Soacha, abril 29 de 2026

Dra. LICY JOHANA SUAREZ
Parques Nacionales Naturales de Colombia
Dirección Territorial Andes Nororientales

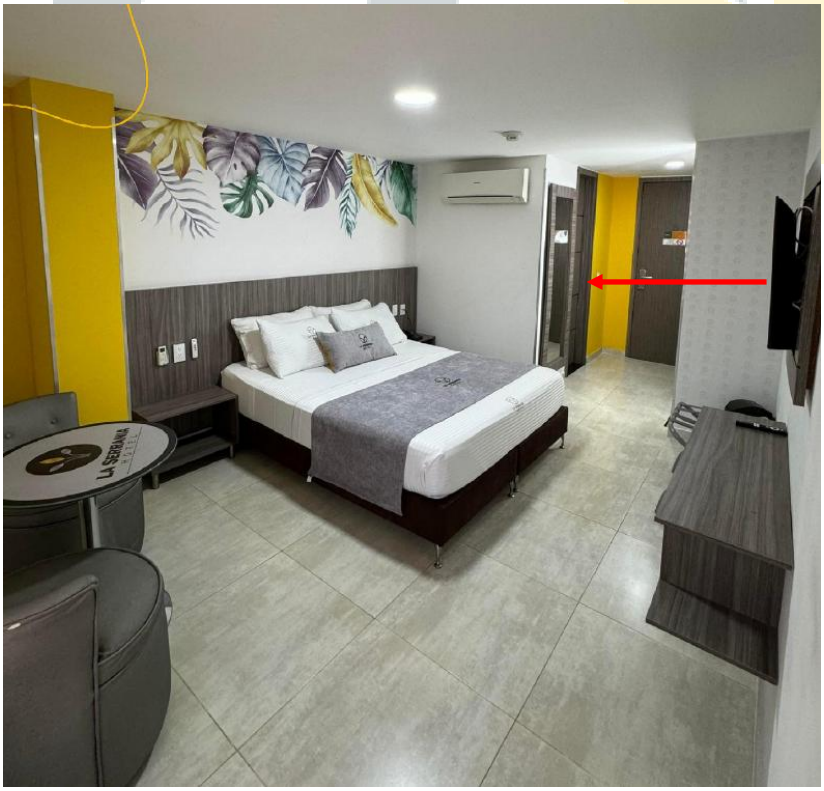
Proceso N°. **IP-DTAN-042-2026**
OBJETO: DN00-3202008-13-038 Contratar la gestión de eventos para realizar comités técnicos y directivos del Sistema Regional de Áreas Protegidas de los Andes Nororientales en el marco de la Conservación de la diversidad biológica de las áreas protegidas del SINAP Nacional.

PROPUESTA TÉCNICA

1. ALOJAMIENTO

● Indicar que las habitaciones deben contar con el servicio de baño privado.

Respuesta: En las instalaciones del Hotel LA SERRANÍA HOTEL y de acuerdo con la oferta enviada, las habitaciones cuentan con baño privado



● Indicar que las habitaciones cuentan con servicio de televisión y aire acondicionado

Respuesta: En las instalaciones del Hotel LA SERRANÍA HOTEL y de acuerdo con la oferta enviada, las habitaciones cuentan con servicio de televisión y aire acondicionado



● Indicar que las habitaciones deben ser entregadas sin servicio de mini bar.

Respuesta: En las instalaciones del Hotel LA SERRANÍA HOTEL y de acuerdo con la oferta enviada, las habitaciones se entregarán con el mobiliario incluido nevera en algunos casos, PERO SIN SERVICIO DE MINI BAR, de igual forma sin insumos de este caso

● Indicar que las habitaciones deben contar con agua potable

Respuesta: En las instalaciones del Hotel LA SERRANÍA HOTEL y de acuerdo con la oferta enviada, las habitaciones se entregan con agua potable

- Contar con elementos individuales de higiene (toalla y jabón para baño como mínimo)

Respuesta: En las instalaciones del Hotel LA SERRANÍA HOTEL y de acuerdo con la oferta enviada, las habitaciones se entregan con elementos de higiene básico tales como jabón, toalla

● Las habitaciones individuales deben contar con cama queen: 1.60 x 1.90 m

Respuesta: En las instalaciones del Hotel LA SERRANÍA HOTEL y de acuerdo con la oferta enviada, Las habitaciones Estándar, contamos con camas según requerimiento



2. ALIMENTACIÓN

- Relación de las opciones del menú para el suministro de desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios requeridos durante el desarrollo del evento y conforme al cronograma establecido

Respuesta:

DESAYUNOS
-Proteína (100 g), Huevo (revuelvo o Frito)
-Carbohidrato (100 g), Tostada - Pan
-Fruta (100 g), 1 plátano mediano o 1 taza de fresas
-Bebida natural sin azúcar de 8 oz: Jugo sin azúcar de fruta en cosecha
-Bebida caliente: Café con leche – Chocolate

ALMUERZOS
-Proteína (200 g). Bistec de res o la plancha, Pechuga de Pollo a la plancha, sazonado con ajo, sal marina y pimienta negra
-Vegetales (150 g). Mix de brócoli al vapor y zanahorias salteadas con un toque de aceite de oliva.
-Carbohidrato (150 g). Yuca en salsa o/o blanca al vapor, o arroz blanco
-Bebida natural sin azúcar de 8 oz. Limonada natural sin azúcar, Jugo sin azúcar de fruta en cosecha

CENAS
-Proteína (150 g): Pechuga de Pollo a la plancha – carne de hamburguesa asada
-Vegetales (100 g): Salteado de calabacín, champiñones y pimientos.
-Carbohidrato (100 g): Pasta o cuscús
-Bebida natural sin azúcar de 8 oz: Limonada natural sin azúcar, Jugo sin azúcar de fruta en cosecha

REFRIGERIOS
-Poción de fruta (Papaya - Banano)
-Bebida natural sin azúcar de 8 oz: Limonada natural sin azúcar, Jugo sin azúcar de fruta en cosecha
-Paquete Galleta o Empanada, o Arepa

ESTACIÓN DE BEBIDAS
Café (Tinto), agua, aromáticas, instacrem, galletas) durante todo el día para 60 participantes

3. LOGÍSTICA

- Disponibilidad para la impresión de documentos, según necesidades puntuales del evento

Respuesta: de acuerdo con el requerimiento del supervisor del contrato y en comunicación con la persona responsable de nuestra empresa, para esta ejecución (Contrato) se coordina las impresiones de documentos.

Cordialmente,

COMERCIO INTEGRAL & SERVICIOS S.A.S
NIT. N°. 901.395.454-3
Representante Legal: Melba Cecilia Vargas Montenegro
Teléfono: 310 4599771
Email: coinserviciosas@gmail.com