ANEXO FORMATO No. 9

PROPUESTA ECONÓMICA

Bogotá 13 de julio de 2021

Nosotros los suscritos LAS PUERTAS DEL CIELO SAS manifestamos al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA que, de acuerdo con el Pliego de Condiciones de la **SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUENTIA No. SAMC-RSR-DIR-055-2021 DE 2021** bajo la gravedad de juramento, realizamos el siguiente ofrecimiento económico:

VALORES UNITARIOS TECHO			***PRECIO UNITARIO TECHO INCLUIDO IVA***	***PRECIO UNITARIO OFERTADO***
DIA 1-2-3 PERCNOTADA				
ÍTEM	***DESCRIPCIÓN DE LOS ELEMENTOS***	***CANTIDAD***	***VALOR UNITARIO X PERSONA***	
1	**HOSPEDAJE: HOTEL PLAN 1** **Hospedaje: Hotel TIPO CAMPESTRE Mínimo de 4 Estrellas y certificado para el manejo de grupos. Con una distancia máxima aproximada de 60 kmde la ciudad de Pereira - Plan de dos noches, tresdías incluida alimentación full.** Habitaciones en hotel con acomodación máximo hasta de 3 personas, con camas sencillas tipo Twin, con excelentes instalaciones sanitarias dentro de la habitación, ropas de cama, toallas y elementos de aseo personal (Shampoo),gel de ducha o jabones. Se debe garantizar implementos de aseo para cada una de las personas alojadas en las habitaciones. **El lugar debe contar con los siguientes Servicios en sus instalaciones:** -Servicio de enfermería o atención de urgencias (Zona protegida) -salones sociales con excelente iluminación natural, artificial y ventilación -Piscina y Zonas húmedas (Mínimo dos piscinas de adultos). -Instalaciones sanitarias y duchas en condiciones de asepsia. -Debe cumplir con las condiciones de seguridad debidamente certificadas y con personal certificado para la atención. Debe cumplir con los servicios estándar hotelero RNT, norma de sostenibilidad vigente. *Gimnasio *Canchas (Fútbol siete, vóleibol, baloncesto, tenis recreativo y reglamentario). *Sala de juegos como: billar, billar pool y/o tenis de mesa *sendero ecológico *implementos deportivos *Parqueadero. **NOTA 1:** El hotel debe tener implementados los protocolos de Bioseguridad impuestos por el Gobierno Nacional de acuerdo con la emergencia sanitaria que actualmente vive el país (Por la Covid-19) y exigir permanentemente el uso de los implementos de bioseguridad en todos los espacios del hotel. **NOTA 2:** El proceso se realizará por el sistema de precios unitarios a monto agotable por lo que el SENA sólo pagará los servicios por persona que efectivamente hayan sido prestados. Sinembargo, de acuerdo al número de funcionarios y de las personas estimadas a asistir, el hotel deberá tener una capacidad operativa para hospedar aproximadamente 250 personas.	UNIDAD	$779.450	$693.519

2	**Hospedaje: Hotel TIPO CAMPESTRE Mínimo de 4 Estrellas y certificado para el manejo de grupos. Con una distancia máxima aproximada de 60 kmde la ciudad de Pereira - Plan de una noche, dosdías incluida alimentación full.** **PLAN 2** Habitaciones en hotel con acomodación máximo hasta de 3 personas, con camas sencillas tipo Twin, con excelentes instalaciones sanitarias dentro de la habitación, ropas de cama, toallas y elementos de aseo personal (Shampoo),gel de ducha o jabones. Se debe garantizar implementos de aseo para cada una de las personas alojadas en las habitaciones. **El lugar debe contar con los siguientes servicios en sus instalaciones:** -Servicio de enfermería o atención de urgencias (Zona protegida) -salones sociales con excelente iluminación natural, artificial y ventilación -Piscina y Zonas húmedas (Mínimo dos piscinasde adultos). -Instalaciones sanitarias y duchas en condicionesde asepsia. -Debe cumplir con las condiciones de seguridad debidamente certificadas y con personal certificado para la atención. Debe cumplir con losservicios estándar hotelero RNT, norma de sostenibilidad vigente. *Gimnasio *Canchas (Fútbol siete, vóleibol, baloncesto, tenis recreativo y reglamentario). *Sala de juegos como: billar, billar pool y/o tenisde mesa *sendero ecológico *implementos deportivos *Parqueadero. **NOTA 3: E**l hotel debe tener implementados los protocolos de Bioseguridad impuestos por el Gobierno Nacional de acuerdo con la emergencia sanitaria que actualmente vive el país (Por la Covid-19) y exigir permanentemente el uso de los implementos de bioseguridad en todos los espacios del hotel. **NOTA 4:** El proceso se realizará por el sistema de precios unitarios a monto agotable por lo que el SENA sólo pagará los servicios por persona que efectivamente hayan sido prestados. Sinembargo, de acuerdo al número de funcionarios y de las personas estimadas a asistir, el hotel deberá tener una capacidad operativa para hospedar aproximadamente 250 personas.	UNIDAD	$355.280	$350.103
3	**PERSONAL REQUERIDO:** El proponente deberá contar con el personal de acompañamientoidóneo con mínimo dos (2) años de experiencia como guía y manejo de grupos Tarjeta Profesional de Guía., discriminados así: * Coordinador de Evento: Con mínimo dos (2)años de experiencia en logística de eventos dirigiendo grupos, quien se encargará de ser el puente entre el contratista y la entidad. * (2) dos Personas apoyo logístico: Con mínimo un (1) año de experiencia en logística y manejo de grupos El Sena Realizara visitas técnicas para la aprobación de los lugares propuesta para la realización de los eventos.	UNIDAD	$285.005	Dentro de nuestra oferta económica, ofrecemos como mejoramiento de la misma estos ítems con valor 0 para la entidad .
	PROTOCOLOS: garantizar que durante el trayecto exista una distancia ente cada usuario de por lo menos un metro. Esto quiere decir un			

	pasajero por cada dos sillas. (resolución no.1537 del 2020).			
4	**TRANSPORTE:** Garantizar el servicio de transporte ida y regreso desde el municipio de Pereira hasta el lugar de la actividad (en caso de ser necesario). Debe incluir Transporte en buses de turismo de capacidad de 40 pasajeros. Protocolos: Garantizar que durante el trayecto exista una distancia ente cada usuario de por lo menos un metro. esto quiere decir un pasajero por cada dos sillas. (Resolución No.1537 del 2020).	UNIDAD	$28.560	$25.370
ACTIVIDADES RECREATIVAS:				
Se debe contar con varios salones para que las personas participen de las actividades lúdicas, recreativas y show musicales y/o de entretenimiento e integración en las dos noches de estadía, pudiendo establecer dos o tres horarios para la ejecución de las mismas. Atendiendo el aforo máximo permitido por el gobierno nacional previa autorización para los hoteles.				
NOTA: EN LOS PRECIOS ANTERIORES SE INCLUYE LA ALIMENTACIÓN PARA LAS PERSONAS, SEGÚN FICHA TÉCNICA ADJUNTA.				
			PRECIO UNITARIO TECHO INCLUIDO IVA	***PRECIO UNITARIO OFERTADO***
DIA 4- VISITA RESERVA TERMAL				
ITEM	***DESCRIPCIÓN DE LOS ELEMENTOS***	***CANTIDAD***	***VALOR UNIRARIO***	
1	Servicio de pasadía en reserva de agua termal ubicado en el Eje Cafetero, en el cual se debe garantizar el Acceso a las diferentes zonas: *Zona Húmeda con 3 piscinas termales como mínimo. *Caminata ecológica a los alrededores de los termales. El servicio de pasadía debe incluir alimentación para cada funcionario compuesto por: 1 almuerzo y 1 Refrigerio: OPCION ALMUERZO Presentar Tres (3) opciones OPCIÓN 1 OPCIÓN2 OPCIÓN 3 PLATO PRINCIPAL * Sopas de 8 Onzas o plato de leguminosas de 100 gr * Proteína animal (pollo, pescado, res o cerdo) en presentación de 250 gramos neto sin hueso. * Carbohidratos en presentación de 60 gramos * Verduras cocidas al vapor, salteadas o hervidas o ensaladas en presentación de 60 gramos * Bebida gaseosa o jugo natural de 12 oz REFRIGERIO PM Presentar 3 de las siguientes Opciones: * Plato de Chorizo con arepa, porción de tomate y limón * Empanadas de Pollo, carne o queso * Arepa rellena de queso mozzarella. * Porción de queso con bebida caliente BEBIDAS REFRIGERIO Presentar 2 Opciones * Bebidas en presentación no inferior a 12 Oz, la cual debe tener las opciones de jugo natural, café, leche (deslactosada), chocolate, avena, sirope. * Bebida achocolatada fría o caliente, en vaso o empaque tetra pack, de marcas reconocidas a nivel nacional.	UNIDAD	**$95.498**	$95.183

	NOTA 12: Los alimentos deberán ser preparados en las mismas instalaciones en donde se esté llevando la actividad a cabo y contar con las condiciones necesarias de inocuidad conforme a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.			
2	El proponente deberá contar con el personal de acompañamiento idóneo con mínimo dos (2) años de experiencia como guía y manejo de grupos Tarjeta Profesional de Guía, discriminados así: * Coordinador de Evento: Con mínimo dos (2) años de experiencia en logística de eventos dirigiendo grupos, quien se encargará de ser el puente entre el contratista y la entidad. * Dos (2) Personas Guías acompañantes: Con mínimo un (1) año de experiencia en guianza y manejo de grupos (Asistencia de guía en cada visita a los diferentes lugares del recorrido).	UNIDAD	$335.183	Dentro de nuestra oferta económica, ofrecemos como mejoramiento de la misma estos ítems con valor 0 para la entidad .
3	**TRANSPORTE:** Garantizar el servicio de transporte ida y regreso desde el municipio de Pereira hasta el lugar de la actividad. Debe incluir Transporte en buses de turismo de capacidad de 40 pasajeros. **Protocolos** Garantizar que durante el trayecto exista una distancia ente cada usuario de por lo menos un metro. esto quiere decir un pasajero por cada dos sillas. (Resolución No.1537 del 2020).	UNIDAD	$26.775	$25.370
4	Suministro de líquido agua en botella de 500 ml y 1 porción de fruta natural de mínimo 120.gr **NOTA IMPORTANTE:** Este suministro debe de ser brindado por el contratista dentro de las instalaciones de los termales a cada funcionario.	UNIDAD	$5.752	$5.000
DIA 5 VISITA A PARQUE DE LA CULTURA AGROPECUARIA				
ÍTEM	***DESCRIPCIÓN DE LOS ELEMENTOS***	***CANTIDAD***	***PRECIO UNITARIO TECHO INCLUIDO IVA***	***PRECIO UNITARIO OFERTADO***
1	**PARQUE TEMÁTICO:** Visita a un Parque de la cultura agropecuaria en el Eje cafetero, que cuente con paisajes, cultivos y más de 40 especies de animales, senderos ecológicos para realizar caminatas, reserva natural y demás aspectos propios de la región. Se debe garantizar el ingreso como mínimo a 5 presentaciones, previa aprobación por el supervisor del contrato. El sitio debe cumplir con las condiciones de seguridad y con personal certificado conforme a la normatividad vigente. **PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD:** Deberá garantizar que todas las actividades que se desarrollen (alojamientos y visitas a sitios temáticos) deberán estar acompañadas con el cumplimento de los protocolos de bioseguridad y que el gobierno nacional y el Ministerio de Salud hayan definido para ese tipo de actividades, para la cual se solicitará previamente dicho protocolo para verificar su aplicación y cumplimiento. (Que a la fecha sean vigentes).	UNIDAD	$107.497	$106.000
	PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD: Garantizar que durante el trayecto exista una distancia ente cada usuario de por lo menos un metro. esto quiere decir un pasajero por cada dos sillas. (Resolución No.1537 del 2020).	UNIDAD	$12.297	$10.000
2	El proponente deberá contar con el personal de acompañamiento idóneo con mínimo dos (2) años de experiencia como guía y manejo de grupos Tarjeta Profesional de Guía., discriminados así: * Coordinador de Evento: Con mínimo dos (2) años de experiencia en logística de eventos dirigiendo grupos, quien se encargará de ser el puente entre el contratista y la entidad. * (2) dos Personas Guías acompañantes: Con mínimo un (1) año de experiencia en guianza y	UNIDAD	$333.993	Dentro de nuestra oferta económica, ofrecemos como mejoramiento de la misma estos ítems con valor 0 para la entidad .

	manejo de grupos (Asistencia de guía en cada visita a los diferentes lugares del recorrido).			
3	**ALIMENTACIÓN:** Se debe garantizar el servicio de Alimentación compuesto por: Desayuno, Almuerzo y 1 Refrigerio. **DESAYUNO TIPO AMERICANO DIA:** **Presentar Tres (3) opciones** Huevos (dos por persona) -Queso (campesino o mozzarella o doble crema) 80gr -Jugo de fruta Natural en presentación de 12 oz o Fruta 80 gramos -Bollería variada : Pan no industrial , buñuelo, pandebono y empanada) -Arepa de maíz de 80 a 100 gr -Bebida caliente (Café, té, leche entera o deslactosada o chocolate) 8oz **ALMUERZO DIA** **Presentar Tres (3) opciones** OPCIÓN 1 OPCIÓN2 OPCIÓN 3 **PLATO PRINCIPAL** * Sopas de 8 Onzas o plato de leguminosas de 100 gr * Proteína animal (pollo, pescado, res o cerdo) en presentación de 250 gramos neto sin hueso. * Carbohidratos en presentación de 60 gramos * Verduras cocidas al vapor, salteadas o hervidas o ensaladas en presentación de 60 gramos * Bebida gaseosa o jugo natural de 12 oz **NOTA 13**: Los alimentos deberán ser preparados en las mismas instalaciones en donde se esté llevando la actividad a cabo y contar con las condiciones necesarias de inocuidad conforme a lo establecido en la resolución 2674 del 2013 **REFRIGERIO PM** **Presentar 3 de las siguientes Opciones:** * Flauta de jamón y queso * Empanadas de Pollo, carne o queso * Dedo relleno de arequipe * Arepa rellena de queso mozzarella. * Croissant relleno de queso **BEBIDAS REFRIGERIO** **Presentar 2 Opciones** * Bebidas en presentación no inferior a 12 Oz, la cual debe tener las opciones de jugo natural, café, leche (deslactosada), chocolate, avena, sirope. * Bebida achocolatada fría o caliente, en vaso o empaque tetra pack, de marcas reconocidas a nivel nacional. **VAJILLA Y/O MENAJE - CUBIERTOS**: Toda la vajilla deberá estar en perfecto estado, el menaje, cubiertos, elementos y superficies que estén en contacto con alimentos y personas deben estar en condiciones adecuadas e higienizados **NOTA 14:** El Horario de la actividad y fecha será definido con anterioridad por el supervisor del contrato y será de estricto cumplimiento.	UNIDAD	$46.450	$42.618
4	Suministro de líquido agua en botella de 500 ml y 1 porción de fruta natural de mínimo 120 gr **NOTA IMPORTANTE:** Este suministro debe de ser brindado por el contratista dentro de las instalaciones de los termales a cada funcionario	UNIDAD	$5.752	$5.000

5	**TRANSPORTE:** Garantizar el servicio de transporte ida y regreso desde el municipio de Pereira hasta el lugar de la actividad (en caso de ser necesario). Debe incluir Transporte en buses de turismo de capacidad de 40 pasajeros. **Protocolos:** Garantizar que durante el trayecto exista una distancia ente cada usuario de por lo menos un metro. esto quiere decir un pasajero por cada dos sillas. (Resolución No.1537 del 2020).	UNIDAD	$15.748	$14.528
ACTIVIDADES:				
Caminata por sendero con explicación de los procesos de actividades propias de la región y del parque como también la cultura cafetera, agrícola y/o pecuaria, actividades de aventura, circuitos y/o cabalgatas entre otros.				
ALIMENTACIÓN:				
SE DEBE GARANTIZAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COMPUESTO POR: DESAYUNO, ALMUERZO Y 1 REFRIGERIO				
DESAYUNO TIPO AMERICANO DIA:				
PRESENTAR TRES (3) OPCIONES				
-HUEVOS (DOS POR PERSONA)				
-QUESO (CAMPESINO O MOZZARELLA O DOBLE CREMA) 80GR				
-JUGO DE FRUTA NATURAL EN PRESENTACIÓN DE 12 OZ O FRUTA 80 GRAMOS				
-BOLLERÍA VARIADA: PAN NO INDUSTRIAL , BUÑUELO, PANDEBONO Y EMPANADA)				
-AREPA DE MAÍZ DE 80 A 100 GR				
-BEBIDA CALIENTE (CAFÉ, TÉ, LECHE ENTERA O DESLACTOSADA O CHOCOLATE) 8OZ				
ALMUERZO DIA				
PRESENTAR TRES (3) OPCIONES				
PLATO PRINCIPAL				
OPCIÓN 1				
OPCIÓN 2				
OPCIÓN 3				
* SOPAS DE 8 ONZAS O PLATO DE LEGUMINOSAS DE 100 GR				
* PROTEÍNA ANIMAL (POLLO, PESCADO, RES O CERDO) EN PRESENTACIÓN DE 250 GRAMOS NETO SIN HUESO.				
* CARBOHIDRATOS EN PRESENTACIÓN DE 60 GRAMOS				
* VERDURAS COCIDAS AL VAPOR, SALTEADAS O HERVIDAS O ENSALADAS EN PRESENTACIÓN DE 60 GRAMOS				
* BEBIDA GASEOSA O JUGO NATURAL DE 12 OZ				
NOTA 1: LOS ALIMENTOS DEBERÁN SER PREPARADOS EN LAS MISMAS INSTALACIONES EN DONDE SE ESTÉ LLEVANDO LA ACTIVIDAD A CABO Y CONTAR CON LAS CONDICIONES NECESARIAS DE INOCUIDAD CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013				
REFRIGERIO PM				
PRESENTAR 3 DE LAS SIGUIENTES OPCIONES:				
* FLAUTA DE JAMÓN Y QUESO				
* EMPANADAS DE POLLO, CARNE O QUESO				
* DEDO RELLENO DE AREQUIPE				
* AREPA RELLENA DE QUESO MOZZARELLA.				
* CROISSANT RELLENO DE QUESO				
BEBIDAS REFRIGERIO				
PRESENTAR 2 OPCIONES				
* BEBIDAS EN PRESENTACIÓN NO INFERIOR A 12 OZ, LA CUAL DEBE TENER LAS OPCIONES DE JUGO NATURAL, CAFÉ, LECHE (DESLACTOSADA), CHOCOLATE, AVENA, SIROPE.				
* BEBIDA ACHOCOLATADA FRÍA O CALIENTE, EN VASO O EMPAQUE TETRA PACK, DE MARCAS RECONOCIDAS A NIVEL NACIONAL.				
VAJILLA Y/O MENAJE - CUBIERTOS:				
TODA LA VAJILLA DEBERÁ ESTAR EN PERFECTO ESTADO, EL MENAJE, CUBIERTOS, ELEMENTOS Y SUPERFICIES QUE ESTÉN EN CONTACTO CON ALIMENTOS Y PERSONAS DEBEN ESTAR EN CONDICIONES ADECUADAS E HIGIENIZADOS				
NOTA 1: EL HORARIO DE LA ACTIVIDAD Y FECHA SERÁ DEFINIDO CON ANTERIORIDAD POR EL SUPERVISOR DEL CONTRATO Y SERÁ DE ESTRICTO CUMPLIMIENTO.				
HIDRATACIÓN:				
SUMINISTRO DE LÍQUIDO AGUA EN BOTELLA DE 500ML				
NOTA IMPORTANTE: ESTE SUMINISTRO DEBE DE SER BRINDADO POR EL CONTRATISTA DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL PARQUE.				
			PRECIO UNITARIO TECHO INCLUIDO IVA	***PRECIO UNITARIO***

				OFERTADO
	DIA 6- CELEBRACIÓN DIA DE LA FAMILIA			
ITEM	***DESCRIPCIÓN DE LOS ELEMENTOS***	***CANTIDAD***	***VALOR UNIRARIO***	
1	**PARQUE DIVERSIONES EXTREMAS** Suministro de entrada a un Parque temático ubicado en el Eje Cafetero, que cuente con exuberantes paisajes, cultivos, senderos ecológicos para realizar caminatas y demás aspectos propios de la cultura de la región. Se debe garantizar el ingreso a mínimo 20 atracciones mecánicas y shows culturales. El sitio debe cumplir con las condiciones de seguridad y bioseguridad con personal certificado conforme a la normatividad vigente.	UNIDAD	$110.273	$100.000
2	**ALIMENTACIÓN:** Se debe suministrar bono de alimentación, el cual debe comprender 1 almuerzo y 2 refrigerios, se debe garantizar que los refrigerios se encuentren disponibles todo el día hasta que se destine su uso: **ALMUERZO DIA** **PRESENTAR TRES (3) OPCIONES** **OPCIÓN 1** **OPCION 2** **OPCION 3** **PLATO PRINCIPAL** * PROTEÍNA ANIMAL (POLLO, PESCADO, RES O CERDO) EN PRESENTACIÓN DE 250 GRAMOS NETO SIN HUESO. * CARBOHIDRATOS EN PRESENTACIÓN DE 60 GRAMOS * VERDURAS COCIDAS AL VAPOR, SALTEADAS O HERVIDAS O ENSALADAS EN PRESENTACIÓN DE 60 GRAMOS * BEBIDA GASEOSA O JUGO NATURAL DE 12 OZ **PLATO PRINCIPAL OPCION 2** * COMBO HAMBURGUESA: PAN DE HAMBURGUESA, CARNE DE HAMBURGUESA DE 120GR, VERDURAS: TOMATE, LECHUGA Y CEBOLLA. * PORCIÓN DE PAPAS A LA FRANCESA CON SOBRE DE SALSA ROSADA * BEBIDA GASEOSA O JUGO NATURAL DE 12 OZ **PLATO PRINCIPAL OPCION 3.** * PARRILLADA DE 2 CARNES: CERDO O RES DE MÍNIMO 250 GR CADA UNA * ACOMPAÑANTE: PATACÓN Y AREPAS DE MAÍZ DE MÍNIMO 30GR CADA UNO. * VERDURAS COCIDAS AL VAPOR, SALTEADAS O HERVIDAS O ENSALADAS EN PRESENTACIÓN DE 60 GRAMOS. * BEBIDA GASEOSA O JUGO NATURAL DE 12 OZ. **NOTA 1:** LOS ALIMENTOS DEBERÁN SER PREPARADOS EN LAS MISMAS INSTALACIONES EN DONDE SE ESTÉ LLEVANDO LA ACTIVIDAD A CABO Y CONTAR CON LAS CONDICIONES NECESARIAS DE INOCUIDAD CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013. **REFRIGERIO AM Y PM DÍA** **PRESENTAR 3 DE LAS SIGUIENTES OPCIONES:** * SALPICÓN CON HELADO. * PORCIÓN DE PIZZA. * PANDEBONO. * AREPA RELLENA DE QUESO MOZZARELLA. * PASTEL DE POLLO EN HOJALDRE. * CROISSANT RELLENO DE POLLO.	UNIDAD	$47.402	$45.000

	BEBIDAS REFRIGERIO **PRESENTAR 2 OPCIONES** * BEBIDAS EN PRESENTACIÓN NO INFERIOR A 12 OZ, LA CUAL DEBE TENER LAS OPCIONES DE JUGO NATURAL, CAFÉ, LECHE (DESLACTOSADA), CHOCOLATE, AVENA O BEBIDA GASEOSA.			

	* BEBIDA ACHOCOLATADA FRÍA O CALIENTE, EN VASO O EMPAQUE TETRA PACK, DE MARCAS RECONOCIDAS A NIVEL NACIONAL.			
	VAJILLA Y/O MENAJE - CUBIERTOS:			
	TODA LA VAJILLA DEBERÁ ESTAR EN PERFECTO ESTADO, EL MENAJE, CUBIERTOS, ELEMENTOS Y SUPERFICIES QUE ESTÉN EN CONTACTO CON ALIMENTOS Y PERSONAS DEBEN ESTAR EN CONDICIONES ADECUADAS E HIGIENIZADOS.			
	NOTA 1: EL CONTRATISTA DEBE CONTAR CON UN ESPACIO EN LA CIUDAD DE PEREIRA, DONDE PUEDA HACER LA ENTREGA DE LOS TIQUETES DE ALIMENTACIÓN Y ENTRADAS, CON UNA DISPONIBILIDAD DE 8 HORAS DIARIAS DURANTE 5 DÍAS EN LA SEMANA. SE DEBEN SUMINISTRAR PLANILLAS DE ENTREGA AL SUPERVISOR DEL CONTRATO.			
	NOTA 2: EL HORARIO DE LA ACTIVIDAD Y FECHA SERÁ DEFINIDO CON ANTERIORIDAD POR EL SUPERVISOR DEL CONTRATO Y SERÁ DE ESTRICTO CUMPLIMIENTO.			
3	**TRANSPORTE:** Garantizar el servicio de transporte ida y regreso desde el municipio de Pereira hasta el lugar de la actividad (en caso de ser necesario). Debe incluir Transporte en buses de turismo de capacidad de 40 pasajeros. Protocolos: Garantizar que durante el trayecto exista una distancia ente cada usuario de por lo menos un metro. esto quiere decir un pasajero por cada dos sillas. (Resolución No.1537 del 2020). PROTOCOLOS: Deberá garantizar que todas la actividades que se desarrollen (alojamientos y visitas a sitios temáticos) deberán estar acompañadas al cumplimento de los protocolos de bioseguridad y que el Gobierno Nacional y el Ministerio de Salud hayan definido para ese tipo de actividades, para la cual se solicitará previamente dicho protocolo para verificar su aplicación y cumplimiento. **(Que a la fecha sean vigentes).**	UNIDAD	$40.000	$36.319
	SUMATORIA DE PRECIOS UNITARIOS			**$1.554.010**

NOMBRE DEL PROPONENTE: Las Puertas Del Cielo SAS

NIT o C.C.: 900.442.808-5
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Andrea Arbeláez Fernández
C.C.: 52.868.018

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL: 
DIRECCIÓN: Cra 15 N° 82-65 oficina 302
TELÉFONO: 314 7938720