LICITACIÓN PÚBLICA No. 114-MDN-COGFM-ESDEG-2026

AVISO DE CONVOCATORIA PÚBLICA
SEGUNDO AVISO

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: lyda.zabaleta@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 lyda.zabaleta@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 tenida 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 INTEGRAL DE EVENTOS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES MISIONALES, QUE INCLUYAN LOGISTICA Y SERVICIOS PROFESIONALES

ESPECIALIZADOS, 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	NOMBRE - CLASE
50000000	50190000	50192100	Pasabocas y snacks
50000000	50190000	50192500	Sándwiches y panecillos rellenos
50000000	50190000	50192700	Platos combinados empaquetados
50000000	50190000	50192800	Tartas saladas, quiches y empanadas
50000000	50200000	50202300	Bebidas no alcohólicas
80000000	**80110000**	**80111600**	**Servicios de personal temporal**
80000000	80140000	80141600	Actividades de ventas y promoción de negocios
80000000	80140000	80141900	Exhibiciones y ferias comerciales
80000000	80160000	80161500	Servicios de Apoyo Gerencial
81000000	81140000	81141600	Manejo cadena de suministros
82000000	82110000	82112000	Servicio de interpretación de idiomas de forma presencial
90000000	**90100000**	**90101600**	**Servicios de restaurantes y cafeterías**
90000000	90100000	90101700	Servicios de cafetería
90000000	90100000	90101800	Servicios de Comida para llevar y a domicilio
90000000	90110000	90111600	Facilidades para encuentros

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 INTEGRAL DE EVENTOS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES MISIONALES, QUE INCLUYAN LOGISTICA Y SERVICIOS PROFESIONALES ESPECIALIZADOS, 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 OCHENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($1.980.000.000,00) incluido IVA e IMPOCONSUMO (según aplique), incluye demás impuestos tasas, contribuciones, costos directos e indirectos, 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.

<u>En la licitación</u> *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 "CONTRATAR LOS SERVICIOS DE OPERADOR LOGÍSTICO PARA LA ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y EJECUCIÓN INTEGRAL DE EVENTOS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES MISIONALES, QUE INCLUYAN LOGISTICA Y SERVICIOS PROFESIONALES ESPECIALIZADOS, 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 I plazo de ejecución será a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución conforme lo descrito en el artículo 41 ley 80 de 1993, (expedición del registro presupuestal y aprobación de garantías)

HASTA: hasta el **31 de diciembre del 2026** o hasta agotar los recursos, lo primero que suceda durante la vigencia 2026.

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

8.1. Fecha: 16 DE ABRIL DE 2026 16:00 HORAS. 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

ITEM	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.**		
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	, 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

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
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
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 TARIMA 1 SEGUIDOR 5000 KW PARA DISTRIBUIDOR RGB (CABLES DISTRIBUCIÓN DE VIDEO) EXPOSITOR	1	UN
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 VÍDEO Formato Full HD (1920 x 1080 px); Profundidad de color: 8bits X HORA	1	UN
6.8	ILUMINACIÓN PAR LED (Luz Led 18 Led 6 En 1 y una potencia nominal de 180w Par Led o superior) X DIA	1	UN
6.9	ILUMINACIÓN PAR LED (Par 64 Led Rgbw 54 Leds de 2w y una potencia nominal de 180w o superior) 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

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
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
6.24	TV PANTALLA PLASMA DE 65" BASE X DIA	1	UN
6.25	TV PANTALLA PLASMA DE 70" BASE X DIA	1	UN
6.26	VIDEO BEAM 2.600 LUMENS LASER FULL HD X DIA	1	UN
6.27	VIDEO BEAM 3.500 LUMENS LASER FULL HD X DIA	1	UN
6.28	VIDEO BEAM 5.000 LUMENS LASER FULL HD X DIA	1	UN
6.29	VIDEO BEAM 8.000 LUMENS LASER FULL HD X DIA	1	UN
6.30	VIDEO BEAM 10.000 LUMENS LASER FULL HD X DIA	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**		

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
8.1	1 HORA 1 TRADUCTOR INGLÉS (INTERPRETACIÓN SIMULTÁNEA)	1	UN
8.2	1 HORA Y 30 MINUTOS 1 TRADUCTOR INGLÉS (INTERPRETACIÓN SIMULTÁNEA)	1	UN
8.3	2 HORAS 1 TRADUCTOR INGLÉS (INTERPRETACIÓN SIMULTÁNEA)	1	UN
8.4	3 HORAS 1 TRADUCTOR INGLÉS (INTERPRETACIÓN SIMULTÁNEA)	1	UN
8.5	4 HORAS 1 TRADUCTOR INGLÉS (INTERPRETACIÓN SIMULTÁNEA)	1	UN
8.6	8 HORAS 1 TRADUCTOR INGLÉS (INTERPRETACIÓN SIMULTÁNEA)	1	UN
8.7	ALQUILER DE 1 A 50 EQUIPOS PROFESIONALES DE TRADUCCIÓN SIMULTÁNEA DIGITAL FM, CON SUS RESPECTIVOS AUDÍFONOS, QUE INCLUYAN CABINA DE TRADUCCIÓN COMPLETA CON AISLAMIENTO ACÚSTICO, SISTEMA PROFESIONAL DE TRADUCCIÓN COMPATIBLE CON TECNOLOGÍA FM, MEZCLADOR DE SONIDO , ASISTENCIA TÉCNICA ESPECIALIZADA DURANTE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN Y CONEXIÓN A VIDEOLLAMADA PARA INTEGRACIÓN CON PLATAFORMAS VIRTUALES	1	UN
8.8	ALQUILER DE 51 A 100 EQUIPOS PROFESIONALES DE TRADUCCIÓN SIMULTÁNEA DIGITAL FM, CON SUS RESPECTIVOS AUDÍFONOS, QUE INCLUYAN CABINA DE TRADUCCIÓN COMPLETA CON AISLAMIENTO ACÚSTICO, SISTEMA PROFESIONAL DE TRADUCCIÓN COMPATIBLE CON TECNOLOGÍA FM, MEZCLADOR DE SONIDO , ASISTENCIA TÉCNICA ESPECIALIZADA DURANTE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN Y CONEXIÓN A VIDEOLLAMADA PARA INTEGRACIÓN CON PLATAFORMAS VIRTUALES	1	UN
8.9	ALQUILER DE 101 A 200 EQUIPOS PROFESIONALES DE TRADUCCIÓN SIMULTÁNEA DIGITAL FM, CON SUS RESPECTIVOS AUDÍFONOS, QUE INCLUYAN CABINA DE TRADUCCIÓN COMPLETA CON AISLAMIENTO ACÚSTICO, SISTEMA PROFESIONAL DE TRADUCCIÓN COMPATIBLE CON TECNOLOGÍA FM, MEZCLADOR DE SONIDO , ASISTENCIA TÉCNICA ESPECIALIZADA DURANTE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN Y CONEXIÓN A VIDEOLLAMADA PARA INTEGRACIÓN CON PLATAFORMAS VIRTUALES	1	UN
8.10	ALQUILER DE 201 A 300 EQUIPOS PROFESIONALES DE TRADUCCIÓN SIMULTÁNEA DIGITAL FM, CON SUS RESPECTIVOS AUDÍFONOS, QUE INCLUYAN CABINA DE TRADUCCIÓN COMPLETA CON AISLAMIENTO ACÚSTICO, SISTEMA PROFESIONAL DE TRADUCCIÓN COMPATIBLE CON TECNOLOGÍA FM, MEZCLADOR DE SONIDO , ASISTENCIA TÉCNICA ESPECIALIZADA DURANTE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN Y CONEXIÓN A VIDEOLLAMADA PARA INTEGRACIÓN CON PLATAFORMAS VIRTUALES	1	UN
8.11	ALQUILER DE 301 A 400 EQUIPOS PROFESIONALES DE TRADUCCIÓN SIMULTÁNEA DIGITAL FM, CON SUS RESPECTIVOS AUDÍFONOS, QUE INCLUYAN CABINA DE TRADUCCIÓN COMPLETA CON AISLAMIENTO ACÚSTICO, SISTEMA PROFESIONAL DE TRADUCCIÓN COMPATIBLE CON TECNOLOGÍA FM, MEZCLADOR DE SONIDO , ASISTENCIA TÉCNICA ESPECIALIZADA DURANTE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN Y CONEXIÓN A VIDEOLLAMADA PARA INTEGRACIÓN CON PLATAFORMAS VIRTUALES	1	UN
8.12	ALQUILER DE 401 A 500 EQUIPOS PROFESIONALES DE TRADUCCIÓN SIMULTÁNEA DIGITAL FM, CON SUS RESPECTIVOS AUDÍFONOS, QUE INCLUYAN CABINA DE TRADUCCIÓN COMPLETA CON AISLAMIENTO ACÚSTICO, SISTEMA PROFESIONAL DE TRADUCCIÓN COMPATIBLE CON TECNOLOGÍA FM, MEZCLADOR DE SONIDO , ASISTENCIA TÉCNICA ESPECIALIZADA DURANTE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN Y CONEXIÓN A VIDEOLLAMADA PARA INTEGRACIÓN CON PLATAFORMAS VIRTUALES	1	UN
8.13	ALQUILER DE 501 A 600 EQUIPOS PROFESIONALES DE TRADUCCIÓN SIMULTÁNEA DIGITAL FM, CON SUS RESPECTIVOS AUDÍFONOS, QUE INCLUYAN CABINA DE TRADUCCIÓN COMPLETA CON AISLAMIENTO ACÚSTICO, SISTEMA PROFESIONAL DE TRADUCCIÓN COMPATIBLE CON TECNOLOGÍA FM, MEZCLADOR DE SONIDO , ASISTENCIA TÉCNICA ESPECIALIZADA DURANTE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN Y CONEXIÓN A VIDEOLLAMADA PARA INTEGRACIÓN CON PLATAFORMAS VIRTUALES	1	UN
8.14	ALQUILER DE 601 A 700 EQUIPOS PROFESIONALES DE TRADUCCIÓN SIMULTÁNEA DIGITAL FM, CON SUS RESPECTIVOS AUDÍFONOS, QUE INCLUYAN CABINA DE TRADUCCIÓN COMPLETA CON AISLAMIENTO ACÚSTICO, SISTEMA PROFESIONAL DE TRADUCCIÓN COMPATIBLE CON TECNOLOGÍA FM, MEZCLADOR DE SONIDO , ASISTENCIA TÉCNICA ESPECIALIZADA DURANTE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN Y CONEXIÓN A VIDEOLLAMADA PARA INTEGRACIÓN CON PLATAFORMAS VIRTUALES	1	UN
8.15	ALQUILER DE 701 A 800 EQUIPOS PROFESIONALES DE TRADUCCIÓN SIMULTÁNEA DIGITAL FM, CON SUS RESPECTIVOS AUDÍFONOS, QUE INCLUYAN CABINA DE TRADUCCIÓN COMPLETA CON AISLAMIENTO ACÚSTICO, SISTEMA PROFESIONAL DE TRADUCCIÓN COMPATIBLE CON TECNOLOGÍA FM, MEZCLADOR DE SONIDO , ASISTENCIA TÉCNICA ESPECIALIZADA DURANTE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN Y CONEXIÓN A VIDEOLLAMADA PARA INTEGRACIÓN CON PLATAFORMAS VIRTUALES	1	UN

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
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
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

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
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
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
12.5	SOPA DE VERDURAS DE 200 GRAMOS: PAPA, ARVEJAS, ESPINACAS, ZANAHORIAS.	1	UN
12.6	PORCIÓN DE FRUTA120 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	TEQUEÑO 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

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
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 SANTAFEREÑO: 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 LECHES	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 PAPAS A LAS FINAS HIERBAS, 250 GRAMOS Y POSTRE: PIE BRULEE DE FRESAS Y COINTREAU 60 GRAMOS.	1	UN
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

ITEM	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
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

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
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
17.46	ALMOJÁBANAS 80 GR	1	UN
17.47	BUÑUELOS 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 LECHES 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
19.2	CRISTALERÍA SENCILLA COPA PARA AGUA, VASO PARA JUGO, VASO PARA VINO X (PUESTO)	1	UN

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
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
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 1: 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 2: 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.

10. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

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

N°	ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
1.	SOPORTE LOGÍSTICO	**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:** En caso de ser el adjudicatario o contratista me comprometo a: **A.** disponer de todo el soporte y alistamiento logistico 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 programadas en cada evento, resaltando que debe asumir la totalidad de los costos que ello genere. **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. **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. **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. Por otra parte, se debe garantizar que los espacios de los que tratan los numerales 1, 2 y 3 de las especificaciones técnicas contaran con la disponibilidad de computador, video beam, micrófonos inalámbricos de mano o solapa, pantallas, sonido amplificado para el número de personas requerido. Suministrar el servicio de ambientación cuando la reunión protocolaria lo amerite y el supervisor del contrato lo autorice.

N°	ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
		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. **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. **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. **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, paro 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. **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. **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 confidencialidad y reserva de toda la información que obtenga durante la ejecución del contrato. **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. **K.** Tramitar ante las autoridades competentes, los permisos y autorizaciones necesarios para realizar el evento. **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
2	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	**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:** En caso de ser el adjudicatario o contratista me comprometo a:

N°	ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
		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. **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. Se deberá hacer estricto cumplimiento a la resolución 2674 de 2013 *"Por medio de la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto – ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"* El personal deberá cumplir con lo establecido en el artículo 11, 12, 13 y 14 *practicas higiénicas y medidas de protección*, capítulo III *personal manipulador de alimentos* de la resolución 2674 de 2013. **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 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. **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. **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 frio (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. **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.
3	GESTIÓN DE EVENTOS	**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:** En caso de ser el adjudicatario o contratista me comprometo a: 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 dos (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.

N°	ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
		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. 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. El contratista debe entregar una para cada facturación una certificación de los eventos realizados
4	GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL PROPONENTE	**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:** En caso de ser el adjudicatario o contratista me comprometo a: 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. Los gastos de traslado, desplazamiento y manutención del personal requerido por parte del operador logístico deben ser asumidos en mi calidad de contratista.
6	SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LOS EVENTOS.	**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:** En caso de ser el adjudicatario o contratista me comprometo a: 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: 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. 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. 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. **NOTA:** Los servicios requeridos, se podrán realizar en la ciudad de Bogotá D.C. y a nivel nacional.
7	PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO	**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:**

N°	ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
		En caso de ser el adjudicatario o contratista me comprometo a presentar el siguiente equipo de trabajo con sus respectivos soportes: **EQUIPO DE TRABAJO:** El contratista al inicio de la ejecución debe presentar el siguiente equipo de trabajo:

CARGO	PERFIL	EXPERIENCIA
Coordinador General	Título pregrados afines a la actividad con experiencia especifica.	Profesional en carreras afines a la actividad, como Administración de Empresas, Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras, Administración Hotelera, Ingeniería Industrial, Contaduría Pública, Publicidad, Relaciones Públicas, Comunicación Social, o carreras afines a las mencionadas anteriormente, acreditado mediante la presentación del documento respectivo, expedido por una 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	Titulo pregrado con experiencia especifica	Profesional en cualquier área expedido por una institución educativa certificada por el Ministerio de Educación Nacional Experiencia de por lo menos de cuatro (4) años en la logística de eventos académicos, protocolarios, culturales, institucionales, corporativos en instituciones privadas o públicas de indole Nacional.

El Coordinador General y el Logístico de Eventos conformarán el equipo de coordinación y estarán en comunicación constante con el supervisor del contrato. Serán responsables de asignar y supervisar al personal solicitado por el supervisor o personal adicional según las necesidades, el alcance y la magnitud de cada actividad, asegurando que se cumplan las especificaciones requeridas y que el desarrollo de la actividad sea adecuado por lo cual:

I. Deberán asistir, en caso de requerirse, a las reuniones de planeación, ejecución y evaluación del evento convocadas por la dependencia organizadora y el supervisor del contrato.
II. En caso de desplazamientos fuera de Bogotá, los costos generados serán asumidos por EL OPERADOR LOGÍSTICO.
III. Cumplirán con las instrucciones impartidas por el supervisor del contrato o su delegado al momento de ejecutar la actividad.
IV. Realizarán las demás actividades y gestiones necesarias para garantizar el adecuado desarrollo y éxito de la actividad solicitada.

Nota 1: El contratista deberá presentar las hojas de vida junto con todos los soportes que acreditan el cumplimiento de las exigencias técnicas del personal solicitado al inicio del contrato (Hoja De Vida Personal, documento de identidad, Diploma o acta de pregrado, certificados de experiencia que permitan validar el cumplimiento de experiencia solicitada)

N°	ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
		Nota 2: 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 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. **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 **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.
8	CONDICIONES GENERALES	**Se presenta junto con la oferta:** **A)** El proponente debe contar con una sede en Bogotá o en los municipios aledaños que se encuentren ubicados en siguientes municipios de Cundinamarca: Sabana Centro, Sabana Occidente y Soacha. Requisito que se validará: para el cumplimiento del presente requisito se podrá presentar cualquiera de los siguientes documentos: Si es propietario de la sede: certificado de existencia y representación legal. En caso de que la sede no sea de su propiedad, deberá adjuntar copia del contrato de arrendamiento, convenio, alianza u otro mecanismo de vinculación comercial, suscrito por las partes (oferente y propietario del bien inmueble), el cual tendrá como vigencia de por lo menos el plazo de ejecución del contrato. **B)** El proponente con su propuesta deberá presentar copia del Registro Nacional de Turismo en el que se certifique como "*OPERADOR PROFESIONAL DE CONGRESOS, FERIAS Y CONVENCIONES*", formalizado en la respectiva Cámara de Comercio, este debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de la oferta. **NOTA 1:** Estos dos literales deberán ser acreditados desde la presentación de la oferta, con el certificado de cámara de comercio correspondiente. **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.
9	ITEMS, SERVICIOS ADICIONALES Y COMPLEMENTARIOS CUANDO APLIQUE	**Se presenta junto con la oferta certificación suscrita por el Representante legal:** **El proponente** se compromete que, si dentro de la ejecución del contrato se identifique la necesidad de servicios adicionales directamente relacionados con el objeto contractual y que no se encuentren incluidos dentro de los ítems inicialmente pactados, su trámite deberá adelantarse conforme al siguiente procedimiento: **1 Solicitud formal de la dependencia requirente:** La dependencia interesada deberá presentar solicitud escrita y debidamente justificada, en la que se describa la

N°	ESPECIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
		necesidad, el alcance del servicio requerido y su relación directa con el objeto contractual, al supervisor del contrato. **2 Presentación de cotización por parte del contratista**: El contratista deberá remitir una cotización detallada que incluya especificaciones técnicas, alcance, tiempos de ejecución y valor económico del servicio adicional, al supervisor del contrato. **3 Realización de estudio de mercado por parte del supervisor:** El supervisor del contrato solicitará cotizaciones comparables a otros proveedores, con el fin de efectuar un análisis de mercado que permita verificar la razonabilidad y competitividad del valor ofertado. **4 Análisis comparativo y verificación de favorabilidad:** El supervisor elaborará un cuadro comparativo y dejará constancia escrita del análisis realizado. Se deberá evidenciar que la cotización del contratista es favorable frente al estudio de mercado. **5 Ajuste de la oferta, si hay lugar a ello:** En caso de que la cotización del contratista no resulte la más favorable, este deberá ajustar su propuesta económica, aceptando un valor igual o inferior al de la menor cotización válida obtenida. En todo caso, la aprobación del servicio adicional quedará condicionada a que el valor final aceptado sea igual o inferior al resultado del estudio de mercado efectuado por el supervisor, quien será responsable de documentar el proceso y garantizar el cumplimiento de los principios de economía, transparencia y selección objetiva. Cuando la actividad exija personal o insumos complementarios (como viáticos, transporte o logística para ponentes nacionales e internacionales), estos podrán presentarse mediante una **cotización global**. Esto facilitará al supervisor la evaluación integral de la viabilidad y coherencia presupuestal frente a la necesidad de la dependencia. **Nota:** Ninguna actividad adicional podrá ejecutarse sin la aprobación previa y expresa del supervisor.

Documentos objeto de verificación por parte del comité técnico evaluador:

Junto con la oferta, el proponente deberá entregar un certificado por cada especificación (del 1 al 7 y 9) que contenga la descripción completa de cada una (mencionada anteriormente), y el cual deberá estar firmado por el representante legal. En este caso, los certificados serán los siguientes:

1. SOPORTE LOGÍSTICO
2. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
3. GESTIÓN DE EVENTOS
4. GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL PROPONENTE
5. SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LOS EVENTOS.
6. CONDICIONES GENERALES
7. PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO

8. No se requiere estos certificados teniendo en cuenta que deberá entregar:

- Registro Nacional de Turismo

- Sede en Bogotá o en los municipios aledaños que se encuentren ubicados en siguientes municipios de Cundinamarca: Sabana Centro, Sabana Occidente y Soacha, para lo que debera entregar alguno de los documentos propuestos en el literal 8.

  - Si es propietario de la sede: certificado de existencia y representación legal.
  - En caso de que la sede no sea de su propiedad, deberá adjuntar copia del contrato de arrendamiento, convenio, alianza u otro mecanismo de vinculación comercial, suscrito por las partes (oferente y propietario del bien inmueble), el cual tendrá como vigencia de por lo menos el plazo de ejecución del contrato.

9. ITEMS, SERVICIOS ADICIONALES Y COMPLEMENTARIOS CUANDO APLIQUE

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 al suelo.	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. Medio de verificación: El contratista deberá presentar el plan de gestión integral de residuos sólidos en el periodo del informe en el que se ejecute la actividad. Nota: Si no se realiza el alquiler de auditorios, salones, el contrista debe allegar certificación suscrita por el representante legal en donde se refleje tal condición en los meses de presentación de informes según corresponda.
2	Generación de Residuos Solidos	Contaminación del suelo	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. Medio de verificación:

			El oferente debe allegar certificación suscrita por el Representante Legal, en la que haga constar que en la ejecución del contrato NO utilizará elementos sobreempacados plásticos de un solo uso, de igual manera no hará uso ni suministrará elementos que estén elaborados poliestireno expandido, polietileno o polipropileno.
3.	Consumo de energía.	Agotamiento de recursos naturales	Los equipos electrónicos deben contemplar la eficiencia energética, con el fin de hacer un uso eficiente de los recursos naturales. Medio de verificación: El contratista debe allegar en el mes de ejecución de la actividad y/o uso del equipo, la ficha técnica de los equipos en donde se evidencie el cumplimiento de la etiqueta energética según corresponda (ejemplo: EnergyStar o su equivalente) o el cumplimiento de la Directiva RoHS (en su versión 65/2011 o 2102/2017) o documento que evidencie el programa de sostenibilidad implementado o del cual hace parte.

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

ÍTEM	ASPECTOS SG-SST	AFECTACIONES	OBLIGACIONES PARA EL CONTROL DE LOS ASPECTOS Y AFECTACIONES
1	Prevención de Riesgos Trabajo en Alturas instalación a distinto nivel.	Caídas a distinto nivel, fracturas, golpes y muerte	El contratista dependiendo el contrato que intervenga debe garantizar si evidencia que durante la ejecución del contrato la necesidad de desarrollar actividades a 2 metros de alturas o más, se debe dar cumplimiento a la Resolución 4272 del 2021 suministrando: - 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. - El contratista debe adjuntar una vez durante la ejecución del contrato la inspección realizada a los sistemas de acceso.

ÍTEM	ASPECTOS SG-SST	AFECTACIONES	OBLIGACIONES PARA EL CONTROL DE LOS ASPECTOS Y AFECTACIONES
			Los primeros 5 días de cada mes el contratista debe entregar al supervisor del contrato: - 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. Dar cumplimiento a la Resolución en lo que disponga según la actividad. 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. En caso de no requerir el uso de estos sistemas el contratista entregara al supervisor del contrato certificado indicando que no se requirió.
2	Prevención de riesgos en todas las actividades a desarrollar	Lesiones, cortes, heridas, entre otras	El contratista dependiendo el contrato que intervenga debe garantizar que se genere el suministro de los elementos de protección personal adecuados para las diferentes actividades que desarrollara durante la ejecución del mismo. Nota: El contratista debe entregar un muestreo del soporte de entrega de los elementos de protección personal con la firma del trabajador una vez durante toda la ejecución del contrato al supervisor del contrato.
3	Prevención de riesgos en todas las actividades a desarrollar	Lesiones, cortes, heridas, entre otras	El contratista dependiendo el contrato que intervenga si identifica el uso de herramientas 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 antes de finalizar el contrato. *Antes de finalizar la ejecución del contrato realizar la entrega al supervisor del contrato un muestreo de los preoperacionales y permisos correspondientes al desarrollo de actividades con herramientas.

ÍTEM	ASPECTOS SG-SST	AFECTACIONES	OBLIGACIONES PARA EL CONTROL DE LOS ASPECTOS Y AFECTACIONES
			En caso de no requerir el uso de estos sistemas el contratista entregara al supervisor del contrato certificado indicando que no se requirió.
4	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.
5	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.	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 ingresen a las áreas, todas las sustancias químicas deben estar etiquetadas según el sistema globalmente armonizado dando cumplimiento a la resolución 773 del 2021. 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
6	Prevención de riesgos en las actividades a realizar en los tanques y/o espacios cerrados.	Atrapamientos, asfixia, perdida de conciencia, golpes.	Durante la ejecución del contrato si el adjudicatario evidencia la necesidad de desarrollar actividades en espacios considerados confinados, se debe dar cumplimiento a la Resolución 0491 del 2020 suministrando: - Certificados vigentes de los trabajadores para realizar trabajo en espacios confinados y quien diseña el programa. - Programa de espacios confinados. - Procedimiento de la actividad a realizar en espacios confinados. - Plan de rescate. - Contar con equipos de monitoreo de atmosferas. - Certificado de los equipos de monitoreo y sus fichas técnicas. - Disponer de un supervisor de espacios confinados y de un vigía.

ÍTEM	ASPECTOS SG-SST	AFECTACIONES	OBLIGACIONES PARA EL CONTROL DE LOS ASPECTOS Y AFECTACIONES
			Dar cumplimiento a la Resolución en lo que disponga según la actividad. En caso de no requerir el uso de estos sistemas el contratista entregara al supervisor del contrato certificado indicando que no se requirió.
7	Cumplimiento de normas	Sanciones.	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. Nota 1: En caso de existir un consorcio o unión temporal, cada uno de sus miembros deberá adjuntar el certificado emitido por la ARL. 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. 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 2024.
8	Cumplimiento de normas	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.	En caso de requerir realizar actividades con energía dar cumplimiento a las medidas de seguridad estipuladas en el RETIE.
9	Cumplimiento de normas	Sanciones.	El contratista debe garantizar el cumplimiento de la normatividad legal vigente de Seguridad y Salud en el Trabajo.

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 DEL RUBRO	RECURSO	PRESUPUESTO ASIGNADO
02-02-02-008-005	SERVICIOS DE SOPORTE	10 CSF	$ 1.980.000.000,00
TOTAL			**$ 1.980.000.000,00**

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

				PRECIO DE REFERENCIA			
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**CANTIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**VALOR UNITARIO**	**IVA**	**IMPOSONSUMO**	**TOTAL, UNITARIO**
1	**ACOMODACIÓN SALÓN TIPO COCTEL: EL VALOR INCLUYE SALÓN, MESAS, SILLAS Y MANTELERÍA - X DÍA SERVICIO.**	**CANTIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**				
1.1	SALÓN TIPO 1 CAPACIDAD DE 10 A 50 PERSONAS	1	UN	$ 1.459.285,00	$ 277 264,15		$ 1.736.549,15
1.2	SALÓN TIPO 2 CAPACIDAD DE 51 A 100 PERSONAS	1	UN	$ 1.677.273,00	$ 318 681,87		$ 1.995 954,87
1.3	SALÓN TIPO 3 CAPACIDAD DE 101 A 200 PERSONAS	1	UN	$ 1.541.561,00	$ 292.896,59		$ 1.834.457,59
1.4	SALÓN TIPO 4 CAPACIDAD DE 201 A 500 PERSONAS	1	UN	$ 1.878 159,00	$ 356.850,21		$ 2.235 009,21
1.5	SALÓN TIPO 5 CAPACIDAD DE 501 A 1000 PERSONAS	1	UN	$ 6.988.644,00	$ 1.327 842,36		$ 8.316.486,36
1.6	SALÓN TIPO 6 CAPACIDAD DE 1001 A 1500 PERSONAS	1	UN	$ 8.424 718,00	$ 1.600 696,42		$ 10 025.414 42
1.7	SALÓN TIPO 7 CAPACIDAD DE 1501 A 2000 PERSONAS	1	UN	$ 11 755 564,00	$ 2.233.557,16		$ 13 989.121,16
2	**ACOMODACIÓN TIPO AULA: EL VALOR INCLUYE SALÓN, MESAS, SILLAS - X DÍA SERVICIO.**	**CANTIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**VALOR UNITARIO**	**IVA**	**IMPOSONSUMO**	**TOTAL, UNITARIO**
2.1	SALÓN TIPO 1 CAPACIDAD DE 10 A 50 PERSONAS	1	UN	$ 1 532.604,00	$ 291.194,76		$ 1 823 798,76
2 2	SALÓN TIPO 2 CAPACIDAD DE 51 A 100 PERSONAS	1	UN	$ 1.599.727,00	$ 303.948,13		$ 1.903 675 13
2.3	SALÓN TIPO 3 CAPACIDAD DE 101 A 200 PERSONAS	1	UN	$ 3.054.848,00	$ 580.421,12		$ 3 635 269 12
2 4	SALÓN TIPO 4 CAPACIDAD DE 201 A 500 PERSONAS	1	UN	$ 5.251.583,00	$ 997.800,77		$ 6.249.383,77
3	**ACOMODACIÓN TIPO AUDITORIO: EL VALOR INCLUYE SILLAS- X DÍA SERVICIO.**	**CANTIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**VALOR UNITARIO**	**IVA**	**IMPOSONSUMO**	**TOTAL, UNITARIO**
3.1	AUDITORIO TIPO 1 CAPACIDAD DE 51 A 100 PERSONAS	1	UN	$ 2.020.120,00	$ 383 822,80		$ 2 403.942 80
3.2	AUDITORIO TIPO 2 CAPACIDAD DE 101 A 200 PERSONAS	1	UN	$ 1.811.025,00	$ 344.094,75		$ 2.155.119,75
3.3	AUDITORIO TIPO 3 CAPACIDAD DE 201 A 500 PERSONAS	1	UN	$ 3.068.965,00	$ 583.103,35		$ 3.652.068,35
3.4	AUDITORIO TIPO 4 CAPACIDAD DE 501 A 1000 PERSONAS	1	UN	$ 4.434.676,00	$ 842 588,44		$ 5 277 264,44
3.5	AUDITORIO TIPO 5 CAPACIDAD DE 1001 A 1500 PERSONAS	1	UN	$ 13.497.096,00	$ 2.564.448,24		$ 16.061 544,24
4	**SUMINISTRO DE ARREGLOS FLORALES**	**CANTIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**VALOR UNITARIO**	**IVA**	**IMPOSONSUMO**	**TOTAL, UNITARIO**
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	$ 252.412,00	$ 47.958,28		$ 300.370,28
4.2	, 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	$ 595.027,00	$ 113.055,13		$ 708 082,13
4 3	CORONA FUNEBRE 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	$ 511.305,00	$ 97.147,95		$ 608.452,95
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	$ 217.581,00	$ 41.340,39		$ 258 921,39
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	$ 143.253,00	$ 27.218,07		$ 170.471,07
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	1	UN	$ 475.294,00	$ 90.305,86		$ 565 599,86

	TIMBRADA COLOR BLANCO CON LETRAS DORADAS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTO.						
4 7	COLITARIO 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	$ 128.011,00	$ 24 322,09		$ 152 333,09
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	$ 293.842,00	$ 55.829,98		$ 349.671,98
4.9	ARREGLO ENTRADA CANDELABRO, INCLUYE ARREGLO FLORAL DE 12 ROSAS Y FOLLAJE VERDE Y BLANCO (MESA 4 PUESTOS)	1	UN	$ 178.909,00	$ 33.992,71		$ 212 901,71
4 10	ARREGLO MESA DE COCTEL INCLUYE 12 ROSAS BLANCAS, 12 ROSAS ROJAS Y FOLLAJE BLANCO Y VERDE (4 PUESTOS)	1	UN	$ 204.699,00	$ 38.892,81		$ 243.591,81
4 11	ARREGLOS FLORALES GRANDES (CONTIENE 100 ROSAS CUIDADOSAMENTE ARREGLADAS EN UNA CANASTA TÍPICA, DECORADAS CON FINO FOLLAJE VERDE Y BLANCO)	1	UN	$ 587 190,00	$ 111.566,10		$ 698 756,10
4 12	ARREGLOS FLORALES MEDIANOS (CONTIENE 50 ROSAS CUIDADOSAMENTE ARREGLADAS EN UNA CANASTA TÍPICA, DECORADAS CON FINO FOLLAJE VERDE Y BLANCO)	1	UN	$ 375.758,00	$ 71.394,02		$ 447.152,02
4 13	ARREGLOS FLORALES PEQUEÑOS (CONTIENE 24 ROSAS CUIDADOSAMENTE ARREGLADAS EN UNA CANASTA TÍPICA, DECORADAS CON FINO FOLLAJE VERDE Y BLANCO)	1	UN	$ 219.804,00	$ 41.762,76		$ 261.566,76
4 14	ARREGLOS EN ORQUIDEAS, UNA DOCENA DE ORQUIDEA 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	$ 322.344,00	$ 61 245,36		$ 383.589,36
5	**ADECUACIONES (ALQUILER)**	**CANTIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**VALOR UNITARIO**	**IVA**	**IMPOSONSUMO**	**TOTAL, UNITARIO**
5 1	DECORACIÓN ESCALERA (CINTAS VARIEDAD DE COLORES Y FLORES ARTIFICIALES)	1	UN	$ 142.372,00	$ 27 050,68		$ 169.422,68
5.2	FORRO SILLA CON FAJÓN (COLOR BLANCO)	1	UN	$ 15.335,00	$ 2.913,65		$ 18.248,65
5 3	MANTEL BASE MESA Y TAPA O MOÑO PARA MESA COCTELERA (BLANCO O COLORES VARIADOS)	1	UN	$ 40.298,00	$ 7.656,62		$ 47.954,62
5.4	MANTEL BASE EN LINO Y TAPA (COLOR BLANCO Y COLOR VARIADO) PARA MESA 4 PUESTOS (REDONDO O RECTANGULAR)	1	UN	$ 49.621,00	$ 9.427,99		$ 59 048,99
5.5	MANTEL BASE EN LINO Y TAPA (COLOR BLANCO Y COLOR VARIADO) PARA MESA 6 PUESTOS (REDONDO O RECTANGULAR)	1	UN	$ 53 792,00	$ 10.220,48		$ 64.012,48
5.6	MANTEL BASE EN LINO Y TAPA (COLOR BLANCO Y COLOR VARIADO) PARA MESA 8 PUESTOS (REDONDO O RECTANGULAR)	1	UN	$ 58 022,00	$ 11 024,18		$ 69.046,18
6	**REQUERIMIENTOS TÉCNICOS (ALQUILER)**	**CANTIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**VALOR UNITARIO**	**IVA**	**IMPOSONSUMO**	**TOTAL, UNITARIO**
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	$ 2 416.814,00	$ 459.194,66		$ 2.876.008,66
6 2	PLANTA ELÉCTRICA 50 KVA Motor Cabina Silenciosa X DÍA	1	UN	$ 1 549.190,00	$ 294.346,10		$ 1.843.536,10
6.3	PLANTA ELÉCTRICA 150 KVA Motor Cabina Silenciosa X DÍA	1	UN	$ 1.959.770,00	$ 372.356,30		$ 2 332.126,30
6 4	EXTENSIONES MULTIPLES POLO A TIERRA DE 30 METROS X DÍA	1	UN	$ 39.614,00	$ 7.526,66		$ 47.140,66
6 5	EXTENSIONES MULTIPLES POLO A TIERRA DE 50 METROS X DÍA	1	UN	$ 61 475,00	$ 11.680,25		$ 73.155,25
6.6	EXTENSIONES MULTIPLES POLO A TIERRA DE 100 METROS X DIA	1	UN	$ 89.194,00	$ 16.946,86		$ 106.140,86
6 7	GRABACIÓN DE VIDEO Formato Full HD (1920 x 1080 px): Profundidad de color: 8bits X HORA	1	UN	$ 334.016,00	$ 63.463,04		$ 397.479,04
6.8	ILUMINACIÓN PAR LED (Luz Led 18 Led 6 En 1 y una potencia nominal de 180w Par Led o superior) X DIA	1	UN	$ 114.763,00	$ 21.804,97		$ 136.567,97
6.9	ILUMINACIÓN PAR LED (Par 64 Led Rgbw 54 Leds de 2w y una potencia nominal de 180w o superior) X DIA	1	UN	$ 153 647,00	$ 29.192,93		$ 182.839,93
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	$ 228 979,00	$ 43.506,01		$ 272.485,01
6 11	PANTALLA LED 2X 2 M2	1	UN	$ 1.485.724,00	$ 282.287,56		$ 1.768.011,56
6.12	PANTALLA LED 3 X 2 M2	1	UN	$ 1.768.985,00	$ 336.107,15		$ 2.105.092,15
6 13	PANTALLA LED 4 X 3 M2	1	UN	$ 3.161.000,00	$ 600.590,00		$ 3.761.590,00
6.14	PANTALLA LED 5 X 3 M2	1	UN	$ 4 045.736,00	$ 768.689,84		$ 4.814.425,84
6.15	PANTALLA LED 7 X 3 M2	1	UN	$ 5.079.319,00	$ 965.070,61		$ 6 044.389,61
6.16	COMPUTADOR PORTATIL (MEMORIA 4 GB, CAPACIDAD 128 GB PROCESADOR INTEL, SISTEMA OPERATIVO WINDOWS 10) X DIA	1	UN	$ 180.000,00	$ 34 200,00		$ 214.200,00
6 17	SISTEMA DE AUDIO PARA 200 PERSONAS, INCLUYA AMPLIFICACIÓN 500 W, CONSOLA 02 MICRÓFONOS, X DIA	1	UN	$ 1.007.144,00	$ 191.357,36		$ 1.198.501,36

6.18	SISTEMA DE AUDIO PARA 1000 PERSONAS, INCLUYA AMPLIFICACIÓN 1000 W, CONSOLA, 05 MICRÓFONOS, X DIA	1	UN	$ 4.069.590,00	$ 773.222,10		$ 4.842 812.10
6.19	EQUIPO DE SONIDO (DE CUATRO COLUMNAS Y UNA CONSOLA DE 1.200W REAL POTENCIA) X DIA	1	UN	$ 1 851.147,00	$ 351.717,93		$ 2.202 864.93
6.20	TARIMA PISO 12 X 6 MTS .100% MADERA ABEDUL CONTRACHAPADA FENOLICO 21 MMS X DIA	1	UN	$ 2 423.319,00	$ 460.430,61		$ 2.883.749.61
6.21	TARIMA PISO 13.42 X 7.32 MTS: 100% MADERA ABEDUL CONTRACHAPADA FENOLICO 21 X DIA	1	UN	$ 4.371.633,00	$ 830.610,27		$ 5.202.243.27
6.22	TAPETE ROJO TIPO CEREMONIAL PARA ACTIVIDADES PROTOCOLARIAS MEDIADAS 12 X6 X DIA	1	UN	$ 935.195,00	$ 177.687,05		$ 1 112.882,05
6.23	TV PANTALLA PLASMA DE 55" BASE X DIA	1	UN	$ 713.296,00	$ 135.526,24		$ 848 822,24
6.24	TV PANTALLA PLASMA DE 65" BASE X DIA	1	UN	$ 602.944,00	$ 114.559,36		$ 717 503.36
6.25	TV PANTALLA PLASMA DE 70" BASE X DIA	1	UN	$ 726.980,00	$ 138.126,20		$ 865.106,20
6.26	VIDEO BEAM 2.600 LUMENS LASER FULL HD X DIA	1	UN	$ 370.046,00	$ 70.308,74		$ 440 354,74
6.27	VIDEO BEAM 3.500 LUMENS LASER FULL HD X DIA	1	UN	$ 607.424,00	$ 115.410,56		$ 722.834,56
6.28	VIDEO BEAM 5.000 LUMENS LASER FULL HD X DIA	1	UN	$ 867.386,00	$ 164.803,34		$ 1 032.189,34
6.29	VIDEO BEAM 8.000 LUMENS LASER FULL HD X DIA	1	UN	$ 1.264 397,00	$ 240.235,43		$ 1 504 632.43
6.30	VIDEO BEAM 10.000 LUMENS LASER FULL HD X DIA	1	UN	$ 1.383.597,00	$ 262.883,43		$ 1.646.480,43
6.31	ESCALADOR DE VIDEO HDMI X DIA	1	UN	$ 146.250,00	$ 27.787,50		$ 174.037 50
6.32	ESTRUCTURAS DE LUCES (Base Estructura Stand Para Luces Pro Dj Ls- 60 3m*2.6m) X DIA	1	UN	$ 325.692,00	$ 61.881,48		$ 387.573.48
6.33	MICRÓFONOS COUNTRY DÍA (VÁLIDO CUALQUIER MARCA)	1	UN	$ 205.389,00	$ 39.023,91		$ 244.412.91
6.34	MICRÓFONOS INALÁMBRICOS DE MANO (Micrófono Inalámbrico Kit 2 Micro Pro Dj Uhv-412m Uhv412m) X DIA	1	UN	$ 130 000,00	$ 24.700,00		$ 154 700.00
6.35	TECHO CONCIERTO 10X12 MTS, ALTURA CAMPO CERRADO 7,50 MTS. POR UNA HORA	1	UN	$ 3.377.733.00	$ 641.769.27		$ 4.019 502.27
6.36	INTERNET DEDICADO 5 MBPS X DÍA (INCLUYE EQUIPOS E INSTALACIÓN)	1	UN	$ 366.215,00	$ 69.580,85		$ 435 795,85
6.37	INTERNET DEDICADO 10 MBPS X DÍA (INCLUYE EQUIPOS E INSTALACIÓN)	1	UN	$ 579.761,00	$ 110.154,59		$ 689 915,59
6.38	INTERNET DEDICADO 20 MBPS X DÍA (INCLUYE EQUIPOS E INSTALACIÓN)	1	UN	$ 740.027.00	$ 140.605,13		$ 880.632.13
6.39	INTERNET DEDICADO 30 MBPS X DÍA (INCLUYE EQUIPOS E INSTALACIÓN)	1	UN	$ 967.007,00	$ 183.731,33		$ 1.150.738.33
6.40	INTERNET DEDICADO 40 MBPS X DÍA (INCLUYE EQUIPOS E INSTALACIÓN)	1	UN	$ 1 079 405,00	$ 205.086.95		$ 1 284.491.95
6.41	INTERNET DEDICADO 50 MBPS X DÍA (INCLUYE EQUIPOS E INSTALACIÓN)	1	UN	$ 1.317.165,00	$ 250.261,35		$ 1 567 426,35
7	**TELONES (ALQUILER)**	**CANTIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**VALOR UNITARIO**	**IVA**	**IMPOSONSUMO**	**TOTAL, UNITARIO**
7 1	DE 1,80X1,80 MTS INCLUYE INSTALACIÓN X DÍA	1	UN	$ 122.941,00	$ 23 358.79		$ 146.299,79
7 2	DE 1,80X2,30 MTS INCLUYE INSTALACIÓN X DÍA	1	UN	$ 154.489,00	$ 29.352,91		$ 183 841.91
7.3	DE 2,80X3,70 MTS INCLUYE INSTALACIÓN X DÍA	1	UN	$ 244.067,00	$ 46.372,73		$ 290.439,73
7 4	DE 2,80X3,70 MTS BACK PROYECCIÓN INCLUYE INSTALACIÓN X DÍA	1	UN	$ 42.092,00	$ 7.997,48		$ 50 089 48
8	**TRADUCTORES**	**CANTIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**VALOR UNITARIO**	**IVA**	**IMPOSONSUMO**	**TOTAL, UNITARIO**
8.1	1 HORA 1 TRADUCTOR INGLÉS (INTERPRETACIÓN SIMULTÁNEA)	1	UN	$ 309.827,00	$ 58.867,13		$ 366 694 13
8.2	1 HORA Y 30 MINUTOS 1 TRADUCTOR INGLÉS (INTERPRETACIÓN SIMULTÁNEA)	1	UN	$ 500.000,00	$ 95.000,00		$ 595 000 00
8.3	2 HORAS 1 TRADUCTOR INGLÉS (INTERPRETACIÓN SIMULTÁNEA)	1	UN	$ 550 000,00	$ 104 500,00		$ 654 500 00
8.4	3 HORAS 1 TRADUCTOR INGLÉS (INTERPRETACIÓN SIMULTÁNEA)	1	UN	$ 1.138.548.00	$ 216 324,12		$ 1.354 872.12
8.5	4 HORAS 1 TRADUCTOR INGLÉS (INTERPRETACIÓN SIMULTÁNEA)	1	UN	$ 1.018.337,00	$ 193.484,03		$ 1.211.821.03
8.6	8 HORAS 1 TRADUCTOR INGLÉS (INTERPRETACIÓN SIMULTÁNEA)	1	UN	$ 1.701.004,00	$ 323.190,76		$ 2.024.194.76
8 7	ALQUILER DE 1 A 50 EQUIPOS PROFESIONALES DE TRADUCCIÓN SIMULTÁNEA DIGITAL FM, CON SUS RESPECTIVOS AUDÍFONOS, QUE INCLUYAN CABINA DE TRADUCCIÓN COMPLETA CON AISLAMIENTO ACÚSTICO, SISTEMA PROFESIONAL DE TRADUCCIÓN COMPATIBLE CON TECNOLOGÍA FM, MEZCLADOR DE SONIDO , ASISTENCIA TÉCNICA ESPECIALIZADA DURANTE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN Y CONEXIÓN A VIDEOLLAMADA PARA INTEGRACIÓN CON PLATAFORMAS VIRTUALES	1	UN	$ 2.500.000,00	$ 475.000.00		$ 2.975.000.00
8.8	ALQUILER DE 51 A 100 EQUIPOS PROFESIONALES DE TRADUCCIÓN SIMULTÁNEA DIGITAL FM, CON SUS RESPECTIVOS AUDÍFONOS, QUE INCLUYAN CABINA DE TRADUCCIÓN COMPLETA CON AISLAMIENTO ACÚSTICO, SISTEMA PROFESIONAL DE TRADUCCIÓN COMPATIBLE CON TECNOLOGÍA FM, MEZCLADOR DE SONIDO , ASISTENCIA TÉCNICA ESPECIALIZADA DURANTE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN Y CONEXIÓN A VIDEOLLAMADA PARA INTEGRACIÓN CON PLATAFORMAS VIRTUALES	1	UN	$ 4.500.000,00	$ 855 000,00		$ 5.355 000,00
8.9	ALQUILER DE 101 A 200 EQUIPOS PROFESIONALES DE TRADUCCIÓN SIMULTÁNEA DIGITAL FM, CON SUS RESPECTIVOS AUDÍFONOS, QUE INCLUYAN CABINA DE TRADUCCIÓN COMPLETA CON AISLAMIENTO ACÚSTICO,	1	UN	$ 9 382.869.00	$ 1 782 745,11		$ 11 165 614.11

	SISTEMA PROFESIONAL DE TRADUCCIÓN COMPATIBLE CON TECNOLOGÍA FM, MEZCLADOR DE SONIDO , ASISTENCIA TÉCNICA ESPECIALIZADA DURANTE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN Y CONEXIÓN A VIDEOLLAMADA PARA INTEGRACIÓN CON PLATAFORMAS VIRTUALES						
8.10	ALQUILER DE 201 A 300 EQUIPOS PROFESIONALES DE TRADUCCIÓN SIMULTÁNEA DIGITAL FM, CON SUS RESPECTIVOS AUDÍFONOS, QUE INCLUYAN CABINA DE TRADUCCIÓN COMPLETA CON AISLAMIENTO ACÚSTICO, SISTEMA PROFESIONAL DE TRADUCCIÓN COMPATIBLE CON TECNOLOGÍA FM, MEZCLADOR DE SONIDO , ASISTENCIA TÉCNICA ESPECIALIZADA DURANTE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN Y CONEXIÓN A VIDEOLLAMADA PARA INTEGRACIÓN CON PLATAFORMAS VIRTUALES	1	UN	$ 11.946.603,00	$ 2.269.854,57		$ 14.216 457,57
8.11	ALQUILER DE 301 A 400 EQUIPOS PROFESIONALES DE TRADUCCIÓN SIMULTÁNEA DIGITAL FM, CON SUS RESPECTIVOS AUDÍFONOS, QUE INCLUYAN CABINA DE TRADUCCIÓN COMPLETA CON AISLAMIENTO ACÚSTICO, SISTEMA PROFESIONAL DE TRADUCCIÓN COMPATIBLE CON TECNOLOGÍA FM, MEZCLADOR DE SONIDO , ASISTENCIA TÉCNICA ESPECIALIZADA DURANTE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN Y CONEXIÓN A VIDEOLLAMADA PARA INTEGRACIÓN CON PLATAFORMAS VIRTUALES	1	UN	$ 14.650.192,00	$ 2 783.536,48		$ 17.433.728,48
8.12	ALQUILER DE 401 A 500 EQUIPOS PROFESIONALES DE TRADUCCIÓN SIMULTÁNEA DIGITAL FM, CON SUS RESPECTIVOS AUDÍFONOS, QUE INCLUYAN CABINA DE TRADUCCIÓN COMPLETA CON AISLAMIENTO ACÚSTICO, SISTEMA PROFESIONAL DE TRADUCCIÓN COMPATIBLE CON TECNOLOGÍA FM, MEZCLADOR DE SONIDO , ASISTENCIA TÉCNICA ESPECIALIZADA DURANTE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN Y CONEXIÓN A VIDEOLLAMADA PARA INTEGRACIÓN CON PLATAFORMAS VIRTUALES	1	UN	$ 16.870.809,00	$ 3.205.453,71		$ 20.076.262,71
8.13	ALQUILER DE 501 A 600 EQUIPOS PROFESIONALES DE TRADUCCIÓN SIMULTÁNEA DIGITAL FM, CON SUS RESPECTIVOS AUDÍFONOS, QUE INCLUYAN CABINA DE TRADUCCIÓN COMPLETA CON AISLAMIENTO ACÚSTICO, SISTEMA PROFESIONAL DE TRADUCCIÓN COMPATIBLE CON TECNOLOGÍA FM, MEZCLADOR DE SONIDO , ASISTENCIA TÉCNICA ESPECIALIZADA DURANTE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN Y CONEXIÓN A VIDEOLLAMADA PARA INTEGRACIÓN CON PLATAFORMAS VIRTUALES	1	UN	$ 18.541.270,00	$ 3.522.841,30		$ 22.064.111,30
8.14	ALQUILER DE 601 A 700 EQUIPOS PROFESIONALES DE TRADUCCIÓN SIMULTÁNEA DIGITAL FM, CON SUS RESPECTIVOS AUDÍFONOS, QUE INCLUYAN CABINA DE TRADUCCIÓN COMPLETA CON AISLAMIENTO ACÚSTICO, SISTEMA PROFESIONAL DE TRADUCCIÓN COMPATIBLE CON TECNOLOGÍA FM, MEZCLADOR DE SONIDO , ASISTENCIA TÉCNICA ESPECIALIZADA DURANTE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN Y CONEXIÓN A VIDEOLLAMADA PARA INTEGRACIÓN CON PLATAFORMAS VIRTUALES	1	UN	$ 19.972.092,00	$ 3.794.697,48		$ 23.766 789,48
8.15	ALQUILER DE 701 A 800 EQUIPOS PROFESIONALES DE TRADUCCIÓN SIMULTÁNEA DIGITAL FM, CON SUS RESPECTIVOS AUDÍFONOS, QUE INCLUYAN CABINA DE TRADUCCIÓN COMPLETA CON AISLAMIENTO ACÚSTICO, SISTEMA PROFESIONAL DE TRADUCCIÓN COMPATIBLE CON TECNOLOGÍA FM, MEZCLADOR DE SONIDO , ASISTENCIA TÉCNICA ESPECIALIZADA DURANTE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN Y CONEXIÓN A VIDEOLLAMADA PARA INTEGRACIÓN CON PLATAFORMAS VIRTUALES	1	UN	$ 21.522.899,00	$ 4.089 350,81		$ 25.612.249,81
9	**ESCENOGRAFÍA (ALQUILER)**	**CANTIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**VALOR UNITARIO**	**IVA**	**IMPOSONSUMO**	**TOTAL, UNITARIO**
9.1	BACKING ACREDITACIONES (ESTRUCTURA CENTRAL 3 X2 MTTS, BANNER TENSADO IMPRESO FULL COLOR) X DÍA	1	UN	$ 706.550,00	$ 134.244,50		$ 840.794,50
9.2	BACKING SALÓN PRINCIPAL (ESTRUCTURA CENTRAL 3 X2 MTTS, DOS LATERALES DE 2X2 MTS, BANNER TENSADO IMPRESO A COLOR) X DÍA	1	UN	$ 1.199.948,00	$ 227.990,12		$ 1.427.938,12
9.3	BACKING SALONES ADICIONALES (ESTRUCTURA CENTRAL DE 2X2 MTS, BANNER TENSADO IMPRESO A COLOR) X DÍA	1	UN	$ 504.308,00	$ 95 818,52		$ 600 126,52
9.4	BASTIDORES ENTRADA SALONES PUBLICITARIO 2,0 METROS DE ALTO 1 METRO ANCHO X DÍA	1	UN	$ 79 904,00	$ 15.181,76		$ 95.085,76
9.5	BASTIDORES FACHADA DE 2 METROS ANCHO X 6 METROS DE LARGO X DÍA	1	UN	$ 307.150,00	$ 58.358,50		$ 365.508,50
9.6	BASTIDORES HALL DE 1, 50 CM ALTO X 1 METRO DE ANCHO X DÍA	1	UN	$ 96.297,00	$ 18.296,43		$ 114.593,43
9.7	MESA DE CENTRO CIRCULAR DIAMETRO 2 METROS X DÍA	1	UN	$ 36.787,00	$ 6.989,53		$ 43.776,53
9.8	PABELLÓN 30 MTS. (2. 6 METROS DE ANCHO X 30 METROS DE LARGO X 3 METROS DE ALTO) X DÍA	1	UN	$ 4.727.271,00	$ 898.181,49		$ 5.625.452,49
9.9	POLTRONAS 1 PUESTO X DÍA	1	UN	$ 162.893,00	$ 30.949,67		$ 193.842,67

9.10	PUFF 1 PUESTO X DIA	1	UN	$ 108.660,00	$ 20.683,40		$ 129.543.40
9.11	SOFA 3 PUESTOS X DIA	1	UN	$ 234.266,00	$ 44.510,54		$ 278 776.54
9.12	TARIMAS DE 6 X 6 METROS X DIA	1	UN	$ 1.722 267,00	$ 327.230,73		$ 2 049.497.73
9.13	TARIMAS DE 12 X 6 METROS X DIA	1	UN	$ 2.827.208,00	$ 537.169,52		$ 3 364.377 52
9.14	TARIMAS DE 12 X 12 METROS X DIA	1	UN	$ 3.871.362,00	$ 735.558,78		$ 4 606 920.78
9.15	TARIMAS DE 2 X 2 METROS X DIA	1	UN	$ 788.190,00	$ 149.756,10		$ 937.946.10
9.16	TARIMAS DE 4 X 4 METROS X DIA	1	UN	$ 1.290.353,00	$ 245.167,07		$ 1.535.520,07
9.17	TARIMAS DE 6 X 6 METROS X DIA	1	UN	$ 1.662.903,00	$ 315 951,57		$ 1.978 854 57
9.18	MESA COCTELERA - DIAMETRO 60 CM	1	UN	$ 123 277,00	$ 23.422,63		$ 146 699.63
10	**OTROS SERVICIOS LOGÍSTICOS (ALQUILER)**	**CANTIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**VALOR UNITARIO**	**IVA**	**IMPOSONSUMO**	**TOTAL, UNITARIO**
10.1	BODEGA PARA MATERIAL X M2 DIARIO X UN DIA	1	UN	$ 13.806,00	$ 2.623,14		$ 16.429 14
10.2	CARPA BLANCA DOS AGUAS 2 X 2 MTS X EVENTO	1	UN	$ 210.000,00	$ 39.900,00		$ 249.900.00
10.3	CARPA BLANCA DOS AGUAS 4 X 4 MTS X EVENTO	1	UN	$ 380.000,00	$ 72.200,00		$ 452.200.00
10 4	CARPA BLANCA DOS AGUAS 6 X 6 MTS X EVENTO	1	UN	$ 692.874,00	$ 131.646,06		$ 824 520,06
10.5	CARPA BLANCA DOS AGUAS 8 X 8 MTS X EVENTO	1	UN	$ 1.218.529,00	$ 231.520,51		$ 1.450.049.51
10.6	CARPA BLANCA DOS AGUAS 10 X 10 MTS X EVENTO	1	UN	$ 1 719.845,00	$ 326.770,55		$ 2 046.615.55
10.7	CARPA BLANCA DOS AGUAS 6 X 12 MTS X EVENTO	1	UN	$ 1.599.935,00	$ 303.987,65		$ 1.903.922.65
10.8	CARPA BLANCA TIPO PABELLON 12 X 6MTS X EVENTO	1	UN	$ 2 503 040,00	$ 475.577,60		$ 2 978.617.60
10 9	CARPA BLANCA TIPO PABELLON 12 X 12 MTS X EVENTO	1	UN	$ 3.038 810,00	$ 577.373.90		$ 3.616.183,90
10.10	CARPA BLANCA TIPO PABELLON 21 X 5 MTS X EVENTO	1	UN	$ 3 691 932,00	$ 701.467,08		$ 4 393.399,08
10.11	CARPA BLANCA TIPO PABELLON 25 X 5 MTS X EVENTO	1	UN	$ 4.120.506,00	$ 782.896,14		$ 4.903.402.14
10.12	CARPA BLANCA TIPO PABELLON 12 X 36 MTS X EVENTO	1	UN	$ 7.402.168,00	$ 1.406.411,92		$ 8 808 579.92
10.13	CARPA BLANCA TIPO PABELLON 15 X 36 MTS X EVENTO	1	UN	$ 9 424 736,00	$ 1.790.699,84		$ 11 215.435.84
10.14	CARPA BLANCA TIPO HANGAR 12 X 6 MTS X EVENTO	1	UN	$ 2.290.926,00	$ 435.275,94		$ 2.726.201,94
10.15	CARPA BLANCA TIPO HANGAR 12 X 12 MTS X EVENTO	1	UN	$ 3.465.758,00	$ 658.494,02		$ 4 124 252,02
10.16	CARPA BLANCA TIPO HANGAR 12 X 36 MTS X EVENTO	1	UN	$ 7.402.278,00	$ 1.406 432,82		$ 8.808.710.82
10.17	CARPA BLANCA TIPO HANGAR 12 X 60 MTS X EVENTO	1	UN	$ 9.972.457,00	$ 1.894.766,83		$ 11 867.223.83
10.18	CARPA BLANCA TIPO HANGAR 25 X 65 MTS X EVENTO	1	UN	$ 22 795 457,00	$ 4.331 136,83		$ 27.126.593 83
10.19	BAÑO PORTÁTIL (TOALLA, JABÓN, PAPEL HIGIÉNICO Y AROMATIZADOR) X EVENTO	1	UN	$ 647.046,00	$ 122.938,74		$ 769 984 74
10.20	DECORACIÓN (VELAS, ANTORCHAS) UNITARIO ENTORCHADAS CILÍNDRICAS DE 10 CM DE ALTO CUALQUIER COLOR, ANTORCHAS EN BAMBÚ Y/O METÁLICAS	1	UN	$ 82.240,00	$ 15.625.60		$ 97 865 60
11	**SERVICIO DE RESTAURANTE DESAYUNOS**	**CANTIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**VALOR UNITARIO**	**IVA**	**IMPOSONSUMO**	**TOTAL, UNITARIO**
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	$ 23.887,00		$ 1.910.96	$ 25.797.96
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	$ 30.000,00		$ 2 400,00	$ 32.400.00
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	$ 29.617,00		$ 2.369,36	$ 31.986.36
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	$ 25.247,00		$ 2.019,76	$ 27 266,76
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	$ 30.000,00		$ 2.400,00	$ 32.400.00
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	$ 25.000,00		$ 2.000.00	$ 27 000.00
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	$ 29.958,00		$ 2 396.64	$ 32 354,64
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	$ 23.000,00		$ 1 840,00	$ 24 840.00
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	$ 25.835,00		$ 2.066.80	$ 27.901.80
11.10	OPCIÓN 10: ARROZ PAISA 230 GRAMOS, CHICHARRÓN, MADURO FRITO, AREPA ANTIOQUEÑA, CHOCOLATE, CAFÉ CON LECHE, TE 12 ONZAS	1	UN	$ 27.000,00		$ 2.160,00	$ 29.160.00
12	**ENTRADAS Y PASABOCAS**	**CANTIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**VALOR UNITARIO**	**IVA**	**IMPOSONSUMO**	**TOTAL, UNITARIO**
12.1	ENSALADA CAPRESSE DE 100 GRAMOS QUESO MOZZARELLA, TOMATE ROJO, SALSA PESTO.	1	UN	$ 21 000,00		$ 1.680,00	$ 22.680,00

12.2	PALMITOS DE CANGREJO CON MANGO DE 150 GRAMOS: PALMITOS CANGREJO, FRUTA MANGO, SALSA MAYONESA.	1	UN	$ 24 759,00		$ 1.980,72	$ 26.739,72
12.3	CEVICHE PERUANO DE 150 GRAMOS: CORVINA, CEBOLLA ROJA, MAÍZ TOSTADO, PORCIÓN MAZORCA, LIMÓN.	1	UN	$ 27.110,00		$ 2.168,80	$ 29 278,80
12 4	SOPA DE TORTILLAS 200 GRAMOS: PASTA DE TOMATE, PECHUGA DE POLLO, QUESO PARMESANO, TORTILLA DE MAÍZ.	1	UN	$ 26.751,00		$ 2 140,08	$ 28.891,08
12.5	SOPA DE VERDURAS DE 200 GRAMOS: PAPA, ARVEJAS, ESPINACAS, ZANAHORIAS.	1	UN	$ 13.712,00		$ 1.096,96	$ 14.808,96
12 6	PORCIÓN DE FRUTA120 GRAMOS. MELÓN, PAPAYA, MANZANA.	1	UN	$ 11.864,00		$ 949,12	$ 12.813,12
12.7	ROLLITO DE 120 GRAMOS RELLENOS DE POLLO Y VEGETALES ACOMPAÑADOS DE SALSA AGRIDULCE.	1	UN	$ 16.950,00		$ 1.356,00	$ 18.306,00
12.8	COLOMBIAN SUSHI ROLL: PARGO CROCANTE, PIMENTÓN ASADO, ENVUELTO EN PLÁTANO FRITO 150 GRAMOS.	1	UN	$ 33.142,00		$ 2.651,36	$ 35.793,38
12 9	TEQUEÑO DE QUESO (90 GRAMOS)	1	UN	$ 8 254,00		$ 660,32	$ 8.914,32
12.10	ALITAS DE POLLO AHUMADAS EN SALSA BBQ (1 PORCIÓN DE POLLO 90 GRAMOS)	1	UN	$ 25.286,00		$ 2.022,88	$ 27.308,88
12.11	COSTILLITAS DE CERDO AHUMADAS EN SALSA BBQ DE MANZANA (1 PORCIÓN 90 GRAMOS)	1	UN	$ 27.040,00		$ 2.163,20	$ 29.203,20
13	**ALMUERZOS**	**CANTIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**VALOR UNITARIO**	**IVA**	**IMPOSONSUMO**	**TOTAL, UNITARIO**
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 FRIO DE MARACUYÁ	1	UN	$ 46.600,00		$ 3.728,00	$ 50.328,00
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	$ 58.577,00		$ 4.686,16	$ 63.263,16
13 3	OPCIÓN 3: AJIACO SANTAFEREÑO. AJIACO POLLO DESMECHADO ARROZ BLANCO 450 GRAMOS, AREPA MAÍZ TIERNO, AGUACATE CREMA DE LECHE, AJÍ, ALCAPARRA POSTRE: LECHE ASADA	1	UN	$ 48.807,00		$ 3.904,56	$ 52.711,56
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	$ 52.044,00		$ 4.163,52	$ 56.207,52
13.5	OPCIÓN 5: ENTRADA: CEVICHE ACAPULCO, ENSALADA CESAR CON POLLO O ENSALADA DE NICOISE O ENSALADA DE PASTA PRIMAVERA O MEZCLUM 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	$ 63.920,00		$ 5.113,60	$ 69.033,60
14	**ALMUERZOS EJECUTIVOS**	**CANTIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**VALOR UNITARIO**	**IVA**	**IMPOSONSUMO**	**TOTAL, UNITARIO**
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	$ 60.422,00		$ 4.833,76	$ 65.255,76
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	$ 62.835,00		$ 5.026,80	$ 67.861,80
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	$ 75.000,00		$ 6.000,00	$ 81.000,00
15	**ALMUERZO FUERTE**	**CANTIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**VALOR UNITARIO**	**IVA**	**IMPOSONSUMO**	**TOTAL, UNITARIO**
15 1	OPCIÓN 1: CHURRASCO DE 400 GRAMOS ACOMPANADO CON CHIMICHURRI PAPA SALADA, ENSALADA PRIMAVERA.	1	UN	$ 47.232,00		$ 3.778,56	$ 51.010,56
15 2	OPCIÓN 2: LOMO DE RES BALSÁMICO 400 GRAMOS ACOMPAÑADO DE ENSALADA	1	UN	$ 52.792,00		$ 4.223,36	$ 57.015,36
15 3	OPCIÓN 3: CAÑÓN DE CERDO SALSA AGRIDULCE DE 400 GRAMOS ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE AGUACATE.	1	UN	$ 52.805,00		$ 4.224,40	$ 57 029,40

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	$ 53.592,00		$ 4 287,36	$ 57.879,36
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	$ 54 820,00		$ 4.385,60	$ 59.205,60
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	$ 45 000,00		$ 3 600,00	$ 48.600,00
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	$ 40.000,00		$ 3.200,00	$ 43.200,00
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	$ 45.000,00		$ 3.600,00	$ 48 600,00
15.9	OPCIÓN 9: LASAGNA MIXTA DE 450 GRAMOS DE CARNE Y POLLO ACOMPAÑADA DE PAN BAGUETT.	1	UN	$ 30 000,00		$ 2 400,00	$ 32.400 00
15.10	OPCIÓN 10: ARROZ MIXTO PERSONAL DE 500 GRAMOS: ARROZ FRITO CON POLLO Y CERDO SALTEADO EN SALSA DE SOYA.	1	UN	$ 47.092,00		$ 3.767,36	$ 50.859,36
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	$ 56.638,00		$ 4.531,04	$ 61.169,04
16	**ALMUERZO PARRILLA**	**CANTIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**VALOR UNITARIO**	**IVA**	**IMPOSONSUMO**	**TOTAL, UNITARIO**
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	$ 55.000,00		$ 4.400,00	$ 59.400,00
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	$ 45.000,00		$ 3.600,00	$ 48.600,00
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	$ 52.148,00		$ 4 171,84	$ 56 319,84
17	**COFFEE BREAK**	**CANTIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**VALOR UNITARIO**	**IVA**	**IMPOSONSUMO**	**TOTAL, UNITARIO**
17.1	SANDWICH 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	$ 22.967,00		$ 1.837,36	$ 24.804,36
17.2	SANDWICH 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	$ 32.473,00		$ 2 597,84	$ 35.070,84
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	$ 32.889,00		$ 2.631,12	$ 35.520 12
17.4	HOJALDRE DE POLLO Y CHAMPIÑONES 120 GRAMOS	1	UN	$ 11.638,00		$ 931,04	$ 12.569,04
17.5	WRAP DE POLLO Y PIÑA PARRILLADA CON QUESO PARMESANO Y ADEREZO CESAR 120 GRAMOS	1	UN	$ 23 152,00		$ 1.852,16	$ 25 004,16
17.6	WRAP DE RES CON PIMIENTOS ASADOS, QUESO GOUDA Y ADEREZO MIL ISLAS 120 GRAMOS	1	UN	$ 23 193,00		$ 1.855,44	$ 25 048 44
17.7	MINI EMPANADA DE CARNE 100 GRAMOS CON AJÍ CASERO	1	UN	$ 5.929,00		$ 474,32	$ 6.403,32
17.8	BRAZO DE REINA CON FRESAS Y MELOCOTÓN (50 GRAMOS)	1	UN	$ 6.007,00		$ 480,56	$ 6.487 56
17.9	ROSCÓN CON BOCADILLO Y AREQUIPE (60 GRAMOS)	1	UN	$ 4.042,00		$ 323,36	$ 4.365 36
17.10	VARIEDAD DE MUFFINS (80 GRAMOS)	1	UN	$ 6.318,00		$ 505,44	$ 6.823,44
17.11	FLAN DE CARAMELO PORCIÓN INDIVIDUAL DE 75 GRAMOS	1	UN	$ 8.154,00		$ 652,32	$ 8 806 32
17.12	PERAS AL VINO TINTO PORCIÓN INDIVIDUAL DE 75 GRAMOS	1	UN	$ 12.335,00		$ 986,80	$ 13.321,80
17.13	MANZANAS AL VINO BLANCO PORCIÓN INDIVIDUAL DE 75 GRAMOS	1	UN	$ 12.459,00		$ 996,72	$ 13.455 72
17.14	QUESO CON JALEA PORCIÓN INDIVIDUAL DE 75 GRAMOS	1	UN	$ 10.902,00		$ 872,16	$ 11 774,16
17.15	CUAJADA CON MELAO PORCIÓN INDIVIDUAL DE 75 GRAMOS	1	UN	$ 10.832,00		$ 866,56	$ 11.698,56
17.16	BOTELLA DE AGUA X 250 ML.	1	UN	$ 2.107,00		$ 168,56	$ 2 275,56
17 17	BOTELLA DE AGUA X 500 ML	1	UN	$ 3.827,00		$ 306,16	$ 4.133 16
17.18	BOTELLA DE AGUA X 600 ML.	1	UN	$ 4.072,00		$ 325,76	$ 4 397,76
17 19	BOTELLA DE AGUA X 1 LITRO	1	UN	$ 6.093,00		$ 487,44	$ 6 580,44
17 20	BOTELLA DE AGUA X 2 LITROS	1	UN	$ 7 757,00		$ 620,56	$ 8.377,56
17.21	BOTELLA DE AGUA X 5 LITROS	1	UN	$ 14.235,00		$ 1.138,80	$ 15 373,80
17 22	BOTELLA DE AGUA X 250 ML CON GAS	1	UN	$ 2 575,00		$ 206,00	$ 2.781,00
17.23	BOTELLA DE AGUA X 500 ML. CON GAS	1	UN	$ 4.611,00		$ 368,88	$ 4.979,88

17.24	BOTELLA DE AGUA X 600 ML. CON GAS	1	UN	$ 4.419,00		$ 353,52	$ 4.772,52
17.25	BOTELLA DE AGUA X 1 LITRO CON GAS	1	UN	$ 7.407,00		$ 592,56	$ 7.999,56
17.26	GASEOSA LATA X 235 ML SURTIDA	1	UN	$ 4.041,00		$ 323,26	$ 4.364,26
17.27	GASEOSA LATA X 330 ML SURTIDA	1	UN	$ 9.422,00		$ 753,76	$ 10.175,76
17.28	GASEOSA GO PACK 200 ML. SURTIDA	1	UN	$ 2.694,00		$ 215,52	$ 2.909,52
17.29	GASEOSA GO PACK 400 ML. SURTIDA	1	UN	$ 5.315,00		$ 425,20	$ 5.740,20
17.30	GASEOSA GO PACK 600 ML. SURTIDA	1	UN	$ 5.300,00		$ 424,00	$ 5.724,00
17.31	GASEOSA BOTELLA DE 2 L SURTIDA	1	UN	$ 10.426,00		$ 834,08	$ 11.260,08
17.32	GASEOSA BOTELLA DE 1. 75 L SURTIDA	1	UN	$ 8.903,00		$ 712,24	$ 9.615,24
17.33	GASEOSA BOTELLA DE 2. 5 L SURTIDA	1	UN	$ 13.434,00		$ 1.074,72	$ 14.508,72
17.34	GASEOSA BOTELLA DE 3 L SURTIDA	1	UN	$ 9.647,00		$ 771,76	$ 10.418,76
17.35	GASEOSA BOTELLA DE 3. 5 L SURTIDA	1	UN	$ 11.269,00		$ 901,52	$ 12.170,52
17.36	JUGO CAJA DE 200 ML	1	UN	$ 2.846,00		$ 227,68	$ 3.073,68
17.37	JUGO NATURAL 14 ONZ	1	UN	$ 7.000,00		$ 560,00	$ 7.560,00
17.38	JUGO NATURAL 12 ONZ	1	UN	$ 6.500,00		$ 520,00	$ 7.020,00
17.39	JUGO NATURAL 9 ONZ	1	UN	$ 4.725,00		$ 378,00	$ 5.103,00
17.40	BEBIDA REHIDRATANTE 500 ML	1	UN	$ 5.982,00		$ 478,56	$ 6.460,56
17.41	TE 500 ML	1	UN	$ 6.497,00		$ 519,76	$ 7.016,76
17.42	SODA GASIFICADAS DE MEZCLAS FRUTALES Y HERBALES 300 ML (VIDRIO) - SIN COLORANTE O SABOR ARTIFICIAL-	1	UN	$ 8.166,00		$ 653,28	$ 8.819,28
17.43	YOGURT VASO 250 GR (CON TROZOS DE FRUTA)	1	UN	$ 4.547,00		$ 363,76	$ 4.910,76
17.44	AVENA VASO 250 GR	1	UN	$ 4.680,00		$ 374,40	$ 5.054,40
17.45	CAPPUCCINO 350 ML (CAFÉ ESPRESSO, VAPOR Y ESPUMA DE LECHE EN IGUAL PROPORCIÓN CAFÉ Y LECHE)	1	UN	$ 8.694,00		$ 695,52	$ 9.389,52
17.46	ALMOJABANAS 80 GR	1	UN	$ 3.800,00		$ 304,00	$ 4.104,00
17.47	BUÑUELOS 80 GR	1	UN	$ 3.800,00		$ 304,00	$ 4.104,00
17.48	PANDEBONO 80 GR	1	UN	$ 3.800,00		$ 304,00	$ 4.104,00
17.49	EMPANADA HORNEADA DE 150 GR (CARNE, POLLO, MIXTA O VERDURA)	1	UN	$ 4.290,00		$ 343,20	$ 4.633,20
17.50	PALITOS DE QUESO 70 GR	1	UN	$ 5.361,00		$ 428,88	$ 5.789,88
17.51	CROISSANT CHOCOLATE 100 GR	1	UN	$ 8.318,00		$ 665,44	$ 8.983,44
17.52	CROISSANT 100 GR (CEREALES, queso, arequipe y queso o jamón y queso)	1	UN	$ 8.640,00		$ 691,20	$ 9.331,20
17.53	PORCIÓN DE TORTA 3 LECHES 100 GR	1	UN	$ 10.646,00		$ 851,68	$ 11.497,68
17.54	PORCIÓN DE TORTA DE CHOCOLATE 100 GR	1	UN	$ 11.419,00		$ 913,52	$ 12.332,52
17.55	ARROZ CON LECHE 125 GR	1	UN	$ 7.052,00		$ 564,16	$ 7.616,16
17.56	HELADO EN VASITO - CREMOSO, SABOR SURTIDO - 60 GR	1	UN	$ 4.800,00		$ 384,00	$ 5.184,00
18	**ESTACIÓN DE QUESOS**	**CANTIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**VALOR UNITARIO**	**IVA**	**IMPOSONSUMO**	**TOTAL, UNITARIO**
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	$ 292.858,00		$ 23.428,64	$ 316.286,64
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	$ 304.867,00		$ 24.389,36	$ 329.256,36
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	$ 320.429,00		$ 25.634,32	$ 346.063,32
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	$ 1.317.200,00		$ 105.376,00	$ 1.422.576,00
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	$ 1.161.490,00		$ 92.919,20	$ 1.254.409,20
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	$ 1.500.000,00		$ 120.000,00	$ 1.620.000,00
19	**MENAJE ALIMENTOS & BEBIDAS (ALQUILER)**	**CANTIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**VALOR UNITARIO**	**IVA**	**IMPOSONSUMO**	**TOTAL, UNITARIO**
19.1	CRISTALERÍA ESPECIAL COPA PARA AGUA, VASO PARA JUGO, VASO PARA VINO X (PUESTO)	1	UN	$ 5.370,00	$ 1.020,30		$ 6.390,30
19.2	CRISTALERÍA SENCILLA COPA PARA AGUA, VASO PARA JUGO, VASO PARA VINO X (PUESTO)	1	UN	$ 4.348,00	$ 826,12		$ 5.174,12
19.3	VAJILLA ESPECIAL, PLATO BASE, SOBRE PLATO, POCILLO CHOCOLATERO O VASO, PLATO PARA PAN O POSTRE (PUESTO)	1	UN	$ 15.628,00	$ 3.007,32		$ 18.635,32
19.4	VAJILLA SENCILLA, PLATO BASE, SOBRE PLATO, POCILLO CHOCOLATERO O VASO, PLATO PARA PAN O POSTRE (PUESTO)	1	UN	$ 11.606,00	$ 2.205,14		$ 13.811,14
19.5	CUBERTERÍA FINA, TENEDOR PRINCIPAL, CUCHILLO Y CUCHARA PRINCIPALES, CUCHILLO PARA PAN, TENEDOR PARA ENSALADA, CUCHARA POSTRE (PUESTO)	1	UN	$ 16.434,00	$ 3.122,46		$ 19.556,46
19.6	CUBERTERÍA SENCILLA, TENEDOR PRINCIPAL, CUCHILLO Y CUCHARA PRINCIPALES, CUCHILLO PARA	1	UN	$ 10.900,00	$ 2.071,00		$ 12.971,00

	PAN, TENEDOR PARA ENSALADA, CUCHARA POSTRE (PUESTO)						
19.7	MENAJE ECONÓMICO PLATO, VASO PARA JUGO, TENEDOR Y CUCHILLO; CUCHARA O TENEDOR (NO PRINCIPAL)	1	UN	$ 16.158,00	$ 3.070,02		$ 19.228,02
19.8	MESA REDONDA O CUADRADA 4-5 PUESTOS	1	UN	$ 39.489,00	$ 7.502,91		$ 46.991,91
19.9	MESA REDONDA O CUADRADA 8-10 PUESTOS	1	UN	$ 50.784,00	$ 9.648,96		$ 60.432,96
19.10	SERVILLETAS DE TELA	1	UN	$ 7.778,00	$ 1.477,82		$ 9.255,82
19.11	SILLA ACOLCHADA	1	UN	$ 23.950,00	$ 4.550,50		$ 28.500,50
19.12	SILLA PLÁSTICA SIN BRAZOS TIPO RIMAX (VÁLIDA CUALQUIER MARCA)	1	UN	$ 2.714,00	$ 515,66		$ 3.229,66
19.13	SILLA TIPO TIFFANY-CHIVARY	1	UN	$ 11.404,00	$ 2.166,76		$ 13.570,76
19.14	TAPA MESA 6 PUESTOS.	1	UN	$ 7.147,00	$ 1.357,93		$ 8.504,93
19.15	FALDONES MESA 6 PUESTOS	1	UN	$ 19.160,00	$ 3.640,40		$ 22.800,40
19.16	SERVILLETERO BLANCO EN ACRÍLICO X EVENTO	1	UN	$ 3.725,00	$ 707,75		$ 4.432,75
20	**PERSONAL Y OTROS APOYOS**	**CANTIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**VALOR UNITARIO**	**IVA**	**IMPOSONSUMO**	**TOTAL, UNITARIO**
20.1	INGENIERO DE ILUMINACIÓN X HORA	1	UN	$ 123.383,00	$ 23.442,77		$ 146.825,77
20.2	INGENIERO DE ILUMINACIÓN X EVENTO DE HASTA 8 HORAS	1	UN	$ 813.929,00	$ 154.646,51		$ 968.575,51
20.3	INGENIERO DE SONIDO X HORA	1	UN	$ 131.321,00	$ 24.950,99		$ 156.271,99
20.4	INGENIERO DE SONIDO X EVENTO DE HASTA 8 HORAS	1	UN	$ 650.000,00	$ 123.500,00		$ 773.500,00
20.5	TÉCNICO ELÉCTRICO X HORA	1	UN	$ 99.615,00	$ 18.926,85		$ 118.541,85
20.6	TÉCNICO ELÉCTRICO X EVENTO DE HASTA 8 HORAS	1	UN	$ 607.460,00	$ 115.417,40		$ 722.877,40
20.7	PERSONAL CAPACITADO PARA TRABAJO EN ALTURAS X HORA	1	UN	$ 112.485,00	$ 21.372,15		$ 133.857,15
20.8	PERSONAL CAPACITADO PARA TRABAJO EN ALTURAS X EVENTO DE HASTA 8 HORAS	1	UN	$ 470.549,00	$ 89.404,31		$ 559.953,31
20.9	PERSONAL DE APOYO SERVICIOS GENERALES X HORA	1	UN	$ 57.281,00	$ 10.883,39		$ 68.164,39
20.10	PERSONAL DE APOYO SERVICIOS GENERALES X EVENTO DE HASTA 8 HORAS	1	UN	$ 346.091,00	$ 65.757,29		$ 411.848,29
20.11	SERVICIO DE MESEROS X HORA	1	UN	$ 76.185,00	$ 14.475,15		$ 90.660,15
20.12	SERVICIO DE MESEROS X EVENTO DE HASTA 8 HORAS	1	UN	$ 246.130,00	$ 46.764,70		$ 292.894,70
20.13	TÉCNICOS ELÉCTRICOS X HORA	1	UN	$ 98.298,00	$ 18.676,62		$ 116.974,62
20.14	TÉCNICOS ELÉCTRICOS X EVENTO DE HASTA 8 HORAS	1	UN	$ 551.684,00	$ 104.819,96		$ 656.503,96
20.15	AMBULANCIA MEDICALIZADA PARA EVENTOS (CONSTA DE CONDUCTOR Y PARAMÉDICO) X HORA	1	UN	$ 486.668,00	**$ 0,00**		$ 486.668,00
20.16	AMBULANCIA MEDICALIZADA PARA EVENTOS (CONSTA DE CONDUCTOR Y PARAMÉDICO) X EVENTO DE HASTA 8 HORAS	1	UN	$ 2.461.144,00	**$ 0,00**		$ 2.461.144,00

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

NOTA 1: Los proponentes interesados en presentar propuesta para el presente proceso deberán tener en cuenta lo siguiente:

- En la **pregunta No. 1** del cuestionario económico del SECOP II, el oferente deberá escribir como respuesta OBLIGATORIA el valor de ($1.980.000.000,00) ya que el contrato a celebrar se adjudicará por el valor total asignado; **este valor cuenta para adjudicación.**

- En la **pregunta No. 2** del cuestionario económico del SECOP II, el oferente deberá escribir como respuesta el "**Valor total de la sumatoria de los precios totales INCLUIDO IVA o IMPUESTO AL CONSUMO (según Aplique)"** ofrecidos en el **FORMULARIO PRECIOS DE REFERENCIA EXCEL** *del archivo EXCEL;* ***Cuenta para evaluación, ponderación y la ejecución del contrato.***

- En la **pregunta No 3** del cuestionario económico del SECOP II, deberán anexar el archivo Excel, diligenciado, que contiene la propuesta de precios unitarios. Este archivo es el "**FORMULARIO PRECIOS DE REFERENCIA EXCEL** ".

NOTAS GENERALES

1. El valor de la propuesta se entiende incluidos en su totalidad, los costos directos e indirectos que genere la ejecución contractual
2. Los interesados en el presente proceso deberán ofertar la totalidad de los ítems, cumpliendo el total de las especificaciones técnicas y los PRECIOS DE REFERENCIA INCLUIDO IMPUESTOS proyectados, de no ser así quedará incurso en CAUSAL DE RECHAZO.

3. Los valores unitarios ofertados por ítem deberán contener máximo dos (2) decimales. En caso necesario, la entidad procederá a hacer corrección aritmética partiendo del precio unitario sin IVA del respectivo ítem y usará la función de Excel "=redondear (valor unitario sin IVA;2").
4. Ninguno de los valores (precios) unitarios ofrecidos IVA incluido (Según Aplique) por ítem podrá ser igual cero (0), estar vacío o estar en blanco.
5. Los precios techo incluyen todos los gravámenes, costos y gastos relacionados con las posibles actividades, gestiones o variaciones del mercado; y, por lo tanto, en caso de darse, no generarán costo adicional. Los precios deberán ser ofertados en pesos colombianos.
6. El precio ofertado deberá incluir todos los costos directos e indirectos como impuestos, tasas, sobretasas y demás erogaciones relacionadas como administración, variaciones monetarias de orden cambiario y todo lo correspondiente al área comercial del proponente, por lo tanto, la entidad no se hará responsable por reclamaciones que tengan como causa los elementos antes descritos.
7. Se adjudicará de FORMA TOTAL al proponente que, habiendo presentado una propuesta hábil, obtenga el primer orden de elegibilidad, de acuerdo con lo establecido en el presente estudio previo y pliego de condiciones.
8. La adjudicación se hará de FORMA TOTAL de acuerdo con los precios presentados en la propuesta teniendo en cuenta el MAYOR PUNTAJE OBTENIDO registrado entre las ofertas de acuerdo con las necesidades establecidas por la administración, hasta por el valor del CDP.
9. La ESDEG, en aras de garantizar la aplicación al principio de igualdad y de selección objetiva, y dando aplicación los lineamientos dados por la AGENCIA NACIONAL COLOMBIA COMPRA EFICIENTE, esta entidad adelantará la evaluación de las propuestas económicas sobre el precio real ofrecido por cada proponente, esto es, con la inclusión de los impuestos, que se entienden parte del precio. Así, si un oferente ES RESPONSABLE DE IVA y ello influye en el precio ofertado, la evaluación se debe hacer sobre el precio final, sin importar si en el proceso existen otros oferentes NO RESPONSABLES DE IVA (ANTES REGIMEN SIMPLIFICADO); lo anterior de conformidad con el concepto 4201912000006059 y al Radicado No. 2202013000002353 concepto C-059 de 2021 de Colombia Compra Eficiente.[1]

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.

VERIFICACIÓN PRECIOS ARTIFICIALMENTE BAJOS (Según Aplique)

Para la determinación de los Precios Artificialmente Bajos, el comité económico evaluador tomará como referencia la guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en Procesos de Contratación de Colombia Compra Eficiente vigente al momento de la evaluación.

[1] https://relatoria.colombiacompra.gov.co/busqueda/conceptos

NOTA PARA EVALUACIÓN:

El comité económico evaluador tomará el precio unitario incluido IVA e IMPUESTO AL CONSUMO y desagregara el valor unitario antes de IVA e IMPUESTO AL CONSUMO, los precios unitarios antes de IVA serán expresados con dos decimales redondeados, por lo tanto, al calcular el IVA e IMPUESTO AL CONSUMO y el valor unitario incluido IVA e IMPUESTO AL CONSUMO, se podrán presentar diferencias de decimales que serán ajustados por el comité evaluador hasta llegar al valor unitario incluido IVA e IMPUESTO AL CONSUMO ofertado en plataforma SECOP II, dicho procedimiento se realiza con la finalidad de tener en cuenta los valores unitarios antes de IVA e IMPUESTO AL CONSUMO y valor del IVA e IMPUESTO AL CONSUMO a facturar en caso que el oferente resultare adjudicatario.

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 INTEGRAL DE EVENTOS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES MISIONALES, QUE INCLUYAN LOGISTICA Y SERVICIOS PROFESIONALES ESPECIALIZADOS, 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.

11. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El Gobierno Nacional mediante Decreto No. 1477 del 30 de diciembre de 2025 *"Por el cual se liquida el Presupuesto General de la Nación para la vigencia fiscal de 2026, se detallan las apropiaciones y se clasifican y definen los gastos"* liquidó el Presupuesto General de la Nación para la vigencia fiscal de 2026.

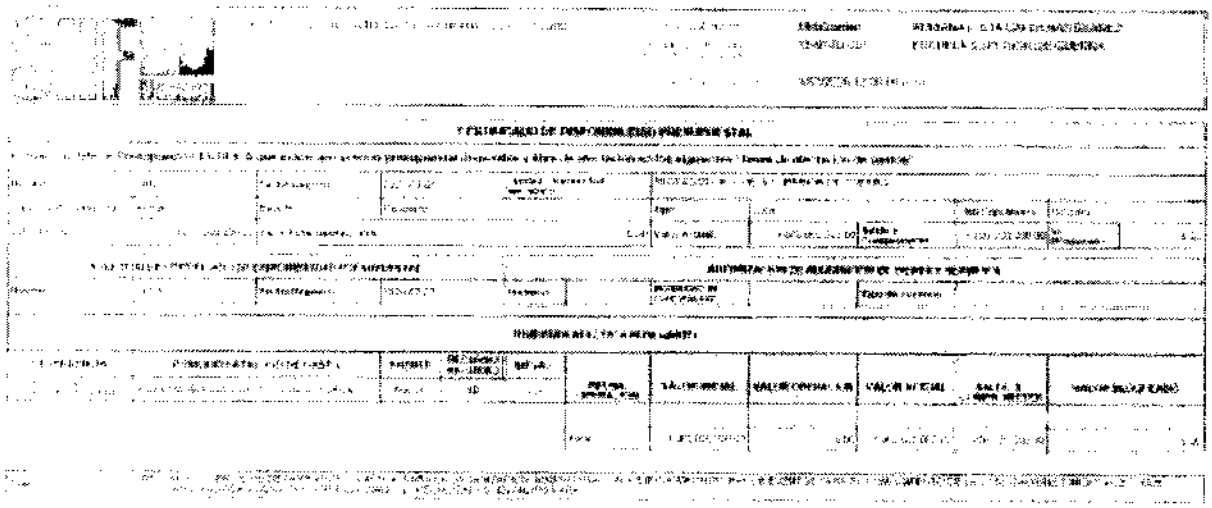
El presupuesto fue clasificado en el artículo presupuestal asignado, Unidad Ejecutora 15-01-02-001, como se relaciona a continuación:

RUBRO	DESCRIPCIÓN DEL RUBRO	RECURSO	PRESUPUESTO ASIGNADO
02-02-02-008-005	SERVICIOS DE SOPORTE	10 CSF	$ 1.980.000.000,00
TOTAL			**$ 1.980.000.000,00**

El valor total del Certificado de Disponibilidad Presupuestal N°14126 de fecha 03 de marzo de 2026 por la suma de **MIL NOVECIENTOS OCHENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($1.980.000.000,00),** así mismo se cuenta con Certificado Plan Adquisición, bienes y/o Servicios de Planeación Estratégica.

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

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL



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

(…)

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.

12. 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		40 días	10 días	10 días
Chile		10 días	10 días	10 días
Corea		40 días	13 días	10 días
Costa Rica		40 días	10 días	10 días
Estados AELC*		40 días	10 días	10 días
Estados Unidos		40 días	10 días	10 días
México		40 días	N/A	25 días
Triángulo Norte	El Salvador	No hay plazo mínimo	No hay plazo mínimo	No hay plazo mínimo
	Guatemala			
	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 cubierta	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
Alianza del Pacífico	Chile	SI	SI	SI	NO	SI
	México (*)	SI	SI	SI	NO	SI
	Perú	SI	SI	SI	NO	SI
Canadá		SI	SI	SI	NO	SI
Chile		SI	SI	SI	NO	SI
Corea		SI	SI	SI	NO	SI
Costa Rica		SI	SI	SI	NO	SI
Estados AELC		SI	SI	SI	NO	SI
Estados Unidos		SI	SI	SI	NO	SI
México		SI	SI	SI	NO	SI
Triángulo del Norte	El Salvador	SI	SI	SI	NO	SI
	Guatemala	SI	SI	SI	NO	SI
	Honduras	SI	NO	SI	NO	NO
Unión Europea		SI	SI	SI	NO	SI
Israel		SI	SI	SI	NO	SI
Reino Unido e Irlanda del Norte		SI	SI	SI	NO	SI
Comunidad Andina		SI	SI	SI	NO	SI

NOTA: Excepciones contempladas para la implementación de los Acuerdos Comerciales en los procesos de contratación basados en el clasificador de bienes y servicios

Las convocatorias limitadas a Mipyme[2]

CONCLUSIONES

a. 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.
b. 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.
c. 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,

2 Esta excepción sólo es aplicable en los casos en que la Entidad Estatal verifica las condiciones previstas en el artículo 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015 para que una convocatoria sea limitada a Mipyme. Así, esta excepción no puede ser utilizada para excluir la cobertura del Acuerdo Comercial en el aviso de convocatoria; los estudios y documentos previos o el borrador del pliego de condiciones.

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.

d. No aplica ningún tipo de excepción a ninguno de los acuerdos comerciales.
e. 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://www.colombiacompra.gov.co/archivos/manual/manual-para-el-manejo-de-los-acuerdos-comerciales-en-procesos-de-contratacion
- https://www.colombiacompra.gov.co/secop/secop-ii/como-usar-el-secop-ii-comprador/acuerdos-comerciales-y-trato-nacional-por-reciprocidad

13. 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 2026, el cual es **QUINIENTOS ONCE MILLONES SETECIENTOS OCHO MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($511.708.497,00),** por cuanto el proceso contractual está por el valor **MIL NOVECIENTOS OCHENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($1.980.000.000,00)M/CTE** incluido IVA e IMPOCONSUMO (Según Aplique).

UMBRAL MIPYMES 2026	
US$	125.000
COP$	511.708.497

14. 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"***.

15. PRECALIFICACIÓN DEL PROCESO

No aplica la precalificación en el presente proceso de contratación.

16. CRONOGRAMA

OBJETO	**"CONTRATAR LOS SERVICIOS DE OPERADOR LOGÍSTICO PARA LA ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y EJECUCIÓN INTEGRAL DE EVENTOS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES MISIONALES, QUE INCLUYAN LOGISTICA Y SERVICIOS PROFESIONALES ESPECIALIZADOS, 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. 1477 del 30 de diciembre de 2025 *"Por el cual se liquida el Presupuesto General de la Nación para la vigencia fiscal de 2026, se detallan las apropiaciones y se clasifican y definen los gastos"* liquidó el Presupuesto General de la Nación para la vigencia fiscal de 2026.

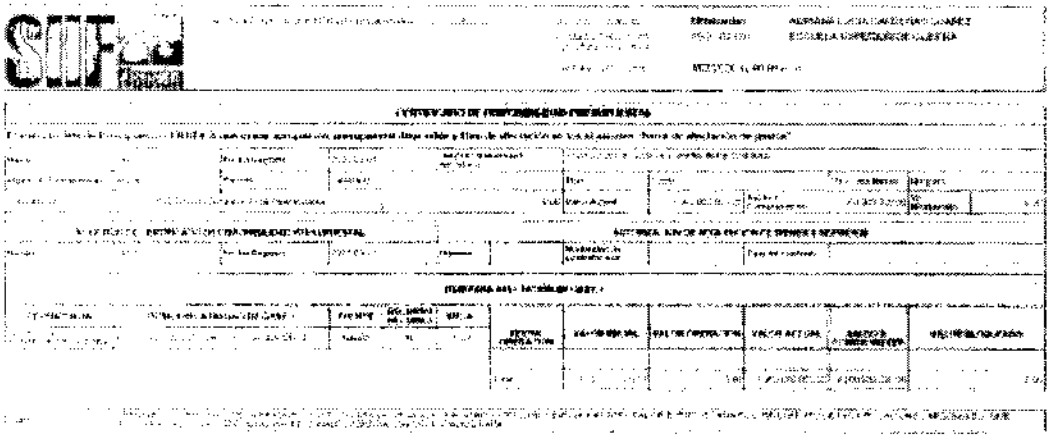
El presupuesto fue clasificado en el artículo presupuestal asignado, Unidad Ejecutora 15-01-02-001, como se relaciona a continuación:

RUBRO	DESCRIPCIÓN DEL RUBRO	RECURSO	PRESUPUESTO ASIGNADO
02-02-02-008-005	SERVICIOS DE SOPORTE	10 CSF	$ 1.980.000.000,00
TOTAL			**$ 1.980.000.000,00**

El valor total del Certificado de Disponibilidad Presupuestal N°14126 de fecha 03 de marzo de 2026 por la suma de **MIL NOVECIENTOS OCHENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($1.980.000.000,00),** así mismo se cuenta con Certificado Plan Adquisición, bienes y/o Servicios de Planeación Estratégica.

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

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL



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

(…)

2. *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. Autorizase 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.

CRONOGRAMA	
PUBLICACIÓN AVISO DE CONVOCATORIA	09 de marzo DE 2026
PUBLICACIÓN PROYECTOS DE PLIEGOS DE CONDICIONES Y ESTUDIOS PREVIOS	09 de marzo DE 2026
OBSERVACIONES A LOS PROYECTOS DE PLIEGOS DE CONDICIONES **PLATAFORMA SECOP II**	DESDE EL 09 DE MARZO HASTA EL 24 DE MARZO DE 2026
MANIFESTACIÓN A LIMITAR A MIPYME	**NO APLICA**
SEGUNDO AVISO DECRETO 019 DE 2012	14 DE MARZO DE 2026

TERCERO AVISO DECRETO 019 DE 2012	20 DE MARZO DE 2025
RESPUESTA OBSERVACIONES AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES	26 DE MARZO DE 2026
PUBLICACIÓN DE RESOLUCIÓN DE APERTURA	**FECHA: 27 DE MARZO DE 2026** **HORA: PLATAFORMA DEL SECOP II**
PUBLICACIÓN DE PLIEGOS DEFINITIVOS	**FECHA: 27 DE MARZO DE 2026** **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: 01 DE ABRIL DE 2026 HORA: 10:00 HORAS
PLAZO MÁXIMO PARA PRESENTAR OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO	FECHA: 07 DE ABRIL DE 2026 HORA: PLATAFORMA DEL SECOP II
RESPUESTA DE LAS OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO	FECHA: HASTA EL 09 DE ABRIL DE 2026 HORA: PLATAFORMA DEL SECOP II
ADENDAS MODIFICACIÓN PLIEGO DE CONDICIONES	HASTA EL 10 DE ABRIL DE 2026 HORA: PLATAFORMA DEL SECOP II
LUGAR Y FECHA DE CIERRE Y APERTURA PROPUESTAS	***FECHA: 16 DE ABRIL DE 2026*** ***HORA: LAS 16:00 HORAS***
PERIODO DE VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE OFERTAS	FECHA: 16 ABRIL AL 22 DE ABRIL DE 2026 HORA: PLATAFORMA DEL SECOP II
PUBLICACIÓN DE LAS EVALUACIONES DE LAS OFERTAS	**FECHA: 23 DE ABRIL DE 2026** **HORA: PLATAFORMA DEL SECOP II**
TÉRMINO DE TRASLADO A LAS EVALUACIONES	FECHA: DEL 23 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DE 2026 HORA: PLATAFORMA DEL SECOP II
RESPUESTA OBSERVACIONES INFORME DE EVALUACIÓN	FECHA: 5 DE MAYO DE 2026 HORA: PLATAFORMA DEL SECOP II
AUDIENCIA ADJUDICACIÓN O DECLARATORIA DESIERTA DEL PROCESO	FECHA: 6 DE MAYO DE 2026 HORA: 15:00 HORAS
CONTRATO	DENTRO DE LOS TRES (3) 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