COMANDO GENERAL
FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA
UNIÓN - INTEGRIDAD - VICTORIA

CONTRATO DE SERVICIOS No. 146COGFM DIADF 2025
(04 DE ABRIL DE 2025)

DEPENDENCIA SOLICITANTE	:	AREA ADMINISTRATIVA – AYUDANTIA GENERAL
CONTRATISTA	:	UT LOGÍSTICA IP
NIT.	:	9 0 1 9 3 3 2 6 2-5
REPRESENTANTE LEGAL	:	CARLOS ANDRES SIERRA PAEZ
CEDULA CIUDADANÍA No.	:	1.026.261.705 de Bogotá
DIRECCIÓN	:	Cra 37 No. 25ª-57
TELÉFONO	:	316 833 4406
CORREO ELECTRÓNICO	:	docinduhotelsas@gmail.com
CIUDAD	:	Bogotá D. C.

Entre los suscritos a saber, señor Teniente Coronel GEOVANNY ANDRÉS SUÁREZ PENAGOS, vecino de la ciudad de Bogotá D.C, identificado con la cédula de ciudadanía N° 80.177.974 expedida en Bogotá, en su calidad de DIRECTOR ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO DEL COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES, designado mediante Resolución N° 3943 del 13 de septiembre de 2024, "*Por la cual se traslada a Oficial Superior del Ejercito Nacional*", debidamente posesionado como consta en Acta No. 645 del 16 de septiembre de 2024 y facultado para celebrar contratos conforme a lo dispuesto en la Ley 80 de 1993 y Resolución N° 4223 del 23 de junio de 2022, "*Por la cual se delegan unas funciones y competencias relacionadas con la contratación de bienes y servicios con destino al Ministerio de Defensa Nacional, unas funciones de carácter administrativo y se* dictan otras disposiciones", quien en adelante se denominará EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL - COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA, por una parte y por la otra el señor CARLOS ANDRES SIERRA PAEZ, identificada con la cédula de ciudadanía No. 1.026.261.705 de Bogotá, en calidad de Representante Legal de la sociedad UT LOGÍSTICA IP, con NIT. 9 0 1 9 3 3 2 6 2-5, conformada por la firma INDUHOTEL S.A.S. con NIT No. 900.300.970-1, con un porcentaje de participacion de 80% constituida por Por Documento Privado del 21 de julio de 2009 de Asamblea de Accionistas, inscrito en esta Cámara de Comercio el 21 de julio de 2009, con el No. 01313833 del Libro IX, se constituyó la sociedad de naturaleza Comercial denominada INDUHOTEL PRODUCTOS QUIMICOS PARA ASEO SAS. Por Acta No. 002 del 24 de mayo de 2011 de Asamblea de Accionistas, inscrito en esta Cámara de Comercio el 25 de mayo de 2011, con el No.01481975 del Libro IX, la sociedad cambió su denominación o razón social de INDUHOTEL PRODUCTOS QUIMICOS PARA ASEO SAS a INDUHOTEL SAS. Y la firma INVERSIONES PUIN S.A.S. de participación 20% constituida Por Documento Privado del 12 de marzo de 2009 de Accionista Único, inscrito en esta Cámara de Comercio el 18 de marzo de 2009, con el No. 01283450 del Libro IX, se constituyó la sociedad de naturaleza Comercial denominada INVERSIONES PUIN S. A S. EN REORGANIZACIÓN. PROCESO DE REORGANIZACIÓN EMPRESARIAL, ADJUDICACIÓN O LIQUIDACIÓN JUDICIAL En virtud de la Ley 1116 de 2006, mediante Auto No. 460-009839 del 16 de noviembre de 2019, inscrito el 9 de Diciembre de 2019 bajo el No. 00004425 del libro XIX, la Superintendencia de Sociedades decretó la admisión al proceso de reorganización de la sociedad de la referencia.En virtud de la Ley 1116 de 2006, mediante aviso No. 415-000270 del 27 de noviembre de 2019, inscrito el 9 de Diciembre de 2019 bajo el No. 00004425 del libro XIX, la Superintendencia de Sociedades, ordenó inscribir el aviso por medio del cual se informó sobre la expedición de la providencia que decreta el inicio del proceso de reorganización en la sociedad de la referencia. En virtud de la Ley 1116 de 2006, mediante Auto No. 460-009839 del 16 de noviembre de 2019, inscrito el 9 de diciembre de 2019 bajo el No. 00004425 del libro XIX, se nombró promotor(a) dentro del trámite de reorganización empresarial de la sociedad de la referencia a: Nombre: Frank Giovanny Puin Fernández Documento de Identificación: C.C.

79.512.882 Dirección del promotor: Carrera 33 No. 25 A - 48, en Bogotá Teléfono(s) y/o fax del promotor: 2-680128 celular: 311-2899145 Correo electrónico: financierotoh@gmail.com Nominador: Superintendencia De Sociedades. Mediante Acta No. 428-000284 del 31 de enero de 2023, la Superintendencia De Sociedades, inscrita el 24 de Marzo de 2023 con el No. 00006937 del libro XIX, en virtud de la Ley 1116 de 2006 confirmó el acuerdo de reorganización de la sociedad de la referencia, quién para efectos del presente contrato se denominará EL CONTRATISTA, hemos convenido celebrar el presente contrato, previos los siguientes considerandos: a) Que el estudio y documentos previos fueron elaborados por la AREA ADMINISTRATIVA – AYUDANTIA GENERAL de conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 y Ley 80 de 1993. b) Que el Proceso de Licitacion Publica No. 023COGFM DIADF 2025, se adelantó atendiendo lo establecido en Ley 80 de 1993 y el Decreto No. 1082 de 2015. c) Que existen los recursos presupuestales necesarios para atender el pago del presente contrato. d) Que por medio de la Resolución No 061 del 19 de febrero de 2025 se ordenó la apertura del Proceso de Licitacion Publica No. 023COGFMDIADF 2024. e) Que el día 07 de marzo de 2025 se efectuó el Cierre y Recepción de ofertas con un total de nueve (09) ofertas. f) Que en sesión del día 27 de marzo de 2025 por medio de Acta N° 197 el Comité de Adquisiciones recomendó al señor Director Administrativo y Financiero del COGFM y Ordenador del Gasto, adjudicar el Proceso de Licitacion Publica No. 023COGFMDIADF 2025, a la sociedad UT LOGÍSTICA IP. g) Que por medio de la Resolución N° 118 del 27 de marzo de 2025, se decide el Proceso de Licitacion Publica No. 023COGFMDIADF 2025, y se ordena la adjudicación a la sociedad UT LOGÍSTICA IP. h) Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos legales que exige la Contratación Estatal, es procedente la celebración del presente contrato, el cual se regirá por las siguientes: CLÁUSULA PRIMERA.- OBJETO.- EL CONTRATISTA se obliga para con el MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES – DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO PARA LA REALIZACIÓN DE EVENTOS PROTOCOLARIOS NACIONALES E INTERNACIONALES, NECESARIOS PARA SATISFACER ACTIVIDADES DE LA ENTIDAD EN CUMPLIMIENTO DE SUS FINES CONSTITUCIONALES Y LEGALES, DE CONFORMIDAD CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, ASPECTOS TÉCNICOS PONDERABLES, PERSONAL PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y CUADRO DE PRECIOS DESCRITOS EN EL ANEXO ÚNICO, EL CUAL FORMA PARTE INTEGRAL DEL PRESENTE CONTRATO. CLÁUSULA SEGUNDA. - VALOR TOTAL DEL CONTRATO. - El valor total del presente contrato es hasta por la suma de **DOS MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA MILLONES PESOS ($2.450.000.000) M/CTE. incluido impuestos y demás erogaciones**, expedido por el Jefe de Presupuesto Unidad Ejecutora 15-01-02-000 Comando General, para la vigencia fiscal de 2025. CLAUSULA TERCERA. – FORMA Y CONDICIONES DE PAGO. - El valor del contrato se pagará forma parcial, dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes, de conformidad con la Ley 2024 del 23 de julio de 2020 "por medio de la cual se adoptan normas de pago en plazos justos en el ámbito mercantil y se dictan otras disposiciones en materia de pago y facturación siguientes 1) Al recibo a satisfacción parcial del objeto del contrato previa acta de recibo parcial y/o final suscrita por el supervisor del contrato y el contratista o su delegado, 2)Presentación de la respectiva factura o documento equivalente donde se registre: - fecha, valor de los bienes suministrados o de los servicios prestados IVA e INC incluido según aplique, y alta de entrada al almacén según aplique.3)Certificación expedida y soportada (planillas de pago) del pago de aportes parafiscales por el revisor fiscal o en su defecto por el representante legal a fecha 30 del mes vencido anterior a la fecha de pago, 4)Certificación expedida y soportada (planillas de pago) del pago de aportes parafiscales por el revisor fiscal o en su defecto por el representante legal a fecha 30 del mes vencido anterior a la fecha de pago. 5)Cupo de PAC asignado, situación de los recursos por parte del Tesoro Nacional y cumplimiento de los demás trámites administrativos a que haya lugar. PARÁGRAFO PRIMERO: el pago se efectuará mediante consignación a la **CUENTA DE AHORROS No. 409203011585 DEL BANCO AGRARIO DE COLOMBIA** o en otro banco o cuenta que el contratista designe con anterioridad al vencimiento del pago, con sujeción a lo previsto en las disposiciones cambiarias, por medio de aviso escrito con no menos de treinta (30) días calendario de anticipación, previa entrega de la certificación bancaria y activación de la cuenta en el SIIF. **NOTA** que el señor CARLOS ANDRES SIERRA PAEZ representante legal de la UNION TEMPORAL IP indica mediante documentos de fecha 07 de abril del 2025 que los pagos se realicen durante la ejecución del contrato sean a la firma INDUHOTEL SAS que rien una participación del 80% PARÁGRAFO SEGUNDO: El contratista en caso de estar obligado a facturar electrónicamente deberá enviar la facturación electrónica debidamente validada por la DIAN, conforme a lo estipulado en el Decreto 358 del 05 de marzo de 2020, la resolución 000042 del 05 de mayo de 2020 y la Directiva Presidencial No. 9 de 2020, al correo **iifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co** y cumplir con los lineamientos de elaboración de la facturación emitidos por SIIF Nación para la recepción de facturación electrónica así: Recepción centralizada por parte de la entidad PGN: Es responsabilidad del Contratista (Emisor FE, ND, DC) registrar en la factura, según sea el caso, los siguientes datos en los campos solicitados: a) Por regla general se debe diligenciar en la sección de la factura Notas u Observaciones, entre #$ el código de identificación de la entidad del Presupuesto General de la Nación (PGN) que está adquiriendo a la cual le va a enviar la factura, los datos del contrato o identificación de la caja menor y correo del supervisor o cuentadante o el correo que defina la Entidad que opte por recepción centralizada, finalizando con #$, debidamente separados por punto y coma, según los siguientes ejemplos: Para la recepción centralizada por parte de la entidad PGN: #$15-01-02-000; Contrato No. 146COGFM DIADF 2025; **facturaciondiadf@cgfm.mil.co** #$. b) Si el contratista al elaborar y emitir la factura

electrónica (FE), nota debito (ND), nota crédito (DC) mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, tiene la posibilidad de definir el asunto del correo remisorio de los documentos electrónicos al adquiriente, debe registrar los siguientes datos: PCI; Identificación del contrato o caja menor; Correo del supervisor o cuentadante de caja menor que adquiera bienes y servicios o el correo que defina la entidad que opte por recepción centralizada, así: Para la recepción centralizada por parte de la entidad PGN: 15-01-02-000; Contrato No 146COGFM DIADF 2025|; **facturaciondiadf@cgfm.mil.co**. Es obligatorio diligenciar en la sección de la factura datos del emisor, en el campo "correo" la dirección electrónica del proveedor o contratista, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo, se recuerda que si la factura no es recibida y registrada en el SIIF Nación no va a ser posible generar obligaciones a favor de los proveedores y contratistas que están obligados a facturar electrónicamente, por cuanto éstas son un requisito para su elaboración. PARÁGRAFO TERCERO: EL MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA no se responsabiliza por la demora presentada en el pago de las facturas al CONTRATISTA cuando ella fuere ocasionada por encontrarse incompleta la documentación de soporte o por no ajustarse a cualquiera de las condiciones establecidas en el presente contrato, o cuando presente errores matemáticos en la liquidación. CLÁUSULA CUARTA – SUJECIÓN DE LOS PAGOS A LAS APROPIACIONES PRESUPUESTALES. - El valor del presente contrato se pagará con cargo al certificado de Disponibilidad Presupuestal N° **8225 de fecha 22 de enero de 2025,** con cargo a la Unidad Ejecutora 15-01-02-000, Rubro Presupuestal A-02-02-02-008-005 SERVICIOS DE SOPORTE, Recurso 16, expedido por el Jefe de Presupuesto, para la vigencia fiscal 2025. CLAUSULA QUINTA - PLAZO DE EJECUCIÓN. - El plazo de ejecución del presente contrato será hasta el treinta (30) de diciembre de 2025o hasta el agotamiento de los recursos, lo primero que ocurra, contado a partir de la fecha fijada en el Acta de Inicio, previa aprobación de la garantía por parte de la Dirección Administrativa y Financiera del Comando General FF.MM, y expedición del Registro Presupuestal. CLÁUSULA SEXTA. - PLAZO DE DURACIÓN. - El plazo de duración del contrato será de seis (6) meses adicionales al plazo establecido para la ejecución. Este plazo aplica únicamente para trámites administrativos y no cuenta para ejecución. CLÁUSULA SÉPTIMA. - LUGAR DE EJECUCIÓN. - Los servicios deben coordinarse en la ciudad de Bogotá D.C. Ministerio de Defensa Nacional – Comando General de las Fuerzas Militares – Dirección Administrativa y Financiera, ubicada en la Carrera 54 No. 26 – 25 CAN y se ejecutaran en todo el territorio nacional y/o internacional, previamente acordado con el supervisor de contrato. CLÁUSULA OCTAVA. - DERECHOS DEL CONTRATISTA. - En general, son derechos del Contratista: 1) Recibir el pago que en su favor establece el presente contrato. 2) Tener acceso a los elementos físicos necesarios para desarrollar el objeto del contrato y cumplir con sus obligaciones. 3) Celebrar todos los contratos y operaciones que considere útiles a sus intereses, siempre que se encuentren dentro del ámbito de los derechos y obligaciones que surgen con ocasión del presente contrato y que sean consistentes con su finalidad. 4) Obtener la colaboración necesaria del MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL – DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA, para el adecuado desarrollo del contrato. CLÁUSULA NOVENA. - OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA. – El contratista se obliga para con el MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL – DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA, entre otras a: El contratista se obliga para con el MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL – DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA, entre otras a: 1) Cumplir con las especificaciones técnicas, estudio previo, el pliego de condiciones y el presente Contrato, en particular, con los plazos máximos establecidos. 2) Proveer a su costo, todos los servicios necesarios para el cumplimiento de los objetivos y funcionalidades requeridas en el presente contrato. 3) Garantizar que ningún funcionario suministrará ninguna clase de información o detalle a terceros y que mantendrá como documentación clasificada todos los aspectos relacionados con el presente contrato, así como los asuntos técnicos e instalaciones del Comando General de las Fuerzas Militares, conocidos por el Contratista, durante el desarrollo de este contrato y con posterioridad al mismo. 4) Asumir en su totalidad los gastos ocasionados como transporte, perdida del material o daños ocasionados, que cubra la garantía. 5) Informar oportunamente al supervisor del contrato cualquier novedad que se presente en el curso de la ejecución del mismo. 6) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando dilaciones y trabas. 7) Entregar al supervisor del contrato el certificado de aportes parafiscales debidamente suscrito por el representante legal o Revisor Fiscal. 8) Obtener con la oportunidad debida, las licencias, autorizaciones y permisos a que hubiere lugar para el cumplimiento de todas las obligaciones derivadas del presente contrato. 9) Responder en los plazos que el MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule. 10) Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por lo cual el incumplimiento de esta obligación será causal para la imposición de multas sucesivas hasta tanto se dé cumplimiento, previa verificación de la mora mediante liquidación efectuada por la entidad administradora. 11) Constituir en debida forma, dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la comunicación de la expedición del registro presupuestal, la garantía que ampara el presente contrato. 12) Una vez radicada en la Entidad la factura original y/o cuenta de cobro, según aplique, el contratista deberá cargarla en el SECOP II, diligenciando los campos de pago, numero de factura, fecha de emisión, fecha de recepción, valor total de la factura y estado, en cumplimiento a lo previsto en la Guía rápida de Gestión contractual para Proveedores en el SECOP II. 13) Elaborar y suscribir conjuntamente con el supervisor el cronograma de actividades del contrato, dentro de los cinco (05) días calendario siguientes a la comunicación de inicio del plazo de ejecución. 14) Observar y cumplir con las disposiciones legales en general del ordenamiento jurídico colombiano y en todo caso tener especial cumplimiento con lo dispuesto

en el Decreto 1072 de 2015 en su artículo 2.2.4.6.28. Contratación, la cual prescribe: "El empleador debe adoptar y mantener las disposiciones que garanticen el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo de su empresa, por parte de los proveedores, trabajadores dependientes, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas, durante el desempeño de las actividades objeto del contrato. Para este propósito, el empleador debe considerar como mínimo, los siguientes aspectos en materia de seguridad y salud el trabajo: 1. Incluir los aspectos de seguridad y salud en el trabajo en la evaluación y selección de proveedores y contratistas; 2. Procurar canales de comunicación para la gestión de seguridad y salud en el trabajo con los proveedores, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas; 3. Verificar antes del inicio del trabajo y periódicamente, el cumplimiento de la obligación de afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales, considerando la rotación del personal por parte de los proveedores contratistas y subcontratistas, de conformidad con la normatividad vigente; 4. Informar a los proveedores y contratistas al igual que a los trabajadores de este último, previo al inicio del contrato, los peligros y riesgos generales y específicos de su zona de trabajo incluidas las actividades o tareas de alto riesgo, rutinarias y no rutinarias, así como la forma de controlarlos y las medidas de prevención y atención de emergencias. En este propósito, se debe revisar periódicamente durante cada año, la rotación de personal y asegurar que dentro del alcance de este numeral, el nuevo personal reciba la misma información; 5. Instruir a los proveedores, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas, sobre el deber de informarle, acerca de los presuntos accidentes de trabajo y enfermedades laborales ocurridos durante el periodo de vigencia del contrato para que el empleador o contratante ejerza las acciones de prevención y control que estén bajo su responsabilidad; y 6. Verificar periódicamente y durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato en la empresa, el cumplimiento de la normatividad en seguridad y salud el trabajo por parte de los trabajadores cooperados, trabajadores en misión, proveedores, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas. PARÁGRAFO. Para los efectos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, los proveedores y contratistas deben cumplir frente a sus trabajadores o subcontratistas, con las responsabilidades del presente capítulo". 15) Entregar al Supervisor del Contrato, dentro de los cinco (05) días siguientes al perfeccionamiento del mismo el certificado del curso virtual de cincuenta horas sobre Seguridad y Salud en el Trabajo (Artículo 2.2.4.6.35 del Decreto 1072 de 2015), el cual deberá permanecer vigente durante el plazo de ejecución del contrato. 16) Cumplir con el protocolo de bioseguridad MDN-COGFMPROGESHU-DIPEC.GI.95.1-2 V. 05 de fecha 5 de mayo de 2022, expedido por el Comando General de las Fuerzas Militares y aquel que lo modifique o derogue. 17) En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas contractualmente para la ejecución y desarrollo del contrato, para lo cual el contratista deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales. CLÁUSULA DÉCIMA – DERECHOS DEL MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA. - 1) Supervisar el desarrollo y ejecución del presente contrato, y acceder a los documentos e información que soportan la labor del Contratista. 2) Solicitar y recibir información técnica respecto de los servicios que preste, bienes y demás elementos que suministre el Contratista en desarrollo del objeto del presente contrato. 3) Rechazar los bienes o servicios cuando no cumplan con las Especificaciones Técnicas exigidas. 4) Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo, como consecuencia de la suscripción del presente contrato. 5) Asignar al contrato un supervisor a través del cual la Dirección Administrativa y Financiera del COGFM mantendrá la interlocución permanente y directa con el interlocutor designado por el Contratista. CLÁUSULA DECIMA PRIMERA - OBLIGACIONES DEL MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA. - 1) Colocar a disposición del CONTRATISTA los bienes y lugares que se requieran para el cumplimiento de las obligaciones del CONTRATISTA. 2.) Recibir a satisfacción los bienes que sean entregados y servicios prestados por el CONTRATISTA, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas en el presente contrato. 3.) Pagar al CONTRATISTA en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto. 4.) Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del presente contrato. 5.) Asignar al contrato un Supervisor, a través de quien EL MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA mantendrá la interlocución permanente y directa con el CONTRATISTA. CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA. - ACTAS DE RECIBO. - Cumplido el recibo del objeto del contrato, dentro de los tres (3) días siguientes se suscribirá entre las partes EL ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN PARCIAL Y/O TOTAL, en la cual se manifestará la conformidad con las condiciones en las que se hace la entrega, precios y valor total de la factura. Dichas actas serán suscritas por el Supervisor del contrato y por el CONTRATISTA o su delegado y comprometerá en su contenido tanto al CONTRATISTA como al MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA siendo solo hasta ese momento cuando se consideran entregados los bienes y prestados los servicios contemplados en el objeto contractual. CLAUSULA DÉCIMA TERCERA. - SUPERVISIÓN. - El Supervisor del presente contrato será el señor CAPITAN ROSERO GARZON WILSON JAVIER, Oficial de Estructuración Contractual o QUIEN HAGA SUS VECES, Cel: 3166238494, correo electrónico: **wilros@cgfm.mil.co**; quien ejercerá las actividades de supervisión y control de la ejecución del contrato que les corresponden directamente y tendrán las siguientes funciones básicas: 1.) Exigir al CONTRATISTA la información que considere necesaria para verificar la correcta ejecución del presente contrato. El CONTRATISTA está obligado a suministrar la información solicitada inmediatamente, a no ser

que se convenga un plazo cuando la naturaleza de la información exigida así lo requiera. 2.) Verificar directamente que el CONTRATISTA cumpla las condiciones de ejecución del presente contrato según los términos en los que se ha convenido, y requerir al CONTRATISTA para que corrija los incumplimientos. 3.) Realizar las pruebas que considere necesarias para verificar que los bienes y servicios objeto del contrato, cumplan con las características técnicas y funcionales exigidas en el presente contrato. 4.) Aprobar o improbar, en los términos y con los efectos previstos en este contrato, que los bienes y servicios suministrados, mediante visitas o mediante el examen de los documentos y elementos que EL MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA considere pertinentes, cumplan con las condiciones de ejecución del contrato, y verificar que su resultado se adecue a los términos del presente contrato. 5.) En caso de terminación anticipada del contrato por mutuo acuerdo de las partes, adelantar las labores pertinentes para determinar el valor de las compensaciones mutuas. 6.) EL MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA, no ejercerá funciones de control de las actividades de los subcontratistas, ni de aprobación del resultado de las mismas; sin embargo, en el caso en que el CONTRATISTA adelante actividades que le son propias a través de subcontratistas, deberá disponer, bajo su costo, de su propio equipo de control de calidad, que estará obligado a suministrar a satisfacción del MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA la información que le requiera. 7) Dar a conocer al CONTRATISTA la Política de Antisoborno implementada por el Ministerio de Defensa Nacional y los distintos canales dispuestos por el Ministerio – Unidad Ejecutora o Dependencia Delegataria para denunciar cualquier acto de soborno o de corrupción. 8) En general, vigilar y controlar que el CONTRATISTA cumpla con sus obligaciones para el normal desarrollo y ejecución del presente contrato. 9) Y tendrá las siguientes facultades en particular. a.) Rendir mensualmente informe preciso y detallado por escrito al MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA, sobre el avance y ejecución del contrato, tanto en los aspectos técnicos, económicos y jurídicos que le competen al CONTRATISTA. b.) Rechazar los bienes y los servicios que no cumplan con las especificaciones técnicas descritas en el Anexo Único. c) Verificar la correcta ejecución y cumplimiento del contrato. d.) Exigir el cumplimiento del contrato en todas y cada una de sus partes. e.) Atender y resolver en coordinación con EL MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA, todas las consultas sobre omisiones, errores, discrepancias o aclaraciones y complemento en los aspectos técnicas, descritos en las especificaciones técnicas. f.) Verificar y dejar constancia del cumplimiento de las obligaciones parafiscales de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en concordancia con lo dispuesto en la Ley 1150 de 2007. g.) Elaborar y suscribir conjuntamente con el contratista dentro de los tres días hábiles siguientes a la comunicación de inicio del contrato, el cronograma de actividades del contrato, cuando aplique; h) Elaborar y suscribir el acta de liquidación del contrato. i.) Todas las demás atribuciones que se contemplen en los documentos del contrato. El SUPERVISOR ejercerá las actividades de supervisión y control de la ejecución del contrato que le corresponden directamente y tendrá las facultades establecidas en los artículos 83 y SS., de la Ley 1474 de 2011 y Resolución N° 4130 del 16 de junio de 2022, *"Por la cual se expide el Manual de Contratación y de Convenios"*. PARÁGRAFO PRIMERO. LIMITACIONES DEL SUPERVISOR: El Supervisor no está facultado en ningún momento para adoptar decisiones que impliquen la modificación de los términos y condiciones previstas en el presente contrato, las cuales únicamente podrán ser adoptadas por los representantes legales de las partes, mediante la suscripción de una modificación al contrato principal. PARÁGRAFO SEGUNDO. CAMBIO DE SUPERVISOR: Cuando el MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA, lo requiera o estime conveniente, podrá sustituir el supervisor del contrato sin necesidad de suscribir un contrato modificatorio, El cambio de supervisor será comunicado al contratista mediante oficio en el cual realizara la nueva designación. El supervisor deberá entregar sus funciones al nuevo supervisor designado, mediante acta suscrita conjuntamente la cual deberá contener como mínimo la siguiente información: estado de ejecución del contrato, relación de documentos que entrega, y observaciones que considere pertinentes. CÁAUSULA DÉCIMA CUARTA.- GARANTÍA A CARGO DEL CONTRATISTA.- Dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la comunicación de la expedición del registro presupuestal, EL CONTRATISTA deberá, a través de la plataforma del SECOP II, enviar la Garantía Única de Cumplimiento a favor del MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES – DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA, NIT No. 800.230.729-9, expedida por Compañía de Seguros o entidad bancaria legalmente constituida en Colombia, que cubra los siguientes amparos: a) CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: Por el TREINTA POR CIENTO (30%) del valor total del contrato, cuya vigencia será igual al plazo de duración del contrato y de las prórrogas si las hubiere. b) CALIDAD DEL SERVICIO: Por el CINCUENTA POR CIENTO (50%) del valor total del contrato, cuya vigencia será igual al plazo de duración del contrato y de las prórrogas si las hubiere. c) PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES: Por el CINCO POR CIENTO (5%) del valor del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y tres (3) años más y de las prórrogas si las hubiere. RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL: La cual debe contener los amparos establecidos en el artículo 2.2.1.2.3.2.9, numeral 3, 3.1 y ss del Decreto 1082 de 2015, en cuantía equivalente a 300 SMMLV, y permanecerá vigente dentro del plazo de ejecución del contrato y de las prórrogas si las hubiere.PARÁGRAFO PRIMERO: En la póliza deberá constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la penal pecuniaria convenidas y que la entidad aseguradora renuncia al beneficio de excusión. En todo caso el CONTRATISTA deberá reponer la garantía, cuando el valor de la misma se vea afectado por razón de los

siniestros presentados, dentro de los tres (03) días calendarios siguientes a la notificación del acto que deje en firme la sanción correspondiente. PARÁGRAFO SEGUNDO: Si el CONTRATISTA se negare a constituir póliza de garantía, así como no otorgarla en los términos, cuantía y duración establecidos en esta cláusula, EL MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA podrá declarar la caducidad del presente contrato. PARÁGRAFO TERCERO: Las pólizas no expirarán por falta de pago de la prima o revocatoria unilateral. PARÁGRAFO CUARTO: El CONTRATISTA se obliga para con EL MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA, a mantener vigente la garantía hasta la liquidación del contrato. CLÁUSULA DÁCIMA QUINTA. - CADUCIDAD ADMINISTRATIVA. - Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del Contratista, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, el Ministerio por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con lo previsto en el artículo 18 de la Ley 80 de 1993. Ejecutoriada la resolución de caducidad, el contrato quedará definitivamente terminado y el Contratista no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna. El Ministerio, hará efectiva la garantía pactada en el mismo, así como el valor de la pena pecuniaria, y procederá a su liquidación. Para efectos de esta liquidación, el Contratista devolverá al Ministerio los dineros que hubiere recibido por concepto del presente contrato, previa deducción del valor de los servicios y/o bienes entregados por aquel y recibidos a satisfacción por el Ministerio - Comando General - Dirección Administrativa y Financiera de conformidad con lo establecido en la cláusula primera del presente contrato. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo del Contratista, si a esto hubiere lugar, y la fecha de pago. CLÁUSULA DÁCIMA SEXTA. – FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO. - Para efectos de este contrato fuerza mayor o caso fortuito son todos aquellos eventos imprevisibles e irresistibles tales como naufrago, terremoto, inundaciones, apresamiento por parte del enemigo, actos de autoridad ejercidos por un funcionario público, perturbaciones de orden público, amenazas de acto terrorista, actos mal intencionados de terceros, etc., según lo previsto en el Código Civil Colombiano. En caso de ocurrencia de una causal de fuerza mayor o caso fortuito, la parte afectada deberá dar aviso en el término de cinco (05) días hábiles, contados a partir de la ocurrencia de la causal, para que la otra califique si el hecho es constitutivo o no de fuerza mayor o caso fortuito. En caso de ser el hecho constitutivo de fuerza mayor o caso fortuito, la demora será justificada y se entenderá prorrogado el término de la duración del contrato, por un lapso igual a aquel en que fue suspendido. En todos los casos de suspensión se levantará un acta en la cual conste la fecha de la suspensión, las causas que la originaron y la fecha estimada de reanudación. Reiniciados los trabajos se levantará la respectiva acta en la que consten las consecuencias de la suspensión. PARÁGRAFO PRIMERO: En caso de presentarse un evento de fuerza mayor o caso fortuito, que no afecte la totalidad del objeto del presente contrato, es decir que solo lo afecte parcialmente, la fuerza mayor solo operará para los servicios y/o bienes a los cuales les sobrevino la causal de fuerza mayor o caso fortuito. PARÁGRAFO SEGUNDO: En caso de que se presente un evento constitutivo de fuerza mayor o caso fortuito, que impida a cualquiera de las partes cumplir con sus obligaciones, dicha parte deberá emplear esfuerzos razonables para minimizar o mitigar cualquier retraso que se presente. CLAÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA. – DEBIDO PROCESO. - Durante la ejecución del contrato, EL MINISTERIO DE DEFENSA – COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA, podrá hacer uso de las acciones sancionatorias previstas en el presente contrato, las cuales se adelantarán respetando el derecho al debido proceso consagrado en el Artículo 29 de la Constitución Política y en cumplimiento del procedimiento regulado en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. En todo caso, EL MINISTERIO DE DEFENSA – COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA, en el proceso sancionatorio que se adelante, brindará todas las garantías constitucionales y legales al CONTRATISTA para que ejercite su derecho a la defensa en audiencia y tenga la oportunidad de exponer las razones y/o motivos sobre los hechos, generadores de la afectación de la ejecución, contractual. En ningún caso procederá la imposición de sanción sin haberse brindado la oportunidad al CONTRATISTA de explicar las Circunstancia que impiden la ejecución normal y oportuna, del contrato. CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA. – MULTAS.- Previa aplicación del precepto Constitucional del Debido Proceso citado en la cláusula décima octava, El MINISTERIO con la acreditación de las pruebas correspondientes, podrá aplicar las siguientes: a) MULTA POR INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATO.- En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al CONTRATISTA, salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito, conforme a lo establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, EL MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA podrá imponer al CONTRATISTA multas, cuyo valor se liquidará con base en el punto cinco por ciento (0.5%) del valor de los bienes y servicios dejados de entregar y prestar respectivamente, según aplique, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario. Esta sanción se impondrá conforme a la Ley y se reportará a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en el artículo 6.2 de la Ley 1150 de 2007. b) MULTA POR LA MORA EN LA CONSTITUCIÓN DE LOS REQUISITOS DE EJECUCIÓN Y LEGALIZACIÓN.- Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, cualquiera de las garantías y/o alguno de los requisitos de legalización, el MINISTERIO – COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES – DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA mediante acto administrativo motivado, le impondrá al CONTRATISTA multas, cuyo valor corresponderá al 0.5% del valor del contrato, por cada día de retardo y hasta por diez (10) días calendario, al cabo de los cuales el MINISTERIO – COMANDO

GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES – DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA podrá optar por declarar la caducidad del mismo. c) MULTAS POR INCUMPLIMIENTO AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES.- En caso de mora o incumplimiento de las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social y/o Parafiscales (Cajas de compensación familiar, Sena e ICBF) EL MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA podrá imponer al CONTRATISTA multas, cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0.2%) del valor del contrato, por cada día de retardo en la presentación de la certificación que evidencie el cumplimiento de la presente obligación y hasta por quince (15) días calendario. Esta sanción se impondrá conforme a la Ley y se reportará a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en el artículo 6.2 de la Ley 1150 de 2007. CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA. - PENAL PECUNIARIA. - En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total de las obligaciones derivadas del presente contrato, EL CONTRATISTA pagará al MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato. La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como pago parcial y definitivo de los perjuicios que cause al MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA. No obstante, EL MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. Tanto el valor de las multas, como el de la cláusula penal pecuniaria serán descontados de los pagos que se efectúen al CONTRATISTA. El pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparado mediante póliza de seguros en las condiciones establecidas en el presente contrato. CLÁUSULA VIGÉSIMA. – LEGALIDAD DE LAS MULTAS Y DE LA CLAUSULA PENAL PECUNIARIA. - Las MULTAS Y LA CLAUSULA PENAL PECUNIARIA establecidas en el presente contrato se pactan e imponen en desarrollo del principio de autonomía de la voluntad previsto en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, en respeto al debido proceso que trata el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, y de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. PARÁGRAFO PRIMERO. - APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS: El valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria se tomará del saldo a favor del CONTRATISTA si lo hubiere, o de la garantía constituida. Si esto último no fuere posible, se cobrará por vía ejecutiva. PARÁGRAFO SEGUNDO. En la imposición de las multas por parte del MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA se dará cumplimiento al principio señalado en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 del debido proceso. PARÁGRAFO TERCERO. Las multas impuestas se harán efectivas directamente por EL MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA pudiendo acudir entre otros a los mecanismos de compensación de las sumas adeudadas al CONTRATISTA, cobro de la garantía o cualquier otro medio para obtener pago incluyendo la jurisdicción coactiva en los términos previstos en el artículo 17 de la Ley 1150 del 2007. PARÁGRAFO CUARTO. - LEGALIDAD DE LA SANCIÓN: Las sanciones pactadas en el presente contrato, se pactan e imponen con fundamento en el principio de autonomía de la voluntad previsto en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, en respeto al debido proceso que trata el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, y de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 y el Decreto 1082 de 2015. PARÁGRAFO QUINTO. - PUBLICIDAD DE LA SANCIÓN: Una vez en firme la sanción, EL MINISTERIO procederá a publicar la parte resolutiva del acto que la declara en el SECOP II y a comunicarla a la Cámara de Comercio en que se encuentre inscrito el contratista. También se comunicarán a la Procuraduría General de la Nación. Las anteriores publicaciones se harán de conformidad con lo previsto en el artículo 31 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 218 del Decreto Ley 0019 de 2012. PARÁGRAFO SEXTO. - APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS: Una vez se termine la audiencia en la que se impone la sanción, a través de resolución motivada que se entenderá notificada y ejecutoriada en dicho acto público, EL CONTRATISTA dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria a su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que EL CONTRATISTA dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme el respectivo acto administrativo, podrá ejecutarse la garantía contractual o tomarse del saldo a favor de EL CONTRATISTA si lo hubiere. Si esto último no fuere posible, se cobrará por vía ejecutiva. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA – SOLUCIÓN DE CONFLICTOS. - Conforme a lo establecido en la Ley 80 de 1993, las partes se comprometen a utilizar los mecanismos de solución previstos en la mencionada Ley, para lo cual, cualquiera de ellas podrá solicitar reunión con el fin de solucionar directamente el conflicto, la cual se llevará a cabo dentro de los cinco (05) días hábiles al recibo de la solicitud presentada, de lo cual, se dejará constancia por escrito. En caso de no solucionarse dentro de dicho término se procederá a utilizar los mecanismos alternativos de solución de conflictos contemplados en la citada norma para lo cual se tendrán diez (10) días hábiles siguientes a la terminación del primer término. Una vez agotadas las anteriores etapas sin que haya mediado acuerdo entre las partes se acudirá al juez natural del contrato. La administración podrá ampliar los términos anteriormente previstos hasta la mitad del término inicialmente pactado. CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – CESIONES Y SUBCONTRATOS. - El CONTRATISTA no podrá ceder el presente contrato a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera, sin previa autorización escrita del MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA, pudiendo éste reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización. Si la persona a la cual se le va a ceder el contrato es extranjera debe renunciar a la reclamación diplomática. La celebración de subcontratos no relevará al CONTRATISTA de las responsabilidades que asume en virtud del presente contrato. EL MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA no

adquirirá relación alguna con los Subcontratistas. CLAUSULA VIGÉSIMA TERCERA. – CESIÓN DE DERECHOS PATRIMONIALES Y ECONÓMICOS.- En caso de que el CONTRATISTA decida efectuar una cesión y/o pignoración de derechos económicos deberá solicitar su aceptación y notificación por parte del MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA, para lo cual deberá anexar como mínimo los siguientes documentos: 1) Contrato de cesión y/o pignoración de derechos económicos del contrato objeto de la cesión, firmado por el cesionario y el cedente donde se relacione en forma explícita, lo siguiente: a) Valor de la cesión. b) Especificar si la cesión obedece al contrato principal y/o contratos adicionales. c) Aceptación por parte del cesionario de los descuentos de ley cuando aplique. 2) Acta de junta de socios o documento consorcial, en donde se autorice al representante legal de la figura correspondiente para efectuar la cesión. 3) Certificado de existencia y representación legal del cesionario y el cedente cuando se trate de persona jurídica y/o certificado de inscripción cuando se trate de persona natural expedido por la Cámara de comercio del domicilio correspondiente. 4) Certificación Bancaria con número de cuenta y beneficiario donde se deben consignar los valores cedidos. 5) Declaración bajo juramento del cesionario en la cual se exprese el cumplimiento de lo previsto en el Decreto 4334/2008 en concordancia con el Decreto 1981 de 1998. CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA. - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES. - El Contratista declara bajo la gravedad del juramento, la cual se entenderá cumplida con la suscripción del presente Contrato, que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad señaladas en la ley. PARÁGRAFO. - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES SOBREVINIENTES. - Si llegare a sobrevenir inhabilidad e incompatibilidad en EL CONTRATISTA, éste cederá el contrato previa autorización escrita del MINISTERIO o, si ello no fuere posible, renunciará a su ejecución. CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA. – ANTISOBORNO Y ANTICORRUPCIÓN: EL CONTRATISTA deberá dar cabal cumplimiento a los compromisos de anticorrupción y antisoborno, apoyando la acción del Estado Colombiano y del Ministerio de Defensa Nacional para fortalecer la transparencia y la responsabilidad de rendir cuentas. Dentro de este marco, EL CONTRATISTA se compromete a impartir instrucciones a todos sus empleados y agentes, así como cualquier representante suyo, exigiéndole el cumplimiento en todo momento de las leyes de Republica de Colombia y especialmente de aquellas que rigen la presente contratación, y les impondrá la obligación de no ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago corrupto, a los funcionarios del Ministerio de Defensa Nacional. CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA. – PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES: Las partes declaran que conocen y cumplen con la Ley 1581 de 2012 y sus normas reglamentarias, incluyendo el Decreto 1074 de 2015 y aquellas normas que la modifiquen, complementen o sustituyan. PARÁGRAFO: En caso de presentarse por alguna de las partes incumplimiento a lo anterior descrito, será responsable ante las entidades competentes y/o terceros EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA – DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA, según corresponda y de acuerdo con el régimen jurídico aplicable para las partes. CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉPTIMA. - OBLIGACIONES DE ÉTICA Y CUMPLIMIENTO CON EL COMPROMISO DE LA TRANSPARENCIA: EL CONTRATISTA, declara cero tolerancias frente a hechos constitutivos de fraude, corrupción, soborno, lavado de activos y la financiación del terrorismo, en cualquiera de las actividades en las que la REPÚBLICA DE COLOMBIA MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL participa, el CONTRATISTA de manera directa o en su relacionamiento con aliados, contratistas, proveedores y clientes. El CONTRATISTA y EL Ministerio de Defensa Nacional – Comando General – Dirección Administrativa y Financiera, se compromete a: i) Actuar en forma transparente en el desarrollo del contrato, sin desconocimiento de las normas que prohíben hechos de corrupción, soborno nacional e internacional, fraude, lavado de activos y financiación del terrorismo, así como a comunicarse entre sí y a reportar ante el CONTRATISTA o ante las autoridades judiciales y administrativas competentes cualquier información relacionada con presuntos hechos de fraude, corrupción, soborno nacional o transnacional, lavado de activos y financiación del terrorismo durante la ejecución del contrato; ii) A mantener registros de todas las transacciones y disposición de activos, de acuerdo con las normas contables y de control interno aplicables, y a realizar todos los pagos y desembolsos a través de transferencias bancarias, sin efectuar pagos en efectivo. De otra parte, el CONTRATISTA deberá dar cabal cumplimiento a los compromisos de anticorrupción y antisoborno, apoyando la acción del Estado Colombiano y del Ministerio de Defensa Nacional – Comando General de las Fuerzas Militares – Dirección Administrativa y Financiera, para fortalecer la transparencia y la responsabilidad de rendir cuentas. Dentro de este marco, el CONTRATISTA, se compromete a impartir instrucciones a todos sus empleados y agentes, así como cualquier representante suyo, exigiéndole el cumplimiento en todo momento de las Leyes de la República de Colombia y especialmente de aquellas que rigen el presente contrato, y les impondrá la obligación de no ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago corrupto, a los funcionarios del Ministerio de Defensa Nacional- Comando General de las Fuerzas Militares- Dirección Administrativa y Financiera. CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA. – CLÁUSULAS EXORBITANTES: DE LA TERMINACIÓN, MODIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERAL. - Las partes acuerdan pactar las siguientes clausulas exorbitantes, así: a) La interpretación Unilateral del contrato, se realizará según lo establecido en el artículo 15 de la ley 80 de 1993. b) La Modificación Unilateral del contrato se realizará según lo establecido en el artículo 16 de la Ley 80 de 1993. c) La Terminación Unilateral del Contrato, se realizará, según lo establecido en el artículo 17 de la ley 80 de 1993. La interpretación y terminación unilaterales, así como la caducidad se ordenarán mediante resolución motivada, contra la cual procederá el recurso de reposición. Una vez declarada la caducidad se dará por terminado el contrato y se ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre, sin que haya lugar a indemnización alguna para EL CONTRATISTA. CLÁUSULA VIGÉSIMA NOVENA – RESERVA DEL PRESENTE CONTRATO. - El CONTRATISTA, se

obliga para con EL MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA, a no suministrar ninguna clase de información o detalle a terceros y a mantener como documentación clasificada todos los aspectos relacionados de las Fuerzas Militares de la República de Colombia conocidos o que llegaren a ser conocidos por el CONTRATISTA durante el desarrollo de este contrato o con posterioridad. EL MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA no adquirirá relación alguna con los Subcontratistas. CLÁUSULA TRIGÉSIMA. - IMPUESTOS. - El Contratista pagará todos los impuestos, tasas, contribuciones y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con la Ley Colombiana. CLÁUSULA TRIGÉSIMA PRIMERA – LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO. - El presente contrato se liquidará de conformidad con lo dispuesto en el artículo 60 de la Ley 80 de 1993, modificado por los artículos 11 y 32 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 217 del Decreto 019 de 2012. CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA. – RÉGIMEN LEGAL. – Este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación Administrativa vigente y sus Decretos Reglamentarios, las leyes de presupuesto y en general las normas civiles y comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente contrato y las disposiciones Ministeriales que apliquen. CLÁUSULA TRIGÉSIMA TERCERA. – INDEMNIDAD. - CONTRATISTA se obliga a mantener al MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA, libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes realizadas durante la ejecución del contrato. CLÁUSULA TRIGÉSIMA CUARTA – DOMICILIO. - Para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual las siguientes direcciones: MINISTERIO DE DEFENSA - COMANDO GENERAL - DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA: Avenida el Dorado CAN Carrera 54 No 26 - 25, Área de Contratación del Comando General. EL CONTRATISTA: Carrera Cra 37 No. 25ª-57, Bogotá D. C. CLÁUSULA TRIGÉSIMA QUINTA.- DOCUMENTOS.- Forman parte integral del presente contrato y se anexan al mismo los siguientes documentos: a) Certificado de Disponibilidad Presupuestal; b) Certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de Bogotá; c) Oferta presentada por el contratista y Anexo Único; d) Constancia de cumplimiento de aportes parafiscales; e) Actas de recibo parcial y/o final; y f) Demás documentos relacionados con el presente contrato. CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEXTA – REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO. - Para el perfeccionamiento se requiere acuerdo sobre el objeto y la contraprestación y que esta se eleve a escrito por los competentes contractuales. CLÁUSULA TRIGÉSIMA SÉPTIMA. – REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO. - Para la ejecución del contrato, se requiere: a) Expedición del Registro presupuestal por parte de la Entidad contratante, b) Presentación de las garantías a cargo del contratista. c) Acreditación que el contratista se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales- sistema de seguridad social integral; y d) Aprobación de las garantías por parte del Director Administrativo y Financiero del Comando General de las Fuerzas Militares. Para constancia se firma en Bogotá a los Cuatro (04) días del mes de abril del dos mil veinticinco (2025).

POR EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES – DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA,

Teniente Coronel GEOVANNY ANDRÉS SUÁREZ PENAGOS
Director Administrativo y Financiero del COGFM

POR EL CONTRATISTA,

CARLOS ANDRES SIERRA PAEZ
C.C. No. 1.026.261.705 de Bogotá.
Representante Legal de UT LOGÍSTICA IP
NIT. 9 0 1 9 3 3 2 6 2-5

Vo. Bo. MY. ERIKA ANDREA RODRÍGUEZ SÁENZ
Jefe Área de Contratación

Elaboró: PS. LEIDY MARTINEZ CABREJO
Asesor ARCON

Revisó: PS. VIRGINIA GARCÉS GARCÉS
Comité jurídico Evaluador

Vo. Bo. PEDRO MAURICIO SANABRIA URIBE
Abogada Área de Contratación

Revisó: PS. ANGELA ANDREA GALEANO REY.Comité economico Evaluador

Revisó: MY. [illegible] MAURICIO DULCEY .Comité Técnico Evaluador

ANEXO ÚNICO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, PERFILES, CUADRO DE PRECIOS Y ASPECTOS TÉCNICOS PONDERABLES

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4 ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
	OPERADOR LOGÍSTICO			
	SALONES			
1	SALÓN CAPACIDAD PARA 30 PERSONAS ACOMODACIÓN TIPO AULA QUE INCLUYE: SILLAS, MESAS Y MANTELERÍA.	DÍA	DÍA	1
2	SALÓN CAPACIDAD PARA 50 PERSONAS ACOMODACIÓN TIPO AULA QUE INCLUYE: MESAS, SILLAS Y MANTELERÍA.	DÍA	DÍA	1
3	SALÓN CAPACIDAD PARA 100 PERSONAS ACOMODACIÓN TIPO AULA QUE INCLUYE: SILLAS, MESAS Y MANTELERÍA.	DÍA	DÍA	1
4	SALÓN CAPACIDAD PARA 200 PERSONAS ACOMODACIÓN TIPO AULA QUE INCLUYE: SILLAS, MESAS Y MANTELERÍA.	DÍA	DÍA	1
5	SALÓN CAPACIDAD PARA 300 PERSONAS ACOMODACIÓN TIPO AULA QUE INCLUYE: SILLAS, MESAS Y MANTELERÍA.	DÍA	DÍA	1
6	SALÓN CAPACIDAD PARA 400 PERSONAS ACOMODACIÓN TIPO AULA QUE INCLUYE: SILLAS, MESAS Y MANTELERÍA.	DÍA	DÍA	1
7	SALÓN CAPACIDAD PARA 500 PERSONAS ACOMODACIÓN TIPO AULA QUE INCLUYE: SILLAS, MESAS Y MANTELERÍA.	DÍA	DÍA	1
8	SALONES O SALÓN CAPACIDAD PARA 600 PERSONAS INCLUYE: SILLAS, MESAS, CIRCUITO CERRADO DE TV A CUATRO PANTALLAS Y DECORACION, MESAS Y MANTELERIA	DÍA	DÍA	1
9	SALONES O SALÓN CAPACIDAD PARA 700 PERSONAS INCLUYE: SILLAS, MESAS, CIRCUITO CERRADO DE TV A CUATRO PANTALLAS Y DECORACION, MESAS Y MANTELERIA	DÍA	DÍA	1
10	SALONES O SALÓN CAPACIDAD PARA 800 PERSONAS INCLUYE: SILLAS, MESAS, CIRCUITO CERRADO DE TV A CUATRO PANTALLAS Y DECORACION, MESAS Y MANTELERIA	DÍA	DÍA	1
11	SALONES O SALÓN CAPACIDAD PARA 1.300 PERSONAS INCLUYE: SILLAS, MESAS, CIRCUITO CERRADO DE TV A CUATRO PANTALLAS Y DECORACION, MESAS Y MANTELERIA	DÍA	DÍA	1
12	SALONES O SALÓN CAPACIDAD PARA 30 PERSONAS. ACOMODACIÓN TIPO AULA	DÍA	DÍA	1
13	SALONES O SALÓN CAPACIDAD PARA 50 PERSONAS. ACOMODACIÓN TIPO AULA	DÍA	DÍA	1
14	SALONES O SALÓN CAPACIDAD PARA 100 PERSONAS. ACOMODACIÓN TIPO AULA	DÍA	DÍA	1
	SERVICIOS DE ARREGLOS FLORALES			
15	ARREGLOS EN ROSAS: DOS DOCENAS DE ROSAS Y FOLLAJES DE MONTECASINO, HELECHOS CON VEINTICUATRO UNIDADES, CON BASE DE VIDRIO, EL OASIS DE 10 CMS. Y PIEDRITAS DECORATIVAS, RUSCO PARA TAPAR EL OASIS.	UNIDAD	UNIDAD	1
16	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.	UNIDAD	UNIDAD	1
17	ARREGLO CON FLORES Y FRUTAS: ORQUÍDEAS NACIONALES : (DOS UNIDADES), HELICONIAS (UNA), FOLLAJE REQUERIDO, ORQUÍDEAS HAWAIANAS (UNA), BASE EN MADERA, OASIS DE 10 CMS., RUSCO REQUERIDO, FRUTAS VERDES (DOS) MANZANAS, FRUTAS ROJAS (DOS) MANZANAS, FRUTAS AMARILLAS (DOS) MANZANAS PERAS DOS UNIDADES, GRANADILLAS DOS UNIDADES, UNA LIBRA DE UVAS NACIONAL O IMPORTADA DE ACUERDO A LO SOLICITADO, CON BASE DE CANASTA.	UNIDAD	UNIDAD	1
18	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.	UNIDAD	UNIDAD	1
19	CORONA FÚNEBRE EN ORQUÍDEAS Y ROSAS GRANDE: DE 150 CMS. DE DIÁMETRO EN ARO DE ICOPOR, OASIS DE 21 CMS., HOJAS DE CAUCHO, CON ROSAS (36), LIRIOS DEL JAPÓN (12), CALAS BLANCAS (12), AZUCENAS (24), BOCAS DE DRAGÓN O FLORES SIMILARES (12), ORQUÍDEA HAWAIANA (10 DOCENAS), PALMA MARIPOSA (8), RUSCO, HELECHO CUERO, MONTACASINO O GIPSO, CINTA TIMBRADA CON LETRAS DORADAS DE COLOR SEGÚN LO REQUIERAN Y SOPORTE EN GUADUA TIPO TRÍPODE.	UNIDAD	UNIDAD	1
20	CORONA FÚNEBRE TIPO JUMBO: DE 130 CM DE DIÁMETRO Y 170 CM DE ALTO, ARMADA A MANO COMPUESTA DE CRISANTEMUS SPAIDER (72 UNIDADES) ROSAS (15 UNIDADES), LIRIOS DEL JAPON (6 UNIDADES), CALAS BLANCAS (6 UNIDAEDES),BOCAS DE DRAGON (6 UNIDADES), ORQUIDEA HAWAIANA (DOS DOCENAS) O FLORES SIMILARES, FOLLAJE VERDE COMO HELECHO DE CUERO (24 UNIDADES), RUSCO (24 UNIDADES), PALMA REVELIN (8 UNIDADES) O MARIPOSA (6 UNIDADES) CINTA TIMBRADA CON LETRAS DORADAS Y SOPORTE DE BAMBU	UNIDAD	UNIDAD	1
21	CENTROS DE MESA PARA EVENTOS DE 20 CMS. DE DIAMETRO, Y 12 A 15 CM,S DE ALTO: EN ROSAS (24 UNIDADES), CON FOLLAJES VERDES, COMO RUSCOS (24 UNIDADES), HELECHO CUERO, (6 UNIDADES)SONBRILLA CHINAS (6 UNIDADES), GIPSOPHILIA (3 VARAS), ASTER (10 UNIDADES), CON BASE DE VIDRIO	UNIDAD	UNIDAD	1
22	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), SONBRILLA CHINAS (4 UNIDADES) GIPSOPHILIA (3 VARAS), ASTER, (6 UNIDADES) CON BASE DE VIDRIO	UNIDAD	UNIDAD	1
23	OFRENDA FLORAL EN ARO DE ICOPOR 1 MT. DE ANCHO POR 1.70 ALTO: ARMADA EN HOJAS DE CAUCHO (200 UNIDADES), ROSAS (18 UNIDADES), AZUCENAS (12 UNIDADES), SIMBYDIUM (15 BOTONES), LIRIOS DEL JAPON (6 UNIDADES) HELECHO CUERO (234 UNIDADES), RUSCO (24 UNIDADES), TAMAÑO YUMBO, CON CINTA TIMBRADA COLOR BLANCO CON LETRAS DORADAS	UNIDAD	UNIDAD	1
	SERVICIOS DE ÁLQUILER REQUERIMIENTOS TÉCNICOS			
24	PLANTA ELÉCTRICA 150 KVA	DÍA	DÍA	1
25	PLANTA ELECTRICA 50 KVA	DÍA	DÍA	1

26	PROTECTORES DE CABLE YELLOW JACKET	DÍA	DÍA	1
27	PUENTES DE TRUSS DE 7 X7 CON ALGODONES DE 1 TONELADA.	DÍA	DÍA	1
28	EDICIÓN DE VIDEO CON EFECTOS BÁSICOS	HORA	HORA	1
29	ESCALADOR DE VÍDEO	DÍA	DÍA	1
30	ESTRUCTURAS DE LUCES	DÍA	DÍA	1
31	EXTENSIONES MULTIPLES POLO A TIERRA	DÍA	DÍA	1
32	GRABACIÓN DE VÍDEO	HORA	HORA	1
33	ILUMINACIÓN PAR LED	DÍA	DÍA	1
34	INGENIERO DE ILUMINACIÓN	PERSONA X DIA	DIA	1
35	INGENIERO DE SONIDO	PERSONA X DIA	DIA	1
36	TÉCNICO ELÉCTRICO	PERSONA X DIA	DIA	1
37	MICRÓFONOS INALÁMBRICOS DE MANO, LAS FRECUENCIAS QUE SE UTILIZARAN PARA ESTE TIPO DE MICRÓFONOS INALÁMBRICOS SON DE VIF Y UIF (1 MICROFONO DE 40 METROS DE ALCANCE REAL 1 CABLE DE PUG DE 5 MTS 1 CAJA DE CONTROL DE SEÑAL 1 ADAPTADOR DE CORRIENTE 1 PILA DE 9 VOLTIOS RECARGABLE 1 CARGADOR DE PILAS.	UNIDAD X DIA	DIA	1
38	MICRÓFONOS PARLAMENTARIOS CON AURICULARES	UNIDAD X DIA	DIA	1
39	MICRÓFONO ALÁMBRICO.	UNIDAD X DIA	DIA	1
40	PEDESTAL PARA MICRÓFONO O BASE ATRIL PARA MICRÓFONO.	UNIDAD X DIA	DIA	1
41	PANTALLA DE 4X7 PROYECCIÓN	UNIDAD X DIA	DIA	1
42	PANTALLA DE 3X2 PROYECCIÓN	UNIDAD X DIA	DIA	1
43	PANTALLA DE 6X5 PROYECCIÓN	UNIDAD X DIA	DIA	1
44	PANTALLA DE 1.75X1.75 PROYECCIÓN	UNIDAD X DIA	DIA	1
45	PANTALLA DE 3X4 PROYECCIÓN	UNIDAD X DIA	DIA	1
46	PANTALLA DE LED 3X4 PIXEL PITH 6 PANTALLA FULL COLOR, INDOOR DE ALTA RESOLUCIÓN	UNIDAD X DIA	DIA	1
47	PANTALLA DE 3X2 MTS PARA EXTERIORES LED PITCH 2,5 (CIRCUITO CERRADO DE TV) + CAJA DE PRENSA 12 CANALES	UNIDAD X DIA	DIA	1
48	PANTALLA LED PITCH CONCAVA DE 8 MTS DE ANCHO X 4 MTOS DE ALTO	UNIDAD X DIA	DIA	1
49	PANTALLA LED PITCH 4 DE 6 MTS X 3 MTS	UNIDAD X DIA	DIA	1
50	PANTALLA DE RETORNO PARA TARIMA DE 50 (BASE A PISO O ALTA)	UNIDAD X DIA	DIA	1
51	PANTALLA PLASMA DE 60" CON SOPORTE BASE MOVIL.	UNIDAD X DIA	DIA	1
52	COMPUTADOR PORTÁTIL	UNIDAD X DIA	DIA	1
53	PRESS BOX (ADAPTADOR PARA AMPLIFICACIÓN DE AUDIO)	UNIDAD X DIA	DIA	1
54	SONIDO AMPLIFICACIÓN 100 PERSONAS (Espacio Abierto o Cerrado, de acuerdo a requerimiento)	UNIDAD X DIA	DIA	1
55	SONIDO AMPLIFICACIÓN 200 PERSONAS (Espacio Abierto o Cerrado, de acuerdo a requerimiento)	UNIDAD X DIA	DIA	1
56	SONIDO AMPLIFICACIÓN 300 PERSONAS (Espacio Abierto o Cerrado, de acuerdo a requerimiento)	UNIDAD X DIA	DIA	1
57	SONIDO AMPLIFICACIÓN 400 PERSONAS (Espacio Abierto o Cerrado, de acuerdo a requerimiento)	UNIDAD X DIA	DIA	1
58	SONIDO AMPLIFICACIÓN 500 PERSONAS (Espacio Abierto o Cerrado, de acuerdo a requerimiento)	UNIDAD X DIA	DIA	1
59	SONIDO AMPLIFICACIÓN 600 PERSONAS (Espacio Abierto o Cerrado, de acuerdo a requerimiento)	UNIDAD X DIA	DIA	1
60	SONIDO AMPLIFICACIÓN 800 PERSONAS (Espacio Abierto o Cerrado, de acuerdo a requerimiento)	UNIDAD X DIA	DIA	1
61	SONIDO AMPLIFICACIÓN 1.000 PERSONAS (Espacio Abierto o Cerrado, de acuerdo a requerimiento)	UNIDAD X DIA	DIA	1
62	SONIDO PARA CONFERENCIA LINE ARRAY EN STAKING.	UNIDAD X DIA	DIA	1
63	EQUIPO DE SONIDO (DE CUATRO COLUMNAS Y UNA CONSOLA DE 1.200W POTENCIA)	UNIDAD X DIA	DIA	1
64	TARIMA PISO 12 X 6 MTS : 100% MADERA ABEDUL CONTRACHAPADA FENOLICO 21 MMS DE ESPESOR , SUPERFICIE ANTIDESLIZANTE , SOPORTE TUBULAR	UNIDAD X DIA	DIA	1
65	TARIMA PISO 13.42 X 7.32 MTS : 100% MADERA ABEDUL CONTRACHAPADA FENOLICO 21 MMS DE ESPESOR , SUPERFICIE ANTIDESLIZANTE , SOPORTE TUBULAR	UNIDAD X DIA	DIA	1
66	TAPETE ROJO TIPO CEREMONIAL PARA ACTIVIDADES PROTOCOLARIAS MEDIDAS 12 X6 MTS	UNIDAD X DIA	DIA	1
67	TAPETE ROJO TIPO CEREMONIAL PARA ACTIVIDADES PROTOCOLARIAS MEDIDAS 12 X3 MTS	UNIDAD X DIA	DIA	1
68	TAPETE ROJO TIPO CEREMONIAL PARA ACTIVIDADES PROTOCOLARIAS MEDIDAS 20 X6 MTS	UNIDAD X DIA	DIA	1
69	TAPETE ROJO TIPO CEREMONIAL PARA ACTIVIDADES PROTOCOLARIAS MEDIDAS 20 X3 MTS	UNIDAD X DIA	DIA	1

70	PANTALLA PLASMA DE 42" BASE	UNIDAD X DIA	DIA	1
71	VIDEO BEAM 3.000 LUMENS	UNIDAD X DIA	DIA	1
72	VIDEO BEAM 5.000 LUMENS RESOLUCION LED	UNIDAD X DIA	DIA	1
73	VIDEO BEAM 10.000 LUMENS RESOLUCION LED	UNIDAD X DIA	DIA	1
74	VIDEO BEAM 15.000 LUMENS RESOLUCION LED	UNIDAD X DIA	DIA	1
75	TELÓN DE 1,80X1,80 MTS INCLUYE INSTALACIÓN	UNIDAD X DIA	DIA	1
76	TELÓN DE 1,80X2,30 MTS INCLUYE INSTALACIÓN	UNIDAD X DIA	DIA	1
77	TELÓN DE 2,80X3,70 MTS INCLUYE INSTALACIÓN	UNIDAD X DIA	DIA	1
78	BACKING DE INGRESO EN PROYECCIÓN CON VIDEO BEAM DE 6000	UNIDAD X DIA	DIA	1
79	LAGRIMAS DE PANTALLA LED DE 3 X 1 MTS PITH 3 VIDEO LIBROS	UNIDAD X DIA	DIA	1
80	ATRIL PARA PRESENTADOR CON LOGO	UNIDAD	UNIDAD	1
81	MIXER DIGITALES PARA INTERPRETES	UNIDAD X DIA	DIA	1
82	RECEPTORES INFRARROJO DE TRADUCCIÓN SIMULTÁNEA	UNIDAD X HORA	HORA	1
83	SERVICIO DE STREAMING POR DIA A (03) TRES CAMARAS UN (1) EQUIPO EN MASTER PARA EMISIÓN CON WIRECAST GEAR O TRICASTER CON SWITCHER DE VIDEO Y GENERADOR DE CARACTÉRES Y GRÁFICOS. TRES (3) EQUIPOS DE VIDEO PROFESIONAL FULL HD/4K O ROBÓTICOS PTZ TRES (3) LÍNEAS DE VIDEO SDI HASTA DE 70 MTS C/U. UN (1) SISTEMA DE INTERCOM (MASTER-CAMARÓGRAFOS) UN (1) CONSOLA DE AUDIO DIGITAL TRES (3) MICRÓFONOS DE MANO O SOLAPA INALÁMBRICOS. PLATAFORMA STREAMING/VIDEOCONFERENCIA: PLATAFORMA EN MODO STREAMING Y TRANSMISIÓN AL PÚBLICO, EN SITIO WEB DE LA ENTIDAD O PROVISTO POR EL CONTRATISTA. CARACTERÍSTICAS: OPCIÓN DE MULTITRANSMISIÓN A REDES SOCIALES (FACEBOOK LIVE, YOUTUBE LIVE, PERISCOPE DE TWITTER). SOPORTE HUMANO**: UN (1) PRODUCTOR DE EMISIÓN STREAMING UN (1) DIRECTOR DE CÁMARAS (SWITCHER) TRES (3) CAMARÓGRAFOS UN (1) TÉCNICO DE CONECTIVIDAD CANAL DE INTERNET DEDICADO: PROVISIÓN DE UN (1) CANAL DEDICADO DE INTERNET DE 30 MB DE SUBIDA, PARA ESTE VIDEO STREAMING AL SITIO WEB DE LA ENTIDAD Y SUS REDES SOCIALES, EN LAS INSTALACIONES DEL CLIENTE. GRABACIÓN Y ENTREGA DE MATERIAL EN FORMATO DIGITAL. DIGITALIZACIÓN DE VIDEO HD, OBTENIDO DURANTE EL EVENTO STREAMING.	UNIDAD X DIA	DIA	1
84	CIRCUITO CERRADO TV A 2 CÁMARA PROFESIONAL XDCAM - 4K CON 2 MEMORIA PREMIUM CLASE10 - 120GB CADA UNA, CON 22 HORAS DE GRABACIÓN CADA CÁMARA – OPERARIOS	UNIDAD X DIA	DIA	1
85	TRADUCTORES (NACIONAL E INTERNACIONAL)	PERSONA X HORA	HORA	1
86	INTERPRETACIÓN SIMULTÁNEA CUALQUIER IDIOMA (INTERPRETE EN SEÑAS)	PERSONA X HORA	HORA	1
87	TRADUCCIÓN Y TRANSCRIPCIÓN ESCRITA CUALQUIER IDIOMA	PALABRA	UNIDAD	1
88	EQUIPO DE TRADUCCION: DEBE CONSTAR DE LOS SIGUIENTES ELEMENTOS TRANSMISOR: PARA ENVIAR EL MENSAJE YA TRADUCIDO A SU AUDIENCIA.MICRÓFONOS DIADEMA: PARA QUE LOS INTÉRPRETES PUEDAN ESCUCAR EL MENSAJE DEL PONENTE Y A SU VEZ, TRADUCIR EL MENSAJE. MICRÓFONO INALÁMBRICO: PARA QUE EL PONENTE HABLE CON ÉL. CABINA: QUE PERMITA AISLAR EL SONIDO Y TENGA BUENA UBICACIÓN, DE MODO QUE EL INTÉRPRETE SEA CAPAZ DE OBSERVAR AL EXPOSITOR. LA CABINA PUEDE SER FIJA (INCORPORADAS AL AUDITORIO), COMPLETA O MEDIA CABINA. RECEPTORES: SON AURICULARES QUE PERMITEN A LA AUDIENCIA, ESCUCHAR EL MENSAJE DEL INTÉRPRETE, YA EN EL IDIOMA FINAL.	PERSONA X HORA	HORA	1
	SERVICIO DE ALOJAMIENTO			
89	ALOJAMIENTO HOTEL 3 ESTRELLAS ACOMODACIÓN SENCILLA	UNIDAD X DIA	DIA	1
90	ALOJAMIENTO HOTEL 4 ESTRELLAS ACOMODACIÓN SENCILLA	UNIDAD X DIA	DIA	1
91	ALOJAMIENTO HOTEL 5 ESTRELLAS ACOMODACIÓN SENCILLA	UNIDAD X DIA	DIA	1
92	ALOJAMIENTO HOTEL 3 ESTRELLAS ACOMODACIÓN DOBLE	UNIDAD X DIA	DIA	1
93	ALOJAMIENTO HOTEL 4 ESTRELLAS ACOMODACIÓN DOBLE	UNIDAD X DÍA	DIA	1
94	ALOJAMIENTO HOTEL 5 ESTRELLAS ACOMODACIÓN DOBLE	UNIDAD X DIA	DIA	1
	SERVICIO DE ALQUILER DE OTROS			
95	CARPA BLANCA TIPO HANGAR 25 X 65 MTS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1
96	CARPA BLANCA TIPO PABELLON 15 X 36 MTS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1

97	CARPA BLANCA TIPO PABELLON 12 X 36 MTS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1
98	CARPA BLANCA TIPO PABELLON 25 X 5 MTS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1
99	CARPA BLANCA TIPO PABLELLON 21 X 5 MTS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1
100	CARPA TIPO TECHO IMPORTADO estructura en aluminio 45 metros de largo x 25 metros de ancho CAPACIDAD 500 PERSONAS (incluye montaje y desmontaje.)	UNIDAD X DIA	DIA	1
101	CARPA BLANCA TIPO PABELLON 15 X 6 MTS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1
102	CARPA BLANCA TIPO HANGAR 12 X 6 MTS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1
103	CARPA BLANCA TIPO HANGAR 10 X 6 MTS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1
104	CARPA BLANCA TIPO HANGAR 8 X 8 MTS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1
105	CARPA BLANCA A DOS AGUAS DE 10 X 6 MTRS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1
106	CARPA BLANCA A DOS AGUAS DE 12 X 6 MTRS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1
107	CARPA BLANCA A DOS AGUAS DE 15 X 6 MTRS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1
108	CARPA BLANCA A DOS AGUAS DE 6 X 6 MTRS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1
109	CARPA BLANCA A DOS AGUAS DE 7 X 5 MTRS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1
110	CARPA BLANCA A DOS AGUAS DE 6 X 4 MTRS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1
111	CARPA BLANCAS A DOS AGUAS DE 4 X 4 MTRS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1
112	CARPA BLANCAS A DOS AGUAS DE 3 X 3 MTRS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1
113	CARPA BLANCAS A DOS AGUAS DE 2 X 2 MTRS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1
114	BAÑO PORTATIL (TOALLA, JABON, PAPEL HIGIENICO Y AROMATIZADOR)	UNIDAD X DIA	DIA	1
115	SERVICIO DE MESERO (CAPACIDAD 10 PAX)	UNIDAD X DIA	DIA	1
116	CARPA TIPO TUNEL DE 5 X 2 MTS	UNIDAD X DIA	DIA	1
	SERVICIO DE RESTAURANTE			
	DESAYUNOS			
117	OPCION 1: PLATO DE FRUTAS DE LA TEMPORADA MINI PLATO DE FIAMBRES Y QUESO, CROISSANT, ALMOJÁBANA, PAN DE CHOCOLATE, MANTEQUILLA, MERMELADA, QUESO CREMA CAFÉ, TÉ O CHOCOLATE	UNIDAD	UNIDAD	1
118	OPCION 2: MINI TAMAL TOLIMENSE, HUEVOS REVUELTOS CON MAÍZ, QUESO BUÑUELOS, PAN DE BONO, AREPA DE QUESO CAFÉ, TE O CHOCOLATE	UNIDAD	UNIDAD	1
119	OPCION 3: PLATO DE FRUTAS DE LA TEMPORADA HUEVOS REVUELTOS TOCINO Y SALCHICHAS PAPAS HASH BROWN, MUFFIN DE FRUTAS, CROISSANT, ROLL DE CANELA MANTEQUILLA, MERMELADA, QUESO CREMA, CAFÉ, TE O CHOCOLATE	UNIDAD	UNIDAD	1
120	OPCION 4: HUEVOS PERICOS CON CARNE DESMECHADA, PLATO DE JAMÓN Y QUESOS ARTESANALES, AREPAS A LA PARRILLA Y AREPAS DULCES DE ANÍS SUERO, GUACAMOLE, MANTEQUILLA CAFÉ, TE O CHOCOLATE.	UNIDAD	UNIDAD	1
121	OPCION 5: VARIEDAD DE JUGOS, COPA DE FRUTAS, CON QUESO CAMPESINO, MINI EMPANADAS DE CARNE, MINI AREPAS DE HUEVO, CARIMAÑOLAS, CALENTADO PAISA, ACOMPAÑADOS CON AJÍ Y SUERO COSTEÑO PAN DE BONO, PAN DE YUCA Y BUÑUELOS CAFÉ, TE O CHOCOLATE	UNIDAD	UNIDAD	1
122	OPCION 6: VARIEDAD DE JUGOS, PARFAIT DE YOGURT CON GRANOLA HUEVOS BENEDICTINOS SOBRE TOSTADAS Y SALSA HOLANDESA TÁRTARA DE SALMÓN AHUMADO Y ESPINACAS TOCINO, SALCHICHAS Y JAMÓN PAN DE NUECES, CROISSANT Y DONUTS QUESO CREMA, MANTEQUILLA Y MERMELADA CAFÉ, TÉ O CHOCOLATE	UNIDAD	UNIDAD	1
123	OPCION 7: VARIEDAD DE JUGOS, VARIEDAD DE FRUTAS FRESCAS EN REBANADAS, YOGURT, GRANOLA Y CEREALES LECHE ENTERA Y DESCREMADA, HUEVOS REVUELTOS, PAPAS HASH BROWN, TOCINO Y SALCHICHAS PAN BAGUETTE, CROISSANT, DONUTS Y ROLLS DE CANELA QUESO CREMA, MANTEQUILLA Y MERMELADA CAFÉ, TÉ O CHOCOLATE	UNIDAD	UNIDAD	1
124	OPCION 8: VARIEDAD DE JUGOS COCTEL DE FRUTAS CON MIEL PARFAIT DE YOGURT CON GRANOLA VARIEDAD DE CEREALES Y BARRAS ENERGÉTICAS, OMELETTE DE VEGETALES QUESO FRESCO ARTESANAL BAJO EN GRASAS PAN DE DÁTIL, PAN PITA, PAN INTEGRAL Y CAKE DE ZANAHORIA QUESO CREMA, MANTEQUILLA Y MERMELADA CAFÉ, TÉ O CHOCOLATE	UNIDAD	UNIDAD	1
125	OPCION 9: VARIEDAD DE JUGOS SALPICÓN DE FRUTAS VARIEDAD DE YOGURTS OMELETTE CON PAVO, MOZARELA, TOMATE Y ESPINACAS QUESOS FRESCOS Y FIAMBRES MINI SÁNDWICH DE SALMÓN AHUMADO, QUESO BRIE Y MANZANA CARAMELIZADA GALLETAS DE AVENA CON PASAS HOJALDRE DE POLLO Y CHAMPIÑONES PAN INTEGRAL, CROISSANT Y DANESAS QUESO, CREMA, MANTEQUILLA Y MERMELADA CAFÉ, TÉ O CHOCOLATE	UNIDAD	UNIDAD	1
	ALMUERZOS			
126	OPCION 1: ENTRADA: ASOPADO DE MAR, SERVIDO CON PAN RUSTICO DE CORTEZA. PRINCIPAL: MEDALLÓN DE RES EN SALSA MERLOT, ACOMPAÑADO DE VEGETALES CROCANTES Y ARROZ CON PASAS Y ALMENDRAS POSTRE: SEMI FRÍO DE MARACUYÁ, FRESAS Y PRALINE.	UNIDAD	UNIDAD	1
127	OPCION 2: ENTRADA: ASOPADO DE MAR, SERVIDO CON PAN RUSTICO DE CORTEZA. PRINCIPAL: FILETE DE PESCADO PERFUMADO CON PESTO DE CILANTRO Y MANGO ACOMPAÑADO DE VEGETALES CROCANTES Y ARROZ CON PASAS Y ALMENDRAS POSTRE: SEMI FRÍO DE MARACUYÁ, FRESAS Y PRALINE.	UNIDAD	UNIDAD	1
128	OPCION 3: ENTRADA: CREMA DE TOMATES Y QUESO AHUMADO CON CRUTONES DE PAN CON AJO. PRINCIPAL: SALMÓN EN SALSA DE COCO Y CURRY SOBRE PURÉ DE PAPAS A LA ANTIGUA POSTRE: MOUSE DE AMARETTO Y NUTELA	UNIDAD	UNIDAD	1
129	OPCION 4: ENTRADA: CREMA DE TOMATES Y QUESO AHUMADO CON CRUTONES DE PAN CON AJO. PRINCIPAL: MEDALLÓN DE RES EN CHIMICHURRI ARGENTINO SOBRE PURÉ DE PAPAS A LA ANTIGUA. POSTRE: MOUSE DE AMARETTO Y NUTELA	UNIDAD	UNIDAD	1
130	OPCION 5: ENTRADA: GALLETAS DE PARMESANO, RELLENAS DE ENSALADA DE CANGREJO Y PEPINO CON BOUQUET DE LECHUGAS EN ADEREZO DE MARACUYÁ. PRINCIPAL: MILANESA DE POLLO A LA CAPRESA CON PESTO DE ALBAHACA, CON PURÉ DE ÑAME Y CROCANTES DE YUCA. POSTRE: PIE DE ALMENDRAS, PERAS Y CANELA	UNIDAD	UNIDAD	1

131	OPCION 6: ENTRADA: GALLETAS DE PARMESANO, RELLENAS DE ENSALADA DE CANGREJO Y PEPINO CON BOUQUET DE LECHUGAS EN ADEREZO DE MARACUYÁ. PRINCIPAL: LOMO DE CERDO EN SALSA BBQ ASIÁTICA, CON PURÉ DE ÑAME Y CROCANTES DE YUCA. POSTRE: PIE DE ALMENDRAS, PERAS Y CANELA	UNIDAD	UNIDAD	1
132	OPCION 7: AJIACO SANTAFERENO POLLO DESMECHADO ARROZ BLANCO, AREPA MAIZ TIERNO, AGUACATE CREMA DE LECHE, AJI, ALCAPARRA POSTRE: LECHE ASADA	UNIDAD	UNIDAD	1
133	OPCION 8: SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA PATACÓN GRATINADO CON HOGAO Y QUESO COSTEÑO ARROZ, YUCA FRITA CON MOJITO, AREPA POSTRE: TRES LECHES	UNIDAD	UNIDAD	1
134	OPCION 9: PARGO ROJO FRITO CON SALSA RUSTICA, ARROZ CON COCO, PATACONESENSALADA DE AGUACATE, CEBOLLA, TOMATE Y CILANTRO POSTRE: MILHOJAS DE AREQUIPE	UNIDAD	UNIDAD	1
	ALMUERZOS EJECUTIVOS			
135	OPCION 1: SÁNDWICH DE POLLO BBQ CON QUESO COLBY JACK FUNDIDO, LECHUGA RIZADA, TOMATE, CEBOLLAS FRITAS Y ADEREZO CESAR. FRUTA (MANZANA, PERA O DURAZNO) ENSALADA COL SLOW CON MANZANA Y PASAS. PAPA O YUCA CHIP BROWNIE CON NUTELA Y MACADAMIA. JUGO DE FRUTAS EN CAJITA	UNIDAD	UNIDAD	1
136	OPCION 2: PAN RUSTICO DE CENTENO, PASTRAMI DE RES, QUESO SUIZO, REPOLLO AGRIO Y ADEREZO RUSO. COCTEL DE FRUTAS ENSALADA DE PALMITO CON AGUACATE. PAPA O YUCA CHIP. TARTA DE MANZANA. JUGOS DE FRUTAS EN CAJITA.	UNIDAD	UNIDAD	1
137	OPCION 3: SÁNDWICH DE PERNIL DE CERDO HORNEADO CON QUESO EMMENTHAL, 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.	UNIDAD	UNIDAD	1
138	OPCION 4: SÁNDWICH DE CHORIZO ESPAÑOL PICANTE, QUESO MANCHEGO, PIMIENTOS ROSTIZADOS, TAPENADE DE ACEITUNAS Y AJONJOLÍ EN PAN DE CORTEZA RUSTICA. TORTILLA DE PAPAS CON ESCABECHE DE HONGOS. FRUTA (MANZANA, PERA O DURAZNO). LECHE ASADA. JUGO DE FRUTAS EN CAJITA.	UNIDAD	UNIDAD	1
139	OPCION 5: SÁNDWICH DE CORVINA APANADA, PEPINILLOS, CEBOLLAS FRITAS, LECHUGA Y SALSA TÁRTARA. ENSALADA DE VEGETALES PARRILLADOS CON ADEREZO BALSÁMICO Y BOCONCCINIS. BROCHETAS DE FRUTAS CON SIROPE DE MORAS PAPA O YUCA CHIPS. JUGO DE FRUTAS EN CAJITA.	UNIDAD	UNIDAD	1
	MENÚ GALA			
140	MENU DE GALA OPCION 1: ENTRADA: TANOHI SOUP (PARGO ROJO, VERDURAS, CALAMARES, CAMARONES Y LANGOSTINOS CRUJIENTES EN CALDO AROMATIZADO CON HOJAS DE LIMÓN KAFIR.) PRINCIPAL: CHULETA AHUMADA CON SALSA BBQ DE MANZANA Y PURÉ DE PAPA A LA ANTIGUA POSTRE: PARFAIT DE MANGO Y JENGIBRE CON CROCANTE DE MIEL.	UNIDAD	UNIDAD	1
141	MENU DE GALA OPCION 2: ENTRADA: CEVICHE ENLULADO (REFRESCANTE COMBINACIÓN DE PESCADO BLANCO, LULO, TOMATES CHERRY Y LECHE DE TIGRE CON CHIPS DE PLÁTANO.) PRINCIPAL: RACK DE COSTILLA DE CERDO AHUMADO CON SALSA CHAR SUI, PURE DE ARRACACHA Y ARROZ FRITO. POSTRE: SYLLABUB DE LIMONCELLO CON TEJAS DE ALMENDRA.	UNIDAD	UNIDAD	1
142	MENU DE GALA OPCION 3: ENTRADA: CEVICHE CARTAGENERO CON CROCANTE DE PLÁTANO MADURO PRINCIPAL: BIFE ANCHO ARGENTINO CON CHIMICHURRI , CASCOS DE PAPAS A LAS FINAS HIERBAS Y PURÉ DE AJO ROSTIZADO POSTRE: PIE BRULEE DE FRESAS Y COINTREAU	UNIDAD	UNIDAD	1
143	MENU DE GALA OPCION 4: ENTRADA: CROQUETAS DE BACALAO EN SALSA TÁRTARA Y ENCURTIDO DE PIMENTOS ROSTIZADOS PRINCIPAL: SALTIMBOCA CON PATE DE FOIE ARTESANAL, MANTEQUILLA DE SALVIA, FILETE DE PESCADO SOBRE COMPOTA DE CEBOLLAS, PICO DE GALLO CON TOMATE CONFITADO Y COUS DE VEGETALES POSTRE: MOUSSELINE DE YOGURT Y FRUTAS AMARILLAS.	UNIDAD	UNIDAD	1
144	MENU DE GALA OPCION 5: ENTRADA: TRIO DE TAPAS (SERRANO Y MANCHEGO, TORTILLA DE PAPA CON CHISTORRAS Y ESCABECHE DE CALAMAR) PRINCIPAL: PAELLA VALENCIANA POSTRE: CREMA CATALANA.	UNIDAD	UNIDAD	1
	BEBIDAS Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA			
145	ESTACIÓN DE BEBIDAS CALIENTES INCLUYE VARIEDAD DE BEBIDAS CALIENTES (CAFÉ, O TE, O AROMÁTICA EN VASO DE 4 ONZAS,). (TRES GALLETAS X PERSONA, TRES BEBIDAS X PERSONA)	COMBO	UNIDAD	1
146	ESTACIÓN DE BEBIDAS CALIENTES (CAFÉ, O TE, O AROMÁTICA EN VASO DE 4 ONZAS,) VALOR POR PERSONA	UNIDAD	UNIDAD	1
147	AGUA SIN GAS	BOTELLA X 600 ML	UNIDAD	1
148	AGUA CON GAS	BOTELLA X 600 ML	UNIDAD	1
149	AGUA ALOE VERA	BOTELLA X 500ML	UNIDAD	1
150	AGUA ALOE VERA	BOTELLA X 300ML	UNIDAD	1
151	GASEOSA SURTIDA	LATA X 330 CC	UNIDAD	1
152	JUGO NATURAL (SABORES SURTIDOS)	VASO X 12 ONZAS	UNIDAD	1
153	JUGO NATURAL (SABORES SURTIDOS)	VASO X 9 ONZAS	UNIDAD	1
154	JUGO EN CAJITA (SABORES SURTIDOS)	CAJITA X 200 ML	UNIDAD	1
	COFFE BREAK			
155	COFFEE BREAK: INCLUYE VARIEDAD DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS (JUGOS, GASEOSAS, TE, CAFÉ) Y UNA OPCIÓN A ELEGIR. (CROISSANT, EMPANADITA DE CARNE O DE POLLO, PALITOS DE QUESO O PAN DANES 85 GRAMOS CADA UNO)	UNIDAD X PERSONA	UNIDAD	1
156	COFFEE BREAK: INCLUYE VARIEDAD DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS (JUGOS, GASEOSAS, TE, Y CAFÉ) Y DOS OPCIONES A ELEGIR. (CROISSANT, EMPANADITA DE CARNE O DE POLLO, PALITOS DE QUESO O PAN DANES 85 GRAMOS CADA UNO)	UNIDAD X PERSONA	UNIDAD	1
157	HOJALDRE DE POLLO Y CHAMPIÑONES	UNIDAD X GRM 85	UNIDAD	1
158	PANNINI DE VERDURAS A LA PARRILLA CON PESTO (BERENJENAS, ZUCCINIS Y PIMIENTOS ASADOS EN PAN DE COSTRA)	UNIDAD X GRM 85	UNIDAD	1
159	FINGER SÁNDWICH DE PECHUGA DE PAVO CON HIERBAS, QUESO SUIZO, CHUKRUT Y ADEREZO DE RÁBANO	UNIDAD X GRM 150	UNIDAD	1
160	CROISSANTS DE SALMÓN, QUESO BRIE Y MANZANA CARAMELIZADA	UNIDAD X GRM 85	UNIDAD	1
161	PANNINI CAPRESE (PAN BAGUETTE, TOMATE FRESCO, ALBAHACA Y QUESO MOZARELLA	UNIDAD X GRM 85	UNIDAD	1
162	TRÍO DE PANES TÍPICOS (PAN DE YUCA, BUÑUELOS, PAN DE BONO CON BOCADILLO)	UNIDAD X GRM 350	UNIDAD	1
163	MINI HAMBURGUESA BAÑADA EN SALSA BBQ, CON QUESO COLBY Y TOCINETA	UNIDAD X GRM 250	UNIDAD	1

164	WRAP DE POLLO Y PIÑA PARRILLADA CON QUESO PARMESANO Y ADEREZO CESAR	UNIDAD X GRM 180	UNIDAD	1
165	WRAP DE RES CON PIMENTOS ASADOS, QUESO GOUDA Y ADEREZO MIL ISLAS	UNIDAD X GRM 180	UNIDAD	1
166	WRAP DE CHILIS (FRIJOLES NEGROS Y GUACAMOLE)	PORCION X GRM 120	UNIDAD	1
167	MINI AREPAS RELLENAS (ASADAS O FRITAS)	UNIDAD X GRM 70	UNIDAD	1
168	PANNINI DE SALAMI, QUESO GOUDA, ACEITUNAS NEGRAS Y TOMATE	UNIDAD X GRM 90	UNIDAD	1
169	MINI CARIMAÑOLAS CON SUERO COSTEÑO	UNIDAD X GRM 50	UNIDAD	1
170	MINI EMPANADAS DE CARNE CON AJÍ CASERO	UNIDAD X GRM 40	UNIDAD	1
171	EMPANADAS ARGENTINAS CON CHIMICHURRI	UNIDAD X GRM 50	UNIDAD	1
172	FISH AND CHIPS (SANDWICH DE CORVINA APANADA, PEPINILLOS, CEBOLLAS CROCANTES Y SALSA TARTARA)	UNIDAD X GRM 150	UNIDAD	1
173	PANINNI DE FOCACCIA, ROAST BEEF, QUESO AHUMADO, TOMATE CONFITADO, PEPINILLO Y MOSTAZA DIJÓN	UNIDAD X GRM 90	UNIDAD	1
174	SANDWICH DE POLLO MECHADO CON MAYONESA DE AJI AMARILLO, RUGULA, PEPPER JACK	UNIDAD X GRM 90	UNIDAD	1
175	MINI SÁNDWICH DE POLLO BBQ, QUESO COLBY DERRETIDO, PEPINILLO, CEBOLLAS FRITAS Y ADEREZO CESAR	UNIDAD X GRM 150	UNIDAD	1
176	MINI CLUB SANDWICH CON PAPITA CHIP.	UNIDAD X GRM 150	UNIDAD	1
177	MINI PAN DE MAÍZ RELLENO DE ASADO NEGRO PEPINILLO Y QUESO GUAYANÉS	UNIDAD X GRM 80	UNIDAD	1
178	MINI SÁNDWICH HABANERO (CERDO ASADO, AGUACATE, TOMATE, QUESO Y MAYONESA DE AJO)	UNIDAD X GRM 150	UNIDAD	1
179	BRAZO DE REINA CON FRESAS Y MELOCOTÓN	UNIDAD X GRM 50	UNIDAD	1
180	ROSCONES CON BOCADILLO Y AREQUIPE	UNIDAD X GRM 60	UNIDAD	1
181	PIE DE MANZANA	UNIDAD X GRM 40	UNIDAD	1
182	FLAN DE CARAMELO	UNIDAD X GRM 50	UNIDAD	1
183	TORTA DE PIÑA	UNIDAD X GRM 40	UNIDAD	1
184	PIE DE NARANJA Y AGRAZ	UNIDAD X GRM 40	UNIDAD	1
185	PIE DE LIMÓN PORCION	UNIDAD X GRM 40	UNIDAD	1
186	MINI HOJAS DE AREQUIPE	UNIDAD X GRM 40	UNIDAD	1
187	PARFAIT DE YOGURT CON FRUTA Y CEREAL	UNIDAD X GRM 180	UNIDAD	1
188	COCKTAIL DE FRUTAS	UNIDAD X GRM 180	UNIDAD	1
189	BROWNIE DE NUTELLA Y MACADAMIA	UNIDAD X GRM 50	UNIDAD	1
190	MINI CAKE DE LIMÓN CON SEMILLAS DE AMAPOLA Y CREMA INGLESA	UNIDAD X GRM 40	UNIDAD	1
191	TRES LECHES DE COCO Y RON	UNIDAD X GRM 50	UNIDAD	1
192	TULIPÁN DE FRUTAS Y CREMA PASTELERA	UNIDAD X GRM 40	UNIDAD	1
193	TORTA DE ZANAHORIA, PISTACHO Y QUESO CREMA	UNIDAD X GRM 50	UNIDAD	1
194	VARIEDAD DE MUFFINS	UNIDAD X GRM 80	UNIDAD	1
195	STRUDEL DE PERA Y CANELA	UNIDAD X GRM 50	UNIDAD	1
196	MINI DONUTS	UNIDAD X GRM 80	UNIDAD	1
197	MINI CHOCO BAILEYS	UNIDAD X GRM 50	UNIDAD	1
198	MINI CHEESE CAKE DE FRUTOS ROJOS	UNIDAD X GRM 50	UNIDAD	1
199	SALPICÓN CON HELADO (280 GRAMOS DE HELADO Y 50 GRAMOS DE FRUTAS EN TROCITOS)	UNIDAD X GRM 280	UNIDAD	1
200	FINANCIERAS DE ALMENDRA	UNIDAD X GRM 80	UNIDAD	1
	CANAPÉS FRÍOS			
201	CRAB AJI SUSHIROLL (LANGOSTINO EMPANIZADO, QUESO CREMA Y FRESAS CUBIERTO CON CANGREJO Y SALSA DE AJÍ AMARILLO).	UNIDAD	UNIDAD	1
202	CURRY THAY SUSHI ROLL (TILAPIA TEMPURA MARINADA EN CURRY ROJO, QUESO CREMA Y MANGO BAÑADO CON SALSA DE GUINDILLA DULCE)	UNIDAD	UNIDAD	1
203	SHOT DE ESCABECHE DE PULPO A LA PARRILLA CON CHIMICHURRI PERUANO	UNIDAD	UNIDAD	1
204	MONTADITO DE JAMÓN SERRANO Y QUESO MANCHEGO	UNIDAD	UNIDAD	1
205	DÚO DE TORTILLA DE PAPA Y CHORIZO ESPAÑOL	UNIDAD	UNIDAD	1
206	SPRING ROLL DE REPOLLO CON CERDO Y CAMARÓN	UNIDAD	UNIDAD	1
207	BROCHETAS DE HONGOS Y JAMÓN SERRANO	UNIDAD	UNIDAD	1

208	ENSALADA DE CANGREJO Y ALGAS CON PULPO TEMPURIZADO	UNIDAD	UNIDAD	1
209	CAUSA DE CANGREJO CON SALSA DE AJÍ AMAR	UNIDAD	UNIDAD	1
210	SHOT DE QUESO TILSIT AHUMADO CON REDUCCIÓN DE BALSÁMICO	UNIDAD	UNIDAD	1
211	SHOT DE QUESO MANCHEGO EN MIEL Y ROMERO	UNIDAD	UNIDAD	1
212	MONTADITO DE PATÉ DE FOIE Y BOCADILLO DE GUAYABA EN SALSA DE AGRAZ	UNIDAD	UNIDAD	1
213	TUNA TATAKI CON TEMPURA DE VEGETALES Y SALSA PONZU	UNIDAD	UNIDAD	1
214	CANAPÉ DE MOUSE DE LANGOSTA CON MANGO PARRILLADO	UNIDAD	UNIDAD	1
	CANAPÉS CALIENTES			
215	SPRING ROLL DE POLLO CON SALSA DE GUIDILLAS	UNIDAD	UNIDAD	1
216	MINÍ PAN GALLEGO RELLENO DE CHISTORRAS A LA SIDRA	UNIDAD	UNIDAD	1
217	CROQUETAS DE BACALAO CON SALSA TÁRTARA	UNIDAD	UNIDAD	1
218	TOFU TEMPURA SUSHI ROLL	UNIDAD	UNIDAD	1
219	COLOMBIAN SUSHI ROLL: PARGO CROCANTE ,PIMENTÓN ASADO, ENVUELTO EN PLÁTANO FRITO	UNIDAD	UNIDAD	1
220	LANGOSTINOS FRITOS ENVUELTOS EN COCO EN SALSA DE AJONJOLÍ	UNIDAD	UNIDAD	1
221	DOMBURI DE POLLO Y LOMO (CUBOS DE POLLO Y LOMO BAÑADOS EN SALSA TERIYAKI Y SERVIDOS SOBRE ARROZ JAPONES CALIENTE)	UNIDAD	UNIDAD	1
222	TEQUEÑOS DE QUESO CON CHUTNEY DE GUAYABA	UNIDAD X 60 GRAMOS	UNIDAD	1
223	TEQUEÑOS DE QUESO CREMA Y PAVO	UNIDAD X 60 GRAMOS	UNIDAD	1
224	CHUPETAS DE POLLO CROCANTE EN SALSA AGRIDULCE	UNIDAD X 60 GRAMOS	UNIDAD	1
225	ALITAS DE POLLO AHUMADAS EN SALSA BBQ PORCION DE POLLO	UNIDAD X 60 GRAMOS	UNIDAD	1
226	COSTILLAS DE CERDO AHUMADAS EN SALSA BBQ DE MANZANA	UNIDAD X350 GRAMOS	UNIDAD	1
227	MIGNONETAS DE RES EN SALSA DE OPORTO	1 PORCION X 80 GRS	UNIDAD	1
228	CARIMAÑOLAS CON SUERO COSTEÑO	2 PORCIONES X 60 GRS	UNIDAD	1
	SERVICIO PARA ABORDO DE AERONAVES			
229	DESAYUNO CICLO # 1 FRUTA DE ESTACIÓN (90 GRS PAPAYA, MELON) OMELETTE DE QUESO GOUDA Y CEBOLLA CARAMELIZADA X 150 GMS PAPA GRATINADA X 40 GMSJAMÓN DE CORDERO X 30 GMSPANES SURTIDOS X 30 GRS, 2 UNIDADES DE MANTEQUILLA INDIVIDUAL, MERMELADA INDIVIDUAL.	UNIDAD	UNIDAD	1
230	DESAYUNO CICLO # 2 FRUTA DE ESTACIÓN (90 GRS PAPAYA, MELON) HUEVOS REVUELTOS CON ESPÁRRAGOS Y RICOTTA X 200 GMSPATACÓN X 30 GMS SALCHICHA DE POLLO X 40 GMSPANES SURTIDOS X 30 GRS C/U 2 UNIDADES DE MANTEQUILLA INDIVIDUAL MERMELADA INDIVIDUAL	UNIDAD	UNIDAD	1
231	DESAYUNO CICLO # 3 FRUTA DE ESTACIÓN (90 GRS PAPAYA, MELON) OMELETTE DE VEGETALES X150 GMS PAPAS ASADAS CON PIEL Y ROMERO X 60 GMS2 PANES SURTIDOS X 30 GRS C/U MANTEQUILLA INDIVIDUAL MERMELADA INDIVIDUAL	UNIDAD	UNIDAD	1
232	DESAYUNO CICLO # 4 FRUTA DE ESTACIÓN (90 GRS PAPAYA, MELON) HUEVOS SORPRESA X 180 GMSLOMO DE CERDO GRILLADO X 40 GMSQUESO GRUYERE X 20 GMSPANES SURTIDOS X 30 GRS C/U - 2 UNIDADES MANTEQUILLA INDIVIDUAL, MERMELADA INDIVIDUAL	UNIDAD	UNIDAD	1
233	DESAYUNO CICLO # 5 FRUTA DE ESTACIÓN (90 GRS PAPAYA, MELON) COCOTTE DE HUEVOS EN JAMÓN SERRANO X 121 GMSAREPA DE QUESO X 60 GMSPANES SURTIDOS X 30 GRS C/U – 2 UNIDADES DE MANTEQUILLA INDIVIDUAL MERMELADA INDIVIDUAL.	UNIDAD	UNIDAD	1
234	REFRIGERIO CICLO # 1 FRUTA DE ESTACIÓN (90 GRS PAPAYA, MELON) BOCADITOS DE POLLO EN SALSA AMERICANA X 130 GMSPAN SURTIDO X 30 GRS C/U – 2 UNIDADES MANTEQUILLA INDIVIDUAL	UNIDAD	UNIDAD	1
235	REFRIGERIO CICLO # 2 FRUTA DE ESTACIÓN (90 GRS PAPAYA, MELON) PUDIN DE POLLO X 130 GMSPAN SURTIDO X 30 GRS C/U – 2 UNIDADES MANTEQUILLA INDIVIDUAL	UNIDAD	UNIDAD	1
236	REFRIGERIO CICLO # 3 FRUTA DE ESTACIÓN (90 GRS PAPAYA, MELON) PAÑUELO DE CARNE Y CHAMPIGNON X 110 GMSPAN SURTIDO X 30 GRS C/U – 2 UNIDADES MANTEQUILLA INDIVIDUAL	UNIDAD	UNIDAD	1
237	REFRIGERIO CICLO # 4 FRUTA DE ESTACIÓN (90 GRS PAPAYA, MELON) MINI PIZZA GOURMET X 130 GMSPAN SURTIDO X 30 GRS MANTEQUILLA INDIVIDUAL	UNIDAD	UNIDAD	1
238	REFRIGERIO CICLO # 5, FRUTA DE ESTACIÓN (90 GRS PAPAYA, MELON), PASTA ABIGAIL X 150 GMS, PAN SURTIDO X 30 GRS C/U – 2 UNIDADES, MANTEQUILLA INDIVIDUAL	UNIDAD	UNIDAD	1
239	REFRIGERIO CICLO # 6, SANDWICH DE JAMON Y SALAMI EN PAN KAISER, PAN KAISER X 50 GMS, JAMON YORK X 20 GMS, SALCHICHON SALAMI X 20 GMS, MORTADELA DE POLLO X 10 GMS, TOMATE SECO X 10 GMS, SALSA ROSADA X 10 GMS	UNIDAD	UNIDAD	1
240	REFRIGERIO CICLO # 7, SANDWICH DE LOMO DE CERDO EN PAN MANA, PAN MANA X 50 GMS, LOMO DE CERDO AHUMADO X 30 GMS, QUESO MOZARELLA TAJADO X 20 GMS, ADEREZO X 10 GMS	UNIDAD	UNIDAD	1
241	REFRIGERIO CICLO # 8, SANDWICH DE ROAST BEEF EN PAN SIETE GRANOS, PAN SIETE GRANOS X 50 GMS, ROAST BEEF DE LA CASA X 40 GMS, QUESO CAMPESINO X 20 GMS, SALSA TARTARA X 10GMS	UNIDAD	UNIDAD	1
242	REFRIGERIO CICLO # 9, SANDWICH DE JAMON DE POLLO EN PAN CHINO, PAN CHINO X 50 GMS, QUESO DOBLE CREMA TAJADO X 20 GMS, JAMON DE POLLO X 20 GMS, TOCINETA AHUMADA X 5 GMS, MOSTANEZA X 10 GMS	UNIDAD	UNIDAD	1
243	REFRIGERIO CICLO # 10, SANDWICH DE QUESO HOLANDES EN PAN ARABE, PAN ARABE X 50 GMS, QUESO HOLANDES X 20 GMS, ADEREZO OTOÑAL X 30 GMS	UNIDAD	UNIDAD	1
244	CENA CICLO # 1ENSALADA FRESCA (70GMS) LOMO DE CERDO ESPECIAL X 80 GMSTORTICAS DE MAZORCA X 60 GM SARROZ MILANESA X 60 GMSPOSTRE SURTIDO X 50 GMSPAN BOLA X 30MANTEQUILLA INDIVIDUAL X 10 GMSEQUIPO DESECHABLE COMPLETO	UNIDAD	UNIDAD	1
245	CENA CICLO # 2, ENSALADA FRESCA (70GMS), TERNERA MILANESA X 80 GMS, TORTICAS DE MAZORCA X 60 GMS, VEGETALES AL CURRY X 60 GMS, POSTRE SURTIDO X 45 GMS, PAN BOLA X 30 GMS, MANTEQUILLA INDIVIDUAL X 10 GMS, EQUIPO DESECHABLE COMPLETO	UNIDAD	UNIDAD	1

246	CENA CICLO # 3, ENSALADA FRESCA (70GMS), RAGOUT DE POLLO A LA REINA X 80 GMS, ARROZ MILANESA X 80 GMS, POSTRE SURTIDO X 45 GMS, PAN BOLA X 30 GMS, MANTEQUILLA INDIVIDUAL X 10 GMS, EQUIPO DESECHABLE COMPLETO.	UNIDAD	UNIDAD	1
247	CENA CICLO # 4, ENSALADA DE CAMARON X 70 GMS, SOBREBARRIGA A LA CERVEZA X80 GMS, ZANAHORIA CON QUESO Y COMINO X 60 GMS, SPAGUETTIS AL ESTRAGON X 60 GMS, POSTRE SURTIDO X 50 GMS, PAN BOLA X 30 GMS, MANTEQUILLA INDIVIDUAL X 10 GMS, EQUIPO DESECHABLE COMPLETO	UNIDAD	UNIDAD	1
248	CENA CICLO # 5, ENSALADA (70GMS), POLLO SABANERO X 80 GMS, ARROZ AL HUEVO X 60 GMS, BUÑUELOS DE ESPINACA X 60 GMS, POSTRE SURTIDO X 45 GMS, PAN BOLA X 30 GMS, MANTEQUILLA INDIVIDUAL X 10 GMS, EQUIPO DESECHABLE COMPLETO.	UNIDAD	UNIDAD	1
249	PLATO DE CARNES FRÍAS Y QUESOS # 1, JAMON DE POLLO X 30 GMS, SALAMI ITALIANO X 20 GMS, JAMON YORK X 30 GMS, QUESO HOLANDES X 20 GMS, UVA ROSADA X 1 GMS X 20GMS, PEREJIL CRESPO X 1 GMS, TOMATE CHONTO X 10 GMS, MIXTURA DE LECHUGA X 10 GMS	UNIDAD	UNIDAD	1
250	PLATO DE CARNES FRÍAS Y QUESOS # 2, JAMON SERRANO X 10 GMS, JAMON DE PAVO X 20 GMS, TOCINETA AHUMADA X10 GMS, QUESO CAMPESINO X 30 GMS, QUESO CAMEMBERT X 20 GMS, QUESO TILSIT AHUMADO X 20 GMS, APIO X 3 GMS, MELON PARISSIENE X 20 GMS, ZANAHORIA X 1 GMS, PIMENTÓN X 1 GMS	UNIDAD	UNIDAD	1
251	PLATO DE CARNES FRÍAS Y QUESOS # 3, LECHUGA BATAVIA X 10 GMS, PASTRAMI DE PAVO X 20 GMS, MORTADELA DE POLLO X 30 GMS, SALAMI ITALIANO X 10 GMS, QUESO MOZARELLA BLOQUE X 20 GMS, SALSA PESTO DE PEREJIL X 15 GMS, QUESO CAMPESINO X 20 GMS, PEREJIL X1 GMS, PIMENTÓN X 1 GMS.	UNIDAD	UNIDAD	1
252	PLATO DE CARNES FRÍAS Y QUESOS # 4, LECHUGA MORADA X 10 GMS, QUESO CORAZON DE LOS ALPES X 20 GMS, JAMON DE CORDERO X 20 GMS, QUESO MOZARELLA BLOQUE X 30 GMS, LOMO DE CERDO AHUMADO X 20 GMS, MANGO TOMMY X 20 GMS, CIRUELA IMPORTADA X 10 GMS, FRESA X 10 GMS, HIERBABUENA X 0,5 GMS	UNIDAD	UNIDAD	1
253	PLATO DE CARNES FRÍAS Y QUESOS # 5, RUGULA X 10 GMS, QUESO TILSIT AHUMADO X 20 GMS, QUESO CAMPESINO X 20 GMS, JAMON AHUMADO X 20 GMS, JAMON YORK X 30 GMS, DURAZNO EN CONSERVA X 10 GMS, ALBAHACA X 1GMS, UVA NEGRA X 20 GMS, MIXTURA DE LECHUGAS X 10 GMS, PIMENTÓN X 1 GMS.	UNIDAD	UNIDAD	1
254	ENSALADA DE FRUTAS # 1, PIÑA X 40 GMS, MANZANA VERDE X 30 GMS, PERA IMPORTADA X 40 GMS, MANGO TOMMY X 40 GMS, ADEREZO DULCE X 20 GMS, FRESA X 10 GMS, LIMON X 5 GMS	UNIDAD	UNIDAD	1
255	ENSALADA DE FRUTAS # 2, PAPAYA MARADOL X 40 GMS, KIWI X 30 GMS, DURAZNO EN CONSERVA X 30 GMS, CIRUELA IMPORTADA X20 GMS, QUESO CAMPESINO X 25 GMS, UVA NEGRA X 20 GMS, NUEZ PARTIDA DEL BRASIL X 3 GMS, MIEL DE ABEJAS FRASCO X 20 GMS	UNIDAD	UNIDAD	1
256	ENSALADA DE FRUTAS # 3, FRESAS PEQUEÑA X 30 GMS , MELON CANTALUPE X 60 GMS, HIGO X 10 GMS, DURAZNO NACIONAL X 30 GMS, UVA VERDE X 30 GMS, SALSA DE MORAS X 20 GMS, QUESO CAMPESINO X 15 GMS.	UNIDAD	UNIDAD	1
257	ENSALADA DE FRUTAS # 4, QUESO MOZARELLA BLOQUE X 30 GMS, QUESO FINESSE X 20 GMS, PAPAYA MARADOL X 30 GMS, MELON CANTALUPE X 30 GMS, PIÑA X 30 GMS, MANGO TOMMY X 30 GMS, HIGO X10 GMS, MENTA HOJA X 1 GMS.	UNIDAD	UNIDAD	1
258	PASABOCAS No. 1, BANDEJA DE PASTELES X 6 UND, CALZONE CHOP SUEY DE CERDO X 70 GRS X 2 UND (2), CALZONE DE CARNE Y QUESO X 70 GRS X 2 UND (2), CALZONE DE POLLO AL CURRY X 70 GRS X 2 UND (2).	UNIDAD	UNIDAD	1
259	PASABOCAS No. 2, BANDEJA DE PANZEROTTI X 6 UND, PASTEL DE QUESO CUADRADO X 70 GRS X 2 UND (2), PASTEL DE CARNE Y QUESO X 70 GRS X 2 UND (2), PASTEL DE POLLO A LA MEXICANA X 70 GRS X 2 UND (2).	UNIDAD	UNIDAD	1
260	PASABOCAS No. 3, BANDEJA DE PASTELES X 4 UND, PATEL HAWAIANO X 70 GRS X 2 UND (2), PANZEROTTI DE QUESO X 70 GRS X 2 UND (2)	UNIDAD	UNIDAD	1
261	PASABOCAS No. 4, BANDEJA DE PASTELES DE SAL Y DULCE X 8 UND, PASTEL GLORIA X 70 GRS X 2 UND (2), PASTEL DE CARNE X 70 GRS X 2 UND (2), PASTEL HAWAIANO X 70 GRS X 2 UND (2), PANZEROTTI DE JAMON Y QUESO X 70 GRS X 2 UND (2).	UNIDAD	UNIDAD	1
262	ACHIRAS X 120 GRS	UNIDAD X 120 GRS	UNIDAD	1
263	ACHIRAS X 17 GRS	UNIDAD X 17 GRS	UNIDAD	1
264	ACHIRAS X 25 GRS	UNIDAD X 25 GRS	UNIDAD	1
265	AZUCAR SOBRE X 5 GMS	SOBRE X 5 GMS	UNIDAD	1
266	CAFÉ TINTO LITRO X 12 UNIDADES DE 4 ONZAS CADA UNO (incluye vasos, azúcar y mezclador)	LITRO X 12 UNIDADES	UNIDAD	1
	ESTACIÓN DE QUESOS Y PANES			
267	TABLA DE QUESOS: VARIEDAD DE QUESOS SURTIDOS (mínimo 50 personas)	TABLAS HASTA 50 PERSONAS	UNIDAD	1
268	VARIEDAD DE PANES Y GRISINIS	HASTA 50 PERSONAS	UNIDAD	1
	OTROS SERVICIOS FUERA DE INSTALACIONES HOTELERAS			
269	COPA PARA VINO BLANCO (De acuerdo a tipo de evento.)	PUESTO	PUESTO	1
270	COPA PARA VINO TINTO (De acuerdo a tipo de evento.)	PUESTO	PUESTO	1
271	COPA PARA AGUA (De acuerdo a tipo de evento.)	PUESTO	PUESTO	1
272	COPA PARA CHAMPAÑA (De acuerdo a tipo de evento.)	PUESTO	PUESTO	1
273	COPA PARA COCTELES (De acuerdo a tipo de evento.)	PUESTO	PUESTO	1
274	VASO PARA JUGO (De acuerdo a tipo de evento.)	PUESTO	PUESTO	1
275	ALQUILER VAJILLA: (PLATO BASE, SOBRE PLATO, POSILLO CHOCOLATERO, PLATO PARA PAN). De acuerdo a tipo de evento.	PUESTO	PUESTO	1
276	TENEDOR PRINCIPAL (acero inoxidable de acuerdo a tipo de evento)	PUESTO	PUESTO	1
277	CUCHILLO (acero inoxidable de acuerdo a tipo de evento)	PUESTO	PUESTO	1
278	CUCHARA PRINCIPAL (acero inoxidable de acuerdo a tipo de evento)	PUESTO	PUESTO	1
279	CUCHILLO PARA PAN (acero inoxidable de acuerdo a tipo de evento)	PUESTO	PUESTO	1
280	TENEDOR PARA ENSALADA (acero inoxidable de acuerdo a tipo de evento)	PUESTO	PUESTO	1
281	CUCHARA POSTRE (acero inoxidable de acuerdo a tipo de evento)	PUESTO	PUESTO	1
282	MANTEL TIPO TAPA PARA MESA RECTANGULAR (MEDIDAS: 1,50 METROS X 1,50 METROS)	UNIDAD	UNIDAD	1

283	MANTEL TIPO TAPA PARA MESA REDONDA (MEDIDAS: 1,70 METROS)	UNIDAD	UNIDAD	1
284	MANTELERIA DE LUJO (MATERIAL EN SEDA CON SOBRE MANTEL TIPO VELO)	UNIDAD	UNIDAD	1
285	FORRO SILLA CON FAJÓN SIN BRAZOS	UNIDAD	UNIDAD	1
286	MANTEL BASE MESA REDONDA (MEDIDAS 3 METROS)	UNIDAD	UNIDAD	1
287	MANTEL BASE MESA RECTANGULAR (MEDIDAS 2 METROS DE ANCHO POR 3,50 METROS DE LARGO)	UNIDAD	UNIDAD	1
288	MESAS REDONDAS (MEDIDAS: 2 METROS)	UNIDAD	UNIDAD	1
289	SERVILLETAS DE TELA	UNIDAD	UNIDAD	1
290	SILLAS ACOLCHADAS	UNIDAD	UNIDAD	1
291	SILLAS RIMAX SIN BRAZOS	UNIDAD	UNIDAD	1
292	SILLAS NEGRAS PLEGABLES EN MALLA	UNIDAD	UNIDAD	1
293	SILLAS TIFFANY-CHIVARY	UNIDAD	UNIDAD	1
294	TABLONES (MEDIDAS 1 METRO DE ANCHO POR 2,50 METROS DE LARGO)	UNIDAD	UNIDAD	1
295	FALDELLINES	UNIDAD	UNIDAD	1
296	MESAS COCTELERAS EN CRISTAL	UNIDAD	UNIDAD	1
297	SALA LOUNGE BLANCA (01 SOFA - 02 POLTRONAS - 03 PUFF - 1 MESA DE CENTRO)	UNIDAD	UNIDAD	1

OTRAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO
Fechas de eventos: Las fechas de los eventos como la logística necesaria serán acordadas entre el supervisor del contrato y el contratista seleccionado. Es necesario tener en cuenta que los eventos pueden surgir en cualquier hora del día o pueden ser programados con anterioridad. El contratista informará de los auditorios o lugares en los que se realizarán dichos eventos. Igualmente, estos eventos pueden requerirse en todo el territorio nacional y/o marítimo.
Es importante señalar que los eventos pueden realizarse de manera simultánea, por lo cual se debe garantizar el cabal cumplimiento en cada uno de los eventos.
Para los eventos se deberá garantizar que cuenta con los elementos necesarios.
Los arreglos florales deben ser entregados a nivel nacional. La entrega deberá hacerse en coordinación con el supervisor del contrato, sin que tenga costos adicionales para la administración, las flores y arreglos frutales se establecerán de acuerdo a las indicaciones del supervisor dependiendo el evento a realizar.
Alojamiento y realización de reservas en hoteles. Las condiciones de las habitaciones deben cumplir con normas de higiene y seguridad, buena iluminación. Los hoteles, serán definidos con los supervisores del contrato. Se debe comunicar al supervisor los hoteles en los que se alojaran los participantes de los eventos, los cuales deben cumplir con las condiciones establecidas en los estudios previos. Las condiciones de acomodación serán individuales ó dobles de acuerdo con el requerimiento de la respectiva Jefatura o Dirección, previa aprobación del supervisor, en hoteles calificados como mínimo con 3, 4 ó 5 estrellas.
Alimentación: Las condiciones del servicio y de la alimentación (desayunos, almuerzos, cenas, refrigerios), deben cumplir con los requisitos de balance nutricional, normas de higiene, calidad y servicio acorde con la categoría de los asistentes al evento.
Salones: Los salones y auditorios corresponden a la capacidad requerida de acuerdo con el número de asistentes además que cuentan con las condiciones adecuadas de iluminación, ventilación y acústica. Así mismo, deberán estar ubicados en un sitio de fácil acceso para los participantes al evento y acordes con la necesidad de la entidad. Por otra parte, en caso de requerir la disponibilidad de computador, video BEAM, mesas, sillas, pantallas, sonido amplificado para el número de personas requerido, micrófonos inalámbricos de mano o solapa, punto permanente de CAFÉ, AGUA, estos deberán ser suministrados de acuerdo con las necesidades de cada actividad y previo requerimiento del supervisor.
La elección de los colores de los forros de las sillas, mantelería se establecerán de acuerdo a las indicaciones del supervisor dependiendo el evento a realizar.
Nota: Si se requiere adicionalmente alojamiento para el evento, los salones deben ubicarse en el mismo lugar de alojamiento, en caso contrario deberá prestarse el servicio de transporte.
Los elementos cotizados de manera individual son utilizados en eventos distintos al del alquiler de salones de los Ref. Artículo del 1 al 11.
Papelería, Fotocopias, Material Didáctico: El material a multicopiar ó imprimir será entregado con anterioridad por el Supervisor al contratista para que sea entregado en los eventos en que se requieran, ó en el lugar que determine el supervisor correspondiente. (Pendones, agendas, escarapelas, porta carnet, identificadores de mesa).
Registro de asistencia:
En caso de requerirse el registro de asistencia, se realizará a solicitud del Supervisor del Contrato, de acuerdo al evento (en razón a las personalidades que asistan al mismo); para lo cual el contratista allegará las respectivas planillas de asistencia.
Identificación:
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 escarapela o fichero de asistencia, el contratista deberá elaborar las constancias y disponer con mínimo una persona por cada veinte (20) participantes para la entrega de estos; al igual debe contar con los equipos y materiales necesarios acordes a la actividad.
Gestión de eventos:
Por intermedio del supervisor del contrato se comunicará, con antelación la iniciación del evento, a fin de que se proceda a la organización y administración de los eventos y/o actividades.
Se debe disponer de mínimo el siguiente personal para los eventos:
Coordinador del Evento, quien será el interlocutor del Ministerio de Defensa Nacional- Comando General de las Fuerzas Militares – Dirección Administrativa y Financiera y quien tendrá entre otras las siguientes funciones:
Asistir a las reuniones que convoque el Ministerio de Defensa Nacional – Comando General - Dirección Administrativa y Financiera, para la planeación, ejecución y evaluación de los eventos y/o actividades.
Logística: Se entenderá incluido dentro del concepto de suministro de logística, el desarrollo de las siguientes actividades:
• Suministro de hospedaje
• Suministro de alimentación
• Suministro de papelería, fotocopias, material didáctico y audiovisual, alquiler de salones, de equipos y toda la infraestructura relacionada directamente con los eventos y reuniones del Comando General con cargo al contrato que se derive de la presente contratación
• Suministros de otros elementos como atriles, cintas para los eventos que así lo requieran.
Nota: Las condiciones del servicio de alojamiento, alimentación y logística deben cumplir con las adecuadas condiciones de higiene, calidad y servicio acorde con la categoría de los asistentes al evento.
Para los eventos en los cuales se requiera el servicio a nivel nacional y/o internacional el operador deberá prestar el servicio de: (i) Alojamiento en hoteles de categoría 3, 4 y/o 5 estrellas; (ii) Traslado aeropuerto-hotel-aeropuerto, (iii) Alimentación según necesidades e imprevistos que surjan durante la ejecución del evento.
Realizar todas las actividades logísticas, administrativas y de operación que considere útiles para la debida ejecución del objeto contractual, siempre que se encuentren dentro del ámbito de los derechos y obligaciones que surgen con ocasión del presente proceso y que sean consistentes con su finalidad, teniendo en cuenta el evento a desarrollar.
Se proyectan aproximadamente 90 eventos a nivel nacional y 6 eventos a nivel internacional. Los posibles sitios corresponden así:
Nivel nacional: Todo el territorio nacional incluido territorio insular
Nivel internacional: Brasil, Estados Unidos, Chile, Perú, México, Guatemala, España o cualquier país donde el Comando General requiera la prestación del servicio; lo anterior de conformidad con lo establecido al plan de austeridad en el gasto Decreto 0199 de 2024.
En el momento que se requiera algún otro servicio que no esté contemplado dentro de las especificaciones técnicas mínimas, el proponente está en la capacidad de suministrarlo, siempre y cuando tenga relación con el objeto del contrato y de acuerdo con los precios del mercado, para lo cual se debe realizar un estudio de mercado de mínimo tres (3) cotizaciones incluida la del contratista, para lo cual se deberá tener en cuenta lo siguiente:
a. Cuando el valor cotizado por el contratista es el más alto de las tres cotizaciones y si está por encima del 20% del promedio de las otras dos (2) cotizaciones, se tomará como precio del servicio a suministrar, el menor precio de las otras dos (2) cotizaciones y no se tendrá en cuenta la del contratista.
b. Cuando el valor cotizado por el contratista está dentro de los precios del mercado, se tomará como precio del servicio a suministrar el menor precio de las tres (3) cotizaciones.
c. Cuando el valor cotizado por el contratista es el más bajo de los precios del mercado, se tomará como precio del servicio a suministrar el precio cotizado por el contratista.
Para lo anterior, se deberá contar con el concepto favorable por el supervisor del contrato quien entregará al Ordenador del Gasto la documentación soporte descrita en los literales anteriores, para que se analice la viabilidad de modificar el contrato, para incluir los ítems no contemplados.
El contrato a suscribirse será por el sistema de precios unitarios fijos, con fórmula de reajuste para el plazo de ejecución de 2025; para lo cual, los precios unitarios IVA incluido según aplique del contrato resultante, se incrementarán en el porcentaje del IPC del año 2024 indicado por el DANE. En el momento que aplique, conforme a las publicaciones que realice el DANE de las tasas requeridas para el ajuste.
El oferente debe asignar un Coordinador de Eventos, con disponibilidad total para que realice las actividades de coordinaciones administrativas, para lo cual deberá contar como minino con una línea celular, un teléfono fijo en la sede administrativa y una dirección de correo electrónico para la comunicación con el supervisor del contrato, para lo cual debe suministrar junto con la oferta constancia por escrito con la información de la persona que asignara con las anteriores funciones.
REGISTRO SANITARIO
El contratista debe 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, de acuerdo al Código Sanitario Nacional y el Decreto 4444 del 28/11/2005 "régimen de permiso sanitario para la fabricación y venta de alimentos elaborados por microempresarios", y demás normas vigentes, por tanto el contratista deberá allegar las licencias sanitarias aprobadas por la Secretaria de salud para la preparación de alimentos.

El contratista debe suministrar el servicio de preparación y servicio a la mesa verificando que los alimentos empleados para tal fin cumplan las especificaciones técnicas exigidas y se transporten respetando la cadena de frio (si el alimento lo amerita) y en canastas de plástico que permitan la ventilación de los alimentos, acorde al manual de manipulación y transporte de alimentos. (Manual de manipulación de alimentos DGMS).
El contratista deberá garantizar y certificar que las bebidas que se ordenen en los servicios como aguas, jugos, gaseosas deberán estar empacadas originales de fábrica en donde se pueda verificar las fechas de vencimiento.
OTROS REQUERIMIENTOS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO
En el caso de presentarse intoxicación por los alimentos suministrados por el contratista, este deberá hacer pruebas microbiológicas para determinar el estado de los alimentos suministrados
REQUISITOS AMBIENTALES
El contratista debe gestionar el aceite vegetal usado con empresas certificadas, conforme al Acuerdo 634 de 2015, Capitulo 2, artículo 5 literal c.
El contratista deberá garantizar la identificación, rotulado y etiquetado del aceite vegetal usado, en el lugar de generación hasta su recolección, conforme al Acuerdo 634 de 2015, Capitulo 2, artículo 5 literal.
El contratista debe estar registrado como generador de aceite vegetal usado, ante la secretaria distrital de ambiente o la autoridad ambiental de su jurisdicción, en cumplimiento del Acuerdo 634 de 2015, Capitulo 2, artículo 5 literal a.
El contratista deberá anexar los soportes y certificados.
El Contratista deberá garantizar que el agua suministrada al personal participante cumpla con unos parámetros físico químicos y biológicos, con el fin de que sea de óptima calidad para el consumo humano. Por esta razón se requiere, el informe del Índice de Riesgo de la Calidad del Agua (IRCA) que es la metodología por la cual se evalúan los resultados de los análisis de muestras de agua para consumo, exceptuando el agua envasada. Lo anterior de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1575 de 2007 "por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano" y la Resolución 2115 de 2007 "Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano".
De igual forma; se solicita que dichos análisis fisicoquímicos y microbiológicos de agua potable se realicen por un laboratorio acreditado ante el IDEAM de conformidad con el parágrafo 2 del Artículo 2.2.8.9.1.5 del Decreto 1076 de 2015 "Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible" en el que se establece que el IDEAM es el responsable de acreditar a los laboratorios que produzcan información cuantitativa, física, química y biótica para los estudios o análisis ambientales.
El Contratista durante la ejecución del contrato, de manera trimestral, deberá entregar al supervisor del contrato los resultados de pruebas microbiológicas de muestras de alimentos, los cuales deben cumplir con los parámetros especificados por INVIMA, el laboratorio debe contar la con acreditación ONAC vigente a la fecha.
Estos documentos deben ser revisados por el profesional ambiental del Departamento Conjunto Ambiental y de Gestión de Riesgos de desastres, previo el trámite de pago al contratista.
El contratista debe suministrar productos cuyos empaques sean potencialmente reciclables y amigables con el ambientalmente. Se debe evitar el uso de poliestireno expandido (ICOPOR)) para servir alimentos.
Las servilletas deberán ser de papel o fibra reciclados al 100 %, deberá otorgar certificado o sello que certifique el contenido reciclado.
El Contratista en el evento de requerirse, deberá suministrar insumos de papelería tales como: blocks de notas, cuadernos, carpetas de cartón, sobres de manila y demás elementos fabricados en papel, fabricados con papel reciclado, residuos agroindustriales, o madera proveniente plantaciones forestales con fines comerciales preferiblemente que cumplan con los criterios ambientales de sello Ambiental Colombiano, de acuerdo a la NTC 6019.
El contratista deberá suministrar un punto limpio para los salones, con el fin de realizar la separación en la fuente y dar cumplimiento a la normatividad ambiental.
El contratista mediante el presente anexo garantiza que los equipos electrónicos utilizados para los eventos deben contemplar la eficiencia energética, con el fin de hacer un uso eficiente de los recursos naturales,
El contratista deberá realizar limpieza y desinfección de los salones. De igual forma deberá suministrar gel antibacterial y toallas de papel, e incentivar el lavado de manos, de acuerdo a las normas de bioseguridad.

1.1 ASPECTOS TECNICOS ADICIONALES:

Nro.	SERVICIOS ADICIONALES
1	El contratista ofreció sin costo adicional se compromete una vez adjudicado el proceso a TREINTA (30) UNIDADES DE CORONAS FÚNEBRES 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 (DURANTE TODA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO) los cuales deben ser entregados en el lugar del evento previa coordinación con el supervisor del contrato sin que genere costos para la administración
2	El contratista ofreció sin costo adicional se compromete una vez adjudicado el proceso a CINCUENTA (50) UNIDADES DE SILLAS NEGRAS PLEGABLES EN MALLA (DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO) los cuales deben ser entregados en el lugar del evento previa coordinación con el supervisor del contrato sin que genere costos para la administración.
3	El contratista ofreció sin costo adicional se compromete una vez adjudicado el proceso a CIEN (100) SILLAS TIFFANY-CHIVARY (DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO) los cuales deben ser entregados en el lugar del evento previa coordinación con el supervisor del contrato sin que genere costos para la administración.

4	El contratista ofreció sin costo adicional se compromete una vez adjudicado el proceso a ofrecer la disponibilidad de un (01) SALÓN de eventos con capacidad para 30 personas tipo aula que incluye: mesas, sillas y mantelería, en un establecimiento de comercio propio con disponibilidad de uso 24/7,

2. CUADRO PRECIOS

VALORACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA								
VALOR OFERTADO (Sumatoria total de precios unitarios IVA INCLUIDO E IMPUESTO NACIONAL AL CONSUMO (Según Aplique)).						$265.998.000,00		
						PROPUESTA ECONOMICA OFERTADA		
ITEM Nro.	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	IVA Y/O IMPOCONSUMO	INCLUYA EL VALOR (Precio) UNITARIO SIN IVA E IMPOCONSUMO (Según aplique) *con maximo dos (2) decimales* de su propuesta para cada uno de los Items	VALOR IVA (*)	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA O INC (Según aplique)
	SALONES							
1	SALÓN CAPACIDAD PARA 30 PERSONAS ACOMODACIÓN TIPO AULA QUE INCLUYE: SILLAS, MESAS Y MANTELERÍA.	DÍA	DÍA	1	19%	$ 880.000	$ 167.200	$ 1.047.200
2	SALÓN CAPACIDAD PARA 50 PERSONAS ACOMODACIÓN TIPO AULA QUE INCLUYE: MESAS, SILLAS Y MANTELERÍA.	DÍA	DÍA	1	19%	$ 980.000	$ 186.200	$ 1.166.200
3	SALÓN CAPACIDAD PARA 100 PERSONAS ACOMODACIÓN TIPO AULA QUE INCLUYE: SILLAS, MESAS Y MANTELERÍA.	DÍA	DÍA	1	19%	$ 1.200.000	$ 228.000	$ 1.428.000
4	SALÓN CAPACIDAD PARA 200 PERSONAS ACOMODACIÓN TIPO AULA QUE INCLUYE: SILLAS, MESAS Y MANTELERÍA.	DÍA	DÍA	1	19%	$ 2.550.000	$ 484.500	$ 3.034.500
5	SALÓN CAPACIDAD PARA 300 PERSONAS ACOMODACIÓN TIPO AULA QUE INCLUYE: SILLAS, MESAS Y MANTELERÍA.	DÍA	DÍA	1	19%	$ 2.950.000	$ 560.500	$ 3.510.500
6	SALÓN CAPACIDAD PARA 400 PERSONAS ACOMODACIÓN TIPO AULA QUE INCLUYE: SILLAS, MESAS Y MANTELERÍA.	DÍA	DÍA	1	19%	$ 3.600.000	$ 684.000	$ 4.284.000
7	SALÓN CAPACIDAD PARA 500 PERSONAS ACOMODACIÓN TIPO AULA QUE INCLUYE: SILLAS, MESAS Y MANTELERÍA.	DÍA	DÍA	1	19%	$ 4.140.000	$ 786.600	$ 4.926.600
8	SALONES O SALÓN CAPACIDAD PARA 600 PERSONAS INCLUYE: SILLAS, MESAS, CIRCUITO CERRADO DE TV A CUATRO PANTALLAS Y DECORACION, MESAS Y MANTELERIA	DÍA	DÍA	1	19%	$ 5.600.000	$ 1.064.000	$ 6.664.000
9	SALONES O SALÓN CAPACIDAD PARA 700 PERSONAS INCLUYE: SILLAS, MESAS, CIRCUITO CERRADO DE TV A CUATRO PANTALLAS Y DECORACION, MESAS Y MANTELERIA	DÍA	DÍA	1	19%	$ 5.900.000	$ 1.121.000	$ 7.021.000
10	SALONES O SALÓN CAPACIDAD PARA 800 PERSONAS INCLUYE: SILLAS, MESAS, CIRCUITO CERRADO DE TV A CUATRO PANTALLAS Y DECORACION, MESAS Y MANTELERIA	DÍA	DÍA	1	19%	$ 6.800.000	$ 1.292.000	$ 8.092.000
11	SALONES O SALÓN CAPACIDAD PARA 1.300 PERSONAS INCLUYE: SILLAS, MESAS, CIRCUITO CERRADO DE TV A CUATRO PANTALLAS Y DECORACION, MESAS Y MANTELERIA	DÍA	DÍA	1	19%	$ 8.400.000	$ 1.596.000	$ 9.996.000
12	SALONES O SALÓN CAPACIDAD PARA 30 PERSONAS. ACOMODACIÓN TIPO AULA	DÍA	DÍA	1	19%	$ 760.000	$ 144.400	$ 904.400
13	SALONES O SALÓN CAPACIDAD PARA 50 PERSONAS. ACOMODACIÓN TIPO AULA	DÍA	DÍA	1	19%	$ 878.000	$ 166.820	$ 1.044.820
14	SALONES O SALÓN CAPACIDAD PARA 100 PERSONAS. ACOMODACIÓN TIPO AULA	DÍA	DÍA	1	19%	$ 1.100.000	$ 209.000	$ 1.309.000
	SERVICIOS DE ARREGLOS FLORALES							
15	ARREGLOS EN ROSAS: DOS DOCENAS DE ROSAS Y FOLLAJES DE MONTECASINO, HELECHOS CON VEINTICUATRO UNIDADES, CON BASE DE VIDRIO, EL OASIS DE 10 CMS. Y PIEDRITAS DECORATIVAS, RUSCO PARA TAPAR EL OASIS.	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 132.900	$ 25.251	$ 158.151
16	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.	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 146.000	$ 27.740	$ 173.740
17	ARREGLO CON FLORES Y FRUTAS: ORQUÍDEAS NACIONALES : (DOS UNIDADES), HELICONIAS (UNA), FOLLAJE REQUERIDO, ORQUÍDEAS HAWAIANAS (UNA), BASE EN MADERA, OASIS DE 10 CMS., RUSCO REQUERIDO, FRUTAS VERDES (DOS) MANZANAS, FRUTAS ROJAS (DOS) MANZANAS, FRUTAS AMARILLAS (DOS) MANZANAS PERAS DOS UNIDADES, GRANADILLAS DOS UNIDADES, UNA LIBRA DE UVAS NACIONAL O IMPORTADA DE ACUERDO A LO SOLICITADO, CON BASE DE CANASTA.	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 132.500	$ 25.175	$ 157.675
18	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.	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 148.000	$ 28.120	$ 176.120
19	CORONA FÚNEBRE EN ORQUÍDEAS Y ROSAS GRANDE: DE 150 CMS. DE DIÁMETRO EN ARO DE ICOPOR, OASIS DE 21 CMS., HOJAS DE CAUCHO, CON ROSAS (36), LIRIOS DEL JAPÓN (12), CALAS BLANCAS (12), AZUCENAS (24), BOCAS DE DRAGÓN O FLORES SIMILARES (12), ORQUÍDEA HAWAIANA (10 DOCENAS), PALMA MARIPOSA (8), RUSCO, HELECHO CUERO, MONTACASINO O GIPSO, CINTA TIMBRADA CON LETRAS DORADAS DE COLOR SEGÚN LO REQUIERAN Y SOPORTE EN GUADUA TIPO TRÍPODE.	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 147.000	$ 27.930	$ 174.930
20	CORONA FÚNEBRE TIPO JUMBO: DE 130 CM DE DIÁMETRO Y 170 CM DE ALTO, ARMADA A MANO COMPUESTA DE CRISANTEMUS SPAIDER (72 UNIDADES) ROSAS (15 UNIDADES), LIRIOS DEL JAPON (6 UNIDADES), CALAS BLANCAS (6 UNIDAEDES),BOCAS DE DRAGON (6 UNIDADES), ORQUIDEA HAWAIANA (DOS DOCENAS) O FLORES SIMILARES, FOLLAJE VERDE COMO HELECHO DE CUERO (24 UNIDADES), RUSCO (24 UNIDADES), PALMA REVELIN (8 UNIDADES) O MARIPOSA (6 UNIDADES) CINTA TIMBRADA CON LETRAS DORADAS Y SOPORTE DE BAMBU	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 174.000	$ 33.060	$ 207.060

21	CENTROS DE MESA PARA EVENTOS DE 20 CMS. DE DIAMETRO, Y 12 A 15 CM,5 DE ALTO: EN ROSAS (24 UNIDADES), CON FOLLAJES VERDES, COMO RUSCOS (24 UNIDADES), HELECHO CUERO, (6 UNIDADES)SONBRILLA CHINAS (6 UNIDADES), GIPSOPHILIA (3 VARAS), ASTER (10 UNIDADES), CON BASE DE VIDRIO	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 115.700	$ 21.983	$ 137.683
22	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), SONBRILLA CHINAS (4 UNIDADES) GIPSOPHILIA (3 VARAS), ASTER, (6 UNIDADES) CON BASE DE VIDRIO	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 123.500	$ 23.465	$ 146.965
23	OFRENDA FLORAL EN ARO DE ICOPOR 1 MT. DE ANCHO POR 1.70 ALTO: ARMADA EN HOJAS DE CAUCHO (200 UNIDADES), ROSAS (18 UNIDADES), AZUCENAS (12 UNIDADES), SIMBYDIUM (15 BOTONES), LIRIOS DEL JAPON (6 UNIDADES) HELECHO CUERO (234 UNIDADES), RUSCO (24 UNIDADES), TAMAÑO YUMBO, CON CINTA TIMBRADA COLOR BLANCO CON LETRAS DORADAS	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 150.000	$ 28.500	$ 178.500
	SERVICIOS DE ALQUILER REQUERIMIENTOS TÉCNICOS							
24	PLANTA ELÉCTRICA 150 KVA	DÍA	DÍA	1	19%	$ 2.872.649	$ 545.803	$ 3.418.452
25	PLANTA ELECTRICA 50 KVA	DÍA	DÍA	1	19%	$ 1.592.631	$ 302.600	$ 1.895.231
26	PROTECTORES DE CABLE YELLOW JACKET	DÍA	DÍA	1	19%	$ 119.593	$ 22.723	$ 142.316
27	PUENTES DE TRUSS DE 7 X7 CON ALGODONES DE 1 TONELADA.	DÍA	DÍA	1	19%	$ 739.897	$ 140.580	$ 880.477
28	EDICIÓN DE VIDEO CON EFECTOS BÁSICOS	HORA	HORA	1	19%	$ 501.337	$ 95.254	$ 596.591
29	ESCALADOR DE VÍDEO	DÍA	DÍA	1	19%	$ 187.312	$ 35.589	$ 222.901
30	ESTRUCTURAS DE LUCES	DÍA	DÍA	1	19%	$ 349.419	$ 66.390	$ 415.809
31	EXTENSIONES MULTIPLES POLO A TIERRA	DÍA	DÍA	1	19%	$ 310.774	$ 59.047	$ 369.821
32	GRABACIÓN DE VÍDEO	HORA	HORA	1	19%	$ 397.822	$ 75.586	$ 473.408
33	ILUMINACIÓN PAR LED	DÍA	DÍA	1	19%	$ 92.766	$ 17.626	$ 110.392
34	INGENIERO DE ILUMINACIÓN	PERSONA X DIA	DIA	1	19%	$ 350.596	$ 66.613	$ 417.209
35	INGENIERO DE SONIDO	PERSONA X DIA	DIA	1	19%	$ 385.610	$ 73.266	$ 458.876
36	TÉCNICO ELÉCTRICO	PERSONA X DIA	DIA	1	19%	$ 250.006	$ 47.501	$ 297.507
37	MICRÓFONOS INALÁMBRICOS DE MANO, LAS FRECUENCIAS QUE SE UTILIZARAN PARA ESTE TIPO DE MICRÓFONOS INALÁMBRICOS SON DE VIF Y UIF (1 MICROFONO DE 40 METROS DE ALCANCE REAL 1 CABLE DE PUG DE 5 MTS 1 CAJA DE CONTROL DE SEÑAL 1 ADAPTADOR DE CORRIENTE 1 PILA DE 9 VOLTIOS RECARGABLE 1 CARGADOR DE PILAS.	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 210.073	$ 39.914	$ 249.987
38	MICRÓFONOS PARLAMENTARIOS CON AURICULARES	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 220.061	$ 41.812	$ 261.873
39	MICRÓFONO ALÁMBRICO.	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 65.871	$ 12.515	$ 78.386
40	PEDESTAL PARA MICRÓFONO O BASE ATRIL PARA MICRÓFONO.	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 54.184	$ 10.295	$ 64.479
41	PANTALLA DE 4X7 PROYECCIÓN	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 813.616	$ 154.587	$ 968.203
42	PANTALLA DE 3X2 PROYECCIÓN	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 583.853	$ 110.932	$ 694.785
43	PANTALLA DE 6X5 PROYECCIÓN	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 695.619	$ 132.168	$ 827.787
44	PANTALLA DE 1.75X1.75 PROYECCIÓN	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 351.727	$ 66.828	$ 418.555
45	PANTALLA DE 3X4 PROYECCIÓN	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 524.748	$ 99.702	$ 624.450
46	PANTALLA DE LED 3X4 PIXEL PITH 6 PANTALLA FULL COLOR, INDOOR DE ALTA RESOLUCIÓN	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 5.956.447	$ 1.131.725	$ 7.088.172
47	PANTALLA DE 3X2 MTS PARA EXTERIORES LED PITCH 2,5 (CIRCUITO CERRADO DE TV) + CAJA DE PRENSA 12 CANALES	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 3.686.554	$ 700.445	$ 4.386.999
48	PANTALLA LED PITCH CONCAVA DE 8 MTS DE ANCHO X 4 MTOS DE ALTO	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 11.984.753	$ 2.277.103	$ 14.261.856
49	PANTALLA LED PITCH 4 DE 6 MTS X 3 MTS	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 6.853.859	$ 1.302.233	$ 8.156.092
50	PANTALLA DE RETORNO PARA TARIMA DE 50 (BASE A PISO O ALTA)	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 380.183	$ 72.235	$ 452.418
51	PANTALLA PLASMA DE 60" CON SOPORTE BASE MOVIL.	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 864.362	$ 164.229	$ 1.028.591
52	COMPUTADOR PORTÁTIL	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 270.499	$ 51.395	$ 321.894
53	PRESS BOX (ADAPTADOR PARA AMPLIFICACIÓN DE AUDIO)	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 384.621	$ 73.078	$ 457.699
54	SONIDO AMPLIFICACIÓN 100 PERSONAS (Espacio Abierto o Cerrado, de acuerdo a requerimiento)	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 1.228.500	$ 233.415	$ 1.461.915
55	SONIDO AMPLIFICACIÓN 200 PERSONAS (Espacio Abierto o Cerrado, de acuerdo a requerimiento)	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 2.010.013	$ 381.902	$ 2.391.915
56	SONIDO AMPLIFICACIÓN 300 PERSONAS (Espacio Abierto o Cerrado, de acuerdo a requerimiento)	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 2.090.318	$ 397.160	$ 2.487.478
57	SONIDO AMPLIFICACIÓN 400 PERSONAS (Espacio Abierto o Cerrado, de acuerdo a requerimiento)	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 3.010.050	$ 571.910	$ 3.581.960
58	SONIDO AMPLIFICACIÓN 500 PERSONAS (Espacio Abierto o Cerrado, de acuerdo a requerimiento)	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 3.637.033	$ 691.036	$ 4.328.069
59	SONIDO AMPLIFICACIÓN 600 PERSONAS (Espacio Abierto o Cerrado, de acuerdo a requerimiento)	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 4.600.960	$ 874.182	$ 5.475.142
60	SONIDO AMPLIFICACIÓN 800 PERSONAS (Espacio Abierto o Cerrado, de acuerdo a requerimiento)	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 5.390.596	$ 1.024.213	$ 6.414.809
61	SONIDO AMPLIFICACIÓN 1.000 PERSONAS (Espacio Abierto o Cerrado, de acuerdo a requerimiento)	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 8.747.134	$ 1.661.955	$ 10.409.089
62	SONIDO PARA CONFERENCIA LINE ARRAY EN STAKING.	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 1.516.628	$ 288.159	$ 1.804.787
63	EQUIPO DE SONIDO (DE CUATRO COLUMNAS Y UNA CONSOLA DE 1.200W POTENCIA)	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 1.792.573	$ 340.589	$ 2.133.162
64	TARIMA PISO 12 X 6 MTS : 100% MADERA ABEDUL CONTRACHAPADA FENOLICO 21 MMS DE ESPESOR , SUPERFICIE ANTIDESLIZANTE , SOPORTE TUBULAR	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 1.258.800	$ 239.172	$ 1.497.972
65	TARIMA PISO 13.42 X 7.32 MTS : 100% MADERA ABEDUL CONTRACHAPADA FENOLICO 21 MMS DE ESPESOR , SUPERFICIE ANTIDESLIZANTE , SOPORTE TUBULAR	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 2.086.952	$ 396.521	$ 2.483.473
66	TAPETE ROJO TIPO CEREMONIAL PARA ACTIVIDADES PROTOCOLARIAS MEDIDAS 12 X6 MTS	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 1.908.022	$ 362.524	$ 2.270.546
67	TAPETE ROJO TIPO CEREMONIAL PARA ACTIVIDADES PROTOCOLARIAS MEDIDAS 12 X3 MTS	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 1.270.713	$ 241.435	$ 1.512.148
68	TAPETE ROJO TIPO CEREMONIAL PARA ACTIVIDADES PROTOCOLARIAS MEDIDAS 20 X6 MTS	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 1.941.770	$ 368.936	$ 2.310.706
69	TAPETE ROJO TIPO CEREMONIAL PARA ACTIVIDADES PROTOCOLARIAS MEDIDAS 20 X3 MTS	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 1.887.720	$ 358.667	$ 2.246.387
70	PANTALLA PLASMA DE 42" BASE	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 361.144	$ 68.617	$ 429.761
71	VIDEO BEAM 3.000 LUMENS	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 549.351	$ 104.377	$ 653.728
72	VIDEO BEAM 5.000 LUMENS RESOLUCION LED	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 855.069	$ 162.463	$ 1.017.532
73	VIDEO BEAM 10.000 LUMENS RESOLUCION LED	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 3.140.992	$ 596.788	$ 3.737.780
74	VIDEO BEAM 15.000 LUMENS RESOLUCION LED	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 5.126.624	$ 974.059	$ 6.100.683

75	TELÓN DE 1,80X1,80 MTS INCLUYE INSTALACIÓN	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 290.779	$ 55.248	$ 346.027
76	TELÓN DE 1,80X2,30 MTS INCLUYE INSTALACIÓN	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 236.016	$ 44.843	$ 280.859
77	TELÓN DE 2,80X3,70 MTS INCLUYE INSTALACIÓN	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 293.686	$ 55.800	$ 349.486
78	BACKING DE INGRESO EN PROYECCIÓN CON VIDEO BEAM DE 6000	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 1.189.628	$ 226.029	$ 1.415.657
79	LAGRIMAS DE PANTALLA LED DE 3 X 1 MTS PITH 3 VIDEO LIBROS	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 3.039.551	$ 577.515	$ 3.617.066
80	ATRIL PARA PRESENTADOR CON LOGO	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 464.390	$ 88.234	$ 552.624
81	MIXER DIGITALES PARA INTERPRETES	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 484.272	$ 92.012	$ 576.284
82	RECEPTORES INFRARROJO DE TRADUCCIÓN SIMULTÁNEA	UNIDAD X HORA	HORA	1	19%	$ 115.432	$ 21.932	$ 137.364
83	SERVICIO DE STREAMING POR DIA A (03) TRES CAMARAS UN (1) EQUIPO EN MASTER PARA EMISIÓN CON WIRECAST GEAR O TRICASTER CON SWITCHER DE VIDEO Y GENERADOR DE CARACTÉRES Y GRÁFICOS. TRES (3) EQUIPOS DE VIDEO PROFESIONAL FULL HD/4K O ROBÓTICOS PTZ TRES (3) LÍNEAS DE VIDEO SDI HASTA DE 70 MTS C/U. UN (1) SISTEMA DE INTERCOM (MASTER-CAMARÓGRAFOS) UN (1) CONSOLA DE AUDIO DIGITAL TRES (3) MICRÓFONOS DE MANO O SOLAPA INALÁMBRICOS. PLATAFORMA STREAMING/VIDEOCONFERENCIA: PLATAFORMA EN MODO STREAMING Y TRANSMISIÓN AL PÚBLICO, EN SITIO WEB DE LA ENTIDAD O PROVISTO POR EL CONTRATISTA. CARACTERÍSTICAS: OPCIÓN DE MULTITRANSMISIÓN A REDES SOCIALES FACEBOOK LIVE, YOUTUBE LIVE, PERISCOPE DE TWITTER). SOPORTE HUMANO**: UN (1) PRODUCTOR DE EMISIÓN STREAMING UN (1) DIRECTOR DE CÁMARAS (SWITCHER) TRES (3) CAMARÓGRAFOS UN (1) TÉCNICO DE CONECTIVIDAD CANAL DE INTERNET DEDICADO: PROVISIÓN DE UN (1) CANAL DEDICADO DE INTERNET DE 30 MB DE SUBIDA, PARA ESTE VIDEO STREAMING AL SITIO WEB DE LA ENTIDAD Y SUS REDES SOCIALES, EN LAS INSTALACIONES DEL CLIENTE. GRABACIÓN Y ENTREGA DE MATERIAL EN FORMATO DIGITAL. DIGITALIZACIÓN DE VIDEO HD, OBTENIDO DURANTE EL EVENTO STREAMING.	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 8.174.000	$ 1.553.060	$ 9.727.060
84	CIRCUITO CERRADO TV A 2 CÁMARA PROFESIONAL XDCAM - 4K CON 2 MEMORIA PREMIUM CLASE10 - 120GB CADA UNA, CON 22 HORAS DE GRABACIÓN CADA CÁMARA – OPERARIOS	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 4.659.000	$ 885.210	$ 5.544.210
85	TRADUCTORES (NACIONAL E INTERNACIONAL)	PERSONA X HORA	HORA	1	19%	$ 1.552.000	$ 294.880	$ 1.846.880
86	INTERPRETACIÓN SIMULTÁNEA CUALQUIER IDIOMA (INTERPRETE EN SEÑAS)	PERSONA X HORA	HORA	1	19%	$ 459.500	$ 87.305	$ 546.805
87	TRADUCCIÓN Y TRANSCRIPCIÓN ESCRITA CUALQUIER IDIOMA	PALABRA	UNIDAD	1	19%	$ 104	$ 20	$ 124
88	EQUIPO DE TRADUCCION: DEBE CONSTAR DE LOS SIGUIENTES ELEMENTOS TRANSMISOR: PARA ENVIAR EL MENSAJE YA TRADUCIDO A SU AUDIENCIA.MICRÓFONOS DIADEMA: PARA QUE LOS INTÉRPRETES PUEDAN ESCUCAR EL MENSAJE DEL PONENTE Y A SU VEZ, TRADUCIR EL MENSAJE. MICRÓFONO INALÁMBRICO: PARA QUE EL PONENTE HABLE CON ÉL. CABINA: QUE PERMITA AISLAR EL SONIDO Y TENGA BUENA UBICACIÓN, DE MODO QUE EL INTÉRPRETE SEA CAPAZ DE OBSERVAR AL EXPOSITOR. LA CABINA PUEDE SER FIJA (INCORPORADAS AL AUDITORIO), COMPLETA O MEDIA CABINA. RECEPTORES: SON AURICULARES QUE PERMITEN A LA AUDIENCIA, ESCUCHAR EL MENSAJE DEL INTÉRPRETE, YA EN EL IDIOMA FINAL.	PERSONA X HORA	HORA	1	19%	$ 705.358	$ 134.018	$ 839.376
	SERVICIO DE ALOJAMIENTO							
89	ALOJAMIENTO HOTEL 3 ESTRELLAS ACOMODACIÓN SENCILLA	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 532.677	$ 101.209	$ 633.886
90	ALOJAMIENTO HOTEL 4 ESTRELLAS ACOMODACIÓN SENCILLA	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 645.237	$ 122.595	$ 767.832
91	ALOJAMIENTO HOTEL 5 ESTRELLAS ACOMODACIÓN SENCILLA	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 843.723	$ 160.307	$ 1.004.030
92	ALOJAMIENTO HOTEL 3 ESTRELLAS ACOMODACIÓN DOBLE	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 663.823	$ 126.126	$ 789.949
93	ALOJAMIENTO HOTEL 4 ESTRELLAS ACOMODACIÓN DOBLE	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 792.126	$ 150.504	$ 942.630
94	ALOJAMIENTO HOTEL 5 ESTRELLAS ACOMODACIÓN DOBLE	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 642.381	$ 122.052	$ 764.433
	SERVICIO DE ALQUILER OTROS							
95	CARPA BLANCA TIPO HANGAR 25 X 65 MTS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 8.804.603	$ 1.672.875	$ 10.477.478
96	CARPA BLANCA TIPO PABELLON 15 X 36 MTS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 6.835.177	$ 1.298.684	$ 8.133.861
97	CARPA BLANCA TIPO PABELLON 12 X 36 MTS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 5.156.083	$ 979.656	$ 6.135.739
98	CARPA BLANCA TIPO PABELLON 25 X 5 MTS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 2.534.799	$ 481.612	$ 3.016.411
99	CARPA BLANCA TIPO PABLELLON 21 X 5 MTS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 2.517.573	$ 478.339	$ 2.995.912
100	CARPA TIPO TECHO IMPORTADO estructura en aluminio 45 metros de largo x 25 metros de ancho CAPACIDAD 500 PERSONAS (incluye montaje y desmontaje.)	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 10.200.388	$ 1.938.074	$ 12.138.462
101	CARPA BLANCA TIPO PABELLON 15 X 6 MTS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 1.908.858	$ 362.683	$ 2.271.541
102	CARPA BLANCA TIPO HANGAR 12 X 6 MTS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 921.767	$ 175.136	$ 1.096.903
103	CARPA BLANCA TIPO HANGAR 10 X 6 MTS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 910.210	$ 172.940	$ 1.083.150
104	CARPA BLANCA TIPO HANGAR 8 X 8 MTS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 893.291	$ 169.725	$ 1.063.016
105	CARPA BLANCA A DOS AGUAS DE 10 X 6 MTRS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 1.124.483	$ 213.652	$ 1.338.135
106	CARPA BLANCA A DOS AGUAS DE 12 X 6 MTRS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 1.330.664	$ 252.826	$ 1.583.490
107	CARPA BLANCA A DOS AGUAS DE 15 X 6 MTRS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 1.720.807	$ 326.953	$ 2.047.760

108	CARPA BLANCA A DOS AGUAS DE 6 X 6 MTRS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 671.576	$ 127.599	$ 799.175
109	CARPA BLANCA A DOS AGUAS DE 7 X 5 MTRS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 685.088	$ 130.167	$ 815.255
110	CARPA BLANCA A DOS AGUAS DE 6 X 4 MTRS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 557.309	$ 105.889	$ 663.198
111	CARPA BLANCAS A DOS AGUAS DE 4 X 4 MTRS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 448.774	$ 85.267	$ 534.041
112	CARPA BLANCAS A DOS AGUAS DE 3 X 3 MTRS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 383.431	$ 72.852	$ 456.283
113	CARPA BLANCAS A DOS AGUAS DE 2 X 2 MTRS. INCLUYE MONTAJE Y DESMONTAJE	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 305.038	$ 57.957	$ 362.995
114	BAÑO PORTATIL (TOALLA, JABON, PAPEL HIGIENICO Y AROMATIZADOR)	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 633.048	$ 120.279	$ 753.327
115	SERVICIO DE MESERO (CAPACIDAD 10 PAX)	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 260.165	$ 49.431	$ 309.596
116	CARPA TIPO TUNEL DE 5 X 2 MTS	UNIDAD X DIA	DIA	1	19%	$ 314.770	$ 59.806	$ 374.576
	SERVICIO DE RESTAURANTE							
	DESAYUNOS							
117	OPCION 1: PLATO DE FRUTAS DE LA TEMPORADA MINI PLATO DE FIAMBRES Y QUESO, CROISSANT, ALMOJÁBANA, PAN DE CHOCOLATE, MANTEQUILLA, MERMELADA, QUESO CREMA CAFÉ, TÉ O CHOCOLATE	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 35.693	$ 2.855	$ 38.548
118	OPCION 2: MINI TAMAL TOLIMENSE, HUEVOS REVUELTOS CON MAÍZ, QUESO BUÑUELOS, PAN DE BONO, AREPA DE QUESO CAFÉ, TE O CHOCOLATE	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 45.883	$ 3.671	$ 49.554
119	OPCION 3: PLATO DE FRUTAS DE LA TEMPORADA HUEVOS REVUELTOS TOCINO Y SALCHICHAS PAPAS HASH BROWN, MUFFIN DE FRUTAS, CROISSANT, ROLL DE CANELA MANTEQUILLA, MERMELADA, QUESO CREMA, CAFÉ, TE O CHOCOLATE	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 45.081	$ 3.606	$ 48.687
120	OPCION 4: HUEVOS PERICOS CON CARNE DESMECHADA, PLATO DE JAMÓN Y QUESOS ARTESANALES, AREPAS A LA PARRILLA Y AREPAS DULCES DE ANÍS SUERO, GUACAMOLE, MANTEQUILLA CAFÉ, TE O CHOCOLATE.	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 41.342	$ 3.307	$ 44.649
121	OPCION 5: VARIEDAD DE JUGOS, COPA DE FRUTAS, CON QUESO CAMPESINO, MINI EMPANADAS DE CARNE, MINI AREPAS DE HUEVO, CARIMAÑOLAS, CALENTADO PAISA, ACOMPAÑADOS CON AJÍ Y SUERO COSTEÑO PAN DE BONO, PAN DE YUCA Y BUÑUELOS CAFÉ, TE O CHOCOLATE	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 45.405	$ 3.632	$ 49.037
122	OPCION 6: VARIEDAD DE JUGOS, PARFAIT DE YOGURT CON GRANOLA HUEVOS BENEDICTINOS SOBRE TOSTADAS Y SALSA HOLANDESA TÁRTARA DE SALMÓN AHUMADO Y ESPINACAS TOCINO, SALCHICHAS Y JAMÓN PAN DE NUECES, CROISSANT Y DONUTS QUESO CREMA, MANTEQUILLA Y MERMELADA CAFÉ, TÉ O CHOCOLATE	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 44.409	$ 3.553	$ 47.962
123	OPCION 7: VARIEDAD DE JUGOS, VARIEDAD DE FRUTAS FRESCAS EN REBANADAS, YOGURT, GRANOLA Y CEREALES LECHE ENTERA Y DESCREMADA, HUEVOS REVUELTOS, PAPAS HASH BROWN, TOCINO Y SALCHICHAS PAN BAGUETTE, CROISSANT, DONUTS Y ROLLS DE CANELA QUESO CREMA, MANTEQUILLA Y MERMELADA CAFÉ, TÉ O CHOCOLATE	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 49.580	$ 3.966	$ 53.546
124	OPCION 8: VARIEDAD DE JUGOS COCTEL DE FRUTAS CON MIEL PARFAIT DE YOGURT CON GRANOLA VARIEDAD DE CEREALES Y BARRAS ENERGÉTICAS, OMELETTE DE VEGETALES QUESO FRESCO ARTESANAL BAJO EN GRASAS PAN DE DÁTIL, PAN PITA, PAN INTEGRAL Y CAKE DE ZANAHORIA QUESO CREMA, MANTEQUILLA Y MERMELADA CAFÉ, TÉ O CHOCOLATE	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 49.580	$ 3.966	$ 53.546
125	OPCION 9: VARIEDAD DE JUGOS SALPICÓN DE FRUTAS VARIEDAD DE YOGURTS OMELETTE CON PAVO, MOZARELA, TOMATE Y ESPINACAS QUESOS FRESCOS Y FIAMBRES MINI SÁNDWICH DE SALMÓN AHUMADO, QUESO BRIE Y MANZANA CARAMELIZADA GALLETAS DE AVENA CON PASAS HOJALDRE DE POLLO Y CHAMPIÑONES PAN INTEGRAL, CROISSANT Y DANESAS QUESO, CREMA, MANTEQUILLA Y MERMELADA CAFÉ, TÉ O CHOCOLATE	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 47.486	$ 3.799	$ 51.285
	ALMUERZOS							
126	OPCION 1: ENTRADA: ASOPADO DE MAR, SERVIDO CON PAN RUSTICO DE CORTEZA. PRINCIPAL: MEDALLÓN DE RES EN SALSA MERLOT, ACOMPAÑADO DE VEGETALES CROCANTES Y ARROZ CON PASAS Y ALMENDRAS POSTRE: SEMI FRÍO DE MARACUYÁ, FRESAS Y PRALÍNE.	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 52.085	$ 4.167	$ 56.252
127	OPCION 2: ENTRADA: ASOPADO DE MAR, SERVIDO CON PAN RUSTICO DE CORTEZA. PRINCIPAL: FILETE DE PESCADO PERFUMADO CON PESTO DE CILANTRO Y MANGO ACOMPAÑADO DE VEGETALES CROCANTES Y ARROZ CON PASAS Y ALMENDRAS POSTRE: SEMI FRÍO DE MARACUYÁ, FRESAS Y PRALINE.	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 52.085	$ 4.167	$ 56.252
128	OPCION 3: ENTRADA: CREMA DE TOMATES Y QUESO AHUMADO CON CRUTONES DE PAN CON AJO. PRINCIPAL: SALMÓN EN SALSA DE COCO Y CURRY SOBRE PURÉ DE PAPAS A LA ANTIGUA POSTRE: MOUSE DE AMARETTO Y NUTELA	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 58.942	$ 4.715	$ 63.657
129	OPCION 4: ENTRADA: CREMA DE TOMATES Y QUESO AHUMADO CON CRUTONES DE PAN CON AJO. PRINCIPAL: MEDALLÓN DE RES EN CHIMICHURRI ARGENTINO SOBRE PURÉ DE PAPAS A LA ANTIGUA. POSTRE: MOUSE DE AMARETTO Y NUTELA	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 58.022	$ 4.642	$ 62.664
130	OPCION 5: ENTRADA: GALLETAS DE PARMESANO, RELLENAS DE ENSALADA DE CANGREJO Y PEPINO CON BOUQUET DE LECHUGAS EN ADEREZO DE MARACUYÁ. PRINCIPAL: MILANESA DE POLLO A LA CAPRESA CON PESTO DE ALBAHACA, CON PURÉ DE ÑAME Y CROCANTES DE YUCA. POSTRE: PIE DE ALMENDRAS, PERAS Y CANELA	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 73.313	$ 5.865	$ 79.178
131	OPCION 6: ENTRADA: GALLETAS DE PARMESANO, RELLENAS DE ENSALADA DE CANGREJO Y PEPINO CON BOUQUET DE LECHUGAS EN ADEREZO DE MARACUYÁ. PRINCIPAL: LOMO DE CERDO EN SALSA BBQ ASIÁTICA, CON PURÉ DE ÑAME Y CROCANTES DE YUCA. POSTRE: PIE DE ALMENDRAS, PERAS Y CANELA	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 58.022	$ 4.642	$ 62.664
132	OPCION 7: AJIACO SANTAFEREÑO POLLO DESMECHADO ARROZ BLANCO, AREPA MAIZ TIERNO, AGUACATE CREMA DE LECHE, AJI, ALCAPARRA POSTRE: LECHE ASADA	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 49.378	$ 3.950	$ 53.328

133	OPCION 8: SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA PATACÓN GRATINADO CON HOGAO Y QUESO COSTEÑO ARROZ, YUCA FRITA CON MOJITO, AREPA POSTRE: TRES LECHES	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 49.643	$ 3.971	$ 53.614
134	OPCION 9: PARGO ROJO FRITO CON SALSA RUSTICA, ARROZ CON COCO, PATACONESENSALADA DE AGUACATE, CEBOLLA, TOMATE Y CILANTRO POSTRE: MILHOJAS DE AREQUIPE	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 48.801	$ 3.904	$ 52.705
	ALMUERZOS EJECUTIVOS							
135	OPCION 1: SÁNDWICH DE POLLO BBQ CON QUESO COLBY JACK FUNDIDO, LECHUGA RIZADA, TOMATE, CEBOLLAS FRITAS Y ADEREZO CESAR. FRUTA (MANZANA, PERA O DURAZNO) ENSALADA COL SLOW CON MANZANA Y PASAS. PAPA O YUCA CHIP BROWNIE CON NUTELA Y MACADAMIA. JUGO DE FRUTAS EN CAJITA	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 39.846	$ 3.188	$ 43.034
136	OPCION 2: PAN RUSTICO DE CENTENO, PASTRAMI DE RES, QUESO SUIZO, REPOLLO AGRIO Y ADEREZO RUSO. COCTEL DE FRUTAS ENSALADA DE PALMITO CON AGUACATE. PAPA O YUCA CHIP. TARTA DE MANZANA. JUGOS DE FRUTAS EN CAJITA.	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 40.615	$ 3.249	$ 43.864
137	OPCION 3: SÁNDWICH DE PERNIL DE CERDO HORNEADO CON QUESO EMMENTHAL, 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.	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 42.184	$ 3.375	$ 45.559
138	OPCION 4: SÁNDWICH DE CHORIZO ESPAÑOL PICANTE, QUESO MANCHEGO, PIMIENTOS ROSTIZADOS, TAPENADE DE ACEITUNAS Y AJONJOLÍ EN PAN DE CORTEZA RUSTICA. TORTILLA DE PAPAS CON ESCABECHE DE HONGOS. FRUTA (MANZANA, PERA O DURAZNO). LECHE ASADA. JUGO DE FRUTAS EN CAJITA.	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 42.885	$ 3.431	$ 46.316
139	OPCION 5: SÁNDWICH DE CORVINA APANADA, PEPINILLOS, CEBOLLAS FRITAS, LECHUGA Y SALSA TÁRTARA. ENSALADA DE VEGETALES PARRILLADOS CON ADEREZO BALSÁMICO Y BOCONCCINIS. BROCHETAS DE FRUTAS CON SIROPE DE MORAS PAPA O YUCA CHIPS. JUGO DE FRUTAS EN CAJITA.	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 41.865	$ 3.349	$ 45.214
	MENÚ GALA							
140	MENU DE GALA OPCION 1: ENTRADA: TANOHI SOUP (PARGO ROJO, VERDURAS, CALAMARES, CAMARONES Y LANGOSTINOS CRUJIENTES EN CALDO AROMATIZADO CON HOJAS DE LIMÓN KAFIR.) PRINCIPAL: CHULETA AHUMADA CON SALSA BBQ DE MANZANA Y PURÉ DE PAPA A LA ANTIGUA POSTRE: PARFAIT DE MANGO Y JENGIBRE CON CROCANTE DE MIEL.	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 55.026	$ 4.402	$ 59.428
141	MENU DE GALA OPCION 2: ENTRADA: CEVICHE ENLULADO (REFRESCANTE COMBINACIÓN DE PESCADO BLANCO, LULO, TOMATES CHERRY Y LECHE DE TIGRE CON CHIPS DE PLÁTANO.) PRINCIPAL: RACK DE COSTILLA DE CERDO AHUMADO CON SALSA CHAR SUI, PURE DE ARRACACHA Y ARROZ FRITO. POSTRE: SYLLABUB DE LIMONCELLO CON TEJAS DE ALMENDRA.	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 32.495	$ 2.600	$ 35.095
142	MENU DE GALA OPCION 3: ENTRADA: CEVICHE CARTAGENERO CON CROCANTE DE PLÁTANO MADURO PRINCIPAL: BIFE ANCHO ARGENTINO CON CHIMICHURRI , CASCOS DE PAPAS A LAS FINAS HIERBAS Y PURÉ DE AJO ROSTIZADO POSTRE: PIE BRULEE DE FRESAS Y COINTREAU	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 54.631	$ 4.370	$ 59.001
143	MENU DE GALA OPCION 4: ENTRADA: CROQUETAS DE BACALAO EN SALSA TÁRTARA Y ENCURTIDO DE PIMENTOS ROSTIZADOS PRINCIPAL: SALTIMBOCA CON PATE DE FOIE ARTESANAL, MANTEQUILLA DE SALVIA, FILETE DE PESCADO SOBRE COMPOTA DE CEBOLLAS, PICO DE GALLO CON TOMATE CONFITADO Y COUS DE VEGETALES POSTRE: MOUSSELINE DE YOGURT Y FRUTAS AMARILLAS.	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 55.938	$ 4.475	$ 60.413
144	MENU DE GALA OPCION 5: ENTRADA: TRIO DE TAPAS (SERRANO Y MANCHEGO, TORTILLA DE PAPA CON CHISTORRAS Y ESCABECHE DE CALAMAR) PRINCIPAL: PAELLA VALENCIANA POSTRE: CREMA CATALANA.	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 34.762	$ 2.781	$ 37.543
	BEBIDAS Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA							
145	ESTACIÓN DE BEBIDAS CALIENTES INCLUYE VARIEDAD DE BEBIDAS CALIENTES (CAFÉ, O TE, O AROMÁTICA EN VASO DE 4 ONZAS,). (TRES GALLETAS X PERSONA, TRES BEBIDAS X PERSONA)	COMBO	UNIDAD	1	8%	$ 8.191	$ 655	$ 8.846
146	ESTACIÓN DE BEBIDAS CALIENTES (CAFÉ, O TE, O AROMÁTICA EN VASO DE 4 ONZAS,) VALOR POR PERSONA	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 6.976	$ 558	$ 7.534
147	AGUA SIN GAS	BOTELLA X 600 ML	UNIDAD	1	8%	$ 2.239	$ 179	$ 2.418
148	AGUA CON GAS	BOTELLA X 600 ML	UNIDAD	1	8%	$ 2.397	$ 192	$ 2.589
149	AGUA ALOE VERA	BOTELLA X 500ML	UNIDAD	1	8%	$ 3.197	$ 256	$ 3.453
150	AGUA ALOE VERA	BOTELLA X 300ML	UNIDAD	1	8%	$ 2.603	$ 208	$ 2.811
151	GASEOSA SURTIDA	LATA X 330 CC	UNIDAD	1	8%	$ 2.891	$ 231	$ 3.122
152	JUGO NATURAL (SABORES SURTIDOS)	VASO X 12 ONZAS	UNIDAD	1	8%	$ 3.081	$ 246	$ 3.327
153	JUGO NATURAL (SABORES SURTIDOS)	VASO X 9 ONZAS	UNIDAD	1	8%	$ 2.582	$ 207	$ 2.789
154	JUGO EN CAJITA (SABORES SURTIDOS)	CAJITA X 200 ML	UNIDAD	1	8%	$ 1.839	$ 147	$ 1.986
	COFFE BREAK							
155	COFFEE BREAK: INCLUYE VARIEDAD DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS (JUGOS, GASEOSAS, TE, CAFÉ) Y UNA OPCIÓN A ELEGIR. (CROISSANT, EMPANADITA DE CARNE O DE POLLO, PALITOS DE QUESO O PAN DANES 85 GRAMOS CADA UNO)	UNIDAD X PERSONA	UNIDAD	1	8%	$ 14.017	$ 1.121	$ 15.138
156	COFFEE BREAK: INCLUYE VARIEDAD DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS (JUGOS, GASEOSAS, TE, Y CAFÉ) Y DOS OPCIONES A ELEGIR. (CROISSANT, EMPANADITA DE CARNE O DE POLLO, PALITOS DE QUESO O PAN DANES 85 GRAMOS CADA UNO)	UNIDAD X PERSONA	UNIDAD	1	8%	$ 20.519	$ 1.642	$ 22.161
157	HOJALDRE DE POLLO Y CHAMPIÑONES	UNIDAD X GRM 85	UNIDAD	1	8%	$ 4.223	$ 338	$ 4.561
158	PANNINI DE VERDURAS A LA PARRILLA CON PESTO (BERENJENAS, ZUCCINIS Y PIMIENTOS ASADOS EN PAN DE COSTRA)	UNIDAD X GRM 85	UNIDAD	1	8%	$ 17.058	$ 1.365	$ 18.423
159	FINGER SÁNDWICH DE PECHUGA DE PAVO CON HIERBAS, QUESO SUIZO, CHUKRUT Y ADEREZO DE RÁBANO	UNIDAD X GRM 150	UNIDAD	1	8%	$ 10.371	$ 830	$ 11.201
160	CROISSANTS DE SALMÓN, QUESO BRIE Y MANZANA CARAMELIZADA	UNIDAD X GRM 85	UNIDAD	1	8%	$ 8.233	$ 659	$ 8.892
161	PANNINI CAPRESE (PAN BAGUETTE, TOMATE FRESCO, ALBAHACA Y QUESO MOZARELLA	UNIDAD X GRM 85	UNIDAD	1	8%	$ 8.624	$ 690	$ 9.314

162	TRÍO DE PANES TÍPICOS (PAN DE YUCA, BUÑUELOS, PAN DE BONO CON BOCADILLO)	UNIDAD X GRM 350	UNIDAD	1	8%	$ 16.478	$ 1.318	$ 17.796
163	MINI HAMBURGUESA BAÑADA EN SALSA BBQ, CON QUESO COLBY Y TOCINETA	UNIDAD X GRM 250	UNIDAD	1	8%	$ 10.170	$ 814	$ 10.984
164	WRAP DE POLLO Y PIÑA PARRILLADA CON QUESO PARMESANO Y ADEREZO CESAR	UNIDAD X GRM 180	UNIDAD	1	8%	$ 20.694	$ 1.656	$ 22.350
165	WRAP DE RES CON PIMENTOS ASADOS, QUESO GOUDA Y ADEREZO MIL ISLAS	UNIDAD X GRM 180	UNIDAD	1	8%	$ 21.799	$ 1.744	$ 23.543
166	WRAP DE CHILIS (FRIJOLES NEGROS Y GUACAMOLE)	PORCION X GRM 120	UNIDAD	1	8%	$ 20.351	$ 1.628	$ 21.979
167	MINI AREPAS RELLENAS (ASADAS O FRITAS)	UNIDAD X GRM 70	UNIDAD	1	8%	$ 6.636	$ 531	$ 7.167
168	PANNINI DE SALAMI, QUESO GOUDA, ACEITUNAS NEGRAS Y TOMATE	UNIDAD X GRM 90	UNIDAD	1	8%	$ 14.058	$ 1.125	$ 15.183
169	MINI CARIMAÑOLAS CON SUERO COSTEÑO	UNIDAD X GRM 50	UNIDAD	1	8%	$ 5.115	$ 409	$ 5.524
170	MINI EMPANADAS DE CARNE CON AJÍ CASERO	UNIDAD X GRM 40	UNIDAD	1	8%	$ 3.538	$ 283	$ 3.821
171	EMPANADAS ARGENTINAS CON CHIMICHURRI	UNIDAD X GRM 50	UNIDAD	1	8%	$ 6.742	$ 539	$ 7.281
172	FISH AND CHIPS (SANDWICH DE CORVINA APANADA, PEPINILLOS, CEBOLLAS CROCANTES Y SALSA TARTARA)	UNIDAD X GRM 150	UNIDAD	1	8%	$ 21.068	$ 1.685	$ 22.753
173	PANINNI DE FOCACCIA, ROAST BEEF, QUESO AHUMADO, TOMATE CONFITADO, PEPINILLO Y MOSTAZA DIJÓN	UNIDAD X GRM 90	UNIDAD	1	8%	$ 17.848	$ 1.428	$ 19.276
174	SANDWICH DE POLLO MECHADO CON MAYONESA DE AJI AMARILLO, RUGULA, PEPPER JACK	UNIDAD X GRM 90	UNIDAD	1	8%	$ 19.625	$ 1.570	$ 21.195
175	MINI SÁNDWICH DE POLLO BBQ, QUESO COLBY DERRETIDO, PEPINILLO, CEBOLLAS FRITAS Y ADEREZO CESAR	UNIDAD X GRM 150	UNIDAD	1	8%	$ 20.089	$ 1.607	$ 21.696
176	MINI CLUB SANDWICH CON PAPITA CHIP.	UNIDAD X GRM 150	UNIDAD	1	8%	$ 16.703	$ 1.336	$ 18.039
177	MINI PAN DE MAÍZ RELLENO DE ASADO NEGRO PEPINILLO Y QUESO GUAYANÉS	UNIDAD X GRM 80	UNIDAD	1	8%	$ 15.404	$ 1.232	$ 16.636
178	MINI SÁNDWICH HABANERO (CERDO ASADO, AGUACATE, TOMATE, QUESO Y MAYONESA DE AJO)	UNIDAD X GRM 150	UNIDAD	1	8%	$ 15.667	$ 1.253	$ 16.920
179	BRAZO DE REINA CON FRESAS Y MELOCOTÓN	UNIDAD X GRM 50	UNIDAD	1	8%	$ 12.696	$ 1.016	$ 13.712
180	ROSCONES CON BOCADILLO Y AREQUIPE	UNIDAD X GRM 60	UNIDAD	1	8%	$ 4.972	$ 398	$ 5.370
181	PIE DE MANZANA	UNIDAD X GRM 40	UNIDAD	1	8%	$ 5.553	$ 444	$ 5.997
182	FLAN DE CARAMELO	UNIDAD X GRM 50	UNIDAD	1	8%	$ 13.357	$ 1.069	$ 14.426
183	TORTA DE PIÑA	UNIDAD X GRM 40	UNIDAD	1	8%	$ 13.357	$ 1.069	$ 14.426
184	PIE DE NARANJA Y AGRAZ	UNIDAD X GRM 40	UNIDAD	1	8%	$ 13.357	$ 1.069	$ 14.426
185	PIE DE LIMÓN PORCION	UNIDAD X GRM 40	UNIDAD	1	8%	$ 13.512	$ 1.081	$ 14.593
186	MINI HOJAS DE AREQUIPE	UNIDAD X GRM 40	UNIDAD	1	8%	$ 13.357	$ 1.069	$ 14.426
187	PARFAIT DE YOGURT CON FRUTA Y CEREAL	UNIDAD X GRM 180	UNIDAD	1	8%	$ 13.572	$ 1.086	$ 14.658
188	COCKTAIL DE FRUTAS	UNIDAD X GRM 180	UNIDAD	1	8%	$ 13.515	$ 1.081	$ 14.596
189	BROWNIE DE NUTELLA Y MACADAMIA	UNIDAD X GRM 50	UNIDAD	1	8%	$ 13.598	$ 1.088	$ 14.686
190	MINI CAKE DE LIMÓN CON SEMILLAS DE AMAPOLA Y CREMA INGLESA	UNIDAD X GRM 40	UNIDAD	1	8%	$ 13.598	$ 1.088	$ 14.686
191	TRES LECHES DE COCO Y RON	UNIDAD X GRM 50	UNIDAD	1	8%	$ 16.903	$ 1.352	$ 18.255
192	TULIPÁN DE FRUTAS Y CREMA PASTELERA	UNIDAD X GRM 40	UNIDAD	1	8%	$ 18.920	$ 1.514	$ 20.434
193	TORTA DE ZANAHORIA, PISTACHO Y QUESO CREMA	UNIDAD X GRM 50	UNIDAD	1	8%	$ 19.449	$ 1.556	$ 21.005
194	VARIEDAD DE MUFFINS	UNIDAD X GRM 80	UNIDAD	1	8%	$ 19.264	$ 1.541	$ 20.805
195	STRUDEL DE PERA Y CANELA	UNIDAD X GRM 50	UNIDAD	1	8%	$ 6.884	$ 551	$ 7.435
196	MINI DONUTS	UNIDAD X GRM 80	UNIDAD	1	8%	$ 1.809	$ 145	$ 1.954
197	MINI CHOCO BAILEYS	UNIDAD X GRM 50	UNIDAD	1	8%	$ 10.844	$ 868	$ 11.712
198	MINI CHEESE CAKE DE FRUTOS ROJOS	UNIDAD X GRM 50	UNIDAD	1	8%	$ 15.462	$ 1.237	$ 16.699
199	SALPICÓN CON HELADO (280 GRAMOS DE HELADO Y 50 GRAMOS DE FRUTAS EN TROCITOS)	UNIDAD X GRM 280	UNIDAD	1	8%	$ 14.438	$ 1.155	$ 15.593
200	FINANCIERAS DE ALMENDRA	UNIDAD X GRM 80	UNIDAD	1	8%	$ 18.409	$ 1.473	$ 19.882
	CANAPES FRÍOS							
201	CRAB AJI SUSHIROLL (LANGOSTINO EMPANIZADO, QUESO CREMA Y FRESAS CUBIERTO CON CANGREJO Y SALSA DE AJÍ AMARILLO).	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 17.332	$ 1.387	$ 18.719
202	CURRY THAY SUSHI ROLL (TILAPIA TEMPURA MARINADA EN CURRY ROJO, QUESO CREMA Y MANGO BAÑADO CON SALSA DE GUINDILLA DULCE)	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 19.967	$ 1.597	$ 21.564
203	SHOT DE ESCABECHE DE PULPO A LA PARRILLA CON CHIMICHURRI PERUANO	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 19.618	$ 1.569	$ 21.187
204	MONTADITO DE JAMÓN SERRANO Y QUESO MANCHEGO	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 15.397	$ 1.232	$ 16.629
205	DÚO DE TORTILLA DE PAPA Y CHORIZO ESPAÑOL	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 19.618	$ 1.569	$ 21.187
206	SPRING ROLL DE REPOLLO CON CERDO Y CAMARÓN	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 19.909	$ 1.593	$ 21.502
207	BROCHETAS DE HONGOS Y JAMÓN SERRANO	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 15.397	$ 1.232	$ 16.629
208	ENSALADA DE CANGREJO Y ALGAS CON PULPO TEMPURIZADO	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 20.623	$ 1.650	$ 22.273
209	CAUSA DE CANGREJO CON SALSA DE AJÍ AMAR	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 16.346	$ 1.308	$ 17.654
210	SHOT DE QUESO TILSIT AHUMADO CON REDUCCIÓN DE BALSÁMICO	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 16.004	$ 1.280	$ 17.284
211	SHOT DE QUESO MANCHEGO EN MIEL Y ROMERO	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 16.300	$ 1.304	$ 17.604
212	MONTADITO DE PATÉ DE FOIE Y BOCADILLO DE GUAYABA EN SALSA DE AGRAZ	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 16.365	$ 1.309	$ 17.674
213	TUNA TATAKI CON TEMPURA DE VEGETALES Y SALSA PONZU	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 16.004	$ 1.280	$ 17.284
214	CANAPÉ DE MOUSE DE LANGOSTA CON MANGO PARRILLADO	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 19.967	$ 1.597	$ 21.564
	CANAPES CALIENTES							
215	SPRING ROLL DE POLLO CON SALSA DE GUIDILLAS	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 16.399	$ 1.312	$ 17.711
216	MINI PAN GALLEGO RELLENO DE CHISTORRAS A LA SIDRA	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 11.218	$ 897	$ 12.115
217	CROQUETAS DE BACALAO CON SALSA TÁRTARA	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 16.399	$ 1.312	$ 17.711
218	TOFU TEMPURA SUSHI ROLL	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 18.862	$ 1.509	$ 20.371
219	COLOMBIAN SUSHI ROLL: PARGO CROCANTE ,PIMENTÓN ASADO, ENVUELTO EN PLÁTANO FRITO	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 18.042	$ 1.443	$ 19.485
220	LANGOSTINOS FRITOS ENVUELTOS EN COCO EN SALSA DE AJONJOLÍ	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 18.357	$ 1.469	$ 19.826
221	DOMBURI DE POLLO Y LOMO (CUBOS DE POLLO Y LOMO BAÑADOS EN SALSA TERIYAKI Y SERVIDOS SOBRE ARROZ JAPONES CALIENTE)	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 17.252	$ 1.380	$ 18.632
222	TEQUEÑOS DE QUESO CON CHUTNEY DE GUAYABA	UNIDAD X 60 GRAMOS	UNIDAD	1	8%	$ 16.977	$ 1.358	$ 18.335
223	TEQUEÑOS DE QUESO CREMA Y PAVO	UNIDAD X 60 GRAMOS	UNIDAD	1	8%	$ 17.199	$ 1.376	$ 18.575
224	CHUPETAS DE POLLO CROCANTE EN SALSA AGRIDULCE	UNIDAD X 60 GRAMOS	UNIDAD	1	8%	$ 16.699	$ 1.336	$ 18.035
225	ALITAS DE POLLO AHUMADAS EN SALSA BBQ PORCION DE POLLO	UNIDAD X 60 GRAMOS	UNIDAD	1	8%	$ 17.348	$ 1.388	$ 18.736

226	COSTILLAS DE CERDO AHUMADAS EN SALSA BBQ DE MANZANA	UNIDAD X350 GRAMOS	UNIDAD	1	8%	$ 20.374	$ 1.630	$ 22.004
227	MIGNONETAS DE RES EN SALSA DE OPORTO	1 PORCION X 80 GRS	UNIDAD	1	8%	$ 16.487	$ 1.319	$ 17.806
228	CARIMAÑOLAS CON SUERO COSTEÑO	2 PORCIONES X 60 GRS	UNIDAD	1	8%	$ 9.236	$ 739	$ 9.975
	SERVICIO PARA ABORDO DE AERONAVES							
229	DESAYUNO CICLO # 1 FRUTA DE ESTACIÓN (90 GRS PAPAYA, MELON) OMELETTE DE QUESO GOUDA Y CEBOLLA CARAMELIZADA X 150 GMS PAPA GRATINADA X 40 GMSJAMÓN DE CORDERO X 30 GMSPANES SURTIDOS X 30 GRS, 2 UNIDADES DE MANTEQUILLA INDIVIDUAL, MERMELADA INDIVIDUAL.	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 15.116	$ 1.209	$ 16.325
230	DESAYUNO CICLO # 2 FRUTA DE ESTACIÓN (90 GRS PAPAYA, MELON) HUEVOS REVUELTOS CON ESPÁRRAGOS Y RICOTTA X 200 GMSPATACÓN X 30 GMS SALCHICHA DE POLLO X 40 GMSPANES SURTIDOS X 30 GRS C/U 2 UNIDADES DE MANTEQUILLA INDIVIDUAL MERMELADA INDIVIDUAL	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 18.389	$ 1.471	$ 19.860
231	DESAYUNO CICLO # 3 FRUTA DE ESTACIÓN (90 GRS PAPAYA, MELON) OMELETTE DE VEGETALES X150 GMS PAPAS ASADAS CON PIEL Y ROMERO X 60 GMS2 PANES SURTIDOS X 30 GRS C/U MANTEQUILLA INDIVIDUAL MERMELADA INDIVIDUAL	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 15.060	$ 1.205	$ 16.265
232	DESAYUNO CICLO # 4 FRUTA DE ESTACIÓN (90 GRS PAPAYA, MELON) HUEVOS SORPRESA X 180 GMSLOMO DE CERDO GRILLADO X 40 GMSQUESO GRUYERE X 20 GMSPANES SURTIDOS X 30 GRS C/U - 2 UNIDADES MANTEQUILLA INDIVIDUAL, MERMELADA INDIVIDUAL	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 15.095	$ 1.208	$ 16.303
233	DESAYUNO CICLO # 5 FRUTA DE ESTACIÓN (90 GRS PAPAYA, MELON) COCOTTE DE HUEVOS EN JAMÓN SERRANO X 121 GMSAREPA DE QUESO X 60 GMSPANES SURTIDOS X 30 GRS C/U – 2 UNIDADES DE MANTEQUILLA INDIVIDUAL MERMELADA INDIVIDUAL	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 21.590	$ 1.727	$ 23.317
234	REFRIGERIO CICLO # 1 FRUTA DE ESTACIÓN (90 GRS PAPAYA, MELON) BOCADITOS DE POLLO EN SALSA AMERICANA X 130 GMSPAN SURTIDO X 30 GRS C/U – 2 UNIDADES MANTEQUILLA INDIVIDUAL	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 18.527	$ 1.482	$ 20.009
235	REFRIGERIO CICLO # 2 FRUTA DE ESTACIÓN (90 GRS PAPAYA, MELON) PUDIN DE POLLO X 130 GMSPAN SURTIDO X 30 GRS C/U – 2 UNIDADES MANTEQUILLA INDIVIDUAL	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 14.753	$ 1.180	$ 15.933
236	REFRIGERIO CICLO # 3 FRUTA DE ESTACIÓN (90 GRS PAPAYA, MELON) PAÑUELO DE CARNE Y CHAMPIGNON X 110 GMSPAN SURTIDO X 30 GRS C/U – 2 UNIDADES MANTEQUILLA INDIVIDUAL	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 14.787	$ 1.183	$ 15.970
237	REFRIGERIO CICLO # 4 FRUTA DE ESTACIÓN (90 GRS PAPAYA, MELON) MINI PIZZA GOURMET X 130 GMSPAN SURTIDO X 30 GRS MANTEQUILLA INDIVIDUAL	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 14.394	$ 1.152	$ 15.546
238	REFRIGERIO CICLO # 5, FRUTA DE ESTACIÓN (90 GRS PAPAYA, MELON), PASTA ABIGAIL X 150 GMS, PAN SURTIDO X 30 GRS C/U – 2 UNIDADES, MANTEQUILLA INDIVIDUAL	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 18.441	$ 1.475	$ 19.916
239	REFRIGERIO CICLO # 6, SANDWICH DE JAMON Y SALAMI EN PAN KAISER, PAN KAISER X 50 GMS, JAMON YORK X 20 GMS, SALCHICHON SALAMI X 20 GMS, MORTADELA DE POLLO X 10 GMS, TOMATE SECO X 10 GMS, SALSA ROSADA X 10 GMS	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 19.012	$ 1.521	$ 20.533
240	REFRIGERIO CICLO # 7, SANDWICH DE LOMO DE CERDO EN PAN MANA, PAN MANA X 50 GMS, LOMO DE CERDO AHUMADO X 30 GMS, QUESO MOZARELLA TAJADO X 20 GMS, ADEREZO X 10 GMS	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 14.508	$ 1.161	$ 15.669
241	REFRIGERIO CICLO # 8, SANDWICH DE ROAST BEEF EN PAN SIETE GRANOS, PAN SIETE GRANOS X 50 GMS, ROAST BEEF DE LA CASA X 40 GMS, QUESO CAMPESINO X 20 GMS, SALSA TARTARA X 10GMS	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 14.535	$ 1.163	$ 15.698
242	REFRIGERIO CICLO # 9, SANDWICH DE JAMON DE POLLO EN PAN CHINO, PAN CHINO X 50 GMS, QUESO DOBLE CREMA TAJADO X 20 GMS, JAMON DE POLLO X 20 GMS, TOCINETA AHUMADA X 5 GMS, MOSTANEZA X 10 GMS	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 16.983	$ 1.359	$ 18.342
243	REFRIGERIO CICLO # 10, SANDWICH DE QUESO HOLANDES EN PAN ARABE, PAN ARABE X 50 GMS, QUESO HOLANDES X 20 GMS, ADEREZO OTOÑAL X 30 GMS	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 16.662	$ 1.333	$ 17.995
244	CENA CICLO # 1ENSALADA FRESCA (70GMS) LOMO DE CERDO ESPECIAL X 80 GMSTORTICAS DE MAZORCA X 60 GM SARROZ MILANESA X 60 GMSPOSTRE SURTIDO X 50 GMSPAN BOLA X 30MANTEQUILLA INDIVIDUAL X 10 GMSEQUIPO DESECHABLE COMPLETO	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 14.598	$ 1.168	$ 15.766
245	CENA CICLO # 2, ENSALADA FRESCA (70GMS), TERNERA MILANESA X 80 GMS, TORTICAS DE MAZORCA X 60 GMS, VEGETALES AL CURRY X 60 GMS, POSTRE SURTIDO X 45 GMS, PAN BOLA X 30 GMS, MANTEQUILLA INDIVIDUAL X 10 GMS, EQUIPO DESECHABLE COMPLETO	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 14.598	$ 1.168	$ 15.766
246	CENA CICLO # 3, ENSALADA FRESCA (70GMS), RAGOUT DE POLLO A LA REINA X 80 GMS, ARROZ MILANESA X 80 GMS, POSTRE SURTIDO X 45 GMS, PAN BOLA X 30 GMS, MANTEQUILLA INDIVIDUAL X 10 GMS, EQUIPO DESECHABLE COMPLETO.	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 14.953	$ 1.196	$ 16.149
247	CENA CICLO # 4, ENSALADA DE CAMARON X 70 GMS, SOBREBARRIGA A LA CERVEZA X80 GMS, ZANAHORIA CON QUESO Y COMINO X 60 GMS, SPAGUETTIS AL ESTRAGON X 60 GMS, POSTRE SURTIDO X 50 GMS, PAN BOLA X 30 GMS, MANTEQUILLA INDIVIDUAL X 10 GMS, EQUIPO DESECHABLE COMPLETO	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 14.979	$ 1.198	$ 16.177
248	CENA CICLO # 5, ENSALADA (70GMS), POLLO SABANERO X 80 GMS, ARROZ AL HUEVO X 60 GMS, BUÑUELOS DE ESPINACA X 60 GMS, POSTRE SURTIDO X 45 GMS, PAN BOLA X 30 GMS, MANTEQUILLA INDIVIDUAL X 10 GMS, EQUIPO DESECHABLE COMPLETO.	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 13.403	$ 1.072	$ 14.475
249	PLATO DE CARNES FRÍAS Y QUESOS # 1, JAMON DE POLLO X 30 GMS, SALAMI ITALIANO X 20 GMS, JAMON YORK X 30 GMS, QUESO HOLANDES X 20 GMS, UVA ROSADA X 1 GMS X 20GMS, PEREJIL CRESPO X 1 GMS, TOMATE CHONTO X 10 GMS, MIXTURA DE LECHUGA X 10 GMS	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 14.051	$ 1.124	$ 15.175
250	PLATO DE CARNES FRÍAS Y QUESOS # 2, JAMON SERRANO X 10 GMS, JAMON DE PAVO X 20 GMS, TOCINETA	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 13.639	$ 1.091	$ 14.730

	AHUMADA X10 GMS, QUESO CAMPESINO X 30 GMS, QUESO CAMEMBERT X 20 GMS, QUESO TILSIT AHUMADO X 20 GMS, APIO X 3 GMS, MELON PARISSIENE X 20 GMS, ZANAHORIA X 1 GMS, PIMENTÓN X 1 GMS							
251	PLATO DE CARNES FRÍAS Y QUESOS # 3, LECHUGA BATAVIA X 10 GMS, PASTRAMI DE PAVO X 20 GMS, MORTADELA DE POLLO X 30 GMS, SALAMI ITALIANO X 10 GMS, QUESO MOZARELLA BLOQUE X 20 GMS, SALSA PESTO DE PEREJIL X 15 GMS, QUESO CAMPESINO X 20 GMS, PEREJIL X1 GMS, PIMENTÓN X 1 GMS.	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 16.905	$ 1.352	$ 18.257
252	PLATO DE CARNES FRÍAS Y QUESOS # 4, LECHUGA MORADA X 10 GMS, QUESO CORAZON DE LOS ALPES X 20 GMS, JAMON DE CORDERO X 20 GMS, QUESO MOZARELLA BLOQUE X 30 GMS, LOMO DE CERDO AHUMADO X 20 GMS, MANGO TOMMY X 20 GMS, CIRUELA IMPORTADA X 10 GMS, FRESA X 10 GMS, HIERBABUENA X 0,5 GMS	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 16.001	$ 1.280	$ 17.281
253	PLATO DE CARNES FRÍAS Y QUESOS # 5, RUGULA X 10 GMS, QUESO TILSIT AHUMADO X 20 GMS, QUESO CAMPESINO X 20 GMS, JAMON AHUMADO X 20 GMS, JAMON YORK X 30 GMS, DURAZNO EN CONSERVA X 10 GMS, ALBAHACA X 1GMS, UVA NEGRA X 20 GMS, MIXTURA DE LECHUGAS X 10 GMS, PIMENTÓN X 1 GMS.	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 17.484	$ 1.399	$ 18.883
254	ENSALADA DE FRUTAS # 1, PIÑA X 40 GMS, MANZANA VERDE X 30 GMS, PERA IMPORTADA X 40 GMS, MANGO TOMMY X 40 GMS, ADEREZO DULCE X 20 GMS, FRESA X 10 GMS, LIMON X 5 GMS	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 13.344	$ 1.068	$ 14.412
255	ENSALADA DE FRUTAS # 2, PAPAYA MARADOL X 40 GMS, KIWI X 30 GMS, DURAZNO EN CONSERVA X 30 GMS, CIRUELA IMPORTADA X20 GMS, QUESO CAMPESINO X 25 GMS, UVA NEGRA X 20 GMS, NUEZ PARTIDA DEL BRASIL X 3 GMS, MIEL DE ABEJAS FRASCO X 20 GMS	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 12.515	$ 1.001	$ 13.516
256	ENSALADA DE FRUTAS # 3, FRESAS PEQUEÑA X 30 GMS , MELON CANTALUPE X 60 GMS, HIGO X 10 GMS, DURAZNO NACIONAL X 30 GMS, UVA VERDE X 30 GMS, SALSA DE MORAS X 20 GMS, QUESO CAMPESINO X 15 GMS.	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 12.894	$ 1.032	$ 13.926
257	ENSALADA DE FRUTAS # 4, QUESO MOZARELLA BLOQUE X 30 GMS, QUESO FINESSE X 20 GMS, PAPAYA MARADOL X 30 GMS, MELON CANTALUPE X 30 GMS, PIÑA X 30 GMS, MANGO TOMMY X 30 GMS, HIGO X10 GMS, MENTA HOJA X 1 GMS.	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 12.651	$ 1.012	$ 13.663
258	PASABOCAS No. 1, BANDEJA DE PASTELES X 6 UND, CALZONE CHOP SUEY DE CERDO X 70 GRS X 2 UND (2), CALZONE DE CARNE Y QUESO X 70 GRS X 2 UND (2), CALZONE DE POLLO AL CURRY X 70 GRS X 2 UND (2).	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 13.307	$ 1.065	$ 14.372
259	PASABOCAS No. 2, BANDEJA DE PANZEROTTI X 6 UND, PASTEL DE QUESO CUADRADO X 70 GRS X 2 UND (2), PASTEL DE CARNE Y QUESO X 70 GRS X 2 UND (2), PASTEL DE POLLO A LA MEXICANA X 70 GRS X 2 UND (2).	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 9.629	$ 770	$ 10.399
260	PASABOCAS No. 3, BANDEJA DE PASTELES X 4 UND, PATEL HAWAIANO X 70 GRS X 2 UND (2), PANZEROTTI DE QUESO X 70 GRS X 2 UND (2)	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 13.228	$ 1.058	$ 14.286
261	PASABOCAS No. 4, BANDEJA DE PASTELES DE SAL Y DULCE X 8 UND, PASTEL GLORIA X 70 GRS X 2 UND (2), PASTEL DE CARNE X 70 GRS X 2 UND (2), PASTEL HAWAIANO X 70 GRS X 2 UND (2), PANZEROTTI DE JAMON Y QUESO X 70 GRS X 2 UND (2).	UNIDAD	UNIDAD	1	8%	$ 9.685	$ 775	$ 10.460
262	ACHIRAS X 120 GRS	UNIDAD X 120 GRS	UNIDAD	1	8%	$ 4.937	$ 395	$ 5.332
263	ACHIRAS X 17 GRS	UNIDAD X 17 GRS	UNIDAD	1	8%	$ 3.719	$ 298	$ 4.017
264	ACHIRAS X 25 GRS	UNIDAD X 25 GRS	UNIDAD	1	8%	$ 5.280	$ 422	$ 5.702
265	AZUCAR SOBRE X 5 GMS	SOBRE X 5 GMS	UNIDAD	1	8%	$ 155	$ 12	$ 167
266	CAFÉ TINTO LITRO X 12 UNIDADES DE 4 ONZAS CADA UNO (incluye vasos, azúcar y mezclador)	LITRO X 12 UNIDADES	UNIDAD	1	8%	$ 26.439	$ 2.115	$ 28.554
	ESTACIÓN DE QUESOS Y PANES							
267	TABLA DE QUESOS: VARIEDAD DE QUESOS SURTIDOS (mínimo 50 personas)	TABLAS HASTA 50 PERSONAS	UNIDAD	1	8%	$ 1.450.000	$ 116.000	$ 1.566.000
268	VARIEDAD DE PANES Y GRISINIS	HASTA 50 PERSONAS	UNIDAD	1	8%	$ 140.000	$ 11.200	$ 151.200
	OTROS SERVICIOS FUERA DE INSTALACIONES HOTELERAS							
269	COPA PARA VINO BLANCO (De acuerdo a tipo de evento.)	PUESTO	PUESTO	1	19%	$ 7.628	$ 1.449	$ 9.077
270	COPA PARA VINO TINTO (De acuerdo a tipo de evento.)	PUESTO	PUESTO	1	19%	$ 7.628	$ 1.449	$ 9.077
271	COPA PARA AGUA (De acuerdo a tipo de evento.)	PUESTO	PUESTO	1	19%	$ 7.628	$ 1.449	$ 9.077
272	COPA PARA CHAMPAÑA (De acuerdo a tipo de evento.)	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 7.628	$ 1.449	$ 9.077
273	COPA PARA COCTELES (De acuerdo a tipo de evento.)	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 7.628	$ 1.449	$ 9.077
274	VASO PARA JUGO (De acuerdo a tipo de evento.)	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 3.011	$ 572	$ 3.583
275	ALQUILER VAJILLA: (PLATO BASE, SOBRE PLATO, POSILLO CHOCOLATERO, PLATO PARA PAN). De acuerdo a tipo de evento.	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 18.957	$ 3.602	$ 22.559
276	TENEDOR PRINCIPAL (acero inoxidable de acuerdo a tipo de evento)	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 1.642	$ 312	$ 1.954
277	CUCHILLO (acero inoxidable de acuerdo a tipo de evento)	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 1.214	$ 231	$ 1.445
278	CUCHARA PRINCIPAL (acero inoxidable de acuerdo a tipo de evento)	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 1.655	$ 314	$ 1.969
279	CUCHILLO PARA PAN (acero inoxidable de acuerdo a tipo de evento)	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 1.226	$ 233	$ 1.459
280	TENEDOR PARA ENSALADA (acero inoxidable de acuerdo a tipo de evento)	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 1.214	$ 231	$ 1.445
281	CUCHARA POSTRE (acero inoxidable de acuerdo a tipo de evento)	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 1.226	$ 233	$ 1.459
282	MANTEL TIPO TAPA PARA MESA RECTANGULAR (MEDIDAS: 1,50 METROS X 1,50 METROS)	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 29.129	$ 5.535	$ 34.664
283	MANTEL TIPO TAPA PARA MESA REDONDA (MEDIDAS: 1,70 METROS)	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 24.304	$ 4.618	$ 28.922
284	MANTELERIA DE LUJO (MATERIAL EN SEDA CON SOBRE MANTEL TIPO VELO)	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 61.049	$ 11.599	$ 72.648
285	FORRO SILLA CON FAJÓN SIN BRAZOS	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 16.122	$ 3.063	$ 19.185
286	MANTEL BASE MESA REDONDA (MEDIDAS 3 METROS)	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 29.939	$ 5.688	$ 35.627
287	MANTEL BASE MESA RECTANGULAR (MEDIDAS 2 METROS DE ANCHO POR 3,50 METROS DE LARGO)	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 29.830	$ 5.668	$ 35.498
288	MESAS REDONDAS (MEDIDAS: 2 METROS)	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 25.149	$ 4.778	$ 29.927
289	SERVILLETAS DE TELA	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 6.234	$ 1.184	$ 7.418
290	SILLAS ACOLCHADAS	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 13.740	$ 2.611	$ 16.351
291	SILLAS RIMAX SIN BRAZOS	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 1.994	$ 379	$ 2.373

292	SILLAS NEGRAS PLEGABLES EN MALLA	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 15.802	$ 3.002	$ 18.804
293	SILLAS TIFFANY-CHIVARY	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 18.552	$ 3.525	$ 22.077
294	TABLONES (MEDIDAS 1 METRO DE ANCHO POR 2,50 METROS DE LARGO)	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 18.363	$ 3.489	$ 21.852
295	FALDELLINES	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 14.637	$ 2.781	$ 17.418
296	MESAS COCTELERAS EN CRISTAL	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 75.966	$ 14.434	$ 90.400
297	SALA LOUNGE BLANCA (01 SOFA - 02 POLTRONAS - 03 PUFF - 1 MESA DE CENTRO)	UNIDAD	UNIDAD	1	19%	$ 524.279	$ 99.613	$ 623.892
VALOR TOTAL PRECIOS UNITARIOS OFERTADO								$ 265.998.000
	[redacted]		PORCENTAJE DE INTERMEDIACION A OFERTAR					
1.0	Describa el porcentaje de Intemediacion a ofertar		0,01%					

POR EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES – DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA,

Teniente Coronel GEOVANNY ANDRES SUAREZ PENAGOS
Director Administrativo y Financiero del COGFM

Mayor. CARLOS [redacted]TIDAS LOPEZ
Gerente de Proyecto

POR EL CONTRATISTA,

CARLOS ANDRES SIERRA PAEZ
C.C. No. 1.026.261.705 de Bogotá.
Representante Legal de UT LOGÍSTICA IP
NIT. 9 0 1 9 3 3 2 6 2-5

Vo. Bo. MY. ERIKA ANDREA RODRÍGUEZ SÁENZ
Jefe Área de Contratación

Elaboró: PS. LEIDY MARTINEZ CABREJO
Asesor ARCON

Revisó: PS. VIRGINIA GARCÉS GARCÉS
Comité Jurídico Evaluador

Vo. Bo. PEDRO MAURICIO SANABRIA URIBE
Abogada Área de Contratación

Revisó: PS. ANGELA ANDREA GALEANO REY Comité Economico Evaluador

Revisó: MY. [redacted] LUCIO DULCEY
.Comité Técnico Evaluador