NIT 900426280-1

COTIZACIÓN

Tunja, 22 de abril de 2026

Señores:
COLEGIO DE BOYACÁ
Ciudad

REFERENCIA: Cotización que tiene como fin contratar: **PRESTAR LOS SERVICIOS LOGÍSTICOS NECESARIOS PARA LA ORGANIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PREVISTAS EN EL PLAN DE BIENESTAR Y LA CELEBRACION DEL ANIVERSARIO INSTITUCIONAL DEL ESTABLECIMIENTO PUBLICO COLEGIO DE BOYACA PARA LA VIGENCIA 2026,** con las siguientes condiciones a tener en cuenta:

ITEM	SERVICIO	FECHA	DESCRIPCIÓN	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	TOTAL ITEM INCLUIDO IVA
1	**SERVICIO DE LOGÍSTICA PARA EL DESARROLLO DE LA JORNADA DE CAPACITACIÓN DIRIGIDO A PERSONAL DOCENTE Y ADMINISTRATIVOS**	Por definir	**CAPACITACIÓN:** Tiempo: 2 horas y 30 minutos Tema: Trabajo en equipo, enfocado en fortalecimiento de habilidades blandas asociadas (empatía, respeto, colaboración, comunicación asertiva, resolución de conflictos, flexibilidad y adaptación). Perfil del capacitador: Profesional en psicología, con formación en psicología organizacional o educativa.	GLOBAL	1	550.000	550.000
			AUDITORIO: Auditorio con capacidad para 180 personas, Tiempo 4 horas (incluye sonido, pantalla led de 4x2mts y sillas) Se incluyen seis meseros, 161 sillas, 20 manteles durante todo el evento.	UND	1	4.100.000	4.100.000
			ESTACIÓN DE CAFÉ: durante la jornada de capacitación (Bebida caliente de bienvenida Café y Aromática en vasos de 7 Oz, 2 bebidas por funcionario)	UND	161	5.250	845.250
			REFRIGERIO DE LA MAÑANA: Onces Paipanas: Almojábana, pan de yuca, queso campesino y agua de panela	UND	161	19.000	3.059.000
			ALMUERZO: Servicio en el Restaurante servidos de manera individual.	UND	161	50.000	8.050.000

			Menú: **Plato Fuerte:** Parrillada Especial: Churrasco de 150 gr, Unidad de pierna de pollo, Unidad de chorizo, porción papa criolla 500 gr., unidad de rellena y porción de guacamole 500 gr. Bebida de 250 ml (Soda o gaseosa) **Opción MENÚ Vegetariano:** Menú que tiene un valor aproximado al menú anterior el cual se solicitará con anticipación como opción para los funcionarios que lo soliciten: La opción que se requiere es: Pasta Funghi,120 g de pasta seca (fettuccine o penne), acompañada de una salsa compuesta por 100 g de mix de hongos frescos (champiñón, portobello), 100 ml de crema de leche de alta densidad, 30 ml de vino blanco seco para el desglasado, 20 g de queso parmesano rallado, plato terminado con un peso aproximado de 430 g.				
			REFRIGERIO DE LA TARDE: Pastel: Pollo o carne 120 gr. con Jugo Natural en agua 8 oz.	UND	161	13.000	2.093.000
			ACTIVIDAD RECREATIVA Desarrollo de una actividad de recreación, esparcimiento e integración institucional, dirigida por un animador, orientada al fortalecimiento del clima organizacional, en el marco de las estrategias de bienestar y capacitación, acompañado de Ambientación musical acorde con la actividad e instalación de consola musical y sistema de sonido (parlantes, micrófonos y demás equipos necesarios).	HORAS	4	227.000	908.000
SUBTOTAL CAPITULO No. 1							**22.255.250**
2. CEREMONIA DE EXALTACIÓN FUNCIONARIOS PLANTA ADMINISTRATIVA Y DOCENTE							
-							

ITEM	SERVICIO	FECHA	DESCRIPCIÓN	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	TOTAL ITEM INCLUIDO IVA
2	CEREMONIA DE EXALTACIÓN FUNCIONARIOS	20 de octubre de 2026 Lugar: Teatro Bicentenario	PINES DE SOLAPA DORADOS DE 3 CM DE ALTO POR 2.6 CM DE ANCHO EN ALTO RELIEVE, SEGÚN DISEÑO PROPORCIONADO POR LA ENTIDAD	UND	15	43.250	648.750
			PLACAS DE EXALTACIÓN EN MADERA E IMPRESIÓN Tamaño 15X20 EN GRABADO LASER SEGÚN DISEÑO PROPORCIONADO POR EL ESTABLECIMIENTO.	UND	5	102.000	510.000
			PRENDEDOR DE FLOR PARA SOLAPA (Botoniers): Flores naturales en colores de la bandera del Colegio de Boyacá (verde, blanco y rojo)	UND	20	4.000	80.000
			ARREGLO FLORAL ESTILO JARDÍNERA EN COLORES VERDE, BLANCO Y ROJO (Bandera del Colegio de Boyacá) Para decorar los dos lados del escenario. Regla 3:5-8: Utilizar 3 tipos de flores principales, 5 tallos de follaje y 8 de relleno para lograr equilibrio visual. Medidas mínimas: Arreglo de 1.20 cm de ancho por 80 cm de largo. Base: Base de madera	UND	2	155.000	310.000
			Refrigerio: • Pastel relleno de pollo, de 120 gramos, elaborado con masa hojaldrade horneado. • Jugo Natural cantidad mínima (8 oz). Para servir de manera individual	UND	240	13.000	3.120.000
SUBTOTAL CAPITULO No. 2							**4.668.750**
3. CELEBRACIÓN CUMPLEAÑOS (204) AÑOS DEL ESTABLECIMIENTO PUBLICO COLEGIO DE BOYACÁ.							

NIT 900426280-1

ITEM	SERVICIO	FECHA	DESCRIPCIÓN	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	TOTAL ITEM INCLUIDO IVA
3	CELEBRACION CUMPLEAÑOS DEL COLEGIO – LUGAR PLAZA DE BOLIVAR	POR DEFINIR	**SISTEMA DE SONIDO LINE ARRAY** Cabinas activas RCF TT33A PA 16 Bajos 18" dobles TPS 218 NEO PA 4 Monitores de piso Yorkville NX 750 P 4 Consola MIDAS M32 1 Procesador DBX 260 1 Microfonos shure sm 58 swich 4 Sub Snake 4 canales Whirlwind 1 Stand de micrófono tipo boom König & Meyer 8 Micrófono inalámbrico sennheiser ew 300 G3 4 Cajas directas 4 Distribuidor eléctrico 1 Set de cables XLR, pluf 1/4 y accesorios necesarios 1 **DURACION (04) HORAS**	GLOBAL	1	6.050.000	6.050.000
			ARREGLO FLORAL TIPO CORONA PROTOCOLARIA PARA HOMENAJE -Diámetro de la corona: entre 70 cm y 90 cm -Altura total con soporte: entre 120 cm y 150 cm Flores principales: Anturios rojos o flores de características similares (mínimo 12 unidades) Flores secundarias: Crisantemos, margaritas o flores blancas equivalentes (mínimo 30 unidades) Flores de relleno: Gypsophila (velo de novia) o similar Follaje: • Hojas verdes de cobertura (tipo palma o similar) • Follaje complementario para dar volumen, equilibrio y estética Diseño: • Forma circular con composición	UND	1	190.000	190.000

			simétrica y armónica • Distribución equilibrada de colores (rojo, blanco y verde u otros acordes al evento) • Diseño elegante, sobrio y acorde a actos protocolarios de homenaje • Presentación estética que resalte el carácter institucional del evento Base y soporte: • Base en espuma floral (oasis) con adecuada hidratación • Soporte tipo trípode en madera o metal, estable y resistente				
SUBTOTAL CAPITULO No. 3							**6.240.000**
4. CELEBRACION DIA DEL DOCENTE							
ITEM	**SERVICIO**	**FECHA**	**DESCRIPCIÓN**	**UND**	**CANT**	**VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO**	**TOTAL ITEM INCLUIDO IVA**

4	CELEBRACION DIA DEL DOCENTE	Por definir	Servicio de alimentación tipo menú servido (cena) TRUCHA: Crema de cebollas, Unidad de Filete de Trucha bañado en salsa de ajo y mantequilla con emulsión de limón y albahaca, casquitos rústicos de papa con páprika 500 gr, ensalada de aguacate 500 gr y mix de hojas Postre • Mini Strudel de Manzana 80 gr. Bebida Jugo Natural en Agua 8 oz. Opción MENU Vegetariano: Menú que tiene un valor aproximado al menú anterior el cual se solicitará con anticipación como opción para los funcionarios que lo soliciten: La opción que se requiere es: Pasta Funghi,120 g de pasta seca (fettuccine o penne), acompañada de una salsa compuesta por 100 g de mix de hongos frescos (champiñón, portobello), 100 ml de crema de leche de alta densidad, 30 ml de vino blanco seco para el desglasado, 20 g de queso parmesano rallado, plato terminado con un peso aproximado de 430 g.	UND	114	51.000	5.814.000
			AUDITORIO: Auditorio con capacidad para 114 personas, Tiempo 1 horas (incluye sonido, pantalla led de 4x2mts y sillas) Se incluyen 5 meseros, 114 sillas, 18 manteles.	UND	1	4.400.000	4.400.000
			Servicio de presentación musical en vivo a cargo de un grupo integrado por tres (3) músicos, orientado a la ambientación durante el desarrollo del evento institucional • Repertorio enfocado en música colombiana (instrumental y/o vocal). • Calidad de sonido acorde al espacio del evento Cumplimiento de horarios establecidos por la entidad	UND	1	2.250.000	2.250.000

NIT 900426280-1

SUBTOTAL CAPITULO No. 4							12.464.000
5. RECONOCIMIENTO LABOR FUNCIONARIO PLANTA ADMINISTRATIVA							-
ITEM	**SERVICIO**	**FECHA**	**DESCRIPCIÓN**	**UND**	**CANT**	**VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO**	**TOTAL ITEM INCLUIDO IVA**
5	RECONOCIMIENTO LABOR FUNCIONARIO PLANTA ADMINISTRATIVA	POR DEFINIR	**Servicio de alimentación tipo menú servido** (cena) TRUCHA: Crema de cebollas, Unidad de Filete de Trucha bañado en salsa de ajo y mantequilla con emulsión de limón y albahaca, casquitos rústicos de papa con páprika 500 gr, ensalada de aguacate 500 gr y mix de hojas Postre • Mini Strudel de Manzana 80 gr. Bebida Jugo Natural en Agua 8 oz. Opción MENU Vegetariano: Menú que tiene un valor aproximado al menú anterior el cual se solicitará con anticipación como opción para los funcionarios que lo soliciten: La opción que se requiere es: Pasta Funghi,120 g de pasta seca (fettuccine o penne), acompañada de una salsa compuesta por 100 g de mix de hongos frescos (champiñón, portobello), 100 ml de crema de leche de alta densidad, 30 ml de vino blanco seco para el desglasado, 20 g de queso parmesano rallado, plato terminado con un peso aproximado de 430 g.	UND	50	50.000	2.500.000

NIT 900426280-1

6		POR DEFINIR	Servicio de presentación musical en vivo a cargo de un grupo integrado por tres (3) músicos, orientado a la ambientación durante el desarrollo del evento institucional • Repertorio enfocado en música colombiana (instrumental y/o vocal). • Calidad de sonido acorde al espacio del evento Cumplimiento de horarios establecidos por la entidad	UND	1	2.250.000	2.250.000
SUBTOTAL CAPITULO No. 5							**4.750.000**
VALOR TOTAL CAPÍTULOS IVA INCLUIDO							**50.378.000**

VALOR TOTAL DE LA COTIZACIÓN: CINCUENTA MILLONES TRECIENTOS SETEINTA Y OCHO MIL PESOS MCTE ($ 50.378.000)

Atentamente,

LUIS EMILIO DIAZ SALAMANCA
CC 1049605545 Tunja
Tel 3114889719
RL LATINOS