La Dorada Caldas, febrero 28 de 2026

Señores;
CENTRO PECUARIO Y AGRO EMPRESARIAL DE LA DORADA CALDAS
Secretaria General administrativa.
Ciudad

Referencia: **CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE APOYO LOGÍSTICO INTEGRAL PARA DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES Y PROGRAMAS DE BIENESTAR SOCIAL DE LOS FUNCIONARIOS DEL CENTRO PECUARIO Y AGROEMPRESARIAL DEL SENA REGIONAL CALDAS**

Cordial saludo.

Señores Sena, muy buen día a continuación, se envía información del requerimiento de cotización Para su institución, recordar siempre que somos la mejor opción para compra de todos sus elementos. Toda cotización realizada es válida

por 30 días después de emisión, y de igual manera se recuerda que llevan incluido IVA y descuentos relacionados más transporte de logística para para eventos.

www.gspeventos.com
Grupo de Seguridad y Protocolo
Producción, Manejo Logístico y Organización.

Carrera 59BBis # 132-15, Bogotá, Colombia

oficina@gspeventos.com

NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO SOLICTADO	UNIDAD DE MEDIDA /PRESENTACIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA
Salida a sitios turísticos y /o actividad de aventura	**DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD**: Realizar un (1) pasadía de aventura hídrica enfocado en el aprovechamiento recreativo del Río La Miel y el Embalse Amaní. La jornada incluye el servicio de ejecución técnica de Rafting, Tubing y/o Body Rafting (nado asistido con chaleco), senderismo hacia cascadas o lugares de interés común. El recorrido contempla la navegación por el Embalse Amaní y el ingreso a las reservas naturales locales. La operación debe ser ejecutada obligatoriamente por profesionales certificados en Rafting y guías con tarjeta profesional vigente, con conocimiento especializado del territorio y preferiblemente nativos de la zona. La actividad incluye el acceso a los diferentes sitios de interés, el suministro de elementos de protección personal (cascos y chalecos certificados) y el acompañamiento permanente de guías especializados. Esta actividad está dirigida exclusivamente a funcionarios y/o integrantes del núcleo familiar mayores de 15	Unidad	1	$ 295.000,00	$ 56.050,00	$ 351.050,00	$ 351.050,00

	años que cuenten con condiciones físicas aptas para el esfuerzo moderado.						

www.gspeventos.com
Grupo de Seguridad y Protocolo
Producción, Manejo Logístico y Organización.

Carrera 59BBis # 132-15, Bogotá, Colombia

oficina@gspeventos.com

	REFRIGERIOS: Dos (2) refrigerios una para la mañana y otro para la tarde con las siguientes opciones: 1. Sándwiches (jamón, queso, lechuga, tomate) 2. Pastel de pollo o carne de 200gr 3. Pastel en hojaldre relleno de arequipe o bocadillo 150gr OPCIONES BEBIDAS REFRIGERIO •Bebida achocolatada fría en vaso o empaque tetra pack de 200ml, de marcas reconocidas a nivel nacional. Jugo en empaque tetra pack de 200ml, de marca reconocida a nivel nacional NOTA 1: los refrigerios deberán contar con las condiciones necesarias de inocuidad conforme a lo establecido en la resolución 2674 del 2013 y deben estregarse en empaque biodegradable.	Unidad	1	$ 25.000	$ 4.750	$ 29.750	$29.750,00
	ALMUERZO: Fiambre Campesino acompañado de huevo de gallina, chicharrón 100gr, chorizo de 100gr, carbohidratos (Arroz, papa, yuca y plátano) y Proteína animal de 350gr (pollo pierna pernil, res y cerdo) con bebida gaseosa en envase no retornable de 400ml, vendida a nivel mundial. o jugo en envase no retornable de 400ml.	Unidad	1	$ 78.000	$ 14.820	$ 92.820	$ 92.820,00

	HIDRATACIÓN: Suministro de líquido agua en botella de 1000ml con 2 bocadillos veleños y 1 porción de fruta fresca (piña, melón, sandía o patilla) de mínimo 150gr.	Unidad	1	$ 25.000	$ 4.750	$ 29.750	$ 29.750,00
	TRANSPORTE: El servicio de transporte debe comprender los recorridos de ida y regreso para los participantes desde la sede del Sena en el municipio de La Dorada hasta el sitio donde se ejecutará la actividad y viceversa. El vehículo debe estar en perfectas condiciones técnico-mecánicas, en el interior en perfectas condiciones físicas y climáticas para garantizar la comodidad de los pasajeros. Cumplir con las normas del Ministerio de Tránsito y Transporte vigentes (documentos al día, requisitos turísticos, licencias y seguros de los vehículos) garantizando la seguridad de los funcionarios que participen en el evento. Seguro de pasajeros. Garantizar el transporte en buses o microbuses modernos, mínimo modelo 2014.	Unidad	1	$ 140.000	$ 26.600	$ 166.600	$ 166.600,00

Día Internacional de la Mujer y del hombre	Suministrar el servicio de bienestar y relajación en un SPA reconocido del municipio de La Dorada, Caldas, el cual debe acreditar el cumplimiento estricto de las condiciones de funcionamiento, saneamiento y bioseguridad según la normatividad vigente para centros de estética y SPA. El contratista debe garantizar la cobertura y el acceso a la totalidad de los funcionarios, facilitando una agenda flexible para la atención. El servicio consiste en un paquete de bienestar con una duración mínima de una hora y treinta minutos (1:30 h) por persona, donde cada usuario podrá elegir libremente un combo de mínimo dos (2) servicios entre las siguientes opciones: masaje relajante, hidratación facial profunda, desintoxicación iónica (eliminación de toxinas), diseño de cejas con depilación y aplicación de hena, o servicios equivalentes del portafolio del establecimiento. Adicionalmente, el servicio debe incluir para cada asistente una atención de cortesía consistente en una (1) copa de champaña acompañada de un pasaboca tipo gourmet. El SPA debe contar con personal calificado, instalaciones adecuadas y el suministro de todos los insumos necesarios para la correcta prestación de los servicios ofrecidos.	Unidad	1	$ 225.000	$ 42.750	$ 267.750	$ 267.750,00

Día del Niño (0 a 12 años)	**Conmemoración día del niño**: Realizar actividad recreativa y lúdica en un parque acuático ubicado en el municipio de La Dorada, que cuente con piscina de olas, toboganes, piscinas, restaurante, zonas verdes y espacios donde se pueden realizar actividades recreativas y culturales. Se debe garantizar el acceso al lugar al igual que a todas las atracciones para los niños, niñas y sus acompañantes (1 por niño). Para el desarrollo de las actividades, se debe contar con mínimo dos recreacionistas que desarrollen actividades lúdicas, recreativas y creativas que integren a todos los niños y niñas, las actividades debe ser concertadas con el supervisor del contrato y se debe garantizar la entrega de los materiales correspondiente. Así mismo que debe brindar un show de títeres o cuenteria a los asistentes.	Unidad	1	$ 85.000	$ 16.150	$ 101.150	$ 101.150,00
	Suministro de refrigerio: Suministro de un pincho de pollo apanado de mínimo 150gr, acompañado de papas a la francesa de 80 gr y tres huevos de codorniz con salsa rosada. Acompañado de una limonada natural de 9 onzas. Así mismo se debe suministrar un vaso de heleado que contenga dos bolas de helado y un barquillo.	Unidad	1	$ 85.000	$ 16.150	$ 101.150	$ 101.150,00

Reconocimiento a las madres y padres	Realizar un evento de reconocimiento para madres y padres funcionarios de la institución, permitiendo la asistencia de sus respectivos padres (núcleo familiar primario). La actividad se llevará a cabo en el municipio de **La Dorada, Caldas**, en un establecimiento de alta categoría y reconocimiento local,concertado previamente por la supervisión, que garantice condiciones óptimas de confort, climatización y cumplimiento estricto de protocolos de bioseguridad y saneamiento vigentes. El servicio debe integrar la logística completa que incluya: mobiliario (mesas y sillas con mantelería de lujo), sistema de sonido profesional (consola, micrófonos y bases), decoración temática de alto nivel alusiva a la celebración y servicio especializado a la mesa. Para garantizar la calidad en el servicio, se debe suministrar un (1) mesero por cada quince (15) participantes. El componente cultural y artístico de la jornada debe incluir los siguientes momentos musicales diferenciados: Ambientación: Acompañamiento de un solista con instrumento en vivo (guitarra, violín o saxofón) durante (1) hora continuas durante el servicio de la cena.	Unidad	1	$ 294.118,00	$ 55.882,00	$ 350.000,00	$ 350.000,00

www.gspeventos.com
Grupo de Seguridad y Protocolo
Producción, Manejo Logístico y Organización.

Carrera 59BBis # 132-15, Bogotá, Colombia

oficina@gspeventos.com

	Show Intermedio: Presentación artística de un **trío musical de antaño** o una agrupación de **música popular** de amplia trayectoria en la región, acorde al gusto local. Adicionalmente, el contratista debe suministrar un animador profesional para la conducción del protocolo y la entrega de un detalle o recordatorio físico (reconocimiento) para cada uno de los participantes homenajeados.						
	Cena - menú servido a la mesa Entrada: Palitos de queso (queso mozzarella cubierto en hojaldre con salsa de ajo o piña), y/o Flautas (hojaldre dulce relleno de queso mozzarella) y/o Patacones (hogao o guacamole). Plato Fuerte: Opciones de menú para escoger por los participantes: 1. Sobrebarriga en Salsa Criolla (270gr de sobrebarriga, papa al vapor, yuca sudada & ensalada) 2. Cordón Bleu (300gr de pollo relleno de jamón & queso mozzarella, tempura, salsa de tocineta, puré de papa & ensalada)						

	3. Arroz Marinero (camarones, langostino, pulpo, mejillones, palmitos de cangrejo, calamar, salmón, vegetales de temporada, papas a la francesa.) 4. Arroz Vegetariano (salteado de champiñones, pimentón, zanahoria, zucchini, albahaca, apio, papas a la francesa & ensalada). Bebida: bebida gaseosa en envase no retornable de 400ml, vendida a nivel mundial. o jugo en envase no retornable de 400ml por participante. Postre: Brownie con Helado o Salpitodo por participante. Hidratación: 2 botellas tipo pet de agua de 600 ml, más dos botellas bebidas hidratantes isotónica por participante						

Día del Instructor	Suministrar el servicio de pasadía recreativo en un centro vacacional o finca de recreación de amplio reconocimiento en el municipio de La Dorada, Caldas o sus al rededores , que cuente con infraestructura de amplias zonas verdes, escenarios deportivos y servicio de piscina con tratamiento de aguas certificado. La jornada incluye un almuerzo tipo asado premium (res, cerdo, pollo, acompañamientos y bebida), servido bajo estándares de manipulación de alimentos. El componente central será una actividad reacreativa temática estilo Hawaiano, la cual debe ser dirigida por un animador profesional durante un bloque mínimo de cuatro (4) horas continuas. El contratista debe garantizar la ambientación temática (decoración hawaiana en zona de piscina), el suministro de materiales para actividades lúdicas, dinámicas dirigidas y juegos tradicionales adaptados al entorno acuático. El servicio incluye el acceso total a las instalaciones para los funcionarios y sus beneficiarios, garantizando el cumplimiento de la normativa vigente en seguridad de piscinas y primeros auxilios.	Unidad	1	$	165.000	$ 31.350	$	196.350	$196.350,00

	Suministro de un Asado con (carne res, cerdo, pollo, chorizo: para una porción de 450 gr en crudo) con porción de papá de 60 gr y plátano maduro asado 40 gr, guacamole 30 gr. Limonada 9 onzas (aguapanela con limón). Para el desarrollo de la actividad se debe suministrar una botella de agua de mínimo 1000 ml por asistente.	Unidad	1	$ 165.000	$ 31.350	$196.350	$ 196.350,00
Dia del Servidor Público y Cumpleaños SENA "La noche de los mejores"	Realizar la gala de integración y reconocimiento cultural denominada "La Noche de los Mejores SENA", en el municipio de La Dorada, Caldas. El evento debe llevarse a cabo en un hotel, restaurante de alta categoría o salón de eventos que garantice exclusividad, privacidad y climatización óptima. La logística integral debe incluir mobiliario de lujo (mesas, sillas y mantelería), decoración sobria y elegante bajo los parámetros de identidad corporativa (colores institucionales), además de un sistema audiovisual profesional que permita la proyección de diapositivas y material multimedia de alta calidad. La jornada se desarrollará bajo la siguiente estructura técnica: **Protocolo y Reconocimientos:** Dirección a cargo de un Maestro de Ceremonias para la entrega de reconocimientos de utilidad	Unidad	1	$ 250.000	$ 47.500	$ 297.500	$297.500,00

	laboral con logo institucional (concertados con la entidad), incluyendo el reconocimiento especial por Quinquenios y la premiación de las categorías "Los Más" (desempeño destacado). **Servicio Gastronómico**: Suministro de cóctel de bienvenida, cena de gala (servicio a la mesa) y cóctel de despedida. **Componente Artístico:** Un show de baile profesional con una duración mínima de treinta (30) minutos continuos y la presentación de un DJ o grupo musical crossover de trayectoria para el cierre de la actividad. El contratista debe asegurar que el espacio cuente con una zona decorada de forma especial para la integración y captura de registro fotográfico, garantizando que todos los suministros y el personal logístico cumplan con los estándares de calidad y profesionalismo que la institución requiere.						

	CENA: **Se proponen las siguientes opciones:** porción de 400 gr (en crudo) de Churrasco o porción de 400 gr (en crudo) de pechuga a la plancha o porción de 400 gr (en crudo) de lomo de cerdo o 1 pescado (trucha), acompañada de cascos de papa, ensalada césar o ensalada de papa o ensalada con frutas o ensalada de vegetales frescos, hidratación 350ml (jugo natural en agua o en leche de fresa, mandarina, uva o una bebida gaseosa distribuida a nivel mundial) Garantizar el servicio de un coctel de frutas de bienvenida de cualquiera de estas opciones: Mojito, Caipiriña, Sonrise, Sangría (Jugo de uva, Manzanas , Peras, Uvas, Mango)	Unidad	1	$ 165.000	$ 31.350	$ 196.350	$196.350,00
Confraternidad día uno	**Taller de coctelería** Realizar un taller que garantice la guía de un experto en coctelería quien realizará una actividad de manera presencial de mínimo 90 minutos, horario acordado por la entidad, en donde se enseñará la preparación de cocteles . Se debe garantizar la entrega de materiales a cada participante que permitan el desarrollo de la actividad previa concertación con la entidad, los cuales deberán hacerse llegar al lugar destinado.	Unidad	1	$ 145.000	$27.550	$ 172.550	$ 172.550,00

	Durante el evento se preparan los siguientes 5 cocteles de 250 ml cada uno, por participante: Mojito (Ginger, Hierbabuena, Azúcar, Limón, entre otros ingredientes) Sangría (Jugo de uva, Manzanas , Peras, Uvas, Mango, entre otros ingredientes) Tom Colis (zumo de limón, 100 ml de soda, 1 cucharada de azúcar, hielo, entre otros ingredientes). Mimosa de Frambuesa (frambuesas congeladas, 2 cucharadas de azúcar de caña líquido, entre otros ingredientes) Daiquiri 25 ml de zumo de limón, 1 cucharilla de azúcar, hielo, entre otros ingredientes.						

Confraternidad día dos	Realizar un taller técnico-recreativo de "Pizza Gourmet de Autor", dirigido a los funcionarios de la institución. La actividad consiste en una Master Class participativa donde cada asistente aprenderá el proceso de la pizza, desde la hidrolización de la harina hasta el horneado. El taller debe ser dirigido por un Chef especializado en panificación o pizzaiolo, con una duración mínima de tres (3) horas, abordando temas de: porcentajes de panadero, técnicas de amasado manual, maduración de masas en climas cálidos y equilibrio de sabores en cubiertas (toppings). El contratista debe garantizar ingredientes de alta gama que incluyan: Harina de fuerza tipo 00, levadura fresca, tomates, queso mozzarella de búfala o fior di latte, aceite de oliva virgen , albahaca fresca y una selección de proteínas gourmet (jamón serrano, peperoni madurado, rúcula orgánica y reducción de balsámico).Se deben instalar estaciones de trabajo dotadas con tablas de amasado, rodillos de madera o acero, cortadores de pizza, básculas grameras de precisión y hornos (capaces de alcanzar mínimo 350°C) para garantizar el choque térmico necesario, se deben incluir	Unidad	1	$ 195.000	$ 37.050	$ 232.050	$ 232.050,00

	suministro de delantales de tela de alta densidad, gorros de cocina, guantes de nitrilo y estaciones de desinfección. La actividad culmina con la degustación de las preparaciones, acompañada de una bebida refrescante premium (limonada de coco o infusión frutal fría) y el servicio de limpieza (steward) permanente para garantizar la inocuidad y el orden del recinto. NOTA: Como en La Dorada hace se debe llevar la masa "pre-fermentada" de 24 horas (en frío) para que los instructores vean la diferencia entre una masa rápida y una de calidad.Incluir un recetario digital (con código QR) o impreso en papel térmico para que quede el recuerdo técnico.						
Confraternidad días tres, cuatro y cinco	Suministrar el servicio integral de alojamiento, alimentación, transporte y recreación para los Instructores, Trabajadores Oficiales y Administrativos del Centro Pecuario y Agroempresarial. El servicio debe garantizar el hospedaje en un hotel de reconocimiento, ubicado fuera de la zona céntrica ruidosa pero con acceso directo o cercano a la zona costera (preferiblemente en sectores turísticos aledaños como zona norte o corregimientos vecinos que garanticen	Unidad	1	$ 2.941.176,00	$ 558.824,00	$ 3.500.000,00	$ 3.500.000,00

	exclusividad), cumpliendo con todos los requisitos de seguridad, acceso a áreas comunes, piscinas y portafolio completo del hotel. Debe incluir póliza de asistencia médica para eventos de riesgo y actividades extremas o náuticas para cada participante, guía turístico certificado con tarjeta profesional vigente durante todos los recorridos. El transpporte debe garantizarse Las actividades de integración deben diseñarse bajo un enfoque diferencial, garantizando la participación de funcionarios con limitaciones físicas y fortaleciendo competencias blandas a través de dinámicas lúdicas y deportivas. El servicio de transporte debe comprender los recorridos de ida y regreso para los participantes desde la sede del Sena en el municipio de La Dorada hasta el sitio donde se ejecutará la actividad y viceversa. El vehículo debe estar en perfectas condiciones técnico-mecánicas, en el interior en perfectas condiciones físicas y climáticas para garantizar la comodidad de los pasajeros. Cumplir con las normas del Ministerio de Tránsito y Transporte vigentes (documentos al día, requisitos turísticos, licencias y seguros de los vehículos) garantizando la seguridad de los funcionarios						

	que participen en el evento. Seguro de pasajeros. Garantizar el transporte en buses modernos, mínimo modelo 2014. además dos conductores calificados para la ruta, asegurando relevos permanentes. **NOTA:** En caso de fuerza mayor, el contratista garantizará un lugar de similares características previa aprobación de la supervisión **DÍA 1: Llegada e instalación.** Tarde: Recorrido turístico por el Centro Histórico y las Murallas con guía profesional. Noche: Actividad cultural de integración: en vehículo tradicional colombiano, con recorrido por los principales baluartes y plazas, incluyendo música y animación. Alimentación: desayuno, almuerzo y cena según opciones técnicas. **DÍA 2: Cultura Marítima e Integración.** Mañana: Pasadía y recorrido por las Islas del Rosario o Isla Barú (incluye transporte náutico seguro). Noche: Actividad cultural en el hotel con grupo musical de la región (instrumentos típicos como gaitas y tambores o con orquesta o Grupo Vallenato (mínimo 3 integrantes) durante 1.5 horas para amenizar la clausura.						

	DÍA 3: Mar y Retorno. Mañana: Actividades de fortalecimiento de competencias blandas en zona de playa Tarde Libre: Espacio para disfrute de playa en el sector de Bocagrande para compras o esparcimiento personal. Retorno: Salida de Cartagena hacia La Dorada después del mediodía. **PLAN DE ALIMENTACIÓN** DESAYUNOS (Día 1, 2 y 3): Opción 1: Arepa (100g), queso (80g), huevos al gusto, chocolate en leche/aguapanela o café con leche (7oz). Opción 2: Caldo de costilla o caldo de pescado (típico costeño), arepa, chocolate o café con leche (7oz). Opción 3: Arepa (100g), Chorizo (100g), chocolate o café con leche (7oz). ALMUERZOS (Día 1, 2 y 3): Entrada (270g): Cremas (champiñones/verduras), Ensalada Thai o Napoleón de Camarón. Plato Fuerte: Proteína (400g en crudo: Lomo, Suprema de pollo, Filete de Pescado o Mojarra Frita), Carbohidratos (250g: Arroz con coco, papa a la francesa 150g o puré), Vegetales (125g). Bebida y Postre: Postre (100g) e hidratación						

	(Jugo, agua o gaseosa de marca mundial 400ml). Menú rotativo obligatorio. CENAS (2 NOCHES): Opción 1: Churrasco (400g crudo), ensalada, arroz, papa francesa e hidratación (350ml). Opción 2: Lomo de cerdo (400g crudo), ensalada, arroz, papa francesa e hidratación (350ml). Opción 3: Pollo grillé (400g crudo), ensalada, arroz, papa francesa e hidratación (350ml). Opción 4 (Gourmet Mar): Cazuela de mariscos o Filete de Salmón/Trucha en salsa marinera (300g), cascos de papa, arroz e hidratación (350ml).						
Vacaciones Recreativas (0 a 14 años)	**Día 1:** Actividad Deportiva y Recreativa: Incluye ingreso a un sitio recreativo con amplias zonas verdes, juegos infantiles, escenarios deportivos y piscina. Se debe realizar una actividad recreativa de mínimo una hora de duración, que incluya juegos competitivos, deportivos, de fortalecimiento de trabajo en equipo y concentración. Al finalizar se debe suministrar un wafle con helado que contenga: Wafle con una suave pasta a base de avellanas, con fruta (banano y fresa), acompañado de mínimo una bola de helado de vainilla.	Unidad	1	$ 185.000	$ 35.150	$ 220.150	$ 220.150,00

	Seguidamente los niños tendrán espacio de piscina, la cual debe ser acompañada por personal capacitado y responsable de la atención de los niños, niñas y adolescentes (auxiliar de enfermería y salvavidas). Al finalizar se debe suministrar un refrigero que incluya un picho elaborado a base de pechuga de pollo de mínimo 200 gr, acompañado de una porción de papas a la francesa de mínimo 100 gr. y un jugo en cajita de 200 ml. Para el desarrollo de la actividad se debe suministrar una botella de agua saborizada de mínimo 350 ml por asistente.							
	Día 2: Actividad 1: Soy Pastelero (6 a 14 años): tarde de aprendizaje, entretenimiento y creatividad, que consiste en Ser pizzero por una tarde. Incluye: Desarrollar un taller de elaboración de postres y pasteles (taller dotado de equipos y herramientas para el desarrollo de la actividad), que sea orientado por un profesional experto, certificado y con capacidad para trabajar con niños, niñas y/o adolescentes. Debe incluir el suministro a cada participante de los materiales necesarios para la elaboración del postre o pastel. Y la indumentaria (gorro y delantal en	Unidad	1	$ 155.000	$ 29.450	$ 184.450	$	184.450,00

	tela) para cada participante, dicha indumentaria quedara como dotación del participante. Una vez finalizado el taller, se debe brindar un espacio para que los participantes consuman su preparación acompañado de un jugo natural, fresco y nutritivo de mínimo 300 ml (incluir una diversidad de mínimo tres sabores de fruta para que los asistentes elijan).						

	Día 2 (0 a 6 años) Realizar un taller sensorial de artes integradas de mínimo dos horas para niños de cero a seis años, enfocado en estimular la motricidad fina, la socialización y habilidades blandas como la paciencia y el trabajo colaborativo. La actividad, dirigida por un profesional experto en pedagogía infantil o artes con capacidad de manejo de primera infancia, debe desarrollarse en un espacio amplio, fresco y seguro. Se integrarán técnicas de pintura gestual, manualidades y modelado en cerámica utilizando arcilla o masas no tóxicas, permitiendo que los niños exploren texturas y composición de forma divertida. El contratista garantizará estaciones de trabajo dotadas con papel resistente, pinturas lavables, pinceles ergonómicos, esponjas, rodillos, sellos y herramientas de modelado, además de delantales y elementos de aseo. El proceso incluye una bienvenida lúdica, exploración guiada de materiales, dinámicas de juego compartido y una exhibición final de las obras para fortalecer la autoestima. Se suministrará un refrigerio compuesto por un mix de frutas frescas (mango, fresa, uva, banano y manzana) con una bola de helado de vainilla chips o fresa y barquillo, acompañado de una	Unidad	1	$ 185.000	$ 35.150	$ 220.150	$ 220.150,00

	botella de agua saborizada de 350 ml. Esta experiencia pedagógica asegura un ambiente de aprendizaje creativo donde la limpieza y la seguridad son prioridad constante.						

	Día 3: Desafío de Supervivencia Eco-Friendly Realizar una jornada de aventura ecológica bajo la metodología de campamento base, diseñada para fomentar el liderazgo y la conciencia ambienta. La actividad debe estructurarse en tres estaciones técnicas: Refugios (construcción con materiales biodegradables), Filtros de Agua (purificación con elementos naturales) y Habilidades de Campo (nudos y orientación). El contratista debe suministrar kits de supervivencia por patrulla, personal experto en recreación dirigida y guías certificados en primera infancia para adaptar los retos a menores de 5 años. La jornada culminará con una fogata controlada para el asado de S'mores (Malvaviscos tostados con galleta y chocolate), suministrando kits individuales con brochetas de seguridad de punta roma. El operador debe garantizar pólizas de asistencia médica, cumplimiento de normativa de seguridad en fogatas y personal especializado en primeros auxilios.	Unidad	1	$ 220.000	$ 41.800	$ 261.800	$ 261.800,00

Día de la Familia	Suministrar el servicio integral de pasadía para el disfrute del día de la familia en un complejo vacacional de categoría superior, en el municipio de Girardot, Cundinamarca. El lugar debe contar con una infraestructura consolidada sobre un ecosistema de bosque seco tropical, ofreciendo un ambiente de exclusividad, conservación de áreas verdes y una propuesta de recreación de alto impacto para todas las edades. El complejo debe contar con un imponente lago artificial de gran extensión para la contemplación y práctica de actividades náuticas. La zona húmeda debe integrar un complejo de piscinas múltiples, que incluya piscinas de nado, recreativas, para niños y áreas de hidromasaje (jacuzzis) integradas al paisaje. Se debe garantizar el acceso a canchas de tenis en polvo de ladrillo, campos de fútbol, canchas de squash, bolera profesional, mesas de billar y ping-pong. Asimismo, debe disponer de senderos peatonales para caminatas ecológicas y avistamiento de fauna local en libertad. El lugar debe ofrecer amplias áreas de descanso con asoleadoras, sombrillas y zonas de sombra natural, además de un club house con salones de	Asistentes presenciales	1	$ 285.000	$ 54.150	$ 339.150	$	339.150,00

juegos, restaurante de alta capacidad y áreas de recreación dirigida.Se debe garantizar ingreso a todas las áreas comunes del complejo, incluyendo el uso de las zonas húmedas, escenarios deportivos y senderos ecológicos durante toda la jornada. Suministro de tarjeta de asistencia médica con cobertura total para actividades recreativas y deportivas dentro del complejo. El lugar debe garantizar la privacidad de los funcionarios y sus familias, con personal de seguridad privada y salvavidas certificados en todas las áreas de piscina. El contratista debe garantizar el acceso total a todas las instalaciones descritas, el desarrollo de actividades recreativas dirigidas, tarjeta de asistencia médica integral y el cumplimiento de todas las normas de seguridad y salvamento acuático vigentes.						
TRANSPORTE: El servicio de transporte debe comprender los recorridos de ida y regreso para los participantes desde el municipio de origen hasta el sitio donde se ejecutará la actividad, además el vehículo debe estar en perfectas condiciones técnico-mecánicas, garantizar la comida de los pasajeros y cumplir con las normas del Ministerio de Tránsito y Transporte (licencias y seguros)	Asistentes presenciales	1	$ 155.462,00	$ 29.538,00	$ 185.000,00	$ 185.000,00

garantizando la seguridad de los pasajeros. Seguro de pasajeros. Garantizar el transporte en buses o microbuses modernos, con capacidad para 40 a 48 personas cada uno, en buses mínimo modelo 2014 que tengan aire acondicionado. Se requiere servicio de transporte para aproximadamente 100 personas.							
Refrigerio de Bienvenida: Suministrar una opción nutritiva y refrescante al ingreso, compuesta por un producto de panadería artesanal, fruta entera de temporada y bebida fría (jugo natural o hidratante en tetrapack). **Almuerzo** Servicio de almuerzo tipo buffet o menú servido a la mesa en el restaurante principal del complejo. Debe incluir: entrada (sopa o crema fría/caliente), plato fuerte con proteína de 400g (res, cerdo, pollo o pescado), carbohidrato, barra de ensaladas frescas, postre y bebida (jugo natural o gaseosa de marca mundial). Para los niños tener en cuenta menú infantil 1. Hamburguesa, papa francesa y vaso de gaseosa 12 onzas 2. Perro caliente, papa francesa y vaso de gaseosa 12 onzas 3. Nuggets de pollo, papa francesa y vaso de	Asistentes presenciales	1	$ 175.000	$ 33.250	$ 208.250	$ 208.250,00

	gaseosa 12 onzas 4. Salchipapa y vaso de gaseosa 12 onzas 5. Pechuga Pollo a la plancha (150 gr), francesa y vaso de gaseosa 12 onzas Refrigerio de Tarde:Refrigerio tarde: Hamburguesa cuya proteína pese mínimo 100 gr acompañada de porción de papas a la francesa, bebida de mínimo 350 ml **Hidratación Permanente:** Se debe garantizar la disposición de estaciones de hidratación con agua tratada y/o bebidas isotónicas en las zonas deportivas y de piscinas durante toda la jornada, considerando las condiciones climáticas de la zona.						
Aguinaldo Navideño	Realización de una jornada de esparcimiento de mínimo dos (2) horas en un centro de diversiones de formato abierto y reconocido en el área urbana de La Dorada, que cuente con infraestructura certificada en seguridad para juegos como piscina de pelotas, toboganes, pared de escalar, arena artificial, saltarines, camas elásticas, máquinas de baile, boxeo y mesas de hockey. El servicio garantiza el acceso ilimitado a todas las atracciones para los hijos de los funcionarios, supervisado por personal logístico calificado. La jornada incluye un refrigerio compuesto por cinco (5) unidades de nuggets de pollo	Unidad	1	$ 165.000	$ 31.350	$ 196.350	$ 196.350,00

	(mínimo 15 g crudo/unidad), porción de papas a la francesa y jugo de fruta de 200 ml.						

www.gspeventos.com
Grupo de Seguridad y Protocolo
Producción, Manejo Logístico y Organización.

Carrera 59BBis # 132-15, Bogotá, Colombia

oficina@gspeventos.com

Integración fin de año	Suministrar el apoyo logístico integral para la realización de la gala de fin de año en un espacio abierto y campestre en el municipio de La Dorada, Caldas. El evento debe resaltar la identidad ganadera de la región bajo un concepto de "Rústico-Chic", garantizando un ambiente de alta categoría, privacidad y confort para los funcionarios. El contratista debe realizar el montaje decorativo acorde a la temática, utilizando mobiliario de madera tratada, iluminación arquitectónica con guirnaldas de luces tipo Edison, estaciones de descanso con puffs de heno estilizados y elementos orgánicos como follaje tropical y detalles en cuero. Se debe incluir una zona de registro fotográfico (Backdrop) con elementos representativos de la labor ganadera e identidad institucional. Suministrar el servicio de mesa profesional con vajilla de loza o cerámica, cubertería de acero inoxidable y cristalería especializada. El personal de meseros (proporción 1 por cada 15 asistentes) debe estar uniformado acorde a la gala. Se incluirá un cóctel de bienvenida temático sin alcohol (opciones: Piña Colada artesanal o Twist Hawaiano de frutos locales) y una cena de gala servida a la mesa. La actividad contará con un DJ profesional	Unidad X asistentes	1	$ 320.000	$ 60.800	$ 380.800	$ 380.800,00

	encargado de la mezcla en vivo de géneros crossover durante todo el evento. El cierre de fin de año debe incluir un protocolo de reflexión apoyado por ayudas audiovisuales (pantalla LED y sonido de alta fidelidad) para la proyección de hitos del año. garantizando efectos de pirotecnia fría y una atmósfera de celebración. El contratista debe garantizar el cumplimiento de normatividad de seguridad en espacios abiertos, pólizas de asistencia médica para los asistentes, plan de contingencia ante lluvias y personal logístico para la coordinación permanente del evento.						

	CENA: Opción 1 : Porción de churrasco de 400 gr (en crudo), acompañado de ensalada fresca, cesar o papa, papas a la francesa, porción de arroz e hidratación 350ml (jugo natural en agua o en leche, gaseosa de 350 ml vendida a nivel mundial o vaso de 7 onzas) Opción 2 : Porción de Lomo de cerdo de 400 gr (en crudo), acompañado de ensalada fresca, cesar o papa, papas a la francesa, porción de arroz e hidratación 350ml (jugo natural en agua o en leche, gaseosa de 350 ml vendida a nivel mundial o vaso de 7 onzas) Opción 3 : Porción de pollo grille de 400 gr (en crudo), acompañado de ensalada fresca, cesar o papa, papas a la francesa, porción de arroz e hidratación 350ml (jugo natural en agua o en leche, gaseosa de 350 ml vendida a nivel mundial o vaso de 7 onzas)	Unidad	1	$ 165.000	$ 31.350	$ 196.350	$ 196.350,00

Actividades Culturales	Suministro de bonos de boletería con cobertura en salas de cine de reconocimiento nacional, válidos para el ingreso a cualquier película disponible en la cartelera vigente en salas de formato estándar en todo el territorio colombiano. Este beneficio no se limita a la oferta local de La Dorada, garantizando que los funcionarios puedan redimir sus entradas en cualquier ciudad del país donde la cadena aliada tenga presencia. Cada entrada incluye un combo de confitería integrado por un (1) perro caliente de 150 g, una (1) gaseosa de 250 ml y una (1) porción de crispetas de 120 g, con opción de sabor a elegir entre salada, mantequilla y/o caramelo, sujeto a la disponibilidad del punto de venta.	Unidad	1	$ 150.000	$ 28.500	$ 178.500	$ 178.500,00

Entrenamiento y acondicionamiento físico	Suministro de servicios de bienestar para el ingreso mensual a escenarios deportivos destinados al desarrollo de entrenamientos de natación, tenis de mesa y tejo El beneficio garantiza el acceso a instalaciones que cumplan estrictamente con las normas técnicas y de seguridad vigentes para la práctica deportiva acuática. Cada funcionario inscrito contará con una intensidad horaria de dos (2) horas semanales, distribuidas en 2 sesiones por semana, para un total de 8 horas mensuales durante un periodo de tres (3) meses. El número final de participantes y los pagos correspondientes se liquidarán por beneficiario efectivamente inscrito, previa validación y concertación con el supervisor del contrato, garantizando así el control presupuestal y el cumplimiento de los estándares de calidad en la prestación del servicio deportivo.	Unidad	1	$ 95.000	$ 18.050	$ 113.050	$ 113.050,00

Entrenamiento y acondicionamiento físico	Suministro de servicios de bienestar para el ingreso mensual a un escenario cultural con acompañamiento de un entrenador donde los funcionarios puedan contar con dos horas semanales donde se brinden las siguientes actividades: Entrenamiento Deportivo y Preparación Física: Bases científicas para la mejora del rendimiento y la salud. - Actividad Física Musicalizada: Dinámicas grupales de alto impacto para la integración de los funcionarios como HIIT, rumba aeróbica y cardio box. - Método Pilates y TRX: Enfoque especializado en la corrección postural, fortalecimiento funcional y prevención de lesiones osteomusculares relacionadas con el entorno laboral. Cada funcionario inscrito contará con una intensidad horaria de dos (2) horas semanales, distribuidas en 2 sesiones por semana, para un total de 8 horas mensuales durante un periodo de cinco (5) meses. El número final de participantes y los pagos correspondientes se liquidarán por beneficiario efectivamente inscrito, previa validación y concertación con el supervisor del contrato, garantizando así el control presupuestal y el cumplimiento de los	Unidad	1	$ 275.000	$ 52.250	$ 327.250	$ 327.250,00

	estándares de calidad en la prestación del servicio deportivo.						
VALOR TOTAL CON IVA							$ 9.292.420

www.gspeventos.com
Grupo de Seguridad y Protocolo
Producción, Manejo Logístico y Organización.

Carrera 59BBis # 132-15, Bogotá, Colombia

oficina@gspeventos.com