RESTAURANTE
AVENIDA

**SECRETARÍA GENERAL**
Gobernación Del Huila
Neiva, Huila

Presentamos cotización con base en ficha técnica solicitada por la entidad para ofrecer servicios de logística en el evento a realizarse el próximo 30 de Abril de 2026.

Los siguientes precios son referencia a la fecha del requerimiento:

| N° | DESCRIPCIÓN DEL ÍTEM | Und. | Cant. | VALORES | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | V. UNIT. | V. TOTAL |
| **1** | **TIQUETES AÉREOS (ida y vuelta) BOGOTÁ – NEIVA – BOGOTÁ**<br>• Ruta: BOG→NVA el 29 de abril 2026 Hora de Salida entre 19:00 y 21:00 ;<br>NVA→BOG el 30 de abril 2026 Hora de Salida entre 19:00 y 21:00.<br>• Tiquete electrónico nominal, entregado al contratante mínimo 48 h antes del vuelo.<br>• Tarifa flexible o preferencial: Incluye 1 artículo personal,1 Equipaje de Mano (1 Pieza de 10KG), 1 Equipaje de bodega (1 Pieza de 23KG) permite cambios antes del vuelo (sin penalidad) | UND | 11 | **1.900.000** | **20.900.000** |
| **2** | **HOSPEDAJE UNA (1) NOCHE – 29 AL 30 DE ABRIL DE 2026**<br>• Hotel con Registro Nacional de Turismo (RNT) vigente.<br>• Habitación con cama Queen o King (mín. 18 m² de Superficie ), Aire acondicionado, baño privado con amenities, escritorio, wifi ≥50 Mbps, TV cable/streaming.<br>• Incluye: Desayuno buffet o americano el 30 de abril - 2026.<br>• Ubicación: en la Ciudad de Neiva (H) máximo 15 minutos del lugar del evento (Auditorio de la Asamblea Departamental del Huila).<br>• Check-in garantizado desde las 15:00 h; check-out flexible hasta las 14:00 h sin recargo. | UND | 11 | **450.000** | **4.950.000** |

RESTAURANTE
AVENIDA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 3 | **COMIDA ESPECIAL DE PROTOCOLO PARA FUNCIONARIOS DE ALTO NIVEL**<br>(Magistrados, Gobernador, jefes de gabinete, dignatarios y comitiva oficial — 30 personas)<br>Menú mínimo de CUATRO (4) TIEMPOS:<br>**1. Entrada fría o caliente de temporada (opción vegetariana disponible).**<br>Cuatro opciones:<br>1.Coctel de camarón (100 gramos de camarón tigre) con pico e gallo, cilantro y limón<br>2.Ceviche peruano (100 gramos de Tilapia) con cebolla, cilantro, maíz tierno, maíz tostado, limón y ají.<br>3. Camarones Crunch (100 gramos de camarón tigre) apanados, cama de aguacate y salsa de cholupa.<br>4, Ensalada de Frutas (250 gramos) Banano, papaya, fresa, manzana, piña)<br>**2. Crema o sopa regional de autor.**<br>Tres opciones:<br>1. Sopa de pescado (300 Ml) con pescado desmechado<br>2. Crema de Pollo (300 Ml) con pollo desmechado<br>3. Caldo de Costilla (300 Ml) con carne desmechada<br><br>**3. Plato Fuerte (principal) premium (res, pollo, cerdo o pescado) con guarniciones y salsa de reducción; presentación de alta cocina (emplatado individual).**<br>**Cuatro opciones:**<br>1. Salmón a la marinera (300 gramos de salmón), con camarones al ajillo (100 gramos de camarón tigre), con 100 gramos de arroz blanco, con papas a la francesa, croquetas de yuca o cascos de papa común (150 gramos cualquiera a elección), con ensalada de tomate Cherry, zanahoria, cebolla, lechuga y pepino o ensalada dulce de mango, manzana, piña fresa y lechuga (120 gramos a elección)<br>2. Steak pimienta (350 gramos lomo fino), con 100 gramos de arroz blanco, con papas a la francesa, croquetas de yuca o cascos de papa común(150 gramos cualquiera a elección), con ensalada de tomate Cherry, zanahoria, cebolla, lechuga y pepino o ensalada dulce de mango, manzana, piña fresa y lechuga (120 gramos a elección).<br>3. Asado huilense (300 gramos lomo de cerdo), con 150 gramos de lechona, con arepa de arroz (80 gramos), insulso (80 gramos), con ensalada de tomate Cherry, zanahoria, cebolla, lechuga y pepino o ensalada dulce de mango, manzana, piña fresa y lechuga (120 gramos a elección).<br>4. Pechuga de pollo a la plancha (350 gramos de Pollo campesino), con 100 gramos de arroz blanco, con papas a la francesa, croquetas de yuca o cascos de papa común(150 gramos cualquiera a elección), con ensalada de tomate Cherry, zanahoria, cebolla, lechuga y pepino o ensalada dulce de mango, manzana, piña fresa y lechuga (120 gramos a elección).<br><br>**4. Postre artesanal + bebida caliente (café de especialidad**. | UND | 30 | **150.000** | **4.500.000** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Tres opciones:<br>1. Postre de tiramisú decordado con crema chantilly (café) 300 gramos + Café de 7 onzas Bourbon Rosado.<br>2. Postre de tres leches (crema de leche, leche condensada y de leche evaporada (o entera), decordado con crema chantilly o merengue ) 300 gramos + Café de 7 onzas Bourbon Rosado.<br>3. Porción torta Redvelvet 300 gramos + Café de 7 onzas Bourbon Rosado.<br><br>**5. Bebidas frías**<br>1. Copa agua 300 Ml con Hielo servida al principio de la comida<br>2. Jugo Natural 300 Ml (Cholúpa, maracuyá, lulo o limonada natural) como acompañante del almuerzo o gaseosa 400ml servida a la mesa con Hielo.<br>3. Copa agua 300 Ml con Hielo servida al finalizar la comida<br><br>Nota: La comida deberá ser servida en un salón privado (dispuesto exclusivamente para los invitados) con aire acondicionado con capacidad para 30 personas y al menos tres (3) meseros disponibles para la atención. | | | | |
| **ÍTEM 4 – SERVICIO DE AMBIENTACIÓN LOGÍSTICA Y MONTAJE** | | | | | |
| **4.1** | OFRENDA FLORAL OFICIAL (corona para busto)<br>• 1 corona con flores naturales frescas de corte premium: rosas, lirios, crisantemos y follaje.<br>• Cinta dorada con leyenda institucional impresa (texto suministrado por la Gobernación).<br>• Entrega e instalación en sitio con mínimo 1 h de anticipación. | UND | 1 | **250.000** | **250.000** |

RESTAURANTE
AVENIDA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **4.2** | ARREGLOS FLORALES DECORATIVOS PARA LA DECORACION DE AUDITORIO<br>• 6 arreglos con variedad de florez como: hortencias, rosas, lirios y follajes, con su respectiva base. Tamañano mínimo del arreglo floral de 80 cm<br>• Uniformidad en diseño y altura. Entrega e instalación mínimo 2 horas antes del evento. | UND | 6 | **297.556** | **1.785.336** |
| **4.3** | MOBILIARIO: MESAS TIPO CUBO Y SILLAS<br>• 4 mesas blancas tipo cubo (superficie. mín. 60×60 cm, alt. 75 cm), color blanco<br>• 8 sillas (dos sillas por mesa): diseño moderno, color blanco o marfil, sin deterioro.<br>• Cubre piso blanco y estructura para la pared (ver imagen ilustrativa)<br>• Montaje y desmontaje a cargo del oferente; entrega mínimo 3 h antes del evento. | UND | 4 | **750.000** | **3.000.000** |
| **4.4** | ESTACIONES DE CAFÉ DE ESPECIALIDAD<br>• Una (1) estaciones completamente dotadas para mínimo 150 personas.<br>• Café 7 onzas Bourbón Rosado.<br>• Insumos por estación: vasos biodegradables (mín. 200 ml), azúcar blanca/morena, panela, pitillos, servilletas.<br>• Aromáticas: mínimo 5 sabores distintos. Agua caliente permanente<br>• Personal para el servcio | UND | 1 | **2.500.000** | **2.500.000** |
| **4.5** | SUMINISTRO DE AGUA POTABLE EMBOTELLADA<br>• 60 botellas de agua purificada, presentación 600 ml, marca de reconocimiento nacional.<br>• Envase PET sellado de fábrica; vencimiento no menor a 6 meses desde la fecha del evento.<br>• Entrega refrigerada o en nevera portátil (temperatura máx. 4°C al momento del servicio). | UND | 60 | 7.500 | **450.000** |
| **4.6** | PERSONAL DE PROTOCOLO Y SERVICIO<br>• 2 meseros/auxiliares de protocolo con experiencia en eventos de alto nivel.<br>• Uniforme formal obligatorio: camisa blanca manga larga, pantalón negro de paño, zapatos negros de cuero, guantes blancos y pajarita/corbatín negro.<br>• Capacitación acreditable en protocolo y etiqueta (carta de competencia o certificado de formación).<br>• Servicio mínimo de 4 horas continuas; cero uso de dispositivos móviles personales durante el servicio.<br>• Discreción, fluidez verbal y actitud de servicio ante funcionarios del más alto nivel del Estado. | UND | 2 | 188.025 | **376.050** |

RESTAURANTE
AVENIDA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **5** | REFRIGERIOS EMPACADOS PARA ASISTENTES<br>• 50 combos individuales compuestos por:<br>– 1 tostado español mediano O 1 sándwich de queso madurado (pan artesanal o baguette).<br>– 1 jugo natural de cholupa o maracuyá, 250-330 ml, empacado en caja o botella sellada.<br>• Empaque individual en bolsa kraft o caja biodegradable con servilleta. Sin conservantes artificiales.<br>• Elaboración el mismo día del evento; entrega en sitio mínimo 30 min antes de la distribución. | UND | 50 | 29.700 | **1.485.000** |
| **SUBTOTAL SIN IMPUESTOS** | | | | | **40.196.386** |
| **IMPUESTO AL CONSUMO (8%)<br>Rest./Catering – Art. 512-1 ET (ítems 3, 4.4, 5)** | | | | | **678.800** |
| **IVA (19%)<br>Hospedaje, decoración, mobiliario, agua, personal – Art. 468 ET<br>(Tiquetes aéreos nacionales: EXENTOS Art. 476 num. 22 ET)** | | | | | **2.054.163** |
| **TOTAL GENERAL (SIN IMP. + IC 8% + IVA 19%)** | | | | | **42.929.349** |

(Original firmado)

**FELIPE RODRIGUEZ**
**Representante Legal**