INSTITUTO DEPARTAMENTAL
CULTURA DEPORTE RECREACIÓN
CAQUETA
NIT.: 891190167-8

Ventanilla Única ICDR
2. Comunicaciones Enviadas
No. Radicado: 2026-317
Fecha: 7/05/2026 Hora: 08:58:00

120

Florencia,

Señores
FUNDACIÓN LUZ DE VIDA
R.L. **Indira Maje Chavez**
fundavida14@gmail.com
CL 8 17 A 35 BRR JUAN XXIII
Florencia, Caquetá.

Asunto: Invitación a Cotizar.

Cordial saludo,

Por medio del presente me permito solicitar la cotización de los siguientes ítems con todos los impuestos a los que haya lugar para una futura contratación, lo anterior en vista, que el Instituto pretende adelantar el proceso de Selección Abreviada de menor cuantía que tiene por objeto **"CONTRATAR EL SERVICIOS DE UN OPERADOR LOGÍSTICO QUE GARANTICE LA REALIZACION DE JORNADAS DE TRABAJO CON LOS ACTORES DE LA CULTURA EN EL CAQUETÁ, PROCESOS DE FORMACION ARTISTICA, EL ENCUENTRO DE NARRACION ORAL, Y LA PARTICIPACION DE GESTORES Y ARTISTAS A EVENTOS A NIVEL DEPARTAMENTAL Y NACIONAL."**

ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT
		PROCESOS DE FORMACION ARTISTICA	
1	ALIMENTACIÓN	Desayunos, almuerzos y cenas, para atender a los participantes de los talleres de formación Artes plásticas. PLATOS DE COMIDA: Platos balanceados, mínimo para el almuerzo y cena 180 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura superior a 60°C y las bebidas frías a menos de 4°C. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Todo el personal de servicio debe contar con carné de manipulación de alimentos vigente, uso de tapabocas, delantal y gorro. Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	360
2	ALOJAMIENTO	Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y	40

		ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación). Zona norte (San Vicente, Puerto Rico, El Doncello, El Paujil, La Montañita y Cartagena del Chaira, Florencia)	
		Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación). Zona sur Municipio (Curillo, Albania, Morelia, Belen, Solita, Solano, Milán y Valparaíso)	50
3	KIT MATERIALES	Paquetes de 20 hojas papel durec boceto x 1/8 y 1/4. 60 lápices 2B y 6B, 30 gomas para borrar, 30 sacapuntas, 10 paquetes de 100 unidades de palos de pincho, 48 juegos de marcadores o plumones de punta delgada, 48 plumones negros, 200 pliegos de poliestireno expandible de 2 cm. 20 rollos de papel de cocina, 2 galones de pegante plástico o Colbon, 2 galones de estuco plástico, 200 barras de silicona para pistola, 100 maderas de 1cmx 100 cm, 100 pinceles, 50 brochas de 2", 12 1/4 de acrílico de 12 colores, 48 unidades de paletas para acrílicos, 100 pliegos de lijas 400 y 180 gr.	1
4	HIDRATACIÓN	Agua embotellada en dispensador durante 6 días tiempo en que se desarrollan los talleres de formación artística.	6
5	TALLERISTA	Tallerista del área plástica con experiencia e idoneidad para orientar los dos talleres, con temáticas en elaboración de carrozas en materiales, como icopor, hierro, madera y materiales reciclables	2

JORNADAS ZONALES DE CULTURA

ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT
1	ALMUERZOS	Platos balanceados, mínimo para el almuerzo 200 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura superior a 60°C y las bebidas frías a menos de 4°C. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Todo el personal de servicio debe contar con carné de manipulación de alimentos vigente, uso de tapabocas, delantal y gorro. Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	50
2	REFRIGERIOS	Sándwich de jamón, y queso más jugo natural en vaso de 12OZ / Pastel de Pollo con jugo natural de 12 OZ, Papa rellena con papa carne y huevo entero y jugo natural o limonada natural en presentación de 12 OZ	180
3	MATERIALES	Rollo papel periódico, 50 marcadores de varios colores, paquete de 100 fichas, 50 lapices y 50 borradores	2

4	TRANSPORTE	Tiquetes terrestres para 30 personas de distintos municipios del Caquetá que participaran en el Jornadas Departamentales de Cultura, ida y regreso.	30
TALLER DE DANZA FOLCLORICA			
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**
1	PLATOS DE COMIDA	Platos balanceados, mínimo para el almuerzo y cena 200 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura superior a 60°C y las bebidas frías a menos de 4°C. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Todo el personal de servicio debe contar con carné de manipulación de alimentos vigente, uso de tapabocas, delantal y gorro. Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	160
2	HIDRATACION	Agua embotella en dispensador durante 3 días tiempo en que se desarrollan los talleres de formación artística.	3
3	TALLERISTA	Tallerista con amplia experiencia e idoneidad que trabaje durante dos días con instructores de los municipios en técnicas y conocimiento de la danza folclórica del Caquetá	2
4	ALOJAMIENTO	Alojamiento: Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).	32
SEGUIMIENTO A PROCESOS FORMATIVOS EN LOS MUNICIPIOS			
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**
1	TALLERES	Realizar talleres en las artes escénicas y en las músicas en los 16 municipios, realizando 6 talleres , 3 por cada área en cada uno de los municipios. Incluyendo tallerista y elementos a utilizar, al igual que gastos de desplazamiento de cada uno de los talleristas	96
JORNADAS DEPARTAMENTALES DE CULTURA			
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**
1	ALIMENTACION	PLATOS DE COMIDA: Platos balanceados, mínimo para el Desayuno, almuerzo y cena 190 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para	154

		alimentos). Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	
2	HOSPEDAJE	Alojamiento: Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).	32
3	REFRIGERIOS SENCILLO	Sándwich de jamón, y queso más jugo natural en vaso de 12OZ / Pastel de Pollo con jugo natural o de caja mínimo de 12 OZ, Papa rellena con papa carne y huevo entero y jugo natural o limonada natural en presentación de 12 OZ	120
4	PENDONES	Pendones de 1 metro de ancho por 2 metros de alto, con publicidad del evento full color, tipo araña, texto y diseño a convenir con el supervisor del contrato.	1

REALIZACION DEL ENCUENTRO DE NARRACION ORAL 2026

ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT
1	GRUPO NACIONAL	Grupo de Teatro Nacional que presente su trabajo artístico ante los participantes del Encuentro, donde se presenten cuentos, historias, acompañado de música en vivo. La obra debe estar dirigida a todo público.	
2	OPERACIÓN SONIDO	* Logística: Transporte seguro (cargue/descargue) de los equipos. * Montaje: Instalación técnica según el Stage Plot de cada evento. * Operación: Mezcla de audio en vivo (FOH y Monitores) para artistas locales, orquestas y actos protocolarios. * Asistencia: Presencia permanente de técnicos de escenario (Stagehands) para cambios rápidos entre agrupaciones. El servicio debe ser prestado por un equipo mínimo conformado por: 1. Ingeniero de Sonido Principal (1): Profesional con experiencia mínima de 5 años en mezcla en vivo para festivales. Debe tener certificación en el manejo de consolas digitales (Yamaha, Allen & Heath o Digico, según el equipo del ICDR). 2. Técnicos de Audio / Monitores (2): Encargados de la ecualización de retornos para los artistas en tarima y gestión de sistemas inalámbricos. 3. Auxiliares de Tarima (3): Personal para el microfoneo, cableado y soporte logístico durante los cambios de grupo. 3. ESPECIFICACIONES DEL MANEJO TÉCNICO* Pruebas de Sonido: Coordinación de soundchecks con artistas locales y orquestas según cronograma. * Protección de Equipos: Implementación de reguladores de voltaje y sistemas de protección contra la humedad (carpas para consolas y cubiertas para parlantes en caso de lluvia). * Mantenimiento Preventivo: Limpieza y revisión de conectores (XLR, Speakon) y cables antes y después de cada jornada. * Backup: El contratista debe contar con un kit de emergencia de cables, micrófonos dinámicos y conectores propios para suplir cualquier falla inmediata del equipo institucional.	4
3	GRUPO DEPARTAMENTAL	Grupo de teatro local que expongan sus trabajos al público en el marco del Encuentro de Narración Oral, donde se evidencia el trabajo actoral y el monologo. Obra orientada al publico juvenil.	3
4	ESCRITORES	Escritores del departamento del Caquetá que expongan sus experiencias literarias en el Encuentro de Escritores.	5
5	MODERADOR	Un moderador para la presentación del Encuentro de escritores, que conozca de literatura y pueda orientar el conversatorio.	1
6	MESA PRINCIPAL	Alquiler Mesa principal con sus respectivas sillas vestidas, arreglo floral 50CM(Centímetros) de largo con heliconias representativas del Departamento del Caquetá.	1

7	ESCENOGRAFIA	Dimensiones 2.30 mts de alto x 3.00 mts de ancho (Mínimo), en estructura de aluminio de alta resistencia, plegable tipo "araña". Debe incluir conectores reforzados y barras magnéticas para sujeción del arte. Impresión Digital a gran formato con tintas látex (ecológicas) a 1440 DPI de resolución mínima. Colores institucionales según manual de marca. Estuche Maleta de transporte rígida o de lona reforzada con ruedas (Trolley Case) para facilitar el traslado.	1
8	PENDON	Pendones de 1 metro de ancho por 2 metros de alto, con publicidad del evento full color, tipo araña, texto y diseño a convenir con el supervisor del contrato.	1
9	CATERING	Mesa de agua y café y galletas de frutos amazónicas, para acompañar el conversatorio con los escritores caqueteños para 150 personas.	1
		Canelazo que se ofrecerá el día de la apertura del Encuentro de Narración Oral. Para 150 persona.	1
10	PROMOCIÓN	Menciones televisivas en medios locales que promocionen el Encuentro.	9
		Medios Alternativos. Promoción de Flayer, programación y menciones en sus emisiones.	5
11	POETAS	Poetas que muestren su talento en el recital poético a realizarse en el Encuentro de Narración Oral.	3
12	TALLERES	Realización de talleres en técnicas de narración oral, monologo y clow.	2
13	ALOJAMIENTO	Alojamiento: Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).	8
14	ALIMENTACION	PLATOS DE COMIDA: Platos balanceados, mínimo para el Desayuno, almuerzo y cena 190 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	18
15	NARRADORES	Narradores locales que muestren al público del encuentro sus trabajos artísticos y se conforme con ellos un comité selectivo para que escoja los mejores participantes del Encuentro en la modalidad infantil y Juvenil.	4
16	TRANSPORTE	Garantizar el Transporte de narradores de los municipios del Caquetá que sean seleccionados para estar en el Encuentro	8
APOYO A LA PARTICIPACION DE ARTISTAS Y GESTORES CULTURALES EN EVENTOS DEL ORDEN NACIONAL			
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**
1	MANUTENCION	Garantizar la alimentación y alojamiento de los artistas o gestores que participen en eventos nacionales. (Diario), según condiciones técnicas antes mencionadas en items anteriores a este cuadro.	50
2	TRANSPORTE TERRESTE	Garantizar el transporte terrestre (Tiquetes) de artistas o gestores que se desplacen a ciudades del orden nacional en cumplimiento de sus agendas o en representación del departamento en eventos, festivales, concursos o encuentros.	30
APOYO A LA REALIZACION DE ENCUENTROS DE LOS CONSEJOS DE CULTURA Y CONSEJOS DE AREA ARTISTICAS			

INSTITUTO DEPARTAMENTAL
CULTURA DEPORTE RECREACIÓN
CAQUETÁ

NIT.: 891190167-8

ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT
1	ALIMENTACIÓN	Garantizar la alimentación de los miembros de los consejos de cultura, o consejos de áreas artísticas que se tengan que desplazar a cumplir con las agendas de sus organizaciones culturales. En las especificaciones técnicas mencionadas en los cuadros anteriores.	30
2	REFRIGERIOS	Sándwich de jamón, y queso más jugo natural en vaso de 12OZ / Pastel de Pollo con jugo natural o de caja mínimo de 12 OZ, Papa rellena con papa carne y huevo entero y jugo natural o limonada natural en presentación de 12 OZ	50
3	TRANSPORTE TERRESTRE	Garantizar el transporte terrestre de los miembros de los consejos de cultura o de arte que participen en agendas de su organización.	27

De ante mano agradecemos la colaboración y extendemos la invitación a participar del futuro proceso de contratación.

Cordialmente,

WILLIAN ARMANDO PARRA
Director

Vo. Bo. Jhon Filiar Silva Bedoya, Coordinador de Cultura.

Outlook

Invitación a cotizar "Operador logístico que garantice la realización de jornadas de trabajo con los actores de la cultura en el Caquetá, procesos de formación artística, encuentro narración oral..."

Desde icdt <info@icdtcaqueta.gov.co>
Fecha Jue 07/05/2026 9:05
Para fundavida14@gmail.com <fundavida14@gmail.com>
CC Secretaria <secretariacultura@icdtcaqueta.gov.co>

1 archivo adjunto (2 MB)
0d0650f5-0Fundación Luz de Vida.pdf;

Cordial saludo,

Con gusto le adjuntamos la comunicación con radicado No. 2026 - 317 - con el PIN 6BB775F4 del 7/05/2026 para su conocimiento y fines correspondientes.
Encuesta de satisfacción

Cordialmente,

Marly Pascuas Sabogal
Técnico en Ventanilla Única y Archivo
ICDR Caquetá
Carrera 11 Villa Olímpica - Celular: 3160534370

INSTITUTO DEPARTAMENTAL
CULTURA DEPORTE RECREACIÓN
CAQUETÁ

INSTITUTO DEPARTAMENTAL
CULTURA DEPORTE RECREACIÓN
CAQUETÁ
NIT.: 891190167-8

Ventanilla Única ICDR
2. Comunicaciones Enviadas
No. Radicado: 2026-318
Fecha: 7/05/2026 Hora: 09:07:00

120

Florencia,

Señores
FUNDACION PARA EL DESARROLLO Y CONSERVACION DE LA AMAZONIA ONG
R.L. **Natalia Pérez**
dulcemiafundacion@hotmail.com
CR 13 A 8 A 23
Florencia, Caquetá.

Asunto: Invitación a Cotizar.

Cordial saludo,

Por medio del presente me permito solicitar la cotización de los siguientes Ítems con todos los impuestos a los que haya lugar para una futura contratación, lo anterior en vista, que el Instituto pretende adelantar el proceso de Selección Abreviada de menor cuantía que tiene por objeto **"CONTRATAR EL SERVICIOS DE UN OPERADOR LOGÍSTICO QUE GARANTICE LA REALIZACION DE JORNADAS DE TRABAJO CON LOS ACTORES DE LA CULTURA EN EL CAQUETÁ, PROCESOS DE FORMACION ARTISTICA, EL ENCUENTRO DE NARRACION ORAL, Y LA PARTICIPACION DE GESTORES Y ARTISTAS A EVENTOS A NIVEL DEPARTAMENTAL Y NACIONAL."**

ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT
		PROCESOS DE FORMACION ARTISTICA	
1	ALIMENTACIÓN	Desayunos, almuerzos y cenas, para atender a los participantes de los talleres de formación Artes plásticas. PLATOS DE COMIDA: Platos balanceados, mínimo para el almuerzo y cena 180 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura superior a 60°C y las bebidas frías a menos de 4°C. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Todo el personal de servicio debe contar con carné de manipulación de alimentos vigente, uso de tapabocas, delantal y gorro. Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	360
2	ALOJAMIENTO	Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o	40

		aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación). Zona norte (San Vicente, Puerto Rico, El Doncello, El Paujil, La Montañita y Cartagena del Chaira, Florencia)	
		Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación). Zona sur Municipio (Curillo, Albania, Morelia, Belen, Solita, Solano, Milán y Valparaiso)	50
3	KIT MATERIALES	Paquetes de 20 hojas papel durec boceto x 1/8 y 1/4. 60 lápices 2B y 6B, 30 gomas para borrar, 30 sacapuntas, 10 paquetes de 100 unidades de palos de pincho, 48 juegos de marcadores o plumones de punta delgada, 48 plumones negros, 200 pliegos de poliestireno expandible de 2 cm. 20 rollos de papel de cocina, 2 galones de pegante plástico o Colbon, 2 galones de estuco plástico, 200 barras de silicona para pistola, 100 maderas de 1cmx 100 cm, 100 pinceles, 50 brochas de 2", 12 1/4 de acrílico de 12 colores, 48 unidades de paletas para acrílicos, 100 pliegos de lijas 400 y 180 gr.	1
4	HIDRATACIÓN	Agua embotellada en dispensador durante 6 días tiempo en que se desarrollan los talleres de formación artística.	6
5	TALLERISTA	Tallerista del área plástica con experiencia e idoneidad para orientar los dos talleres, con temáticas en elaboración de carrozas en materiales, como icopor, hierro, madera y materiales reciclables	2
JORNADAS ZONALES DE CULTURA			
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**
1	ALMUERZOS	Platos balanceados, mínimo para el almuerzo 200 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura superior a 60°C y las bebidas frías a menos de 4°C. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Todo el personal de servicio debe contar con carné de manipulación de alimentos vigente, uso de tapabocas, delantal y gorro. Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	50
2	REFRIGERIOS	Sándwich de jamón, y queso más jugo natural en vaso de 12OZ / Pastel de Pollo con jugo natural de 12 OZ, Papa rellena con papa carne y huevo entero y jugo natural o limonada natural en presentación de 12 OZ	180

3	MATERIALES	Rollo papel periódico, 50 marcadores de varios colores, paquete de 100 fichas, 50 lapices y 50 borradores	2
4	TRANSPORTE	Tiquetes terrestres para 30 personas de distintos municipios del Caquetá que participaran en el Jornadas Departamentales de Cultura, ida y regreso.	30
		TALLER DE DANZA FOLCLORICA	
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**
1	PLATOS DE COMIDA	Platos balanceados, mínimo para el almuerzo y cena 200 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura superior a 60°C y las bebidas frías a menos de 4°C. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Todo el personal de servicio debe contar con carné de manipulación de alimentos vigente, uso de tapabocas, delantal y gorro. Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	160
2	HIDRATACION	Agua embotella en dispensador durante 3 días tiempo en que se desarrollan los talleres de formación artística.	3
3	TALLERISTA	Tallerista con amplia experiencia e idoneidad que trabaje durante dos días con instructores de los municipios en técnicas y conocimiento de la danza folclórica del Caquetá	2
4	ALOJAMIENTO	Alojamiento: Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).	32
		SEGUIMIENTO A PROCESOS FORMATIVOS EN LOS MUNICIPIOS	
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**
1	TALLERES	Realizar talleres en las artes escénicas y en las músicas en los 16 municipios, realizando 6 talleres , 3 por cada área en cada uno de los municipios. Incluyendo tallerista y elementos a utilizar, al igual que gastos de desplazamiento de cada uno de los talleristas	96
		JORNADAS DEPARTAMENTALES DE CULTURA	
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**
1	ALIMENTACION	PLATOS DE COMIDA: Platos balanceados, mínimo para el Desayuno, almuerzo y cena 190 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua	154

		potable o embotellada. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	
2	HOSPEDAJE	Alojamiento: Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).	32
3	REFRIGERIOS SENCILLO	Sándwich de jamón, y queso más jugo natural en vaso de 12OZ / Pastel de Pollo con jugo natural o de caja mínimo de 12 OZ, Papa rellena con papa carne y huevo entero y jugo natural o limonada natural en presentación de 12 OZ	120
4	PENDONES	Pendones de 1 metro de ancho por 2 metros de alto, con publicidad del evento full color, tipo araña, texto y diseño a convenir con el supervisor del contrato.	1
REALIZACION DEL ENCUENTRO DE NARRACION ORAL 2026			
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**
1	GRUPO NACIONAL	Grupo de Teatro Nacional que presente su trabajo artístico ante los participantes del Encuentro, donde se presenten cuentos, historias, acompañado de música en vivo. La obra debe estar dirigida a todo público.	
2	OPERACIÓN SONIDO	* Logística: Transporte seguro (cargue/descargue) de los equipos. * Montaje: Instalación técnica según el Stage Plot de cada evento. * Operación: Mezcla de audio en vivo (FOH y Monitores) para artistas locales, orquestas y actos protocolarios. * Asistencia: Presencia permanente de técnicos de escenario (Stagehands) para cambios rápidos entre agrupaciones. El servicio debe ser prestado por un equipo mínimo conformado por: 1. Ingeniero de Sonido Principal (1): Profesional con experiencia mínima de 5 años en mezcla en vivo para festivales. Debe tener certificación en el manejo de consolas digitales (Yamaha, Allen & Heath o Digico, según el equipo del ICDR). 2. Técnicos de Audio / Monitores (2): Encargados de la ecualización de retornos para los artistas en tarima y gestión de sistemas inalámbricos. 3. Auxiliares de Tarima (3): Personal para el microfoneo, cableado y soporte logístico durante los cambios de grupo. 3. ESPECIFICACIONES DEL MANEJO TÉCNICO* Pruebas de Sonido: Coordinación de soundchecks con artistas locales y orquestas según cronograma. * Protección de Equipos: Implementación de reguladores de voltaje y sistemas de protección contra la humedad (carpas para consolas y cubiertas para parlantes en caso de lluvia). * Mantenimiento Preventivo: Limpieza y revisión de conectores (XLR, Speakon) y cables antes y después de cada jornada. * Backup: El contratista debe contar con un kit de emergencia de cables, micrófonos dinámicos y conectores propios para suplir cualquier falla inmediata del equipo institucional.	4
3	GRUPO DEPARTAMENTAL	Grupo de teatro local que expongan sus trabajos al público en el marco del Encuentro de Narración Oral, donde se evidencia el trabajo actoral y el monologo. Obra orientada al publico juvenil.	3
4	ESCRITORES	Escritores del departamento del Caquetá que expongan sus experiencias literarias en el Encuentro de Escritores.	5

5	MODERADOR	Un moderador para la presentación del Encuentro de escritores, que conozca de literatura y pueda orientar el conversatorio.	1
6	MESA PRINCIPAL	Alquiler Mesa principal con sus respectivas sillas vestidas, arreglo floral 50CM(Centímetros) de largo con heliconias representativas del Departamento del Caquetá.	1
7	ESCENOGRAFIA	Dimensiones 2.30 mts de alto x 3.00 mts de ancho (Mínimo), en estructura de aluminio de alta resistencia, plegable tipo "araña". Debe incluir conectores reforzados y barras magnéticas para sujeción del arte. Impresión Digital a gran formato con tintas látex (ecológicas) a 1440 DPI de resolución mínima. Colores institucionales según manual de marca. Estuche Maleta de transporte rígida o de lona reforzada con ruedas (Trolley Case) para facilitar el traslado.	1
8	PENDON	Pendones de 1 metro de ancho por 2 metros de alto, con publicidad del evento full color, tipo araña, texto y diseño a convenir con el supervisor del contrato.	1
9	CATERING	Mesa de agua y café y galletas de frutos amazónicas, para acompañar el conversatorio con los escritores caqueteños para 150 personas.	1
		Canelazo que se ofrecerá el día de la apertura del Encuentro de Narración Oral. Para 150 persona.	1
10	PROMOCIÓN	Menciones televisivas en medios locales que promocionen el Encuentro.	9
		Medios Alternativos. Promoción de Flayer, programación y menciones en sus emisiones.	5
11	POETAS	Poetas que muestren su talento en el recital poético a realizarse en el Encuentro de Narración Oral.	3
12	TALLERES	Realización de talleres en técnicas de narración oral, monologo y clow.	2
13	ALOJAMIENTO	Alojamiento: Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).	8
14	ALIMENTACION	PLATOS DE COMIDA: Platos balanceados, mínimo para el Desayuno, almuerzo y cena 190 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	18
15	NARRADORES	Narradores locales que muestren al público del encuentro sus trabajos artísticos y se conforme con ellos un comité selectivo para que escoja los mejores participantes del Encuentro en la modalidad infantil y Juvenil.	4
16	TRANSPORTE	Garantizar el Transporte de narradores de los municipios del Caquetá que sean seleccionados para estar en el Encuentro	8
APOYO A LA PARTICIPACION DE ARTISTAS Y GESTORES CULTURALES EN EVENTOS DEL ORDEN NACIONAL			
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**

1	MANUTENCION	Garantizar la alimentación y alojamiento de los artistas o gestores que participen en eventos nacionales. (Diario), según condiciones técnicas antes mencionadas en items anteriores a este cuadro.	50
2	TRANSPORTE TERRESTE	Garantizar el transporte terrestre (Tiquetes) de artistas o gestores que se desplacen a ciudades del orden nacional en cumplimiento de sus agendas o en representación del departamento en eventos, festivales, concursos o encuentros.	30
APOYO A LA REALIZACION DE ENCUENTROS DE LOS CONSEJOS DE CULTURA Y CONSEJOS DE AREA ARTISTICAS			
ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT
1	ALIMENTACIÓN	Garantizar la alimentación de los miembros de los consejos de cultura, o consejos de áreas artisticas que se tengan que desplazar a cumplir con las agendas de sus organizaciones culturales. En las especificaciones técnicas mencionadas en los cuadros anteriores.	30
2	REFRIGERIOS	Sándwich de jamón, y queso más jugo natural en vaso de 12OZ / Pastel de Pollo con jugo natural o de caja mínimo de 12 OZ, Papa rellena con papa carne y huevo entero y jugo natural o limonada natural en presentación de 12 OZ	50
3	TRANSPORTE TERRESTRE	Garantizar el transporte terrestre de los miembros de los consejos de cultura o de arte que participen en agendas de su organización.	27

De ante mano agradecemos la colaboración y extendemos la invitación a participar del futuro proceso de contratación.

Cordialmente,

WILLIAN ARMANDO PARRA
Director

Vo. Bo. Jhon Filiar Silva Bedoya, Coordinador de Cultura.

Outlook

Invitación a cotizar "Operador logístico que garantice la realización de jornadas de trabajo con los actores de la cultura en el Caquetá, procesos de formación artística, encuentro narración oral..."

Desde icdt <info@icdtcaqueta.gov.co>
Fecha Jue 07/05/2026 9:10
Para dulcemiafundacion@hotmail.com <dulcemiafundacion@hotmail.com>
CC Secretaria <secretariacultura@icdtcaqueta.gov.co>

1 archivo adjunto (2 MB)
3cbf8b44-4Fundación para el Desarrollo.pdf;

Cordial saludo,

Con gusto le adjuntamos la comunicación con radicado No. 2026 - 318 - con el PIN 5CDCBF97 del 7/05/2026 para su conocimiento y fines correspondientes.
Encuesta de satisfacción

Cordialmente,

Marly Pascuas Sabogal
Técnico en Ventanilla Única y Archivo
ICDR Caquetá
Carrera 11 Villa Olímpica - Celular: 3160534370

INSTITUTO DEPARTAMENTAL
CULTURA DEPORTE RECREACIÓN
CAQUETÁ

INSTITUTO DEPARTAMENTAL
CULTURA DEPORTE RECREACIÓN
CAQUETA
NIT.: 891190167-8

Ventanilla Única ICDR
2. Comunicaciones Enviadas
No. Radicado: 2026-319
Fecha: 7/05/2026 Hora: 09:14:00

120

Florencia,

Señores
INGESERVIAMAZONIA ISA ZOMAC S.A.S
R.L. **Cristian Leonardo Escobar Carvajal**
Correo: cristianescobarcarvajal@gmail.com
Dirección: Carrera 6 No. 2 - 69 Br. El Centro
Florencia, Caquetá.

Asunto: Invitación a Cotizar.

Cordial saludo,

Por medio del presente me permito solicitar la cotización de los siguientes Ítems con todos los impuestos a los que haya lugar para una futura contratación, lo anterior en vista, que el Instituto pretende adelantar el proceso de Selección Abreviada de menor cuantía que tiene por objeto **"CONTRATAR EL SERVICIOS DE UN OPERADOR LOGÍSTICO QUE GARANTICE LA REALIZACION DE JORNADAS DE TRABAJO CON LOS ACTORES DE LA CULTURA EN EL CAQUETÁ, PROCESOS DE FORMACION ARTISTICA, EL ENCUENTRO DE NARRACION ORAL, Y LA PARTICIPACION DE GESTORES Y ARTISTAS A EVENTOS A NIVEL DEPARTAMENTAL Y NACIONAL."**

ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT
		PROCESOS DE FORMACION ARTISTICA	
1	ALIMENTACIÓN	Desayunos, almuerzos y cenas, para atender a los participantes de los talleres de formación Artes plásticas. PLATOS DE COMIDA: Platos balanceados, mínimo para el almuerzo y cena 180 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura superior a 60°C y las bebidas frías a menos de 4°C. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Todo el personal de servicio debe contar con carné de manipulación de alimentos vigente, uso de tapabocas, delantal y gorro. Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	360
2	ALOJAMIENTO	Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y	40

		ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación). Zona norte (San Vicente, Puerto Rico, El Doncello, El Paujil, La Montañita y Cartagena del Chaira, Florencia)	
		Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación). Zona sur Municipio (Curillo, Albania, Morelia, Belen, Solita, Solano, Milán y Valparaiso)	50
3	KIT MATERIALES	Paquetes de 20 hojas papel durec boceto x 1/8 y 1/4. 60 lápices 2B y 6B, 30 gomas para borrar, 30 sacapuntas, 10 paquetes de 100 unidades de palos de pincho, 48 juegos de marcadores o plumones de punta delgada, 48 plumones negros, 200 pliegos de poliestireno expandible de 2 cm. 20 rollos de papel de cocina, 2 galones de pegante plástico o Colbon, 2 galones de estuco plástico, 200 barras de silicona para pistola, 100 maderas de 1cmx 100 cm, 100 pinceles, 50 brochas de 2", 12 1/4 de acrílico de 12 colores, 48 unidades de paletas para acrílicos, 100 pliegos de lijas 400 y 180 gr.	1
4	HIDRATACIÓN	Agua embotellada en dispensador durante 6 días tiempo en que se desarrollan los talleres de formación artística.	6
5	TALLERISTA	Tallerista del área plástica con experiencia e idoneidad para orientar los dos talleres, con temáticas en elaboración de carrozas en materiales, como icopor, hierro, madera y materiales reciclables	2
JORNADAS ZONALES DE CULTURA			
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**
1	ALMUERZOS	Platos balanceados, mínimo para el almuerzo 200 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura superior a 60°C y las bebidas frías a menos de 4°C. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Todo el personal de servicio debe contar con camé de manipulación de alimentos vigente, uso de tapabocas, delantal y gorro. Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	50
2	REFRIGERIOS	Sándwich de jamón, y queso más jugo natural en vaso de 12OZ / Pastel de Pollo con jugo natural de 12 OZ, Papa rellena con papa carne y huevo entero y jugo natural o limonada natural en presentación de 12 OZ	180
3	MATERIALES	Rollo papel periódico, 50 marcadores de varios colores, paquete de 100 fichas, 50 lapices y 50 borradores	2

4	TRANSPORTE	Tiquetes terrestres para 30 personas de distintos municipios del Caquetá que participaran en el Jornadas Departamentales de Cultura, ida y regreso.	30
TALLER DE DANZA FOLCLORICA			
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**
1	PLATOS DE COMIDA	Platos balanceados, mínimo para el almuerzo y cena 200 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura superior a 60°C y las bebidas frías a menos de 4°C. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Todo el personal de servicio debe contar con carné de manipulación de alimentos vigente, uso de tapabocas, delantal y gorro. Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	160
2	HIDRATACION	Agua embotella en dispensador durante 3 días tiempo en que se desarrollan los talleres de formación artística.	3
3	TALLERISTA	Tallerista con amplia experiencia e idoneidad que trabaje durante dos días con instructores de los municipios en técnicas y conocimiento de la danza folclórica del Caquetá	2
4	ALOJAMIENTO	Alojamiento: Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).	32
SEGUIMIENTO A PROCESOS FORMATIVOS EN LOS MUNICIPIOS			
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**
1	TALLERES	Realizar talleres en las artes escénicas y en las músicas en los 16 municipios, realizando 6 talleres , 3 por cada área en cada uno de los municipios. Incluyendo tallerista y elementos a utilizar, al igual que gastos de desplazamiento de cada uno de los talleristas	96
JORNADAS DEPARTAMENTALES DE CULTURA			
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**
1	ALIMENTACION	PLATOS DE COMIDA: Platos balanceados, mínimo para el Desayuno, almuerzo y cena 190 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para	154

		alimentos). Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	
2	HOSPEDAJE	Alojamiento: Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).	32
3	REFRIGERIOS SENCILLO	Sándwich de jamón, y queso más jugo natural en vaso de 12OZ / Pastel de Pollo con jugo natural o de caja mínimo de 12 OZ, Papa rellena con papa carne y huevo entero y jugo natural o limonada natural en presentación de 12 OZ	120
4	PENDONES	Pendones de 1 metro de ancho por 2 metros de alto, con publicidad del evento full color, tipo araña, texto y diseño a convenir con el supervisor del contrato.	1

REALIZACION DEL ENCUENTRO DE NARRACION ORAL 2026

ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT
1	GRUPO NACIONAL	Grupo de Teatro Nacional que presente su trabajo artístico ante los participantes del Encuentro, donde se presenten cuentos, historias, acompañado de música en vivo. La obra debe estar dirigida a todo público.	1
2	OPERACIÓN SONIDO	* Logística: Transporte seguro (cargue/descargue) de los equipos. * Montaje: Instalación técnica según el Stage Plot de cada evento. * Operación: Mezcla de audio en vivo (FOH y Monitores) para artistas locales, orquestas y actos protocolarios. * Asistencia: Presencia permanente de técnicos de escenario (Stagehands) para cambios rápidos entre agrupaciones. El servicio debe ser prestado por un equipo mínimo conformado por: 1. Ingeniero de Sonido Principal (1): Profesional con experiencia mínima de 5 años en mezcla en vivo para festivales. Debe tener certificación en el manejo de consolas digitales (Yamaha, Allen & Heath o Digico, según el equipo del ICDR). 2. Técnicos de Audio / Monitores (2): Encargados de la ecualización de retornos para los artistas en tarima y gestión de sistemas inalámbricos. 3. Auxiliares de Tarima (3): Personal para el microfoneo, cableado y soporte logístico durante los cambios de grupo. 3. ESPECIFICACIONES DEL MANEJO TÉCNICO* Pruebas de Sonido: Coordinación de soundchecks con artistas locales y orquestas según cronograma. * Protección de Equipos: Implementación de reguladores de voltaje y sistemas de protección contra la humedad (carpas para consolas y cubiertas para parlantes en caso de lluvia). * Mantenimiento Preventivo: Limpieza y revisión de conectores (XLR, Speakon) y cables antes y después de cada jornada. * Backup: El contratista debe contar con un kit de emergencia de cables, micrófonos dinámicos y conectores propios para suplir cualquier falla inmediata del equipo institucional.	4
3	GRUPO DEPARTAMENTAL	Grupo de teatro local que expongan sus trabajos al público en el marco del Encuentro de Narración Oral, donde se evidencia el trabajo actoral y el monologo. Obra orientada al publico juvenil.	3
4	ESCRITORES	Escritores del departamento del Caquetá que expongan sus experiencias literarias en el Encuentro de Escritores.	5
5	MODERADOR	Un moderador para la presentación del Encuentro de escritores, que conozca de literatura y pueda orientar el conversatorio.	1
6	MESA PRINCIPAL	Alquiler Mesa principal con sus respectivas sillas vestidas, arreglo floral 50CM(Centímetros) de largo con heliconias representativas del Departamento del Caquetá.	1

7	ESCENOGRAFIA	Dimensiones 2.30 mts de alto x 3.00 mts de ancho (Mínimo), en estructura de aluminio de alta resistencia, plegable tipo "araña". Debe incluir conectores reforzados y barras magnéticas para sujeción del arte. Impresión Digital a gran formato con tintas látex (ecológicas) a 1440 DPI de resolución mínima. Colores institucionales según manual de marca. Estuche Maleta de transporte rígida o de lona reforzada con ruedas (Trolley Case) para facilitar el traslado.	1
8	PENDON	Pendones de 1 metro de ancho por 2 metros de alto, con publicidad del evento full color, tipo araña, texto y diseño a convenir con el supervisor del contrato.	1
9	CATERING	Mesa de agua y café y galletas de frutos amazónicas, para acompañar el conversatorio con los escritores caqueteños para 150 personas.	1
		Canelazo que se ofrecerá el día de la apertura del Encuentro de Narración Oral. Para 150 persona.	1
10	PROMOCIÓN	Menciones televisivas en medios locales que promocionen el Encuentro.	9
		Medios Alternativos. Promoción de Flayer, programación y menciones en sus emisiones.	5
11	POETAS	Poetas que muestren su talento en el recital poético a realizarse en el Encuentro de Narración Oral.	3
12	TALLERES	Realización de talleres en técnicas de narración oral, monologo y clow.	2
13	ALOJAMIENTO	Alojamiento: Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).	8
14	ALIMENTACION	PLATOS DE COMIDA: Platos balanceados, mínimo para el Desayuno, almuerzo y cena 190 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	18
15	NARRADORES	Narradores locales que muestren al público del encuentro sus trabajos artísticos y se conforme con ellos un comité selectivo para que escoja los mejores participantes del Encuentro en la modalidad infantil y Juvenil.	4
16	TRANSPORTE	Garantizar el Transporte de narradores de los municipios del Caquetá que sean seleccionados para estar en el Encuentro	8
APOYO A LA PARTICIPACION DE ARTISTAS Y GESTORES CULTURALES EN EVENTOS DEL ORDEN NACIONAL			
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**
1	MANUTENCION	Garantizar la alimentación y alojamiento de los artistas o gestores que participen en eventos nacionales. (Diario), según condiciones técnicas antes mencionadas en items anteriores a este cuadro.	50
2	TRANSPORTE TERRESTE	Garantizar el transporte terrestre (Tiquetes) de artistas o gestores que se desplacen a ciudades del orden nacional en cumplimiento de sus agendas o en representación del departamento en eventos, festivales, concursos o encuentros.	30
APOYO A LA REALIZACION DE ENCUENTROS DE LOS CONSEJOS DE CULTURA Y CONSEJOS DE AREA ARTISTICAS			

INSTITUTO DEPARTAMENTAL
CULTURA DEPORTE RECREACIÓN
CAQUETÁ

NIT.: 891190167-8

ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT
1	ALIMENTACIÓN	Garantizar la alimentación de los miembros de los consejos de cultura, o consejos de áreas artísticas que se tengan que desplazar a cumplir con las agendas de sus organizaciones culturales. En las especificaciones técnicas mencionadas en los cuadros anteriores.	30
2	REFRIGERIOS	Sándwich de jamón, y queso más jugo natural en vaso de 12OZ / Pastel de Pollo con jugo natural o de caja mínimo de 12 OZ, Papa rellena con papa carne y huevo entero y jugo natural o limonada natural en presentación de 12 OZ	50
3	TRANSPORTE TERRESTRE	Garantizar el transporte terrestre de los miembros de los consejos de cultura o de arte que participen en agendas de su organización.	27

De ante mano agradecemos la colaboración y extendemos la invitación a participar del futuro proceso de contratación.

Cordialmente,

WILLIAN ARMANDO PARRA
Director

Vo. Bo. Jhon Filiar Silva Bedoya, Coordinador de Cultura.

Outlook

Invitación a cotizar "Operador logístico que garantice la realización de jornadas de trabajo con los actores de la cultura en el Caquetá, procesos de formación artística, encuentro narración oral..."

Desde icdt <info@icdtcaqueta.gov.co>
Fecha Jue 07/05/2026 9:17
Para cristianescobarcarvajal@gmail.com <cristianescobarcarvajal@gmail.com>
CC Secretaria <secretariacultura@icdtcaqueta.gov.co>

1 archivo adjunto (2 MB)
a1f4874c-0Ingeserviamazonia.pdf;

Cordial saludo,

Con gusto le adjuntamos la comunicación con radicado No. 2026 - 319 - con el PIN 534C6FB4 del 7/05/2026 para su conocimiento y fines correspondientes.
Encuesta de satisfacción

Cordialmente,

Marly Pascuas Sabogal
Técnico en Ventanilla Única y Archivo
ICDR Caquetá
Carrera 11 Villa Olímpica - Celular: 3160534370

INSTITUTO DEPARTAMENTAL
CULTURA DEPORTE RECREACIÓN
CAQUETÁ

FUNDACIÓN NIT: 900.333.121-7
LUZ DE VIDA

Una luz para tu Corazón

CLV-0013-2026

Ventanilla Única ICDR
1. Comunicaciones Recibidas
No. Radicado: 2026-517
Fecha: 8/05/2026 Hora: 15:11:00
No. Folios: 10 Anexo: 0
Recibido por: MARLY PASCUAS SABOGAL

Florencia – Caquetá, 07de mayo de 2026

Doctor
WILLIAM ARMANDO PARRA
Director
Instituto Departamental de cultura, Deporte y Recreación ICDR
Florencia - Caquetá

Asunto: COTIZACIÓN

Vigencia de cotización: QUINCE (15) DIAS CALENDARIO

Objeto: **INVITACIÓN A COTIZAR " CONTRATAR EL SERVICIOS DE UN OPERADOR LOGÍSTICO QUE GARANTICE LA REALIZACION DE JORNADAS DE TRABAJO CON LOS ACTORES DE LA CULTURA EN EL CAQUETÁ, PROCESOS DE FORMACION ARTISTICA, EL ENCUENTRO DE NARRACION ORAL, Y LA PARTICIPACION DE GESTORES Y ARTISTAS A EVENTOS A NIVEL DEPARTAMENTAL Y NACIONAL."**

Datos del cotizante

Nombre o razón social:	FUNDACION LUZ DE VIDA
C.C. ó NIT:	900.333.121-7
Dirección:	Calle 8ª No. 17-A-35 barrio Juan XXIII
Ciudad:	Florencia - Caquetá
Teléfono fijo y/o celular:	313 261 23 47
Correo electrónico:	Fundavida14@gmail.com

Cotización FUNDACIÓN

ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
		PROCESOS DE FORMACION ARTISTICA			
1	ALIMENTACIÓN	Desayunos, almuerzos y cenas, para atender a los participantes de los talleres de formación Artes plásticas. PLATOS DE COMIDA: Platos balanceados, mínimo para el almuerzo y cena 180 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y	360	20.900	7.524.000

		verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura superior a 60°C y las bebidas frías a menos de 4°C. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Todo el personal de servicio debe contar con carné de manipulación de alimentos vigente, uso de tapabocas, delantal y gorro. Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.			
2	ALOJAMIENTO	Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).Zona norte (San Vicente, Puerto Rico, El Doncello, El Paujil, La Montañita y Cartagena del Chaira, Florencia)	40	81.900	3.276.000
		Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación,	50	81.900	4.095.000

FUNDACIÓN LUZ DE VIDA

		dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).Zona sur Municipio (Curillo, Albania, Morelia, Belen, Solita, Solano, Milán y Valparaíso)			
3	KIT MATERIALES	Paquetes de 20 hojas papel durec boceto x 1/8 y 1/4. 60 lápices 2B y 6B, 30 gomas para borrar, 30 sacapuntas, 10 paquetes de 100 unidades de palos de pincho, 48 juegos de marcadores o plumones de punta delgada, 48 plumones negros, 200 pliegos de poliestireno expandible de 2 cm. 20 rollos de papel de cocina, 2 galones de pegante plástico o colbón, 2 galones de estuco plástico, 200 barras de silicona para pistola, 100 maderas de 1cmx 100 cm, 100 pinceles, 50 brochas de 2", 12 1/4 de acrílico de 12 colores, 48 unidades de paletas para acrílicos, 100 pliegos de lijas 400 y 180 gr.	1	6.900.000	6.900.000
4	Hidratación.	Agua embotellada en dispensador durante 6 días tiempo en que se desarrollan los talleres de formación artística.	6	85.100	510.600
5	Tallerista	Tallerista del área plástica con experiencia e idoneidad para orientar los dos talleres, con temáticas en elaboración de carrozas en materiales, como icopor, hierro, madera y materiales reciclables	2	4.190.000	8.380.000
			Subtotal		**30.685.600**

JORNADAS ZONALES DE CULTURA

ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
1	ALMUERZOS	Platos balanceados, mínimo para el almuerzo 200 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y /un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura superior a 60°C y las bebidas frías a menos de 4°C. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El	50	20.900	1.045.000

Carrera 13 No. 11-22 barrio San Francisco
Celular. 310 259 68 49 – 313 261 23 47
Email. fundavida14@gmail.com
Fundavida14@hotmail.com Florencia – Caquetá – Colombia

		proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Todo el personal de servicio debe contar con carné de manipulación de alimentos vigente, uso de tapabocas, delantal y gorro. Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.			
2	REFRIGERIOS	Sándwich de jamón, y queso más jugo natural en vaso de 12OZ / Pastel de Pollo con jugo natural de 12 OZ, Papa rellena con papa carne y huevo entero y jugo natural o limonada natural en presentación de 12 OZ	180	12.500	2.250.000
3	MATERIALES	Rollo papel periódico, 50 marcadores de varios colores, paquete de 100 fichas, 50 lápices y 50 borradores	2	369.900	739.800
4	TRANSPORTE	Tiquetes terrestres para 30 personas de distintos municipios del Caquetá que participaran en el Jornadas Departamentales de Cultura, ida y regreso.	30	137.000	4.110.000
				Subtotal	**8.144.800**
		TALLER DE DANZA FOLCLORICA			
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**	**VR. UNITARIO**	**VR. TOTAL**
1	PLATOS DE COMIDA	Platos balanceados, mínimo para el almuerzo y cena 200 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura superior a 60°C y las bebidas frías a menos de 4°C. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Todo el personal de servicio debe contar con carné de manipulación de alimentos vigente, uso de tapabocas, delantal y gorro. Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	160	20.900	3.344.000
2	HIDRATACION	Agua embotella en dispensador durante 3 días tiempo en que se desarrollan los talleres de formación artística.	3	85.100	255.300

FUNDACIÓN LUZ DE VIDA

3	TALLERISTA	Tallerista con amplia experiencia e idoneidad que trabaje durante dos días con instructores de los municipios en técnicas y conocimiento de la danza folclórica del Caquetá	2	3.900.000	7.800.000
4	ALOJAMIENTO	Alojamiento: Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).	32	112.000	3.584.000
				Subtotal	**14.983.300**

SEGUIMIENTO A PROCESOS FORMATIVOS EN LOS MUNICIPIOS					
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**	**VR. UNITARIO**	**VR. TOTAL**
1	TALLERES	Realizar talleres en las artes escénicas y en las música en los 16 municipios, realizando 6 talleres , 3 por cada área en cada uno de los municipios. Incluyendo tallerista y elementos a utilizar, al igual que gastos de desplasamiento de cada uno de los talleristas	96	650.000	62.400.000
				Subtotal	**62.400.000**

JORNADAS DEPARTAMENTALES DE CULTURA					
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**	**VR. UNITARIO**	**VR. TOTAL**
1	ALIMENTACION	PLATOS DE COMIDA: Platos balanceados, mínimo para el Desayuno, almuerzo y cena 190 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o	154	24.900	3.834.600

Carrera 13 No. 11-22 barrio San Francisco
Celular. 310 259 68 49 – 313 261 23 47
Email. fundavida14@gmail.com
Fundavida14@hotmail.com Florencia –
Caquetá – Colombia

		embotellada. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.			
2	Alojamiento	Alojamiento: Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).	32	109.900	3.516.800
3	REFRIGERIOS SENCILLO	Sándwich de jamón, y queso más jugo natural en vaso de 12OZ / Pastel de Pollo con jugo natural o de caja mínimo de 12 OZ, Papa rellena con papa carne y huevo entero y jugo natural o limonada natural en presentación de 12 OZ	120	12.500	1.500.000
4	PENDONES	Pendones de 1 metro de ancho por 2 metros de alto, con publicidad del evento full color, tipo araña, texto y diseño a convenir con el supervisor del contrato.	1	289.000	289.000
			SubTotal		**9.140.400**
REALIZACION DEL ENCUENTRO DE NARRACION ORAL 2026					
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**	**VR. UNITARIO**	**VR. TOTAL**
1	GRUPO NACIONAL	Grupo de teatro Nacional que presente su trabajo artístico ante los participantes del Encuentro, donde se presenten cuentos, historias, acompañado de música en vivo. La obra debe estar dirigida a todo público.	1	13.100.000	13.100.000
2	OPERACIÓN SONIDO	* Logística: Transporte seguro (cargue/descargue) de los equipos. * Montaje: Instalación técnica según el Stage Plot de cada evento. * Operación: Mezcla de audio en vivo (FOH y Monitores) para artistas locales, orquestas	4	2.490.000	9.960.000

		y actos protocolarios. * Asistencia: Presencia permanente de técnicos de escenario (Stagehands) para cambios rápidos entre agrupaciones. El servicio debe ser prestado por un equipo mínimo conformado por: 1. Ingeniero de Sonido Principal (1): Profesional con experiencia mínima de 5 años en mezcla en vivo para festivales. Debe tener certificación en el manejo de consolas digitales (Yamaha, Allen & Heath o Digico, según el equipo del ICDR). 2. Técnicos de Audio / Monitores (2): Encargados de la ecualización de retornos para los artistas en tarima y gestión de sistemas inalámbricos. 3. Auxiliares de Tarima (3): Personal para el microfoneo, cableado y soporte logístico durante los cambios de grupo. 3. ESPECIFICACIONES DEL MANEJO TÉCNICO* Pruebas de Sonido: Coordinación de soundchecks con artistas locales y orquestas según cronograma. * Protección de Equipos: Implementación de reguladores de voltaje y sistemas de protección contra la humedad (carpas para consolas y cubiertas para parlantes en caso de lluvia). * Mantenimiento Preventivo: Limpieza y revisión de conectores (XLR, Speakon) y cables antes y después de cada jornada. * Backup: El contratista debe contar con un kit de emergencia de cables, micrófonos dinámicos y conectores propios para suplir cualquier falla inmediata del equipo institucional.			
3	GRUPO DEPARTAMENTAL	Grupo de teatro local que expongan sus trabajos al público en el marco del Encuentro de Narración Oral, donde se evidencia el trabajo actoral y el monologo. Obra orientada al publico juvenil.	3	7.950.000	23.850.000
4	Escritores	Escritores del departamento del Caquetá que expongan sus experiencias literarias en el Encuentro de Escritores.	5	790.000	3.950.000
5	Moderador	Un moderador para la presentación del Encuentro de escritores, que conozca de literatura y pueda orientar el conversatorio.	1	2.120.000	2.120.000
6	Mesa Principal	Alquiler Mesa principal con sus respectivas sillas vestidas, arreglo floral 50CM(Centímetros) de largo con heliconias representativas del Departamento del Caquetá.	1	398.000	398.000
7	Escenografía	Dimensiones 2.30 mts de alto x 3.00 mts de ancho (Mínimo), en estructura de aluminio de alta resistencia, plegable tipo "araña". Debe incluir conectores reforzados y barras magnéticas para sujeción del arte. Impresión Digital a gran formato con tintas látex (ecológicas) a 1440 DPI de resolución mínima. Colores institucionales según manual de marca. Estuche Maleta de	1	3.190.000	3.190.000

		transporte rígida o de lona reforzada con ruedas (Trolley Case) para facilitar el traslado.			
8	Pendón	Pendones de 1 metro de ancho por 2 metros de alto, con publicidad del evento full color, tipo araña, texto y diseño a convenir con el supervisor del contrato.	1	298.000	298.000
9	CATERING	Mesa de agua y café y galletas de frutos amazónicas, para acompañar el conversatorio con los escritores caqueteños para 150 personas.	1	410.000	410.000
		Canelazo que se ofrecerá el día de la apertura del Encuentro de Narración Oral. Para 150 persona.	1	488.000	488.000
10	Promoción	Menciones televisivas en medios locales que promocionen el Encuentro.	9	149.000	1.341.000
		Medios Alternativos. Promoción de Flayer, programación y menciones en sus emisiones.	5	510.000	2.550.000
11	Poetas	Poetas que muestren su talento en el recital poético a realizarse en el Encuentro de Narración Oral.	3	760.000	2.280.000
12	Talleres	Realización de talleres en técnicas de narración oral, monologo y clow.	2	2.390.000	4.780.000
13	Alojamiento	Alojamiento: Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).	8	109.900	879.200
14	Alimentación	PLATOS DE COMIDA:Platos balanceados, mínimo para el Desayuno, almuerzo y cena 190 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o	18	24.500	441.000

FUNDACIÓN LUZ DE VIDA

		ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.			
15	Narradores	Narradores locales que muestren al público del encuentro sus trabajos artísticos y se conforme con ellos un comité selectivo para que escoja los mejores participantes del Encuentro en la modalidad infantil y Juvenil.	4	1.220.000	4.880.000
16	Transporte	Garantizar el Transporte de narradores de los municipios del Caquetá que sean seleccionados para estar en el Encuentro	8	136.000	1.088.000
				Subtotal	**76.003.200**
APOYO A LA PARTICIPACION DE ARTISTAS Y GESTORES CULTURALES EN EVENTOS DEL ORDEN NACIONAL					
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**	**VR. UNITARIO**	**VR. TOTAL**
1	MANUTENCION	Garantizar la alimentación y alojamiento de los artistas o gestores que participen en eventos nacionales. (Diario), según condiciones técnicas antes mencionadas en ítems anteriores a este cuadro.	50	467.000	23.350.000
2	TRANSPORTE TERRESTE	Garantizar el transporte terrestre (Tiquetes) de artistas o gestores que se desplacen a ciudades del orden nacional en cumplimiento de sus agendas o en representación del departamento en eventos, festivales, concursos o encuentros.	30	395.000	11.850.000
				Subtotal	**35.200.000**
APOYO A LA REALIZACION DE ENCUENTROS DE LOS CONSEJOS DE CULTURA Y CONSEJOS DE AREA ARTISTICAS					
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**	**VR. UNITARIO**	**VR. TOTAL**
1	ALIMENTACIÓN	Garantizar la alimentación de los miembros de los consejos de cultura, o consejos de área artísticas que se tengan que desplazar a cumplir con las agendas de sus organizaciones culturales. En las especificaciones técnicas mencionadas en los cuadros anteriores.	30	20.900	627.000
2	REFRIGERIOS	Sándwich de jamón, y queso más jugo natural en vaso de 12OZ / Pastel de Pollo con jugo natural o de caja mínimo de 12 OZ, Papa rellena con papa carne y huevo entero y jugo natural o limonada natural en presentación de 12 OZ	50	12.500	625.000
3	TRANSPORTE TERRESTRE	Garantizar el transporte terrestre de los miembros de los consejos de cultura o de arte que participen en agendas de sus organización.	27	137.000	3.699.000
				Subtotal	**4.951.000**

FUNDACIÓN NIT: 900.333.121-7
LUZ DE VIDA

Una luz para tu Corazón

CLV-0013-2026

TOTAL:		**241.508.300**

Atentamente,

FUNDACIÓN LUZ DE VIDA
NIT. 900.333.121-7
Rep. Legal. Indira Maje Chavez
C. C. No. 40.780.693 de Florencia
Móvil. 313 261 23 47
Email. Fundavida14@gmail.com
Florencia - Caquetá

FUNDACIÓN
LUZ DE VIDA

ISA S.A.S. ZOMAC
INGESERVIAMAZONIA
NIT. 901.380.905-8

COTIZACION 012-2026

INSTITUTO DEPARTAMENTAL CULTURA DEPORTE RECREACIÓN CAQUETÁ

Ventanilla Única ICDR
1. Comunicaciones Recibidas
No. Radicado: 2026-519
Fecha: 8/05/2026 Hora: 15:35:00
No. Folios: 11 Anexo: 0
Recibido por: MARLY PASCUAS SABOGAL

COTIZACION

Florencia – Caquetá, 07 de mayo de 2026

Doctor
WILLIAN ARMANDO PARRA
Director
Instituto Departamental de cultura, Deporte y Recreación del Caquetá
La ciudad

Referencia: **"CONTRATAR EL SERVICIOS DE UN OPERADOR LOGÍSTICO QUE GARANTICE LA REALIZACION DE JORNADAS DE TRABAJO CON LOS ACTORES DE LA CULTURA EN EL CAQUETÁ, PROCESOS DE FORMACION ARTISTICA, EL ENCUENTRO DE NARRACION ORAL, Y LA PARTICIPACION DE GESTORES Y ARTISTAS A EVENTOS A NIVEL DEPARTAMENTAL Y NACIONAL."**

ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
		PROCESOS DE FORMACION ARTISTICA			
1	ALIMENTACIÓN	Desayunos, almuerzos y cenas, para atender a los participantes de los talleres de formación Artes plásticas. PLATOS DE COMIDA: Platos balanceados, mínimo para el almuerzo y cena 180 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo: (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura superior a 60°C y las bebidas frías a menos de 4°C. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Todo el personal de servicio debe contar con carné de manipulación de alimentos vigente, uso de tapabocas, delantal y gorro. Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro	360	20.600	7.416.000

Dirección: Carrera 6 No. 2-69, Barrio centro
Móvil. 310 220 39 52
Email. cristianescobarcarvajal@gmail.com
Florencia – Caquetá - Colombia

		sanitario y dentro de su vida útil. Se prohibe el uso de aceites reutilizados.			
2	ALOJAMIENTO	Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vias. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación). Zona norte (San Vicente, Puerto Rico, El Doncello, El Paujil, La Montañita y Cartagena del Chairá, Florencia).	40	78.200	3.128.000
		Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vias. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).Zona sur Municipio (Curillo, Albania, Morelia, Belen, Solita, Solano, Milán y Valparaíso)	50	78.200	3.910.000

Dirección: Carrera 6 No. 2-69, Barrio centro
Móvil. 310 220 39 52
Email. cristianescobarcarvajal@gmail.com
Florencia – Caquetá - Colombia

3	KIT MATERIALES	Paquetes de 20 hojas papel durec boceto x 1/8 y 1/4. 60 lápices 2B y 6B, 30 gomas para borrar, 30 sacapuntas, 10 paquetes de 100 unidades de palos de pincho, 48 juegos de marcadores o plumones de punta delgada, 48 plumones negros, 200 pliegos de poliestireno expandible de 2 cm. 20 rollos de papel de cocina, 2 galones de pegante plástico o colbón, 2 galones de estuco plástico, 200 barras de silicona para pistola, 100 maderas de 1cmx 100 cm, 100 pinceles, 50 brochas de 2", 12 1/4 de acrílico de 12 colores, 48 unidades de paletas para acrílicos, 100 pliegos de lijas 400 y 180 gr.	1	7.100.000	7.100.000
4	Hidratación.	Agua embotellada en dispensador durante 6 días tiempo en que se desarrollan los talleres de formación artística.	6	85.000	510.000
5	Tallerista	Tallerista del área plástica con experiencia e idoneidad para orientar los dos talleres, con temáticas en elaboración de carrozas en materiales, como icopor, hierro, madera y materiales reciclables	2	4.200.000	8.400.000
				TOTAL	30.464.000

JORNADAS ZONALES DE CULTURA

ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
1	ALMUERZOS	Platos balanceados mínimo para el almuerzo 200 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura superior a 60°C y las bebidas frías a menos de 4°C. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Todo el personal de servicio debe contar	50	20.600	1.030.000

		con carné de manipulación de alimentos vigente, uso de tapabocas, delantal y gorro. Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.			
2	REFRIGERIOS	Sándwich de jamón, y queso más jugo natural en vaso de 12OZ / Pastel de Pollo con jugo natural de 12 OZ, Papa rellena con papa carne y huevo entero y jugo natural o limonada natural en presentación de 12 OZ	180	13.000	2.340.000
3	MATERIALES	Rollo papel periódico, 50 marcadores de varios colores, paquete de 100 fichas, 50 lápices y 50 borradores	2	368.100	736.200
4	TRANSPORTE	Tiquetes terrestres para 30 personas de distintos municipios del Caquetá que participaran en el Jornadas Departamentales de Cultura, ida y regreso.	30	132.100	3.963.000
				Subtotal	**8.069.200**

TALLER DE DANZA FOLCLORICA

ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
1	PLATOS DE COMIDA	Platos balanceados, mínimo para el almuerzo y cena 200 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura superior a 60°C y las bebidas frías a menos de 4°C. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Todo el personal de servicio debe contar con carné de manipulación de alimentos vigente, uso de tapabocas, delantal y gorro. Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	160	20.600	3.296.000

Dirección: Carrera 6 No. 2-69, Barrio centro
Móvil. 310 220 39 52
Email: cristianescobarcarvajal@gmail.com
Florencia – Caquetá - Colombia

2	HIDRATACION	Agua embotella en dispensador durante 3 días tiempo en que se desarrollan los talleres de formación artística.	3	85.000	255.000
3	TALLERISTA	Tallerista con amplia experiencia e idoneidad que trabaje durante dos días con instructores de los municipios en técnicas y conocimiento de la danza folclórica del Caquetá	2	4.000.000	8.000.000
4	ALOJAMIENTO	Alojamiento: Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).	32	108.100	3.459.200
				Subtotal	15.010.200

SEGUIMIENTO A PROCESOS FORMATIVOS EN LOS MUNICIPIOS					
ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
1	TALLERES	Realizar talleres en las artes escénicas y en las música en los 16 municipios, realizando 6 talleres, 3 por cada áreas en cada uno de los municipios. Incluyendo tallerista y elementos a utilizar, al igual que gastos de desplazamiento de cada uno de los talleristas	96	645.000	61.920.000
				Subtotal	61.920.000

JORNADAS DEPARTAMENTALES DE CULTURA					
ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
1	ALIMENTACION	PLATOS DE COMIDA: Platós balanceados, mínimo para el Desayuno, almuerzo y cena 190 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g).	154	24.600	3.788.400

		Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del dia (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.			
2	Alojamiento	Alojamiento: Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).	32	110.100	3.523.200
3	REFRIGERIOS SENCILLO	Sándwich de jamón, y queso más jugo natural en vaso de 12OZ / Pastel de Pollo con jugo natural o de caja mínimo de 12 OZ, Papa rellena con papa carne y huevo entero y jugo natural o limonada natural en presentación de 12 OZ	120	13.000	1.560.000
4	PENDONES	Pendones de 1 metro de ancho por 2 metros de alto, con publicidad del evento full color, tipo araña, texto y diseño a convenir con el supervisor del contrato.	1	290.000	290.000
				SubTotal	**9.161.600**

Dirección: Carrera 6 No. 2-69, Barrio centro
Móvil. 310 220 39 52
Email. cristianescobarcarvajal@gmail.com
Florencia – Caquetá - Colombia

ISA S.A.S. ZOMAC
INGESERVIAMAZONIA
NIT. 901.380.905-8

COTIZACION 012-2026

REALIZACION DEL ENCUENTRO DE NARRACION ORAL 2026					
ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
1	GRUPO NACIONAL	Grupo de teatro Nacional que presente su trabajo artístico ante los participantes del Encuentro, donde se presenten cuentos, historias, acompañado de música en vivo. La obra debe estar dirigida a todo público.	1	$ 13.000.000	$ 13.000.000
2	OPERACIÓN SONIDO	* Logistica: Transporte seguro (cargue/descargue) de los equipos. * Montaje: Instalación técnica según el Stage Plot de cada evento. * Operación: Mezcla de audio en vivo (FOH y Monitores) para artistas locales, orquestas y actos protocolarios. * Asistencia: Presencia permanente de técnicos de escenario (Stagehands) para cambios rápidos entre agrupaciones. El servicio debe ser prestado por un equipo minimo conformado por: 1. Ingeniero de Sonido Principal (1): Profesional con experiencia minima de 5 años en mezcla en vivo para festivales. Debe tener certificación en el manejo de consolas digitales (Yamaha, Allen & Heath o Digico, según el equipo del ICDR). 2. Técnicos de Audio / Monitores (2): Encargados de la ecualización de retornos para los artistas en tarima y gestión de sistemas inalámbricos. 3. Auxiliares de Tarima (3): Personal para el microfoneo, cableado y soporte logistico durante los cambios de grupo. 3. ESPECIFICACIONES DEL MANEJO TÉCNICO* Pruebas de Sonido: Coordinación de soundchecks con artistas locales y orquestas según cronograma. * Protección de Equipos: Implementación de reguladores de voltaje y sistemas de protección contra la humedad (carpas para consolas y cubiertas para parlantes en caso de lluvia). * Mantenimiento Preventivo: Limpieza y revisión de conectores (XLR, Speakon) y cables antes y después de cada jornada. * Backup: El contratista debe contar con un kit de emergencia de cables, micrófonos dinámicos y conectores propios para suplir cualquier falla inmediata del equipo institucional.	4	2.460.000	9.840.000
3	GRUPO DEPARTAMENTAL	Grupo de teatro local que expongan sus trabajos al público en el marco del Encuentro de Narración Oral, donde se evidencia el trabajo actoral y el monologo. Obra orientada al publico juvenil.	3	7.950.000	23.850.000

Dirección: Carrera 6 No. 2-69, Barrio centro
Móvil. 310 220 39 52
Email. cristianescobarcarvajal@gmail.com
Florencia – Caquetá - Colombia

4	Escritores	Escritores del departamento del Caquetá que expongan sus experiencias literarias en el Encuentro de Escritores.	5	790.000	3.950.000
5	Moderador	Un moderador para la presentación del Encuentro de escritores, que conozca de literatura y pueda orientar el conversatorio.	1	2.030.000	2.030.000
6	Mesa Principal	Alquiler Mesa principal con sus respectivas sillas vestidas, arreglo floral 50CM(Centimetros) de largo con heliconias representativas del Departamento del Caquetá.	1	392.000	392.000
7	Escenografía	Dimensiones 2.30 mts de alto x 3.00 mts de ancho (Mínimo), en estructura de aluminio de alta resistencia, plegable tipo "araña". Debe incluir conectores reforzados y barras magnéticas para sujeción del arte. Impresión Digital a gran formato con tintas látex (ecológicas) a 1440 DPI de resolución mínima. Colores institucionales según manual de marca. Estuche Maleta de transporte rígida o de lona reforzada con ruedas (Trolley Case) para facilitar el traslado.	1	3.190.000	3.190.000
8	Pendón	Pendones de 1 metro de ancho por 2 metros de alto, con publicidad del evento full color, tipo araña, texto y diseño a convenir con el supervisor del contrato.	1	300.000	300.000
9	CATERING	Mesa de agua y café y galletas de frutos amazónicas para acompañar el conversatorio con los escritores caqueteños para 150 personas.	1	390.000	390.000
		Canelazo que se ofrecerá el día de la apertura del Encuentro de Narración Oral. Para 150 persona.	1	467.000	467.000
10	Promoción	Menciones televisivas en medios locales que promocionen el Encuentro.	9	150.000	1.350.000
		Medios Alternativos. Promoción de Flayer, programación y menciones en sus emisiones.	5	492.000	2.460.000
11	Poetas	Poetas que muestren su talento en el recital poético a realizarse en el Encuentro de Narración Oral.	3	735.000	2.205.000
12	Talleres	Realización de talleres en técnicas de narración oral, monologo y clow.	2	2.400.000	4.800.000
13	Alojamiento	Alojamiento: Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas,	8	108.100	864.800

		fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).			
14	Alimentación	PLATOS DE COMIDA: Platós balanceados, mínimo para el Desayuno, almuerzo y cena 190 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazu) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	18	24.500	441.000
15	Narradores	Narradores locales que muestren al público del encuentro sus trabajos artísticos y se conforme con ellos un comité selectivo para que escoja los mejores participantes del Encuentro en la modalidad infantil y Juvenil.	4	1.190.000	4.760.000
16	Transporte	Garantizar el Transporte de narradores de los municipios del Caquetá que sean seleccionados para estar en el Encuentro	8	134.500	1.076.000
				TOTAL	75.365.800

Dirección: Carrera 6 No. 2-69, Barrio centro
Móvil. 310 220 39 52
Email. cristianescobarcarvajal@gmail.com
Florencia – Caquetá - Colombia

ISA S.A.S. ZOMAC
INGESERVIAMAZONIA
NIT. 901.380.905-8

COTIZACION 012-2026

APOYO A LA PARTICIPACION DE ARTISTAS Y GESTORES CULTURALES EN EVENTOS DEL ORDEN NACIONAL					
ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
1	MANUTENCION	Garantizar la alimentación y alojamiento de los artistas o gestores que participen en eventos nacionales. (Diario), según condiciones técnicas antes mencionadas en items anteriores a este cuadro.	50	462.000	23.100.000
2	TRANSPORTE TERRESTE	Garantizar el transporte terrestre (Tiquetes) de artistas o gestores que se desplacen a ciudades del orden nacional en cumplimiento de sus agendas o en representación del departamento en eventos, festivales, concursos o encuentros.	30	400.000	12.000.000
				TOTAL	**35.100.000**
APOYO A LA REALIZACION DE ENCUENTROS DE LOS CONSEJOS DE CULTURA Y CONSEJOS DE AREA ARTISTICAS					
ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
1	ALIMENTACIÓN	Garantizar la alimentación de los miembros de los consejos de cultura, o consejos de áreas artísticas que se tengan que desplazar a cumplir con las agendas de sus organizaciones culturales. En las especificaciones técnicas mencionadas en los cuadros anteriores.	30	20.600	618.000
2	REFRIGERIOS	Sándwich de jamón, y queso más jugo natural en vaso de 12OZ / Pastel de Pollo con jugo natural o de caja mínimo de 12 OZ, Papa rellena con papa carne y huevo entero y jugo natural o limonada natural en presentación de 12 OZ	50	13.000	650.000
3	TRANSPORTE TERRESTRE	Garantizar el transporte terrestre de los miembros de los consejos de cultura o de arte que participen en agendas de sus organización.	27	132.100	3.566.700
				Subtotal	**4.834.700**
CONTRATAR SERVICIOS ARTISTICOS PARA LA REPRESENTACION EN EVENTOS INSTITUCIONALES					
ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
1	SERVICIOS ARTISTICOS	Contratar la prestación de servicios artísticos y culturales para la ejecución de presentaciones de [Danza Folclórica / Música Tradicional], orientadas a la representación institucional, promoción de la identidad territorial y fortalecimiento de la agenda cultural del departamento del Caquetá en eventos locales y regionales"	3	2.000.000	6.000.000
				Subtotal	**6.000.000**
				TOTAL:	**239.925.500**

Atentamente,

INGESERVIAMAZONIA ISA ZOMAC S.A.S.
NIT. 901.380.905-8

Dirección: Carrera 6 No. 2-69, Barrio centro
Móvil. 310 220 39 52
Email: cristianescobarcarvajal@gmail.com
Florencia – Caquetá - Colombia

ISA S.A.S. ZOMAC
INGESERVIAMAZONIA
NIT. 901.380.905-8

COTIZACION 012-2026

Representante legal: Cristian Leonardo Escobar Carvajal
C. C. No. 16.187.591 de Florencia
Dirección: Carrera 6 No. 2-69 Centro
Email. cristianescobarcarvajal@gmail.com
Celular: 310 220 39 52
San Vicente del Caguan

INGESERVIAMAZONIA ISA ZOMAC S.A.S.
NIT.901.380.905-8
Rep. Legal: Cristian Leonardo Escobar Carvajal
C. C. No. 16.187.591 de Florencia
Dirección: Carrera 6 No. 2-69, Barrio centro

ISA S.A.S. ZOMAC

DULCEMIA ONG
FOUNDATION
NIT. 901.183.873-6

INSTITUTO DEPARTAMENTAL CULTURA DEPORTE RECREACIÓN CAQUETÁ

Ventanilla Única ICDR
1. Comunicaciones Recibidas
No. Radicado: 2026-521
Fecha: 8/05/2026 Hora: 15:55:00
No. Folios: 9 Anexo: 0
Recibido por: MARLY PASCUAS SABOGAL

COTIZACION

Florencia – Caquetá, mayo 07 de 2026

DATOS DEL SOLICITANTE

Doctor
Willian Armando Parra
Director
Instituto Departamental de Cultura, Deporte y Recreación del Caquetá
Florencia, Caquetá

DATOS DE LA COTIZACION

Validez de la oferta: **TREINTA (30) DIAS**

ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
		PROCESOS DE FORMACION ARTISTICA			
1	ALIMENTACIÓN	Desayunos, almuerzos y cenas para atender a los participantes de los talleres de formación Artes plásticas. PLATOS DE COMIDA: Platos balanceados, mínimo para el almuerzo y cena 180 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura superior a 60°C y las bebidas frías a menos de 4°C. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Todo el personal de servicio debe contar con carné de manipulación de alimentos vigente, uso de tapabocas, delantal y gorro. Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	360	21.500	7.740.000
2	ALOJAMIENTO	Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se	40	79.900	3.196.000

Carrera 13ª No. 8-A-59 barrio Juan XXIII
Móvil. 312 462 96 68
Email. dulcemiafundacion@hotmail.com
Florencia – Caquetá - Colombia

		permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).Zona norte (San Vicente, Puerto Rico, El Doncello, El Paujil, La Montañita y Cartagena del Chaira, Florencia)			
		Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres) con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).Zona sur Municipio (Curillo, Albania, Morelia, Belen, Solita, Solano, Milán y Valparaíso)	50	79.900	3.995.000
3	KIT MATERIALES	Paquetes de 20 hojas papel durec boceto x 1/8 y 1/4. 60 lápices 2B y 6B, 30 gomas para borrar, 30 sacapuntas, 10 paquetes de 100 unidades de palos de pincho, 48 juegos de marcadores o plumones de punta delgada, 48 plumones negros, 200 pliegos de poliestireno expandible de 2 cm. 20 rollos de papel de cocina, 2 galones de pegante plástico o colbón, 2 galones de estuco plástico, 200 barras de silicona para pistola, 100 maderas de 1cmx 100 cm, 100 pinceles, 50 brochas de 2", 12 1/4 de acrilico de 12 colores, 48 unidades de paletas para acrilicos, 100 pliegos de lijas 400 y 180 gr.	1	7.000.000	7.000.000

Carrera 13ª No. 8-A-59 barrio Juan XXIII
Móvil. 312 462 96 68
Email. dulcemiafundacion@hotmail.com
Florencia - Caquetá - Colombia

DULCEMIA ONG

FOUNDATION

NIT. 901.183.873-6

4	Hidratación.	Agua embotellada en dispensador durante 6 días tiempo en que se desarrollan los talleres de formación artística.	6	84.900	509.400
5	Tallerista	Tallerista del área plástica con experiencia e idoneidad para orientar los dos talleres, con temáticas en elaboración de carrozas en materiales, como icopor, hierro, madera y materiales reciclables	2	4.210.000	8.420.000
			Subtotal		30.860.400

JORNADAS ZONALES DE CULTURA

ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
1	ALMUERZOS	Platos balanceados, mínimo para el almuerzo 200 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura superior a 60°C y las bebidas frías a menos de 4°C. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Todo el personal de servicio debe contar con carné de manipulación de alimentos vigente, uso de tapabocas, delantal y gorro. Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	50	21.500	1.075.000
2	REFRIGERIOS	Sándwich de jamón, y queso más jugo natural en vaso de 12OZ / Pastel de Pollo con jugo natural de 12 OZ, Papa rellena con papa carne y huevo entero y jugo natural o limonada natural en presentación de 12 OZ	180	13.500	2.430.000
3	MATERIALES	Rollo papel periódico, 50 marcadores de varios colores, paquete de 100 fichas, 50 lápices y 50 borradores	2	372.000	744.000
4	TRANSPORTE	Tiquetes terrestres para 30 personas de distintos municipios del Caquetá que participaran en el Jornadas Departamentales de Cultura, ida y regreso.	30	135.900	4.077.000
			Subtotal		8.326.000

TALLER DE DANZA FOLCLORICA

ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
1	PLATOS DE COMIDA	Platos balanceados, mínimo para el almuerzo y cena 200 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones:	160	21.500	3.440.000

Carrera 13ª No. 8-A-59 barrio Juan XXIII
Móvil. 312 462 96 68
Email. dulcemiafundacion@hotmail.com
Florencia – Caquetá - Colombia

		asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura superior a 60°C y las bebidas frías a menos de 4°C. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Todo el personal de servicio debe contar con carné de manipulación de alimentos vigente, uso de tapabocas, delantal y gorro. Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.			
2	HIDRATACION	Agua embotella en dispensador durante 3 días tiempo en que se desarrollan los talleres de formación artística.	3	84.900	254.700
3	TALLERISTA	Tallerista con amplia experiencia e idoneidad que trabaje durante dos días con instructores de los municipios en técnicas y conocimiento de la danza folclórica del Caquetá	2	4.100.000	8.200.000
4	ALOJAMIENTO	Alojamiento: Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).	32	109.900	3.516.800
				Subtotal	15.411.500

SEGUIMIENTO A PROCESOS FORMATIVOS EN LOS MUNICIPIOS					
ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL

Carrera 13ª No. 8-A-59 barrio Juan XXIII
Móvil. 312 462 96 68
Email. dulcemiafundacion@hotmail.com
Florencia – Caquetá - Colombia

DULCEMIA ONG

FOUNDATION

NIT. 901.183.873-6

1	TALLERES	Realizar talleres en las artes escénicas y en las música en los 16 municipios, realizando 6 talleres, 3 por cada áreas en cada uno de los municipios. Incluyendo tallerista y elementos a utilizar, al igual que gastos de desplazamiento de cada uno de los talleristas	96	655.000	62.880.000
			Subtotal		**62.880.000**

JORNADAS DEPARTAMENTALES DE CULTURA

ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
1	ALIMENTACION	PLATOS DE COMIDA: Platos balanceados, mínimo para el Desayuno, almuerzo y cena 190 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. El servicio debe realizarse en loza, o recipientes térmicos, desechables biodegradables (si es para llevar) incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	154	25.500	3.927.000
2	Alojamiento	Alojamiento: Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).	32	110.000	3.520.000
3	REFRIGERIOS SENCILLO	Sándwich de jamón, y queso más jugo natural en vaso de 12OZ / Pastel de Pollo con jugo natural o	120	13.500	1.620.000

Carrera 13ª No. 8-A-59 barrio Juan XXIII
Móvil. 312 462 96 68
Email. dulcemiafundacion@hotmail.com
Florencia – Caquetá - Colombia

		de caja mínimo de 12 OZ, Papa rellena con papa carne y huevo entero y jugo natural o limonada natural en presentación de 12 OZ			
4	PENDONES	Pendones de 1 metro de ancho por 2 metros de alto, con publicidad del evento full color, tipo araña, texto y diseño a convenir con el supervisor del contrato.	1	291.000	291.000
				SubTotal	9.358.000
REALIZACION DEL ENCUENTRO DE NARRACION ORAL 2026					
ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
1	GRUPO NACIONAL	Grupo de teatro Nacional que presente su trabajo artístico ante los participantes del Encuentro, donde se presenten cuentos, historias, acompañado de música en vivo. La obra debe estar dirigida a todo público.	1	12.900.000	12.900.000
2	OPERACIÓN SONIDO	* Logística: Transporte seguro (cargue/descargue) de los equipos. * Montaje: Instalación técnica según el Stage Plot de cada evento. * Operación: Mezcla de audio en vivo (FOH y Monitores) para artistas locales, orquestas y actos protocolarios. * Asistencia: Presencia permanente de técnicos de escenario (Stagehands) para cambios rápidos entre agrupaciones. El servicio debe ser prestado por un equipo mínimo conformado por: 1. Ingeniero de Sonido Principal (1): Profesional con experiencia mínima de 5 años en mezcla en vivo para festivales. Debe tener certificación en el manejo de consolas digitales (Yamaha, Allen & Heath o Digico, según el equipo del ICDR). 2. Técnicos de Audio / Monitores (2): Encargados de la ecualización de retornos para los artistas en tarima y gestión de sistemas inalámbricos. 3. Auxiliares de Tarima (3): Personal para el microfoneo, cableado y soporte logístico durante los cambios de grupo. 3. ESPECIFICACIONES DEL MANEJO TÉCNICO* Pruebas de Sonido: Coordinación de soundchecks con artistas locales y orquestas según cronograma. * Protección de Equipos: Implementación de reguladores de voltaje y sistemas de protección contra la humedad (carpas para consolas y cubiertas para parlantes en caso de lluvia). * Mantenimiento Preventivo: Limpieza y revisión de conectores (XLR, Speakon) y cables antes y después de cada jornada. * Backup: El contratista debe contar con un kit de emergencia de cables, micrófonos dinámicos y conectores propios para suplir cualquier falla inmediata del equipo institucional.	4	2.550.000	10.200.000
3	GRUPO DEPARTAMENTAL	Grupo de teatro local que expongan sus trabajos al público en el marco del Encuentro de Narración Oral, donde se evidencia el trabajo actoral y el monologo. Obra orientada al público juvenil.	3	8.100.000	24.300.000

Carrera 13ª No. 8-A-59 barrio Juan XXIII
Móvil. 312 462 96 68
Email. dulcemiafundacion@hotmail.com
Florencia – Caquetá - Colombia

4	Escritores	Escritores del departamento del Caquetá que expongan sus experiencias literarias en el Encuentro de Escritores.	5	820.000	4.100.000
5	Moderador	Un moderador para la presentación del Encuentro de escritores, que conozca de literatura y pueda orientar el conversatorio.	1	2.150.000	2.150.000
6	Mesa Principal	Alquiler Mesa principal con sus respectivas sillas vestidas, arreglo floral 50CM(Centímetros) de largo con heliconias representativas del Departamento del Caquetá.	1	410.000	410.000
7	Escenografía	Dimensiones 2.30 mts de alto x 3.00 mts de ancho (Mínimo), en estructura de aluminio de alta resistencia, plegable tipo "araña". Debe incluir conectores reforzados y barras magnéticas para sujeción del arte. Impresión Digital a gran formato con tintas látex (ecológicas) a 1440 DPI de resolución mínima. Colores institucionales según manual de marca. Estuche Maleta de transporte rígida o de lona reforzada con ruedas (Trolley Case) para facilitar el traslado.	1	3.220.000	3.220.000
8	Pendón	Pendones de 1 metro de ancho por 2 metros de alto, con publicidad del evento full color, tipo araña, texto y diseño a convenir con el supervisor del contrato.	1	302.000	302.000
9	CATERING	Mesa de agua y café y galletas de frutos amazónicas, para acompañar el conversatorio con los escritores caqueteños para 150 personas.	1	400.000	400.000
		Canelazo que se ofrecerá el día de la apertura del Encuentro de Narración Oral. Para 150 persona.	1	485.000	485.000
10	Promoción	Menciones televisivas en medios locales que promocionen el Encuentro.	9	151.000	1.359.000
		Medios Alternativos. Promoción de Flayer, programación y menciones en sus emisiones.	5	498.000	2.490.000
11	Poetas	Poetas que muestren su talento en el recital poético a realizarse en el Encuentro de Narración Oral.	3	755.000	2.265.000
12	Talleres	Realización de talleres en técnicas de narración oral, monologo y clow.	2	2.410.000	4.820.000
13	Alojamiento	Alojamiento: Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de	8	112.000	896.000

Carrera 13ª No. 8-A-59 barrio Juan XXIII
Móvil. 312 462 96 68
Email. dulcemiafundacion@hotmail.com
Florencia – Caquetá - Colombia

		seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).			
14	Alimentación	PLATOS DE COMIDA: Platos balanceados, mínimo para el Desayuno, almuerzo y cena 190 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. El servicio debe realizarse en loza, o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	18	26.000	468.000
15	Narradores	Narradores locales que muestren al público del encuentro sus trabajos artísticos y se conforme con ellos un comité selectivo para que escoja los mejores participantes del Encuentro en la modalidad infantil y Juvenil.	4	1.190.000	4.760.000
16	Transporte	Garantizar el Transporte de narradores de los municipios del Caquetá que sean seleccionados para estar en el Encuentro	8	134.500	1.076.000
			TOTAL		**76.601.000**

APOYO A LA PARTICIPACION DE ARTISTAS Y GESTORES CULTURALES EN EVENTOS DEL ORDEN NACIONAL					
ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR.UNITARIO	VR. TOTAL
1	MANUTENCION	Garantizar la alimentación y alojamiento de los artistas o gestores que participen en eventos nacionales. (Diario), según condiciones técnicas antes mencionadas en ítems anteriores a este cuadro.	50	466.000	23.300.000
2	TRANSPORTE TERRESTE	Garantizar el transporte terrestre (Tiquetes) de artistas o gestores que se desplacen a ciudades del orden nacional en cumplimiento de sus agendas o en representación del departamento en eventos, festivales, concursos o encuentros.	30	405.000	12.150.000
			TOTAL		**35.450.000**

APOYO A LA REALIZACION DE ENCUENTROS DE LOS CONSEJOS DE CULTURA Y CONSEJOS DE AREA ARTISTICAS					
ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
1	ALIMENTACIÓN	Garantizar la alimentación de los miembros de los consejos de cultura, o consejos de áreas artísticas que se tengan que desplazar a cumplir con las agendas de sus organizaciones culturales. En las especificaciones técnicas mencionadas en los cuadros anteriores.	30	21.500	645.000

DULCEMIA ONG

FOUNDATION

NIT. 901.183.873-6

2	REFRIGERIOS	Sándwich de jamón, y queso más jugo natural en vaso de 12OZ / Pastel de Pollo con jugo natural o de caja mínimo de 12 OZ, Papa rellena con papa carne y huevo entero y jugo natural o limonada natural en presentación de 12 OZ	50	13.500	675.000
3	TRANSPORTE TERRESTRE	Garantizar el transporte terrestre de los miembros de los consejos de cultura o de arte que participen en agendas de sus organización.	27	135.900	3.669.300
			Subtotal		4.989.300
			TOTAL:		243.876.200

Atentamente,

Natalia Pérez

FUNDACION PARA EL DESARROLLO Y CONSERVACIÓN DE LA AMAZONIA ONG – DULCEMIA ONG –
NIT. 901.183.873-6
Rep. Legal. Natalia Pérez
C. C. No. 40.613.568 de Florencia
Celular. 312 462 96 68
Email. dulcemiafundacion@hotmail.com
Florencia – Caquetá

FOUNDATION

