monto de esta garantía se imputará el valor de las multas y la cláusula penal, y se repondrá si por este motivo se disminuyere o agotare. El garante podrá subrogarse en las obligaciones del contratista para con la Universidad.

13.1.2 DE CALIDAD DEL SERVICIO Y DE LOS BIENES SUMINISTRADOS

Equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del Contrato, con vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y doce (12) meses más.

La garantía no podrá ser cancelada sin la autorización escrita de la Universidad. El contratista deberá cumplir con todos los requisitos necesarios para mantener vigente la garantía.

NOTA: La póliza aquí estipulada será la denominada en el mercado asegurador Póliza de Cumplimiento ante Entidades Públicas con Régimen Privado de Contratación y deberá ser aprobada por la UNIVERSIDAD.

14. REQUISITOS PARA EVALUAR Y COMPARAR PROPUESTAS (marque con X en "Selección" los requisitos para evaluar y comparar propuestas y exponga con el profesional a cargo del proceso)

Aspectos a Evaluar	Calificación	Selección
Estudio Jurídico	Admisible / No admisible	
Estudio Financiero	Admisible / No admisible	
Estudio Técnico	Admisible / No admisible	
Con puntaje por experiencia general	Puntaje	
Con puntaje por experiencia profesional	Puntaje	
Con puntaje por experiencia específica	Experiencia en contratación del servicio catering para eventos con instituciones de educación superior privadas o públicas: Certificados que demuestren experiencia mínima de cinco (5) años servicio de apoyo logístico, catering para eventos y otros servicios de comidas de restaurantes, cafeterías y servicio móvil de comidas, con instituciones de educación superior privadas y/o públicas. Soportes: Máximo 5 certificados, mínimo 3. 40 Puntos	X
Precio	1. Propuesta económica: propuesta económica que incluya valor, plazo e información de contacto, la cual no podrá ser mayor al presupuesto establecido, además debe especificar si cuenta con	X

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	

	<p>el personal y elementos suficientes para cumplir con el objeto, actividades y entregables del contrato a celebrar en la fecha del evento. 20 Puntos</p> <p>2. Formato Resumen de Oferta para Calificación completamente diligenciado (Anexo 2). 20 Puntos A menor precio total (todos los ítems) Así gando una unidad a cada uno de los ítems de Formato Resumen de Oferta para Calificación. Soportes: Cotización/Propuesta de servicios y Formato Resumen de Oferta para Calificación completamente diligenciado (Anexo 2). Si el proveedor no incluye la cotización/Propuesta de servicios y el Formato Resumen de Oferta para Calificación, no se asignará puntuación.</p>	
Precio	A menor precio total (todos los ítems) con o sin intervalo de aceptación	
Precio	A menor precio por solución integral (con o sin intervalo de aceptación)	
Precio	Con utilización de media geométrica (adjudicación al que esté más cerca de la media geométrica)	
Precio	Con utilización de media aritmética (adjudicación al que esté más cerca de la media geométrica)	
Otras formas de evaluar	<p>Señale cuales:</p> <p>1. Menor Tiempo de Entrega - Condiciones de Pago - Lugar de Entrega - Menor Plazo de Solicitud - Menor Plazo de Cancelación. 10 Puntos</p> <p>2. Menú con opciones para cada uno de los Cinco (5) ítems listados en el Anexo 1 (CONDICIONES Y ESPECIFICACIONES ADICIONALES PARA LA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO Y LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO) La puntuación de este ítem se asignará por el comité de contratación del CIDC dada con base en la presentación y variedad del menú que se pueda observar del documento recibido como soporte adjunto a la cotización/propuesta presentada por el proveedor. 10 Puntos</p> <p>Si el proveedor no incluye el menú/portafolio de servicios/productos ofrecidos no se asignará puntuación.</p>	X

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	

Nota: Cualquier proveedor (sea persona natural o jurídica) que quiera participar en el presente o futuros procesos de contratación de servicios gestionados a través del CIDC, debe analizar y considerar los estudios previos, en especial las condiciones y características requeridas para el servicio a contratar como base para elaborar su propuesta de servicios/cotización y deberá anexar a dicha cotización los soportes que demuestren el cumplimiento de los requisitos en un mismo archivo en extensión PDF⁹, la no presentación de estos soportes junto con la cotización será causal de rechazo de la propuesta/cotización del proveedor.

Criterios de desempate: En el evento en el que, una vez evaluadas las propuestas o cotizaciones, en igualdad de condiciones, se presente empate, entre dos (2) o más propuestas, la Universidad actuará así: En caso de empate, se celebrará el contrato con el proveedor que, entre los que cumplen los requisitos, haya presentado la oferta con precios unitarios más económicos en promedio de la siguiente manera:

1. Asignando una unidad a cada uno de los ítems de menor valor de la propuesta.
2. Asignando una unidad a cada uno de los ítems de mayor valor de la propuesta.
3. Promediando ambos valores para cada propuesta.

De persistir el empate, se efectuará un sorteo entre los participantes empatados, mediante balota.

15. DOCUMENTOS TÉCNICOS PROPUESTOS

Certificaciones Contractuales (marque con X en "Selección" la forma propuesta)		Selección
Tipo de experiencia a solicitar	General	X
	Específica	X
Número máximo de certificaciones a solicitar para experiencia general:		3
Número máximo de certificaciones a solicitar para experiencia específica:		5

Capacidad de Contratación		Valor
K de contratación general mínimo requerido para el proceso de selección:	SMMLV	N/A
K de contratación residual mínimo requerido para el proceso de selección:	SMMLV	N/A

Marcas (marque con X en "Selección" la marca)		Selección
Por razones de compatibilidad de bienes y servicios anteriormente comprados para evitar malos funcionamientos		N/A
Por razones de hacer efectiva una garantía, se deba contratar con la marca inicialmente adquirida		N/A

⁹ PDF (siglas en inglés de Portable Document Format, 'formato de documento portátil') es un formato de almacenamiento para documentos digitales independiente de plataformas de software o hardware. Fuente: <https://es.wikipedia.org/wiki/PDF>

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	

Se presenta la posibilidad de obtener un producto que tenga iguales características técnicas en marcas diferentes. En este caso se deben relacionar un mínimo de marcas con características similares	N/A
Otras Razones. Establezca:	N/A

Nota: si no tiene alguna de las anteriores, no señale.

16. LISTADO DE GENERAL DE ELEMENTOS REQUERIDOS – FICHA TÉCNICA-

16.1 Actividades/entregables a realizar por el/la contratista:

1. Suministro óptimo de alimentos, bebidas, servidos a la mesa o empacados, a manera de almuerzos, refrigerios y/o de estación de café con pasabocas y el menaje necesario, en los términos, fechas, tiempos, espacios y condiciones que requiera el Centro de Investigaciones y Desarrollo Científico (CIDC) para el desarrollo de los eventos que se generen, para esto acogiendo las condiciones y especificaciones establecidas en los estudios previos para la celebración del contrato, la prestación del servicio y sus anexos.

2. Garantizar las condiciones óptimas de calidad, seguridad y cumplimiento para cada alimento y servicio, implicado en la prestación del servicio contratado, teniendo en cuenta las referenciadas en el anexo de “condiciones y especificaciones adicionales para la celebración del contrato y la prestación del servicio” y las demás inherentes al objeto y la naturaleza del contrato junto a aquellas indicadas por el supervisor para el cabal cumplimiento del objeto del contrato garantizando la conformidad de los participantes de los eventos a atender.

3. Cumplir con las normas vigentes de contractuales, de salubridad, ambientales y de seguridad industrial.

4. Garantizar que todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos en las diferentes etapas del proceso: recepción, almacenamiento, ensamble, transporte y distribución, debe tener formación en buenas prácticas de manufactura, educación sanitaria, certificado de manipulador de alimentos y valoración médica que certifique que es apto para manipular alimentos; Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social; con base en esto, el contratista debe aplicar las medidas que permitan la inocuidad de los alimentos y garanticen que el personal cumpla con la reglamentación en cuanto a uso del uniforme, medidas de protección, aseo personal y normas higiénicas.

5. Contar con el personal idóneo y suministrarlo, para prestar un servicio cordial y de calidad de manera presencial en cada evento, asumiendo la responsabilidad total en el caso de accidentes de trabajo, invalidez o muerte del personal que se asigne para la ejecución del contrato (la Universidad no tendrá ninguna relación laboral con este personal).

6. Mantener durante la ejecución contractual, las características de los alimentos y bebidas, en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	

nutrientes y la calidad de los productos, asegurando que los elementos objeto de este contrato, siempre se encuentren y suministren en las condiciones de higiene, aseo y seguridad legalmente establecidas, mantengan las cadenas de frío y suministro de alimentos, en los casos que aplique.

7. Presentar todos los insumos, alimentos y servicios solicitados treinta (30) minutos antes de la hora indicada para el inicio de la prestación del servicio, con el fin de poder verificar las condiciones de higiene, aseo y seguridad legalmente establecidos y garantizar la prestación oportuna del servicio.

8. Realizar oportunamente el pago de salud, pensiones y riesgos laborales de acuerdo a los términos legales vigentes.

9. Asistir a las reuniones, atender las comunicaciones y entregar los documentos necesarios para dar inicio, durante el desarrollo y para la terminación del contrato a celebrar conforme el Centro de Investigaciones y Desarrollo Científico lo requiera.

16.2 Entregables:

1. Informe de los servicios/productos suministrados con registro fotográfico para cada evento (mínimo 3 y máximo 5 fotografías por evento).
2. Listado de comensales para cuando se requiera el suministro de almuerzos.
3. Informe final del servicio brindado.

17. OTROS. Documentación requerida para presentar su propuesta/cotización

17.1 Documentación requerida para presentar y evaluar las propuestas:

CRITERIO A EVALUAR	DOCUMENTOS A PRESENTAR
Experiencia específica	Experiencia en contratación del servicio catering para eventos con instituciones de educación superior privadas o públicas: Certificados que demuestren experiencia mínima de cinco (5) años servicio de apoyo logístico, catering para eventos y otros servicios de comidas de restaurantes, cafeterías y servicio móvil de comidas, con instituciones de educación superior privadas y/o públicas. Soportes: Máximo 5 certificados, mínimo 3.

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	

Cotización/Propuesta de servicios	Propuesta económica que incluya valor, plazo e información de contacto, la cual no podrá ser mayor al presupuesto establecido, además debe especificar si cuenta con el personal y elementos suficientes para cumplir con el objeto, actividades y entregables del contrato a celebrar en la fecha del evento.
Formato Resumen de Oferta para Calificación	Formato Resumen de Oferta para Calificación anexo al presente documento completamente diligenciado (Anexo 2).

17.2 Documentación para determinar la idoneidad del proponente:

REQUISITO	DOCUMENTOS A PRESENTAR
Persona jurídica o natural	Persona jurídica o natural con experiencia en logística de eventos académicos, específicamente en atención y recepción de invitados, apoyo técnico/logístico y servicio de alimentación. El contratista seleccionado debe contar con todas las licencias y requisitos vigentes y legalmente establecidos para la prestación óptima del servicio a contratar, la manipulación y transporte de alimentos, así mismo no puede estar incurso en inhabilidades o incompatibilidades que impidan la celebración del contrato. Soportes: Cámara de comercio (persona jurídica), soportes de experiencia (persona natural) y licencias.
Actividad/Objeto social (Persona Natural)	Demostrar que su actividad económica esté relacionada con el objeto a contratar, lo cual deberá acreditar con el RUT actualizado/generado en esta vigencia y con por lo menos uno de estos códigos CIU: 5621, 5629, 5611, 5613 y/o 5619. Soportes: RUT generado en vigencia 2023
Experiencia general	Mínimo un (1) y máximo tres (3) certificados de experiencia general, los cuales deben ser diferentes a los presentados para la verificación de la experiencia específica.

Nota 1: Los certificados de experiencia deben tener por lo menos la siguiente información: Objeto y número del contrato, duración, valor e información de contacto de la entidad contratante.

Nota 2: La plataforma AGORA, banco de proveedores de la Universidad Distrital, solo permite cargar un archivo en cada solicitud de cotizaciones a la que pueda participar, por lo cual le sugerimos generar la cotización y unir todos los soportes en el mismo archivo con extensión PDF. Para más información respecto al procedimiento para presentar y cargar su propuesta/cotización le invitamos a consultar el manual y tutoriales dispuestos para el perfil de proveedor en la página de la plataforma AGORA: <https://funcionarios.portaloas.udistrital.edu.co/agora/>

	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	Código: GC-PR-003-FR-008	
	Macroproceso: Gestión de Recursos	Versión: 06	
	Proceso: Gestión Contractual	Fecha de Aprobación: 05/03/2020	

17.3 Anexos.

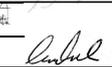
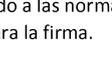
ANEXO 1. CONDICIONES Y ESPECIFICACIONES ADICIONALES PARA LA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO Y LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

ANEXO 2. FORMATO RESUMEN DE OFERTA PARA CALIFICACIÓN

ANEXO 3. RESUMEN - OFERTAS PRESENTADAS PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS DE MERCADO


 ANGELA PARRADO ROSSELLI

Directora Centro de Investigaciones y Desarrollo Científico

	NOMBRE	CARGO	FIRMA	FECHA
Elaboración técnica	Milena Rodríguez	Contratista CIDC		28/03/2023
	Julián Suárez	Contratista CIDC		28/03/2023
	Joan Cardozo	Contratista CIDC		28/03/2023
Revisó	Leyda Lancheros	Contratista CIDC		28/03/2023
Aprobó	Ángela Parrado Rosselli	Directora Centro de Investigaciones y Desarrollo Científico	APR	28/03/2023

Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el presente documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales y/o técnicas aplicables y vigentes, y por tanto bajo nuestra responsabilidad, lo presentamos para la firma.

Nota: Resolución No. 262 de 2015 Artículo 9. Los estudios previos estarán a cargo del Jefe de la Dependencia en donde se haya identificado la necesidad, quien luego lo remitirá al ordenador del gasto para su aprobación y solicitud de Certificado de Disponibilidad Presupuestal.

ANEXO 1

CONDICIONES Y ESPECIFICACIONES ADICIONALES PARA LA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO Y LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

1) Productos requeridos:

ITEM 1	ALIMENTO	PRESENTACIÓN	VARIEDAD
Almuerzo empacado	Entrada Fría o Caliente	Empaque desechable de fácil portabilidad, cubiertos y servilletas en condiciones óptimas de presentación e higiene.	Contemplar 6 opciones de menú (combinación de alimentos a entregar) de entre los cuales un menú debe ser opción vegetariana.
	Alimento proteico		
	Un energético		
	Un regulador		
	Una bebida empacada		
Un postre			

ITEM 2	ALIMENTO	PRESENTACIÓN	VARIEDAD
Almuerzo servido a la mesa	Entrada Fría o Caliente	Servido a la mesa, con menaje no desechable (loza, vasos y cubiertos), servilletas y servicio de meseros	Contemplar 6 opciones de menú (combinación de alimentos a servir) de entre los cuales un menú debe ser opción vegetariana.
	Alimento proteico		
	Un energético		
	Un regulador		
	Bebida servida		
Un postre			

ITEM 3	ALIMENTO	PRESENTACIÓN	VARIEDAD
Refrigerio empacado	Sólido proteico	Empaque desechable de fácil portabilidad y servilletas en condiciones óptimas de presentación e higiene	Contemplar 4 opciones de menú (combinación de alimentos a entregar) de entre las cuales una de ellas debe ser opción vegetariana.
	Fruta de temporada empacada		
	Bebida empacada		

ITEM 4	ALIMENTO	PRESENTACIÓN	VARIEDAD
Refrigerio servido a la mesa	Sólido proteico	Servido a la mesa, con menaje no desechable (loza, vasos y cubiertos), servilletas y servicio de meseros	Contemplar 4 opciones de menú (combinación de alimentos a servir) de entre las cuales una de ellas debe ser opción vegetariana.
	Fruta de temporada servida		
	Bebida servida		

ITEM 5	ALIMENTO	CONDICIONES
Estación de café permanente	Compuesto por agua aromática, tinto, azúcar (normal y dietética) y crema no láctea para el café	Incluir mezcladores, vasos desechables, por lo menos una persona a cargo y estimar tres bebidas por participante en el evento, este servicio se requerirá cuando el evento se realice en instalaciones externas a las propias de la universidad o cuando en estas no haya el servicio de estación de café
	Pasabocas	2 o 3 opciones de pasabocas para cada evento, con buena presentación estimando por lo menos una porción por participante.

1.2) Especificaciones para los alimentos a proveer:

ESPECIFICACIONES PARA LOS ALIMENTOS		
GRUPO DE ALIMENTOS	TIPO DE ALIMENTO	CONDICIONES
Proteico	Carne de res o cerdo	150 grs. La carne deberá ser magra, no se aceptan tortas de carne ni mezclados.
	Pollo	150 grs. Piezas/cortes de fácil consumo en las que el contenido de hueso sea el mínimo posible.
	Pescado	120 grs. De pescado libre de espinas, no se acepta pescado seco.
	Opción vegetariana	Compuesto con alimentos que remplazan la proteína animal.
		No se aceptarán salchichón, mortadela ni preparaciones con Carve o similar.
Sólido proteico	un producto de pastelería o panadería que contenga proteína y/o carbohidrato	El contenido de la proteína debe ser de mínimo 40 gr, (no se aceptan salchichón, mortadela, génovas ni preparaciones con Carve)

	Opción vegetariana	Compuesto con alimentos que remplazan la proteína animal.
Energético	Papa, tubérculos y plátanos	150 grs.
	Cereales y productos derivados (Tortas, arroz, espaguetis, lasañas, etc.)	70 - 100 grs.
	Leguminosas (Frijoles, lentejas, garbanzos)	40 grs. Por porción
Regulador	Verduras y legumbres	70 grs. Por porción
	Ensalada fresca	70 grs. Por porción
Bebida servida	Jugo de fruta natural	200 cc en vaso de vidrio, elaborado con frutas de cosecha color, olor y sabor propios de la variedad seleccionada, no debe presentar indicios de putrefacción o descomposición y/o contaminación, causada por frutas o agua no optimas que contaminen la bebida con microorganismos patógenos como gérmenes, virus, bacterias, hongos, estafilococos, colibacilos, estreptococos, coniformes fecales, amebas, protozoarios, algas, cloro, pesticidas, fenoles, etc., por lo que beberla en tal contaminación pueda constituir un gran riesgo para la salud
Bebida empacada	Jugos, néctares o refrescos de fruta	Presentación comercial de 200 c.c. mínimo, de marcas con trayectoria de más 5 años en el mercado colombiano con fecha de vencimiento vigente y que cumplan con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente o las normas que lo modifiquen, adicione o sustituyan
Postre	De frutas, gelatinas, flanes, bocadillos, dulces, etc.	30 - 40 grs. Por porción
Fruta de temporada empacada	Frutas de cosecha enteras	Que no requieran de utensilios adicionales para su consumo, las frutas deben presentar características de homogeneidad en el tamaño, brillo, color, olor y textura propios de la variedad seleccionada, no deben presentar magulladuras, ni problemas de tipo fitosanitario, ni picaduras, no deben estar dañadas por insectos, roedores u otras plagas, no deben tener parásitos, ni estar atacadas por hongos, ni presentar indicios de

		putrefacción o descomposición y deberán contar con un nivel de madurez apto para su consumo.
Fruta de temporada servida	Frutas de cosecha en porciones o enteras	Que no requieran de utensilios adicionales para su consumo, las frutas deben presentar características de homogeneidad en el tamaño, brillo, color, olor y textura propios de la variedad seleccionada, no deben presentar magulladuras, ni problemas de tipo fitosanitario, ni picaduras, no deben estar dañadas por insectos, roedores u otras plagas, no deben tener parásitos, ni estar atacadas por hongos, ni presentar indicios de putrefacción o descomposición y deberán contar con un nivel de madurez apto para su consumo
Pasabocas	Alimento que para el servicio a contratar se servirá como complemento a la estación de café	Alimento que se servirá como complemento a la estación de café con colación a cualquier hora, y que consiste en un bocado pequeño con mucho sabor, que generalmente pueda tomarse con los dedos o servilleta, puede ser dulce o salado. Preferiblemente productos de panadería o repostería teniendo en cuenta que acompañaran bebidas calientes. Si el pasaboca requiere elementos o ingredientes para untar o adicionar, disponer de elementos que garanticen su aplicación de manera higiénica y estética. Se debe garantizar por lo menos un pasaboca por asistente al evento en que se requiera el servicio.

2) Condiciones adicionales:

El oferente deberá garantizar con su oferta que cuenta con todos los elementos necesarios para cada uno de los servicios, estos elementos deben ser uniformes, no deben presentar roturas y no deben estar manchado o sucios, que está en capacidad de suministrar estaciones de café y agua aromática natural, para lo cual deberá contar con las grecas o termos de capacidad proporcional a la cantidad de personas a atender y que solicita la entidad, las grecas o los termos deben llegar en condiciones óptimas para la prestación del servicio, así como de los elementos necesarios para la distribución de las bebidas, tales como pocillos, platos, cucharitas, bandejas o dependiendo el tipo de servicio solicitado, servilletas, mezcladores y azúcar individual (normal y de dieta), deberá también suministrar sobres de crema no láctea para el café y pasabocas. Todo el menaje para los servicios solicitados deberá llegar seco, brillado y en óptimas condiciones, contando con características de uniformidad para el 100% de los elementos utilizados.

Este suministro debe incluir según el sitio las mesas o mesones con mantel limpio y planchado acorde a la mesa y tapa de color solicitado, personal encargado para la distribución de los alimentos

y bebidas, debidamente uniformado. El tipo de mantel deberá ser coherente con el tipo de mesón proporcionado. En caso de que se solicite y el evento sea en un espacio que se requiera, el proveedor deberá colocarlos manteles sin costo alguno.

La alimentación suministrada deberá cumplir con las características organolépticas (sabor, color, olor, temperatura, textura y presentación) y las condiciones de inocuidad de cada una de las preparaciones, que garantice un suministro de óptima calidad.

El número de servicios es fluctuante debido a las fechas programadas para la realización de las actividades académicas y de investigación, así como a su magnitud, por lo que el contratista deberá estar sujeto al número de suministros que el Supervisor del contrato le indique en el sitio y hora que se requiera previa notificación vía correo electrónico, ante lo cual el proponente deberá garantizar en la carta de presentación de la propuesta que se encuentra en capacidad de suministrar los alimentos y bebidas en la cantidad, lugar, fecha y hora requeridos por el CIDC, bajo el entendido de que el suministro deberá ser prestado en CUALQUIER DIA DE LA SEMANA y A CUALQUIER HORA DEL DIA.

El gramaje solicitado para los alimentos corresponde a las porciones en cocido y al peso neto de los alimentos, descontando lo referente a cáscaras, desperdicios, huesos, etc. Es decir, alimentos listos para: el consumo como carnes cocidas (de res, cerdo, ternera, pollo, pescado, etc.) y algunas frutas como patilla, granadilla, banano, mango descontando el peso de la cáscara.

NOTA: El Supervisor está en la potestad de verificar en cualquier momento, que los alimentos suministrados estén de acuerdo con las porciones, gramaje, etc.; exigido dentro de las condiciones técnicas del contrato.

Cuando no se cumpla, el supervisor dejará constancia del no cumplimiento de los requisitos y obligaciones y en caso de reincidencia y debida justificación, puede solicitar iniciar el proceso pertinente para la liquidación del contrato.

Los elementos requeridos para realizar el empaque de alimentos deben tener las siguientes condiciones:

Los refrigerios empacados deberán ser presentados de forma individual en bandejas forradas en vinipel, bolsas plásticas transparentes cerradas herméticamente o al vacío, o en cajas que garanticen la protección de los alimentos contra contaminaciones, vectores y/o deformaciones mecánicas que afecten la apariencia, higiene y calidad del producto. Se deberá incluir servilletas y cubiertos si estos últimos son necesarios.

Los almuerzos empacados deberán ser presentados de forma individual en cajas o recipientes que garanticen la protección de los alimentos contra contaminaciones, vectores y/o deformaciones mecánicas que afecten la apariencia, higiene y calidad del producto. Se deberá incluir servilletas y cubiertos.

Para el caso de alimentos que lleven salsas, estas deben venir empacadas en recipientes desechables individuales.

Los cubiertos desechables (tenedor, cuchara, cuchillo y cuchara dulcera) deberán ser de material resistente preferiblemente biodegradables, en caso contrario en referencia PC transparente y

embalarse en empaque plástico, en el cual se incluya la servilleta y sal en porción individual (si se requiere).

El servicio se debe prestar a cualquier hora del día, en cualquier día de la semana bajo previa solicitud, realizada por el supervisor del contrato con mínimo tres (3) días de anticipación; el servicio de alimentos se realizará puntualmente a la hora que lo solicite el supervisor y en el lugar indicado. El supervisor, o quien éste delegue, se presentará 30 minutos antes de la hora señalada para el inicio de la prestación del servicio con el fin de verificar que todas las condiciones sean óptimas para el desarrollo de las actividades.

Se debe tener en cuenta que pueden presentarse imprevistos y puede ser requerido el servicio, una vez vencida la fecha estipulada para la solicitud. Esto no debe implicar costos adicionales a los consignados en la oferta.

El proponente debe indicar en su propuesta el valor para cada ítem, la opción o variedad del menú e incluir el IVA correspondiente

El proponente deberá realizar por su cuenta y riesgo, el transporte de alimentos hasta los lugares de entrega indicados por el CIDC, en vehículos que aseguren la temperatura óptima de los mismos de acuerdo con la naturaleza de los productos y las reglamentaciones sanitarias vigentes hasta la entrega en los diferentes sitios.

El mencionado transporte debe cumplir con lo previsto en la Resolución 2505 de 2004 del ministerio de transporte para el transporte de alimentos fácilmente corruptibles.

Para todos los efectos, se entenderá que el valor diligenciado "Propuesta económica" por el proponente, incluye el costo del transporte de los alimentos y bebidas hasta el lugar donde se deba prestar el suministro de alimentos y bebidas y los impuestos inherentes a estos.

Todo el personal utilizado por el contratista para el suministro de alimentos y bebidas en los eventos y/o actividades del CIDC, deberá estar bien presentado (mujeres: cabello recogido y con su respectiva cofia o malla - hombres: cabello corto y afeitados con su respectiva malla y cofia) uñas cortas y limpias y contar con su respectivo uniforme o dotación limpio y planchado; (el mismo deberá estar acorde a las tallas o medidas de cada personal.

Los servicios solicitados como "servido a la mesa" deben estar atendidos por el número de meseros suficientes para garantizar un servicio óptimo, ágil y en las temperaturas acordes.

3) Presupuesto y plazo del contrato:

3.1 Presupuesto estimado: Para la presente contratación se estima el presupuesto de **CUARENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$40.000.000)** que incluye todos los costos, gastos directos e indirectos impuestos, tasas y contribuciones de Ley a que haya lugar.

NOTA: El contrato resultante del presente proceso de selección se suscribirá por el valor total del presupuesto oficial, teniendo en cuenta que se trata de un proceso de precios fijos unitarios, y los recursos se ejecutarán de acuerdo a las necesidades de los eventos.

3.2 Forma de pago: Se realizarán pagos parciales de acuerdo a la real y efectiva prestación del servicio, a solicitud del supervisor del contrato, una vez se realice el recibido a satisfacción del total de los elementos y servicios solicitados y que sean suministrados por el contratista durante el periodo de facturación, la radicación de la factura correspondiente en las oficinas del CIDC junto a los soportes del pago por concepto de aportes al sistema de seguridad social en salud, pensiones y ARL, el correspondiente informe de cumplimiento (con registro fotográfico), el cumplido con visto bueno del supervisor y los demás documentos que se especifican en la lista de chequeo para pago publicada en la página del CIDC (ver link: <http://cidc.udistrital.edu.co/web/index.php/documentacion/formatos/formatos-contratacion-y-pago#orden-de-servicios-os-y-orden-de-compra-oc>).

3.3 Duración del contrato: para cubrir la vigencia 2023 el contrato se celebrará con un plazo de siete (7) meses contados a partir del perfeccionamiento del contrato y hasta agotar el valor total del contrato o el fin de la vigencia del mismo.

ANEXO 2

FORMATO RESUMEN DE OFERTA PARA CALIFICACIÓN

1. Diligencie los espacios vacíos () con una "X" si su cotización o propuesta se ajusta a lo requerido en cada elemento de cada ítem.
2. Incluya el precio unitario para cada ítem.
- * Si para uno o varios ítems presenta precios variados por su menú, registrar el valor en promedio para cada ítem.
3. Indique los tiempos mínimos de solicitud y/o cancelación del servicio previo a la realización de un evento.

ITEM 1	ALIMENTO		PRESENTACIÓN		VARIEDAD		Valor unitario (o Promedio si aplica) *
	Elemento requerido	Si cumple marque (X)	Presentación requerida	Si cumple marque (X)	Variedad requerida	Si cumple marque (X)	
Almuerzo empacado	Entrada Fría o Caliente	()	Empaque desechable de fácil portabilidad, cubiertos y servilletas en condiciones óptimas de presentación e higiene.	()	Contemplar 6 opciones de menú (combinación de alimentos a entregar) de entre los cuales un menú debe ser opción vegetariana.	()	\$ _____
	Alimento proteico	()					
	Un energético	()					
	Un regulador	()					
	Una bebida empacada	()					
	Un postre	()					

ITEM 2	ALIMENTO		PRESENTACIÓN		VARIEDAD		Valor unitario (o Promedio si aplica) *
	Elemento requerido	Si cumple marque (X)	Presentación requerida	Si cumple marque (X)	Variedad requerida	Si cumple marque (X)	
Almuerzo servido a la mesa	Entrada Fría o Caliente	()	Servido a la mesa, con menaje no desechable (loza, vasos y cubiertos), servilletas y servicio de meseros	()	Contemplar 6 opciones de menú (combinación de alimentos a servir) de entre los cuales un menú debe ser opción vegetariana.	()	\$ _____
	Alimento proteico	()					
	Un energético	()					
	Un regulador	()					
	Bebida servida	()					
	Un postre	()					

ITEM 3	ALIMENTO		PRESENTACIÓN		VARIEDAD		Valor unitario (o Promedio si aplica) *
	Elemento requerido	Si cumple marque (X)	Presentación requerida	Si cumple marque (X)	Variedad requerida	Si cumple marque (X)	
Refrigerio empacado	Sólido proteico	()	Empaque desechable de fácil portabilidad y servilletas en condiciones óptimas de presentación e higiene	()	Contemplar 4 opciones de menú (combinación de alimentos a entregar) de entre las cuales una de ellas debe ser opción vegetariana.	()	\$ _____
	Fruta de temporada empacada	()					
	Bebida empacada	()					

ITEM 4	ALIMENTO		PRESENTACIÓN		VARIEDAD		Valor unitario (o Promedio si aplica) *
	Elemento requerido	Si cumple marque (X)	Presentación requerida	Si cumple marque (X)	Variedad requerida	Si cumple marque (X)	
Refrigerio servido a la mesa	Sólido proteico	()	Servido a la mesa, con menaje no desechable (loza, vasos y cubiertos), servilletas y servicio de meseros	()	Contemplar 4 opciones de menú (combinación de alimentos a servir) de entre las cuales una de ellas debe ser opción vegetariana.	()	\$ _____
	Fruta de temporada servida	()					
	Bebida servida	()					

ITEM 5	ALIMENTO		PRESENTACIÓN		VARIEDAD		Valor unitario (o Promedio si aplica) *
	Elemento requerido	Si cumple marque (X)	Presentación requerida	Si cumple marque (X)	Variedad requerida	Si cumple marque (X)	
Estación de café permanente	Compuesto por agua aromática, tinto, azúcar (normal y dietética) y crema no láctea para el café	()	Incluir mezcladores, vasos desechables, por lo menos una persona a cargo y estimar tres bebidas por participante en el evento, este servicio se requerirá cuando el evento se realice en instalaciones externas a las propias de la universidad o cuando en estas no haya el servicio de estación de café	()	2 o 3 opciones de pasabocas para cada evento, con buena presentación estimando por lo menos una porción por participante.	()	\$ _____
	Pasabocas	()					

APLICA PARA TODOS LOS ÍTEMS	TIEMPOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO PARA CADA EVENTO	DÍAS/HORAS
1	Mínimo tiempo para hacer la solicitud de servicio antes de algún evento	()
2	Mínimo tiempo para cancelar un servicio por eventualidad que impida su realización	()

Observaciones: _____

Firma: _____

Nombre/Razón Social: _____

Cédula/NIT: _____

Teléfono de contacto: _____

ANEXO 3. RESUMEN - OFERTAS PRESENTADAS PARA LA ELABORACIÓN DE ESTUDIOS DE MERCADO

RESUMEN ESTUDIO DE MERCADOS					
	PRECOTIZACION NO. 1	PRECOTIZACION NO. 2	PRECOTIZACION NO. 3	PRECOTIZACION NO. 4	PROMEDIO
ITEM 1 ALMUERZO EMPACADO	\$ 45.000	\$ 62.661	\$ 31.320	\$ 41.000	\$ 44.995
ITEM 2 ALMUERZO SERVIDO A LA MESA	\$ 40.000	\$ 62.661	\$ 19.980	\$ 41.000	\$ 40.910
ITEM 3 REFRIGERIO EMPACADO	\$ 28.000	\$ 11.647	\$ 15.660	\$ 24.500	\$ 19.952
ITEM 4 REFRIGERIO SERVIDO A LA MESA	\$ 25.000	\$ 11.647	\$ 19.980	\$ 24.500	\$ 20.282
ITEM 5 ESTACION DE CAFÉ PERMANENTE	\$ 18.000	\$ 5.250	\$ 30.240	\$ 5.736	\$ 14.807

PRECOTIZACIÓN 1			PRECOTIZACIÓN 2			PRECOTIZACIÓN 3			PRECOTIZACIÓN 4					
ITEM 3 REFRIGERIO EMPACADO	SANDWICH DE BACON Y QUESO CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO TOSTAS CAPRISE VOL AU VENT BELLINCHI DI POLLO Y CHAMPION MINI PANECOS DE POLLO Y QUESO FRUTA DE TEMPORADA EMPACADA BEBIDA EMPACADA	28.000	EMPANADA DE CARNE, POLLO O VEGETARIANA (4 EMPANADAS), JUGO NATURAL	9.000	ITEM 3 REFRIGERIO EMPACADO	EMPANADA DE CARNE, POLLO O VEGETARIANA (4 EMPANADAS), JUGO NATURAL	9.000	OPCIÓN NO. 1 PASTEL DE POLLO O CARNE MIXTURA JUGO	15.600	ITEM 3 REFRIGERIO EMPACADO	EMPANADA DE CARNE, POLLO O VEGETARIANA (4 EMPANADAS), JUGO NATURAL	9.000	REFRIGERIO ELITE JAMÓN DE PERRO, QUESO Y VERDURAS, JUGO EN CAJA O NATURAL FRUTA \$ 26.800	
			EMPANADA DE CARNE, POLLO O VEGETARIANA (4 EMPANADAS), JUGO NATURAL	9.000		OPCIÓN NO. 2 SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO GRANADILLA JUGO	15.600	REFRIGERIO ELITE ESCALOPES DE POLLO, QUESO Y VERDURAS, JUGO EN CAJA O NATURAL FRUTA REFRIGERIOS LIEBROS DIENTES DE QUESO, JUGO CAJA FRUTA \$ 24.500						
			SANDWICH DE JAMÓN DE CERDERO Y QUESO EN PAN BAGUETTE JUGO NATURAL	9.000		OPCIÓN NO. 3 WRAP DE POLLO FRUTA JUGO	15.600	REFRIGERIOS LIEBROS MANTECADA, TOSTAS, FRUTA \$ 22.500						
			SANDWICH DE POLLO Y QUESO EN PAN BAGUETTE JUGO NATURAL	9.000		OPCIÓN VEGETARIANA WRAP DE POLLO FRUTA MINI HAMBURGUESAS DE JAMBÓN FRUTA EN CUSCOS JUGO	15.600	REFRIGERIOS EMPACADOS PASTEL DE POLLO Y VERDURAS, JUGO CAJA, FRUTA REFRIGERIOS EMPACADOS SANDWICH DALLI JAMÓN, QUESO, VEGETALES, JUGO EN CAJA, FRUTA \$ 24.200						
ITEM 4 REFRIGERIO SERVIDO A LA MESA	SANDWICH DE BACON Y QUESO CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO TOSTAS CAPRISE SÓLO PROTEÍNO VOL AU VENT BELLINCHI DI POLLO Y CHAMPION MINI PANECOS DE POLLO Y QUESO FRUTA DE TEMPORADA SERVIDA BEBIDA SERVIDA	25.000	EMPANADA DE CARNE, POLLO O VEGETARIANA (4 EMPANADAS), JUGO NATURAL	10.500	ITEM 4 REFRIGERIO SERVIDO A LA MESA	EMPANADA DE CARNE, POLLO O VEGETARIANA (4 EMPANADAS), JUGO NATURAL	10.500	OPCIÓN NO. 1 CORRALO DE FRUTA SANDWICH DE JAMÓN DE CERDERO EN PAN FRANCÉS JUGO NATURAL	19.980	ITEM 4 REFRIGERIO SERVIDO A LA MESA	EMPANADA DE CARNE, POLLO O VEGETARIANA (4 EMPANADAS), JUGO NATURAL	10.500	REFRIGERIO ELITE JAMÓN DE PERRO, QUESO Y VERDURAS, JUGO EN CAJA O NATURAL FRUTA REFRIGERIO ELITE ESCALOPES DE POLLO, QUESO Y VERDURAS, JUGO EN CAJA O NATURAL FRUTA REFRIGERIOS LIEBROS DIENTES DE QUESO, JUGO CAJA FRUTA \$ 22.500	
			EMPANADA DE CARNE, POLLO O VEGETARIANA (4 EMPANADAS), JUGO NATURAL	10.500		OPCIÓN NO. 2 SANDWICH DE POLLO EN PAN ARABI PORCIÓN DE FRUTA JUGO NATURAL	19.980	REFRIGERIOS LIEBROS MANTECADA, TOSTAS, FRUTA \$ 24.500						
			SANDWICH DE JAMÓN DE CERDERO Y QUESO EN PAN BAGUETTE FRUTA, PEPERA, MANDARINA, GRANADILLA O MANDARINA JUGO NATURAL	10.500		OPCIÓN NO. 3 WRAP DE JAMÓN Y QUESO EN TORTILLA DE MAIZ PORCIÓN DE FRUTA JUGO NATURAL	19.980	REFRIGERIOS EMPACADOS SANDWICH DALLI JAMÓN, QUESO, VEGETALES, JUGO EN CAJA, FRUTA \$ 24.200						
			SANDWICH DE POLLO Y QUESO EN PAN BAGUETTE FRUTA, PEPERA, MANDARINA, GRANADILLA O MANDARINA JUGO NATURAL	10.500		OPCIÓN VEGETARIANA SANDWICH DE VEGETALES SAUTADOS PORCIÓN DE FRUTA JUGO NATURAL	19.980	REFRIGERIOS EMPACADOS WRAP DALLI JAMÓN, QUESO, VEGETALES, JUGO EN CAJA, FRUTA \$ 24.200						
ITEM 5 ESTACION DE CAFE PERMANENTE	ESTACION DE CAFE PERMANENTE (TIPO JARAGUACA) FRUTAS FRESCAS Y BEBIDAS LACTEA PARA EL CAFE PASABOCAS COLACIONES (SALICITAS)	18.000	ESTACION DE CAFE CON AGUA, CAFE, AROMATICA DE FRUTAS, INSTANTANEO, DULCES DE CAFE, CACAO	3.500	ITEM 5 ESTACION DE CAFE PERMANENTE	ESTACION DE CAFE CON AGUA, CAFE, AROMATICA DE FRUTAS, INSTANTANEO, DULCES DE CAFE, CACAO	3.500	ESTACION DE CAFE PERMANENTE CAFE FRESCO AGUA FRIAS TI (NEGRAL, FRUTOS ROJOS) HAMBURGUESAS ADICIA EN SOBRES LIGHT, REGULAR, INSTANTANEO	12.096	ITEM 5 ESTACION DE CAFE PERMANENTE	ESTACION DE CAFE CON AGUA, CAFE, AROMATICA DE FRUTAS, INSTANTANEO, DULCES DE CAFE, CACAO	3.500	ESTACION DE CAFE PARA 4 HORAS, PROMEDIO DE 60 A 70 PERSONAS	6.461
			ESTACION DE CAFE CON AGUA, CAFE, AROMATICA DE FRUTAS, INSTANTANEO, DULCES DE CAFE, CACAO	4.500		PASABOCAS FRIOS CANAPÉ DE QUESO Y CIRUELA	10.241	PASABOCAS INVENTARIO DE MADERA Y LA CANTIDAD DE MADERA (BARRIL DE PRODUCCIÓN) MINI GRAPAS JAMÓN, QUESO, LEGUMES Y CEBOLLA AGUA, VOLCAN DE AZÚCAR Y PEREJIL Y DE POLLO CON CHAMPINONES, RESUMOS DE CEBOLLA CON TOMATE, TOSTADITAS CON DULCE DE LECHE Y FRUTA, EMPIDO PLATANOS CON DULCE DE CACAHUATE, SOCCOLCHINI DE MOCHELLE CON ALBARRACA Y CEBOLLA, HAMBURGUESAS DE CERDERO O DE POLLO, TORTONES DE SALADÓN Y CEBOLLA AGUA	5.794					
			ESTACION DE CAFE CON AGUA, CAFE, AROMATICA DE FRUTAS, INSTANTANEO, DULCES DE CAFE, CACAO	5.500		PASABOCAS CALIENTES BIOCHETA DE CERDERO BRQ	18.144	\$ 5.010						

Informamos que no podrá cumplir, sustituir, ofrecer, vender, intercambiar, enviar, comprar, interceptar, divulgar, modificar, replicar, retransmitir, imprimir, copiar, distribuir o hacer público su contenido. De hacerlo, podrá incurrir en cárcel y en la pena aplicable en la Ley 1712 de 2014, dentro de la modalidad aplicable. Si ha recibido este correo por error, por favor, informarnos a atencionalcliente@univalle.edu.co. Si usted es un destinatario, le solicitamos mantener confidencialidad sobre el contenido, los datos y/o información de contacto del remitente y destinatarios, y en general sobre la información de este mensaje y/o archivos adjuntos, o no ser que exista una autorización escrita explícita de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas.

Mayerly Gutiérrez R <mayerly.gutierrez@hotmail.com>

Para: Contratacion CIDC <contratacion-cidc@udistrital.edu.co>

Estimado Señor Joan

Reciba un cordial saludo

Dando respuesta a su solicitud de cotización y con referencia a los anexos enviados envío información.

Represento a la persona Natural - Andrey Motta Vargas.

Quedamos muy atentos a cualquier inquietud.

¡Feliz tarde!!

Andrey Motta Vargas
FOOD ROOTS ARTESANAL
3125720272
CC: 1.024.539.595

De: David Romero Betancur <david.romerobetancur@gmail.com>

Enviado: jueves, 23 de marzo de 2023 12:14 p. m.

Para: mayerly.gutierrez@hotmail.com <mayerly.gutierrez@hotmail.com>

Asunto: Fwd: CASO No. 25129: SOLICITUD DE COTIZACIONES/PROPUESTAS DE SERVICIOS, AL BANCO DE PROVEEDORES DE LA UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS PARA ELABORAR LOS ESTUDIOS DE MERCADOS QUE POSIBILITEN LA CELEBRACIÓN DE UN CONTRATO DE SERVICIOS

Hola Mayerly, Te reenvío la información adicional que enviaron hoy.

David Romero Betancur
Ingeniero Industrial, PMP, PMP®
Skype: davidromerobetancur
WhatsApp: (+57) 318 750001
+ WHATSAPP (57) 318 750001

contratacion-cidc@udistrital.edu.co

contratacion-cidc@udistrital.edu.co

Cordial saludo.

Dando alcance al correo de ayer, a solicitud de uno de los proveedores se comparte el archivo del anexo que será incluido en los estudios previos concerniente a características del servicio y productos a adquirir. Quedamos atentos a la recepción de las propuestas/cotizaciones de los proveedores interesados.

Buen día.

Atte,

Joan Cardozo

Contratista

Centro de Investigaciones y Desarrollo Científico
Universidad Distrital Francisco José de Caldas

Sede Aduanilla de Paiba- Cl. 13 #31-75, sótano 1 de la Biblioteca Central
3239300 ext. 1329, 1346

UNIVERSIDAD DISTRICTAL FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS. Este correo electrónico contiene información confidencial de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas, NIT 899.999.230.7, y está dirigido exclusivamente a su destinatario. Si usted no es el destinatario, le informamos que no podrá cumplir, sustituir, ofrecer, vender, intercambiar, enviar, comprar, interceptar, divulgar, modificar, replicar, retransmitir, imprimir, copiar, distribuir o hacer público su contenido. De hacerlo, podrá incurrir en cárcel y en la pena aplicable en la Ley 1712 de 2014, dentro de la modalidad aplicable. Si ha recibido este correo por error, por favor, informarnos a atencionalcliente@univalle.edu.co. Si usted es un destinatario, le solicitamos mantener confidencialidad sobre el contenido, los datos y/o información de contacto del remitente y destinatarios, y en general sobre la información de este mensaje y/o archivos adjuntos, o no ser que exista una autorización escrita explícita de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas.

Resumen de la cotización requerida:
1. OBJETO CONTRACTUAL: Prestar servicios de apoyo logístico para los diferentes eventos de investigación planeados y generados por los Grupos y Semilleros de Investigación institucionalizados, proyectos de investigaciones institucionalizadas, el comité de investigaciones y el Centro de Investigaciones y Desarrollo Científico, mediante el servicio de suministro alimentario y la logística inherente, en cada evento a realizar para promover, desarrollar, incentivar y visibilizar la investigación de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas.
2. TIPO DE CONTRATO: El contrato que se derive del proceso en curso será un contrato de orden de servicios.
3. TÉRMINOS DE EJECUCIÓN: El plazo de ejecución del contrato es de siete (7) meses, contados a partir del perfeccionamiento del contrato a celebrar.
4. VALOR: El valor máximo del presupuesto aprobado a la fecha para esta contratación es de CUARENTA MILLONES DE PESOS (\$40.000.000) M/Cte.
Las demás características y especificaciones del servicio a contratar se encuentran en el archivo adjunto.
De momento se requiere la cotización para los estudios de mercado, posteriormente se requerirá la documentación completa según se les indicará.

IMPORTANTE: Para lograr culminar el trámite de contratación que se adelantará por favor tener presente que más adelante en el proceso se requerirán los soportes que demuestren el cumplimiento de los requisitos, además, si su propuesta llega a ser seleccionada deberá suministrar la documentación requerida para generar el expediente del contrato, la cual se le solicitará vía correo electrónico.

Agradecemos de antemano su atención y oportuna respuesta.

Buen día.

Atte,

Joan Cardozo

Contratista

Centro de Investigaciones y Desarrollo Científico
Universidad Distrital Francisco José de Caldas

Sede Aduanilla de Paiba- Cl. 13 #31-75, sótano 1 de la Biblioteca Central
3239300 ext. 1329, 1346

UNIVERSIDAD DISTRICTAL FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS. Este correo electrónico contiene información confidencial de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas, NIT 899.999.230.7, y está dirigido exclusivamente a su destinatario. Si usted no es el destinatario, le informamos que no podrá cumplir, sustituir, ofrecer, vender, intercambiar, enviar, comprar, interceptar, divulgar, modificar, replicar, retransmitir, imprimir, copiar, distribuir o hacer público su contenido. De hacerlo, podrá incurrir en cárcel y en la pena aplicable en la Ley 1712 de 2014, dentro de la modalidad aplicable. Si ha recibido este correo por error, por favor, informarnos a atencionalcliente@univalle.edu.co. Si usted es un destinatario, le solicitamos mantener confidencialidad sobre el contenido, los datos y/o información de contacto del remitente y destinatarios, y en general sobre la información de este mensaje y/o archivos adjuntos, o no ser que exista una autorización escrita explícita de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas.

FOOD ROOTS ARTESANAL	
ALMUERZO	ITEM 1 Y 2
ENTRADA CALIENTE	BOLETO DE PAN DE AZÚCAR
ENTRADA FRÍA	BOLETO DE PAN DE AZÚCAR
PLATO FUERTE	BOLETO DE PAN DE AZÚCAR
BREAK	BOLETO DE PAN DE AZÚCAR
ESTACION DE CAJÉ	ITEM 5



FOOD ROOTS ARTESANAL

Nombre:	UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS			
Tel:	0			
Numero de pax:	INDEFINIDO			
Fecha evento:	INDEFINIDO			
Item	Observación	Cantidad	Valor unitario	Total
Otros servicios	ITEM 1 - ALMUERZO EMPACADO	1	\$ 45.000	\$ 45.000
Otros servicios	ITEM 2 - ALMUERZO SERVIDO A LA MESA	1	\$ 40.000	\$ 40.000
Otros servicios	ITEM 3 - REFRIGERIO EMPACADO	1	\$ 28.000	\$ 28.000
Otros servicios	ITEM 4 - REFRIGERIO SERVIDO A LA MESA	1	\$ 25.000	\$ 25.000
Otros servicios	ITEM 5 - ESTACION DE CAFE PERMANENTE	1	\$ 10.000	\$ 10.000
Otros servicios	ITEM 9 - ESTACION DE CAFE PERMANENTE + PASABOCAS	1	\$ 18.000	\$ 18.000
TOTAL				
OBSERVACIONES				
1. PARA RESERVAR DEBE SER ABONADO EL 50% DEL TOTAL DEL EVENTO, 2. EN CASO DE CANCELACION NOTIFICAR 24 HORAS ANTES DEL EVENTO DE LO CONTRARIO SE COBRARA EL 30% DEL VALOR TOTAL DE LA COTIZACION, 3. SI DESEA INGRESAR UNA BEBIDA ALCOHOLICA, TENDRA UN COSTO DE DESCORCHE DEL 30% SOBRE VALOR DE LA FACTURA,				

Bogotá D.C., 24 de marzo de 2023.



Señores
UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS
Centro de Investigaciones y Desarrollo Científico CIDC
Cotización-Propuesta de servicios para el caso No. 25129.
 Ciudad.

Cordial saludo,

Agradecemos inicialmente la oportunidad de permitir que **NIKOLAY BANQUETES Y LOGISTICA SAS** presente propuesta económica para la adjudicación del apoyo logístico para el año 2023.

NIKOLAY BANQUETES Y LOGISTICA es una empresa constituida desde octubre de 2007, dedicada al servicio de catering para eventos que ofrece su experiencia en la preparación y organización de eventos, acompañado de un servicio que brinda tranquilidad y satisfacción.

Dentro del servicio de catering que ofrecemos contamos con:

- ✓ **DESAYUNOS**
- ✓ **REFRIGERIOS**
- ✓ **ALMUERZOS**
- ✓ **CENAS**
- ✓ **TABLAS DE QUESOS**
- ✓ **PASABOCAS**
- ✓ **PARRILLADAS** entre otros.

De igual forma, estamos en la capacidad de atender cualquier solicitud para el servicio de catering que necesite la Universidad, al contar con un punto de producción desde donde actualmente atendemos la preparación de alimentos para los eventos de nuestros clientes.

A continuación, relacionamos algunos de los menús que tenemos en nuestra carta para la atención de eventos:

banquetesnokolay@hotmail.com – Celular: 313 283 9409 - Bogotá D.C.

Página 6 de 48

Página 5 de 48



ALMUERZO SERVIDO A LA MESA

(Servido a la mesa, con menaje no desechable (loza, vasos y cubiertos), servilletas y servicio de mesero).

Menú No. 1

Crema de chocolo
pan
Suprema de pollo a la carbonara
Arroz perejil
Ensalada solterita
Postre: esponjado
jugo

Menú No. 2

Porción de fruta
Medallón de cerdo salsa al cibulet
Croqueta de papa
Ensalada fresca
Postre: Chesseecake
Jugo

Menú No. 3

Crema de verduras
Filete de pescado
Arroz ajonjolí
Ensalada primaveral
Postre: Pannacotta
jugo

Menú No. 4

Crema de tomate
Pan

Filete de pollo al estragón
Arroz Popeye
Ensalada tierna
Postre: Flan caramelo
Jugo temporada

Menú No. 5

Crema de verduras
Chip de papa
cerdo salsa de mango
Medallones de papa al queso
Ensalada fresca
Postre: Flan de coco
Jugo temporada

Menú Vegetariano

Porción de fruta
Carne a base de lenteja
Puré de papa
Ensalada primaveral
Postre: Melocotón
Jugo temporada

Valor para los anteriores almuerzos..... \$36.500
 Imponconsumo..... \$ 2.920
Total..... \$39.420

ALMUERZO EMPACADO

(Empaque desechable de fácil portabilidad, cubiertos y servilletas en condiciones óptimas de presentación e higiene).

Menú No. 1

Cazuela de frijoles
Carne molida, chicharrón
Arroz blanco
Ensalada solterito
Postre: Brevia y arequipe
Jugo

Menú No. 2

Fruta porción
Arroz Atoyado:
Pollo, cerdo, habichuela,
Arveja, salchicha
Ensalada fresca
Postre: Queso y mora
Jugo

Menú No. 3

Crema de ahuyama
Sobrebarriga en salsa
Arroz arvejas y zanahoria
Papa
Ensalada fresca
Postre: Dulce de mora
Jugo

Menú No. 1

Cazuela de frijoles
Carne molida, chicharrón
Arroz blanco
Ensalada solterito
Postre: melocotón
Jugo

Menú No. 2

Crema de tomate
Milanesa de pollo tártara
Puré de papa
Ensalada Mixta
Postre: Arroz de leche
Jugo

Menú vegetariano

Tomate relleno
Torta de espinaca
Arroz perejil y nueces
Ensalada tropical
Postre: Esponjado
Jugo

Valor para los anteriores almuerzos..... \$29.000
 Imponconsumo..... \$ 1.920
Total..... \$31.320

REFRIGERIO SERVIDO A LA MESA



(Servido a la mesa, con menaje no desechable (loza, vasos y cubiertos), servilletas y servicio de mesero)

Opción No. 1 Copa de fruta Sándwich de jamón de cordero en pan francés Jugo Natural	Opción No. 2 Sándwich de pollo en Pan árabe Porción de fruta Jugo natural	Opción No. 3 Wrap de jamón y queso en tortilla de maíz Porción de fruta Jugo natural
---	---	--

Opción vegetariana

Sándwich de vegetales salteados
Porción de fruta
Jugo natural

Valor para los anteriores refrigerios.....	\$18.500
Impoconsumo.....	\$ 1.480
Total.....	\$19.980

REFRIGERIO EMPACADO

(Empaque desechable de fácil portabilidad y servilletas en condiciones óptimas de presentación e higiene).

Opción No. 1 Pastel de pollo o carne Manzana Jugo	Opción No. 2 Sanduche de jamón y queso Granadilla Jugo	Opción No. 3 Wrap de pollo fruta jugo	Opción No. Vegetariana Mini hamburguesa de lentejas Fruta en cubos Jugo
---	--	---	---

banquetesnokolay@hotmail.com – Celular: 313 283 9409 - Bogotá D.C.



Valor para los anteriores.....	\$14.500
Impoconsumo.....	\$ 1.160
Total.....	\$15.660

COCTEL CON 2 CLASES DE PASABOCAS

Pasabocas Fríos: Canapé de queso y cibulet	Pasabocas calientes: Brocheta de cerdo BBQ
--	--

Valor coctel con 2 clases de pasabocas.....	\$16.800
Impoconsumo.....	\$ 1.344
Total.....	\$18.144

Estación de café permanente

Café fresco
Agua caliente
Té (negro, frutos rojos)
Aromáticas variadas
Azúcar en sobres Light, regular.
Instacream,

Estación de café (mínimo 25 personas)	\$11.200
Impoconsumo.....	\$ 896
Total por persona.....	\$12.096

En espera de sus gratas órdenes.

Atentamente,
Fabia Leonardo Quijano Urbano

C.C. No. 80.355.245 de Tocaima
Representante Legal

banquetesnokolay@hotmail.com – Celular: 313 283 9409 - Bogotá D.C.



COTIZACIÓN ENTRADAS Y POSTRES

Nombre de la empresa: MANTRAM S.A.S
Dirección: carrera 33 # 27 a 05
Correo electrónico: sabonman@mantram.com
Teléfono: 313 8047176

Nº DE COTIZACIÓN: 021	FECHA: 27/03/2023	PARA ATENCIÓN DE:	SOLICITUD DE COTIZACIONES/PROPUUESTAS DE SERVICIOS, AL BANCO DE PROVEEDORES DE LA UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS PARA LOS ESTUDIOS DE MERCADOS QUE POSIBILITEN LA CELEBRACIÓN DE UNA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS	PREPARADO POR:	MANTRAM S.A.S
ARTICULO	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO POR UNIDAD	SUBTOTAL	
ENTRADA TIPO I		Crema de tomate	\$ 8.000	\$ 0	
ENTRADA TIPO I		Crema de verdura	\$ 8.000	\$ 0	
ENTRADA TIPO I		Porción de frutas (papaya, melón, mango y fresa)	\$ 8.000	\$ 0	
ENTRADA TIPO II		Crema de champiñón	\$ 10.000	\$ 0	
ENTRADA TIPO II		Canellón vegetariano	\$ 10.000	\$ 0	
ENTRADA TIPO II		Crema de pollo	\$ 10.000	\$ 0	
ENTRADA TIPO III		Palmitos gratis	\$ 15.000	\$ 0	
ENTRADA TIPO III		Champiñón gratinado	\$ 13.000	\$ 0	
ENTRADA TIPO III		Ensalada de ensaladitas	\$ 15.000	\$ 0	
ENTRADA TIPO IV		Agua de refresco verdura	\$ 15.000	\$ 0	
ENTRADA TIPO IV		Agua de refresco de ceviche de camarón	\$ 15.000	\$ 0	
ENTRADA TIPO IV		Coctel de langostinos	\$ 15.000	\$ 0	
ENTRADA TIPO IV		Bolitas de trucha ahumada rellenas de queso crema	\$ 15.000	\$ 0	
ENTRADA TIPO IV		Ceviche de camarón	\$ 15.000	\$ 0	
POSTRES		Masa de maracujá	\$ 5.000	\$ 0	
POSTRES		Espanado de limón	\$ 5.000	\$ 0	
POSTRES		Leche asada	\$ 5.000	\$ 0	
POSTRES		Espanado de mora	\$ 5.000	\$ 0	
POSTRES		Porción tarta tres leches	\$ 5.000	\$ 0	
POSTRES		Panna Cotta	\$ 6.000	\$ 0	
POSTRES		Eclaf de chocolate	\$ 6.000	\$ 0	
POSTRES		Tiramisu	\$ 6.000	\$ 0	
POSTRES		croques de frutos rojos o banana y mermelada	\$ 2.000	\$ 0	
POSTRES		Cheesecake	\$ 7.500	\$ 0	

Información adicional de la propuesta:
Validez de la oferta: 30 días.
Forma de pago: Contado Comercial
Plazo de ejecución de entrega según lo acordado con el proponente
Los precios de esta propuesta se estructuran CON EL IMPUESTO AL CONSUMO DEL 9% a menos que se indique lo contrario.
Para la atención de su evento, podrá seleccionarse UNA (1) de las opciones de menú por día o por evento.
Gracias por darnos la oportunidad de ofrecerle nuestros servicios. Si requiere alguna modificación de las opciones presentadas o necesita alguna otra información, no dude en llamarnos al número 313 8047176

VILMA YAZMIN GARCIA
Representante autorizado



COTIZACIÓN MENÚ POLLO

Nombre de la empresa: MANTRAM S.A.S
Dirección: carrera 33 # 27 a 05
Correo electrónico: sabonman@mantram.com
Teléfono: 313 8047176

Nº DE COTIZACIÓN: 021	FECHA: 27/03/2023	PARA ATENCIÓN DE:	SOLICITUD DE COTIZACIONES/PROPUUESTAS DE SERVICIOS, AL BANCO DE PROVEEDORES DE LA UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS PARA LOS ESTUDIOS DE MERCADOS QUE POSIBILITEN LA CELEBRACIÓN DE UNA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS	PREPARADO POR:	MANTRAM S.A.S
ARTICULOS	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO POR UNIDAD	SUBTOTAL	
MENÚ POLLO TIPO A		Pollo Milanesa Papa cocida Ensalada Tropical Jugo Natural	\$ 35.000		
MENÚ POLLO TIPO B		Pollo marinado (1 unidad) (pollo cocido y banana aguada) Papa cocida Ensalada de aguacate Jugo natural	\$ 40.000		
MENÚ POLLO TIPO B		Perchuga gratinada (Perchuga a la plancha en salsa de champiñones y perejil) Puré de papa Ensalada mixta Jugo natural	\$ 40.000		
MENÚ POLLO TIPO B		Validadora de pollo (pollo de perchuga aguada relleno de jamón y queso) Papa vapor Ensalada Waldorf Jugo natural	\$ 40.000		
MENÚ POLLO TIPO B		Perchuga salsa al vino Papa croqueta Ensalada campesina Jugo natural	\$ 40.000		
MENÚ POLLO TIPO B		Pollo con queso Papa croqueta Ensalada de tropical o campesina Jugo natural	\$ 50.000		

El servicio de Buffet y Plato servido a la mesa tiene el mismo valor de menú sin embargo varían respecto al alquiler de las sillas ya que con el servicio a la mesa debe utilizarse el plato principal y plato de ensalada, mientras que servido en buffet en un solo plato se disponen los alimentos.

La contratación del servicio de mesero varía según las indicaciones del contratante, es sugerido para el servicio de buffet mínimo un mesero y para plato servido a la mesa dos o más personas que garanticen la puntualidad en los entregas.

CUBIERTOS	UNIDAD	Loza en cerámica (plato postre)	\$ 1.000
CUBIERTOS	UNIDAD	Plato de ensalada (según el servicio contratado)	\$ 1.000
CUBIERTOS	UNIDAD	Cubiertos (cucharita de postre)	\$ 1.000
CUBIERTOS	UNIDAD	Copa de Agua	\$ 1.000
CUBIERTOS	UNIDAD	Cristalería (Bebida para llevar)	\$ 1.000
CUBIERTOS	UNIDAD	Servicio de mesero (y HORAS)	\$ 60.000
CUBIERTOS	UNIDAD	Faldón para mesa principal	\$ 50.000
CUBIERTOS	UNIDAD	Fuero silla con moño	\$ 5.000
CUBIERTOS	UNIDAD	Servicio de mantelería	\$ 16.000

Vilma Yazmin Garcia



COTIZACIÓN MENÚ CARNE

Nombre de la empresa: MANTRAM S.A.S
Correo: info@mantram.com
Dirección: carrera 33 a # 27 a 05
Teléfono: 313 8047176

ARTICULO	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO POR UNIDAD	SUBTOTAL
Nº DE COTIZACIÓN: 021				
MENU CARNE TIPO1		CORTILAS DE CERDO EN SALSA BBQ Yuca frita Ensalada de aguacate Jugo natural	\$ 45,000	0.0
FECHA: 27/03/2023				
MENU CARNE TIPO1		LOMO AL VINO (lomo de res a la plancha en salsa de vino tinto) Papa virrey Ensalada mixta Jugo natural	\$ 45,000	0.0
MENU CARNE TIPO1		STEAK PIMENTA (Corte de lomo fino en salsa a la pimentada) Papa virrey Ensalada de aguacate Jugo natural	\$ 45,000	0.0
MENU CARNE TIPO1		LOMO AL STRONGHOFF (cavalitos de lomo fino en salsa) Ajo blanco Aguacate relleno Jugo natural	\$ 45,000	0.0
MENU CARNE TIPO1		FILET MIGNON (lomo de res envuelto en laminas de tocineta bañada en salsa de champiñones) Papa virrey Verdura gratinada Jugo natural	\$ 50,000	0.0

PARA ATENCION DE: El servicio de Buffet y Plato servido a la mesa tiene el mismo valor de menú sin embargo varían respecto al alquiler de lujo, ya que con el servicio a la mesa debe utilizarse el plato principal y plato de ensalada, mientras que servido en buffet en un solo plato se disponen los alimentos.

SOLICITUD DE COTIZACIONES/PROPUESTAS DE SERVICIOS AL BANCO DE PROVEEDORES DE LA UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS PARA LOS ESTUDIOS DE MERCADOS QUE POSIBILITEN LA CELEBRACION DE UNA CONTRATACION DE SERVICIOS

La contratación del servicio de mesero varía según las indicaciones del contratante, es sugerido para el servicio de buffet mínimo un mesero y para plato servido a la mesa dos o más personas que garanticen la puntualidad en las entregas.

SERVICIOS ADICIONALES	UNIDAD	PRECIO
Loza en cerámica (plato postre)	UNIDAD	\$ 1,000
Plato de ensalada (según el servicio contratado)	UNIDAD	\$ 1,000
Cubiertos (cucharita de postre)	UNIDAD	\$ 1,000
Copa de Agua	UNIDAD	\$ 1,000
Cristalería (bebida para licores)	UNIDAD	\$ 1,000
Servicio de mesero (5 HORAS)	UNIDAD	\$ 60,000
Faldón para mesa principal	UNIDAD	\$ 30,000
Forno silla con moño	UNIDAD	\$ 5,000
Servicio de mantelería	UNIDAD	\$ 15,000

Información adicional de la propuesta:
Válida de la oferta: 30 días.
Forma de pago: Contado Comercial
Plazo de ejecución o de entrega: según lo acordado con el proponente
Los precios de esta propuesta se encuentran SIN IVA, a menos que se indique lo contrario.
Para la atención de su evento, puede seleccionar UNA (1) de las opciones de menú por día y por evento.

Gracias por darnos la oportunidad de ofrecer nuestros servicios. Si requiere alguna modificación de las opciones presentadas o si necesita alguna otra información, no dude en llamarnos al número 313 8047176



COTIZACIÓN MENÚ PESCADOS

Nombre de la empresa: MANTRAM S.A.S
Correo: info@mantram.com
Dirección: carrera 33 a # 27 a 05
Teléfono: 313 8047176

ARTICULO	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO POR UNIDAD	SUBTOTAL
Nº DE COTIZACIÓN: 021				
MENU PESCADO TIPO1		Caracola de mariscos Ensalada de aguacate Papa virrey Jugo natural	\$ 40,000	0.0
FECHA: 27/03/2023				
MENU PESCADO TIPO1		Trucha a la plancha Papas Ceviche de mango Jugo natural	\$ 40,000	0.0
MENU PESCADO TIPO1		Trucha suabitero Papa virrey Chop suey Jugo natural	\$ 45,000	0.0
MENU PESCADO TIPO1		Trucha a la plancha en salsa almendras Papas Ceviche de mango Jugo natural	\$ 45,000	0.0
MENU PESCADO TIPO1		Robalo en salsa de almendras Ahorragado de queso Chop suey Jugo natural	\$ 45,000	0.0
MENU PESCADO TIPO1		Robalo con camarones Puro de papa gratinado Aguacate relleno Jugo natural	\$ 50,000	0.0
MENU PESCADO TIPO1		Pasta (tortura, mollio de camarones, camarones, carne de cerdo, chorizo, verduras) Ensalada Lerebaga Sangría	\$ 50,000	0.0
MENU PESCADO TIPO1		Salmón a la plancha Papa virrey Rollito de berenjena con pimientos Jugo natural	\$ 50,000	0.0

PARA ATENCION DE: El servicio de Buffet y Plato servido a la mesa tiene el mismo valor de menú sin embargo varían respecto al alquiler de lujo, ya que con el servicio a la mesa debe utilizarse el plato principal y plato de ensalada, mientras que servido en buffet en un solo plato se disponen los alimentos.

SOLICITUD DE COTIZACIONES/PROPUESTAS DE SERVICIOS AL BANCO DE PROVEEDORES DE LA UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS PARA LOS ESTUDIOS DE MERCADOS QUE POSIBILITEN LA CELEBRACION DE UNA CONTRATACION DE SERVICIOS

La contratación del servicio de mesero varía según las indicaciones del contratante, es sugerido para el servicio de buffet mínimo un mesero y para plato servido a la mesa dos o más personas que garanticen la puntualidad en las entregas.

SERVICIOS ADICIONALES	UNIDAD	PRECIO
Loza en cerámica (plato postre)	UNIDAD	\$ 1,000
Plato de ensalada (según el servicio contratado)	UNIDAD	\$ 1,000
Cubiertos (cucharita de postre)	UNIDAD	\$ 1,000
Copa de Agua	UNIDAD	\$ 1,000
Cristalería (bebida para licores)	UNIDAD	\$ 1,000
Servicio de mesero (5 HORAS)	UNIDAD	\$ 60,000
Faldón para mesa principal	UNIDAD	\$ 30,000
Forno silla con moño	UNIDAD	\$ 5,000
Servicio de mantelería	UNIDAD	\$ 15,000

Información adicional de la propuesta:
Válida de la oferta: 30 días.
Forma de pago: Contado Comercial
Plazo de ejecución o de entrega: según lo acordado con el proponente
Los precios de esta propuesta se encuentran SIN IVA, a menos que se indique lo contrario.
Para la atención de su evento, puede seleccionar UNA (1) de las opciones de menú por día y por evento.

Gracias por darnos la oportunidad de ofrecer nuestros servicios. Si requiere alguna modificación de las opciones presentadas o si necesita alguna otra información, no dude en llamarnos al número 313 8047176



COTIZACIÓN MENÚ VEGETARIANO

Nombre de la empresa: MANTRAM S.A.S
Correo: info@mantram.com
Dirección: carrera 33 a # 27 a 05
Teléfono: 313 8047176

ARTICULO	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO POR UNIDAD	SUBTOTAL
Nº DE COTIZACIÓN:				
MENU VEGETARIANO		Camelón o Espagueti o Lasaña vegetariana Porción de papa Jugo natural	\$ 35,000	0.0
Nº DE COTIZACIÓN: 021				
MENU VEGETARIANO		Aros de vegetarismo (cebolla, pimentones, champiñones, zuchini, brocolizales chinas) Porción de papa Jugo natural	\$ 35,000	0.0
FECHA: 27/03/2023				
MENU VEGETARIANO		ENSALADA CESAR MANTRAM ensalada de lechuga romana y coditos (tostado de pan tostado) con jugo de limón, aceite de oliva, salsa inglesa, ajo, queso parmesano y pimentas negras.	\$ 35,000	0.0

DIRIGIDO A:

El servicio de Buffet y Plato servido a la mesa tiene el mismo valor de menú sin embargo varían respecto al alquiler de lujo, ya que con el servicio a la mesa debe utilizarse el plato principal y plato de ensalada, mientras que servido en buffet en un solo plato se disponen los alimentos.

La contratación del servicio de mesero varía según las indicaciones del contratante, es sugerido para el servicio de buffet mínimo un mesero y para plato servido a la mesa dos o más personas que garanticen la puntualidad en las entregas.

SERVICIOS ADICIONALES	UNIDAD	PRECIO
Loza en cerámica (plato postre)	UNIDAD	\$ 1,000
Plato de ensalada (según el servicio contratado)	UNIDAD	\$ 1,000
Cubiertos (cucharita de postre)	UNIDAD	\$ 1,000
Copa de Agua	UNIDAD	\$ 1,000
Cristalería (bebida para licores)	UNIDAD	\$ 1,000
Servicio de mesero (5 HORAS)	UNIDAD	\$ 60,000
Faldón para mesa principal	UNIDAD	\$ 30,000
Forno silla con moño	UNIDAD	\$ 5,000
Servicio de mantelería	UNIDAD	\$ 15,000

MANTRAM S.A.S

Información adicional de la propuesta:
Válida de la oferta: 30 días.
Forma de pago: Contado Comercial
Plazo de ejecución o de entrega: según lo acordado con el proponente
Los precios de esta propuesta se encuentran SIN IVA, a menos que se indique lo contrario.
Para la atención de su evento, puede seleccionar UNA (1) de las opciones de menú por día y por evento.

Gracias por darnos la oportunidad de ofrecer nuestros servicios. Si requiere alguna modificación de las opciones presentadas o si necesita alguna otra información, no dude en llamarnos al número 313 8047176



COTIZACIÓN MENÚ PLATOS MIXTOS

Nombre de la empresa: MANTRAM S.A.S
Correo: info@mantram.com
Dirección: carrera 33 a # 27 a 05
Teléfono: 313 8047176

ARTICULO	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO POR UNIDAD	SUBTOTAL
Nº DE COTIZACIÓN: 021				
MENU PLATO MIXTO		Filet Mignon (puro) Pollo al vino (150 gr) Croqueta de arroz Ensalada campesina Jugo natural	\$ 55,000	0.0
FECHA: 27/03/2023				
MENU PLATO MIXTO		Valentina de relleno de jamón y queso (150gr) Lomo de cerdo en salsa naranja (150 gr) Papa parmesana Ensalada Waldorf Jugo natural	\$ 55,000	0.0
MENU PLATO MIXTO		Trucha apañada (150 gr) Pollo al vino (150 gr) Rollito de pernilo relleno de jamón y queso en salsa de champiñones (150 gr) Papa virrey Ceviche de mango Jugo natural	\$ 55,000	0.0
MENU PLATO MIXTO		Trucha a la plancha en salsa almendras (150 gr) Pechuga primavera (150 gr) Papa virrey Ceviche de mango Jugo natural	\$ 50,000	0.0

PARA ATENCION DE: El servicio de Buffet y Plato servido a la mesa tiene el mismo valor de menú sin embargo varían respecto al alquiler de lujo, ya que con el servicio a la mesa debe utilizarse el plato principal y plato de ensalada, mientras que servido en buffet en un solo plato se disponen los alimentos.

SOLICITUD DE COTIZACIONES/PROPUESTAS DE SERVICIOS AL BANCO DE PROVEEDORES DE LA UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS PARA LOS ESTUDIOS DE MERCADOS QUE POSIBILITEN LA CELEBRACION DE UNA CONTRATACION DE SERVICIOS

La contratación del servicio de mesero varía según las indicaciones del contratante, es sugerido para el servicio de buffet mínimo un mesero y para plato servido a la mesa dos o más personas que garanticen la puntualidad en las entregas.

SERVICIOS ADICIONALES	UNIDAD	PRECIO
Loza en cerámica (plato postre)	UNIDAD	\$ 1,000
Plato de ensalada (según el servicio contratado)	UNIDAD	\$ 1,000
Cubiertos (cucharita de postre)	UNIDAD	\$ 1,000
Copa de Agua	UNIDAD	\$ 1,000
Cristalería (bebida para licores)	UNIDAD	\$ 1,000
Servicio de mesero (5 HORAS)	UNIDAD	\$ 60,000
Faldón para mesa principal	UNIDAD	\$ 30,000
Forno silla con moño	UNIDAD	\$ 5,000
Servicio de mantelería	UNIDAD	\$ 15,000

MANTRAM S.A.S

Información adicional de la propuesta:
Válida de la oferta: 30 días.
Forma de pago: Contado Comercial
Plazo de ejecución o de entrega: según lo acordado con el proponente
Los precios de esta propuesta se encuentran SIN IVA, a menos que se indique lo contrario.
Para la atención de su evento, puede seleccionar UNA (1) de las opciones de menú por día y por evento.

Gracias por darnos la oportunidad de ofrecer nuestros servicios. Si requiere alguna modificación de las opciones presentadas o si necesita alguna otra información, no dude en llamarnos al número 313 8047176

VELMA YAZMIN GARCIA
Representante autorizada



COTIZACIÓN REFRIGERIOS

Nombre de la empresa: MANTRAM S.A.S
 Dirección: carrera 33 a # 27 a 05
 Correo electrónico: administracion@mantram.com
 Teléfono: 313 3047176

ARTICULOS	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO POR UNIDAD	SUBTOTAL
N.º DE COTIZACIÓN: 021				
FECHA: 27/03/2023				
PARA ATENCION DE:				
SOLICITUD DE COTIZACIONES/PROPUESTAS DE SERVICIOS AL BANDO DE PROVEEDORES DE LA UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS PARA LOS ESTUDIOS DE MERCADOS QUE POSIBILITEN LA CELEBRACION DE UNA CONTRATACION DE SERVICIOS				
1111111111111111	1	Empanada de carne, pollo o vegetariana (2 Unidades) Jugo natural	9,5000	9,50
1111111111111111	1	Panet de pollo Jugo natural	9,5000	9,50
1111111111111111	1	Panet de vaca Jugo natural	9,5000	9,50
1111111111111111	1	Sandwich de jamon de cerdo y queso en pan baguette Jugo natural	9,5000	9,50
1111111111111111	1	Sandwich de pollo y queso en pan baguette Jugo natural	9,5000	9,50
1111111111111111	1	Empanada de carne, pollo o vegetariana (2 Unidades) Jugo natural	9,5000	9,50
1111111111111111	1	Panet de pollo Jugo natural	9,5000	9,50
1111111111111111	1	Panet de vaca Jugo natural	9,5000	9,50
1111111111111111	1	Sandwich de jamon de cerdo y queso en pan baguette Jugo natural	9,5000	9,50
1111111111111111	1	Sandwich de pollo y queso en pan baguette Jugo natural	9,5000	9,50
1111111111111111	1	Burgers de pollo y queso fruta Jugo natural	13,5000	13,50
1111111111111111	1	Hamburguesas pan blando carne vaca Jugo natural	13,5000	13,50
1111111111111111	1	Panet (carne, pollo o vegetariana tipo americano) Jugo natural	13,5000	13,50
1111111111111111	1	Panet de pollo champignon Jugo natural	13,5000	13,50
1111111111111111	1	Wagon de jamon y queso, vegetales salados o champignons y queso. Jugo natural	15,0000	15,00
1111111111111111	1	Arroz refrito de pollo, carne o champignons y queso Jugo natural	15,0000	15,00
1111111111111111	1	Display de frutas (papaya, melón, mango, fresa, uva) Jugo natural	15,0000	15,00

Los precios de jugo son manzanilla, fresa, limón, mora, plátano o mango.
 Los refrigerios tipo B serán entregados en desechables biodegradables en caja individual o compartimentada.
 La atención con mensaje en caja tiene un costo adicional por refrigerio y requiere del servicio de mensajería.
 Los precios de los refrigerios incluyen transporte y mensaje desechable.



COTIZACIÓN DESAYUNOS

Nombre de la empresa: MANTRAM S.A.S
 Dirección: carrera 33 a # 27 a 05
 Correo electrónico: administracion@mantram.com
 Teléfono: 313 3047176

ARTICULOS	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO POR UNIDAD	SUBTOTAL
N.º DE COTIZACIÓN: 021				
FECHA: 27/03/2023				
PARA ATENCION DE:				
SOLICITUD DE COTIZACIONES/PROPUESTAS DE SERVICIOS AL BANDO DE PROVEEDORES DE LA UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS PARA LOS ESTUDIOS DE MERCADOS QUE POSIBILITEN LA CELEBRACION DE UNA CONTRATACION DE SERVICIOS				
1111111111111111	1	Estudiante de café con agua, café, aromática de frutas, insacoreo, dulces de café, azúcar.	3000	
1111111111111111	1	Estudiante de café con agua, café, aromática de frutas, azúcar, dulces de café, insacoreo y diferentes tipos de té.	5,5000	5,50
1111111111111111	1	Estudiante de café agua, café, aromática de frutas, insacoreo, dulces de café, azúcar, acompañamientos (mini croissants, mini panitos, mini galletas o mini macarons).	5,5000	5,50
1111111111111111	1	Estudiante de café con aromática de frutas, insacoreo, dulces de café, azúcar, acompañamientos (mini croissant, mini panitos, mini galletas o mini macarons), diferentes tipos de té y 5 unidades de agua caliente por ml.	8,7000	8,70

PARA ATENCION DE:
 Incluye transporte, ajuste de equipo y montaje de cartón para el servicio durante una (1) hora.
 La atención de café es LIMITADA, esto quiere decir que, durante el tiempo de la misma empresa encontrará café, agua fría/cálida, insacoreo y azúcar para los estudiantes del evento. (No incluye servicio de mesero, ni el uso de servilletas).

SOLICITUD DE COTIZACIONES/PROPUESTAS DE SERVICIOS AL BANDO DE PROVEEDORES DE LA UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS PARA LOS ESTUDIOS DE MERCADOS QUE POSIBILITEN LA CELEBRACION DE UNA CONTRATACION DE SERVICIOS

Para la atención de café se requiere un (1) mesero de acompañamiento por persona.

PREPARADO POR:
 Cada atención de café atenderá una cantidad máxima de cuatro (4) personas y máxima de cuatrocientos (400) personas.
 Para un número máximo de veinte (20) personas de asistencia (200 personas, es requisito del servicio de un mesero (Costo adicional de \$20.000 por mesero). Para un número máximo de cincuenta (50) personas, es requisito del servicio de dos meseros (Costo adicional de \$40.000 por mesero). Para un número máximo de noventa (90) personas, es requisito del servicio de tres meseros (Costo adicional de \$60.000 por mesero). Para un número máximo de ciento veinte (120) personas, es requisito del servicio de cuatro meseros (Costo adicional de \$80.000 por mesero).

MANTRAM S.A.S

Información adicional de la propuesta:
 Validez de la oferta: por diez (10) días.
 Formas de pago: Contado General.
 Plazo de ejecución o de entrega: según lo acordado con el proponente.
 Las personas de esta propuesta se comunicaron con EL COMITÉ DE CONSERVACIÓN DEL EVENTO a menos que se indique lo contrario.
 Para la recepción de su evento, podrá seleccionar UNA (1) de las opciones de menú por día o por evento.
 Evitar los platos que presenten la posibilidad de alergias o intolerancias. Si requiere alguna modificación de los opciones.

VILMA YAZMIN GARCIA
 Representante autorizada



LA TÁVOLA SANTA

PROPUESTA DESAYUNOS PARA PRODUCCION DE EVENTOS

Con el mayor gusto damos a conocer nuestra propuesta para producción de su evento



CARTA DE MENÚ

A continuación, presento nuestra carta de menús, garantizando como siempre un único y delicioso sabor en nuestros platos, acompañados de la mejor calidad y elegancia en nuestras recetas y una presentación comparable con la elaboración de una obra de arte.

REFRIGERIOS ELITE

Sándwich Tàvola

- Jamón de perril de cerdo y verduras.
- Jugo en caja o natural.
- Fruta.

Sándwich Ropa Vieja:

- Escalops de pollo, queso y vegetales.
- Jugo en caja o natural.
- Fruta




Opción Fruta:

- Manzana.
- Granadilla.
- Uvas.
- Durazno nacional.

➤ \$26.800 cualquier opción.

@SANTAVOLASANTA.COM

Alimenta Tus Sentidos

Contacto: 321 241 79 15

REFRIGERIOS LIGEROS

- ✚ Deditos de queso.
- ✚ Jugo caja.
- ✚ Fruta.

Pan de bono

- ✚ Jugo caja.
- ✚ Fruta.

Pastel de Pollo y/o vegetariano.

- ✚ Jugo caja.
- ✚ Fruta.

Mantecada

- ✚ Yogurt
- ✚ Fruta.

\$22.500 Cualquier opción.






Alimenta Tus Sentidos

Contacto: 321 241 79 15

REFRIGERIOS REFORZADOS

Sándwich Dali.

- ✚ Jamón, queso, vegetales.
- ✚ Jugo en caja.
- ✚ Fruta.

Wrap Dali.

- ✚ Jamón, queso, vegetales.
- ✚ Jugo en caja.
- ✚ Fruta.

\$24.200 Cualquier opción.

Nota; Se dispone opción vegetariana con champiñones.




Alimenta Tus Sentidos

Contacto: 321 241 79 15

Estos valores son para realización, incluye mantelería, menaje y servicio a las mesas.

Cordialmente,



Gio López
CC. 80.051.722
310727795

**Jairo Giovanni
López Mesa
Gerente Logístico**

Alimenta Tus Sentidos

Contacto: 321 241 79 15



LA TÁVOLA SANTA

PROPUESTA ALMUERZOS Y/O CENAS PARA PRODUCCION DE EVENTOS

Buen día.

Con el mayor gusto damos a conocer nuestra propuesta para producción de su evento



CARTA DE MENÚ

A continuación, presento nuestra carta de menús, garantizando como siempre un único y delicioso sabor en nuestros platos, acompañados de la mejor calidad y elegancia en nuestras recetas y una presentación comparable con la elaboración de una obra de arte.



Alimenta Tus Sentidos

Contacto: 321 241 79 15



Alimenta Tus Sentidos

Contacto: 321 241 79 15



Alimenta Tus Sentidos

Contacto: 321 241 79 15

MENÚ

Menú de ensaladas:

- Ensalada Esperanza (mango, lechuga o espinaca, queso, fresas crema de leche) en salsa Távola.
- Ensalada Romana (mazorca, brócoli, pimentón, maicitos, arveja) aderezada con vinagreta de manzana o de mango.
- Ensalada primavera (mango, papaya, melón, lechuga, queso en crema de leche) en salsa Távola.
- Ensalada De Melón (melón, espinaca, lechuga, queso mozzarella y cerezas marrasquino) en crema de leche.
- Bastoncitos de zanahoria en salsa de maracuyá.
- Ensalada Távola: rúgula, espinaca, tomates cherry, maíz, boconchinis de mozzarella.*



designed by freepik.com

Alimenta Tus Sentidos

Contacto: 321 241 79 15

Página 29 de 48

MENÚ

Arroz:

- Arroz al ajonjolí
- Arroz con fideítos
- Arroz imperial (con cavano rayado)
- Arroz blanco.
- Arroz a las finas hiervas.
- Arroz al cebollín tostado.
- Arroz verde.

Menú de guarniciones

- Papa gratinada con mantequilla
- Papitas parmesanas
- Pure de papa
- Papa con mayonesa y cilantro.
- Papitas al perejil
- Papa horneada con tocineta y queso
- Papa a la crema.
- Papitas criollas



designed by freepik.com

Alimenta Tus Sentidos

Contacto: 321 241 79 15

Página 30 de 48

MENÚ

Postres:

- Leche asada
- Parfait de frutos rojos
- Arroz con leche

Bebidas:

- Jugo de frutas naturales

- Menú Távola platino: Compuesto por entrada, una proteína, dos guarniciones ensalada, postre, jugo natural. Valor \$38.500 unidad.
- Menú Távola Élite: Compuesto por entrada, dos proteínas, dos guarniciones, ensalada, postre jugo natural. Valor \$43.500 unidad.




designed by freepik.com

Alimenta Tus Sentidos

Contacto: 321 2417915

Página 31 de 48

Página 32 de 48



Alimenta Tus Sentidos

Contacto: 321 241 79 15



**PROPUESTA PASABOCAS Y ESTACION DE CAFÉ
PRODUCCION DE EVENTOS**

Buen día.

Con el mayor gusto damos a conocer nuestra propuesta para producción de su evento



CARTA DE MENÚ

A continuación, presento nuestra carta de menús, garantizando como siempre un único y delicioso sabor en nuestros platos, acompañados de la mejor calidad y elegancia en nuestras recetas y una presentación comparable con la elaboración de una obra de arte.

Alimenta Tus Sentidos

Contacto: 321 241 79 15

Página 37 de 48

**INVOLTORIO DE MOZARELLA CABANITO CARAMELIZADOS
RELLENO DE PROCHIUTTO**



Precio: \$3.700.00 c/u.



Precio: \$3.900 x 2 unid.

MINI GRAPS DE JAMÓN, QUESO, LECHUGA Y CREMA AGRIA



Precio: \$5.000 x 2 pasadas

Alimenta Tus Sentidos

Contacto: 321 241 79 15

Página 38 de 48

VOLOVAN DE ATÚN Y PEREJIL Y DE POLLO CON CHAMPIÑONES



Precio \$6.700.00 c/u.

RUMAKI DE CIRUELAS CON TOCINETA



Precio: \$ 4.900.00 x 2 UNID.

designed by freemilk.com

Alimenta Tus Sentidos

Contacto: 311 272 77 95 321 241 79 15

Página 39 de 48

TOSTADITAS CON DULCE DE PIMETÓN Y CREMA DIPS DE PLATANO CON CEVICHE DE CAMARÓN



Precio: \$2500x2 UNID



Precio: \$6.700 c/u.

BOCONCHINIS DE MOZARELLA CON ALBAHACA Y CHERRYS.



Precio: \$4.900 x 2 unidades

Alimenta Tus Sentidos

Contacto: 321 241 79 15

Página 40 de 48

MINIBROCHETAS DE CERDO O DE POLLO



Precio: \$6.300.00 c/u

TOSTONES DE SALMÓN Y CREMA AGRIA



Precio: \$ 5.500.00 c/u

* designed by www.francik.com

Alimenta Tus Sentidos

Contacto: 311 272 77 95 321 241 79 15

Página 41 de 48

ESTACIÓN DE CAFÉ

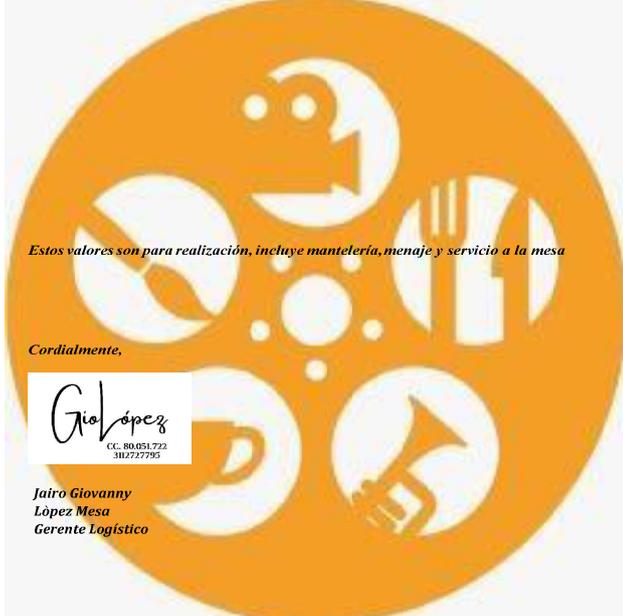
	De 60 a 70	De 80 a 100	De 120 a 150	De 160 a 200
Invitados sugeridos				
Estaciones	1	1	2	3
Operarios	1	2	2	3
Tintos totales	150	220	300	350
Aromáticas	80	100	150	200
Frutas totales				
Insta-cream sobres	70	100	150	150
Botellón agua mineral	1	2	2	23
Vasos de cartón y mezcladores	incluidos	incluidos	incluidos	incluidos
Stick pack azúcar +5 gr	incluidos	incluidos	incluidos	incluidos
Colaciones y galletas	incluidos	incluidos	incluidos	incluidos
Duración del evento	Hasta 4 horas	Hasta 5 horas	Hasta 5 horas	Hasta 5 horas
VALOR	\$420.000	\$512.000	\$675.000	\$750.000

* designed by www.francik.com

Alimenta Tus Sentidos

Contacto: 321 241 79 15

Página 42 de 48



Estos valores son para realización, incluye mantelería, menaje y servicio a la mesa

Cordialmente,



CC. 80.051.722
3112727795

Jairo Giovanni López Mesa
Gerente Logístico

Alimenta Tus Sentidos

Contacto: 311 272 77 95 321 241 79 15

Página 43 de 48



LA TÁVOLA SANTA

PROPUESTA DESAYUNOS PARA PRODUCCION DE EVENTO IN SITU

Con el mayor gusto damos a conocer nuestra propuesta para producción de su evento



CARTA DE MENÚ

A continuación, presento nuestra carta de menús, garantizando como siempre un único y delicioso sabor en nuestros platos, acompañados de la mejor calidad y elegancia en nuestras recetas y una presentación comparable con la elaboración de una obra de arte.

Página 44 de 48

Desayuno Americano:

- ✦ Jugo natural.
- ✦ Porción de fruta.
- ✦ Huevos con maíz y tocinta.
- ✦ Bebida caliente (café o chocolate).
- ✦ Queso criollo.
- ✦ Pan frances (baguette) o pan aliñado.



Main Dishes		Soft Drinks	
Nombre del plato	Valor	Nombre del plato	Valor
Desayuno Americano	\$32.000		

Desayuno Santaferense:

- ✦ Jugo natural
- ✦ Fruta
- ✦ Tamal Tolimense o santandereano
- ✦ Arepa y/o pan.
- ✦ Queso criollo
- ✦ Bebida caliente (café o chocolate).



Main Dishes		Soft Drinks	
Nombre del plato	Valor	Nombre del plato	Valor
Desayuno Santaferense	\$32.000		

Alimenta Tus Sentidos

Contacto: 321 241 79 15

Desayuno Árabe:

- ✦ Jugo natural
- ✦ Porción de fruta.
- ✦ Pan árabe relleno de pollo con c
- ✦ Bebida caliente (café o chocolate).
- ✦ Parfait.



Main Dishes		Soft Drinks	
Nombre del plato	Valor	Nombre del plato	Valor
Desayuno Árabe	\$32.000		

- Desayuno Típico:**
- ✦ Jugo natural
 - ✦ Caldo de costilla
 - ✦ Arepa
 - ✦ Bebida caliente (café o chocolate).
 - ✦ Queso criollo



Main Dishes		Soft Drinks	
Nombre del plato	Valor	Nombre del plato	Valor
Desayuno Típico	\$32.000		

Alimenta Tus Sentidos

Contacto: 321 241 79 15

Estos valores son para realización, incluye mantelería y menaje y el servicio ~~logística~~

Gio López
C.C. 80.051.722
311727795

Cordialmente,

Alimenta Tus Sentidos

Contacto: 321 241 79 15