Corporación artística y cultural
Sensación del Swing
NIT 900486177

Ibagué, Marzo 2026

Señores:
ALCALDIA DE HONDA
Dirección de Cultura

Ref.: **COTIZACIÓN**

Señores;
Agradecemos su interés en nuestros servicios. A continuación, nos permitimos presentar la cotización correspondiente para la realización del proyecto de Cocinas Tradicionales del Municipio de Honda .

No	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Garantizar la participación de un profesional en ciencias sociales encargado del diseño metodológico y la coordinación general durante la ejecución del proyecto "Cartografía de cocinas tradicionales de Honda, Tolima". Con las siguientes actividades: Diseñar la metodología para el desarrollo de la cartografía de cocinas tradicionales. Planificar y coordinar las actividades en territorio. Articular actores comunitarios, institucionales y participantes del proyecto. Realizar seguimiento técnico al cumplimiento de metas y productos. Apoyar la consolidación de informes técnicos del proyecto. Durante todo el periodo de ejecución del proyecto, estimado en tres (03) meses, y la modalidad para apoyar este proyecto es por medio de prestación de servicios profesionales en el marco de la ejecución del proyecto por parte de la ESAL.	Global	1	$13.770.000	$13.770.000
2	Garantizar un profesional en ciencias sociales para apoyar la sistematización del proyecto, especialmente en sus fases iniciales como:	Global	1	$4.080.000	$4.080.000

Cra 8 nro. 13 – 05 tel. 3155176731
E- mail sensaciondelswing@gmail.com

	Apoyar la recolección, organización y análisis de la información generada. Sistematizar los resultados de las fases 1 y 2 del proyecto. Documentar metodologías, experiencias y aprendizajes del proceso. Apoyar la elaboración de informes parciales de avance. Durante la ejecución de las dos primeras fases del proyecto, estimadas un (01) mes y la modalidad para apoyar el desarrollo del proyecto es por prestación de servicios profesionales.				
3	Garantizar un profesional en producción audiovisual y registro fotográfico para la generación de piezas de difusión del proyecto, con el desarrollo de las siguientes actividades: Realizar registro audiovisual y fotográfico de las actividades del proyecto. Diseñar y producir un video de difusión que evidencie el desarrollo y resultados del proyecto. Entregar material fotográfico digital organizado y editado. Realizar edición, postproducción y entrega final del producto audiovisual. La duración estimada de la ejecución del proyecto, con entrega final mediante un único producto audiovisual, correspondiente a un pago único; y la modalidad es por Prestación de servicios por producto.	Global	1	$6.120.000	$6.120.000
4	Garantizar el desarrollo de siete talleres con sabedores locales, que tengan experiencia en transmisión de saberes asociados a las cocinas tradicionales del municipio de Honda. Las actividades a desarrollar son: Orientar talleres prácticos y demostrativos de cocina tradicional. Transmitir conocimientos ancestrales y prácticas culturales asociadas. Participar en espacios de diálogo de saberes con la comunidad.	Taller unitario	7	$612.000	$4.284.000

	Apoyar procesos de salvaguardia del patrimonio gastronómico local. De acuerdo con la programación de talleres definida en el proyecto, el tiempo establecido es de tres (03) meses una vez inicie la ejecución del proyecto.				
5	Garantizar el transporte para movilidad del equipo de trabajo y del equipo correspondiente para llevar a cabalidad las diferentes actividades en el territorio, a nivel rural y urbano para los 2 meses de ejecución.	Global	1	$2.856.000	$2.856.000
6	Garantizar el suministro de alimentos, productos básicos para los talleres de cocina con los sabedores y sabedoras que serán los ejercicios de transmisión de saberes como: Proteínas (carne, pollo, pescado o cerdo): 5 kg por taller Tubérculos (papa, plátano): 8 kg por taller Verduras y hortalizas (cebolla, tomate, ajo): 4 kg por taller Granos (arroz, fríjol, maíz): 3 kg por taller Especias y condimentos tradicionales: 1 paquete surtido por taller Aceites y grasas: 2 litros por taller; insumos propios de la receta tradicional definida por el sabedor/a . Los utensilios generales para el desarrollo del proyecto son: Ollas grandes: 3 unidades; Sartenes: 2 unidades; Cucharones y utensilios de servicio: 5 unidades; Tablas para picar: 3 unidades; Cuchillos de cocina: 4 unidades; Recipientes plásticos o metálicos: 6 unidades; Estufa portátil o acceso a cocina tradicional según contexto: 1 unidad. además de materiales para los talleres como: Pliegos de papel periódico: 20 unidades por taller Marcadores (varios colores): 10 unidades por taller Pinturas (témperas): 5 frascos por taller Cinta de enmascarar: 3 rollos por taller, Hojas blancas o cartulina: 50 unidades por taller, Lápices o esferos: 15 unidades por taller.	Global	7	$918.000	$6.426.000
7	Garantizar impresión de 1000 cartillas que servirán como insumo o entregable derivado de la recolección de información del proyecto "cartografía de cocinas tradicionales de honda, Tolima" El diseño debe ser aprobado por el supervisor. Las Especificaciones técnicas mínimas	Cartillas	1000	$12.240	$12.240.000

	requeridas para este ítem son: Número de páginas: Entre 40 y 60 páginas (incluyendo portada y contraportada) Tamaño: Media carta (aproximadamente 14 cm x 21.5 cm) Impresión interior: A color, en papel bond o propalcote de mínimo 90 gramos Portada: Impresión a color en papel propalcote de mínimo 250 gramos, con acabado brillante o mate Encuadernación: Tipo grapa (caballeta) o pegado, según diseño aprobado Diseño editorial: Diagramación, ilustración y composición gráfica incluida.				
8	Garantizar la realización de un (1) evento de socialización en la plaza de mercado del municipio de Honda, con la participación de cocineras y cocineros tradicionales, para la divulgación de las actividades y resultados del proyecto *"Cartografía de cocinas tradicionales de Honda, Tolima"*. Se debe garantizar la planeación, logística, montaje y ejecución del evento, incluyendo los siguientes componentes: Logística y mobiliario Sillettería plástica: 100 unidades Mesas de apoyo: 10 unidades Carpas o toldos (según condiciones climáticas): 2 unidades Manteles: 10 unidades Equipos Sistema de sonido (consola, micrófonos, parlantes): 1 set completo Micrófonos inalámbricos o de cable: 2 unidades. Planta eléctrica (en caso de requerirse): 1 unidad 3. Alimentación Refrigerios para participantes: 100 unidades (Incluye bebida y alimento solido) Apoyo a muestra gastronómica Insumos básicos para preparación o muestra: según requerimiento de los cocineros participantes Utensilios de apoyo: según necesidad del montaje 5. Talento humano y coordinación Apoyo logístico para montaje, desarrollo y desmontaje: mínimo 2 personas El evento tendrá una duración estimada de 4 a 6 horas, en fecha concertada con la supervisión, dentro del plazo de ejecución del proyecto.	Presentación	1	$8.335.403	$8.335.403
9	Garantizar el alquiler de recursos técnicos tales como: Sistema de sonido (consola, parlantes): 1 set	Global	1	$7.150.000	$7.150.000

Corporación artística y cultural
Sensación del Swing
NIT 900486177

	Micrófonos (inalámbricos o de cable): 2 unidades Video beam: 1 unidad Pantalla de proyección: 1 unidad Computador portátil: 1 unidad, Extensiones y cableado: según necesidad técnica necesarios para la ejecución de las diferentes actividades.				
10	Garantizar la logística General, como alimentación, refrigerios e hidratación, personal de apoyo logísticos, insumos adicionales en el marco de llevar a cabo las diferentes actividades del proyecto. Cantidad: 50 refrigerios por actividad Total, estimado: 300 refrigerios Cada refrigerio deberá contener como mínimo: 1 alimento sólido (ej. sándwich, arepa rellena, empanada o producto similar) 1 bebida (jugo natural o bebida hidratante de 250 ml mínimo) 1 complemento (fruta o producto de paquete individual) Hidratación agua en botella y/o bolsa según requerimiento de la supervisión del contrato. Personal de apoyo para las actividades mínimo 02 logísticos y esta sujeto a la supervisión del contrato	Global	1	$6.753.600	$6.753.600
				VALOR TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS	72.015.003

Este documento tendrá una vigencia de sesenta (60) días a partir de su expedición.

Atentamente,

MARISOL GARCIA GUZMAN
Nombre del representante legal MARISOL GARCIA GUZMAN
C.C. No. 65.748.834 **de** IBAGUÉ
Dirección de correo Cr 8 # 13 – 05 Brr Pueblo Nuevo
Correo electrónico sensaciondelswing@gmail.com
Ciudad Ibagué

LIDERAZGO ACTIVO GARANTIZANDO ÉXITO

LAGE

Ibagué, marzo de 2026

Señores

Alcaldía de Honda
Dirección de Cultura

Asunto: Presentación de cotización proceso formativo.

Respetados señores,

De manera atenta me permito presentar a su despacho propuesta técnico-económica para el proceso de cocinas tradicionales de honda.

Nuestra empresa cuenta con el talento humano, experiencia y trayectoria que les permitirá tener un producto acorde a las necesidades y realidades del territorio y la cultura tolimense.

No	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Garantizar la participación de un profesional en ciencias sociales encargado del diseño metodológico y la coordinación general durante la ejecución del proyecto "Cartografía de cocinas tradicionales de Honda, Tolima". Con las siguientes actividades: Diseñar la metodología para el desarrollo de la cartografía de cocinas tradicionales. Planificar y coordinar las actividades en territorio. Articular actores comunitarios, institucionales y participantes del proyecto. Realizar seguimiento técnico al cumplimiento de metas y productos.	Global	1	$13.635.000	$13.635.000

	Apoyar la consolidación de informes técnicos del proyecto. Durante todo el periodo de ejecución del proyecto, estimado en tres (03) meses, y la modalidad para apoyar este proyecto es por medio de prestación de servicios profesionales en el marco de la ejecución del proyecto por parte de la ESAL.				
2	Garantizar un profesional en ciencias sociales para apoyar la sistematización del proyecto, especialmente en sus fases iniciales como: Apoyar la recolección, organización y análisis de la información generada. Sistematizar los resultados de las fases 1 y 2 del proyecto. Documentar metodologías, experiencias y aprendizajes del proceso. Apoyar la elaboración de informes parciales de avance. Durante la ejecución de las dos primeras fases del proyecto, estimadas un (01) mes y la modalidad para apoyar el desarrollo del proyecto es por prestación de servicios profesionales.	Global	1	$4.040.000	$4.040.000
3	Garantizar un profesional en producción audiovisual y registro fotográfico para la generación de piezas de difusión del proyecto, con el desarrollo de las siguientes actividades: Realizar registro audiovisual y fotográfico de las actividades del proyecto. Diseñar y producir un video de difusión que evidencie el desarrollo y resultados del proyecto. Entregar material fotográfico digital organizado y editado. Realizar edición, postproducción y entrega final del producto audiovisual. La duración estimada de la ejecución del proyecto, con entrega final mediante un único producto audiovisual, correspondiente a un pago único; y la modalidad es por	Global	1	$6.060.000	$6.060.000

	Prestación de servicios por producto.				
4	Garantizar el desarrollo de siete talleres con sabedores locales, que tengan experiencia en transmisión de saberes asociados a las cocinas tradicionales del municipio de Honda. Las actividades a desarrollar son: Orientar talleres prácticos y demostrativos de cocina tradicional. Transmitir conocimientos ancestrales y prácticas culturales asociadas. Participar en espacios de diálogo de saberes con la comunidad. Apoyar procesos de salvaguardia del patrimonio gastronómico local. De acuerdo con la programación de talleres definida en el proyecto, el tiempo establecido es de tres (03) meses una vez inicie la ejecución del proyecto.	Taller unitario	7	$606.000	$4.242.000
5	Garantizar el transporte para movilidad del equipo de trabajo y del equipo correspondiente para llevar a cabalidad las diferentes actividades en el territorio, a nivel rural y urbano para los 2 meses de ejecución.	Global	1	$2.828.000	$2.828.000
6	Garantizar el suministro de alimentos, productos básicos para los talleres de cocina con los sabedores y sabedoras que serán los ejercicios de transmisión de saberes como: Proteínas (carne, pollo, pescado o cerdo): 5 kg por taller Tubérculos (papa, plátano): 8 kg por taller Verduras y hortalizas (cebolla, tomate, ajo): 4 kg por taller Granos (arroz, fríjol, maíz): 3 kg por taller Especias y condimentos tradicionales: 1 paquete surtido por taller Aceites y grasas: 2 litros por taller; insumos propios de la receta tradicional definida por el sabedor/a . Los utensilios generales para el desarrollo del proyecto son: Ollas grandes: 3	Global	7	$909.000	$6.363.000

	unidades; Sartenes: 2 unidades; Cucharones y utensilios de servicio: 5 unidades; Tablas para picar: 3 unidades; Cuchillos de cocina: 4 unidades; Recipientes plásticos o metálicos: 6 unidades; Estufa portátil o acceso a cocina tradicional según contexto: 1 unidad. además de materiales para los talleres como: Pliegos de papel periódico: 20 unidades por taller Marcadores (varios colores): 10 unidades por taller Pinturas (témperas): 5 frascos por taller Cinta de enmascarar: 3 rollos por taller, Hojas blancas o cartulina: 50 unidades por taller, Lápices o esferos: 15 unidades por taller.				
7	Garantizar impresión de 1000 cartillas que servirán como insumo o entregable derivado de la recolección de información del proyecto "cartografía de cocinas tradicionales de honda, Tolima" El diseño debe ser aprobado por el supervisor. Las Especificaciones técnicas mínimas requeridas para este ítem son: Número de páginas: Entre 40 y 60 páginas (incluyendo portada y contraportada) Tamaño: Media carta (aproximadamente 14 cm x 21.5 cm) Impresión interior: A color, en papel bond o propalcote de mínimo 90 gramos Portada: Impresión a color en papel propalcote de mínimo 250 gramos, con acabado brillante o mate Encuadernación: Tipo grapa (caballeta) o pegado, según diseño aprobado Diseño editorial: Diagramación, ilustración y composición gráfica incluida.	Cartillas	1000	$12.120	$12.120.000
8	Garantizar la realización de un (1) evento de socialización en la plaza de mercado del municipio de Honda, con la participación de cocineras y cocineros tradicionales, para la divulgación de las actividades y resultados del proyecto *"Cartografía de cocinas tradicionales de Honda, Tolima"*. Se debe garantizar la planeación, logística, montaje y ejecución del evento, incluyendo los siguientes componentes: Logística y mobiliario	Presentación	1	$9.520.973	$9.520.973

	Silletería plástica: 100 unidades Mesas de apoyo: 10 unidades Carpas o toldos (según condiciones climáticas): 2 unidades Manteles: 10 unidades Equipos Sistema de sonido (consola, micrófonos, parlantes): 1 set completo Micrófonos inalámbricos o de cable: 2 unidades. Planta eléctrica (en caso de requerirse): 1 unidad 3. Alimentación Refrigerios para participantes: 100 unidades (Incluye bebida y alimento solido) Apoyo a muestra gastronómica Insumos básicos para preparación o muestra: según requerimiento de los cocineros participantes Utensilios de apoyo: según necesidad del montaje 5. Talento humano y coordinación Apoyo logístico para montaje, desarrollo y desmontaje: mínimo 2 personas El evento tendrá una duración estimada de 4 a 6 horas, en fecha concertada con la supervisión, dentro del plazo de ejecución del proyecto.				
9	Garantizar el alquiler de recursos técnicos tales como: Sistema de sonido (consola, parlantes): 1 set Micrófonos (inalámbricos o de cable): 2 unidades Video beam: 1 unidad Pantalla de proyección: 1 unidad Computador portátil: 1 unidad, Extensiones y cableado: según necesidad técnica necesarios para la ejecución de las diferentes actividades.	Global	1	$6.500.000	$5.050.000
10	Garantizar la logística General, como alimentación, refrigerios e hidratación, personal de apoyo logísticos, insumos adicionales en el marco de llevar a cabo las diferentes actividades del proyecto. Cantidad: 50 refrigerios por actividad Total, estimado: 300 refrigerios Cada refrigerio deberá contener como mínimo: 1 alimento sólido (ej. sándwich, arepa rellena, empanada o producto similar) 1 bebida (jugo natural o bebida hidratante de 250 ml mínimo) 1 complemento (fruta o producto de paquete	Global	1	$6.000.000	$6.000.000

	individual) Hidratación agua en botella y/o bolsa según requerimiento de la supervisión del contrato. Personal de apoyo para las actividades mínimo 02 logísticos y esta sujeto a la supervisión del contrato				
				VALOR TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS	$71.308.973

Valor total: El valor de la propuesta es de ($71.308.973) Setenta y un millones trescientos ocho mil novecientos setenta y tres pesos moneda corriente.

Vigencia: Ciento Veinte (120) días Calendario.

Agradecemos de antemano su atención y quedamos prestos a sus inquietudes o recomendaciones frente a la propuesta conceptual, metodológica y económica presentada. Cordialmente,

Cordialmente,



L.A.G.E. CONSULTORES ESTRATÉGICOS SAS
NIT. 900.391.983-6

CV&MA

FUNDACIÓN
CONSERVACIÓN VIDA Y MEDIO AMBIENTE

Ibagué, 09 marzo 2026

Señores:
MUNICIPIO DE HONDA TOLIMA
Dirección de Cultura Ciudad.

Asunto.: Presentación de cotización

Respetados señores:

Reciban un cordial saludo. Por medio de la presente, ponemos a su consideración la propuesta económica para el desarrollo del proyecto orientado al fortalecimiento y promoción de las **cocinas tradicionales del Municipio de Honda**.

Nuestro equipo se encuentra dispuesto a brindar un servicio integral que cumpla con los requerimientos técnicos, culturales y administrativos establecidos por esa entidad.

No	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Garantizar la participación de un profesional en ciencias sociales encargado del diseño metodológico y la coordinación general durante la ejecución del proyecto "Cartografía de cocinas tradicionales de Honda, Tolima". Con las siguientes actividades: Diseñar la metodología para el desarrollo de la cartografía de cocinas tradicionales. Planificar y coordinar las actividades en territorio. Articular actores comunitarios, institucionales y participantes del proyecto. Realizar seguimiento técnico al cumplimiento de metas y productos. Apoyar la consolidación de informes técnicos del proyecto. Durante todo el periodo de ejecución del proyecto, estimado	Global	1	$13.095.000	$13.095.000

Carrera 14 # 19-40 Edificio Botero Apto 401
TEL 7356208-CEL 3112611711
e-mail lilianarangog@gmail.com

	en tres (03) meses, y la modalidad para apoyar este proyecto es por medio de prestación de servicios profesionales en el marco de la ejecución del proyecto por parte de la ESAL.				
2	Garantizar un profesional en ciencias sociales para apoyar la sistematización del proyecto, especialmente en sus fases iniciales como: Apoyar la recolección, organización y análisis de la información generada. Sistematizar los resultados de las fases 1 y 2 del proyecto. Documentar metodologias, experiencias y aprendizajes del proceso. Apoyar la elaboración de informes parciales de avance. Durante la ejecución de las dos primeras fases del proyecto, estimadas un (01) mes y la modalidad para apoyar el desarrollo del proyecto es por prestación de servicios profesionales.	Global	1	$3.880.000	$3.880.000
3	Garantizar un profesional en producción audiovisual y registro fotográfico para la generación de piezas de difusión del proyecto, con el desarrollo de las siguientes actividades: Realizar registro audiovisual y fotográfico de las actividades del proyecto. Diseñar y producir un video de difusión que evidencie el desarrollo y resultados del proyecto. Entregar material fotográfico digital organizado y editado. Realizar edición, postproducción y entrega final del producto audiovisual. La duración estimada de la ejecución del proyecto, con entrega final mediante un único producto audiovisual, correspondiente a un pago único; y la modalidad es por Prestación de servicios por producto.	Global	1	$5.820.000	$5.820.000
4	Garantizar el desarrollo de siete talleres con sabedores locales, que tengan experiencia en transmisión de saberes asociados a las cocinas tradicionales del municipio de Honda. Las actividades a desarrollar son: Orientar talleres prácticos y demostrativos de cocina tradicional. Transmitir conocimientos ancestrales y prácticas culturales asociadas.	Taller unitario	7	$582.000	$4.074.000

Carrera 14 # 19-40 Edificio Botero Apto 401
TEL 7356208-CEL 3112611711
e-mail lilianarangog@gmail.com

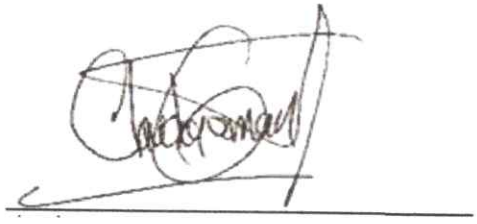
	Participar en espacios de diálogo de saberes con la comunidad. Apoyar procesos de salvaguardia del patrimonio gastronómico local. De acuerdo con la programación de talleres definida en el proyecto, el tiempo establecido es de tres (03) meses una vez inicie la ejecución del proyecto.				
5	Garantizar el transporte para movilidad del equipo de trabajo y del equipo correspondiente para llevar a cabalidad las diferentes actividades en el territorio, a nivel rural y urbano para los 2 meses de ejecución.	Global	1	$2.716.000	$2.716.000
6	Garantizar el suministro de alimentos, productos básicos para los talleres de cocina con los sabedores y sabedoras que serán los ejercicios de transmisión de saberes como: Proteínas (carne, pollo, pescado o cerdo): 5 kg por taller Tubérculos (papa, plátano): 8 kg por taller Verduras y hortalizas (cebolla, tomate, ajo): 4 kg por taller Granos (arroz, fríjol, maíz): 3 kg por taller Especias y condimentos tradicionales: 1 paquete surtido por taller Aceites y grasas: 2 litros por taller; insumos propios de la receta tradicional definida por el sabedor/a . Los utensilios generales para el desarrollo del proyecto son: Ollas grandes: 3 unidades; Sartenes: 2 unidades; Cucharones y utensilios de servicio: 5 unidades; Tablas para picar: 3 unidades; Cuchillos de cocina: 4 unidades; Recipientes plásticos o metálicos: 6 unidades; Estufa portátil o acceso a cocina tradicional según contexto: 1 unidad. además de materiales para los talleres como: Pliegos de papel periódico: 20 unidades por taller Marcadores (varios colores): 10 unidades por taller Pinturas (témperas): 5 frascos por taller Cinta de enmascarar: 3 rollos por taller, Hojas blancas o cartulina: 50 unidades por taller, Lápices o esferos: 15 unidades por taller.	Global	7	$873.000	$6.111.000
7	Garantizar impresión de 1000 cartillas que servirán como insumo o entregable derivado de la recolección de información del proyecto "cartografía de cocinas tradicionales de honda, Tolima" El diseño debe ser aprobado por el supervisor. Las Especificaciones técnicas mínimas requeridas para este ítem son: Número de páginas: Entre 40 y 60 páginas (incluyendo portada y contraportada) Tamaño: Media carta (aproximadamente 14 cm x 21.5 cm) Impresión interior: A color, en papel bond o propalcote de mínimo 90 gramos	Cartillas	1000	$11.640	$11.640.000

	Portada: Impresión a color en papel propalcote de mínimo 250 gramos, con acabado brillante o mate Encuadernación: Tipo grapa (caballeta) o pegado, según diseño aprobado Diseño editorial: Diagramación, ilustración y composición gráfica incluida.				
8	Garantizar la realización de un (1) evento de socialización en la plaza de mercado del municipio de Honda, con la participación de cocineras y cocineros tradicionales, para la divulgación de las actividades y resultados del proyecto *"Cartografía de cocinas tradicionales de Honda, Tolima"*. Se debe garantizar la planeación, logística, montaje y ejecución del evento, incluyendo los siguientes componentes: Logística y mobiliario Sillettería plástica: 100 unidades Mesas de apoyo: 10 unidades Carpas o toldos (según condiciones climáticas): 2 unidades Manteles: 10 unidades Equipos Sistema de sonido (consola, micrófonos, parlantes): 1 set completo Micrófonos inalámbricos o de cable: 2 unidades. Planta eléctrica (en caso de requerirse): 1 unidad 3. Alimentación Refrigerios para participantes: 100 unidades (Incluye bebida y alimento solido) Apoyo a muestra gastronómica Insumos básicos para preparación o muestra: según requerimiento de los cocineros participantes Utensilios de apoyo: según necesidad del montaje 5. Talento humano y coordinación Apoyo logístico para montaje, desarrollo y desmontaje: mínimo 2 personas El evento tendrá una duración estimada de 4 a 6 horas, en fecha concertada con la supervisión, dentro del plazo de ejecución del proyecto.	Presentación	1	$8.729.256	$8.729.256
9	Garantizar el alquiler de recursos técnicos tales como: Sistema de sonido (consola, parlantes): 1 set Micrófonos (inalámbricos o de cable): 2 unidades Video beam: 1 unidad Pantalla de proyección: 1 unidad Computador portátil: 1 unidad, Extensiones y cableado: según necesidad técnica necesarios para la ejecución de las diferentes actividades.	Global	1	$6.850.000	$6.850.000
10	Garantizar la logística General, como alimentación, refrigerios e hidratación, personal de apoyo logísticos, insumos adicionales en el marco de llevar a cabo las diferentes actividades del proyecto. Cantidad: 50 refrigerios por actividad Total, estimado: 300 refrigerios	Global	1	$5.569.600	$5.569.600

Carrera 14 # 19-40 Edificio Botero Apto 401
TEL 7356208-CEL 3112611711
e-mail lilianarangog@gmail.com

	Cada refrigerio deberá contener como mínimo: 1 alimento sólido (ej. sándwich, arepa rellena, empanada o producto similar) 1 bebida (jugo natural o bebida hidratante de 250 ml mínimo) 1 complemento (fruta o producto de paquete individual) Hidratación agua en botella y/o bolsa según requerimiento de la supervisión del contrato. Personal de apoyo para las actividades mínimo 02 logísticos y esta sujeto a la supervisión del contrato				
				VALOR TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS	$68.484.856

Cordial saludo,



Claudia Liliana Guzmán Arango
Representante Legal
Fundación Conservación Vida / Medio Ambiente
Nit 900223970-1
Dirección calle 6N #18-170 apto 401
Correo electrónico lilianarangog@gmaail·com