



Ciudad y Fecha; Tunja, 3 de Julio 2026

Señores: Gobernación de Boyacá
REF: Cotización de servicios para realización de eventos

Respetados señores,

Yo, JOSE RICARDO AYALA MUÑOZ, identificado con cedula de ciudadanía No. 74.347.869 expedida en Zetaquirá, de manera atenta me permito presentar a ustedes la siguiente propuesta de servicios.

COTIZACIÓN NÚMERO 010 FUNDACIÓN CONSTRUYENDO COMUNIDAD NIT 901786967-8				
SEÑOR(ES)	GOBERNACION DE BOYACA		FECHA DE EXPEDICIÓN	
NIT/C.C.	891 800 498-1		3/06/2026	
DIRECCIÓN	Calle 20 No. 9 – 90			
CIUDAD	TUNJA		TELÉFONO	
EMAIL	contactenos@boyaca.gov.co		8742 0150	
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	SUBTOTAL
1	<p>Prestación de servicios artísticos y académicos para el desarrollo de una presentación de humor e imitación tipo show en vivo con un imitador de reconocimiento nacional e internacional, ganador en 4 ocasiones consecutivas del programa Sábados Felices, participación en canales nacionales en diferentes programas, realizando imitaciones de diversos personajes nacionales e internacionales, complementado con una conferencia orientada al desarrollo organizacional, la comunicación y la reflexión institucional. La actividad incluirá intervención escénica, interacción con el público y contenido temático de carácter cultural y formativo, contribuyendo al fortalecimiento de espacios de integración, bienestar y participación de los servidores. El contratista deberá garantizar el cumplimiento de todos los requisitos técnicos y físicos solicitados por el artista (sonido, iluminación, camerino, transporte, etc.) y suministrados directamente por él y su equipo de trabajo.</p> <p>*El proponente deberá presentar brochure del Conferencista donde se muestre la exigencia del perfil solicitado y carta de compromiso del mismo para el evento*</p>	1	\$ 66.570.000,00	\$ 66.570.000,00
2	<p>Refrigerio compuesto por: Opción 1. sándwich gourmet tipo cubano 400 gr compuesto por (Pan Francés/Blandito especial, Jamón Pollo o Cordero y Cerdo Ahumado, Salsa de la Casa, Tajada de Queso Mozarella Lechuga orgánica, Tomate)</p> <p>- Porción de mix de fruta picada (peso mínimo 125 Gramos preparadas con frutas frescas de primera calidad), en empaque individual</p> <p>Bebida gasificada en lata 235 ml Opción 2. Sandwich gourmet 400 gr compuesto Pan artesanal + pollo con champiñones + queso americano + salsa de la casa + lechuga +</p>	750	\$ 31.500,00	\$ 23.625.000,00



	<p>tomate - Porción de mix de fruta picada (peso mínimo 125 Gramos preparadas con frutas frescas de primera calidad), en empaque individual - Bebida gasificada en lata 235 ml.</p> <p>El refrigerio debe presentarse en empaque individual marcado con logo según diseño institucional entregado por el supervisor del contrato, servido tipo buffet entregado por el personal del contratista en el lugar del evento, quienes deben estar uniformados y con las medidas de bioseguridad que garanticen la inocuidad de los alimentos.</p> <p>**Los elementos necesarios para prestar el servicio deberán cumplir con las disposiciones del Decreto No. 383 de 21 de junio de 2019 "Por medio del cual se prohíbe el plástico de un solo uso no biodegradable y el poliestireno expandido en los procesos de contratación en la Gobernación de Boyacá".</p>			
3	<p>Ambientación.</p> <p>1. Tarima, 1 arreglos de flores tropicales grandes rectangular de 1 metro, cámara de humo.</p> <p>2. En el lobby del auditorio ubicar un backing para fotos con decoración con flores, luces y mensaje alusivo a la fecha.</p> <p>**El diseño de la ambientación está sujeto a aprobación del supervisor del contrato al proponente adjudicatario, si el supervisor no aprueba la alternativa presentada, podrá el supervisor elegir entre otras opciones la que considere, siempre y cuando no supere el valor unitario presentado por el contratista en su oferta</p>	1	\$ 5.040.000,00	\$ 5.040.000,00
4	<p>Personal de apoyo para el desarrollo del evento debidamente uniformado (Hombre - Mujer, pantalón negro, camibuso blanco), deberán estar certificadas en manipulación de alimentos de lo cual se deberá adjuntar el respectivo certificado en la presentación de la oferta – El proponente debe anexar certificados de manipulación de alimentos vigentes con la propuesta.</p> <p>NOTA: De todo el personal el proponente deberá allegar cartas de compromiso, firmadas por cada persona propuesta, en el que acepta el rol y desarrollo de las actividades en caso de ser adjudicatario, para el personal manipulador el contratista deberá contar con certificado en manipulación de alimentos vigente para la fecha del evento que evidencie una intensidad entre 10 y 40 horas, siendo 10 horas el mínimo común bajo la Resolución 2674 de 2013.</p>	5	\$ 210.000,00	\$ 1.050.000,00
5	<p>Una estación que deberá incluir: Café tipo tinto, preparado y servido caliente. Aromática (infusión de frutas o hierbas), preparada y servida caliente. Mini galletas surtidas (dulces o saladas), en presentación individual o dispensadas en condiciones higiénicas. El contratista deberá garantizar como mínimo 500 porciones de café tinto (aproximadamente 7 onzas por porción). 500 porciones de</p>	1	\$ 4.410.000,00	\$ 4.410.000,00



	<p>aromática (aproximadamente 7 onzas por porción). 500 porciones de mini galletas (mínimo 2 unidades por persona). Se deberá prever un margen adicional del 5% para contingencias o variaciones en la asistencia. •El servicio deberá prestarse mediante estación tipo autoservicio o asistido. •Incluye termos o dispensadores térmicos en óptimas condiciones. •Disponibilidad de vasos desechables o biodegradables de mínimo 7 onzas. •Agitadores, azúcar blanca y/o morena, edulcorante y servilletas. •El contratista deberá garantizar buenas prácticas de manipulación de alimentos conforme a la normatividad sanitaria vigente. •El personal deberá portar uniforme y elementos de protección adecuados. •La estación deberá mantenerse limpia, organizada y abastecida durante el tiempo que dure el evento.</p>			
6	<p>Elaboración, trámite y autorización del plan de contingencia, pago de organismos de socorro necesarios para el uso del teatro y pago de derechos de autor si es necesario y pago de los derechos de operador de sonido y luces establecidos para el uso del teatro</p>	1	\$ 6.195.000,00	\$ 6.195.000,00
7	<p>Elementos de identidad corporativa consistente en una sombrilla de bolso, de 8 a 10 varillas, con filtro solar, anti-vientos manual marcadas a una tinta, color de la sombrilla a seleccionar por parte del supervisor del contrato. El contratista debe presentar las muestras el elemento.</p>	750	\$ 36.750,00	\$ 27.562.500,00
8	<p>Desarrollar actividad con ocasión del día de la secretaria en un lugar campestre ubicado en el municipio de Tunja, que cuenta con infraestructura recreativa, deportiva y de bienestar, adecuada para la realización de una jornada institucional con enfoque en bienestar laboral, integración y reconocimiento con ocasión del Día de la secretaria. El lugar debe disponer de espacios cerrados y abiertos, zonas verdes, áreas de esparcimiento y servicios complementarios que garantizan condiciones óptimas de comodidad, seguridad y apoyo para el número de asistentes contratados.</p> <p>1. Jornada de Spa y Bienestar: El proveedor deberá garantizar: Área destinada a servicios de relajación en ambiente adecuado, limpio y confortable. Servicios básicos de spa que incluyan: Masaje de relajación, Insumos y equipos necesarios para la correcta prestación del servicio. 2. Actividades Recreativas El lugar deberá contar con: Pista(s) de bolos en funcionamiento, con implementos incluidos (zapatos y bolas). Zona de bolirana con mesa reglamentaria y elementos necesarios. Espacio habilitado para actividad de karaoke, que incluya: Sistema de sonido. Micrófonos. Pantalla o monitor. Catálogo musical variado. Acompañamiento para la coordinación de actividades recreativas. 3. Servicio de Almuerzo, Menú</p>	35	\$ 367.500,00	\$ 12.862.500,00



	compuesto mínimo por: Entrada. Plato fuerte con proteína, acompañamientos y ensalada. Bebida. Postre. El menú debe ser concertado y aprobado por el supervisor del contrato. Servicio de mesa o autoservicio con personal de apoyo. Condiciones óptimas de higiene.			
9	Jornada de capacitación diplomado dirigido el grupo de secretarias en Excel para la Gestión de Datos, Informes y Notificaciones en la cual se logre la Competencia general Utilizar herramientas de Excel de acuerdo con las necesidades de manejo de información, para controlar e ingreso y flujo de datos, generar notificaciones y monitorear en tiempo real el avance de las actividades en los procesos de la Entidad.	35	\$ 231.000,00	\$ 8.085.000,00
ITEMS: 9 SON: CIENTO CINCUENTA Y CINCO MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS			TOTAL	\$ 155.400.000,00

VALOR DE LA PROPUESTA: INCLUIDO CIENTO CINCUENTA Y CINCO MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS IMPUESTOS.
TIEMPO: 30 DÍAS VIGENCIA.

FIRMA	
ENTIDAD	FUNDACIÓN CONSTRUYENDO COMUNIDAD
NIT	901.786.967 -8
REPRESENTANTE LEGAL	JOSE RICARDO AYALA MUÑOZ
IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	CC. 74.347.869
DIRECCIÓN	CRA 11 # 58ª 45
TELÉFONO	3203136332-3194701623
CIUDAD	TUNJA
CORREO ELECTRÓNICO	fundaconstruyendocomunidad@gmail.com

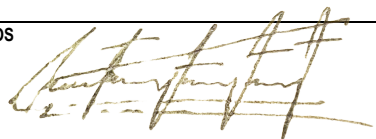


INDEAL INGENIERA SAS
 NIT 900.985.905-1
 Correo indealingenieriasas@gmail.com
 Cel. 3105653028 3194701623
 Sede Zetaquirá Calle 2 numero 2 - 24 barrio La Paz

SEÑOR(ES)	GOBERNACION DE BOYACA	FECHA DE EXPEDICIÓN
NIT/C.C.	891 800 498-1	4/06/2026
DIRECCIÓN	Calle 20 No. 9 – 90	COTIZACIÓN N°
CIUDAD	TUNJA	18
EMAIL	contactenos@boyaca.gov.co	

#	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO	CANTIDAD	TOTAL
1	101	<p>Prestación de servicios artísticos y académicos para el desarrollo de una presentación de humor e imitación tipo show en vivo con un imitador de reconocimiento nacional e internacional, ganador en 4 ocasiones consecutivas del programa Sábados Felices, participación en canales nacionales en diferentes programas, realizando imitaciones de diversos personajes nacionales e internacionales, complementado con una conferencia orientada al desarrollo organizacional, la comunicación y la reflexión institucional. La actividad incluirá intervención escénica, interacción con el público y contenido temático de carácter cultural y formativo, contribuyendo al fortalecimiento de espacios de integración, bienestar y participación de los servidores. El contratista deberá garantizar el cumplimiento de todos los requisitos técnicos y físicos solicitados por el artista (sonido, iluminación, camerino, transporte, etc.) y suministrados directamente por él y su equipo de trabajo.</p> <p>*El proponente deberá presentar brochure del Conferencista donde se muestre la exigencia del perfil solicitado y carta de compromiso del mismo para el evento*</p>	\$ 60.230.000,00	1,0	\$ 60.230.000,00
2	102	<p>Refrigerio compuesto por: Opción 1. sándwich gourmet tipo cubano 400 gr compuesto por (Pan Francés/Blandito especial, Jamón Pollo o Cordero y Cerdo Ahumado, Salsa de la Casa, Tajada de Queso Mozarella Lechuga orgánica, Tomate)</p> <p>- Porción de mix de fruta picada (peso mínimo 125 Gramos preparadas con frutas frescas de primera calidad), en empaque individual Bebida gasificada en lata 235 ml Opción 2. Sándwich gourmet 400 gr compuesto Pan artesanal + pollo con champiñones + queso americano + salsa de la casa + lechuga + tomate - Porción de mix de fruta picada (peso mínimo 125 Gramos preparadas con frutas frescas de primera calidad), en empaque individual - Bebida gasificada en lata 235 ml.</p> <p>El refrigerio debe presentarse en empaque individual marcado con logo según diseño institucional entregado por el supervisor del contrato, servido tipo buffet entregado por el personal del contratista en el lugar del evento, quienes deben estar uniformados y con las medidas de bioseguridad que garanticen la inocuidad de los alimentos.</p> <p>**Los elementos necesarios para prestar el servicio deberán cumplir con las disposiciones del Decreto No. 383 de 21 de junio de 2019 "Por medio del cual se prohíbe el plástico de un solo uso no biodegradable y el poliestireno expandido en los procesos de contratación en la Gobernación de Boyacá"</p>	\$ 28.500,00	750,0	\$ 21.375.000,00

3	103	<p>Ambientación.</p> <p>1. Tarima, 1 arreglos de flores tropicales grandes rectangular de 1 metro, cámara de humo.</p> <p>2. En el lobby del auditorio ubicar un backing para fotos con decoración con flores, luces y mensaje alusivo a la fecha.</p> <p>**El diseño de la ambientación está sujeto a aprobación del supervisor del contrato al proponente adjudicatario, si el supervisor no aprueba la alternativa presentada, podrá el supervisor elegir entre otras opciones la que considere, siempre y cuando no supere el valor unitario presentado por el contratista en su oferta</p>	\$ 4.560.000,00	1,0	\$ 4.560.000,00
4	104	<p>Personal de apoyo para el desarrollo del evento debidamente uniformado (Hombre - Mujer, pantalón negro, camibuso blanco), deberán estar certificadas en manipulación de alimentos de lo cual se deberá adjuntar el respectivo certificado en la presentación de la oferta – El proponente debe anexar certificados de manipulación de alimentos vigentes con la propuesta.</p> <p>NOTA: De todo el personal el proponente deberá allegar cartas de compromiso, firmadas por cada persona propuesta, en el que acepta el rol y desarrollo de las actividades en caso de ser adjudicatario, para el personal manipulador el contratista deberá contar con certificado en manipulación de alimentos vigente para la fecha del evento que evidencie una intensidad entre 10 y 40 horas, siendo 10 horas el mínimo común bajo la Resolución 2674 de 2013.</p>	\$ 190.000,00	5,0	\$ 950.000,00
5	105	<p>Una estación que deberá incluir: Café tipo tinto, preparado y servido caliente. Aromática (infusión de frutas o hierbas), preparada y servida caliente. Mini galletas surtidas (dulces o saladas), en presentación individual o dispensadas en condiciones higiénicas. El contratista deberá garantizar como mínimo 500 porciones de café tinto (aproximadamente 7 onzas por porción). 500 porciones de aromática (aproximadamente 7 onzas por porción). 500 porciones de mini galletas (mínimo 2 unidades por persona). Se deberá prever un margen adicional del 5% para contingencias o variaciones en la asistencia.</p> <ul style="list-style-type: none"> •El servicio deberá prestarse mediante estación tipo autoservicio o asistido. •Incluye termos o dispensadores térmicos en óptimas condiciones. •Disponibilidad de vasos desechables o biodegradables de mínimo 7 onzas. •Agitadores, azúcar blanca y/o morena, edulcorante y servilletas. •El contratista deberá garantizar buenas prácticas de manipulación de alimentos conforme a la normatividad sanitaria vigente. •El personal deberá portar uniforme y elementos de protección adecuados. •La estación deberá mantenerse limpia, organizada y abastecida durante el tiempo que dure el evento. 	\$ 3.990.000,00	1,0	\$ 3.990.000,00
6	106	<p>Elaboración, trámite y autorización del plan de contingencia, pago de organismos de socorro necesarios para el uso del teatro y pago de derechos de autor si es necesario y pago de los derechos de operador de sonido y luces establecidos para el uso del teatro</p>	\$ 5.605.000,00	1,0	\$ 5.605.000,00
7	107	<p>Elementos de identidad corporativa consistente en una sombrilla de bolso, de 8 a 10 varillas, con filtro solar, anti-vientos manual marcadas a una tinta, color de la sombrilla a seleccionar por parte del supervisor del contrato. El contratista debe presentar las muestras el elemento.</p>	\$ 33.250,00	750,0	\$ 24.937.500,00

8	108	<p>Desarrollar actividad con ocasión del día de la secretaria en un lugar campestre ubicado en el municipio de Tunja, que cuenta con infraestructura recreativa, deportiva y de bienestar, adecuada para la realización de una jornada institucional con enfoque en bienestar laboral, integración y reconocimiento con ocasión del Día de la secretaria. El lugar debe disponer de espacios cerrados y abiertos, zonas verdes, áreas de esparcimiento y servicios complementarios que garantizan condiciones óptimas de comodidad, seguridad y apoyo para el número de asistentes contratados.</p> <p>1. Jornada de Spa y Bienestar: El proveedor deberá garantizar: Área destinada a servicios de relajación en ambiente adecuado, limpio y confortable.</p> <p>Servicios básicos de spa que incluyan: Masaje de relajación, Insumos y equipos necesarios para la correcta prestación del servicio. 2. Actividades Recreativas</p> <p>El lugar deberá contar con: Pista(s) de bolos en funcionamiento, con implementos incluidos (zapatos y bolas). Zona de bolirana con mesa reglamentaria y elementos necesarios. Espacio habilitado para actividad de karaoke, que incluya: Sistema de sonido. Micrófonos. Pantalla o monitor.</p> <p>Catálogo musical variado. Acompañamiento para la coordinación de actividades recreativas. 3. Servicio de Almuerzo, Menú compuesto mínimo por: Entrada. Plato fuerte con proteína, acompañamientos y ensalada. Bebida. Postre. El menú debe ser concertado y aprobado por el supervisor del contrato. Servicio de mesa o autoservicio con personal de apoyo. Condiciones óptimas de higiene.</p>	\$ 332.500,00	35,0	\$ 11.637.500,00
9	109	<p>Jornada de capacitación diplomado dirigido el grupo de secretarias en Excel para la Gestión de Datos, Informes y Notificaciones en la cual se logre la Competencia general Utilizar herramientas de Excel de acuerdo con las necesidades de manejo de información, para controlar e ingreso y flujo de datos, generar notificaciones y monitorear en tiempo real el avance de las actividades en los procesos de la Entidad.</p>	\$ 209.000,00	35,0	\$ 7.315.000,00
TOTAL					\$ 140.600.000,00
<p>VALOR PROPUESTA ECONOMICA : CIENTO CUARENTA MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS OBSERVACIONES: LOS VALORES INCLUYEN IMPUESTOS REPRESENTANTE: WILMER MARTINEZ GUERRERO</p> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">  </div>					