



LICITACIÓN PÚBLICA No. 054-MDN-COGFM-ESDEG-2025

AVISO DE CONVOCATORIA PÚBLICA

CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 30 NUMERAL 3 DE LEY 80 DE 1993 MODIFICADO POR EL ARTÍCULO 224 DEL DECRETO 019 DE 2012

El proceso contiene la siguiente información:

1. NOMBRE Y DIRECCIÓN ENTIDAD ESTATAL CONVOCANTE

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES - ESCUELA SUPERIOR DE GUERRA “GENERAL RAFAEL REYES PRIETO”, ubicada en la Carrera 11 No. 102 – 50 de la ciudad de Bogotá D.C.

2. DIRECCIÓN Y CORREO ELECTRÓNICO DONDE SE ATENDERÁ A LOS INTERESADOS EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN Y LA DIRECCIÓN Y EL CORREO ELECTRÓNICO EN DONDE LOS PROPONENTES DEBEN PRESENTAR LOS DOCUMENTOS EN DESARROLLO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

Departamento Administrativo de la Escuela Superior de Guerra “GR. RAFAEL REYES PRIETO”, ubicado en el Sótano del Edificio Administrativo, cuya dirección es carrera 11 No. 102-50, correo electrónico: johana.jimenez@esdeg.edu.co, y giselle.romero@esdeg.edu.co, y la plataforma del SECOP II.

La consulta y presentación de documentos en desarrollo del proceso de contratación deberá hacerse en el SECOP II. link <https://community.secop.gov.co/sts/cce/login.aspx>

NOTA 1: SOLO PARA EL CASO DE INDISPONIBILIDAD DE LA PLATAFORMA SECOP II, se habilitará el correo electrónico johana.jimenez@esdeg.edu.co, y giselle.romero@esdeg.edu.co, conforme a lo señalado en la Guía de Indisponibilidad SECOP II emitido por Colombia Compra Eficiente

NOTA 2: *Cualquier comunicación enviada por un proveedor utilizando un procedimiento distinto al de presentación de ofertas en el Secop II, no constituye una oferta y en consecuencia no será tomada en cuenta como tal y no podrá ser evaluada*

3. DIRECCIÓN Y CORREO ELECTRÓNICO DONDE LOS PROPONENTES DEBEN PRESENTAR LOS DOCUMENTOS EN DESARROLLO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN

Mediante la plataforma del SECOP II www.colombiacompra.gov.co

4. OBJETO DEL CONTRATO A CELEBRAR, IDENTIFICANDO LAS CANTIDADES A ADQUIRIR

“CONTRATAR LOS SERVICIOS DE OPERADOR LOGÍSTICO PARA LA ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y EJECUCIÓN DE EVENTOS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES MISIONALES, ESPACIOS PARA LA INTERACCIÓN CON COMUNIDAD ACADÉMICA Y DEMÁS

ACTORES QUE SE CONSIDEREN NECESARIOS EN EL MARCO DE LAS COMPETENCIAS LEGALES Y PROYECTOS DE LA ESCUELA SUPERIOR DE GUERRA “GENERAL RAFAEL REYES PRIETO”

5. DESCRIPCIÓN CÓDIGOS UNSPSC

Que teniendo en cuenta la definición clara y definida de la necesidad a satisfacer y de conformidad con el numeral 1 del artículo 2.2.1.1.2.1.3 del Decreto No. 1082 de 2015, “Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional”, se deberá incluir la descripción del objeto a contratar identificado con el clasificador de Bienes y Servicios el cual es el sistema de codificación de las Naciones Unidas para estandarizar productos y servicios, así:

Código - Segmento	Código - Familia	Código - Clase	Código - Producto	Nombre - Producto
50000000	50190000	50192300	50192109	Papas fritas de talego o mezclas
50000000	50190000	50192300	50192301	Postres preparados
50000000	50190000	50192300	50192302	Complementos de postres
50000000	50190000	50192300	50192303	Helado de sabor o helado o postre de helado o yogurt congelado
50000000	50190000	50192500	50192501	Emparedados frescos
50000000	50190000	50192700	50192701	Comidas combinadas frescas
50000000	50190000	50192800	50192801	Pasteles de sal frescos
50000000	50200000	50202300	50202301	Agua
50000000	50200000	50202300	50202305	Jugo fresco
50000000	50200000	50202300	50202306	Refrescos
50000000	50200000	50202300	50202307	Bebida de chocolate o malta u otros
50000000	50200000	50202300	50202309	Bebidas deportivas o de energía
80000000	80110000	80111600	80111620	Servicios temporales de recursos humanos
80000000	80110000	80111600	80111623	Servicios temporales de compras y logística
80000000	80140000	80141600	80141607	Gestión de eventos
80000000	80140000	80141900	80141902	Reuniones y eventos
80000000	80160000	80161500	80161502	Servicios de planificación de reuniones
81000000	81140000	81141600	81141601	Logística
82000000	82110000	82112000	82112040	Servicio de interpretación en persona de nativo Americano
90000000	90100000	90101600	90101601	Instalaciones para banquetes
90000000	90100000	90101600	90101602	Servicios de carpas para fiestas
90000000	90100000	90101600	90101603	Servicios de catering
90000000	90100000	90101600	90101604	Servicios de catering en la obra o lugar de trabajo
90000000	90100000	90101700	90101701	Administración de cafeterías al pie de obra
90000000	90100000	90101800	90101801	Comidas para llevar preparadas profesionalmente
90000000	90100000	90101800	90101802	Servicios de comidas a domicilio
90000000	90110000	90111600	90111601	Centros de conferencias
90000000	90110000	90111600	90111602	Instalaciones para videoconferencias
90000000	90110000	90111600	90111603	Salas de reuniones o banquetes

Fuente: <https://colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios>

Lo anterior en cumplimiento de las disposiciones legales contenidas en el Estatuto Contractual, el cual dispone que todas las Entidades Estatales deben publicar el Plan Anual de Adquisiciones en el SECOP II, a más tardar el 31 de enero de cada año, identificando los bienes y servicios con el clasificador de Bienes

y servicios de Naciones Unidas (UNSPSC).

6. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA

La modalidad el proceso de selección es la Licitación Pública, cuyo fundamento jurídico se encuentra previsto en el artículo 30 de la Ley 80 de 1993, modificado parcialmente por el artículo 89 de la Ley 1474 de 2011, los artículos 220 y 224 del Decreto Ley 019 de 2012, y en el numeral 1 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, reglamentada en los artículos 2.2.1.2.1.1.1 y 2.2.1.2.1.1.2 del Decreto 1082 de 2015 y que a la letra reza:

“(…)1. Licitación pública. La escogencia del contratista se efectuará por regla general a través de licitación pública, con las excepciones que se señalan en los numerales 2, 3 y 4 del presente artículo.

Cuando la entidad estatal así lo determine, la oferta en un proceso de la licitación pública podrá ser presentada total o parcialmente de manera dinámica mediante subasta inversa, en las condiciones que fije el reglamento.”

Esta modalidad se acoge en atención al objeto, la naturaleza de este, el presupuesto oficial establecido y a que el servicio requerido es integral, en el que confluyen varias actividades a desarrollar que deben cumplir con cada una de las condiciones y especificaciones contenidas en el estudio previo técnico, y por tanto se considera un objeto complejo, dentro del cual para efecto de la escogencia de la oferta más favorable, previo cumplimiento de los requisitos habilitantes, se ha planteado en los estudios previos financiero – económico y técnico la ponderación de elementos de calidad y precio.

Adicionalmente, se tiene que conforme a las especificaciones técnicas la modalidad de Licitación Pública se fundamenta en las características técnicas para:

“CONTRATAR LOS SERVICIOS DE OPERADOR LOGÍSTICO PARA LA ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y EJECUCIÓN DE EVENTOS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES MISIONALES, ESPACIOS PARA LA INTERACCIÓN CON COMUNIDAD ACADÉMICA Y DEMÁS ACTORES QUE SE CONSIDEREN NECESARIOS EN EL MARCO DE LAS COMPETENCIAS LEGALES Y PROYECTOS DE LA ESCUELA SUPERIOR DE GUERRA “GENERAL RAFAEL REYES PRIETO”,

Esta modalidad se acoge en atención a la cuantía del proceso de selección, que es la suma de MIL NOVECIENTOS SESENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$1.960.000.000,00) incluido IVA e IMPOCONSUMO (según aplique), incluye demás impuestos tasas, contribuciones, costos directos e indirecto, si a ello hubiere lugar, que se encuentra por el rango de la licitación asignada a la Entidad.

De conformidad con la modalidad de selección, a lo reglado en el numeral 2 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 88 de la Ley 1474 de 2011 “Factores de selección y procedimientos diferenciales para la adquisición de los bienes y servicios a contratar”, a lo señalado en el artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015 “ofrecimiento más favorable”, y a los criterios técnicos de selección establecidos en el estudio técnico, se utilizará el factor de la ponderación de los elementos calidad y precio soportados en puntajes y fórmulas:

(…

ARTÍCULO 2.2.1.1.2.2.2. Ofrecimiento más favorable. *La Entidad Estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta las normas aplicables a cada modalidad de selección del contratista.*

En la licitación y la selección abreviada de menor cuantía, la Entidad Estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta: (a) la ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas; o (b) la ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo-beneficio. Si la Entidad Estatal decide determinar la oferta de acuerdo con el literal (b) anterior debe señalar en los pliegos de condiciones:

1. Las condiciones técnicas y económicas mínimas de la oferta.
2. Las condiciones técnicas adicionales que representan ventajas de calidad o de funcionamiento, tales como el uso de tecnología o materiales que generen mayor eficiencia, rendimiento o duración del bien, obra o servicio.
3. Las condiciones económicas adicionales que representen ventajas en términos de economía, eficiencia y eficacia, que puedan ser valoradas en dinero, como por ejemplo la forma de pago, descuentos por adjudicación de varios lotes, descuentos por variaciones en programas de entregas, mayor garantía del bien o servicio respecto de la mínima requerida, impacto económico sobre las condiciones existentes de la Entidad Estatal relacionadas con el objeto a contratar, mayor asunción de los Riesgos, servicios o bienes adicionales y que representen un mayor grado de satisfacción para la entidad, entre otras.
4. El valor en dinero que la Entidad Estatal asigna a cada ofrecimiento técnico o económico adicional, para permitir la ponderación de las ofertas presentadas.

La Entidad Estatal debe calcular la relación costo-beneficio de cada oferta restando del precio total ofrecido los valores monetarios asignados a cada una de las condiciones técnicas y económicas adicionales ofrecidas. La mejor relación costo-beneficio para la Entidad Estatal es la de la oferta que una vez aplicada la metodología anterior tenga el resultado más bajo.

La Entidad Estatal debe adjudicar al oferente que presentó la oferta con la mejor relación costo-beneficio y suscribir el contrato por el precio total ofrecido.

...)

En el presente proceso cuyo objeto es la **“CONTRATAR LOS SERVICIOS DE OPERADOR LOGÍSTICO PARA LA ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y EJECUCIÓN DE EVENTOS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES MISIONALES, ESPACIOS PARA LA INTERACCIÓN CON COMUNIDAD ACADÉMICA Y DEMÁS ACTORES QUE SE CONSIDEREN NECESARIOS EN EL MARCO DE LAS COMPETENCIAS LEGALES Y PROYECTOS DE LA ESCUELA SUPERIOR DE GUERRA “GENERAL RAFAEL REYES PRIETO”**, legalmente es viable ya que el objeto que sustenta el desarrollo del proceso contractual es de carácter lícito, se encuentra amparado por los artículos 1518 y 1519 del Código Civil, y la normatividad contractual, contribuye a la aplicación al principio de transparencia, establecido en el artículo 24 de la Ley 80 de 1993, pueden participar personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras, consorcios o uniones temporales, cuyo objeto social les permita cumplir con el objeto establecido en el proceso de selección, el objeto está conforme al desarrollo para los fines de la Escuela Superior de Guerra.

Las empresas que suministran estos bienes y prestan esta clase de servicios están sometidas a las regulaciones legales y controles estatales, razón por la cual sus efectos jurídicos varían con ocasión al contrato que se celebre; por consiguiente, las empresas que tengan interés en participar en el proceso de contratación deben ajustarse a la normatividad colombiana vigente destinadas al sector.

Comercialmente está permitido y regulado por el Código de Comercio, por cuanto se establecen características especiales para el cumplimiento del objeto del proceso de selección, y son bienes y servicios que se encuentran en el mercado regulado por las normas de comercio colombiano.

El Ministerio de Defensa Nacional – Comando General Fuerzas Militares – Escuela Superior de Guerra “GR. Rafael Reyes Prieto” tiene la capacidad jurídica para adquirir estos bienes y servicios; así mismo, está en capacidad de contraer derechos y obligaciones y poderlos hacer exigibles a los posibles oferentes, dentro del proceso.

7. PLAZO ESTIMADO DEL CONTRATO

De conformidad con la necesidad planteada el plazo de ejecución será de cuatro (4) meses a partir del día hábil siguiente a la aprobación de la póliza de cumplimiento previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento del contrato (expedición de registro presupuestal, aprobación de garantías).

8. FECHA LÍMITE EN LA CUAL LOS INTERESADOS DEBEN PRESENTAR SU OFERTA Y EL LUGAR Y FORMA DE PRESENTACIÓN

8.1. **Fecha:** 28 DE FEBRERO DE 2025 10:00 A.M. plataforma del SECOP II www.colombiacompra.gov.co.

8.2. **Lugar:** plataforma del SECOP II www.colombiacompra.gov.co.

8.3. FORMA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Presentar la propuesta en la plataforma del SECOP II www.colombiacompra.gov.co de acuerdo a los documentos solicitados en el proceso **“Guía rápida para presentación de ofertas en el SECOP II”**.

9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y CANTIDADES A ADQUIRIR

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	ACOMODACIÓN SALÓN TIPO COCTEL: EL VALOR INCLUYE SALÓN, MESAS, SILLAS Y MANTELERÍA - X DÍA SERVICIO.		
1.1	SALÓN TIPO 1 CAPACIDAD DE 10 A 50 PERSONAS	1	UN
1.2	SALÓN TIPO 2 CAPACIDAD DE 51 A 100 PERSONAS	1	UN
1.3	SALÓN TIPO 3 CAPACIDAD DE 101 A 200 PERSONAS	1	UN
1.4	SALÓN TIPO 4 CAPACIDAD DE 201 A 500 PERSONAS	1	UN
1.5	SALÓN TIPO 5 CAPACIDAD DE 501 A 1000 PERSONAS	1	UN
1.6	SALÓN TIPO 6 CAPACIDAD DE 1001 A 1500 PERSONAS	1	UN
1.7	SALÓN TIPO 7 CAPACIDAD DE 1501 A 2000 PERSONAS	1	UN
2	ACOMODACIÓN TIPO AULA: EL VALOR INCLUYE SALÓN, MESAS, SILLAS - X DÍA SERVICIO.		

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
2.1	SALÓN TIPO 1 CAPACIDAD DE 10 A 50 PERSONAS	1	UN
2.2	SALÓN TIPO 2 CAPACIDAD DE 51 A 100 PERSONAS	1	UN
2.3	SALÓN TIPO 3 CAPACIDAD DE 101 A 200 PERSONAS	1	UN
2.4	SALÓN TIPO 4 CAPACIDAD DE 201 A 500 PERSONAS	1	UN
3	ACOMODACIÓN TIPO AUDITORIO: EL VALOR INCLUYE SILLAS- X DÍA SERVICIO.		
3.1	AUDITORIO TIPO 1 CAPACIDAD DE 51 A 100 PERSONAS	1	UN
3.2	AUDITORIO TIPO 2 CAPACIDAD DE 101 A 200 PERSONAS	1	UN
3.3	AUDITORIO TIPO 3 CAPACIDAD DE 201 A 500 PERSONAS	1	UN
3.4	AUDITORIO TIPO 4 CAPACIDAD DE 501 A 1000 PERSONAS	1	UN
3.5	AUDITORIO TIPO 5 CAPACIDAD DE 1001 A 1500 PERSONAS	1	UN
4	SUMINISTRO DE ARREGLOS FLORALES		
4.1	ARREGLOS EN ROSAS: DOS DOCENAS DE ROSAS Y FOLLAJES TIPO MONTECASINO, HELECHOS CON VEINTICUATRO UNIDADES, CON BASE DE VIDRIO, EL OASIS DE 10 CMS. Y PIEDRITAS DECORATIVAS, RUSCO PARA TAPAR EL OASIS.	1	UN
4.2	RAMOS FÚNEBRES EN ROSAS, CON CIEN (100) ROSAS, OASIS DE 20 CMS., HELECHO CUERO CON CUARENTA UNIDADES, FOLLAJE MONTECASINO, BOCAS DE DRAGÓN, CON VEINTE (20) UNIDADES CADA UNA, UN SOPORTE EN GUADUA, CINTA CON LETRAS DORADAS FONDO DE COLOR BLANCO.	1	UN
4.3	CORONA FÚNEBRE EN ROSAS: CON CIEN UNIDADES OASIS DE 15 CMS., ARO DE ICOPOR, HELECHO CON CINCUENTA UNIDADES, HOJAS DE CAUCHO CON CIEN UNIDADES, CINTA BLANCA CON LETRAS DORADAS, CON SOPORTE DE GUADUAS.	1	UN
4.4	CENTROS DE MESA PARA EVENTOS DE 20 CMS. DE DIÁMETRO, Y 12 A 15 CAMAS DE ALTO: EN ROSAS (24 UNIDADES), CON FOLLAJES VERDES, COMO RUSCOS (24 UNIDADES), HELECHO CUERO, (6 UNIDADES) SOMBRILLAS CHINAS (6 UNIDADES), GIPSOPHILIA (3 VARAS), ASTER (10 UNIDADES), CON BASE DE VIDRIO	1	UN
4.5	CENTROS DE MESA PEQUEÑOS: PARA EVENTOS, EN FLORES VARIADAS, ALSTROEMERIAS (24 UNIDADES), MARGARITAS EN VARIEDAD DE COLORES (24 UNIDADES) CON FOLLAJES VERDES, COMO RUSCOS (12 UNIDADES), HELECHO CUERO (6 UNIDADES), SOMBRILLAS CHINAS (4 UNIDADES) GIPSOPHILIA (3 VARAS), ASTER, (6 UNIDADES) CON BASE DE VIDRIO	1	UN
4.6	OFRENDA FLORAL EN ARO DE ICOPOR 1 MT. DE ANCHO POR 1.70 ALTO: (DISEÑO FFMM, ESDEG, EJERCITO, ARMADA O FAC) ARMADA EN HOJAS DE CAUCHO (200 UNIDADES), ROSAS (18 UNIDADES), AZUCENAS (12 UNIDADES), SIMBYDIUM (15 BOTONES), LIRIOS DEL JAPÓN (6 UNIDADES) HELECHO CUERO (234 UNIDADES), RUSCO (24 UNIDADES), TAMAÑO YUMBO, CON CINTA TIMBRADA COLOR BLANCO CON LETRAS DORADAS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTO.	1	UN

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
4.7	SOLITARIO EN ROSAS, DE 50 CMS. DE ALTO: ARMADO EN ROSAS (3 UNIDADES) GIPSOPHILIA (2 VARAS) RUSCO (3 UNIDADES) BASE DE CRISTAL DE 20 CMS DE ALTO, CON SU MOÑO DE CINTA.	1	UN
4.8	CAJAS DE ROSAS TIPO EXPORTACIÓN: CON DOS DOCENAS DE ROSAS, FOLLAJE, MONTECASINO CON DIEZ VARITAS, PAPEL SEDA DOS PLIEGOS, MOÑO DE CINTA DE ACUERDO CON SOLICITUD.	1	UN
4.9	ARREGLO ENTRADA CANDELABRO, INCLUYE ARREGLO FLORAL DE 12 ROSAS Y FOLLAJE VERDE Y BLANCO (MESA 4 PUESTOS)	1	UN
4.10	ARREGLO MESA DE COCTEL INCLUYE 12 ROSAS BLANCAS, 12 ROSAS ROJAS Y FOLLAJE BLANCO Y VERDE (4 PUESTOS)	1	UN
4.11	ARREGLOS FLORALES GRANDES (CONTIENE 100 ROSAS CUIDADOSAMENTE ARREGLADAS EN UNA CANASTA TÍPICA, DECORADAS CON FINO FOLLAJE VERDE Y BLANCO)	1	UN
4.12	ARREGLOS FLORALES MEDIANOS (CONTIENE 50 ROSAS CUIDADOSAMENTE ARREGLADAS EN UNA CANASTA TÍPICA, DECORADAS CON FINO FOLLAJE VERDE Y BLANCO)	1	UN
4.13	ARREGLOS FLORALES PEQUEÑOS (CONTIENE 24 ROSAS CUIDADOSAMENTE ARREGLADAS EN UNA CANASTA TÍPICA, DECORADAS CON FINO FOLLAJE VERDE Y BLANCO)	1	UN
4.14	ARREGLOS EN ORQUÍDEAS, UNA DOCENA DE ORQUÍDEA HAWAIANA COLOR LILA, FOLLAJE DE HELECHO EL OASIS DE 10 CMS. ORQUÍDEAS DE DENDROVIOS, BOTONES, SINDIBIOS, BASE DE VIDRIO O DE MADERA, O PLATOS CHINOS PIEDRITAS DECORATIVAS, RUSCO.	1	UN
5	ADECUACIONES (ALQUILER)		
5.1	DECORACIÓN ESCALERA (CINTAS VARIEDAD DE COLORES Y FLORES ARTIFICIALES)	1	UN
5.2	FORRO SILLA CON FAJÓN (COLOR BLANCO)	1	UN
5.3	MANTEL BASE MESA Y TAPA O MOÑO PARA MESA COCTELERA (BLANCO O COLORES VARIADOS)	1	UN
5.4	MANTEL BASE EN LINO Y TAPA (COLOR BLANCO Y COLOR VARIADO) PARA MESA 4 PUESTOS (REDONDO O RECTANGULAR)	1	UN
5.5	MANTEL BASE EN LINO Y TAPA (COLOR BLANCO Y COLOR VARIADO) PARA MESA 6 PUESTOS (REDONDO O RECTANGULAR)	1	UN
5.6	MANTEL BASE EN LINO Y TAPA (COLOR BLANCO Y COLOR VARIADO) PARA MESA 8 PUESTOS (REDONDO O RECTANGULAR)	1	UN
6	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS (ALQUILER)		
6.1	CONSOLA DE ILUMINACIÓN CON TARIMA DE 2X2 METROS CONSTA DE 4 PAR LED DE 10 KW PARA ILUMINAR ESCENOGRAFÍA 4 PAR LED DE 5 KW COMO LUZ DE APOYO EN	1	UN

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
	TARIMA 1 SEGUIDOR 5000 KW PARA DISTRIBUIDOR RGB (CABLES DISTRIBUCIÓN DE VIDEO) EXPOSITOR		
6.2	PLANTA ELÉCTRICA 50 KVA Motor Cabina Silenciosa X DÍA	1	UN
6.3	PLANTA ELÉCTRICA 150 KVA Motor Cabina Silenciosa X DÍA	1	UN
6.4	EXTENSIONES MÚLTIPLES POLO A TIERRA DE 30 METROS X DÍA	1	UN
6.5	EXTENSIONES MÚLTIPLES POLO A TIERRA DE 50 METROS X DÍA	1	UN
6.6	EXTENSIONES MÚLTIPLES POLO A TIERRA DE 100 METROS X DÍA	1	UN
6.7	GRABACIÓN DE VIDEO Formato Full HD (1920 x 1080 px); Profundidad de color: 8bits X HORA	1	UN
6.8	ILUMINACIÓN PAR LED (Luz Led Big Dipper Lpc006 18 Led 6 En 1 180w Par Led) X DIA	1	UN
6.9	ILUMINACIÓN PAR LED (Par 64 Led Lp010 Big Dipper Rgbw 54 Leds 2w) X DIA	1	UN
6.10	MICRÓFONOS INALÁMBRICOS DE MANO, LAS FRECUENCIAS QUE SE UTILIZARAN PARAESTE TIPO DE MICRÓFONOS INALÁMBRICOS SON DE VHF Y UHF X UN DIA	1	UN
6.11	PANTALLA LED 2X 2 M2	1	UN
6.12	PANTALLA LED 3 X 2 M2	1	UN
6.13	PANTALLA LED 4 X 3 M2	1	UN
6.14	PANTALLA LED 5 X 3 M2	1	UN
6.15	PANTALLA LED 7 X 3 M2	1	UN
6.16	COMPUTADOR PORTÁTIL (MEMORIA 4 GB, CAPACIDAD 128 GB PROCESADOR INTEL, SISTEMA OPERATIVO WINDOWS 10) X DIA	1	UN
6.17	SISTEMA DE AUDIO PARA 200 PERSONAS, INCLUYA AMPLIFICACIÓN 500 W, CONSOLA 02 MICRÓFONOS, X DIA	1	UN
6.18	SISTEMA DE AUDIO PARA 1000 PERSONAS, INCLUYA AMPLIFICACIÓN 1000 W, CONSOLA, 05 MICRÓFONOS, X DIA	1	UN
6.19	EQUIPO DE SONIDO (DE CUATRO COLUMNAS Y UNA CONSOLA DE 1.200W REAL POTENCIA) X DIA	1	UN
6.20	TARIMA PISO 12 X 6 MTS :100% MADERA ABEDUL CONTRACHAPADA FENOLICO 21 MMS X DIA	1	UN
6.21	TARIMA PISO 13.42 X 7.32 MTS: 100% MADERA ABEDUL CONTRACHAPADA FENOLICO 21 X DIA	1	UN
6.22	TAPETE ROJO TIPO CEREMONIAL PARA ACTIVIDADES PROTOCOLARIAS MEDIADAS 12 X6 X DIA	1	UN
6.23	TV PANTALLA PLASMA DE 55" BASE X DIA	1	UN

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
6.24	TV PANTALLA PLASMA DE 65" BASE X DÍA	1	UN
6.25	TV PANTALLA PLASMA DE 70" BASE X DÍA	1	UN
6.26	VIDEO BEAM 2.600 LUMENS LASER FULL HD X DÍA	1	UN
6.27	VIDEO BEAM 3.500 LUMENS LASER FULL HD X DÍA	1	UN
6.28	VIDEO BEAM 5.000 LUMENS LASER FULL HD X DÍA	1	UN
6.29	VIDEO BEAM 8.000 LUMENS LASER FULL HD X DÍA	1	UN
6.30	VIDEO BEAM 10.000 LUMENS LASER FULL HD X DÍA	1	UN
6.31	ESCALADOR DE VÍDEO HDMI X DÍA	1	UN
6.32	ESTRUCTURAS DE LUCES (Base Estructura Stand Para Luces Pro-Dj Ls- 60 3m*2.6m) X DÍA	1	UN
6.33	MICRÓFONOS COUNTRY DÍA (VÁLIDO CUALQUIER MARCA)	1	UN
6.34	MICRÓFONOS INALÁMBRICOS DE MANO (Micrófono Inalámbrico Kit 2 Micro Pro-Dj Uhv-412m UHV412m) X DÍA	1	UN
6.35	TECHO CONCIERTO 10X12 MTS, ALTURA CAMPO CERRADO 7,50 MTS. POR UNA HORA	1	UN
6.36	INTERNET DEDICADO 5 MBPS X DÍA (INCLUYE EQUIPOS E INSTALACIÓN)	1	UN
6.37	INTERNET DEDICADO 10 MBPS X DÍA (INCLUYE EQUIPOS E INSTALACIÓN)	1	UN
6.38	INTERNET DEDICADO 20 MBPS X DÍA (INCLUYE EQUIPOS E INSTALACIÓN)	1	UN
6.39	INTERNET DEDICADO 30 MBPS X DÍA (INCLUYE EQUIPOS E INSTALACIÓN)	1	UN
6.40	INTERNET DEDICADO 40 MBPS X DÍA (INCLUYE EQUIPOS E INSTALACIÓN)	1	UN
6.41	INTERNET DEDICADO 50 MBPS X DÍA (INCLUYE EQUIPOS E INSTALACIÓN)	1	UN
7	TELONES (ALQUILER)		
7.1	DE 1,80X1,80 MTS INCLUYE INSTALACIÓN X DÍA	1	UN
7.2	DE 1,80X2,30 MTS INCLUYE INSTALACIÓN X DÍA	1	UN
7.3	DE 2,80X3,70 MTS INCLUYE INSTALACIÓN X DÍA	1	UN
7.4	DE 2,80X3,70 MTS BACK PROYECCIÓN INCLUYE INSTALACIÓN X DÍA	1	UN
8	TRADUCTORES		
8.1	1 HORA 1 TRADUCTOR INGLÉS (INTERPRETACIÓN SIMULTÁNEA)	1	UN
8.2	4 HORAS 1 TRADUCTOR INGLÉS (INTERPRETACIÓN SIMULTÁNEA)	1	UN
8.3	8 HORAS 1 TRADUCTOR INGLÉS (INTERPRETACIÓN SIMULTÁNEA)	1	UN

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
8.4	TRADUCCIÓN Y TRANSCRIPCIÓN ESCRITA INGLÉS - POR PALABRA	1	UN
8.5	MALETA INFOPORT O SISTEMA PORTÁTIL DE INTERPRETACIÓN SERVICIO X 1 HORA (ESTE EQUIPO CONSTA DE UN MICRÓFONO, EN EL QUE LOS INTÉRPRETES SUSURRAN SU TRADUCCIÓN, Y 20 AURICULARES.)	1	UN
8.6	MALETA INFOPORT O SISTEMA PORTÁTIL DE INTERPRETACIÓN SERVICIO X 4 HORA (ESTE EQUIPO CONSTA DE UN MICRÓFONO, EN EL QUE LOS INTÉRPRETES SUSURRAN SU TRADUCCIÓN, Y 20 AURICULARES.)	1	UN
8.7	MALETA INFOPORT O SISTEMA PORTÁTIL DE INTERPRETACIÓN SERVICIO X 8 HORA (ESTE EQUIPO CONSTA DE UN MICRÓFONO, EN EL QUE LOS INTÉRPRETES SUSURRAN SU TRADUCCIÓN, Y 20 AURICULARES.)	1	UN
8.8	EQUIPOS PORTÁTILES CON RECEPTORES CON MULTIFRECUENCIA F.M.	1	UN
8.9	EQUIPO DE TRADUCCIÓN: DEBE CONSTAR DE LOS SIGUIENTES ELEMENTOS transmisor: para enviar el mensaje ya traducido a su audiencia. Micrófonos diadema: para que los intérpretes puedan escuchar el mensaje del ponente y a su vez, traducir el mensaje. Micrófono inalámbrico: para que el ponente hable con él. Cabina: que permita aislar el sonido y tenga buena ubicación, de modo que el intérprete sea capaz de observar al expositor. La cabina puede ser fija (incorporadas al auditorio), completa o media cabina. Receptores: son auriculares que permiten a la audiencia, escuchar el mensaje del intérprete, ya en el idioma final.	1	UN
9	ESCENOGRAFÍA (ALQUILER)		
9.1	BACKING ACREDITACIONES (ESTRUCTURA CENTRAL 3 X2 MTTs, BANNER TENSADO IMPRESO FULL COLOR) X DÍA	1	UN
9.2	BACKING SALÓN PRINCIPAL (ESTRUCTURA CENTRAL 3 X2 MTTs, DOS LATERALES DE 2X2 MTS, BANNER TENSADO IMPRESO A COLOR) X DÍA	1	UN
9.3	BACKING SALONES ADICIONALES (ESTRUCTURA CENTRAL DE 2X2 MTS, BANNER TENSADO IMPRESO A COLOR) X DÍA	1	UN
9.4	BASTIDORES ENTRADA SALONES PUBLICITARIO 2,0 METROS DE ALTO 1 METRO ANCHO X DÍA	1	UN
9.5	BASTIDORES FACHADA DE 2 METROS ANCHO X 8 METROS DE LARGO X DÍA	1	UN
9.6	BASTIDORES HALL DE 1, 50 CM ALTO X 1 METRO DE ANCHO X DÍA	1	UN
9.7	MESA DE CENTRO CIRCULAR DIAMETRO 2 METROS X DÍA	1	UN
9.8	PABELLÓN 30 MTS. (2. 6 METROS DE ANCHO X 30 METROS DE LARGO X 3 METROS DE ALTO) X DÍA	1	UN
9.9	POLTRONAS 1 PUESTO X DÍA	1	UN
9.10	PUFF 1 PUESTO X DÍA	1	UN
9.11	SOFÁ 3 PUESTOS X DÍA	1	UN
9.12	TARIMAS DE 6 X 6 METROS X DÍA	1	UN

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
9.13	TARIMAS DE 12 X 6 METROS X DÍA	1	UN
9.14	TARIMAS DE 12 X 12 METROS X DÍA	1	UN
9.15	TARIMAS DE 2 X 2 METROS X DÍA	1	UN
9.16	TARIMAS DE 4 X 4 METROS X DÍA	1	UN
9.17	TARIMAS DE 6 X 6 METROS X DÍA	1	UN
9.18	MESA COCTELERA - DIÁMETRO 60 CM	1	UN
10	OTROS SERVICIOS LOGÍSTICOS (ALQUILER)		
10.1	BODEGA PARA MATERIAL X M2 DIARIO X UN DÍA	1	UN
10.2	CARPA BLANCA DOS AGUAS 2 X 2 MTS X EVENTO	1	UN
10.3	CARPA BLANCA DOS AGUAS 4 X 4 MTS X EVENTO	1	UN
10.4	CARPA BLANCA DOS AGUAS 6 X 6 MTS X EVENTO	1	UN
10.5	CARPA BLANCA DOS AGUAS 8 X 8 MTS X EVENTO	1	UN
10.6	CARPA BLANCA DOS AGUAS 10 X 10 MTS X EVENTO	1	UN
10.7	CARPA BLANCA DOS AGUAS 6 X 12 MTS X EVENTO	1	UN
10.8	CARPA BLANCA TIPO PABELLÓN 12 X 6MTS X EVENTO	1	UN
10.9	CARPA BLANCA TIPO PABELLÓN 12 X 12 MTS X EVENTO	1	UN
10.10	CARPA BLANCA TIPO PABELLÓN 21 X 5 MTS X EVENTO	1	UN
10.11	CARPA BLANCA TIPO PABELLÓN 25 X 5 MTS X EVENTO	1	UN
10.12	CARPA BLANCA TIPO PABELLÓN 12 X 36 MTS X EVENTO	1	UN
10.13	CARPA BLANCA TIPO PABELLÓN 15 X 36 MTS X EVENTO	1	UN
10.14	CARPA BLANCA TIPO HANGAR 12 X 6 MTS X EVENTO	1	UN
10.15	CARPA BLANCA TIPO HANGAR 12 X 12 MTS X EVENTO	1	UN
10.16	CARPA BLANCA TIPO HANGAR 12 X 36 MTS X EVENTO	1	UN
10.17	CARPA BLANCA TIPO HANGAR 12 X 60 MTS X EVENTO	1	UN
10.18	CARPA BLANCA TIPO HANGAR 25 X 65 MTS X EVENTO	1	UN
10.19	BAÑO PORTÁTIL (TOALLA, JABÓN, PAPEL HIGIÉNICO Y AROMATIZADOR) X EVENTO	1	UN
10.20	DECORACIÓN (VELAS, ANTORCHAS) UNITARIO ENTORCHADAS CILÍNDRICAS DE 10 CM DE ALTO CUALQUIER COLOR, ANTORCHAS EN BAMBÚ Y/O METÁLICAS	1	UN

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
11	SERVICIO DE RESTAURANTE DESAYUNOS		
11.1	OPCIÓN 1: PLATO DE FRUTAS DE LA TEMPORADA 150 GRAMOS, CROISSANT 30 GRAMOS, 2 HUEVOS, MANTEQUILLA, MERMELADA, QUESO CREMA CAFÉ, TÉ O CHOCOLATE 12 ONZAS	1	UN
11.2	OPCIÓN 2: TAMAL TOLIMENSE 300 GRAMOS, PAN BLANCO, AREPA DE QUESO, JUGO NARANJA 12 ONZAS, CHOCOLATE, CAFÉ CON LECHE 12 ONZAS, MERMELADA, MANTEQUILLA.	1	UN
11.3	OPCIÓN 3: TAMAL TOLIMENSE 350 GRAMOS, PAN BLANCO, AREPA DE QUESO, JUGO NARANJA 12 ONZAS, CHOCOLATE, CAFÉ CON LECHE, MERMELADA, MANTEQUILLA.	1	UN
11.4	OPCIÓN 4: CALENTADO PAISA (100 GRAMOS CARNE MOLIDA, 100 GRAMOS ARROZ, 75 GRAMOS FRIJOL Y HUEVO) CAFÉ, TÉ O CHOCOLATE 12 ONZAS.	1	UN
11.5	OPCIÓN 5: VARIEDAD DE JUGOS, FARFAIT DE YOGURT CON GRANOLA (MELON, PAPAYA FRESAS) 200 GRAMO, 2 HUEVOS OMELETTE, QUESO, PAN, AREPA, CHOCOLATE, JUGO DE NARANJA 12 ONZAS.	1	UN
11.6	OPCIÓN 6: 2 HUEVOS OMELET, MINI CROISSAN 25 GRAMOS, PAN INTEGRAL 30 GRAMOS, MERMELADA, MANTEQUILLA UNA BEBIDA FRIA (JUGO NARANJA O TÉ,) 12 ONZAS, UNA BEBIDA CALIENTE (CHOCOLATE, CAFÉ NEGRO, CAFÉ CON LECHE) 12 ONZAS.	1	UN
11.7	OPCIÓN 7: 2 HUEVOS REVUELTOS, RANCHEROS, POCHE, CRIOLLOS, FRITOS, MINI CROISSAN 25 GRAMOS, PAN DULCE 30 GRAMOS, MERMELADA, MANTEQUILLA, UNA BEBIDA FRIA (JUGO NARANJA O TÉ) 12 ONZAS, UNA BEBIDA CALIENTE (CHOCOLATE, CAFÉ NEGRO, CAFÉ CON LECHE) 12 ONZAS.	1	UN
11.8	OPCIÓN 8: FRUTA PLATO (PAPAYA, MELÓN, FRESAS, KIWI, YOGURT FINESSE) 200 GRAMOS, GALLETAS DE AVENA O GALLETAS INTEGRALES, BEBIDA TE O LECHE 12 ONZAS.	1	UN
11.9	OPCIÓN 9: 2 CARIMAÑOLAS DE QUESO O CARNE 100 GRAMOS C/U, UNA BEBIDA FRÍA (JUGO NARANJA O TÉ) 12 ONZAS, UNA BEBIDA CALIENTE (CHOCOLATE, CAFÉ NEGRO, CAFÉ CON LECHE) 12 ONZAS.	1	UN
11.10	OPCIÓN 10: ARROZ PAISA 230 GRAMOS, CHICHARRÓN, MADURO FRITO, AREPA ANTIOQUEÑA, CHOCOLATE, CAFÉ CON LECHE, TE 12 ONZAS.	1	UN
12	ENTRADAS Y PASABOCAS		
12.1	ENSALADA CAPRESSE DE 100 GRAMOS: QUESO MOZZARELLA, TOMATE ROJO, SALSA PESTO.	1	UN
12.2	PALMITOS DE CANGREJO CON MANGO DE 150 GRAMOS: PALMITOS CANGREJO, FRUTA MANGO, SALSA MAYONESA.	1	UN
12.3	CEVICHE PERUANO DE 150 GRAMOS: CORVINA, CEBOLLA ROJA, MAÍZ TOSTADO, PORCIÓN MAZORCA, LIMÓN.	1	UN
12.4	SOPA DE TORTILLAS 200 GRAMOS: PASTA DE TOMATE, PECHUGA DE POLLO, QUESO PARMESANO, TORTILLA DE MAÍZ.	1	UN

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
12.5	SOPA DE VERDURAS DE 200 GRAMOS: PAPA, ARVEJAS, ESPINACAS, ZANAHORIAS.	1	UN
12.6	PORCIÓN DE FRUTA 120 GRAMOS: MELÓN, PAPAYA, MANZANA.	1	UN
12.7	ROLLITO DE 120 GRAMOS RELLENOS DE POLLO Y VEGETALES ACOMPAÑADOS DE SALSA AGRIDULCE.	1	UN
12.8	COLOMBIAN SUSHI ROLL: PARGO CROCANTE, PIMENTÓN ASADO, ENVUELTO EN PLÁTANO FRITO 150 GRAMOS.	1	UN
12.9	TEQUENO DE QUESO (90 GRAMOS)	1	UN
12.10	ALITAS DE POLLO AHUMADAS EN SALSA BBQ (1 PORCIÓN DE POLLO 90 GRAMOS)	1	UN
12.11	COSTILLITAS DE CERDO AHUMADAS EN SALSA BBQ DE MANZANA (1 PORCIÓN 90 GRAMOS)	1	UN
13	ALMUERZOS		
13.1	OPCIÓN 1: ENTRADA: ASOPADO DE MARISCOS 130 GRAMOS, SERVIDO CON PAN RUSTICO DE CORTEZA ACOMPAÑADO DE VEGETALES CROCANTES Y ARROZ CON PASAS Y ALMENDRAS 180 POSTRE: SEMI FRÍO DE MARACUYÁ.	1	UN
13.2	OPCIÓN 2: ENTRADA: CREMA DE TOMATES Y QUESO AHUMADO CON CROTONES DE PAN CON AJO PRINCIPAL: BAGRE EN SALSA DE COCO Y CURRY /MEDALLÓN DE RES EN CHIMICHURRI ARGENTINO SOBRE PURÉ DE PAPAS 200 GRAMOS. POSTRE: MOUSE DE AMARETTO Y NUTELLA	1	UN
13.3	OPCIÓN 3: AJIACO SANTA FERREÑO: AJIACO POLLO DESMECHADO ARROZ BLANCO 450 GRAMOS, AREPA MAÍZ TIERNO, AGUACATE CREMA DE LECHE, AJÍ, ALCAPARRA POSTRE: LECHE ASADA	1	UN
13.4	OPCIÓN 4: SOBREBARRIGA A LA CRIOLLA: SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA 300 GRAMOS, PATACÓN GRATINADO CON HOGAO Y QUESO COSTEÑO, ARROZ, YUCA FRITA POSTRE: TRES LECHE	1	UN
13.5	OPCIÓN 5: ENTRADA: CEVICHE ACAPULCO. ENSALADA CESAR CON POLLO O ENSALADA DE NICOISE O ENSALADA DE PASTA PRIMAVERA O MÉZCLUM DE LECHUGAS CON SUS ADEREZOS. PRINCIPAL: LOMO DE RES RELLENO CON QUESO Y CHAMPIÑONES EN SALSA DE ROMERO O COSTILLAS DE CERDO EN SALSA AGRIDULCE 250 GRAMOS. ARROZ CON PASAS Y ALMENDRAS. PURÉ DE PAPAS A LA ANTIGUA. POSTRE: TORTA DE CHOCOLATE O CREMA CATALANA O PIE DE COCO O FLAN DE CAFÉ	1	UN
14	ALMUERZOS EJECUTIVOS		
14.1	OPCIÓN 1: ENTRADA: CEVICHE ENLULADO (REFRESCANTE COMBINACIÓN DE PESCADO BLANCO, LULO, TOMATES CHERRY Y LECHE DE TIGRE CON CHIPS DE PLÁTANO.) 130 GRAMOS, PRINCIPAL: RACK DE COSTILLA DE CERDO AHUMADO CON SALSA CHAR SUI, PURE DE ARRACACHA Y ARROZ FRITO, 250 GRAMOS, POSTRE: SYLLABUB DE LIMONCELLO CON TEJAS DE ALMENDRA 70 GRAMOS.	1	UN
14.2	OPCIÓN 2: ENTRADA: CEVICHE CARTAGENERO CON CROCANTE DE PLÁTANO MADURO 130 GRAMOS. PRINCIPAL: BIFE ANCHO ARGENTINO CON CHIMICHURRI, CASCOS DE	1	UN

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
	PAPAS A LAS FINAS HIERBAS, 250 GRAMOS Y POSTRE: PIE BRULEE DE FRESAS Y COINTREAU 60 GRAMOS.		
14.3	OPCIÓN 3: ENTRADA: ENSALADA DE TRUCHA AHUMADA, RUGULA, AGUACATE, VEGETALES PARRILLADOS Y QUESO FETA, CON ADEREZO 250 GRAMOS, PRINCIPAL: LANGOSTINOS AL AJILLO 150 GRAMOS, CON YUCA FRITA, ARROZ. POSTRE: CHEESE CAKE DE OREO CON NARANJA CONFITADA 60 GRAMOS.	1	UN
15	ALMUERZO FUERTE		
15.1	OPCIÓN 1: CHURRASCO DE 400 GRAMOS ACOMPAÑADO CON CHIMICHURRI PAPA SALADA, ENSALADA PRIMAVERA.	1	UN
15.2	OPCIÓN 2: LOMO DE RES BALSÁMICO 400 GRAMOS ACOMPAÑADO DE ENSALADA	1	UN
15.3	OPCIÓN 3: CAÑÓN DE CERDO SALSA AGRIDULCE DE 400 GRAMOS ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE AGUACATE.	1	UN
15.4	OPCIÓN 4: POLLO RELLENO A LA CORDON BLEU QUESO POR 400 GRAMOS ACOMPAÑADO DE ALBAHACA, ESPINACA, PIMENTÓN, SALSA DE QUESO, ARROZ BLANCO.	1	UN
15.5	OPCIÓN 5: PAELLA DE 500 GRAMOS: VALENCIANA CARNE DE POLLO Y CERDO, MARISCOS, ARROZ REDONDO O PREMIUM BLANCO O PAELLA MARINERA, CON 5 LANGOSTINOS	1	UN
15.6	OPCIÓN 6: FILETE DE TILAPIA DE 300 GRAMOS ACOMPAÑADO DE PATACÓN O PAPA FRANCESA, ARROZ CON COCO O ARROZ BLANCO, LIMÓN.	1	UN
15.7	OPCIÓN 7: MOJARRA FRITA PEQUEÑA 300 GRAMOS ACOMPAÑADA DE SANCOCHO DE PESCADO, ARROZ BLANCO O COCO Y ENSALADA, A ELEGIR ENTRE YUCA, PAPA A LA FRANCESA O PATACÓN	1	UN
15.8	OPCIÓN 8: MOJARRA FRITA GRANDE MAYOR DE 450 GRAMOS: ACOMPAÑADA DE SANCOCHO DE PESCADO, ARROZ BLANCO O COCO Y ENSALADA, A ELEGIR ENTRE YUCA, PAPA A LA FRANCESA O PATACÓN	1	UN
15.9	OPCIÓN 9: LASAGNA MIXTA DE 450 GRAMOS DE CARNE Y POLLO ACOMPAÑADA DE PAN BAGUETT.	1	UN
15.10	OPCIÓN 10: ARROZ MIXTO PERSONAL DE 500 GRAMOS: ARROZ FRITO CON POLLO Y CERDO SALTEADO EN SALSA DE SOYA.	1	UN
15.11	OPCIÓN 11: ARROZ ESPECIAL PERSONAL DE 500 GRAMOS: ARROZ FRITO CON POLLO, CERDO, CAMARÓN, CALAMAR, PESCADO Y UN HUEVO DE CODORNIZ SALTEADO EN SALSA DE SOYA	1	UN
16	ALMUERZO PARRILLA		
16.1	OPCIÓN 1: PARRILLADA ESPECIAL: CARNE PARA ASAR 100 GRAMOS, ESCALOPE DE CERDO 80 GRAMOS, PECHUGA DE POLLO 80 GRAMOS, CHORIZO, RELLENA, PLÁTANO AL HORNO, PAPA SALADA, GUACAMOLE, AJÍ CASERO.	1	UN

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
16.2	OPCIÓN 2: ASADO SENCILLO: CARNE PARA ASAR 150 GRAMOS, PECHUGA DE POLLO 150 GRAMOS, PLÁTANO AL HORNO, PAPA SALADA, GUACAMOLE, AJÍ CASERO.	1	UN
16.3	OPCIÓN 3: BROCHETAS MIXTAS: CARNE PARA ASAR 100 GRAMOS, PECHUGA DE POLLO 100 GRAMOS, LONGANIZA 80 GRAMOS, PAPA SALADA, GUACAMOLE, AJÍ CASERO.	1	UN
17	COFFEE BREAK		
17.1	SÁNDWICH DE POLLO BBQ CON QUESO 120 GRAMOS, LECHUGA RIZADA, TOMATE, CEBOLLAS FRITAS Y ADEREZO CESAR. FRUTA (MANZANA, PERA O DURAZNO) PAPA O YUCA CHIP BROWNIE CON NUTELLA Y MACADAMIA. JUGO DE FRUTAS EN CAJITA	1	UN
17.2	SÁNDWICH DE PERNIL DE CERDO HORNEADO CON QUESO 120 GRAMOS, AGUACATE, TOMATE, LECHUGA CRIOLLA Y MAYONESA DE AJO Y PEREJIL. ENSALADA RUSA. SALPICÓN DE FRUTAS. PAPA O YUCA CHIP. TORTA DE PIÑA. JUGO DE FRUTAS EN CAJITA.	1	UN
17.3	MINI BURGER 200 GRAMOS CON PAPAS FRANCESAS O MINI HOT DOGS CON SALSAS Y PAPAS CHIPS O PASTA SPAGHETTI A LA CREMA CON POLLO. POSTRE: COPA DE HELADO O BROWNIE. JUGO O GASEOSA	1	UN
17.4	HOJALDRE DE POLLO Y CHAMPIÑONES 120 GRAMOS	1	UN
17.5	WRAP DE POLLO Y PIÑA PARRILLADA CON QUESO PARMESANO Y ADEREZO CESAR 120 GRAMOS	1	UN
17.6	WRAP DE RES CON PIMIENTOS ASADOS, QUESO GOUDA Y ADEREZO MIL ISLAS 120 GRAMOS	1	UN
17.7	MINI EMPANADA DE CARNE 100 GRAMOS CON AJÍ CASERO	1	UN
17.8	BRAZO DE REINA CON FRESAS Y MELOCOTÓN (50 GRAMOS)	1	UN
17.9	ROSCÓN CON BOCADILLO Y AREQUIPE (60 GRAMOS)	1	UN
17.10	VARIEDAD DE MUFFINS (80 GRAMOS)	1	UN
17.11	FLAN DE CARAMELO PORCIÓN INDIVIDUAL DE 75 GRAMOS	1	UN
17.12	PERAS AL VINO TINTO PORCIÓN INDIVIDUAL DE 75 GRAMOS	1	UN
17.13	MANZANAS AL VINO BLANCO PORCIÓN INDIVIDUAL DE 75 GRAMOS	1	UN
17.14	QUESO CON JALEA PORCIÓN INDIVIDUAL DE 75 GRAMOS	1	UN
17.15	CUAJADA CON MELAO PORCIÓN INDIVIDUAL DE 75 GRAMOS	1	UN
17.16	BOTELLA DE AGUA X 250 ML.	1	UN
17.17	BOTELLA DE AGUA X 500 ML	1	UN
17.18	BOTELLA DE AGUA X 600 ML.	1	UN
17.19	BOTELLA DE AGUA X 1 LITRO	1	UN

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
17.20	BOTELLA DE AGUA X 2 LITROS	1	UN
17.21	BOTELLA DE AGUA X 5 LITROS	1	UN
17.22	BOTELLA DE AGUA X 250 ML. CON GAS	1	UN
17.23	BOTELLA DE AGUA X 500 ML. CON GAS	1	UN
17.24	BOTELLA DE AGUA X 600 ML. CON GAS	1	UN
17.25	BOTELLA DE AGUA X 1 LITRO CON GAS	1	UN
17.26	GASEOSA LATA X 235 ML SURTIDA	1	UN
17.27	GASEOSA LATA X 330 ML SURTIDA	1	UN
17.28	GASEOSA GO PACK 200 ML. SURTIDA	1	UN
17.29	GASEOSA GO PACK 400 ML. SURTIDA	1	UN
17.30	GASEOSA GO PACK 600 ML. SURTIDA	1	UN
17.31	GASEOSA BOTELLA DE 2 L SURTIDA	1	UN
17.32	GASEOSA BOTELLA DE 1. 75 L SURTIDA	1	UN
17.33	GASEOSA BOTELLA DE 2. 5 L SURTIDA	1	UN
17.34	GASEOSA BOTELLA DE 3 L SURTIDA	1	UN
17.35	GASEOSA BOTELLA DE 3. 5 L SURTIDA	1	UN
17.36	JUGO CAJA DE 200 ML	1	UN
17.37	JUGO NATURAL 14 ONZ	1	UN
17.38	JUGO NATURAL 12 ONZ	1	UN
17.39	JUGO NATURAL 9 ONZ	1	UN
17.40	BEBIDA REHIDRATANTE 500 ML	1	UN
17.41	TE 500 ML	1	UN
17.42	SODA GASIFICADAS DE MEZCLAS FRUTALES Y HERBALES 300 ML (VIDRIO) - SIN COLORANTE O SABOR ARTIFICIAL-	1	UN
17.43	YOGURT VASO 250 GR (CON TROZOS DE FRUTA)	1	UN
17.44	AVENA VASO 250 GR	1	UN
17.45	CAPPUCCINO 350 ML (CAFÉ ESPRESSO, VAPOR Y ESPUMA DE LECHE EN IGUAL PROPORCIÓN CAFÉ Y LECHE)	1	UN

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
17.46	ALMOJÁBANAS 80 GR	1	UN
17.47	BUNUELOS 80 GR	1	UN
17.48	PANDEBONO 80 GR	1	UN
17.49	EMPANADA HORNEADA DE 150 GR (CARNE, POLLO, MIXTA O VERDURA)	1	UN
17.50	PALITOS DE QUESO 70 GR	1	UN
17.51	CROISSANT CHOCOLATE 100 GR	1	UN
17.52	CROISSANT 100 GR (CEREALES, queso, arequipe y queso o jamón y queso)	1	UN
17.53	PORCIÓN DE TORTA 3 LECHE 100 GR	1	UN
17.54	PORCIÓN DE TORTA DE CHOCOLATE 100 GR	1	UN
17.55	ARROZ CON LECHE 125 GR	1	UN
17.56	HELADO EN VASITO - CREMOSO, SABOR SURTIDO - 60 GR	1	UN
18	ESTACIÓN DE QUESOS		
18.1	QUESO AMARILLO, QUESO SABANA, MOZZARELLA, CAMPESINO. PROSCIUTTO, SALAMI, SERRANO Y JAMÓN AHUMADO Y FRUTAS. (PARA 10 PERSONAS 2 KILOS APROX) (porciones equitativas de cada elemento)	1	UN
18.2	QUESO SABANA, QUESO GRUYERE, QUESO AMARILLO SEMISUAVE (TIPO TILSIT), JAMÓN SERRANO, SALAMI, FRUTA, ACEITUNA, CALADOS. (PARA 10 PERSONAS 2 KILOS APROX) (porciones equitativas de cada elemento)	1	UN
18.3	QUESO ELEMMENTAL, QUESO HOLANDES Y QUESO MOZARELLA, SALAMI Y CHORIZOS ACOMPAÑADO DE ALMENDRAS, MANÍ Y ARÁNDANOS (PARA 10 PERSONAS 2 KILOS APROX) (porciones equitativas de cada elemento)	1	UN
18.4	QUESO AMARILLO, QUESO SABANA, MOZZARELLA, CAMPESINO. PROSCIUTTO, SALAMI, SERRANO Y JAMÓN AHUMADO Y FRUTAS. (PARA 50 PERSONAS 10 KILOS APROX) (porciones equitativas de cada elemento)	1	UN
18.5	QUESO SABANA, QUESO GRUYERE, QUESO AMARILLO SEMISUAVE (TIPO TILSIT), JAMÓN SERRANO, SALAMI, FRUTA, ACEITUNA, CALADOS. (PARA 50 PERSONAS 10 KILOS APROX) (porciones equitativas de cada elemento)	1	UN
18.6	QUESO ELEMMENTAL, QUESO HOLANDES Y QUESO MOZARELLA, SALAMI Y CHORIZOS ACOMPAÑADO DE ALMENDRAS, MANÍ Y ARÁNDANOS (PARA 50 PERSONAS 10 KILOS APROX) (porciones equitativas de cada elemento)	1	UN
19	MENAJE ALIMENTOS & BEBIDAS (ALQUILER)		
19.1	CRISTALERÍA ESPECIAL COPA PARA AGUA, VASO PARA JUGO, VASO PARA VINO X (PUESTO)	1	UN

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
19.2	CRISTALERÍA SENCILLA COPA PARA AGUA, VASO PARA JUGO, VASO PARA VINO X (PUESTO)	1	UN
19.3	VAJILLA ESPECIAL, PLATO BASE, SOBRE PLATO, POCILLO CHOCOLATERO O VASO, PLATO PARA PAN O POSTRE (PUESTO)	1	UN
19.4	VAJILLA SENCILLA, PLATO BASE, SOBRE PLATO, POCILLO CHOCOLATERO O VASO, PLATO PARA PAN O POSTRE (PUESTO)	1	UN
19.5	CUBERTERÍA FINA, TENEDOR PRINCIPAL, CUCHILLO Y CUCHARA PRINCIPALES, CUCHILLO PARA PAN, TENEDOR PARA ENSALADA, CUCHARA POSTRE (PUESTO)	1	UN
19.6	CUBERTERÍA SENCILLA, TENEDOR PRINCIPAL, CUCHILLO Y CUCHARA PRINCIPALES, CUCHILLO PARA PAN, TENEDOR PARA ENSALADA, CUCHARA POSTRE (PUESTO)	1	UN
19.7	MENAJE ECONÓMICO PLATO, VASO PARA JUGO, TENEDOR Y CUCHILLO; CUCHARA O TENEDOR (NO PRINCIPAL)	1	UN
19.8	MESA REDONDA O CUADRADA 4-5 PUESTOS	1	UN
19.9	MESA REDONDA O CUADRADA 8-10 PUESTOS	1	UN
19.10	SERVILLETAS DE TELA	1	UN
19.11	SILLA ACOLCHADA	1	UN
19.12	SILLA PLÁSTICA SIN BRAZOS TIPO RIMAX (VÁLIDA CUALQUIER MARCA)	1	UN
19.13	SILLA TIPO TIFFANY-CHIVARY	1	UN
19.14	TAPA MESA 6 PUESTOS.	1	UN
19.15	FALDONES MESA 6 PUESTOS	1	UN
19.16	SERVILLETERO BLANCO EN ACRÍLICO X EVENTO	1	UN
20	PERSONAL Y OTROS APOYOS		
20.1	INGENIERO DE ILUMINACIÓN X HORA	1	UN
20.2	INGENIERO DE ILUMINACIÓN X EVENTO DE HASTA 8 HORAS	1	UN
20.3	INGENIERO DE SONIDO X HORA	1	UN
20.4	INGENIERO DE SONIDO X EVENTO DE HASTA 8 HORAS	1	UN
20.5	TÉCNICO ELÉCTRICO X HORA	1	UN
20.6	TÉCNICO ELÉCTRICO X EVENTO DE HASTA 8 HORAS	1	UN
20.7	PERSONAL CAPACITADO PARA TRABAJO EN ALTURAS X HORA	1	UN
20.8	PERSONAL CAPACITADO PARA TRABAJO EN ALTURAS X EVENTO DE HASTA 8 HORAS	1	UN

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
20.9	PERSONAL DE APOYO SERVICIOS GENERALES X HORA	1	UN
20.10	PERSONAL DE APOYO SERVICIOS GENERALES X EVENTO DE HASTA 8 HORAS	1	UN
20.11	SERVICIO DE MESEROS X HORA	1	UN
20.12	SERVICIO DE MESEROS X EVENTO DE HASTA 8 HORAS	1	UN
20.13	TÉCNICOS ELÉCTRICOS X HORA	1	UN
20.14	TÉCNICOS ELÉCTRICOS X EVENTO DE HASTA 8 HORAS	1	UN
20.15	AMBULANCIA MEDICALIZADA PARA EVENTOS (CONSTA DE CONDUCTOR Y PARAMÉDICO) X HORA	1	UN
20.16	AMBULANCIA MEDICALIZADA PARA EVENTOS (CONSTA DE CONDUCTOR Y PARAMÉDICO) X EVENTO DE HASTA 8 HORAS	1	UN

NOTA 01: Se aclara que los servicios aquí establecidos se encuentran en términos unitarios y corresponde a cada una de las actividades generalmente realizadas por la entidad, en esa medida, las cantidades serán ejecutadas conforme a la necesidad, cuantificándose estos servicios hasta agotar el presupuesto oficial.

NOTA 02: Los precios establecidos para la prestación del servicio serán fijos y firmes, independientemente del lugar de ejecución dentro del territorio nacional, de acuerdo con las necesidades de la institución. No se permitirá ningún tipo de ajuste ni incremento a los valores que resulten de la adjudicación, lo que implica que los interesados deben tomar en cuenta, al momento de presentar su oferta, todas las condiciones detalladas en este proceso. Además, deberán contemplar que todos los gastos operacionales, administrativos y cualquier otra erogación relacionada con la ejecución del contrato serán asumidos por el contratista, sin posibilidad de ajustes adicionales durante la vigencia del contrato.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

El oferente deberá certificar, que cumple con los siguientes criterios:

N°	ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
1.	SOPORTE LOGÍSTICO	<p>El proponente para la presentación de la oferta deberá allegar una certificación suscrita por el representante legal que contenga cada uno de los siguientes puntos:</p> <p>En caso de ser el adjudicatario o contratista me comprometo a:</p> <p>A. disponer de todo el soporte y alistamiento logístico necesario para la realización de los eventos que se llevarán a cabo durante la vigencia del contrato; garantizando la prestación de los servicios con eficiencia, calidad y del recurso humano, administrativo y técnico idóneo, que permita el normal desarrollo de las actividades</p>

N°	ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
		<p>programadas en cada evento, resaltando que debe asumir la totalidad de los costos que ello genere.</p> <p>B. Tener toda la disponibilidad en los equipos audiovisuales, servicios tecnológicos y elementos de producción técnica citados anteriormente, no obstante, de requerirse deberá garantizar conforme a la necesidad de cada evento la disposición de elementos menores adicionales que permitan de forma coordinada y definida entre el operador logístico y el supervisor del contrato satisfacer la necesidad de forma eficiente, ello sin generar un costo adicional para la ESDEG.</p> <p>C. Disponer de la infraestructura de alistamiento logístico para la prestación de los servicios requeridos con eficiencia y calidad de los mismos y que, en el caso de existir afectación, deterioro o avería de los bienes alquilados para el evento, durante su traslado a la locación, los costos serán asumidos por el contratista, reemplazando los bienes para lograr la calidad exigida por cada evento requerido por la ESDEG, siendo ello controlado por parte del supervisor.</p> <p>D. Espacios físicos: Que, durante la ejecución del contrato se garantizara la disponibilidad de salones e instalaciones apropiadas, teniendo en cuenta el número de participantes y la tipología del evento. Estos espacios físicos deben tener fácil acceso y señalización que permitan su ubicación para los participantes al evento y acordes con la necesidad de la entidad, se debe garantizar buena, iluminación, ventilación y acústica así mismo deben contar con elementos de seguridad para la integridad de las personas como las salidas de emergencia, rutas de evacuación, y condiciones de accesibilidad, mantener los espacios ordenados y limpios, puntos de bebidas calientes y/o frías de acuerdo con las necesidades de cada actividad prestar, servicio de baño con los protocolos de higiene adecuados y demás características inherentes que se requieran para el cabal y normal cumplimiento de acuerdo con las necesidades de cada actividad.</p> <p>Por otra parte, se debe garantizar que los espacios de los que tratan los numerales 1, 2 y 3 de las especificaciones técnicas contarán con la disponibilidad de computador, video beam, micrófonos inalámbricos de mano o solapa, pantallas, sonido amplificado para el número de personas requerido.</p> <p>Suministrar el servicio de ambientación cuando la reunión protocolaria lo amerite y el supervisor del contrato lo autorice.</p>

N°	ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
		<p>Los auditorios, salones o espacios en los cuales se desarrollará el evento deberán disponer de sillas y/o mobiliario confortable y apropiados conforme a la necesidad de cada jornada a realizarse y el número de asistentes; así también deberá garantizar en caso de requerirse mesas con manteles, servilleteros, cubiertos) pisos, estibas, vallas de cerramiento, calentadores, ventiladores y demás elementos menores, sin generar un costo adicional al valor del alquiler.</p> <p>E. Horarios: los espacios físicos dispuestos para la realización de los eventos y/o actividades de la ESDEG, deberán tener disponibilidad de acuerdo con las necesidades requeridas.</p> <p>F. Personal de apoyo: se debe garantizar que para la realización de los eventos y/o actividades, se pondrá a disposición del personal requerido para el normal desarrollo, ello conforme a la necesidad de cada actividad.</p> <p>G. Registro de asistentes: en caso de requerirse se deberá efectuar el registro de los asistentes en el sitio del evento y con evidencia fotográfica, cuando el supervisor del contrato solicite para el evento apoyo logístico, para lo cual dispondrá de los equipos que requiera, para que esta labor sea ágil y no llegue a causar demoras en la iniciación del evento. El registro se realizará en el formato establecido por la ESDEG y deberá ser entregado en el informe de cada evento para el pago de la factura.</p> <p>H. Que, en caso de requerirse el servicio de identificación, se deberán elaborar las escarapelas o ficheros según el modelo e instrucciones impartidas por el supervisor del contrato, éste se realizará de acuerdo con la lista de registro de asistencia a los eventos. Además, en el evento que se otorgue la constancia de asistencia al evento el contratista deberá elaborar las constancias y disponer del personal necesario para la entrega de estos al final del evento. Este servicio deberá cumplir con todos los parámetros, directrices y normativa interna de confidencialidad y seguridad establecida por la ESDEG.</p> <p>I. Contratar al personal experto, idóneo, que cuente con alto nivel técnico en la realización de interpretaciones simultáneas y/o consecutivas en los eventos o traducciones escritas en desarrollo de declaraciones o conferencias en inglés, francés, portugués, italiano, alemán o cualquier otro idioma, aún lenguaje de señas, conforme a lo requerido por el supervisor del contrato, suministrando el número de intérpretes, cabinas y equipos de traducción necesarios, en la fecha y hora señalada, a nivel nacional, preservando la debida</p>

N°	ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
		<p>confidencialidad y reserva de toda la información que obtenga durante la ejecución del contrato.</p> <p>J. Personal logístico requerido para cada evento, personal técnico y de protocolo tales como: coordinadores logísticos, presentadores, ingenieros de video, ingenieros de iluminación, ingenieros de sonido y demás personal requerido. Dicho personal, deberá cumplir con los protocolos de seguridad y demás procedimientos establecidos por la ESDEG.</p> <p>K. Tramitar ante las autoridades competentes, los permisos y autorizaciones necesarios para realizar el evento.</p> <p>L. Que se gestionarán los servicios requeridos con el supervisor del contrato y se coordinarán con una preferiblemente antelación no menor a dos (02) días calendario a la iniciación del evento, a fin de que se proceda a la organización y administración de los eventos y/o actividades, aunque en casos excepcionales o ante la necesidad institucional y ante la voluntad de las partes pueden ser en un menor tiempo</p>
2	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	<p>El proponente para la presentación de la oferta deberá allegar una certificación suscrita por el representante legal que contenga cada uno de los siguientes puntos:</p> <p>En caso de ser el adjudicatario o contratista me comprometo a:</p> <p>A. organizar el suministro de alimentación para los asistentes del evento y/o actividad, en las condiciones autorizadas por el supervisor del contrato y de conformidad con la solicitud de los servicios.</p> <p>B. suministrar y garantizar la calidad en la preparación y manipulación de alimentos con víveres frescos, personal calificado y certificado, de amplia experiencia en manipulación de alimentos y atención de eventos.</p> <p>Se deberá hacer estricto cumplimiento a la resolución 2674 de 2013 <i>“Por medio de la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto – ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones”</i></p> <p>El personal deberá cumplir con lo establecido en el artículo 11, 12, 13 y 14 <i>prácticas higiénicas y medidas de protección</i>, capítulo III <i>personal manipulador de alimentos</i> de la resolución 2674 de 2013.</p> <p>C. organizar y cubrir el suministro de alimentación (desayuno, almuerzo, cena, refrigerios, estación de bebidas) para los asistentes al evento, de acuerdo a los requerimientos establecidos en la solicitud. Este</p>

N°	ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
		<p>servicio tendrá las siguientes especificaciones: Comprende: Menaje (mantelería, vajilla, cristalería, cubertería, servilletas, mesas, tablones, sillas), servicio de chef, meseros, personal, ambientación o similares que permitan el desarrollo adecuado del evento conforme a los requerimientos de la ESDEG, coordinados y controlados mediante el supervisor del contrato.</p> <p>D. suministrar el servicio a la mesa verificando que los alimentos empleados para tal fin cumplan las especificaciones técnicas exigidas, elaborados con productos de primera calidad, la buena presentación, temperatura, variedad y sabor.</p> <p>E. Garantizar el transporte y la entrega de los bienes y servicios solicitados, en el día y hora señalada, previa información efectuada por parte del supervisor del contrato. Este transporte, se debe realizar respetando las cadenas de frío (si el alimento lo amerita), se debe disponer de canastas de plástico que permitan la ventilación de los alimentos, en todo caso se deberá siempre respetar las buenas prácticas de manipulación y transporte de alimentos.</p> <p>F. garantizar y certificar que todos los alimentos y bebidas que se ordenen en los servicios deberán estar debidamente empacadas (cuando aplique), certificados por registro INVIMA (cuando aplique) y además que en todos los empaques se pueda verificar el número de lote del producto y la fecha de vencimiento.</p>
3	GESTIÓN DE EVENTOS	<p>El proponente para la presentación de la oferta deberá allegar una certificación suscrita por el representante legal que contenga cada uno de los siguientes puntos:</p> <p>En caso de ser el adjudicatario o contratista me comprometo a:</p> <p>organizar y administrar el desarrollo de los eventos y/o actividades con base en la orden de servicio dada por parte del supervisor del contrato, la cual será expedida preferiblemente con antelación no menor a tres (02) días calendario, aunque en casos excepcionales o ante la necesidad institucional y ante la voluntad de las partes pueden ser en un menor tiempo acompañada del listado de los requerimiento: los datos de contacto, el lugar donde se realizará el evento y/o actividad, la programación del mismo con fechas, precisiones sobre el montaje y logística necesarios y los demás datos que considere relevantes para una debida organización. En caso de cancelación y/o reprogramación el Supervisor del Contrato informará con mínimo dos días de anterioridad.</p>

N°	ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
		<p>El Coordinador de eventos del contratista debe asistir a las reuniones que convoque el supervisor del contrato, para la planeación, ejecución y evaluación de los eventos y/o actividades.</p> <p>El personal del contratista durante el evento debe estar uniformado e identificado adecuadamente para la clase de reunión que se desarrolla, de tal forma que los asistentes puedan ubicarlos fácilmente para obtener información oportuna y precisa.</p> <p>El contratista debe entregar una para cada facturación una certificación de los eventos realizados</p>
4	GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL PROPONENTE	<p>El proponente para la presentación de la oferta deberá allegar una certificación suscrita por el representante legal que contenga cada uno de los siguientes puntos:</p> <p>En caso de ser el adjudicatario o contratista me comprometo a:</p> <p>Contar con un canal de comunicaciones de disponibilidad permanente con el supervisor del contrato y debe tener la disponibilidad para asistir a las reuniones programadas por el supervisor, informadas por este último.</p> <p>Los gastos de traslado, desplazamiento y manutención del personal requerido por parte del operador logístico deben ser asumidos en mi calidad de contratista.</p>
6	SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LOS EVENTOS.	<p>El proponente para la presentación de la oferta deberá allegar una certificación suscrita por el representante legal que contenga cada uno de los siguientes puntos:</p> <p>En caso de ser el adjudicatario o contratista me comprometo a:</p> <p>En cada evento requerido por el contratante tendrá características específicas dependiendo de su naturaleza, número de participantes, ubicación, entre otras tantas situaciones que determinan su particularidad. Para ello y propendiendo por la correcta realización de las actividades, se establece el siguiente procedimiento de planeación operativa, cuya observancia determina la correcta satisfacción de las necesidades de la institución:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El supervisor del contrato determinará las necesidades de servicios logísticos que se requieran para viabilizar el evento requerido de acuerdo con el plan emitido por la ESDEG (orden de servicio) 2. Con la orden de servicio del evento o prestación del servicio aprobada, el contratista podrá proceder con la realización del evento.

N°	ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN						
		<p>3. El contratista debe designar una persona que ejerza la Coordinación General del contrato y una persona que se encargue de la logística de los eventos y/o actividades requeridas, las cuales serán las personas que servirán de enlace con el supervisor del contrato.</p> <p>4. El supervisor del contrato fijará la fecha de cada evento dependiendo de la necesidad de la ESDEG; reservándose la autonomía en la programación de las actividades; sin importar el orden de las necesidades, ítems o servicios requeridos.</p> <p>NOTA: Los servicios requeridos, se podrán realizar en la ciudad de Bogotá D.C. y a nivel nacional.</p>						
7	CONDICIONES GENERALES	<p>Se presenta junto con la oferta:</p> <p>A) El proponente debe contar con una sede en Bogotá registrada en Cámara de Comercio o con sede en los municipios aledaños que se encuentren ubicados en siguientes municipios de Cundinamarca: Sabana Centro, Sabana Occidente y Soacha.</p> <p>B) El proponente con su propuesta deberá presentar copia del Registro Nacional de Turismo en el que se certifique como “<i>OPERADOR PROFESIONAL DE CONGRESOS, FERIAS Y CONVENCIONES</i>”, formalizado en la respectiva Cámara de Comercio, este debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de la oferta.</p> <p>NOTA 1: Estos dos literales deberán ser acreditados desde la presentación de la oferta, con el certificado de cámara de comercio correspondiente.</p> <p>NOTA 2: En caso de presentarse como proponente plural (Unión Temporal, Consorcio y/o promesa de sociedad futura), basta con que un integrante acredite lo descrito en los citados literales.</p>						
8	PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO	<p>Se presenta junto con la oferta:</p> <p><u>EQUIPO DE TRABAJO:</u> El oferente para la oferta debe presentar el siguiente equipo de trabajo el cual pondrá al servicio para la ejecución del presente proceso contractual:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CARGO</th><th>PERFIL</th><th>EXPERIENCIA</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coordinador General</td><td>Título pregrados afines a la actividad</td><td>Profesional en carreras afines a la actividad como Administración de Empresas, Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras, Administración Hotelera, Ingeniería Industrial, Publicidad y/o Relaciones Públicas, acreditado mediante presentación de documento respectivo,</td></tr> </tbody> </table>	CARGO	PERFIL	EXPERIENCIA	Coordinador General	Título pregrados afines a la actividad	Profesional en carreras afines a la actividad como Administración de Empresas, Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras, Administración Hotelera, Ingeniería Industrial, Publicidad y/o Relaciones Públicas, acreditado mediante presentación de documento respectivo,
CARGO	PERFIL	EXPERIENCIA						
Coordinador General	Título pregrados afines a la actividad	Profesional en carreras afines a la actividad como Administración de Empresas, Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras, Administración Hotelera, Ingeniería Industrial, Publicidad y/o Relaciones Públicas, acreditado mediante presentación de documento respectivo,						

N°	ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN		
				expedido por la institución educativa certificada por el Ministerio de Educación Nacional. Experiencia específica mínima de cinco (05) años como coordinador general y/o eventos y/o logístico y/o dirigiendo actividades de logística para eventos, seminarios o foros institucionales, corporativos o de trabajo y la dirección de por lo menos diez (10) eventos de participación de más de mil (1000) personas por actividades que incluyan disposición y/o adecuación de espacios y/o transporte y/o alimentación como mínimo.
		Logístico de Eventos	Título pregrado	Profesional en cualquier área y con experiencia de por lo menos de cuatro (4) años en la logística de eventos académicos, protocolarios, culturales, institucionales, corporativos o de trabajo en instituciones privadas o públicas de índole Nacional.
		<p>Obligaciones que este personal deberá cumplir: (el personal a asistir será a criterio del contratista, según disponibilidad)</p> <p>Deberá asistir a las reuniones de planeación, ejecución y evaluación del evento, convocadas por la dependencia organizadora y el supervisor del contrato. Si el productor requiere desplazarse fuera de Bogotá los costos generados por su desplazamiento deberán ser asumidos por EL OPERADOR LOGÍSTICO.</p> <p>Cumplir con las instrucciones impartidas por el supervisor del contrato o su delegado, al momento de ejecutar el evento.</p> <p>Demás actividades y gestiones propias para el adecuado desarrollo y éxito del evento solicitado.</p> <p><u>Nota 1: El oferente para la presentación de la oferta deberá presentar las hojas de vida junto con todos los soportes que acreditan el cumplimiento de las exigencias técnicas del personal solicitado</u></p> <p><u>Nota 2:</u> La entidad se reserva el derecho de pedir el cambio del personal cuando advierta que en el desempeño de las labores no es satisfactorio, así mismo, este cambio podrá ser por situaciones de Fuerza Mayor o Caso Fortuito, y solo es procedente, siempre y cuando acredite el mismo perfil o</p>		

N°	ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
		<p>sea superior al solicitado; para lo cual deberá aportar los respectivos documentos que lo acreditan, al supervisor para realizar verificación de la idoneidad y realizar la sustitución, sin que ello requiera realizar una modificación en el contrato principal.</p> <p>Nota 3: Todo el personal que sea empleado por el contratista para el cumplimiento de las obligaciones que adquiera en virtud de la ejecución del contrato, será de su exclusiva cuenta y riesgo y se entenderán directamente con el contratista para efectos de pago de salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones y demás costos inherentes a que haya lugar, puesto que la Escuela Superior de Guerra “General Rafael Reyes Prieto”, no adquiere ninguna relación civil o laboral con los trabajadores del contratista</p> <p>Nota 4: El contratista dentro de la ejecución puede cambiar el personal ofertado siempre y cuando acredite el mismo perfil o sea superior al solicitado; para lo cual deberá aportar los respectivos documentos que lo acreditan, al supervisor para realizar verificación de la idoneidad y realizar la sustitución, sin que ello requiera realizar una modificación en el contrato principal.</p>

REQUISITOS AMBIENTALES PROPIOS DEL PROCESO

ÍTEM	ASPECTOS AMBIENTALES	IMPACTOS AMBIENTALES	OBLIGACIONES PARA EL CONTROL DE LOS ASPECTOS E IMPACTOS AMBIENTALES IDENTIFICADOS.
1	Generación de residuos	Contaminación del suelo	<p><u>Criterios ambientales habilitantes:</u></p> <p>El contratista deberá realizar un manejo adecuado de los residuos sólidos, adicionalmente deberá suministrar los puntos ecológicos necesarios para realizar una adecuada separación en la fuente. punto limpio para los días del evento, con el fin de realizar la separación en la fuente y dar cumplimiento al Decreto 1076 de 2015, y la resolución 2184 de 2019 en cuanto el código de colores, verde, negro y blanco.</p> <p><u>Medio de verificación:</u></p> <p><u>El oferente debe allegar plan de manejo ambiental o programa posconsumo en el cual se especifique la generación de residuos y la gestión en la disposición final y/o aprovechamiento de los residuos.</u></p> <p>El contratista en el primer mes de ejecución del contrato debe allegar el plan de gestión integral</p>

			de residuos sólidos.
2	Generación de residuos	Contaminación del suelo y fuentes hídricas.	<p><u>Criterios ambientales habilitantes:</u></p> <p>El Contratista debe entregar productos cuyos empaques sean potencialmente reciclables y amigables con el medio ambiente. (vasos de papel, cajas de cartón etc.). (NTC 6695:2023) Se prohíbe la entrega de productos contenidos en utensilios plásticos de un solo uso, NO biodegradables o que estén elaborados con poliestireno expandido, polietileno o polipropileno.</p> <p><u>Medio de verificación:</u></p> <p><u>Junto con la oferta el oferente debe allegar certificación suscrita por el representante legal en la cual manifiesta que en el proceso de embalaje de los distintos productos no suministrará elementos o equipos de poliestireno expandido (ICOPOR).</u></p>

REQUISITOS RELACIONADOS CON EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (ARTÍCULO 25 DE LA RESOLUCIÓN 0312 DE 2019)

- Junto con la oferta el oferente presentará el “*FORMULARIO MANIFESTACIÓN DEL OFERENTE SOBRE EL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)*”.

Adicionalmente deberá allegar:

ÍTEM	ASPECTOS SG-SST	AFECTACIONES	OBLIGACIONES PARA EL CONTROL DE LOS ASPECTOS Y AFECTACIONES
1	Prevención de Riesgos eléctricos por uso de herramientas, manuales y manejo de cableado.	Lesiones, heridas, peor consecuencia amputaciones, descargas eléctricas de media y alta tensión.	<p>El contratista debe garantizar el suministro de los equipos de emergencia como extintores según la actividad, botiquín y camilla con un brigadista como mínimo.</p> <p>Nota: El contratista debe entregar al supervisor del contrato antes de iniciar la ejecución del contrato un certificado con evidencia fotográfica de los equipos de emergencia suministrados, adjuntando los datos del brigadista Nombre completo, número de cedula, número de teléfono y como se encuentra identificado.</p>

ÍTEM	ASPECTOS SG-SST	AFECTACIONES	OBLIGACIONES PARA EL CONTROL DE LOS ASPECTOS Y AFECTACIONES
2	Prevención de Riesgos en monte y desmonte de pantallas, iluminarias y todo lo que implique instalación a diferente nivel.	Caídas a diferente nivel, uso de sistemas de acceso.	<p>El contratista deberá garantizar que los sistemas de acceso (escaleras, andamios o elevadores) a utilizar sean certificados y presentará la hoja de vida del sistema a utilizar antes de ser usados, (en caso de ser un sistema de acceso como el elevador el personal debe estar capacitado para hacer uso de este equipo).</p> <p>Nota: El contratista debe entregar al supervisor del contrato los primeros días del mes los certificados y hojas de vida de los sistemas de acceso “antes de hacer uso de estos equipos, por ningún motivo se deben hacer uso de estos sistemas de acceso son entregar la documentación para su revisión”.</p>
3	Prevención de Riesgo en actividades generales	Afectaciones a la salud por los diferentes riesgos al que el personal está expuesto, como físico, eléctrico, fenómenos naturales, locativos, trabajo en alturas, biomecánico, entre otros.	<p>Para el desarrollo de este tipo de trabajo deberá garantizar una persona de seguridad y salud en el trabajo con licencia, para la verificación, acompañamiento y el diligenciamiento de los diferentes documentos requeridos para las diferentes actividades a realizar.</p> <p>Nota:</p> <p>*El contratista antes de iniciar la ejecución del contrato debe entregar la documentación al supervisor del contrato para la respectiva validación de la documentación “no iniciar actividades sin el acompañamiento del profesional de Seguridad y Salud en el Trabajo”</p> <p>*Para las actividades de alto riesgo como: actividades con electricidad, uso de pulidora, trabajo en alturas y otras que generen posibles accidentes graves deben contar siempre con el acompañamiento del profesional de seguridad y salud en el trabajo.</p>
4	Prevención de Riesgos Trabajo en Alturas instalación a distinto nivel.	Caídas a distinto nivel, fracturas, golpes y muerte	<p>Durante la ejecución del contrato si el adjudicatario evidencia la necesidad de desarrollar actividades a 2 metros de alturas o más, se debe dar cumplimiento a la Resolución 4272 del 2021 suministrando:</p>

ÍTEM	ASPECTOS SG-SST	AFECTACIONES	OBLIGACIONES PARA EL CONTROL DE LOS ASPECTOS Y AFECTACIONES
			<ul style="list-style-type: none"> - Certificados vigentes de los trabajadores para realizar trabajo en alturas vigente. - Contar con coordinador de trabajo en alturas y adjuntar la documentación de este como (Certificado de coordinador de alturas y certificado de trabajo en alturas vigente. - Examen médico del personal que realizara el trabajo en alturas con énfasis en alturas. - Inspección de todos los equipos de prevención y protección contra caídas que se van a usar para el desarrollo de la actividad por el fabricante o persona abalada por el fabricante no mayor a un año o como el fabricante lo disponga. - Programa de prevención y protección contra caídas. - Plan de rescate. <p>Los primeros 5 días de cada mes el contratista debe entregar al supervisor del contrato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Permiso de trabajo en alturas correctamente diligenciado y firmado, de las actividades realizadas durante el mes. - ATS “análisis de trabajo seguro” correctamente diligenciado y firmado, de las actividades realizadas durante el mes. - Charla preoperacional correctamente diligenciado y firmado, de las actividades realizadas durante el mes. <p>Dar cumplimiento a la Resolución en lo que disponga la actividad.</p> <p>Nota: El contratista debe entregar 5 días antes de realizar el trabajo en alturas al supervisor del contrato la documentación del personal que va a realizar el desarrollo de la actividad.</p>
5	Prevención de riesgos en todas las	Lesiones, cortes, heridas, entre otras	Garantizar el suministro de los elementos de protección personal adecuados para las diferentes actividades como: trabajo en caliente,

ÍTEM	ASPECTOS SG-SST	AFECTACIONES	OBLIGACIONES PARA EL CONTROL DE LOS ASPECTOS Y AFECTACIONES
	actividades a desarrollar		trabajo eléctrico, trabajo en alturas, trabajo con herramientas. Nota: El contratista debe entregar el soporte de entrega de los elementos de protección personal con la firma del trabajador los primeros 5 días de cada mes al supervisor del contrato.
6	Prevención y control de Riesgos	Mitigación de accidentes de trabajo	El contratista debe entregar los primeros 5 días de cada mes al supervisor del contrato un certificado de accidentalidad en donde notifique si se tuvieron accidentes laborales o no, “en caso de haber tenido accidente laboral durante el mes se debe adjuntar la documentación correspondiente, como investigación de accidente, FURAT, lesión aprendida y incapacidad”.
7	Prevención de riesgos en todas las actividades a desarrollar	Lesiones, cortes, heridas, entre otras	El contratista debe suministrar el plan de mantenimiento de maquinaria, equipo y herramientas eléctricas, matriz de identificación de peligros. Nota: La información deberá ser suministrada por el contratista al supervisor del contrato una semana antes del inicio de ejecución del contrato.
8	Prevención de Riesgo en actividades generales	Afectaciones a la salud por los diferentes riesgos al que el personal está expuesto, como físico, mecánico, fenómenos naturales, locativos, condiciones de salud, biomecánico, entre otros.	El contratista durante la ejecución del contrato debe suministrar la inducción de seguridad y salud en el trabajo de todos los trabajadores del contratista o subcontratista. Nota: *El contratista debe entregar al supervisor del contrato el soporte solicitado en el primer informe de ejecución del contrato. *Cuando ingrese personal nuevo la información solicitada debe ser suministrada la primera semana de cada mes al supervisor del contrato.
9	Prevención de Riesgo en	Afectaciones a la salud por los diferentes riesgos al que el personal está expuesto, como físico, mecánico, fenómenos	Durante la ejecución del contrato el contratista debe garantizar la señalización y demarcación de todas las áreas de trabajo intervenidas para evitar que personas ajenas a la actividad

ÍTEM	ASPECTOS SG-SST	AFECTACIONES	OBLIGACIONES PARA EL CONTROL DE LOS ASPECTOS Y AFECTACIONES
	actividades generales	naturales, locativos, condiciones de salud, biomecánico, entre otros.	<p>ingresen a las áreas, todas las sustancias químicas deben estar etiquetadas según el sistema globalmente armonizado dando cumplimiento a la resolución 773 del 2021.</p> <p>Nota: El contratista remitirá un certificado de compromiso al cumplimiento de las normas, al supervisor del contrato la primera semana de inicio de ejecución del contrato</p>
10	Cumplimiento de normas	Sanciones.	<p>El oferente JUNTO CON LA OFERTA deberá allegar certificado emitido por la ARL con valoración moderadamente aceptable de implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, correspondiente a la autoevaluación de los estándares mínimos del año 2024.</p> <p>Nota 1: En caso de existir un consorcio o unión temporal, cada uno de sus miembros deberá adjuntar el certificado emitido por la ARL.</p> <p>Nota 2: La documentación anteriormente indicada, deberá expresar de manera clara que la evaluación se realizó en el mes de febrero, marzo, independiente de la fecha de expedición de la certificación, de acuerdo con la Circular No. 0009 de 2025.</p> <p>Nota 3: Si la empresa o entidad es creada durante la respectiva anualidad, se admitirá que la aplicación de la evaluación se realice en cualquier fracción del año</p>

PRESUPUESTO ESTIMADO

El presupuesto oficial para el presente proceso será por la suma de MIL NOVECIENTOS SESENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$1.960.000.000,00) incluido IVA e IMPOCONSUMO (Según Aplique), para cada uno de los ítems, incluye impuestos, tasas, contribuciones y otros conceptos que genere la ejecución del futuro contrato, así:

A continuación, se muestra el análisis del presupuesto con las cantidades a adquirir así:

RUBRO	DESCRIPCIÓN	REC	PRESUPUESTO ASIGNADO	PRESUPUESTO OFICIAL	PRESUPUESTO NO COMPROMETIDO
A-02-02-02-008-005	SERVICIOS DE SOPORTE	16 SSF	\$ 1.308.540.700,00	\$ 1.308.540.700,00	\$ 0,00

A-02-02-02-008-005	SERVICIOS DE SOPORTE	10 CSF	\$ 651.459.300,00	\$ 651.459.300,00	\$ 0,00
--------------------	----------------------	--------	-------------------	-------------------	---------

A continuación, se detalla el precio de referencia para cada uno de los ítems:

ANÁLISIS ECONÓMICO Y DETERMINACIÓN DE PRECIOS DE REFERENCIA				IMPUESTOS			VR UNITARIO ANTES DE IVA E IMPOCONSUMO	VR IVA (19%)	VR IMPOCONSUMO (8%)	PRECIO DE REFERENCIA TOTAL INCLUIDO IVA E IMPUESTOS (SEGÚN APLIQUE)
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	IVA	IMPOCONSUMO	% IVA O IMPOCONSUMO				
1	ACOMODACIÓN SALÓN TIPO COCTEL: EL VALOR INCLUYE SALÓN, MESAS, SILLAS Y MANTELERÍA - X DÍA SERVICIO.									
1.1	SALÓN TIPO 1 CAPACIDAD DE 10 A 50 PERSONAS	1	UN	19 %		19%	658.199,27	125.057,86		783.257,13
1.2	SALÓN TIPO 2 CAPACIDAD DE 51 A 100 PERSONAS	1	UN	19 %		19%	1.058.646,24	201.142,79		1.259.789,03
1.3	SALÓN TIPO 3 CAPACIDAD DE 101 A 200 PERSONAS	1	UN	19 %		19%	1.621.918,52	308.164,52		1.930.083,04
1.4	SALÓN TIPO 4 CAPACIDAD DE 201 A 500 PERSONAS	1	UN	19 %		19%	3.082.605,66	585.695,07		3.668.300,73
1.5	SALÓN TIPO 5 CAPACIDAD DE 501 A 1000 PERSONAS	1	UN	19 %		19%	10.350.742,81	1.966.641,13		12.317.383,94
1.6	SALÓN TIPO 6 CAPACIDAD DE 1001 A 1500 PERSONAS	1	UN	19 %		19%	14.177.820,66	2.693.785,92		16.871.606,58
1.7	SALÓN TIPO 7 CAPACIDAD DE 1501 A 2000 PERSONAS	1	UN	19 %		19%	19.729.849,70	3.748.671,44		23.478.521,14
2	ACOMODACIÓN TIPO AULA: EL VALOR INCLUYE SALÓN, MESAS, SILLAS - X DÍA SERVICIO.									
2.1	SALÓN TIPO 1 CAPACIDAD DE 10 A 50 PERSONAS	1	UN	19 %		19%	725.142,71	137.777,12		862.919,83
2.2	SALÓN TIPO 2 CAPACIDAD DE 51 A 100 PERSONAS	1	UN	19 %		19%	655.209,98	124.489,90		779.699,88
2.3	SALÓN TIPO 3 CAPACIDAD DE 101 A 200 PERSONAS	1	UN	19 %		19%	1.313.391,20	249.544,33		1.562.935,53
2.4	SALÓN TIPO 4 CAPACIDAD DE 201 A 500 PERSONAS	1	UN	19 %		19%	2.903.808,87	551.723,69		3.455.532,56
3	ACOMODACIÓN TIPO AUDITORIO: EL VALOR INCLUYE SILLAS- X DÍA SERVICIO.									
3.1	AUDITORIO TIPO 1 CAPACIDAD DE 51 A 100 PERSONAS	1	UN	19 %		19%	1.072.558,39	203.786,09		1.276.344,48
3.2	AUDITORIO TIPO 2 CAPACIDAD DE 101 A 200 PERSONAS	1	UN	19 %		19%	641.315,92	121.850,03		763.165,95
3.3	AUDITORIO TIPO 3 CAPACIDAD DE 201 A 500 PERSONAS	1	UN	19 %		19%	1.216.052,18	231.049,92		1.447.102,10

3.4	AUDITORIO TIPO 4 CAPACIDAD DE 501 A 1000 PERSONAS	1	UN	19 %		19%	2.852.174,08	541.913,08		3.394.087,16
3.5	AUDITORIO TIPO 5 CAPACIDAD DE 1001 A 1500 PERSONAS	1	UN	19 %		19%	12.924.484,00	2.455.651,96		15.380.135,96
4	SUMINISTRO DE ARREGLOS FLORALES									
4.1	ARREGLOS EN ROSAS: DOS DOCENAS DE ROSAS Y FOLLAJES TIPO MONTECASINO, HELECHOS CON VEINTICUATRO UNIDADES, CON BASE DE VIDRIO, EL OASIS DE 10 CMS. Y PIEDRITAS DECORATIVAS, RUSCO PARA TAPAR EL OASIS.	1	UN	19 %		19%	144.908,13	27.532,55		172.440,68
4.2	RAMOS FÚNEBRES EN ROSAS, CON CIENTO (100) ROSAS, OASIS DE 20 CMS., HELECHO CUERO CON CUARENTA UNIDADES, FOLLAJE MONTECASINO, BOCAS DE DRAGÓN, CON VEINTE (20) UNIDADES CADA UNA, UN SOPORTE EN GUADUA, CINTA CON LETRAS DORADAS FONDO DE COLOR BLANCO.	1	UN	19 %		19%	337.183,68	64.064,90		401.248,58
4.3	CORONA FÚNEBRE EN ROSAS: CON CIENTO UNIDADES OASIS DE 15 CMS., ARO DE ICOPOR, HELECHO CON CINCUENTA UNIDADES, HOJAS DE CAUCHO CON CIENTO UNIDADES, CINTA BLANCA CON LETRAS DORADAS, CON SOPORTE DE GUADUAS.	1	UN	19 %		19%	434.435,19	82.542,69		516.977,88
4.4	CENTROS DE MESA PARA EVENTOS DE 20 CMS. DE DIÁMETRO, Y 12 A 15 CAMAS DE ALTO: EN ROSAS (24 UNIDADES), CON FOLLAJES VERDES, COMO RUSCOS (24 UNIDADES), HELECHO CUERO, (6 UNIDADES) SOMBRILLAS CHINAS (6 UNIDADES), GIPSOPHILIA (3 VARAS), ASTER (10 UNIDADES), CON BASE DE VIDRIO	1	UN	19 %		19%	181.142,33	34.417,04		215.559,37
4.5	CENTROS DE MESA PEQUEÑOS: PARA EVENTOS, EN FLORES VARIADAS, ALSTROEMERIAS (24 UNIDADES), MARGARITAS EN VARIEDAD DE COLORES (24 UNIDADES) CON FOLLAJES VERDES, COMO RUSCOS (12 UNIDADES), HELECHO CUERO (6 UNIDADES), SOMBRILLAS CHINAS (4 UNIDADES) GIPSOPHILIA (3 VARAS), ASTER, (6 UNIDADES) CON BASE DE VIDRIO	1	UN	19 %		19%	154.798,24	29.411,66		184.209,90
4.6	OFRENDA FLORAL EN ARO DE ICOPOR 1 MT. DE ANCHO POR 1.70 ALTO: (DISEÑO FFMM, ESDEG, EJERCITO, ARMADA O FAC) ARMADA EN HOJAS DE CAUCHO (200 UNIDADES), ROSAS (18 UNIDADES), AZUCENAS (12 UNIDADES), SIMBYDIUM (15 BOTONES), LIRIOS DEL JAPÓN (6 UNIDADES) HELECHO CUERO (234 UNIDADES), RUSCO (24 UNIDADES), TAMAÑO YUMBO, CON CINTA TIMBRADA COLOR BLANCO CON LETRAS DORADAS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTO.	1	UN	19 %		19%	478.291,43	90.875,37		569.166,80

4.7	SOLITARIO EN ROSAS, DE 50 CMS. DE ALTO: ARMADO EN ROSAS (3 UNIDADES) GIPSOPHILIA (2 VARAS) RUSCO (3 UNIDADES) BASE DE CRISTAL DE 20 CMS DE ALTO, CON SU MOÑO DE CINTA.	1	UN	19 %		19%	87.315,49	16.589,94		103.905,43
4.8	CAJAS DE ROSAS TIPO EXPORTACIÓN: CON DOS DOCENAS DE ROSAS, FOLLAJE, MONTECASINO CON DIEZ VARITAS, PAPEL SEDA DOS PLIEGOS, MOÑO DE CINTA DE ACUERDO CON SOLICITUD.	1	UN	19 %		19%	235.489,83	44.743,07		280.232,90
4.9	ARREGLO ENTRADA CANDELABRO, INCLUYE ARREGLO FLORAL DE 12 ROSAS Y FOLLAJE VERDE Y BLANCO (MESA 4 PUESTOS)	1	UN	19 %		19%	150.969,30	28.684,17		179.653,47
4.10	ARREGLO MESA DE COCTEL INCLUYE 12 ROSAS BLANCAS, 12 ROSAS ROJAS Y FOLLAJE BLANCO Y VERDE (4 PUESTOS)	1	UN	19 %		19%	132.431,75	25.162,03		157.593,78
4.11	ARREGLOS FLORALES GRANDES (CONTIENE 100 ROSAS CUIDADOSAMENTE ARREGLADAS EN UNA CANASTA TÍPICA, DECORADAS CON FINO FOLLAJE VERDE Y BLANCO)	1	UN	19 %		19%	390.834,97	74.258,65		465.093,62
4.12	ARREGLOS FLORALES MEDIANOS (CONTIENE 50 ROSAS CUIDADOSAMENTE ARREGLADAS EN UNA CANASTA TÍPICA, DECORADAS CON FINO FOLLAJE VERDE Y BLANCO)	1	UN	19 %		19%	278.290,46	52.875,19		331.165,65
4.13	ARREGLOS FLORALES PEQUEÑOS (CONTIENE 24 ROSAS CUIDADOSAMENTE ARREGLADAS EN UNA CANASTA TÍPICA, DECORADAS CON FINO FOLLAJE VERDE Y BLANCO)	1	UN	19 %		19%	196.668,22	37.366,96		234.035,18
4.14	ARREGLOS EN ORQUÍDEAS, UNA DOCENA DE ORQUÍDEA HAWAIANA COLOR LILA, FOLLAJE DE HELECHO EL OASIS DE 10 CMS. ORQUÍDEAS DE DENDROVIOS, BOTONES, SINDIBIOS, BASE DE VIDRIO O DE MADERA, O PLATOS CHINOS PIEDRITAS DECORATIVAS, RUSCO.	1	UN	19 %		19%	317.334,47	60.293,55		377.628,02
5	ADECUACIONES (ALQUILER)									
5.1	DECORACIÓN ESCALERA (CINTAS VARIEDAD DE COLORES Y FLORES ARTIFICIALES)	1	UN	19 %		19%	135.463,20	25.738,01		161.201,21
5.2	FORRO SILLA CON FAJÓN (COLOR BLANCO)	1	UN	19 %		19%	5.702,29	1.083,43		6.785,72
5.3	MANTEL BASE MESA Y TAPA O MOÑO PARA MESA COCTELERA (BLANCO O COLORES VARIADOS)	1	UN	19 %		19%	24.945,29	4.739,60		29.684,89
5.4	MANTEL BASE EN LINO Y TAPA (COLOR BLANCO Y COLOR VARIADO) PARA MESA 4 PUESTOS (REDONDO O RECTANGULAR)	1	UN	19 %		19%	25.663,56	4.876,08		30.539,64

5.5	MANTEL BASE EN LINO Y TAPA (COLOR BLANCO Y COLOR VARIADO) PARA MESA 6 PUESTOS (REDONDO O RECTANGULAR)	1	UN	19 %		19%	26.491,34	5.033,35		31.524,69
5.6	MANTEL BASE EN LINO Y TAPA (COLOR BLANCO Y COLOR VARIADO) PARA MESA 8 PUESTOS (REDONDO O RECTANGULAR)	1	UN	19 %		19%	27.422,71	5.210,32		32.633,03
6	REQUERIMIENTOS TÉCNICOS (ALQUILER)									
6.1	CONSOLA DE ILUMINACIÓN CON TARIMA DE 2X2 METROS CONSTA DE 4 PAR LED DE 10 KW PARA ILUMINAR ESCENOGRAFÍA 4 PAR LED DE 5 KW COMO LUZ DE APOYO EN TARIMA 1 SEGUIDOR 5000 KW PARA DISTRIBUIDOR RGB (CABLES DISTRIBUCIÓN DE VIDEO) EXPOSITOR	1	UN	19 %		19%	1.582.079,82	300.595,16		1.882.674,98
6.2	PLANTA ELÉCTRICA 50 KVA Motor Cabina Silenciosa X DÍA	1	UN	19 %		19%	1.019.082,14	193.625,61		1.212.707,75
6.3	PLANTA ELÉCTRICA 150 KVA Motor Cabina Silenciosa X DÍA	1	UN	19 %		19%	1.336.186,76	253.875,48		1.590.062,24
6.4	EXTENSIONES MÚLTIPLES POLO A TIERRA DE 30 METROS X DÍA	1	UN	19 %		19%	90.838,68	17.259,35		108.098,03
6.5	EXTENSIONES MÚLTIPLES POLO A TIERRA DE 50 METROS X DÍA	1	UN	19 %		19%	102.274,01	19.432,06		121.706,07
6.6	EXTENSIONES MÚLTIPLES POLO A TIERRA DE 100 METROS X DÍA	1	UN	19 %		19%	82.938,77	15.758,37		98.697,14
6.7	GRABACIÓN DE VIDEO Formato Full HD (1920 x 1080 px); Profundidad de color: 8bits X HORA	1	UN	19 %		19%	358.912,69	68.193,41		427.106,10
6.8	ILUMINACIÓN PAR LED (Luz Led Big Dipper Lpc006 18 Led 6 En 1 180w Par Led) X DÍA	1	UN	19 %		19%	206.764,39	39.285,23		246.049,62
6.9	ILUMINACIÓN PAR LED (Par 64 Led Lp010 Big Dipper Rgbw 54 Leds 2w) X DÍA	1	UN	19 %		19%	409.508,12	77.806,54		487.314,66
6.10	MICRÓFONOS INALÁMBRICOS DE MANO, LAS FRECUENCIAS QUE SE UTILIZARAN PARAESTE TIPO DE MICRÓFONOS INALÁMBRICOS SON DE VHF Y UHF X UN DÍA	1	UN	19 %		19%	189.476,17	36.000,47		225.476,64
6.11	PANTALLA LED 2X 2 M2	1	UN	19 %		19%	1.231.879,61	234.057,13		1.465.936,74
6.12	PANTALLA LED 3 X 2 M2	1	UN	19 %		19%	1.007.792,13	191.480,51		1.199.272,64
6.13	PANTALLA LED 4 X 3 M2	1	UN	19 %		19%	1.835.207,76	348.689,48		2.183.897,24
6.14	PANTALLA LED 5 X 3 M2	1	UN	19 %		19%	2.139.864,86	406.574,32		2.546.439,18
6.15	PANTALLA LED 7 X 3 M2	1	UN	19 %		19%	2.393.087,20	454.686,57		2.847.773,77

6.16	COMPUTADOR PORTÁTIL (MEMORIA 4 GB, CAPACIDAD 128 GB PROCESADOR INTEL, SISTEMA OPERATIVO WINDOWS 10) X DÍA	1	UN	19 %		19%	197.856,45	37.592,72		235.449,17
6.17	SISTEMA DE AUDIO PARA 200 PERSONAS, INCLUYA AMPLIFICACIÓN 500 W, CONSOLA 02 MICRÓFONOS, X DÍA	1	UN	19 %		19%	859.691,99	163.341,48		1.023.033,47
6.18	SISTEMA DE AUDIO PARA 1000 PERSONAS, INCLUYA AMPLIFICACIÓN 1000 W, CONSOLA, 05 MICRÓFONOS, X DÍA	1	UN	19 %		19%	2.677.348,31	508.696,18		3.186.044,49
6.19	EQUIPO DE SONIDO (DE CUATRO COLUMNAS Y UNA CONSOLA DE 1.200W REAL POTENCIA) X DÍA	1	UN	19 %		19%	647.245,21	122.976,59		770.221,80
6.20	TARIMA PISO 12 X 6 MTS :100% MADERA ABEDUL CONTRACHAPADA FENOLICO 21 MMS X DÍA	1	UN	19 %		19%	1.080.998,07	205.389,63		1.286.387,70
6.21	TARIMA PISO 13.42 X 7.32 MTS: 100% MADERA ABEDUL CONTRACHAPADA FENOLICO 21 X DÍA	1	UN	19 %		19%	2.463.018,43	467.973,50		2.930.991,93
6.22	TAPETE ROJO TIPO CEREMONIAL PARA ACTIVIDADES PROTOCOLARIAS MEDIADAS 12 X6 X DÍA	1	UN	19 %		19%	442.084,87	83.996,12		526.080,99
6.23	TV PANTALLA PLASMA DE 55" BASE X DÍA	1	UN	19 %		19%	497.353,58	94.497,18		591.850,76
6.24	TV PANTALLA PLASMA DE 65" BASE X DÍA	1	UN	19 %		19%	269.691,72	51.241,43		320.933,15
6.25	TV PANTALLA PLASMA DE 70" BASE X DÍA	1	UN	19 %		19%	314.241,50	59.705,88		373.947,38
6.26	VIDEO BEAM 2.600 LUMENS LASER FULL HD X DÍA	1	UN	19 %		19%	352.089,36	66.896,98		418.986,34
6.27	VIDEO BEAM 3.500 LUMENS LASER FULL HD X DÍA	1	UN	19 %		19%	314.255,39	59.708,52		373.963,91
6.28	VIDEO BEAM 5.000 LUMENS LASER FULL HD X DÍA	1	UN	19 %		19%	509.222,41	96.752,26		605.974,67
6.29	VIDEO BEAM 8.000 LUMENS LASER FULL HD X DÍA	1	UN	19 %		19%	697.872,86	132.595,84		830.468,70
6.30	VIDEO BEAM 10.000 LUMENS LASER FULL HD X DÍA	1	UN	19 %		19%	581.669,24	110.517,15		692.186,39
6.31	ESCALADOR DE VÍDEO HDMI X DÍA	1	UN	19 %		19%	300.707,04	57.134,34		357.841,38
6.32	ESTRUCTURAS DE LUCES (Base Estructura Stand Para Luces Pro Dj Ls-60 3m*2.6m) X DÍA	1	UN	19 %		19%	639.683,37	121.539,84		761.223,21
6.33	MICRÓFONOS COUNTRY DÍA (VÁLIDO CUALQUIER MARCA)	1	UN	19 %		19%	151.995,44	28.879,13		180.874,57
6.34	MICRÓFONOS INALÁMBRICOS DE MANO (Micrófono Inalámbrico Kit 2 Micro Pro Dj Uhv-412m Uhv412m) X DÍA	1	UN	19 %		19%	150.831,16	28.657,92		179.489,08

6.35	TECHO CONCIERTO 10X12 MTS, ALTURA CAMPO CERRADO 7,50 MTS. POR UNA HORA	1	UN	19 %		19%	1.859.958,48	353.392,11		2.213.350,59
6.36	INTERNET DEDICADO 5 MBPS X DÍA (INCLUYE EQUIPOS E INSTALACIÓN)	1	UN	19 %		19%	277.296,18	52.686,28		329.982,46
6.37	INTERNET DEDICADO 10 MBPS X DÍA (INCLUYE EQUIPOS E INSTALACIÓN)	1	UN	19 %		19%	543.193,18	103.206,70		646.399,88
6.38	INTERNET DEDICADO 20 MBPS X DÍA (INCLUYE EQUIPOS E INSTALACIÓN)	1	UN	19 %		19%	953.879,24	181.237,06		1.135.116,30
6.39	INTERNET DEDICADO 30 MBPS X DÍA (INCLUYE EQUIPOS E INSTALACIÓN)	1	UN	19 %		19%	1.122.033,60	213.186,38		1.335.219,98
6.40	INTERNET DEDICADO 40 MBPS X DÍA (INCLUYE EQUIPOS E INSTALACIÓN)	1	UN	19 %		19%	1.291.876,00	245.456,44		1.537.332,44
6.41	INTERNET DEDICADO 50 MBPS X DÍA (INCLUYE EQUIPOS E INSTALACIÓN)	1	UN	19 %		19%	1.453.583,53	276.180,87		1.729.764,40
7	TELONES (ALQUILER)									
7.1	DE 1,80X1,80 MTS INCLUYE INSTALACIÓN X DÍA	1	UN	19 %		19%	249.490,53	47.403,20		296.893,73
7.2	DE 1,80X2,30 MTS INCLUYE INSTALACIÓN X DÍA	1	UN	19 %		19%	330.550,19	62.804,54		393.354,73
7.3	DE 2,80X3,70 MTS INCLUYE INSTALACIÓN X DÍA	1	UN	19 %		19%	404.995,96	76.949,23		481.945,19
7.4	DE 2,80X3,70 MTS BACK PROYECCIÓN INCLUYE INSTALACIÓN X DÍA	1	UN	19 %		19%	448.573,49	85.228,96		533.802,45
8	TRADUCTORES									
8.1	1 HORA 1 TRADUCTOR INGLÉS (INTERPRETACIÓN SIMULTÁNEA)	1	UN	19 %		19%	150.780,77	28.648,35		179.429,12
8.2	4 HORAS 1 TRADUCTOR INGLÉS (INTERPRETACIÓN SIMULTÁNEA)	1	UN	19 %		19%	487.936,82	92.708,00		580.644,82
8.3	8 HORAS 1 TRADUCTOR INGLÉS (INTERPRETACIÓN SIMULTÁNEA)	1	UN	19 %		19%	747.770,44	142.076,38		889.846,82
8.4	TRADUCCIÓN Y TRANSCRIPCIÓN ESCRITA INGLÉS - POR PALABRA	1	UN	19 %		19%	1.169,50	222,21		1.391,71
8.5	MALETA INFOPORT O SISTEMA PORTÁTIL DE INTERPRETACIÓN SERVICIO X 1 HORA (ESTE EQUIPO CONSTA DE UN MICRÓFONO, EN EL QUE LOS INTÉRPRETES SUSURRAN SU TRADUCCIÓN, Y 20 AURICULARES.)	1	UN	19 %		19%	501.950,35	95.370,57		597.320,92
8.6	MALETA INFOPORT O SISTEMA PORTÁTIL DE INTERPRETACIÓN SERVICIO X 4 HORA (ESTE EQUIPO CONSTA DE UN MICRÓFONO, EN EL QUE LOS INTÉRPRETES SUSURRAN SU TRADUCCIÓN, Y 20 AURICULARES.)	1	UN	19 %		19%	812.198,57	154.317,73		966.516,30
8.7	MALETA INFOPORT O SISTEMA PORTÁTIL DE INTERPRETACIÓN SERVICIO X 8 HORA (ESTE EQUIPO CONSTA DE UN MICRÓFONO, EN EL QUE LOS INTÉRPRETES SUSURRAN	1	UN	19 %		19%	1.396.075,35	265.254,32		1.661.329,67

	SU TRADUCCIÓN, Y 20 AURICULARES.)									
8.8	EQUIPOS PORTÁTILES CON RECEPTORES CON MULTIFRECUENCIA F.M.	1	UN	19 %		19%	377.972,24	71.814,73		449.786,97
8.9	EQUIPO DE TRADUCCIÓN: DEBE CONSTAR DE LOS SIGUIENTES ELEMENTOS transmisor: para enviar el mensaje ya traducido a su audiencia. Micrófonos diadema: para que los intérpretes puedan escuchar el mensaje del ponente y a su vez, traducir el mensaje. Micrófono inalámbrico: para que el ponente hable con él. Cabina: que permita aislar el sonido y tenga buena ubicación, de modo que el intérprete sea capaz de observar al expositor. La cabina puede ser fija (incorporadas al auditorio), completa o media cabina. Receptores: son auriculares que permiten a la audiencia, escuchar el mensaje del intérprete, ya en el idioma final.	1	UN	19 %		19%	731.796,92	139.041,4 1		870.838,33
9	ESCENOGRAFÍA (ALQUILER)									
9.1	BACKING ACREDITACIONES (ESTRUCTURA CENTRAL 3 X2 MTTs, BANNER TENSADO IMPRESO FULL COLOR) X DÍA	1	UN	19 %		19%	937.683,82	178.159,9 2		1.115.843,74
9.2	BACKING SALÓN PRINCIPAL (ESTRUCTURA CENTRAL 3 X2 MTTs, DOS LATERALES DE 2X2 MTS, BANNER TENSADO IMPRESO A COLOR) X DÍA	1	UN	19 %		19%	973.223,06	184.912,3 8		1.158.135,44
9.3	BACKING SALONES ADICIONALES (ESTRUCTURA CENTRAL DE 2X2 MTS, BANNER TENSADO IMPRESO A COLOR) X DÍA	1	UN	19 %		19%	780.549,43	148.304,3 9		928.853,82
9.4	BASTIDORES ENTRADA SALONES PUBLICITARIO 2,0 METROS DE ALTO 1 METRO ANCHO X DÍA	1	UN	19 %		19%	473.660,93	89.995,58		563.656,51
9.5	BASTIDORES FACHADA DE 2 METROS ANCHO X 8 METROS DE LARGO X DÍA	1	UN	19 %		19%	482.287,97	91.634,72		573.922,69
9.6	BASTIDORES HALL DE 1, 50 CM ALTO X 1 METRO DE ANCHO X DÍA	1	UN	19 %		19%	219.781,36	41.758,46		261.539,82
9.7	MESA DE CENTRO CIRCULAR DIAMETRO 2 METROS X DÍA	1	UN	19 %		19%	16.680,36	3.169,27		19.849,63
9.8	PABELLÓN 30 MTS. (2. 6 METROS DE ANCHO X 30 METROS DE LARGO X 3 METROS DE ALTO) X DÍA	1	UN	19 %		19%	1.955.164,88	371.481,3 3		2.326.646,21
9.9	POLTRONAS 1 PUESTO X DÍA	1	UN	19 %		19%	181.908,62	34.562,64		216.471,26
9.10	PUFF 1 PUESTO X DÍA	1	UN	19 %		19%	83.275,18	15.822,28		99.097,46
9.11	SOFÁ 3 PUESTOS X DÍA	1	UN	19 %		19%	169.732,79	32.249,23		201.982,02

9.12	TARIMAS DE 6 X 6 METROS X DÍA	1	UN	19 %		19%	1.143.387,49	217.243,62		1.360.631,11
9.13	TARIMAS DE 12 X 6 METROS X DÍA	1	UN	19 %		19%	1.613.510,75	306.567,04		1.920.077,79
9.14	TARIMAS DE 12 X 12 METROS X DÍA	1	UN	19 %		19%	1.911.585,17	363.201,18		2.274.786,35
9.15	TARIMAS DE 2 X 2 METROS X DÍA	1	UN	19 %		19%	411.472,94	78.179,86		489.652,80
9.16	TARIMAS DE 4 X 4 METROS X DÍA	1	UN	19 %		19%	868.536,56	165.021,95		1.033.558,51
9.17	TARIMAS DE 6 X 6 METROS X DÍA	1	UN	19 %		19%	1.040.609,63	197.715,83		1.238.325,46
9.18	MESA COCTELERA - DIÁMETRO 60 CM	1	UN	19 %		19%	55.755,23	10.593,49		66.348,72
10	OTROS SERVICIOS LOGÍSTICOS (ALQUILER)									
10.1	BODEGA PARA MATERIAL X M2 DIARIO X UN DÍA	1	UN	19 %		19%	99.445,98	18.894,74		118.340,72
10.2	CARPA BLANCA DOS AGUAS 2 X 2 MTS X EVENTO	1	UN	19 %		19%	288.416,85	54.799,20		343.216,05
10.3	CARPA BLANCA DOS AGUAS 4 X 4 MTS X EVENTO	1	UN	19 %		19%	428.624,88	81.438,73		510.063,61
10.4	CARPA BLANCA DOS AGUAS 6 X 6 MTS X EVENTO	1	UN	19 %		19%	423.515,83	80.468,01		503.983,84
10.5	CARPA BLANCA DOS AGUAS 8 X 8 MTS X EVENTO	1	UN	19 %		19%	902.237,63	171.425,15		1.073.662,78
10.6	CARPA BLANCA DOS AGUAS 10 X 10 MTS X EVENTO	1	UN	19 %		19%	979.297,96	186.066,61		1.165.364,57
10.7	CARPA BLANCA DOS AGUAS 6 X 12 MTS X EVENTO	1	UN	19 %		19%	808.608,74	153.635,66		962.244,40
10.8	CARPA BLANCA TIPO PABELLÓN 12 X 6MTS X EVENTO	1	UN	19 %		19%	1.539.700,50	292.543,09		1.832.243,59
10.9	CARPA BLANCA TIPO PABELLÓN 12 X 12 MTS X EVENTO	1	UN	19 %		19%	1.570.149,79	298.328,46		1.868.478,25
10.10	CARPA BLANCA TIPO PABELLÓN 21 X 5 MTS X EVENTO	1	UN	19 %		19%	1.316.738,58	250.180,33		1.566.918,91
10.11	CARPA BLANCA TIPO PABELLÓN 25 X 5 MTS X EVENTO	1	UN	19 %		19%	1.474.990,21	280.248,14		1.755.238,35
10.12	CARPA BLANCA TIPO PABELLÓN 12 X 36 MTS X EVENTO	1	UN	19 %		19%	3.224.951,31	612.740,75		3.837.692,06
10.13	CARPA BLANCA TIPO PABELLÓN 15 X 36 MTS X EVENTO	1	UN	19 %		19%	4.812.924,92	914.455,74		5.727.380,66
10.14	CARPA BLANCA TIPO HANGAR 12 X 6 MTS X EVENTO	1	UN	19 %		19%	970.969,46	184.484,20		1.155.453,66
10.15	CARPA BLANCA TIPO HANGAR 12 X 12 MTS X EVENTO	1	UN	19 %		19%	1.420.897,51	269.970,53		1.690.868,04

10.16	CARPA BLANCA TIPO HANGAR 12 X 36 MTS X EVENTO	1	UN	19 %		19%	3.813.990,87	724.658,27		4.538.649,14
10.17	CARPA BLANCA TIPO HANGAR 12 X 60 MTS X EVENTO	1	UN	19 %		19%	4.258.543,43	809.123,25		5.067.666,68
10.18	CARPA BLANCA TIPO HANGAR 25 X 65 MTS X EVENTO	1	UN	19 %		19%	11.840.728,79	2.249.738,47		14.090.467,26
10.19	BAÑO PORTÁTIL (TOALLA, JABÓN, PAPEL HIGIÉNICO Y AROMATIZADOR) X EVENTO	1	UN	19 %		19%	383.309,92	72.828,89		456.138,81
10.20	DECORACIÓN (VELAS, ANTORCHAS) UNITARIO ENTORCHADAS CILÍNDRICAS DE 10 CM DE ALTO CUALQUIER COLOR, ANTORCHAS EN BAMBÚ Y/O METÁLICAS	1	UN	19 %		19%	33.458,76	6.357,17		39.815,93
11	SERVICIO DE RESTAURANTE DESAYUNOS									
11.1	OPCIÓN 1: PLATO DE FRUTAS DE LA TEMPORADA 150 GRAMOS, CROISSANT 30 GRAMOS, 2 HUEVOS, MANTEQUILLA, MERMELADA, QUESO CREMA CAFÉ, TÉ O CHOCOLATE 12 ONZAS	1	UN		8%	8%	22.728,270		1.818,26	24.546,53
11.2	OPCIÓN 2: TAMALES TOLIMENSES 300 GRAMOS, PAN BLANCO, AREPA DE QUESO, JUGO NARANJA 12 ONZAS, CHOCOLATE, CAFÉ CON LECHE 12 ONZAS, MERMELADA, MANTEQUILLA.	1	UN		8%	8%	28.862,12		2.308,97	31.171,09
11.3	OPCIÓN 3: TAMALES TOLIMENSES 350 GRAMOS, PAN BLANCO, AREPA DE QUESO, JUGO NARANJA 12 ONZAS, CHOCOLATE, CAFÉ CON LECHE, MERMELADA, MANTEQUILLA.	1	UN		8%	8%	28.179,79		2.254,38	30.434,17
11.4	OPCIÓN 4: CALENTADO PAISA (100 GRAMOS CARNE MOLIDA, 100 GRAMOS ARROZ, 75 GRAMOS FRIJOL Y HUEVO) CAFÉ, TÉ O CHOCOLATE 12 ONZAS.	1	UN		8%	8%	24.021,83		1.921,75	25.943,58
11.5	OPCIÓN 5: VARIEDAD DE JUGOS, FARFAIT DE YOGURT CON GRANOLA (MELÓN, PAPAYA FRESAS) 200 GRAMOS, 2 HUEVOS OMELETTE, QUESO, PAN, AREPA, CHOCOLATE, JUGO DE NARANJA 12 ONZAS.	1	UN		8%	8%	32.479,53		2.598,36	35.077,89
11.6	OPCIÓN 6: 2 HUEVOS OMELET, MINI CROISSANT 25 GRAMOS, PAN INTEGRAL 30 GRAMOS, MERMELADA, MANTEQUILLA UNA BEBIDA FRÍA (JUGO NARANJA O TÉ,) 12 ONZAS, UNA BEBIDA CALIENTE (CHOCOLATE, CAFÉ NEGRO, CAFÉ CON LECHE) 12 ONZAS.	1	UN		8%	8%	28.037,45		2.243,00	30.280,45
11.7	OPCIÓN 7: 2 HUEVOS REVUELTOS, RANCHEROS, POCHÉ, CRIOLLOS, FRITOS, MINI CROISSANT 25 GRAMOS, PAN DULCE 30 GRAMOS, MERMELADA, MANTEQUILLA, UNA BEBIDA FRÍA (JUGO NARANJA O TÉ) 12 ONZAS, UNA BEBIDA CALIENTE (CHOCOLATE, CAFÉ NEGRO, CAFÉ CON LECHE) 12 ONZAS.	1	UN		8%	8%	28.504,15		2.280,33	30.784,48

11.8	OPCIÓN 8: FRUTA PLATO (PAPAYA, MELÓN, FRESAS, KIWI, YOGURT FINESSE) 200 GRAMOS, GALLETAS DE Avena O GALLETAS INTEGRALES, BEBIDA TE O LECHE 12 ONZAS.	1	UN		8%	8%	23.573,76		1.885,90	25.459,66
11.9	OPCIÓN 9: 2 CARIMANOLAS DE QUESO O CARNE 100 GRAMOS C/U, UNA BEBIDA FRÍA (JUGO NARANJA O TÉ) 12 ONZAS, UNA BEBIDA CALIENTE (CHOCOLATE, CAFÉ NEGRO, CAFÉ CON LECHE) 12 ONZAS.	1	UN		8%	8%	24.580,95		1.966,48	26.547,43
11.10	OPCIÓN 10: ARROZ PAISA 230 GRAMOS, CHICHARRÓN, MADURO FRITO, AREPA ANTIOQUEÑA, CHOCOLATE, CAFÉ CON LECHE, TE 12 ONZAS.	1	UN		8%	8%	28.183,68		2.254,69	30.438,37
12	ENTRADAS Y PASABOCAS									
12.1	ENSALADA CAPRESSE DE 100 GRAMOS: QUESO MOZZARELLA, TOMATE ROJO, SALSA PESTO.	1	UN		8%	8%	20.123,40		1.609,87	21.733,27
12.2	PALMITOS DE CANGREJO CON MANGO DE 150 GRAMOS: PALMITOS CANGREJO, FRUTA MANGO, SALSA MAYONESA.	1	UN		8%	8%	23.557,98		1.884,64	25.442,62
12.3	CEVICHE PERUANO DE 150 GRAMOS: CORVINA, CEBOLLA ROJA, MAÍZ TOSTADO, PORCIÓN MAZORCA, LIMÓN.	1	UN		8%	8%	25.794,45		2.063,56	27.858,01
12.4	SOPA DE TORTILLAS 200 GRAMOS: PASTA DE TOMATE, PECHUGA DE POLLO, QUESO PARMESANO, TORTILLA DE MAÍZ.	1	UN		8%	8%	15.305,48		1.224,44	16.529,92
12.5	SOPA DE VERDURAS DE 200 GRAMOS: PAPA, ARVEJAS, ESPINACAS, ZANAHORIAS.	1	UN		8%	8%	13.046,98		1.043,76	14.090,74
12.6	PORCIÓN DE FRUTA 120 GRAMOS: MELÓN, PAPAYA, MANZANA.	1	UN		8%	8%	11.288,18		903,05	12.191,23
12.7	ROLLITO DE 120 GRAMOS RELLENOS DE POLLO Y VEGETALES ACOMPAÑADOS DE SALSA AGRIDULCE.	1	UN		8%	8%	16.127,74		1.290,22	17.417,96
12.8	COLOMBIAN SUSHI ROLL: PARGO CROCANTE, PIMENTÓN ASADO, ENVUELTO EN PLÁTANO FRITO 150 GRAMOS.	1	UN		8%	8%	15.628,16		1.250,25	16.878,41
12.9	TEQUEÑO DE QUESO (90 GRAMOS)	1	UN		8%	8%	8.346,24		667,70	9.013,94
12.10	ALITAS DE POLLO AHUMADAS EN SALSA BBQ (1 PORCIÓN DE POLLO 90 GRAMOS)	1	UN		8%	8%	11.179,83		894,39	12.074,22
12.11	COSTILLITAS DE CERDO AHUMADAS EN SALSA BBQ DE MANZANA (1 PORCIÓN 90 GRAMOS)	1	UN		8%	8%	11.756,47		940,52	12.696,99
13	ALMUERZOS									

13.1	OPCIÓN 1: ENTRADA: ASOPADO DE MARISCOS 130 GRAMOS, SERVIDO CON PAN RUSTICO DE CORTEZA ACOMPAÑADO DE VEGETALES CROCANTES Y ARROZ CON PASAS Y ALMENDRAS 180 POSTRE: SEMI FRÍO DE MARACUYÁ.	1	UN		8%	8%	44.339,04		3.547,12	47.886,16
13.2	OPCIÓN 2: ENTRADA: CREMA DE TOMATES Y QUESO AHUMADO CON CROTONES DE PAN CON AJO PRINCIPAL: BAGRE EN SALSA DE COCO Y CURRY /MEDALLÓN DE RES EN CHIMICHURRI ARGENTINO SOBRE PURÉ DE PAPAS 200 GRAMOS. POSTRE: MOUSE DE AMARETTO Y NUTELLA	1	UN		8%	8%	55.734,57		4.458,77	60.193,34
13.3	OPCIÓN 3: AJIACO SANTA FERENO: AJIACO POLLO DESMECHADO ARROZ BLANCO 450 GRAMOS, AREPA MAÍZ TIERNO, AGUACATE CREMA DE LECHE, AJÍ, ALCAPARRA POSTRE: LECHE ASADA	1	UN		8%	8%	46.438,98		3.715,12	50.154,10
13.4	OPCIÓN 4: SOBREBARRIGA A LA CRIOLLA: SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA 300 GRAMOS, PATAcón GRATINADO CON HOGAO Y QUESO COSTEÑO, ARROZ, YUCA FRITA POSTRE: TRES LECHEs	1	UN		8%	8%	49.519,00		3.961,52	53.480,52
13.5	OPCIÓN 5: ENTRADA: CEVICHE ACAPULCO. ENSALADA CESAR CON POLLO O ENSALADA DE NICOISE O ENSALADA DE PASTA PRIMAVERA O MÉZCLUM DE LECHUGAS CON SUS ADEREZOS. PRINCIPAL: LOMO DE RES RELLENO CON QUESO Y CHAMPIÑONES EN SALSA DE ROMERO O COSTILLAS DE CERDO EN SALSA AGRIDULCE 250 GRAMOS. ARROZ CON PASAS Y ALMENDRAS. PURÉ DE PAPAS A LA ANTIGUA. POSTRE: TORTA DE CHOCOLATE O CREMA CATALANA O PIE DE COCO O FLAN DE CAFÉ	1	UN		8%	8%	60.818,26		4.865,46	65.683,72
14	ALMUERZOS EJECUTIVOS									
14.1	OPCIÓN 1: ENTRADA: CEVICHE ENLULADO (REFRESCANTE COMBINACIÓN DE PESCADO BLANCO, LULO, TOMATES CHERRY Y LECHE DE TIGRE CON CHIPS DE PLÁTANO.)130 GRAMOS, PRINCIPAL: RACK DE COSTILLA DE CERDO AHUMADO CON SALSA CHAR SUI, PURE DE ARRACACHA Y ARROZ FRITO, 250 GRAMOS, POSTRE: SYLLABUB DE LIMONCELLO CON TEJAS DE ALMENDRA 70 GRAMOS.	1	UN		8%	8%	57.489,85		4.599,19	62.089,04
14.2	OPCIÓN 2: ENTRADA: CEVICHE CARTAGENERO CON CROCANTE DE PLÁTANO MADURO 130 GRAMOS. PRINCIPAL: BIFE ANCHO ARGENTINO CON CHIMICHURRI, CASCOS DE PAPAS A LAS FINAS HIERBAS, 250 GRAMOS Y POSTRE: PIE BRULEE DE FRESAS Y COINTREAU 60 GRAMOS.	1	UN		8%	8%	59.785,74		4.782,86	64.568,60

14.3	OPCIÓN 3: ENTRADA: ENSALADA DE TRUCHA AHUMADA, RUGULA, AGUACATE, VEGETALES PARRILLADOS Y QUESO FETA, CON ADEREZO 250 GRAMOS, PRINCIPAL: LANGOSTINOS AL AJILLO 150 GRAMOS, CON YUCA FRITA, ARROZ. POSTRE: CHEESE CAKE DE OREO CON NARANJA CONFITADA 60 GRAMOS.	1	UN		8%	8%	78.725,64		6.298,05	85.023,69
15	ALMUERZO FUERTE									
15.1	OPCIÓN 1: CHURRASCO DE 400 GRAMOS ACOMPAÑADO CON CHIMICHURRI PAPA SALADA, ENSALADA PRIMAVERA.	1	UN		8%	8%	44.939,88		3.595,19	48.535,07
15.2	OPCIÓN 2: LOMO DE RES BALSÁMICO 400 GRAMOS ACOMPAÑADO DE ENSALADA	1	UN		8%	8%	50.230,07		4.018,41	54.248,48
15.3	OPCIÓN 3: CANÓN DE CERDO SALSA AGRIDULCE DE 400 GRAMOS ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE AGUACATE.	1	UN		8%	8%	50.242,74		4.019,42	54.262,16
15.4	OPCIÓN 4: POLLO RELLENO A LA CORDON BLEU QUESO POR 400 GRAMOS ACOMPAÑADO DE ALBAHACA, ESPINACA, PIMENTÓN, SALSA DE QUESO, ARROZ BLANCO.	1	UN		8%	8%	50.991,81		4.079,34	55.071,15
15.5	OPCIÓN 5: PAELLA DE 500 GRAMOS: VALENCIANA CARNE DE POLLO Y CERDO, MARISCOS, ARROZ REDONDO O PREMIUM BLANCO O PAELLA MARINERA, CON 5 LANGOSTINOS	1	UN		8%	8%	52.159,95		4.172,80	56.332,75
15.6	OPCIÓN 6: FILETE DE TILAPIA DE 300 GRAMOS ACOMPAÑADO DE PATACÓN O PAPA FRANCESA, ARROZ CON COCO O ARROZ BLANCO, LIMÓN.	1	UN		8%	8%	44.720,70		3.577,66	48.298,36
15.7	OPCIÓN 7: MOJARRA FRITA PEQUEÑA 300 GRAMOS ACOMPAÑADA DE SANCOCHO DE PESCADO, ARROZ BLANCO O COCO Y ENSALADA, A ELEGIR ENTRE YUCA, PAPA A LA FRANCESA O PATACÓN	1	UN		8%	8%	42.242,67		3.379,41	45.622,08
15.8	OPCIÓN 8: MOJARRA FRITA GRANDE MAYOR DE 450 GRAMOS: ACOMPAÑADA DE SANCOCHO DE PESCADO, ARROZ BLANCO O COCO Y ENSALADA, A ELEGIR ENTRE YUCA, PAPA A LA FRANCESA O PATACÓN	1	UN		8%	8%	48.166,99		3.853,36	52.020,35
15.9	OPCIÓN 9: LASAGNA MIXTA DE 450 GRAMOS DE CARNE Y POLLO ACOMPAÑADA DE PAN BAGUETT.	1	UN		8%	8%	33.928,94		2.714,32	36.643,26
15.10	OPCIÓN 10: ARROZ MIXTO PERSONAL DE 500 GRAMOS: ARROZ FRITO CON POLLO Y CERDO SALTEADO EN SALSA DE SOYA.	1	UN		8%	8%	40.096,78		3.207,74	43.304,52
15.11	OPCIÓN 11: ARROZ ESPECIAL PERSONAL DE 500 GRAMOS: ARROZ FRITO CON POLLO, CERDO, CAMARÓN, CALAMAR, PESCADO Y	1	UN		8%	8%	49.916,43		3.993,31	53.909,74

	UN HUEVO DE CODORNIZ SALTEADO EN SALSA DE SOYA									
16	ALMUERZO PARRILLA									
16.1	OPCIÓN 1: PARRILLADA ESPECIAL: CARNE PARA ASAR 100 GRAMOS, ESCALOPE DE CERDO 80 GRAMOS, PECHUGA DE POLLO 80 GRAMOS, CHORIZO, RELLENA, PLÁTANO AL HORNO, PAPA SALADA, GUACAMOLE, AJÍ CASERO.	1	UN		8%	8%	53.886,75		4.310,94	58.197,69
16.2	OPCIÓN 2: ASADO SENCILLO: CARNE PARA ASAR 150 GRAMOS, PECHUGA DE POLLO 150 GRAMOS, PLÁTANO AL HORNO, PAPA SALADA, GUACAMOLE, AJÍ CASERO.	1	UN		8%	8%	53.624,72		4.289,98	57.914,70
16.3	OPCIÓN 3: BROCHETAS MIXTAS: CARNE PARA ASAR 100 GRAMOS, PECHUGA DE POLLO 100 GRAMOS, LONGANIZA 80 GRAMOS, PAPA SALADA, GUACAMOLE, AJÍ CASERO.	1	UN		8%	8%	49.006,64		3.920,53	52.927,17
17	COFFEE BREAK									
17.1	SÁNDWICH DE POLLO BBQ CON QUESO 120 GRAMOS, LECHUGA RIZADA, TOMATE, CEBOLLAS FRITAS Y ADEREZO CESAR. FRUTA (MANZANA, PERA O DURAZNO) PAPA O YUCA CHIP BROWNIE CON NUTELLA Y MACADAMIA. JUGO DE FRUTAS EN CAJITA	1	UN		8%	8%	21.852,38		1.748,19	23.600,57
17.2	SÁNDWICH DE PERNIL DE CERDO HORNEADO CON QUESO 120 GRAMOS, AGUACATE, TOMATE, LECHUGA CRIOLLA Y MAYONESA DE AJO Y PEREJIL. ENSALADA RUSA. SALPICÓN DE FRUTAS. PAPA O YUCA CHIP. TORTA DE PIÑA. JUGO DE FRUTAS EN CAJITA.	1	UN		8%	8%	17.522,25		1.401,78	18.924,03
17.3	MINI BURGER 200 GRAMOS CON PAPAS FRANCESAS O MINI HOT DOGS CON SALSAS Y PAPAS CHIPS O PASTA SPAGHETTI A LA CREMA CON POLLO. POSTRE: COPA DE HELADO O BROWNIE. JUGO O GASEOSA	1	UN		8%	8%	19.136,29		1.530,90	20.667,19
17.4	HOJALDRE DE POLLO Y CHAMPIÑONES 120 GRAMOS	1	UN		8%	8%	5.888,28		471,06	6.359,34
17.5	WRAP DE POLLO Y PIÑA PARRILLADA CON QUESO PARMESANO Y ADEREZO CESAR 120 GRAMOS	1	UN		8%	8%	10.728,45		858,28	11.586,73
17.6	WRAP DE RES CON PIMIENTOS ASADOS, QUESO GOUDA Y ADEREZO MIL ISLAS 120 GRAMOS	1	UN		8%	8%	10.478,57		838,29	11.316,86
17.7	MINI EMPANADA DE CARNE 100 GRAMOS CON AJÍ CASERO	1	UN		8%	8%	3.472,34		277,79	3.750,13
17.8	BRAZO DE REINA CON FRESAS Y MELOCOTÓN (50 GRAMOS)	1	UN		8%	8%	3.841,75		307,34	4.149,09
17.9	ROSCÓN CON BOCADILLO Y AREQUIPE (60 GRAMOS)	1	UN		8%	8%	1.991,01		159,28	2.150,29

17.10	VARIEDAD DE MUFFINS (80 GRAMOS)	1	UN		8%	8%	3.814,67		305,17	4.119,84
17.11	FLAN DE CARAMELO PORCIÓN INDIVIDUAL DE 75 GRAMOS	1	UN		8%	8%	7.758,50		620,68	8.379,18
17.12	PERAS AL VINO TINTO PORCIÓN INDIVIDUAL DE 75 GRAMOS	1	UN		8%	8%	6.192,12		495,37	6.687,49
17.13	MANZANAS AL VINO BLANCO PORCIÓN INDIVIDUAL DE 75 GRAMOS	1	UN		8%	8%	6.324,10		505,93	6.830,03
17.14	QUESO CON JALEA PORCIÓN INDIVIDUAL DE 75 GRAMOS	1	UN		8%	8%	5.646,52		451,72	6.098,24
17.15	CUAJADA CON MELAO PORCIÓN INDIVIDUAL DE 75 GRAMOS	1	UN		8%	8%	5.715,68		457,25	6.172,93
17.16	BOTELLA DE AGUA X 250 ML.	1	UN		8%	8%	929,90		74,39	1.004,29
17.17	BOTELLA DE AGUA X 500 ML	1	UN		8%	8%	1.887,76		151,02	2.038,78
17.18	BOTELLA DE AGUA X 600 ML.	1	UN		8%	8%	2.381,61		190,53	2.572,14
17.19	BOTELLA DE AGUA X 1 LITRO	1	UN		8%	8%	2.977,54		238,20	3.215,74
17.20	BOTELLA DE AGUA X 2 LITROS	1	UN		8%	8%	3.344,29		267,54	3.611,83
17.21	BOTELLA DE AGUA X 5 LITROS	1	UN		8%	8%	7.308,84		584,71	7.893,55
17.22	BOTELLA DE AGUA X 250 ML. CON GAS	1	UN		8%	8%	1.238,05		99,04	1.337,09
17.23	BOTELLA DE AGUA X 500 ML. CON GAS	1	UN		8%	8%	2.076,72		166,14	2.242,86
17.24	BOTELLA DE AGUA X 600 ML. CON GAS	1	UN		8%	8%	2.364,07		189,13	2.553,20
17.25	BOTELLA DE AGUA X 1 LITRO CON GAS	1	UN		8%	8%	4.095,98		327,68	4.423,66
17.26	GASEOSA LATA X 235 ML SURTIDA	1	UN		8%	8%	3.844,67		307,57	4.152,24
17.27	GASEOSA LATA X 330 ML SURTIDA	1	UN		8%	8%	5.312,60		425,01	5.737,61
17.28	GASEOSA GO PACK 200 ML. SURTIDA	1	UN		8%	8%	2.562,91		205,03	2.767,94
17.29	GASEOSA GO PACK 400 ML. SURTIDA	1	UN		8%	8%	3.229,32		258,35	3.487,67
17.30	GASEOSA GO PACK 600 ML. SURTIDA	1	UN		8%	8%	5.494,75		439,58	5.934,33
17.31	GASEOSA BOTELLA DE 2 L SURTIDA	1	UN		8%	8%	5.987,63		479,01	6.466,64
17.32	GASEOSA BOTELLA DE 1. 75 L SURTIDA	1	UN		8%	8%	4.842,03		387,36	5.229,39
17.33	GASEOSA BOTELLA DE 2. 5 L SURTIDA	1	UN		8%	8%	7.796,49		623,72	8.420,21
17.34	GASEOSA BOTELLA DE 3 L SURTIDA	1	UN		8%	8%	9.178,70		734,30	9.913,00
17.35	GASEOSA BOTELLA DE 3. 5 L SURTIDA	1	UN		8%	8%	10.722,61		857,81	11.580,42
17.36	JUGO CAJA DE 200 ML	1	UN		8%	8%	1.464,98		117,20	1.582,18

17.37	JUGO NATURAL 14 ONZ	1	UN		8%	8%	7.488,69		599,10	8.087,78
17.38	JUGO NATURAL 12 ONZ	1	UN		8%	8%	6.296,43		503,71	6.800,14
17.39	JUGO NATURAL 9 ONZ	1	UN		8%	8%	4.495,35		359,63	4.854,98
17.40	BEBIDA REHIDRATANTE 500 ML	1	UN		8%	8%	5.691,41		455,31	6.146,72
17.41	TE 500 ML	1	UN		8%	8%	3.784,73		302,78	4.087,51
17.42	SODA GASIFICADAS DE MEZCLAS FRUTALES Y HERBALES 300 ML (VIDRIO) - SIN COLORANTE O SABOR ARTIFICIAL-	1	UN		8%	8%	3.843,96		307,52	4.151,48
17.43	YOGURT VASO 250 GR (CON TROZOS DE FRUTA)	1	UN		8%	8%	4.326,61		346,13	4.672,74
17.44	AVENA VASO 250 GR	1	UN		8%	8%	4.453,06		356,24	4.809,31
17.45	CAPPUCCINO 350 ML (CAFÉ ESPRESSO, VAPOR Y ESPUMA DE LECHE EN IGUAL PROPORCIÓN CAFÉ Y LECHE)	1	UN		8%	8%	5.096,62		407,73	5.504,35
17.46	ALMOJÁBANAS 80 GR	1	UN		8%	8%	4.277,16		342,17	4.619,33
17.47	BUÑUELOS 80 GR	1	UN		8%	8%	3.943,06		315,44	4.258,50
17.48	PANDEBONO 80 GR	1	UN		8%	8%	3.986,88		318,95	4.305,83
17.49	EMPANADA HORNEADA DE 150 GR (CARNE, POLLO, MIXTA O VERDURA)	1	UN		8%	8%	4.081,37		326,51	4.407,88
17.50	PALITOS DE QUESO 70 GR	1	UN		8%	8%	4.617,11		369,37	4.986,48
17.51	CROISSANT CHOCOLATE 100 GR	1	UN		8%	8%	5.072,56		405,80	5.478,37
17.52	CROISSANT 100 GR (CEREALES, queso, arequipe y queso o jamón y queso)	1	UN		8%	8%	5.096,43		407,71	5.504,14
17.53	PORCIÓN DE TORTA 3 LECHE 100 GR	1	UN		8%	8%	5.674,95		454,00	6.128,95
17.54	PORCIÓN DE TORTA DE CHOCOLATE 100 GR	1	UN		8%	8%	6.450,31		516,02	6.966,34
17.55	ARROZ CON LECHE 125 GR	1	UN		8%	8%	6.709,43		536,75	7.246,18
17.56	HELADO EN VASITO - CREMOSO, SABOR SURTIDO - 60 GR	1	UN		8%	8%	4.944,40		395,55	5.339,95
18	ESTACIÓN DE QUESOS									
18.1	QUESO AMARILLO, QUESO SABANA, MOZZARELLA, CAMPESINO, PROSCIUTTO, SALAMI, SERRANO Y JAMÓN AHUMADO Y FRUTAS. (PARA 10 PERSONAS 2 KILOS APROX) (porciones equitativas de cada elemento)	1	UN		8%	8%	243.762,04		19.500,96	263.263,00
18.2	QUESO SABANA, QUESO GRUYERE, QUESO AMARILLO SEMISUAVE (TIPO TILSIT), JAMÓN SERRANO, SALAMI, FRUTA, ACEITUNA, CALADOS. (PARA 10 PERSONAS 2 KILOS APROX) (porciones equitativas de cada elemento)	1	UN		8%	8%	253.855,39		20.308,43	274.163,82

18.3	QUESO ELEMMENTAL, QUESO HOLANDES Y QUESO MOZARELLA, SALAMI Y CHORIZOS ACOMPAÑADO DE ALMENDRAS, MANÍ Y ARÁNDANOS (PARA 10 PERSONAS 2 KILOS APROX) (porciones equitativas de cada elemento)	1	UN		8%	8%	272.443,65		21.795,49	294.239,14
18.4	QUESO AMARILLO, QUESO SABANA, MOZZARELLA, CAMPESINO. PROSCIUTTO, SALAMI, SERRANO Y JAMÓN AHUMADO Y FRUTAS. (PARA 50 PERSONAS 10 KILOS APROX) (porciones equitativas de cada elemento)	1	UN		8%	8%	633.788,15		50.703,05	684.491,20
18.5	QUESO SABANA, QUESO GRUYERE, QUESO AMARILLO SEMISUAVE (TIPO TILSIT), JAMÓN SERRANO, SALAMI, FRUTA, ACEITUNA, CALADOS. (PARA 50 PERSONAS 10 KILOS APROX) (porciones equitativas de cada elemento)	1	UN		8%	8%	1.105.128,60		88.410,29	1.193.538,89
18.6	QUESO ELEMMENTAL, QUESO HOLANDES Y QUESO MOZARELLA, SALAMI Y CHORIZOS ACOMPAÑADO DE ALMENDRAS, MANÍ Y ARÁNDANOS (PARA 50 PERSONAS 10 KILOS APROX) (porciones equitativas de cada elemento)	1	UN		8%	8%	1.538.130,44		123.050,44	1.661.180,87
19	MENAJE ALIMENTOS & BEBIDAS (ALQUILER)									
19.1	CRISTALERÍA ESPECIAL COPA PARA AGUA, VASO PARA JUGO, VASO PARA VINO X (PUESTO)	1	UN	19 %		19%	5.805,43		1.103,03	6.908,46
19.2	CRISTALERÍA SENCILLA COPA PARA AGUA, VASO PARA JUGO, VASO PARA VINO X (PUESTO)	1	UN	19 %		19%	4.080,57		775,31	4.855,88
19.3	VAJILLA ESPECIAL, PLATO BASE, SOBRE PLATO, POCILLO CHOCOLATERO O VASO, PLATO PARA PAN O POSTRE (PUESTO)	1	UN	19 %		19%	7.156,88		1.359,81	8.516,69
19.4	VAJILLA SENCILLA, PLATO BASE, SOBRE PLATO, POCILLO CHOCOLATERO O VASO, PLATO PARA PAN O POSTRE (PUESTO)	1	UN	19 %		19%	5.288,71		1.004,85	6.293,56
19.5	CUBERTERÍA FINA, TENEDOR PRINCIPAL, CUCHILLO Y CUCHARA PRINCIPALES, CUCHILLO PARA PAN, TENEDOR PARA ENSALADA, CUCHARA POSTRE (PUESTO)	1	UN	19 %		19%	8.911,69		1.693,22	10.604,91
19.6	CUBERTERÍA SENCILLA, TENEDOR PRINCIPAL, CUCHILLO Y CUCHARA PRINCIPALES, CUCHILLO PARA PAN, TENEDOR PARA ENSALADA, CUCHARA POSTRE (PUESTO)	1	UN	19 %		19%	5.850,96		1.111,68	6.962,64
19.7	MENAJE ECONÓMICO PLATO, VASO PARA JUGO, TENEDOR Y CUCHILLO; CUCHARA O TENEDOR (NO PRINCIPAL)	1	UN	19 %		19%	15.464,27		2.938,21	18.402,48
19.8	MESA REDONDA O CUADRADA 4-5 PUESTOS	1	UN	19 %		19%	20.546,61		3.903,86	24.450,47

19.9	MESA REDONDA O CUADRADA 8-10 PUESTOS	1	UN	19 %		19%	25.410,52		4.828,00	30.238,52
19.10	SERVILLETAS DE TELA	1	UN	19 %		19%	3.337,86		634,19	3.972,05
19.11	SILLA ACOLCHADA	1	UN	19 %		19%	13.101,72		2.489,33	15.591,05
19.12	SILLA PLÁSTICA SIN BRAZOS TIPO RIMAX (VÁLIDA CUALQUIER MARCA)	1	UN	19 %		19%	2.581,87		490,56	3.072,43
19.13	SILLA TIPO TIFFANY-CHIVARY	1	UN	19 %		19%	12.016,78		2.283,19	14.299,97
19.14	TAPA MESA 6 PUESTOS.	1	UN	19 %		19%	14.593,64		2.772,79	17.366,43
19.15	FALDONES MESA 6 PUESTOS	1	UN	19 %		19%	25.040,61		4.757,72	29.798,33
19.16	SERVILLETERO BLANCO EN ACRÍLICO X EVENTO	1	UN	19 %		19%	15.749,37		2.992,38	18.741,75
20	PERSONAL Y OTROS APOYOS									
20.1	INGENIERO DE ILUMINACIÓN X HORA	1	UN	19 %		19%	81.822,05		15.546,19	97.368,24
20.2	INGENIERO DE ILUMINACIÓN X EVENTO DE HASTA 8 HORAS	1	UN	19 %		19%	612.422,87		116.360,35	728.783,22
20.3	INGENIERO DE SONIDO X HORA	1	UN	19 %		19%	77.061,97		14.641,78	91.703,75
20.4	INGENIERO DE SONIDO X EVENTO DE HASTA 8 HORAS	1	UN	19 %		19%	618.809,57		117.573,82	736.383,39
20.5	TÉCNICO ELÉCTRICO X HORA	1	UN	19 %		19%	57.655,11		10.954,47	68.609,58
20.6	TÉCNICO ELÉCTRICO X EVENTO DE HASTA 8 HORAS	1	UN	19 %		19%	370.392,29		70.374,54	440.766,83
20.7	PERSONAL CAPACITADO PARA TRABAJO EN ALTURAS X HORA	1	UN	19 %		19%	69.924,03		13.285,57	83.209,60
20.8	PERSONAL CAPACITADO PARA TRABAJO EN ALTURAS X EVENTO DE HASTA 8 HORAS	1	UN	19 %		19%	447.715,53		85.065,95	532.781,48
20.9	PERSONAL DE APOYO SERVICIOS GENERALES X HORA	1	UN	19 %		19%	33.347,72		6.336,07	39.683,79
20.10	PERSONAL DE APOYO SERVICIOS GENERALES X EVENTO DE HASTA 8 HORAS	1	UN	19 %		19%	199.723,79		37.947,52	237.671,31
20.11	SERVICIO DE MESEROS X HORA	1	UN	19 %		19%	54.245,79		10.306,70	64.552,49
20.12	SERVICIO DE MESEROS X EVENTO DE HASTA 8 HORAS	1	UN	19 %		19%	234.186,08		44.495,35	278.681,43
20.13	TÉCNICOS ELÉCTRICOS X HORA	1	UN	19 %		19%	64.211,90		12.200,26	76.412,16
20.14	TÉCNICOS ELÉCTRICOS X EVENTO DE HASTA 8 HORAS	1	UN	19 %		19%	349.887,55		66.478,63	416.366,18

20.15	AMBULANCIA MEDICALIZADA PARA EVENTOS (CONSTA DE CONDUCTOR Y PARAMÉDICO) X HORA	1	UN	19 %		19%	431.191,82		81.926,45	513.118,26
20.16	AMBULANCIA MEDICALIZADA PARA EVENTOS (CONSTA DE CONDUCTOR Y PARAMÉDICO) X EVENTO DE HASTA 8 HORAS	1	UN	19 %		19%	1.680.753,50		319.343,17	2.000.096,67

Nota: Todos los cálculos económicos están realizados bajo el parámetro de redondeo a dos decimales en Excel

El oferente deberá tener en cuenta que al momento de realizarse la evaluación económica se toma como PRECIO DE REFERENCIA EL VALOR TOTAL INCLUIDO IVA O IMPOCONSUMO (Según Aplique), el cual se encontrará descargando el formato Excel dentro de la pregunta 4.1 “FORMULARIO ELECTRÓNICO” del proceso dentro de la plataforma SECOP II, por lo anterior no constituye un formato o anexo independiente dentro de la oferta, solamente debe diligenciarse electrónicamente dentro de la plataforma.

El oferente deberá diligenciar la pregunta No. 4.2 “VALOR DEL CONTRATO” por valor de **MIL NOVECIENTOS SESENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$ 1.960.000.000,00) INCLUIDO IVA O IMPOCONSUMO (Según Aplique)**, teniendo en cuenta que es un contrato por suministro y por este valor se realizara la adjudicación del proceso.

El Formulario Electrónico debe diligenciarse completamente sin dejar espacios vacíos. En caso de que se omita el diligenciamiento de algún ítem la propuesta será rechazada.

Los interesados en participar en el presente proceso deberán ofertar la totalidad de los ítems exigidos, cumpliendo el total de las especificaciones técnicas, sin sobrepasar el PRECIO DE REFERENCIA VALOR TOTAL INCLUIDO IVA O IMPOCONSUMO (Según Aplique), de los ítems, En ninguno de los ítems el precio podrá ser igual a cero pesos (\$0,00), de acuerdo con lo especificado anteriormente, de no ser así se entendería que se encuentra incurso en CAUSAL DE RECHAZO.

Para el caso de oferentes, a quienes no les aplique el IVA, y que estén interesados en el presente proceso y que lleguen a presentar una oferta deberán aclarar, mediante certificación, vigente, explicativa y normativa firmada por su contador público indicando que no les aplica el IVA. Junto con la certificación explicativa deberán adjuntar fotocopia de la cédula y de la tarjeta profesional del contador público que firme la certificación.

Están a cargo del contratista el pago de los derechos, impuestos, tasas, contribuciones y otros conceptos que genere la ejecución del futuro contrato.

Los precios establecidos serán fijos y firmes, independientemente del lugar de la prestación del servicio que se requiera según necesidad de la fuerza, dado que el lugar de ejecución abarca el territorio nacional.

En tal sentido, no se realizará ningún tipo de ajuste ni incremento a los valores que resulten de la adjudicación; por tal razón los interesados deberán tener en cuenta todas y cada una de las condiciones establecidas en el presente proceso al momento de presentar su oferta.

El valor de la oferta debe presentarse en moneda legal colombiana.

CUBRIMIENTO DE LA NECESIDAD PROYECCIÓN DE CANTIDADES MÍNIMAS

El real cubrimiento de la necesidad se determinará en la ejecución de la aceptación de la oferta, en razón a que la ESDEG realiza la solicitud de pedido con anticipación al futuro contratista de los servicios requeridos por intermedio del supervisor del contrato, en tanto los pedidos se realizaran conforme a la demanda requerida.

Conforme lo anterior, el porcentaje de cubrimiento de la necesidad se determinará una vez se realice el agotamiento de los recursos o se termine el plazo de ejecución, lo primero que ocurra durante la vigencia.

En esa medida, teniendo en cuenta que la necesidad de “*CONTRATAR LOS SERVICIOS DE OPERADOR LOGÍSTICO PARA LA ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y EJECUCIÓN DE EVENTOS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES MISIONALES, ESPACIOS PARA LA INTERACCIÓN CON COMUNIDAD ACADÉMICA Y DEMÁS ACTORES QUE SE CONSIDEREN NECESARIOS EN EL MARCO DE LAS COMPETENCIAS LEGALES Y PROYECTOS DE LA ESCUELA SUPERIOR DE GUERRA “GENERAL RAFAEL REYES PRIETO”* es por demanda, se requiere el suministro de los mismos, y la necesidad se cubrirá hasta el agotamiento de los recursos sin superar el presupuesto asignado.

Nota: Será responsabilidad del supervisor del contrato realizar el seguimiento respecto a la ejecución del mismo, de acuerdo con las necesidades de la Escuela Superior de Guerra “General Rafael Reyes Prieto”, sin sobrepasar el presupuesto asignado.

10. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL


El Gobierno Nacional mediante Decreto No. 1621 del 30 de diciembre de 2024 “*Por el cual se liquida el Presupuesto General de la Nación para la vigencia fiscal de 2025, se detallan las apropiaciones y se clasifican y definen los gastos*” liquidó el Presupuesto General de la Nación para la vigencia fiscal de 2025.

Así mismo, el presupuesto fue clasificado en el artículo presupuestal asignado, Unidad Ejecutora 15-01-02-001 y como se relaciona a continuación:

RUBRO	DESCRIPCIÓN DEL RUBRO	OBJETO Y/O DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO	RECURSO	CANTIDAD	VALOR TOTAL
02-02-02-008-005	SERVICIOS DE SOPORTE	OPERADOR LOGÍSTICO	16 SSF	1	\$ 1.308.540.700,00
02-02-02-008-005	SERVICIOS DE SOPORTE	OPERADOR LOGÍSTICO	10 CSF	1	\$ 651.459.300,00
TOTAL					\$ 1.960.000.000,00

El valor total del Certificado de Disponibilidad Presupuestal es por la suma de **MIL NOVECIENTOS SESENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$ 1.960.000.000,00)**, así mismo se cuenta con Certificado Plan Adquisición, bienes y/o Servicios de Planeación Estratégica y Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 5325 del 28 de enero de 2025.

Para todos los efectos, la moneda del contrato será el peso colombiano.

	Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.				Usuario Solicitante:	MHalcarden	ADRIANA LUCIA CARDENAS SUAREZ		
					Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	15-01-02-001	ESCUELA SUPERIOR DE GUERRA		
					Fecha y Hora Sistema:	28/01/2025 12:00:00 p. m.			

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL										
El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes “Ítems de afectación de gastos”										
Numero:	5325	Fecha Registro:	2025-01-28	Unidad / Subunidad ejecutora:	15-01-02-001 ESCUELA SUPERIOR DE GUERRA					
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado	Tipo:	Gasto		Uso Caja Menor	Ninguno		
Valor Inicial:	1.960.000.000,00	Valor Total Operaciones:		0,00	Valor Actual.:	1.960.000.000,00	Saldo x Comprometer:	1.960.000.000,00	Vr. Bloqueado	0,00

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS					
Numero:	5325	Fecha Registro:	2025-01-28	Numero:		Modalidad de contratacion:		Tipo de contrato:	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO										
DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
001 ESCUELA SUPERIOR DE GUERRA	A-02-02-02-008-005 SERVICIOS DE SOPORTE	Nación	16	SSF						
					Total:	1.308.540.700,00	0,00	1.308.540.700,00	1.308.540.700,00	0,00
001 ESCUELA SUPERIOR DE GUERRA	A-02-02-02-008-005 SERVICIOS DE SOPORTE	Nación	10	CSF						
					Total:	651.459.300,00	0,00	651.459.300,00	651.459.300,00	0,00

Objeto:	CONTRATAR LOS SERVICIOS DE OPERADOR LOGISTICO PARA LA ORGANIZACION, ADMINISTRACION Y EJECUCION DE EVENTOS PARA CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES MISIONALES, ESPACIOS PARA LA INTERACCION CON COMUNIDAD ACADEMICA Y DEMAS ACTORES QUE SE CONSIDEREN NECESARIOS
---------	---

Firma Responsabile

SVIF. Oscar Javier Salazar Carrasquilla
Jefe sección Administrativa y presupuesto ESDEG(E)

Página 1 de 1

En concordancia con la Directiva Permanente No.15 del 19 de agosto de 1999, establece:

$$(\dots)$$

1. Concepto del Gasto

El siguiente es el orden de prioridades para comprometer y ejecutar los recursos de Fondos Internos.

- Gastos que demanden la actividad generadora de los fondos en cuestión.
- Partidas Presupuestales insuficientes (Decreto 2350/71)
- Apoyos a unidades para estos mismos conceptos del gasto, pueden incluirse aquí apoyos para actividades relacionadas con el bienestar y estímulos de personal.
- Los recursos deberán ser distribuidos en las apropiaciones incluidas en el Presupuesto General del Ministerio de Defensa Nacional, en los mismos conceptos que se manejan los recursos ordinarios. (...)

Así mismo el Decreto 2350 del 03 de diciembre de 1971 establece:

(...) Artículo 3º. Autorízase la constitución de fondos internos en la División de Servicios Generales del Ministerio de Defensa, la Unidad de Servicios del Comando General de las Fuerzas Militares,, en los Comandos de Unidades Operativas, de Unidad Táctica, de Unidades Especiales, Escuelas de Formación, Bases Navales y Aéreas, Apostaderos y Unidades Destacadas, Intendencia General e Intendencias Regionales en el Ejército; Dirección de Administración de la Armada Nacional y Dirección de los Servicios de la Fuerza Aérea, Dirección General de la Policía, División de Logística de la Policía Nacional, Comandos de Departamento y Comandos de Departamento Distrito de Policía; Colegios, Escuelas e Institutos Docentes, con los productos resultantes de la explotación de predios militares en actividades agropecuarias, o en el beneficio de minas o canteras; ventas de abonos, donaciones, bonificaciones, y con todos aquellos dineros que ingresen a las Unidades o entidades citadas por concepto diferente a las partidas ordinarias del presupuesto nacional. (...)

(...) Artículo 4º. Las autoridades citadas en el artículo 3º, podrán invertir los dineros que recauden en los Fondos Internos en complementar las partidas presupuestales que sean insuficientes, en satisfacer las necesidades que se presenten en las Unidades y en cubrir todos aquellos gastos que demanden el protocolo y ceremonial militar, tales como Juramento de Bandera, Desacuartelamientos, Aniversarios, Fiestas de Arma, Entierros, Visita de Personajes, y otros gastos propios de Comando. (...) (Subrayado fuera del texto)

Así las cosas, en consideración a que la ESDEG percibe recursos por concepto de matrículas, en el presente proceso se utilizará el recurso 16 SSF, a suplir las necesidades de las actividades académicas de extensión una vez se agote este presupuesto podrá utilizar del recurso 10 CSF, si así se requiere a fin de suplir las necesidades de la Entidad, cabe resalta que las actividades académicas (cursos de Ley) y propias de la ESDEG deberán ser suministradas por el recurso 10.

Nota: Será responsabilidad del supervisor del contrato realizar el seguimiento respecto a la ejecución del mismo, de acuerdo con las necesidades de la Escuela Superior de Guerra “General Rafael Reyes Prieto”, sin sobrepasar el presupuesto asignado.

11. MENCIÓN DE SI LA CONTRATACIÓN ESTÁ COBIJADA POR UN ACUERDO COMERCIAL

PLAZOS PREVISTOS PARA ACUERDOS COMERCIALES

El Ministerio de Defensa Nacional - Comando General de las Fuerzas Militares – Escuela Superior de Guerra “General Rafael Reyes Prieto”, hace parte de la lista de las entidades incluidas en los capítulos de la contratación pública, toda vez que se encuentra dentro del grupo de las entidades a nivel nacional.

ACUERDO COMERCIAL		PLAZO GENERAL	PLAZO BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES	PLAZO CUANDO HAY PUBLICIDAD EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES
Alianza Pacífico	Chile	30 días	10 días	10 días
	México			
	Perú			
Canadá		30 días	10 días	10 días
Chile		10 días	10 días	10 días
Corea		30 días	13 días	10 días
Costa Rica		30 días	10 días	10 días
Estados AELC*		10 días	10 días	10 días
Estados Unidos		30 días	10 días	10 días
México		<u>40 días</u>	N/A	25 días
Triángulo Norte	El Salvador		No hay plazo mínimo	No hay plazo mínimo

	Guatemala	No hay plazo mínimo		
	Honduras			
Unión Europea		30 días	10 días	10 días
Israel		40 días	10 días	10 días
Reino Unido e Irlanda del Norte		No hay plazo mínimo	No hay plazo mínimo	No hay plazo mínimo
Comunidad Andina de Naciones		No hay plazo mínimo	No hay plazo mínimo	No hay plazo mínimo

ACUERDO COMERCIAL		VIGENTE	ENTIDAD ESTATAL INCLUIDA	CUANTÍA DEL ACUERDO	CUANTÍA DEL PROCESO	VALOR DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN SUPERIOR AL UMBRAL DEL ACUERDO COMERCIAL	EXCEPCIÓN APLICABLE AL PROCESO DE CONTRATACIÓN	PROCESO DE CONTRATACIÓN CUBIERTO POR EL ACUERDO COMERCIAL
		REGLA 1	REGLA 2	REGLA 3			REGLA 4	
Alianza Pacífico	Chile	SI	SI	\$286.754.038	\$2.438.000.000,00	SI	NO	SI
	México	SI	SI	\$286.754.038	\$2.438.000.000,00	SI	NO	SI
	Perú	SI	SI	\$544.832.673	\$2.438.000.000,00	SI	NO	SI
Canadá		SI	SI	\$435.580.321	\$2.438.000.000,00	SI	NO	SI
Chile		SI	SI	\$287.055.445	\$2.438.000.000,00	SI	NO	SI
Corea		SI	SI	\$401.000.000	\$2.438.000.000,00	SI	NO	SI
Costa Rica		SI	SI	\$436.349.451	\$2.438.000.000,00	SI	NO	SI
Estados AELC*		SI	SI	\$696.380.112	\$2.438.000.000,00	SI	NO	SI
Estados Unidos		SI	SI	\$436.349.451	\$2.438.000.000,00	SI	NO	SI
México		SI	SI	\$391.900.299	\$2.438.000.000,00	SI	NO	SI
Triángulo Norte	El Salvador	SI	SI	Aplica a los procesos de contratación a partir del valor de la menor cuantía de la entidad estatal	\$2.438.000.000,00	VALOR DE LA MENOR CUANTÍA DE LA ENTIDAD ESTATAL	NO	SI
	Guatemala	SI	SI		\$2.438.000.000,00		NO	SI
	Honduras	N/A	N/A		N/A		NO	NO
Unión Europea		SI	SI	\$696.380.112	\$2.438.000.000,00	SI	NO	SI
Israel		SI	SI	\$130.000 DEG	\$2.438.000.000,00	SI	NO	SI
Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte		SI	SI	\$746.344.157	\$2.438.000.000,00	SI	NO	SI

Comunidad Andina de Naciones	SI	TODOS LOS PROCESOS	TODAS LA CUANTÍA	\$2.438.000.000,00	SI	NO	SI
------------------------------	----	--------------------	------------------	--------------------	----	----	----

*Estados AELC incluye Islandia, Liechtenstein, Noruega y Suiza

Valor en pesos del umbral = 130.000 DEG x 4,192.56 (TRM del Banco del 14 de octubre) x 1,37855 USD por DEG (dato del Banco del 14/10/2024) = **\$ 545.032.800**

CONCLUSIONES

- De conformidad con lo señalado en el Manual para el Manejo de los Acuerdos Comerciales en Proceso de Contratación de Colombia Compra Eficiente, el presente proceso aplica para los acuerdos de: Alianza Pacífico (Chile, México, Perú), Canadá, Chile, Corea, Costa Rica, Estados AELC, Estados Unidos, México, Triángulo Norte (El Salvador y Guatemala), Unión Europea, Israel, Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte y Comunidad Andina de Naciones; y por lo tanto reciben trato nacional.
- Escuela Superior de Guerra se encuentra incluido en los listados de entidades cubiertas de los acuerdos comerciales con excepción de Honduras, en el Tratado con el Triángulo Norte.
- La cuantía del proceso excede los umbrales establecidos en los acuerdos publicados con los países; por lo tanto, aplica para: Alianza Pacífico (Chile, México, Perú), Canadá, Chile, Corea, Costa Rica, Estados AELC, Estados Unidos, México, Triángulo Norte (El Salvador y Guatemala), Unión Europea, Israel, Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte y Comunidad Andina de Naciones; y por lo tanto reciben trato nacional.
- No aplica ningún tipo de excepción a ninguno de los acuerdos comerciales.
- La Entidad Estatal debe dar a los bienes y/o servicios prestados por proponentes de la Comunidad Andina de Naciones –CAN, (Bolivia, Ecuador y Perú) el mismo trato que da a los bienes y/o servicios colombianos. La única excepción a los servicios de proponentes de la CAN es el servicio de transporte aéreo para el cual no hay trato nacional.

Links consultados en Colombia Compra Eficiente para realizar el anterior análisis:

https://colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/manual_manejo_de_acuerdos_comerciales_24nov2021_1.pdf

https://colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/files_2020/19_04_2022_umbrales_2022-2023_actualizada.pdf

12. MENCIÓN DE SI LA CONVOCATORIA ES SUSCEPTIBLE DE SER LIMITADA A MIPYME

Teniendo en cuenta el presupuesto asignado al presente proceso, y en concordancia con el numeral 9 del artículo 2.2.1.1.2.1.2 y numeral 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015, este proceso de Selección Abreviada de Menor Cuantía **NO PODRÁ SER LIMITADO A LA PARTICIPACIÓN PARA LAS MIPYME** toda vez que el presupuesto con que cuenta para adelantar el presente proceso contractual, excede el valor del umbral para convocatorias limitadas a MiPymes para el año 2024, el cual es de **\$532.338.092,00**, por cuanto el presente proceso contractual está por el valor de MIL NOVECIENTOS SESENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$1.960.000.000,00) **M/CTE** incluido IVA e IMPOCONSUMO (Según Aplique).

Información que se encuentra publicada en la página de Colombia Compra Eficiente en el siguiente link https://colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/files_2020/vf_umbrales_actualizaciones_2024_-

__1.pdf de acuerdo al Artículo 2.2.1.2.4.2.2 Decreto 1082 de 2015), así:

Nota 2: Según el Ministerio de Comercio Industria y Turismo – MINCIT el valor de los umbrales tendrá vigencia del 1 de enero del 2024 hasta el 31 de diciembre de 2025, para los Acuerdos Comerciales suscritos con: (i) Canadá, (ii) Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte, (iii) Estados Unidos, (iv) Chile, (v) Costa Rica, (vi) Alianza del Pacífico y(vii) Corea.

UMBRAL DE MIPYMES 2025	
US\$	125.000
COL\$	533.287.768

13. DESCRIPCIÓN DE LAS CONDICIONES PARA PARTICIPAR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

Los oferentes deberán publicar los documentos tanto de contenido jurídico, financiero y técnico establecido en el pliego de condiciones en la plataforma del SECOP II www.colombiacompra.gov.co “Guía rápida para presentación de ofertas en el SECOP II”.

14. PRECALIFICACIÓN DEL PROCESO

No aplica la precalificación en el presente proceso de contratación.

15. CRONOGRAMA

OBJETO	“CONTRATAR LOS SERVICIOS DE OPERADOR LOGÍSTICO PARA LA ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y EJECUCIÓN DE EVENTOS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES MISIONALES, ESPACIOS PARA LA INTERACCIÓN CON COMUNIDAD ACADÉMICA Y DEMÁS ACTORES QUE SE CONSIDEREN NECESARIOS EN EL MARCO DE LAS COMPETENCIAS LEGALES Y PROYECTOS DE LA ESCUELA SUPERIOR DE GUERRA “GENERAL RAFAEL REYES PRIETO”					
PRESUPUESTO OFICIAL.	El Gobierno Nacional mediante Decreto No. 1621 del 30 de diciembre de 2024 “Por el cual se liquida el Presupuesto General de la Nación para la vigencia fiscal de 2025, se detallan las apropiaciones y se clasifican y definen los gastos” liquidó el Presupuesto General de la Nación para la vigencia fiscal de 2025.					
	Así mismo, el presupuesto fue clasificado en el artículo presupuestal asignado, Unidad Ejecutora 15-01-02-001 y como se relaciona a continuación:					
	RUBRO	DESCRIPCIÓN DEL RUBRO	OBJETO Y/O DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO	RECURSO	CANTIDAD	VALOR TOTAL
	02-02-02-008-005	SERVICIOS DE SOPORTE	OPERADOR LOGÍSTICO	16 SSF	1	\$ 1.308.540.700,00
	02-02-02-008-005	SERVICIOS DE SOPORTE	OPERADOR LOGÍSTICO	10 CSF	1	\$ 651.459.300,00

	TOTAL	\$ 1.960.000.000,00
	<p>El valor total del Certificado de Disponibilidad Presupuestal es por la suma de MIL NOVECIENTOS SESENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$ 1.960.000.000,00), así mismo se cuenta con Certificado Plan Adquisición, bienes y/o Servicios de Planeación Estratégica y Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 5325 del 28 de enero de 2025.</p> <p>Para todos los efectos, la moneda del contrato será el peso colombiano.</p> <p>En concordancia con la Directiva Permanente No.15 del 19 de agosto de 1999, establece:</p> <p>(...)</p> <p>2. <i>Concepto del Gasto</i></p> <p><i>El siguiente es el orden de prioridades para comprometer y ejecutar los recursos de Fondos Internos.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Gastos que demanden la actividad generadora de los fondos en cuestión. • Partidas Presupuestales insuficientes (Decreto 2350/71) • Apoyos a unidades para estos mismos conceptos del gasto, pueden incluirse aquí apoyos para actividades relacionadas con el bienestar y estímulos de personal. • Los recursos deberán ser distribuidos en las apropiaciones incluidas en el Presupuesto General del Ministerio de Defensa Nacional, en los mismos conceptos que se manejan los recursos ordinarios. (...) <p><i>Así mismo el Decreto 2350 del 03 de diciembre de 1971 establece:</i></p> <p><i>(...) Artículo 3°. Autorízase la constitución de fondos internos en la División de Servicios Generales del Ministerio de Defensa, la Unidad de Servicios del Comando General de las Fuerzas Militares,, en los Comandos de Unidades Operativas, de Unidad Táctica, de Unidades Especiales, Escuelas de Formación, Bases Navales y Aéreas, Apostaderos y Unidades Destacadas, Intendencia General e Intendencias Regionales en el Ejército; Dirección de Administración de la Armada Nacional y Dirección de los Servicios de la Fuerza Aérea, Dirección General de la Policía, División de Logística de la Policía Nacional, Comandos de Departamento y Comandos de Departamento Distrito de Policía; Colegios, Escuelas e Institutos Docentes, con los productos resultantes de la explotación de predios militares en actividades agropecuarias, o en el beneficio de minas o canteras; ventas de abonos, donaciones, bonificaciones, y con todos aquellos dineros que ingresen a las Unidades o entidades citadas por concepto diferente a las partidas ordinarias del presupuesto nacional. (...)</i></p> <p><i>(...) Artículo 4°. Las autoridades citadas en el artículo 3°, podrán invertir los dineros que recauden en los Fondos Internos en complementar las partidas presupuestales que sean insuficientes, en satisfacer las necesidades que se presenten en las Unidades y en cubrir todos aquellos gastos que demanden el protocolo y ceremonial militar, tales como Juramento de Bandera, Desacuartelamientos, Aniversarios, Fiestas de Arma, Entierros, Visita de Personajes, y otros gastos propios de Comando. (...)</i> <i>(Subrayado fuera del texto)</i></p>	

	<p><i>Así las cosas, en consideración a que la ESDEG percibe recursos por concepto de matrículas, en el presente proceso se utilizará el recurso 16 SSF, a suplir las necesidades de las actividades académicas de extensión una vez se agote este presupuesto podrá utilizar del recurso 10 CSF, si así se requiere a fin de suplir las necesidades de la Entidad, cabe resalta que las actividades académicas (cursos de Ley) y propias de la ESDEG deberán ser suministradas por el recurso 10.</i></p> <p><i>Nota: Será responsabilidad del supervisor del contrato realizar el seguimiento respecto a la ejecución del mismo, de acuerdo con las necesidades de la Escuela Superior de Guerra “General Rafael Reyes Prieto”, sin sobrepasar el presupuesto asignado.</i></p>
CRONOGRAMA	
PUBLICACIÓN AVISO DE CONVOCATORIA	03 DE FEBRERO DE 2025
PUBLICACIÓN PROYECTOS DE PLIEGOS DE CONDICIONES Y ESTUDIOS PREVIOS	03 DE FEBRERO DE 2025
OBSERVACIONES A LOS PROYECTOS DE PLIEGOS DE CONDICIONES PLATAFORMA SECOP II	DESDE EL 03 DE FEBRERO HASTA EL 17 DE FEBRERO DE 2025
MANIFESTACIÓN A LIMITAR A MIPYME	NO APLICA
PRIMER AVISO DECRETO 019 DE 2012	06 DE FEBRERO DE 2025
SEGUNDO AVISO DECRETO 019 DE 2012	11 DE FEBRERO DE 2025
TERCER AVISO DECRETO 019 DE 2012	14 DE FEBRERO DE 2025
RESPUESTA OBSERVACIONES AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES	18 DE FEBRERO DE 2025
PUBLICACIÓN DE RESOLUCIÓN DE APERTURA	FECHA: 19 DE FEBRERO DE 2025 HORA: PLATAFORMA DEL SECOP II
PUBLICACIÓN DE PLIEGOS DEFINITIVOS	FECHA: 19 DE FEBRERO DE 2025 HORA: PLATAFORMA DEL SECOP II
AUDIENCIA DE REVISIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y ACLARACIÓN DEL CONTENIDO Y ALCANCE DEL PLIEGO DE CONDICIONES	VIRTUAL: EL LINK SERÁ ENVIADO EN LA PLATAFORMA DEL SECOP II. FECHA: 21 DE FEBRERO DE 2025 HORA: 10:00
PLAZO MÁXIMO PARA PRESENTAR OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO	FECHA: 21 DE FEBRERO DE 2025 HORA: PLATAFORMA DEL SECOP II
RESPUESTA DE LAS OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO	FECHA: HASTA EL 24 DE FEBRERO DE 2025 HORA: PLATAFORMA DEL SECOP II
ADENDAS MODIFICACIÓN PLIEGO DE CONDICIONES	HASTA EL 24 DE FEBRERO DE 2025 HORA: PLATAFORMA DEL SECOP II
LUGAR Y FECHA DE CIERRE Y APERTURA PROPUESTAS	<u>FECHA: 28 DE FEBRERO DE 2025</u> <u>HORA: LAS 09:00 HORAS</u>

PERIODO DE VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE OFERTAS	FECHA: 28 DE FEBRERO AL 04 DE MARZO DE 2025 HORA: PLATAFORMA DEL SECOP II
PUBLICACIÓN DE LAS EVALUACIONES DE LAS OFERTAS	FECHA: 04 DE MARZO DE 2025 HORA: PLATAFORMA DEL SECOP II
TÉRMINO DE TRASLADO A LAS EVALUACIONES	FECHA: DEL 04 DE MARZO AL 11 DE MARZO DE 2025 HORA: PLATAFORMA DEL SECOP II
RESPUESTA OBSERVACIONES INFORME DE EVALUACIÓN	FECHA: 13 DE MARZO DE 2025 HORA: PLATAFORMA DEL SECOP II
AUDIENCIA ADJUDICACIÓN O DECLARATORIA DESIERTA DEL PROCESO	FECHA: 14 DE MAZO DE 2025 HORA: 10:00 a.m.
CONTRATO	DENTRO DE LOS CINCO (5) DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA NOTIFICACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

PROTOCOLO DE INDISPONIBILIDAD DEL SECOP II – COLOMBIA COMPRA EFICIENTE

El Proponente debe presentar su oferta en la plataforma SECOP II, para lo cual es indispensable que esté previamente registrado en esta plataforma.

Considerando que el proceso contractual se adelanta a través de la Plataforma Transaccional del SECOP II; es responsabilidad exclusiva de los proponentes en caso de indisponibilidad de tal plataforma, debe dar aplicación a los lineamientos previstos en el “Protocolo de Indisponibilidad del SECOP II”, documento expedido por la Agencia Nacional de Contratación Colombia Compra Eficiente y disponible en el siguiente:

link:https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/protocolo_de_indisponibilidad_secop_ii.pdf.

En el caso de los Proponentes plurales deben efectuar un solo registro por todos sus miembros. Las instrucciones para el registro y la presentación de Ofertas en el SECOP II están en el manual de uso del SECOP II para Proveedores disponible en el link: <https://community.secop.gov.co/STS/CCE/Login.aspx>.

Para presentar Ofertas en el SECOP II por parte de uniones temporales, consorcios o promesas de sociedad futura, los integrantes del Proponente plural deben estar previamente registrados como proveedor individual en el SECOP II. Una vez hecho esto, uno de los integrantes del Proponente plural debe crear en el SECOP II el proveedor plural (Proponente plural). Los pasos para inscribirse como proveedor plural (Proponente plural) se encuentran en la sección X.E del manual de proveedores para el uso del SECOP II.
:

https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/20161111_manualproveedores_v6.pdf

Para la creación del proveedor plural en SECOP II, se requiere que cada uno de los integrantes se registre previamente como proveedor individual. Una vez registrados individualmente, los proveedores integrantes deben crear en el SECOP II el usuario del proveedor plural y emplear este usuario para el envío de su Oferta como Proponente Plural.

El uso de los mecanismos de autenticación del SECOP II define la persona natural o jurídica que presenta la oferta y desarrolla las actividades relacionadas en el Proceso de Contratación, de acuerdo con lo previsto en los artículos 7, 10 y 11 de la Ley 527 de 1999.

NOTA: En caso de indisponibilidad en el **SECOP II, certificada por Colombia Compra Eficiente**, los posibles oferentes podrán presentar sus ofertas al correo electrónico marby.figueroa@esdeg.edu.co y eliecer.suarez@esdeg.edu.co, según lo dispuesto en el protocolo de indisponibilidad.

Cualquier comunicación enviada por un proveedor utilizando un procedimiento distinto al de presentación de ofertas no constituye una oferta y en consecuencia no será tenida en cuenta como tal y no podrá ser evaluada.

16. LA FORMA COMO LOS INTERESADOS PUEDEN CONSULTAR LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO

Los Pliegos de Condiciones del presente proceso se podrán consultar en el SECOP II www.colombiacompra.gov.co.

Cada proponente sufragará todos los costos, tanto directos como indirectos, relacionados con la preparación y presentación de su propuesta, por lo cual **EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES - ESCUELA SUPERIOR DE GUERRA “GR. RAFAEL REYES PRIETO” – DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO**, no será responsable en ningún caso de dichos costos, cualquiera que sea el resultado del proceso de contratación.

Igualmente, corresponderá al proponente la responsabilidad de determinar, evaluar y asumir los impuestos, tasas y contribuciones, así como los demás costos tributarios y de cualquier otra naturaleza que conlleve la celebración del contrato, según la asignación de costos prevista en los presentes Pliegos de Condiciones, para lo cual se recomienda a los proponentes obtener asesoría calificada.

Dado en Bogotá D.C., a los tres (03) días del mes de febrero de dos mil veinticinco (2025).

DOCUMENTO FIRMADO EN ORIGINAL

Jefe Departamento Administrativo y Ordenador del Gasto (E)

Elaboró:
Abogada Responsable proceso

VoBo.
Jefe Sección Contratación