I. FECHA DEL ESTUDIO PREVIO

JULIO DE 2026

II. DEPENDENCIA SOLICITANTE

COMANDO GAULA MILITARES

III. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

1. Generalidades de la Entidad

La Misión del Comando General de las Fuerzas Militares es: la realización de operaciones militares orientadas a defender la soberanía, la independencia, la integridad territorial y la derrota de cualquier amenaza que vulnere el orden constitucional, para generar un ambiente de paz, seguridad y desarrollo, garantizando el orden constitucional de la Nación." y a su vez el Comando GUALA Militares cumple con dichas funciones mediante la asesoría y recomendación al Comando Superior en aspectos relacionados con la política gubernamental de antisecuestro y antiextorsión, así mismo Direcciona, Supervisa y acompaña el desempeño operacional y administrativo de los GAULA Militares a nivel Nacional.

Así mismo, el Comando GAULA Militares, lidera, direcciona, coordina y establece directrices para el cumplimiento de políticas de seguridad encaminadas a combatir los delitos de secuestro y extorsión, a través de sus diversas secciones Administrativas y logísticas, por lo tanto, debe propender por satisfacer las necesidades propias de su funcionamiento mediante la adquisición de bienes y/o servicios que le faciliten el cumplimiento de las actividades que estructuralmente tiene encomendadas en virtud de lo dispuesto en Ley 282 de 1996 y demás normas concordantes.

Que existen los recursos disponibles que permiten realizar el proceso contractual y apoyar la necesidad evidenciada por parte del Comando GAULA Militares.

De acuerdo a la disposición número 023 de 2024 del 21 de junio de 2024 expedida por el Comando General de las Fuerzas Militares, por medio de la cual se crea y activa el COMANDO GAULA MILITARES, se aprueba la tabla de organización y equipo TOE y se dictan otras disposiciones y también la resolución número 2772 del 15 de julio de 20204, por medio de la cual el Ministerio de Defensa Nacional aprueba dicha disposición de creación del COMANDO GAULA MILITAR, de dicha creación se desprenden la necesidades de personal, lo cual conlleva a replantear y reorganizar la TOE.

Por lo anterior, el nuevo Comando GAULA Militares requiere cubrir la necesidad de diferentes actividades, como reuniones de trabajo, para la reorganización de funciones de los nuevos puestos de trabajo y formulación de políticas de planeación y gestión del nuevo Comando, además de conferencias, seminarios, talleres y otros, reuniones presididas por el comandante GAULA Militares, en las cuales participaran los miembros según los temas a desarrollar.

2. Necesidad

Teniendo en cuenta que en el 2024 se creó el Comando GAULA Militares, de dicha creación se desprenden necesidades de promoción de políticas y estrategias en la lucha contra la criminalidad, especialmente en aquellos delitos que vulneran de libertad personal, (secuestro y extorsión), por lo tanto, es una constante y una directriz; la capacitación del personal que conforma la Institución Militar y demás organismos de seguridad del Estado, que colaboran con su misión institucional, por consiguiente, para la realización de dichas actividades es necesario el apoyo logístico y administrativo de las mismas, a fin de agrupar a los Comandantes de los grupos GAULA a nivel Nacional, (grupos de acción unificada por la libertad personal "GAULA"), instituciones y organismos de seguridad Nacional (Fiscalía General de la Nación, Cuerpo Técnico de Investigación, DIJIN - Dirección de Investigación Criminal e INTERPOL) al igual que instituciones de seguridad internacionales y cuerpo diplomático de países estratégicos (DEA, FBI, Embajada de EE.UU), para dar cumplimiento a las diferentes actividades, reuniones de trabajo, seminarios de actualización, congresos, conferencias y reuniones presididas por el Señor Comandante del Comando GAULA Militares, con el firme propósito de tomar decisiones acertadas, para estandarizar procesos y procedimientos administrativos, operacionales y judiciales, con el fin de afianzar las funciones del personal que conforma dichos grupos de seguridad, y dar cumplimiento a la misión Institucional, en pro de Defender la Soberanía, la Independencia, la Integridad del Territorio Nacional y enaltecer la imagen de nuestras Fuerzas Militares y en general los organismo de seguridad que conforman el Estado.

Con lo anterior, la entidad requiere contratar un operador logístico especializado que permita planear, coordinar, organizar y ejecutar integralmente las actividades protocolarias, institucionales, académicas, conmemorativas, de bienestar, capacitación, relacionamiento interinstitucional y demás eventos que se

desarrollen en cumplimiento de sus funciones constitucionales, legales y reglamentarias. Dichas actividades constituyen herramientas de apoyo para el fortalecimiento institucional, la articulación con entidades públicas y privadas, la difusión de la gestión, el reconocimiento del personal, la capacitación y el cumplimiento de compromisos misionales, sin que ello implique la realización de gastos suntuarios o ajenos a la finalidad pública.

La contratación mediante un operador logístico responde a criterios de economía, planeación y eficiencia administrativa, al concentrar en un solo contrato la prestación de múltiples servicios complementarios, tales como alquiler de espacios, ayudas audiovisuales, mobiliario, alimentación, transporte, decoración protocolaria, registro fotográfico, logística, montaje y desmontaje, entre otros, evitando la celebración de múltiples contratos independientes que generarían mayores costos administrativos, mayores tiempos de gestión, duplicidad de trámites, incremento en los riesgos contractuales y afectación en la oportunidad del servicio.

La necesidad contractual obedece exclusivamente al cumplimiento de funciones institucionales y misionales, garantizando que cada requerimiento sea previamente autorizado, justificado y ejecutado conforme a las necesidades reales del servicio, bajo criterios de racionalidad, proporcionalidad y uso eficiente de los recursos públicos. En consecuencia, la contratación no tiene como finalidad la realización de actividades de carácter recreativo, suntuario o de representación personal, sino el desarrollo de eventos estrictamente relacionados con el cumplimiento de los objetivos institucionales.

La ejecución del contrato se sujetará a los principios de planeación, economía, responsabilidad, transparencia, selección objetiva y eficiencia previstos en la normativa de contratación estatal, así como a las disposiciones vigentes en materia de austeridad del gasto, garantizando que únicamente se adquieran los bienes y servicios indispensables para cada actividad previamente programada y debidamente soportada por la dependencia solicitante. El operador logístico prestará los servicios bajo demanda, conforme a las necesidades efectivamente requeridas por la Entidad, sin generar obligaciones de consumo mínimo ni pagos por servicios no ejecutados.

Esta modalidad contractual representa una medida de optimización del gasto público, pues permite aprovechar economías de escala, obtener mejores condiciones económicas mediante precios unitarios previamente establecidos, disminuir costos operativos y administrativos, estandarizar la prestación del servicio, asegurar la oportunidad en la atención de los requerimientos institucionales y fortalecer los mecanismos de control y supervisión del contrato.

El Ministerio de defensa - Comando General de las fuerzas Militares- COMANDO GAULA MILITARES, requiere adelantar las siguientes actividades dentro del marco de las funciones asignadas por la Constitución política de 1991, así:

A. Logística para los diferentes eventos, capacitaciones y mesas de trabajo
B. Servicios de alojamiento, alimentación, salones.
C. Elaboración de material audiovisual y ayudas pedagógicas para los eventos.
D. Equipos de audio y video, para el desarrollo de los eventos.

En cumplimiento del parágrafo 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 en concordancia con la circular No.39-2015 expedida por el Ministerio de Defensa Nacional, por la cual se establece la obligatoriedad para todas las Unidades Ejecutoras contratar por Acuerdo Marco de Precios los bienes y servicios que se encuentren inmersos en un acuerdo suscrito por Colombia Compra Eficiente, se deja constancia que el Comité Técnico estructurador verifico en la plataforma del SECOP II los acuerdos marcos y se evidencia que no existe Acuerdo marco para la prestación de este servicio.

a**) Perspectiva legal.**

El Comando GAULA Militares, en atención del presente proceso de contratación requiere realizar un contrato para la prestación de servicios logísticos, de conformidad con la normatividad colombiana. Son aplicables los principios de la Constitución Política, el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública - Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el Decreto 1082 de 2015 y en lo no regulado particularmente, las normas civiles y comerciales.

> Así las cosas, se requiere adelantar el correspondiente proceso de selección para efectuar la escogencia objetiva del contratista que en las mejores condiciones ejecute al Comando GAULA Militares el suministro de tal servicio y la duración para la vigencia 2026.

b. **Perspectiva técnica**.

El Comando GUALA Militares, tiene dentro de sus funciones la promoción de políticas y estrategias en la lucha contra la criminalidad, especialmente en aquellos delitos que vulneran de libertad personal, (secuestro y extorsión), por lo tanto, es una directriz la realización de seminarios, congresos, capacitación, reuniones que permitan una comunicación clara y efectiva de las líneas de mando de la organización, lo cual permita una interacción determinada y conexión entre los diferentes estamentos que contribuyen a que los objetivos institucionales se cumplan, por ende es requerido un espacio para el desarrollo de diferentes actividades encaminadas a cumplir la misión institucional.
El Comando GAULA Militares, se alinean con políticas públicas y estratégicas conjuntas que permitan minimizar los riesgos y garantizar la efectividad de los mismos a nivel nacional.

Por todo lo anterior se hace indispensable la celebración de un contrato para desarrollar actividades logísticas y protocolarías, con un proveedor que cumpla con los requerimientos y necesidades determinadas en el presente estudio prestando servicios de logística integral que permita contar con los elementos, insumos y lugares requeridos para el desarrollo de estas.

El Comando General de las Fuerzas Militares- Comando GAULA Militares, para la presente vigencia tiene proyectado realizar entre otros los siguientes eventos:

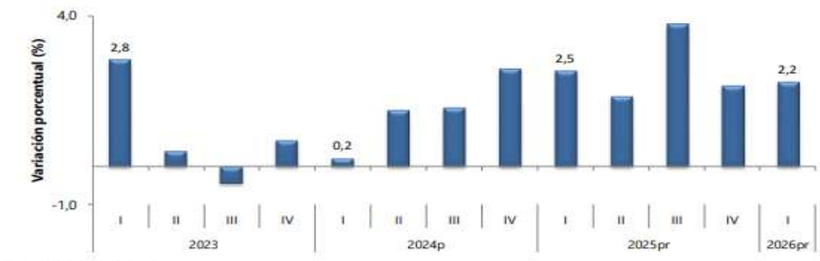
1. REUNIONES, TALLLERES, MESAS DE TRABAJO PARA DEFINIR POLITICAS PÚBLICAS ENMARCADAS EN EL DESARROLLO INSTITUCIONAL Y CUMPLIMIENTO DE LA MISIÓN DEL Comando GAULA Militares.
2. CONMEMORACION DE LOS 30 AÑOS DEL GAULA MILITARES
3. MESAS DE TRABAJO SEGUNDO SEMESTRE 2026 CON APOYO INSTITUCIONAL
4. CIERRE DEL DIPLOMADO DE INTELIGENCIA
5. Entre Otros

Se pueden presentar otros eventos diferentes de acuerdo a la necesidad, al presupuesto asignado para el COMANDO GAULA MILITARES, dependiendo del orden público y diferentes casos presentados a nivel nacional, teniendo en cuenta que la misionalidad de esta es generar políticas y estrategias en la lucha contra la criminalidad, especialmente en aquellos delitos que vulneran de libertad personal, (secuestro y extorsión), por lo tanto, es una constante y una directriz; las reuniones que generen un valor agregado a la institución y permitan desarrollar comunicaciones de alto nivel de forma asertiva y determinante para la efectividad de las operaciones militares, e integración con los demás organismos de seguridad del Estado, que colaboran con su misión institucional, por consiguiente, para la realización de dichas actividades es necesario el apoyo logístico y administrativo para diferentes actividades que surjan de acuerdo a la necesidad manifiesta, en el anexo 1 FICHA TECNICA.

c. Perspectiva económica

Producto Interno Bruto (PIB)
I trimestre 2026 preliminar

Gráfico 1. Producto Interno Bruto
Tasa de crecimiento en volumen[1]
2023-I / 2026pr-I



Fuente: DANE, PIB_T

En el primer trimestre de 2026pr, el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 2,2% respecto al mismo periodo de 2025pr (ver tabla 1). Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son: • Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 5,7% (contribuye 0,9 puntos porcentuales a la variación anual). • Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 2,9% (contribuye 0,6 puntos porcentuales a la variación anual). • Industrias manufactureras crece 2,9% (contribuye 0,3 puntos porcentuales a la variación anual). Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 0,6%. Cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas: • Industrias manufactureras crece 2,3%. • Actividades financieras y de seguros crece 2,2%. • Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 1,4%

En el primer trimestre de 2026pr, el valor agregado de las actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 3,2% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2025pr. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 13): • Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios crece 4,1%. • Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio decrece 2,2%. Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de las actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece en 1,4%, cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas: • Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios decrece 0,4%. • Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 2,6%.

Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios1 Tasas de crecimiento en volumen2 Primer trimestre 2026pr

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2026pr-I / 2025pr-I	2026pr-I / 2025pr-IV
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios	4,1	-0,4
Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores[3]	-2,2	2,6
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades[1]	**3,2**	**1,4**

Fuente: DANE, PIB_T

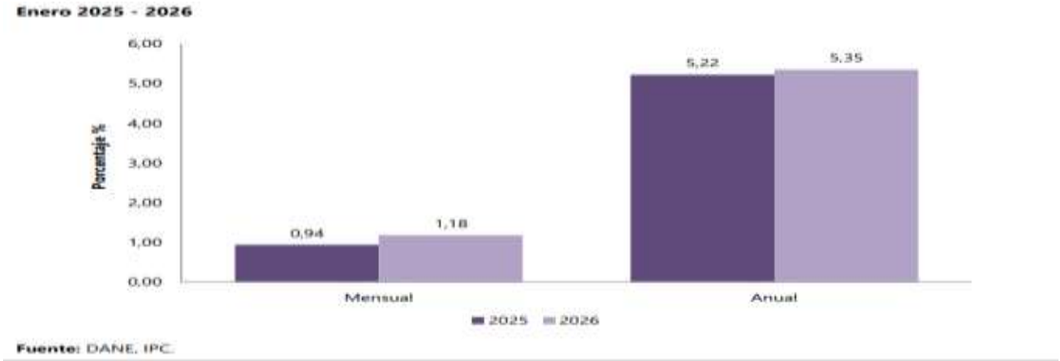
Valor agregado por actividad económica Tasas de crecimiento a precios corrientes Primer trimestre 2026pr

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie Original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2026pr-I / 2025pr-I	2026pr-I / 2025pr-IV
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	-0,2	1,6
Explotación de minas y canteras	1,0	17,7
Industrias manufactureras	4,7	4,2
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado[1]	-4,1	-0,3
Construcción	1,0	-3,1
Comercio al por mayor y al por menor[2]	9,4	2,8
Información y comunicaciones	4,3	1,1
Actividades financieras y de seguros	11,2	5,2
Actividades inmobiliarias	7,2	1,6
Actividades profesionales, científicas y técnicas[3]	7,7	1,6
Administración pública, defensa, educación y salud[4]	12,2	2,4
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[5]	11,1	-4,0
Valor agregado bruto	**6,5**	**2,6**
Impuestos menos subvenciones sobre los productos	1,0	-0,5
Producto Interno Bruto	**5,9**	**2,2**

Fuente: DANE, PIB_T

Fuente: https://www.dane.gov.co/files/operaciones/PIB/bol-PIB-Itrim2026

IPC VARIACION NACIONAL



Comportamiento de la variación mensual del IPC según divisiones y subclases

Variación y contribución mensual por divisiones de gasto En el mes de enero de 2026, el IPC registró una variación de 1,18% en comparación con diciembre de 2025, seis divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (1,18%): Restaurantes y hoteles (2,94%), Transporte (2,14%), Bebidas alcohólicas y tabaco (1,79%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (1,66%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (1,50%) y por último, Salud (1,21%). Por debajo se ubicaron: Bienes y servicios diversos (0,79%), Recreación y cultura (0,50%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,23%), Prendas de vestir y calzado (0,18%), Información y comunicación (0,06%) y por último, Educación (0,00%).

IPC Variación y contribución mensual Según divisiones de gasto Enero 2025 - 2026

Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Restaurantes y hoteles	9,43	1,90	0,21	2,94	0,33
Transporte	12,93	1,71	0,23	2,14	0,29
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	0,64	0,01	1,79	0,03
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	1,62	0,30	1,66	0,31
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	0,70	0,03	1,50	0,06
Salud	1,71	1,04	0,02	1,21	0,02
TOTAL	100,00	0,94	0,94	1,18	1,18
Bienes y servicios diversos	5,36	0,54	0,03	0,79	0,04
Recreación y cultura	3,79	-0,18	-0,01	0,50	0,02
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	0,39	0,12	0,23	0,07
Prendas de vestir y calzado	3,98	-0,15	0,00	0,18	0,01
Información y comunicación	4,33	-0,19	-0,01	0,06	0,00
Educación	4,41	0,00	0,00	0,00	0,00

Fuente: DANE, IPC

Los mayores aportes a la variación mensual del IPC (1,18%), se ubicaron en las divisiones de: Restaurantes y hoteles, Alimentos y bebidas no alcohólicas, Transporte y Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, las cuales aportaron 1,00 puntos porcentuales a la variación total.

Variaciones y contribuciones de las subclases en el mes En enero de 2026 en comparación con diciembre de 2025, la variación de las subclases que más aportaron al índice total fueron: comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (3,36%), transporte urbano (5,11%), carne de res y derivados (2,55%), comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato (2,38%), arriendo imputado (0,43%), servicio doméstico (5,16%), arriendo efectivo (0,41%), tomate (19,63%), papas (10,39%) y frutas frescas (2,39%). Las subclases con mayores aportes negativos a la variación fueron: electricidad (-0,91%), transporte de pasajeros y equipaje en avión (-11,40%), suministro de agua (-0,58%), paquetes turísticos completos (-2,47%) y huevos (-1,60%).

Variación y contribución anual por divisiones de gasto En el mes de enero de 2026, el IPC registró una variación de 5,35% en comparación con enero de 2025. En el último año, las divisiones Restaurantes y hoteles (9,01%), Bebidas alcohólicas y tabaco (7,58%), Salud (7,38%), Educación (7,36%) y por último, Transporte (5,79%) se ubicaron por encima del promedio nacional (5,35%). Entre tanto, las divisiones Bienes y servicios

diversos (5,23%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (5,11%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (4,59%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (4,12%), Recreación y cultura (2,54%), Prendas de vestir y calzado (2,45%) y por último, Información y comunicación (1,48%) se ubicaron por debajo del promedio nacional.

IPC Variación y contribución anual Según divisiones de gasto Enero 2025 - 2026

Divisiones de Gasto	Peso (%)	2025 Variación (%)	2025 Contribución Puntos Porcentuales	2026 Variación (%)	2026 Contribución Puntos Porcentuales
Restaurantes y hoteles	9,43	8,06	0,88	9,01	1,01
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	5,08	0,09	7,68	0,13
Salud	1,71	5,47	0,09	7,38	0,12
Educación	4,41	10,62	0,40	7,38	0,29
Transporte	12,03	4,90	0,66	5,79	0,78
TOTAL	100,00	5,22	5,22	5,35	5,35
Bienes y servicios diversos	5,36	2,80	0,15	5,23	0,27
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	4,49	0,85	5,11	0,98
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	6,48	1,99	4,59	1,42
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	2,20	0,09	4,12	0,17
Recreación y cultura	3,79	-0,18	-0,01	2,54	0,08
Prendas de vestir y calzado	3,98	1,60	0,05	2,45	0,08
Información y comunicación	4,33	-0,99	-0,03	1,48	0,04

Fuente: DANE, IPC.

En enero de 2026 en comparación con enero de 2025, la variación anual de las subclases que más aportaron al índice total fueron: comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (9,19%), arriendo imputado (5,03%), arriendo efectivo (5,27%), transporte urbano (10,29%), carne de res y derivados (11,73%), comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato (8,94%), café y productos a base de café (48,25%), educación preescolar y básica primaria (8,69%), suministro de agua (6,38%) y frutas frescas (9,23%). Las mayores contribuciones negativas se presentan en: electricidad (-4,00%), arroz (-7,01%), papas (-14,84%), tomate (-10,96%) y equipos de telefonía móvil, similares y reparación (-18,79%).

FUENTE: https://www.dane.gov.co/files/operaciones/IPC/ene2026/bol-IPC-ene2026.pdf

SECTOR ALOJAMIENTO EN COLOMBIA

En 2026, el sector de alojamiento y restauración en Colombia enfrentará desafíos como la inflación, la regulación y la competencia de plataformas digitales, pero el turismo, la digitalización y la sostenibilidad impulsarán su recuperación. Se proyecta un crecimiento del 4,5%, con hoteles y restaurantes adoptando tecnología, optimizando costos y diversificando servicios para mantenerse competitivo en un mercado.
La eficiencia energética es clave para la sostenibilidad y rentabilidad del sector gastronómico. Reducir el consumo mediante monitoreo, mantenimiento y capacitación optimiza costos y minimiza el impacto ambiental. Estrategias como las de Buffalo Wings demuestran los beneficios de una gestión eficiente.
El sector gastronómico tiene un alto consumo de energía por el uso de cuartos fríos, hornos, parrillas, planchas y extractores. En Colombia, donde la generación hidroeléctrica depende del clima, reducir el gasto energético disminuye costos operativos y fortalece la sostenibilidad ante fluctuaciones tarifarias y restricciones en el suministro.

Fuente:https://www.revistalabarra.com/es/noticias/alojamiento-y-restauracion-en-colombia-crecimiento-desafios-y-tendencias-para-2026

¿Quién vende?

Se verifica la página del SECOP II, y se identifican 19 proveedores con el código UNSPSC, los cuales ofrecen los servicios que requiere el Comando GUALA Militares, para satisfacer su necesidad, algunos proveedores son:

NÚMERO	DESCRIPCIÓN
1	TRN INGENIERIA Y PLANIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURAS S.A. COLOMBIA | Bogotá Número de documento 9004936467
2	GSD PLUS S.A.S. COLOMBIA | Bogotá Número de documento 900215358
3	MAMA PAISA S.A.S. COLOMBIA | Medellín Número de documento 811023940
4	CENTRO NACIONAL DE CONSULTORIA S.A. COLOMBIA Número de documento 800011951

5	TOP BRAND EVENTS SAS COLOMBIA Número de documento 9003729312
6	VIAJES TOUR COLOMBIA COLOMBIA | Bogotá Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros Número de documento 900630951
7	MONTAJES DE MARCA S.A. COLOMBIA | Caldas Número de documento 811022617
8	INGESEM S.A.S COLOMBIA Número de documento 9001594398
9	SAIN ESPINOSA MURCIA COLOMBIA Número de documento 79311841
10	NITEIKU COLOMBIA | Bucaramanga Número de documento 9002854713
11	INTERAMBIENTE INGENIERIA SAS COLOMBIA Número de documento 900114572
12	Vallejo H Ingenieros Consultores - Constructores SAS COLOMBIA | Medellín Número de documento 900416314
13	[LTD EXPRESS] LTD EXPRESS COLOMBIA | Bogotá Número de documento 900014549
14	CAL Y MAYOR Y ASOCIADOS S.C COLOMBIA | Bogotá Número de documento 830023696
15	ADESCUBRIR TRAVEL & ADVENTURE SAS COLOMBIA | Manizales Número de documento 890802221
16	EMPROCIV LTDA COLOMBIA | Bogotá Número de documento 900096419
17	Turri System COLOMBIA | Ibagué Número de documento 8305075285
18	RM PRODUCCIONES SAS COLOMBIA | Bogotá Servicios de entretenimiento Número de documento 901041371
19	koko COLOMBIA Equipos de audio y video para presentación y composición Número de documento 88264734

Teniendo en cuenta que se determina efectuar una selección mínima cuantía al verificar por el SECOP II podemos determinar contratos efectuados con características similares al que la entidad desea desarrollar así:

NUMERO	OBJETO	VALOR	ENTIDAD
074-ARC-CBNL01-2022	SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERIA EN EL MARCO DE LA CONMEMORACION DE LA ARMADA	50.000.000,00	ARMADA NACIONAL
6-ARC-2020	SERVICIOS DE CATERING Y OPERACIÓN LOGISTICA DE OOS REQUERIMIENTOS QUE SOLICITEN LAS DIFERENTES DEPENDENCIAS	1.903.499.745,00	ARMADA NACIONAL

	DE LA ARMADA NACIONAL		
0074-ARC-CBN6-2021	SERVICIOS DE CATERING Y OPERACIÓN LOGISTICA DE OOS REQUERIMIENTOS QUE SOLICITEN LAS DIFERENTES DEPENDENCIAS DE LA ARMADA NACIONAL	2.064.632.390,00	BASE NAVAL 6 ARC
187-DIGSA-2024	"CONTRATAR LA PRESTACION DE SERVICIOS PARA EL CIERRE DE VIGENCIA 2024 DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD MILITAR	$109.992.292,0	DIGSA
290.20.3.092-2026	OPERADOR LOGISTICO CALENDARIO ELECTORAL 2026 - MUNICIPIO DE TULUÁ	451.650.731	Secretaría de Gobierno, Convivencia y Seguridad - Alcaldía de Tuluá

El comité económico estructurador utilizó la herramienta MODELO DE ABASTECIMIENTO ESTRATÉGICO realizada por la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente, para la gestión de la compra pública, con el fin de adoptar prácticas que permitan que el proceso de compra realizado por las entidades se destaque por sus niveles de transparencia, eficiencia y generación de valor por dinero; para determinar la oferta, de acuerdo con ello se extrajo la siguiente información de la HERRAMIENTA DE ANALISIS DE OFERTA.

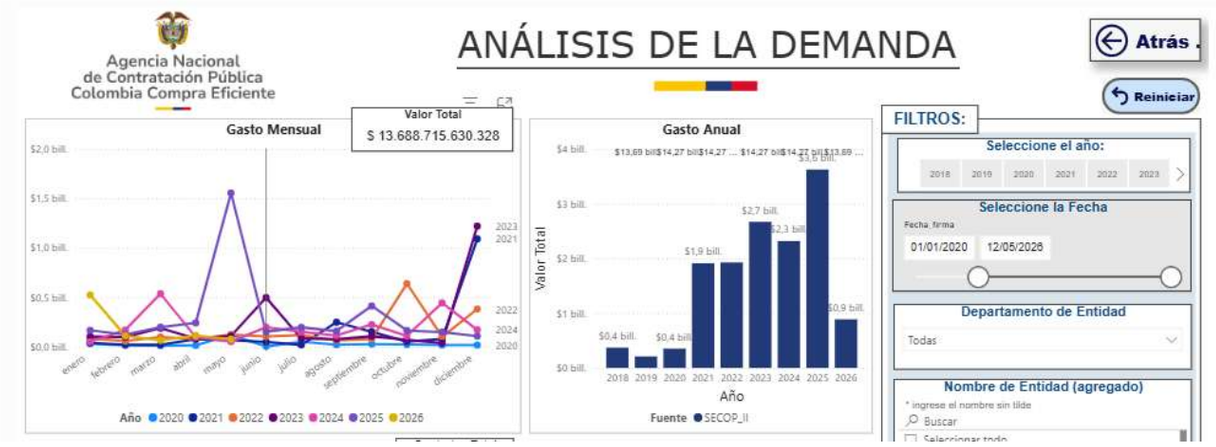
Por medio de la herramienta de abastecimiento estratégico desarrollada por Colombia Compra Eficiente que permite realizar un análisis de diferentes variables con el fin de realizar una caracterización de información como ¿Qué se quiere comprar?, ¿A quién se va a comprar?, ¿Por qué se quiere comprar? Y ¿Cómo se va a comprar?, con el fin de adoptar prácticas que permitan que el proceso de compra realizado por las entidades se destaque por sus niveles de transparencia, eficiencia y generación de valor por dinero.

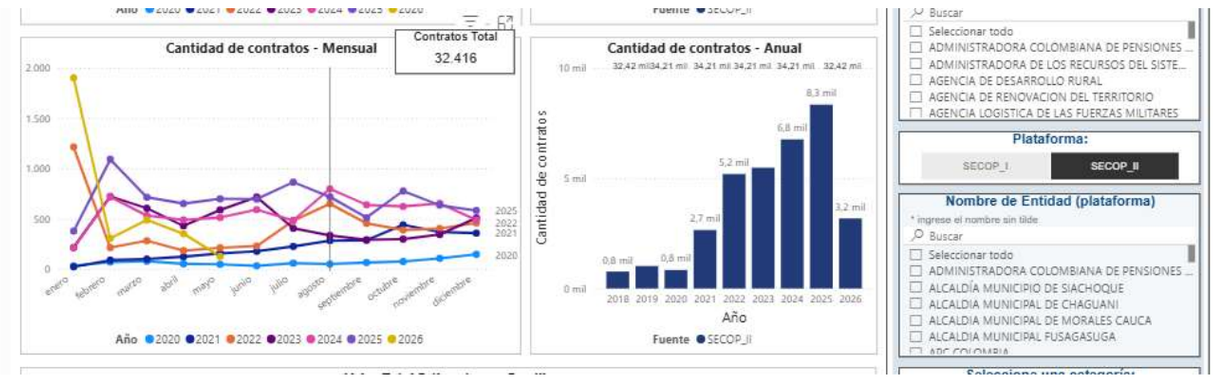
El comité económico estructurador utilizó la herramienta MODELO DE ABASTECIMIENTO ESTRATÉGICO realizada por la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente, para la gestión de la compra pública, con el fin de adoptar prácticas que permitan que el proceso de compra realizado por las entidades se destaque por sus niveles de transparencia, eficiencia y generación de valor por dinero; para determinar la oferta, de acuerdo con ello se extrajo la siguiente información de la HERRAMIENTA DE ANALISIS DE OFERTA.

Teniendo en cuenta lo anterior, para la identificación de la información de la Oferta se tendrá como referente los códigos UNSPSC relacionados en la CLASIFICACIÓN DE LOS BIENES Y SERVICIOS del presente estudio los cuales guardan una relación con los bienes y servicios que se pretenden adquirir y de esta manera lograr identificación apropiada.

}

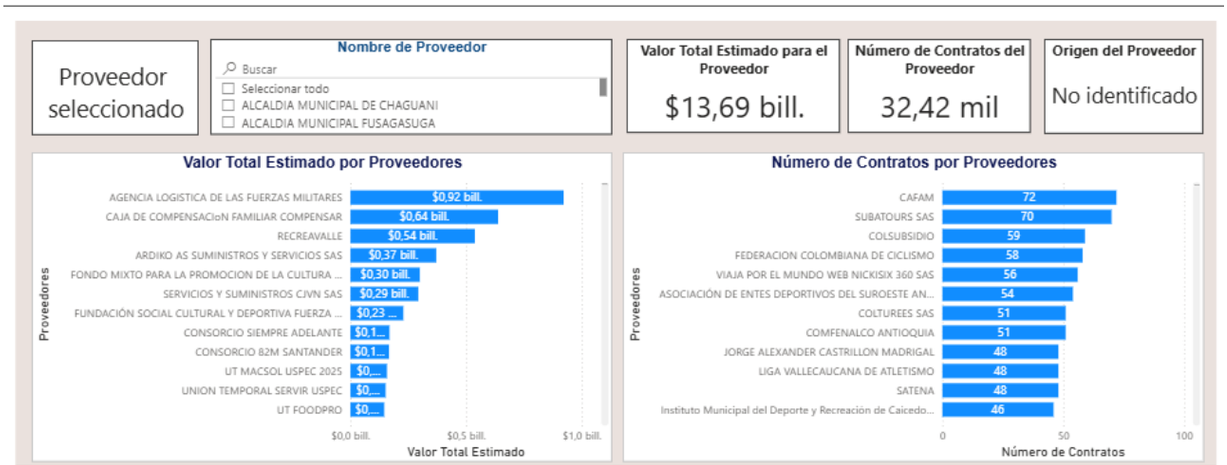
Se filtró por el código UNSPSC, por proveedor ,Se identificó para la vigencia 2025 hasta la fecha 31 de diciembre del 2025 que el número de proveedores ascendió a 226 un total de 267 contratos, por un valor estimado de contratación de 1, 14 billón de pesos.

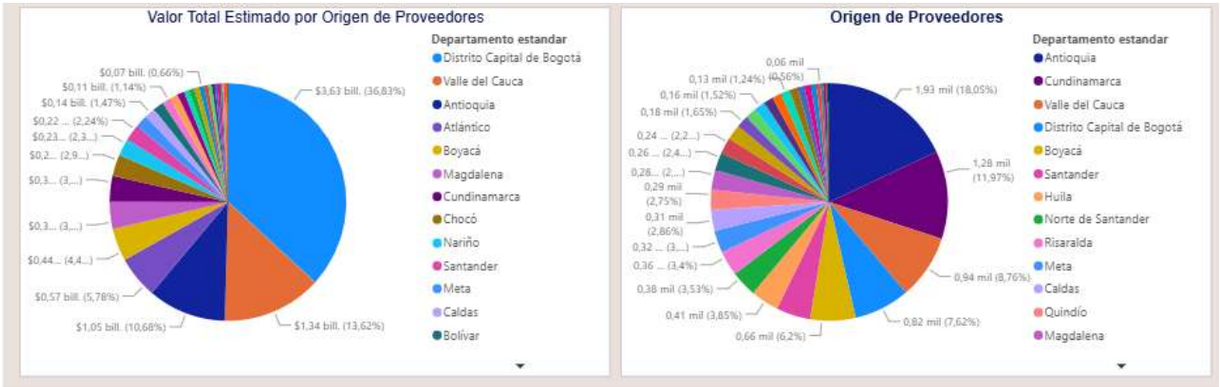


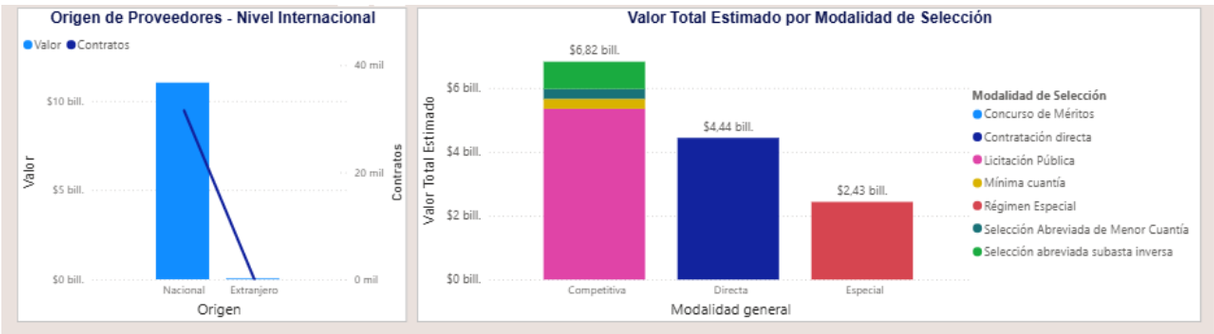


Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2020			2021			2022	
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor
9010 - Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	347	$239.457.519.919	1,75%	771	$1.574.348.058.014	11,50%	1304	$808.433.561.127
9014 - Deportes comerciales	256	$24.518.115.304	0,18%	1308	$122.069.015.686	0,89%	2857	$792.110.435.858
9011 - Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros	107	$62.977.272.668	0,46%	215	$102.723.699.332	0,75%	382	$101.473.973.544
9012 - Facilitación de viajes	43	$7.302.875.584	0,05%	131	$39.485.563.203	0,29%	288	$113.109.949.251
9015 - Servicios de entretenimiento	70	$16.235.384.042	0,12%	160	$59.637.910.019	0,44%	224	$53.270.895.020
9013 - Artes interpretativas	17	$1.216.736.209	0,01%	66	$14.393.448.446	0,11%	133	$58.216.355.943
Total	840	$351.707.903.726	2,57%	2651	$1.912.657.694.700	13,97%	5188	$1.926.615.170.743

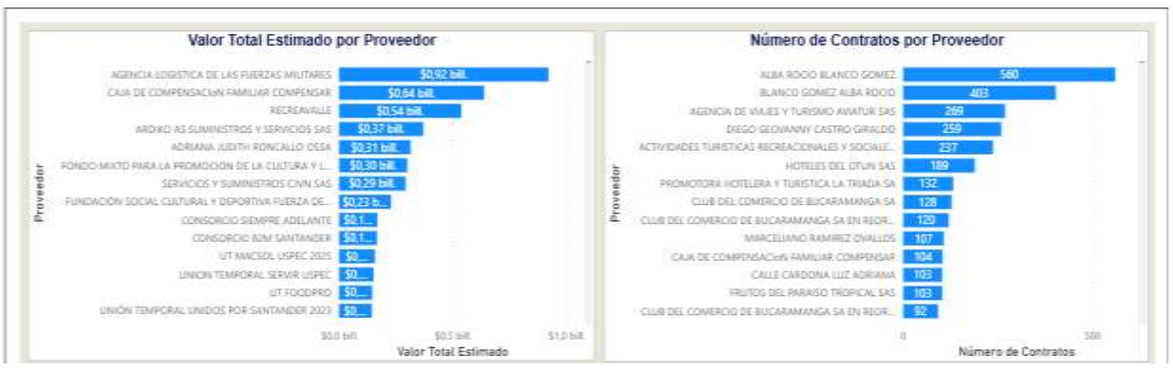


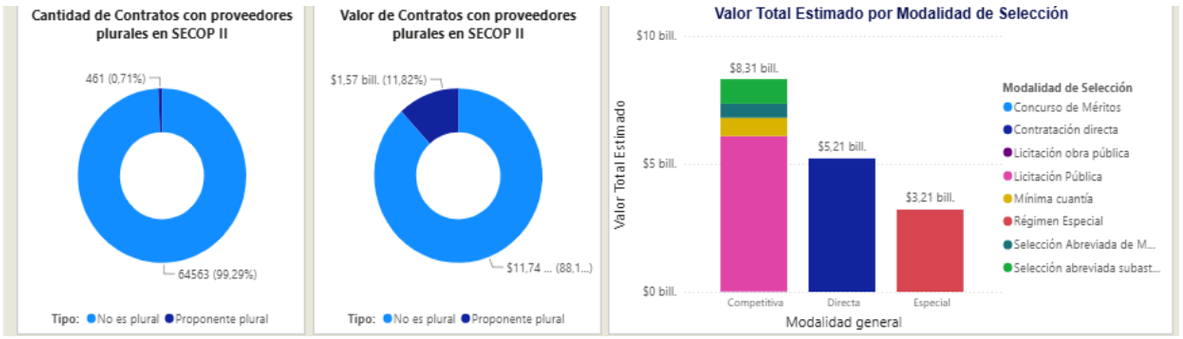

Valor Total Estimado por Origen de Proveedores
Departamento estandar
Distrito Capital de Bogotá
Valle del Cauca
Antioquia
Atlántico
Boyacá
Magdalena
Cundinamarca
Chocó
Nariño
Santander
Meta
Caldas
Bolívar
$3,63 bill. (36,83%)
$1,34 bill. (13,62%)
$1,05 bill. (10,68%)
$0,57 bill. (5,78%)
Origen de Proveedores
Departamento estandar
Antioquia
Cundinamarca
Valle del Cauca
Distrito Capital de Bogotá
Boyacá
Santander
Huila
Norte de Santander
Risaralda
Meta
Caldas
Quindío
Magdalena
1,93 mil (18,05%)
1,28 mil (11,97%)
0,94 mil (8,76%)
0,82 mil (7,62%)
0,66 mil (6,2%)


Origen de Proveedores - Nivel Internacional
Valor
Contratos
$10 bill.
$5 bill.
$0 bill.
40 mil
20 mil
0 mil
Nacional
Extranjero
Origen
Valor Total Estimado por Modalidad de Selección
Valor Total Estimado
$6,82 bill.
$4,44 bill.
$2,43 bill.
$6 bill.
$4 bill.
$2 bill.
$0 bill.
Competitiva
Directa
Especial
Modalidad general
Modalidad de Selección
Concurso de Méritos
Contratación directa
Licitación Pública
Mínima cuantía
Régimen Especial
Selección Abreviada de Menor Cuantía
Selección abreviada subasta inversa


Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente
ANÁLISIS DE LA OFERTA
Atrás
Reiniciar
Gasto Mensual
Valor Total
$16.738.283.728.654
Gasto Anual
Valor Total
Año
Fuente SECOP_I SECOP_II
FILTROS:
Seleccione el año:
Seleccione la Fecha
Fecha firma
01/01/2020
29/05/2026
Seleccione una categoría:
(Segmento / Familia / Clase)
90 - Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamie...
Cantidad de contratos - Mensual
Contratos Total
89.871
Cantidad de contratos - Anual
Filtro de Departamento - Proveedor:
Seleccionar todo
Amazonas
Antioquia
Arauca
Atlántico
Bolívar
Boyacá
Plataforma:
SECOP_I
SECOP_II







Perspectiva organizacional

Por el Ministerio de Defensa- Comando GAULA Militares es fundamental contar con una empresa especializada en el diseño, gestión y ejecución integral de la cadena de suministro de un evento. Ofrece servicios "llave en mano" que abarcan alojamiento, alimentación, montaje técnico, recursos tecnológicos y personal de apoyo, garantizando la coordinación de todos los componentes, el lugar es indispensable la segura del personal, por tanto el mismo debe contar con playa privada y de esta forma garantizar la seguridad del seminario.

Por otro lado para prestar el servicio, el cual debe asegurar calidad y respaldo en condiciones óptimas, se considera necesario que cumpla con los siguientes aspectos a nivel organizacional: Poseer una amplia trayectoria y experiencia en el sector. Contar con la infraestructura y logística necesarias para prestar el servicio, contar con personal calificado, (tales como meseros con curso de manipulación de alimentos y administrador hotelero para que coordine las diferentes actividades de los eventos a desarrollar) que tenga experiencia en atención de personal y que su objetivo sea la eficacia y el buen servicio en beneficio de quienes participen en cualquiera de los eventos programados. Contar con un grupo de profesionales capacitados para atender los requerimientos de los diferentes eventos protocolarios, conversatorios, encuentros, seminarios, mesas de trabajo, talleres, capacitaciones y reuniones de acuerdo con las temáticas propias del Comando GAULA Militares, tener los medios tecnológicos necesarios, para la realización de cada evento. Dar respuesta oportuna a las solicitudes del Comando GAULA Militares, para así garantizar el óptimo desarrollo del contrato. Dentro de los servicios incluidos en este sector se encuentran: La Atención integral para la realización de eventos abarca las actividades de apoyo organizacional que se requieran, alojamiento, espacios para conferencias carpas, sillas, elementos de registros fílmicos y escrito de la jornada. Provisión de alimentos Estación de café Refrigerios Almuerzos Desayunos, manejo de terceros lo cual requiere una comisión por intermediación entre otros.

Para la realización de las diferentes actividades teniendo en cuenta que después de verificar su capacidad jurídica económica y técnica cumple con el 100% de los requerimientos (ver evaluaciones jurídica, técnica y económica anexas) tales como: talleres, reuniones de trabajo, seminarios de actualización, congresos, conferencias y reuniones presididas por el Señor Comandante del Comando GAULA Militares, las cuales también pueden ser actividades de inteligencia que requieren de reuniones con carácter reservado y con seguridad militar.

El servicio de catering corresponde a un servicio integral de alimentación y atención de eventos que comprende la preparación, suministro, transporte, montaje, servicio y apoyo logístico de alimentos y bebidas, incluyendo el personal, equipos, menaje y demás recursos necesarios para garantizar condiciones de calidad, oportunidad, inocuidad y adecuada prestación durante el desarrollo de actividades institucionales, protocolares, académicas, culturales o administrativas.

IV. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

4.1. **OBJETO**: CONTRATAR LA PRESTACIÓN INTEGRAL DE LOS SERVICIOS DE OPERADOR LOGÍSTICO PARA LA PLANEACIÓN, ORGANIZACIÓN, COORDINACIÓN Y EJECUCIÓN DE LAS ACTIVIDADES INSTITUCIONALES, PROTOCOLARIAS, ACADÉMICAS Y DE RELACIONAMIENTO INTERINSTITUCIONAL PROGRAMADAS POR EL COMANDO GAULA MILITARES, INCLUYENDO LAS PREVISTAS CON OCASIÓN DE LA CONMEMORACIÓN DE LOS TREINTA (30) AÑOS DE LOS GAULA MILITARES, ENTRE OTRAS MEDIANTE EL SUMINISTRO DE LOS BIENES Y SERVICIOS LOGÍSTICOS REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LOS MISMOS.

4.2. **CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS:**

De conformidad al artículo 2.2.1.1.2.1.3 numeral 1 del Decreto No. 1082 de 2015, por el cual se reglamenta el sistema de compras y contratación pública, se deberá incluir la descripción del objeto a contratar identificado con el cuarto nivel del clasificador de Bienes y Servicios el cual es el sistema de codificación de las Naciones Unidas para estandarizar productos y servicios, así:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
81	14	16	01	LOGISTICA

a. <u>Especificaciones técnicas</u>

De acuerdo con las especificaciones técnicas del Anexo No. 1 del presente documento.

b. **<u>Obligaciones del contratista</u>**:

1. Disponer de los espacios e instalaciones requeridas y necesarias para el desarrollo de las actividades en la planeación, organización, coordinación y ejecución de las actividades institucionales, protocolarias, académicas y de relacionamiento interinstitucional programadas por el comando GAULA militares
2. Disponer de equipos audiovisuales completos (video beam o pantallas LED, sistema de sonido, micrófonos inalámbricos y de mesa, computador, apuntador láser, grabación si se requiere) para la normal ejecución de las actividades a desarrollar(según ficha técnica)
3. El contratista deberá garantizar que todos los insumos en la preparación de los alimentos sean de una excelente calidad, aptos para el consumo humano y cumpliendo con las normas de higiene y sanitarias de acuerdo al INVIMA.
4. Atender cualquier novedad y/o inconveniente que se presente con la ejecución del evento y/o que el supervisor requiera en uso de sus facultades para mejorar el mismo.
5. Contar con las licencias, autorizaciones y/o permisos necesarios para la ejecución del Seminario GAULA, evitando incurrir en cualquier anomalía y cumpliendo la finalidad del proceso contractual.
6. Cumplir con el objeto del contrato, en las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas.
7. El contratista debe actuar con total autonomía técnica y administrativa, en el cumplimiento de las obligaciones que asume con el contrato y, en consecuencia, no contrae relación laboral alguna con el MINISTERIO DE DEFENSA- COMANDO GAULA MILITARES.
8. Informar oportunamente al supervisor del contrato cualquier novedad que se presente en el

curso de la ejecución de este y asistir a reuniones cuando el supervisor lo requiera, para tratar temas de ejecución del contrato.

9. El contratista se compromete a conservar los precios unitarios fijos, sin lugar a reajuste durante la ejecución del contrato.
10. El contratista deberá asumir todos los costos requeridos para la entrega de los bienes objeto del contrato, previa coordinación con el Supervisor.
11. Abstenerse de utilizar información entregada por MINISTERIO DE DEFENSA- COMANDO DE GAULA MILITARES, para cualquier fin distinto a la ejecución del Contrato.
12. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando dilaciones y trabas;
13. Entregar al supervisor del contrato el certificado de aportes parafiscales debidamente suscrito por el representante legal o Revisor Fiscal.
14. Responder en los plazos que el MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES-COMANDO GAULA MILITARES establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
15. Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por lo cual el incumplimiento de esta obligación será causal para la imposición de multas sucesivas hasta tanto se dé cumplimiento, previa verificación de la mora mediante liquidación efectuada por la entidad administradora. Si durante la ejecución del contrato o a la fecha de liquidación se encuentra la persistencia en el incumplimiento por cuatro (4) meses, se declarará la caducidad administrativa del contrato.
16. Constituir y presentar en debida forma, dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la comunicación de aceptación de la oferta, a través de la plataforma del SECOP II, la (s) póliza (s) de garantía y demás solicitadas.
17. Observar y cumplir con las disposiciones legales en general del ordenamiento jurídico colombiano y en todo caso tener especial cumplimiento con lo dispuesto en el Decreto 1072 de 2015 en su artículo 2.2.4.6.28. Contratación, la cual prescribe:

    "El empleador debe adoptar y mantener las disposiciones que garanticen el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo de su empresa, por parte de los proveedores, trabajadores dependientes, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas, durante el desempeño de las actividades objeto del contrato. Para este propósito, el empleador debe considerar como mínimo, los siguientes aspectos en materia de seguridad y salud el trabajo: 1. Incluir los aspectos de seguridad y salud en el trabajo en la evaluación y selección de proveedores y contratistas; 2. Procurar canales de comunicación para la gestión de seguridad y salud en el trabajo con los proveedores, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas; 3. Verificar antes del inicio del trabajo y periódicamente, el cumplimiento de la obligación de afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales, considerando la rotación del personal por parte de los proveedores contratistas y subcontratistas, de conformidad con la normatividad vigente; 4. Informar a los proveedores y contratistas al igual que a los trabajadores de este último, previo al inicio del contrato, los peligros y riesgos generales y específicos de su zona de trabajo incluidas las actividades o tareas de alto riesgo, rutinarias y no rutinarias, así como la forma de controlarlos y las medidas de prevención y atención de emergencias. En este propósito, se debe revisar periódicamente durante cada año, la rotación de personal y asegurar que dentro del alcance de este numeral, el nuevo personal reciba la misma información; 5. Instruir a los proveedores, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas, sobre el deber de informarle, acerca de los presuntos accidentes de trabajo y enfermedades laborales ocurridos durante el periodo de vigencia del contrato para que el empleador o contratante ejerza las acciones de prevención y control que estén bajo su responsabilidad; y 6. Verificar periódicamente y durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato en la empresa, el cumplimiento de la normatividad en seguridad y salud el trabajo por parte de los trabajadores cooperados, trabajadores en misión, proveedores, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas.

    PARÁGRAFO. Para los efectos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, los proveedores y contratistas deben cumplir frente a sus trabajadores o subcontratistas, con las responsabilidades del presente capítulo".
18. El contratista deberá informar al supervisor del contrato, si pretende acogerse al proceso de Insolvencia o reorganización, establecido en la ley 1116 de 2006 "Por la cual se establece el Régimen de Insolvencia Empresarial en la República de Colombia y se dictan otras disposiciones.", lo anterior en un acto reciproco de comunicación, tendiente a cumplir los fines y principios que se pretendieron satisfacer con la celebración del acuerdo contractual.
    PARÁGRAFO. Si llegado el caso el contratista decide acogerse al proceso de Insolvencia o reorganización, dicha circunstancia no será causal de justificación para su incumplimiento frente a sus obligaciones contractuales, por el contrario, el contratista asume de manera

inequívoca y absoluta sus obligaciones frente al contrato al momento de perfeccionarse, y por tanto de configurase un posible incumplimiento se tramitara el respectivo procedimiento administrativo en los términos establecidos en el Artículo 86 de la ley 1474 de 2011.

19. Mantener la debida confidencialidad de la información que pueda llegar a conocer durante la ejecución del contrato.

NOTA: Las actividades que no sean ejecutadas con la óptima calidad y/o que no se cumplan en debida forma, no serán tenidas en cuenta para el pago de esos servicios.

V. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El Comando GUALA Militares cuenta con el certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 8826 del 31 de MAYO del 2026, expedido por el suboficial Presupuesto y financiero del COMANDO GAULA MILITARES cancelará con cargo a la Unidad Ejecutora 15-01-02-003 bajo el rubro presupuestal A-02-02-02-008-005 servicios de soporte recurso 10.

NÚMERO	DESCRIPCIÓN	VALOR
1	A-02-02-02-008-005 SERVICIO DE SOPORTE	$ 80.000.000
TOTAL		**$ 80.000.000**

VI. PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto oficial asignado es hasta por la suma de **OCHENTA MILLONES DE PESOS** ($ 80.000.000) M/TCE IVA INCLUIDO y demás impuestos a que haya lugar.

CUADRO DE PRECIOS REFERENCIA DEL MERCADO

DESCRIPCION			PRECIO REFERENCIA DEL MERCADO		
REFARTICULO	**CONCEPTO**	**OBSERVACIÓN**	VALOR ANTES DE IVA	IVA	VALOR TOTAL CON IVA
ALIMENTOS					
1	Refrigerio No Perecedero	•Dos (2) productos de paquete (snack) entre 35 y 70 gramos •Bebida: Jugo de caja de 200 ml, jugo de botella plástica de 300 ml, gaseosa botella plástica de 250 ml •Fruta de cosecha •Empacado Incluye transporte y servicio (distribución en sitio de realización del evento o actividad e impuesto al consumo si aplica).	46.565	3.725	50.290
2	Refrigerios Tipo A	•Producto de panadería: de sal o de dulce de 150 gramos o sándwich (pan tipo árabe, 2 rodajas de jamón de cordero de 70 gr, 2 rodajas de queso doble crema, 60 gr de lechuga rizada) •Bebida: Jugo de fruta, leche o derivados, sorbetes, malteada, gaseosas en empaque comercial duro, de vidrio o plástico o tetrapack o lata. No en bolsas •Fruta •Empacado Incluye transporte y servicio (distribución en sitio de realización del evento o actividad e impuesto al consumo si aplica).	48.650	3.892	52.542

3	Refrigerios Tipo B	•Producto de panadería: de sal o de dulce de 200 gramos o sándwich (pan tipo árabe, 2 rodajas de jamón de cordero de 70 gr, 2 rodajas de queso doble crema, 60 gr de lechuga rizada) •Bebida: jugo de caja de 200 ml, jugo de botella plástica de 300 ml, gaseosa botella plástica de 250 ml (tipo ziplock) •Fruta de 150 gramos •Postre entre 35 y 70 gr •Empacado Incluye transporte y servicio (distribución en sitio de realización del evento o actividad e impuesto al consumo si aplica).	47.492	3.799	51.291
4	Refrigerios Tipo C	•Producto de panadería: de sal o de dulce de 200 gramos o sándwich (pan tipo árabe, 2 rodajas de jamón de cordero de 70 gr, 2 rodajas de queso doble crema, 60 gr de lechuga rizada) •Bebida: jugo de caja de 200 ml, jugo natural en agua servido en vaso o copa, gaseosa botella plástica de 250 ml (tipo ziplock) •Fruta de 150 gramos •Postre entre 35 y 70 gr •Servido en loza Incluye transporte y servicio (distribución en sitio de realización del evento o actividad e impuesto al consumo si aplica).	46.333	3.707	50.040
5	Refrigerio Para Protocolo	•Producto de panadería: muffins, sándwich gourmet, almojábana, •Bebida: Jugo natural de frutas, brocheta de frutas. •Acompañamiento: pasteles, postres, dulces.•Empacado o servido en menaje de loza nacional o importada según corresponda y decorado para ocasiones especiales. Incluye transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica).	49.808	3.985	53.793
6	pastel	pastel tipo refrigerio carne (150 gr) o pollo (150gr)	11.583	927	12.510
7	Empanadas	Empanadadas de carne o pollo (80gr)	5.792	463	6.255
8	Deditos	Deditos de queso (30 gr)	4.633	371	5.004
9	Sandwich	De pollo 200 GR	9.267	741	10.008
10	Sandwich	Jamon y Queso (100 GR)	11.583	927	12.510
11	Croissant	40 GR	6.950	556	7.506
12	pan de yuca	80 GR	7.529	602	8.132
13	Almojabana	80 GR	5.213	417	5.630
14	**Desayuno Americano** (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre, Cuchillo De Untar, Según Corresponda)	• Carbohidrato de 150 gramos • Bebida caliente de 12 onzas • Proteína 200 gramos • Mantequilla 10 gramos • Mermelada 15 gramos • Fruta de 150 gramos Incluye transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica)	59.075	4.726	63.801
15	**Desayuno Continental** (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre, Cuchillo De Untar, Según Corresponda)	• Carbohidrato de 120 gramos • Bebida caliente de 12 onzas • Proteína 200 gramos • Mantequilla 10 gramos • Mermelada 15 gramos • Fruta de 150 gramos Incluye transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica)	56.758	4.541	61.299
16	**Desayuno Buffet** (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre, Cuchillo De Untar, Según Corresponda)	• Carbohidrato de 120 gramos • Proteína 200 gramos • Bebida caliente de 20 onzas • Mantequilla 10 gramos • Mermelada 15 gramos • Fruta de 150 gramos Incluye transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica).	55.600	4.448	60.048

17	**Desayuno Light** (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre,	• Bebida caliente de 20 onzas • 3 Porciones de fruta de 150 gramos cada una Incluye transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica).	48.650	3.892	52.542
18	**Desayuno Típico** (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre,	• Caldo de costilla (res), tamal, changua• Carbohidrato de 120 gramos• Bebida caliente de 20 onzasIncluye transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica).	47.492	3.799	51.291
19	**Almuerzo o Cena Ejecutivo (a)** (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre, Cuchillo De Untar, Según Corresponda)	Sopa: cereal, crema, verduras, consomé Proteína2 porciones de carbohidrato Regulador• Bebida• Postre• Incluye el transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesasegún corresponda e impuesto al consumo si aplica).	63.708	5.097	68.805
20	**Almuerzo o Cena Buffet** (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre, Cuchillo De Untar, Según Corresponda)	Variedad de platos: 5 opciones de proteína de 250 gr• 5 opciones de carbohidratos de 150 gr• 5 opciones de reguladores de 150 gr• 2 opciones de bebida de 250 ml• 5 opciones de postre entre 35 y 70 gr• Incluye el transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesasegún corresponda e impuesto al consumo si aplica).	60.233	4.819	65.052
21	**Almuerzo o Cena Protocolo** (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre, Cuchillo De Untar, Según Corresponda)	• Entrada: sopa, crema, consomé, fruta• Corte de carnes, aves, pescados• 2 porciones de carbohidrato• Regulador• Bebida• Incluye el transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesasegún corresponda e impuesto al consumo si aplica).	63.708	5.097	68.805
22	**Almuerzo (empacado)**	Sopa o fruta, proteína 250 gr, carbohidrato, cereal, ensalada o verdura y jugo de caja.	66.025	5.282	71.307
23	**TORTA PERSONALIZADA**	Para evento tamaño para 100 personas	1.737.500	139.000	1.876.500
Para estas opciones las estaciones de café deberán venir servido en menaje de porcelana			-	-	-
24	Estación De Café Vip	El mismo puede contener cualquiera de las siguientes solicitudes:• Debe llevar tabla de queso importados,• Galletas saltinas noel individuales,• Galletas danesas,• Almojábanas frescas,• Mañanitas,• De todito,• Achiras de ramo,• Platanitos de frito lay,• Nueces por separado: marañón, almendra, maní, pistacho.• Jugo natural de mandarina en vaso de vidrio o cristal,• Pan baguete,• Pan arándanos,• Corazones y tortas.• Café, capuchino, chocolate, aguas aromáticas y agua servido enpocillo de porcelana o vaso de cristal o vidrio según corresponda.• Se debe servir en menaje de loza• Incluye el transporte, servicios, distribución en sitio de realización del evento o actividad o servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica.	23.167	4.402	27.568
25	Estación de café Simple	• Café, tinto, aromática, té servido en vaso biodegradable de 4 onzas (servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica)• Agua servida en vaso material biodegradable de 10 onzas.• Incluye el transporte, menaje y servicio (distribución en sitio derealización del evento o actividad o servido en platoo mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica).	24.325	4.622	28.947
26	Estación de café Break	• Café, tinto, aromática, té servido en vaso en materialbiodegradable de 4 onzas• Agua servida en vaso en material biodegradable de 10 onzas.• Acompañados de galletas y colaciones.• Incluye el transporte, menaje y servicio (distribución en sitio derealización del evento o actividad o servido en platoo mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica).	22.008	4.182	26.190

27	Estación de café Protocolo	• Capuccino, mocaccino, chocolate, café, tinto de 6 onzas,• Agua y jugos naturales de 10 onzas• Botella de gaseosa de 400 ml,• Muffins, colaciones.• Incluye el transporte, menaje, greca y servicio (distribución en sitio de realización del evento o actividad o servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica).	17.954	3.411	21.365
28	ESTACIÓN DE CAFÉ Y AGUA SIMPLE (para 50 PAX)	Cantidades y permanencia de: café, agua aromática de sabores variados, agua natural, crema para el café, azúcar normal, mezcladores y vasos 4oz.. Incluye el transporte y personal que atiende la estación	17.143	3.257	20.401
29	ESTACIÓN DE CAFÉ Y AGUA SIMPLE (para 100 PAX)	Cantidades y permanencia de: café, agua aromática de sabores variados, agua natural, crema para el café, azúcar normal, mezcladores y vasos 4oz.. Incluye transporte y personal que atiende la estación	24.325	4.622	28.947
30	Agua Natural en botella plástica por 300 ml	Agua natural sin gas en envase no retornable en botella de plástico por 300 ml y que cuente con Registro Sanitario Invima	6.371		6.371
31	Agua Natural en botella plástica por 600 ml	Agua natural sin gas en envase no retornable en botella de plástico por 600 ml y que cuente con Registro Sanitario Invima	6.139		6.139
32	Gaseosa En Botella Plástica 250 Ml	Que cuente con Registro Sanitario Invima	5.560	1.056	6.616
33	Gaseosa En Botella Plástica 400 Ml	Que cuente con Registro Sanitario Invima	5.213	990	6.203
34	Gaseosa En Botella Plástica 600 Ml	Que cuente con Registro Sanitario Invima	5.213	990	6.203
35	Jugo Natural En Vaso De 12 Onzas	Que cuente con Registro Sanitario Invima	5.213		5.213
36	Jugo De Caja De 200 Ml	Que cuente con Registro Sanitario Invima	5.213		5.213
37	Jugo De Botella Plástica De 300 Ml	Que cuente con Registro Sanitario Invima	5.213		5.213
		MENAJE	-	-	-
38	Menaje Comidas Principales	(Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa y/o consomé, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara o Tenedor Para Postre, Cuchillo De Untar, Según Corresponda) (Cerámica y/o porcelana)	44.017	8.363	52.380
39	Menaje Comidas Principales con servilletas de tela e individuales	Puesto Por Persona	42.511	8.077	50.588
40	Menaje refrigerios	Puesto Por Persona	24.325	4.622	28.947
41	Manteles Para Mesa	Puesto Por Persona	17.375	3.301	20.676
42	Servilletas De Tela	Puesto Por Persona	16.217	3.081	19.298
43	Individual De Tela	Puesto Por Persona	21.429	4.072	25.501
		ALQUILER DE ESPACIOS	-	-	-
44	Auditorio Principal Para 25 pax	Alquiler Salón amplio con capacidad de hasta 25 personas, con mobiliario, ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario. Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	3.243.333	616.233	3.859.567
45	Auditorio Principal Para 50 pax	Alquiler Salón amplio con capacidad de hasta 50 personas, con mobiliario, ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario. Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	3.706.667	704.267	4.410.933

46	Auditorio Principal Para 100 pax	Alquiler Salón amplio con capacidad de hasta 100 personas, con mobiliario, ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario. Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	4.865.000	924.350	5.789.350
47	Salones Alternos Para 25 pax	Alquiler Salón amplio con capacidad de hasta 25 personas, con mobiliario, ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario. Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	2.200.833	418.158	2.618.992
48	Salones Alternos Para 50 pax	Alquiler Salón amplio con capacidad de hasta 50 personas, con mobiliario, ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario. Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	2.664.167	506.192	3.170.358
49	Salones Alternos Salas VIP (15 pax)	Alquiler Salón amplio con capacidad de hasta 15 personas, con ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario. Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	1.795.417	341.129	2.136.546
50	Hotel Salon alterno Salas VIP (15 pax)	Alquiler Salón amplio con capacidad de hasta 15 personas, con ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario. Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	1.969.167	374.142	2.343.308
51	MULTISALON TIPO 1 CON DOTACION	Alquiler Salón principal amplio para 100 pax y mínimo 3 salones auxiliares para 10-50 pax, con ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario, incluye sonido, sillas, mesas, mantelería y ayudas audiovisuales (pc, video beam, pantalla y tableros acrílicos). Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	1.807.000	343.330	2.150.330
52	MULTISALON TIPO 2 CON DOTACION	Alquiler Salón principal amplio para 200 pax y mínimo 3 salones auxiliares para 10-50 pax, con ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario, incluye sonido, sillas, mesas, mantelería y ayudas audiovisuales (pc, video beam, pantalla y tableros acrílicos). Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	1.853.333	352.133	2.205.467
53	MULTISALON TIPO 3 CON DOTACION	Alquiler Salón principal amplio para 300 pax y mínimo 3 salones auxiliares para 10-50 pax, con ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario, incluye sonido, sillas, mesas, mantelería y ayudas audiovisuales (pc, video beam, pantalla y tableros acrílicos). Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	1.783.833	338.928	2.122.762
54	MULTISALON TIPO 4 CON DOTACION	Alquiler Salón principal amplio para 500 pax y mínimo 3 salones auxiliares para 10-50 pax, con ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario, incluye sonido, sillas, mesas, mantelería y ayudas audiovisuales (pc, video beam, pantalla y tableros acrílicos). Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	1.621.667	308.117	1.929.783
MOBILIARIO			-	-	-
55	Sillas Plásticas Con Apoya Brazo	Alquiler por día	75.292	14.305	89.597
56	Sillas Plásticas Sin Apoya Brazo	Alquiler por día	76.450	14.526	90.976
57	Silla De Malla Con Apoya Brazo	Alquiler por día	77.608	14.746	92.354
58	Silla Tipo Bar Con Espaldar	Alquiler por día	76.450	14.526	90.976

59	Sillas Tifanny	Alquiler por día	74.133	14.085	88.219
60	Mesas Plásticas Redonda	Alquiler por día	73.207	13.909	87.116
61	Mesas Para Eventos Redonda 1.50 Mt	Alquiler por día	75.292	14.305	89.597
62	Mesón Para Eventos Rectangular 1.80Mt	Alquiler por día	78.767	14.966	93.732
63	Mesón Para Eventos Rectangular 2.00Mt	Alquiler por día	82.242	15.626	97.868
64	Mesas Cocteleras	Alquiler por día	82.821	15.736	98.557
65	Puff De Cuero	Alquiler por día	139.000	26.410	165.410
66	Salas Lounge Para 4 Personas por día	Alquiler por día	208.500	39.615	248.115
67	Salas Lounge Para 6 Personas por día	Alquiler por día	243.250	46.218	289.468
68	Salas Lounge Para 8 Personas por día	Alquiler por día	301.167	57.222	358.388
		MONTAJE	-	-	-
69	ATRIL	Alquiler Atril, soporte de madera, que permita sostener papeles, libros, computadores portátiles o soporte de metal que sea regulable en altura e inclinación.	208.500	39.615	248.115
70	TARIMA 3x3	Alquiler Tarima 3 x 3: 9 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa.	220.083	41.816	261.899
71	TARIMA 3x3 con carpa	Alquiler Tarima 3 x 3: 9 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa y carpa del tamaño del área de la tarima	243.250	46.218	289.468
72	TARIMA 4x4	Alquiler Tarima 4 x 4: 16 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa.	254.833	48.418	303.252
73	TARIMA 4x4 con carpa	Alquiler Tarima 4 x 4: 16 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa y carpa del tamaño del área de la tarima	266.417	50.619	317.036
74	TARIMA 5x5	Alquiler Tarima 5 x 5: 25 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa.	278.000	52.820	330.820
75	TARIMA 5x5 con carpa	Alquiler Tarima 5 x 5: 25 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa y carpa del tamaño del área de la tarima	295.375	56.121	351.496
76	TARIMA 6x6	Alquiler Tarima 6 x 6: 36 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa.	301.167	57.222	358.388
77	TARIMA 6x6 con carpa	Alquiler Tarima 6 x 6: 36 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa y carpa del tamaño del área de la tarima	306.958	58.322	365.280
78	TARIMA 8x8	Alquiler Tarima 8 x 8: 64 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa.	320.858	60.963	381.821
79	TARIMA 8x8 con carpa	Alquiler Tarima 8 x 8: 64 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa y carpa del tamaño del área de la tarima	326.650	62.064	388.714
80	TARIMA 12x6	Alquiler Tarima 12 x 6: 72 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa.	341.708	64.925	406.633
81	TARIMA 12x6 con carpa	Alquiler Tarima 12 x 6: 72 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa y carpa del tamaño del área de la tarima	339.392	64.484	403.876
82	TARIMA 12x12	Alquiler Tarima 12 x 12: 144 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa.	340.550	64.705	405.255
83	TARIMA 12x12 con carpa	Alquiler Tarima 12 x 12: 144 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa y carpa del tamaño del área de la tarima	341.708	64.925	406.633
84	Carpa Tipo Hangar Modulares 6X12 (por día)		2.085.000	396.150	2.481.150
85	Carpa Tipo Hangar Modulares 12M X 18M (por día)		2.200.833	418.158	2.618.992

86	Carpa Tipo Hangar Modulares 12M X 30M (por día)		2.432.500	462.175	2.894.675
87	Carpa Tipo Hangar Modulares 12M X 42M (por día)		2.548.333	484.183	3.032.517
88	Vallas (por día)		24.325	4.622	28.947
89	Separadores De Fila (por día)		28.958	5.502	34.460
90	Escenografía (por día)		2.895.833	550.208	3.446.042
91	Bandera de Colombia con asta		868.750	165.063	1.033.813
SONIDO			-	-	-
92	Sonido Profesional Para Conferencia (Incluye Un Micrófono) (desde 20 hasta 50 personas)	Alquiler de Sonido básico	2.664.167	506.192	3.170.358
93	Sonido Profesional Asamblea (desde 51 hasta 200 personas)	Alquiler Sonido: Cabinas con consola, potencia del sonido deberá ser acorde al número de personas. Sonido de óptima calidad que esté acorde a las características del lugar, incluye: cabinas amplificadas, Micrófonos de cable o inalámbricos, distro de corriente, bases para micrófono y cabinas, retornos, cableado suficiente, extensiones eléctricas, patch bay, bajos, procesador de efectos, EQ y demás elementos para su correcto funcionamiento. Incluye instalación y desinstalación.	2.432.500	462.175	2.894.675
94	Micrófono Inalámbrico	Alquiler	868.750	165.063	1.033.813
95	Micrófono De Cabeza De Boom	Alquiler	752.917	143.054	895.971
96	Microfono Solapa	Alquiler micrófono de solapa. FP 35 con receptor inalámbrico	637.083	121.046	758.129
97	Micrófono Cuello De Ganso	Alquiler	521.250	99.038	620.288
98	Megáfono	Alquiler Sistema de perifoneo portátil entre 40 - 90 db de alcance (incluye baterías para su correcto funcionamiento)	208.500	39.615	248.115
VIDEO Y GRABACIÓN			-	-	-
99	Video Wall 4 Pantallas (por día)		2.895.833	550.208	3.446.042
100	Video Wall 6 Pantallas (por día)		2.780.000	528.200	3.308.200
101	Video Wall 8 Pantallas (por día)		2.664.167	506.192	3.170.358
102	Pantallas De Gran Formato (por día)		2.432.500	462.175	2.894.675
103	Pantallas De Relevo (por día)		2.200.833	418.158	2.618.992
104	Telón De Protección 1,50M X 1,50M (por día)		2.142.917	407.154	2.550.071
105	Telón De Protección 1,80M X 1,80M (por día)		1.911.250	363.138	2.274.388
106	Telón De Protección 2M X 2M (por día)		1.795.417	341.129	2.136.546
107	Telón De Protección 3M X 4M (por día)		1.679.583	319.121	1.998.704
108	Grabación de audio hasta 60 minutos (zoom h4 profesional)	Grabación de audio de 30 a 60 Min. Grabador ZOOM H4 profesional de disco duro o de acuerdo con las especificidades contempladas en el formato de solicitud puntual del requerimiento.	637.083	121.046	758.129
109	Grabación de vídeo hasta 60 minutos	Grabación de Video de Óptima calidad, incluye personal que realiza el video y todos los accesorios para su correcto funcionamiento	521.250	99.038	620.288
110	Grabación de vídeo full hd hasta 60 minutos	Grabación de Video de en FULL HD, incluye personal que realiza el video y todos los accesorios para su correcto funcionamiento	532.833	101.238	634.072
ALQUILER TECNOLOGICO			-	-	-

111	Computador De Escritorio (por día)	Alquiler Computador de escritorio. CPU Procesador min. Intel Core i5 U o AMD PRO, MRAM min. 4GB DDR2, Disco Duro 250 GB(7200 rpm) SATA, Mouse, Monitor panel plano 14" - 15", Unidad DVD+/-RW integrada, Puertos mínimo 3 USB 2.0, puerto de video 1 VGA y 1 puerto HDMI integrado. Conectividad integrada tarjeta de red 1000/100/10 y conexión inalámbrica 802.11 a/b/g/n, punto de red Gigabit Ethernet (RJ-45), Audio interno, Teclado en español, Sistema operativo Microsoft® Windows® 7 Professional o superior, Office 2010 o superior, Antivirus y Anti spam instalados y actualizado a última versión, Compresor de archivos Winzip versión 12 o superior, Acrobat Reader. Todo lo anterior con su respectiva licencia y medios de instalación y configuración que permitan la lectura de archivos y la proyección de los mismos.	127.417	24.209	151.626
112	Computador Portátil (por día)	Alquiler Computador Portátil. CPU Procesador min. Intel Core i5 U o AMD PRO, MRAM min. 4GB DDR2, Disco Duro 250 GB (7200 rpm) SATA, Batería duración 3 hrs min, cargador, Mouse, Monitor panel plano 14" - 15", Unidad DVD+/-RW integrada, Puertos mínimo 3 USB 2.0, puerto de video 1 VGA y 1 puerto HDMI integrado. Conectividad integrada tarjeta de red 1000/100/10 y conexión inalámbrica 802.11 a/b/g/n, punto de red Gigabit Ethernet (RJ-45), Audio interno, Teclado en español, Sistema operativo Microsoft® Windows® 7 Professional o superior, Office 2010 o superior, Antivirus y Anti spam instalados y actualizado a última versión, Compresor de archivos Winzip versión 12 o superior, Acrobat Reader. Todo lo anterior con su respectiva licencia y medios de instalación y configuración que permitan la lectura de archivos y la proyección de los mismos.	110.042	20.908	130.950
113	Video Beam Hd De 3000 A 5000 Lumens (por día)	Alquiler Video Beam con cableado	127.417	24.209	151.626
114	Video Beam Hd De 5000 A 8000 Lumens (por día)	Alquiler Video Beam con cableado	139.000	26.410	165.410
115	Video Beam Hd De 8000 Lumens En Adelante (por día)	Alquiler Video Beam con cableado	162.167	30.812	192.978
116	MODEM INTERNET PORTATIL Min 3-8 mbps	Alquiler Modem Internet Portátil. Min. 3-8 Mbps, sistema móvil hasta para 10 computadores	71.817	13.645	85.462
ALOJAMIENTO			-	-	-
117	Alojamiento en acomodación sencilla	hotel - lugar Bogotá	440.167	83.632	523.798
118	Alojamiento en acomodación doble	hotel - lugar Bogotá	521.250	99.038	620.288
119	Alojamiento en acomodación triple	hotel - lugar Bogotá	486.500	92.435	578.935
PERSONAL DE APOYO			-	-	-
120	Coordinador profesional en administración de empresas, economía, ingeniería industrial o carreras afines con mínimo 1 año de experiencia como coordinador de eventos	Apoyo	139.000	26.410	165.410
121	Productor	Apoyo	173.750	33.013	206.763
122	Asistente Operativo de eventos	Apoyo	98.458	18.707	117.165
123	Ingeniero de luces profesional en ingeniería con mínimo 6 meses de experiencia en manejo de luces	Apoyo	139.000	26.410	165.410
124	Ingeniero de sonido profesional en ingeniería con mínimo 6 meses de experiencia en manejo de sonido	Apoyo	173.750	33.013	206.763
125	Fotógrafo profesional con equipo	Apoyo	139.000	26.410	165.410
126	Personal De Aseo	Apoyo	98.458	18.707	117.165
127	Mesero, Optima Presentación Personal, Actitud De Servicio, Conocimientos Básicos En Cocina Y Protocolo)	Apoyo	110.042	20.908	130.950

VII. EJECUCIÓN

El plazo de ejecución será hasta el 15 de diciembre de 2026, contado a partir de la expedición del registro presupuestal determinas para el presente proceso de contratación y aprobación de garantías.

VIII. LUGAR DE EJECUCIÓN:

El lugar de ejecución del contrato será en la ciudad de Bogotá, donde se cumpla con las especificaciones técnicas y requisitos adicionales de seguridad exigidos por parte del Comando GAULA MILITARES, para cada evento.

IX. FORMA DE PAGO:

El MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES-COMANDO GAULA MILITARES se obliga para con el CONTRATISTA a pagar el valor del contrato en pagos parciales de acuerdo a los servicios prestados dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes, de conformidad con la ley 2024 del 23 de julio de 2020 "*Por medio de la cual se adoptan normas de pago en plazos justos en el ámbito mercantil y se dictan otras disposiciones en materia de pago y facturación*", siguientes al acta del recibo a satisfacción parcial del objeto a contratar, suscrita por el supervisor del contrato y el contratista o su delegado, presentación de la respectiva factura y siguiente documentación así:

1. Al recibo a satisfacción parcial del objeto del contrato previa acta de recibo, suscrita por el supervisor del contrato y el contratista o su delegado.

2. Presentación de la respectiva factura donde se registre: - fecha, precio unitario de los bienes suministrados, incluido IVA cuando aplique; la factura deberá cargarse en el portal web SECOP II para su revisión previa por la Entidad, entrada al almacén y (enviada a sistema SIIF nación según el proceso correspondiente).

3. Certificación expedida y soportada (planillas de pago) del pago de aportes parafiscales por el revisor fiscal o en su defecto por el representante legal a fecha del último día hábil del mes vencido anterior a la fecha de pago,

4. Disponibilidad de Cupo de PAC asignado, situación de los recursos por parte del Tesoro Nacional y cumplimiento de los demás trámites administrativos a que haya lugar.

En caso de PERSONA JURÍDICA, deberá acreditar el pago de los aportes a seguridad social, ARL y parafiscales mediante certificación expedida y soportada (planillas de pago) por el revisor fiscal cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley o en su defecto por el representante legal.

En caso de ser PERSONA NATURAL deberá allegar, adicional a lo exigido para persona jurídica, copia de la planilla de pago de aportes a salud, pensión y riesgos laborales como trabajador independiente, con el respectivo comprobante de pago. El ingreso base de cotización debe ser sobre el 40% del valor bruto mensual facturado, conforme a la Circular 00001 del 6 de diciembre de 2004 expedida por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público y de la Protección Social. Igualmente deberá tener en cuenta lo establecido en la Resolución Nro. 209 del 12 de febrero de 2020 "Por la cual se adiciona el esquema de presunción de costos para los trabajadores independientes por cuenta propia y los trabajadores independientes con contratos diferentes a prestación de servicios personales conforme a su actividad económica".

En caso que la PERSONA NATURAL O JURIDICA esté obligada a facturar electrónicamente, deberá enviar la facturación electrónica debidamente validada por la DIAN, conforme a lo estipulado en el decreto 358 del 5 de marzo de 2020 y en la resolución 000042 del 5 de mayo de 2020; al correo que indique el supervisor del contrato, adjuntando copia en PDF de la respectiva resolución de facturación.

Nota:

"…

PARAGRAFO 1°: El futuro proveedor o contratista deberá tener en cuenta que en caso de estar obligado a facturar electrónicamente deberá enviar la facturación electrónica debidamente validada por la DIAN, conforme a lo estipulado en el Decreto 358 del 05 de marzo de 2020, la resolución 000042 del 05 de mayo de 2020 y la Directiva Presidencial No. 9 de 2020 y la Resolución 042 del 05 de mayo de 2020, al correo que indique el supevisor del contrato, y cumplir con los lineamientos de elaboración de la facturación emitidos por SIIF Nación para la recepción de facturación electrónica, así:

Recepción centralizada por parte de la entidad PGN: Es responsabilidad del Proveedor o Contratista (Emisor FE, ND, DC) registrar en la factura, según sea el caso, los siguientes datos en los campos solicitados:

a. *Por regla general se debe diligenciar en la sección de la factura Notas u Observaciones, entre #$ el código de identificación de la entidad del Presupuesto General de la Nación (PGN) que está adquiriendo a la cual*

le va a enviar la factura, los datos del contrato o identificación de la caja menor y correo del supervisor o cuentadante o el correo que defina la entidad que opte por recepción centralizada, finalizando con #$, debidamente separados por punto y coma, según los siguientes ejemplos:

Para la recepción centralizada por parte de la entidad PGN: #$15-01-02-000; Correo que indique el supervisor del contrato #$

b. *Si el proveedor o contratista al elaborar y emitir la factura electrónica (FE), nota debito (ND), nota crédito (DC) mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, tiene la posibilidad de definir el asunto del correo remisorio de los documentos electrónicos al adquiriente, debe registrar los siguientes datos: PCI; Identificación del contrato o caja menor; Correo del supervisor o cuentadante de caja menor que adquiera bienes y servicios o el correo que defina la entidad que opte por recepción centralizada, así:*

Para la recepción centralizada por parte de la entidad PGN: 15-01-02-000; Contrato No XXX; ***al correo que indique el supervisor del contrato***

Es obligatorio diligenciar en la sección de la factura datos del emisor, en el campo "correo" la dirección electrónica del proveedor o contratista, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo, se recuerda que si la factura no es recibida y registrada en el SIIF Nación no va a ser posible generar obligaciones a favor de los proveedores y contratistas que están obligados a facturar electrónicamente, por cuanto éstas son un requisito para su elaboración.

Si la factura no es recibida y registrada en el SIIF Nación no va a ser posible generar obligaciones a favor de los proveedores y contratistas que están obligados a facturar electrónicamente, por cuanto éstas son un requisito para su elaboración.
…".

X. REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES

De conformidad con lo estipulado en el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 221 del Decreto 019 del 2012, quien señala; "(…) Todas las personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras domiciliadas o con Sucursal en Colombia, que aspiren a celebrar contratos con las entidades estatales, se inscribirán en el Registro Único de proponentes del Registro Único Empresarial de la Cámara de Comercio con jurisdicción en su domicilio principal**. No se requerirá de este registro, ni de clasificación, en los casos de mínima cuantía;**, enajenación de los bienes del Estado (…)". Por lo anterior y teniendo en cuenta que es un proceso de Selección mínima cuantía, no se solicitara para este proceso.

XI. TIPO DE CONTRATO:

En atención a la naturaleza el contrato a celebrar será un Contrato prestación de servicios

XII. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Se adelantará un proceso de Selección de mínima cuantía, de conformidad con lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 2015, se determina de conformidad al presupuesto, bien y/o servicio que se pretenda adquirir, se debe señalar:

Que el artículo 2º de la Ley 1150 de 2007 define las modalidades de selección en la contratación pública, para la escogencia del contratista, la cual se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa.

Que el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, adicionó al artículo 2° de la Ley 1150 de 2007 incorporando dentro de las modalidades de selección, la contratación cuyo valor no excede del diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la entidad independientemente de su objeto.

Que la Parte 2 Reglamentación, titulo 1 Contratación Estatal del Decreto 1082 de 2015, reglamenta el procedimiento para la modalidad de selección de mínima cuantía.

Que, del análisis realizado por la entidad a efecto de establecer las condiciones de mercado, se dejó constancia escrita en el respectivo expediente de la contratación dentro del Estudio Previo, cumpliendo lo señalado en la Ley 1150 de 2007, artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el Decreto 1082 de 2015, la viabilidad jurídica y procedimental de abrir el Proceso de SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA.

La presente modalidad de selección se aplica teniendo en cuenta que el valor estimado en el presupuesto oficial no exceda del diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la entidad contratante, garantizando la libre concurrencia y transparencia en desarrollo de todas y cada una de las actividades que se realicen para terminar con éxito el presente proceso selectivo escogiendo la oferta más favorable para la entidad y así lograr

satisfacer la necesidad previamente identificada, garantizando la selección objetiva de la oferta más favorable a la entidad con la observancia estricta de los parámetros legales definidos para el efecto.

XIII. NORMAS APLICABLES

Las normas vigentes de la Legislación Colombiana se presumen conocidas por todos los proponentes. Debe tenerse presente la normatividad aplicable a cada proceso según su naturaleza.

- Constitución Política de la República de Colombia.
- Ley 57 de 1887 “Código Civil”.
- Ley 1564 de 2012 “Código de Procedimiento Civil.
- Decreto 410 de 1971 “Código de Comercio”.
- Ley 1437 de 2011 “Código de Procedimiento administrativo y de lo Contencioso Administrativo”.
- Ley 100 de 1993 “Por la cual se crea el Sistema de Seguridad Social Integral y se dictan otras disposiciones”
- Ley 80 de 1993 “Por la cual se expide el Estatuto de la Contratación de la Administración Pública”.
- Ley 1150 de 2007 “Por la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con recursos públicos”.
- Ley 1474 de 2011 “Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública”.
- Ley 1480 de 2011 “Por medio de la cual se expide el Estatuto del Consumidor y se dictan otras disposiciones.”
- Ley 1581 de 2012: por la cual se dictan disposiciones generales para la protección de datos personales y sus decretos reglamentarios.
- Ley 1882 del 15 de enero 2018 “Por la cual se adicionan, modifican y dictan disposiciones orientadas a fortalecer la contratación pública en Colombia, la ley de infraestructura y se dictan otras disposiciones”.
- Ley 1955 de 2019 “Por el cual se expide el plan nacional de desarrollo 2018-2022 pacto por Colombia, pacto por la equidad”.
- Ley 2024 del 23 julio de 2020: Por la cual se adoptan normas de pago en plazos justos en el ámbito mercantil (…)
- Ley 2069 de 2020 Emprendimiento en Colombia.
- Ley 2195 de 2022 Por medio de la cual se adoptan medidas de transparencia, prevención y lucha contra la corrupción (…)
- Decreto Ley 019 de 2012 “Por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública”.
- Decreto 1082 de 2015. Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del sector Administrativo de Planeación Nacional.
- Decreto 1860 de 2021: Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional.
- Decreto 310 de 2021 “Por el cual se reglamenta el artículo 41 de la Ley 1955 de 2019, sobre las condiciones para implementar la obligatoriedad y aplicación a los Acuerdo Marco de Precios (…)
- Decreto 0142 de 2023: Por el cual se modifica y adiciona el Decreto número 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional para promover el acceso al sistema de Compras Públicas de las Mipymes, las Cooperativas y demás entidades de la economía solidaria, se incorporan criterios sociales y ambientales en los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales, se incluye el Título de emprendimiento comunal y se dictan otras disposiciones.
- Resolución Ministerial No. 4223 de 23 de julio de 2022 “Por la cual se delegan unas funciones y competencias relacionadas con la contratación de bienes y servicios con destino al Ministerio de Defensa Nacional, unas funciones de carácter administrativo y se dictan otras disposiciones. modificada parcialmente por la resolución número 3770 del 06-09-2024
- Resolución No. 4130 del 16 de junio de 2022: Por la cual se expide el Manual de Contratación y de convenios”
- Manuales de Colombia Compra Eficiente.
- Demás normas que modifiquen adicionen o reglamenten las anteriores.

XIV. ANÁLISIS ECONÓMICO Y TÉCNICO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

a. Precios Históricos: El Comando GUALA Militares a celebrado contratos con objeto similar.

CONTRATO DE PRESTACIÓN SERVICIOS No. CTO- 039-COGAM- 2025	
FECHA DE INICIO	15/08/2025

CONTRATANTE	COMANDO GAULA MILITARES
TIPO DE PROCESO	INTERADMINISTRATIVO
CONTRATISTA	Círculo de Suboficiales de las Fuerzas Militares
NIT	860025195
OBJETO	CONTRATAR LOS SERVICIOS PARA LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES LOGÍSTICAS Y PROTOCOLARIAS, PARA EL COMANDO GAULA MILITARES, EN LA PROMOCIÓN DE POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SEGURIDAD EN LA LUCHA CONTRA DELITOS QUE VULNERAN LA LIBERTAD PERSONAL (EXTORSIÓN Y SECUESTRO), DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL ANEXO NO. 1.
VALOR DEL CONTRATO	OCHENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 80.000.000,00), incluido IVA y demás impuestos a que haya lugar
GARANTIAS	No Aplica
PLAZO DE EJECUCIÓN	15/12/2025

CONTRATO DE PRESTACIÓN SERVICIOS No. CTO- 040-DIGAU- 2024	
FECHA DE INICIO	26/08/2024
CONTRATANTE	DIRECCION NACIONAL DE GAULA
TIPO DE PROCESO	INTERADMINISTRATIVO
CONTRATISTA	CENTROS RECREACIONALES Y SEDES HABITACIONALES DIFAB
NIT	820005201
OBJETO	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA, PARA LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES LOGÍSTICAS QUE DEBE ATENDER EL SEÑOR DIRECTOR NACIONAL DE GAULA MILITARES, EN LA PROMOCIÓN DE POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SEGURIDAD EN LA LUCHA CONTRA DELITOS QUE VULNERAN DE LIBERTAD
VALOR DEL CONTRATO	OCHENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 80.000.000,00), incluido IVA y demás impuestos a que haya lugar
GARANTIAS	No Aplica
PLAZO DE EJECUCIÓN	30/10/2024

CONTRATO DE PRESTACIÓN SERVICIOS No. CTO-037-DIGAU-2023	
FECHA DE INICIO	06/07/2023
CONTRATANTE	DIRECCION NACIONAL DE GAULA
TIPO DE PROCESO	INTERADMINISTRATIVO
CONTRATISTA	CIRCULO DE SUBOFICIALES DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT	860025195
OBJETO	CONTRATAR LOS SERVICIOS DE SOPORTE Y ADMINISTRATIVO, PARA LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES LOGÍSTICAS Y PROTOCOLARIAS, PARA LA DIRECCIÓN NACIONAL DE GAULA MILITARES, EN LA PROMOCIÓN DE POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SEGURIDAD EN LA LUCHA CONTRA DELITOS QUE VULNERAN LA LIBERTAD PERSONAL (EXTORSIÓN Y SECUESTRO), DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL ANEXO NO. 1
VALOR DEL CONTRATO	OCHENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 80.000.000,00), incluido IVA y demás impuestos a que haya lugar
GARANTIAS	No Aplica
PLAZO DE EJECUCIÓN	30/11/2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN SERVICIOS No. 032 -2022	
FECHA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2022
CONTRATANTE	DIRECCION NACIONAL DE GAULA
TIPO DE PROCESO	MINIMA CUANTIA
CONTRATISTA	LAS PUERTAS DEL CIELO SA S
NIT	900.442.808-5
OBJETO	El contratista se obliga para con el MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES – DIRECCION NACIONAL DE GAULA MILITARES a prestar sus servicios de gestión logística y administrativa, para la realización de actividades logísticas y protocolarias a nivel nacional, en la promoción de Políticas y estrategias de Seguridad en la lucha contra delitos que vulneran la libertad personal (extorsión y secuestro), de acuerdo con las especificaciones técnicas del ANEXO No. 1
VALOR DEL CONTRATO	OCHENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 80.000.000,00), incluido IVA y demás impuestos a que haya lugar
GARANTIAS	• CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

	• CALIDAD DEL SERVICIO
PLAZO DE EJECUCIÓN	EL PLAZO DE EJECUCIÓN SERÁ 10 MESES

CONTRATO DE PRESTACIÓN SERVICIOS No. 030 -2021	
FECHA DE INICIO	08 DE ABRIL DE 2021
CONTRATANTE	DIRECCION NACIONAL DE GAULA
TIPO DE PROCESO	MINIMA CUANTIA
CONTRATISTA	INGENIERIA Y REPRESENTACIONS JNQ SAS
NIT	8301217584
OBJETO	El contratista se obliga para con el MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES – DIRECCION NACIONAL DE GAULA MILITARES a prestar sus servicios de gestión logística y administrativa, para la realización de actividades logísticas y protocolarias a nivel nacional, en la promoción de Políticas y estrategias de Seguridad en la lucha contra delitos que vulneran la libertad personal (extorsión y secuestro), de acuerdo con las especificaciones técnicas del ANEXO No. 1
VALOR DEL CONTRATO	OCHENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 80.000.000,00), incluido IVA y demás impuestos a que haya lugar
GARANTIAS	• CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO • CALIDAD DEL SERVICIO
PLAZO DE EJECUCIÓN	EL PLAZO DE EJECUCIÓN SERÁ 10 MESES

CONTRATO DE PRESTACIÓN SERVICIOS No. 017 -2020	
FECHA DE INICIO	30 DE MARZO DE 2020
CONTRATANTE	DIRECCION NACIONAL DE GAULA
TIPO DE PROCESO	MINIMA CUANTIA
CONTRATISTA	INGENIERIA Y REPRESENTACIONS JNQ SAS
NIT	8301217584
OBJETO	El contratista se obliga para con el MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES – DIRECCION NACIONAL DE GAULA MILITARES a prestar sus servicios de gestión logística y administrativa, para la realización de actividades logísticas y protocolarias a nivel nacional, en la promoción de Políticas y estrategias de Seguridad en la lucha contra delitos que vulneran la libertad personal (extorsión y secuestro), de acuerdo con las especificaciones técnicas del ANEXO No. 1
VALOR DEL CONTRATO	OCHENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 80.000.000,00), incluido IVA y demás impuestos a que haya lugar
GARANTIAS	• CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO • CALIDAD DEL SERVICIO
PLAZO DE EJECUCIÓN	EL PLAZO DE EJECUCIÓN SERÁ 10 MESES

CONTRATO DE PRESTACIÓN SERVICIOS No. 020-2019	
FECHA DE INICIO	21 DE MARZO DE 2019
CONTRATANTE	DIRECCION NACIONAL DE GAULA
TIPO DE PROCESO	CONTRATACIÓN DIRECTA
CONTRATISTA	CENTROS RECREACIONALES Y SEDES HABITACIONALES DIFAB
NIT	820005201-1
OBJETO	EL CONTRATISTA se obliga con El MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES – DIRECCION NACIONAL DE GAULA MILITARES a prestar servicios de apoyo a la gestión administrativa, para la realización de actividades logísticas a nivel Nacional, que debe atender el Señor DIRECTOR NACIONAL DE GAULA MILITARES, en la promoción de Políticas y estrategias de Seguridad en la lucha contra delitos que vulneran de libertad personal, de acuerdo con las especificaciones técnicas del ANEXO No. 1.
VALOR DEL CONTRATO	OCHENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 80.000.000,00), incluido IVA y demás impuestos a que haya lugar
GARANTIAS	• CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO • CALIDAD DEL SERVICIO
PLAZO DE EJECUCIÓN	EL PLAZO DE EJECUCIÓN SERÁ 10 MESES

CONTRATO DE PRESTACIÓN SERVICIOS No. 024-2018	
FECHA DE INICIO	26 DE ENERO DE 2018
CONTRATANTE	DIRECCION NACIONAL DE GAULA
TIPO DE PROCESO	CONTRATACIÓN DIRECTA
CONTRATISTA	CENTROS RECREACIONALES Y SEDES HABITACIONALES DIFAB
NIT	820005201-1

OBJETO	EL CONTRATISTA se obliga con El MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES – DIRECCION NACIONAL DE GAULA MILITARES a prestar servicios de apoyo a la gestión administrativa, para la realización de actividades logísticas a nivel Nacional, que debe atender el Señor DIRECTOR NACIONAL DE GAULA MILITARES, en la promoción de Políticas y estrategias de Seguridad en la lucha contra delitos que vulneran de libertad personal, de acuerdo con las especificaciones técnicas del ANEXO No. 1.
VALOR DEL CONTRATO	OCHENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 80.000.000,00), incluido IVA y demás impuestos a que haya lugar
GARANTIAS	• CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO • CALIDAD DEL SERVICIO
PLAZO DE EJECUCIÓN	EL PLAZO DE EJECUCIÓN SERÁ 10 MESES

Por tanto, se verifica en el SECOP II, procesos con objetos similares, así:



b. Actualización de precios históricos (IPC), No se toman precios históricos con respecto a los contratos anteriores teniendo en cuenta que la ficha técnica es diferente para la vigencia 2026

c. Términos de negociación N/A

XV. Consulta de la Tasa Representativa del Mercado: N/A

XVI. Información en el PIE N/A

XVII. Análisis de impuestos a cancelar por parte del contratista

Estarán a cargo del oferente todos los impuestos, derechos, tasas y similares que se deriven del contrato y por lo tanto la omisión en el pago será de su absoluta responsabilidad.
Los elementos objeto del contrato tiene IVA DEL 19%, los alimentos tienen impo-consumo del 8% el agua y los jugos están exentos de IVA

XVIII. Cuadro cubrimiento de la necesidad:

No.	DESCRIPCIÓN	NECESIDAD	ADQUIRIR
1	CONTRATAR LA PRESTACIÓN INTEGRAL DE LOS SERVICIOS DE OPERADOR LOGÍSTICO PARA LA PLANEACIÓN, ORGANIZACIÓN, COORDINACIÓN Y EJECUCIÓN DE LAS	1	1

	ACTIVIDADES INSTITUCIONALES, PROTOCOLARIAS, ACADÉMICAS Y DE RELACIONAMIENTO INTERINSTITUCIONAL PROGRAMADAS POR EL COMANDO GAULA MILITARES, INCLUYENDO LAS PREVISTAS CON OCASIÓN DE LA CONMEMORACIÓN DE LOS TREINTA (30) AÑOS DE LOS GAULA MILITARES, ENTRE OTRAS MEDIANTE EL SUMINISTRO DE LOS BIENES Y SERVICIOS LOGÍSTICOS REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LOS MISMOS		

XIX. Conclusiones del análisis que soporta el valor estimado del contrato.

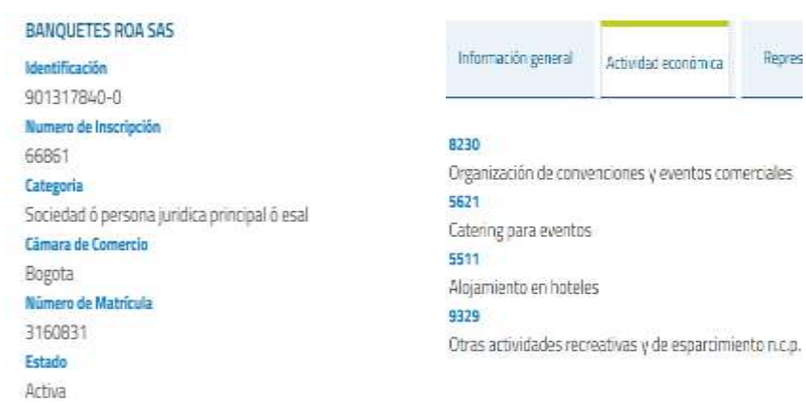
Se efectúa solicitud de cotización por medio del SECOP II, 276 proveedores, no se recibe cotización así:



Se efectúa solicitud por medio de correo electrónico y se reciben las siguientes así:

Número	Nombre	Nit	Recepción por correo
1	BANQUETES ROA SAS	901317840-0	x
2	CHICAMOCHA TURISMO EVENTOS Y SERVICIOS S.A.S.	900557865-1	x
3	SOLUCIONES LOGISTICAS S.A.S.	900967212-1	x

VERIFICACIÓN RUES:





Conclusiones del análisis que soporta el valor estimado del contrato.

Para la proyección de los precios se tuvo en cuenta las cotizaciones recibidas; luego de verificadas se procede a realizar el cálculo, se determina el promedio de las cotizaciones, teniendo en cuenta la desviación de precios determinado para cada ítem.

Con este análisis se busca cumplir con el principio de economía, esto asegurando que el valor de los elementos se encuentre dentro de un margen coherente para determinar el precio más favorable y siendo incluyentes con todos los posibles interesados en el proceso de selección, por tanto, para la determinación de los precios de referencia del mercado se aplica el promedio de las cotizaciones, siendo este el precio más favorable para la entidad estatal.

ANALISIS DE LAS COTIZACIONES

		COTIZACIONES					
					PRECIO REFERENCIA DEL MERCADO 2026		
CONCEPTO	**OBSERVACIÓN**	TES ROA SAS	SOLUCIONES LOGISTICAS S.A.S.	CHICAMOCHA TURISMO EVENTOS Y SERVICIOS S.A.S.	VALOR ANTES DE IVA	IVA	VALOR TOTAL CON IVA
Refrigerio No Perecedero	•Dos (2) productos de paquete (snack) entre 35 y 70 gramos •Bebida: Jugo de caja de 200 ml, jugo de botella plástica de 300 ml, gaseosa botella plástica de 250 ml •Fruta de cosecha •Empacado Incluye transporte y servicio (distribución en sitio de realización del evento o actividad e impuesto al consumo si aplica).	47.838,00	52.622	65.777,25	46.565	3.725	50.290

Refrigerios Tipo A	•Producto de panadería: de sal o de dulce de 150 gramos o sándwich (pan tipo árabe, 2 rodajas de jamón de cordero de 70 gr, 2 rodajas de queso doble crema, 60 gr de lechuga rizada) •Bebida: Jugo de fruta, leche o derivados, sorbetes, malteada, gaseosas en empaque comercial duro, de vidrio o plástico o tetrapack o lata. No en bolsas •Fruta •Empacado Incluye transporte y servicio (distribución en sitio de realización del evento o actividad e impuesto al consumo si aplica).	49.980,00	54.978	68.722,50	48.650	3.892	52.542
Refrigerios Tipo B	•Producto de panadería: de sal o de dulce de 200 gramos o sándwich (pan tipo árabe, 2 rodajas de jamón de cordero de 70 gr, 2 rodajas de queso doble crema, 60 gr de lechuga rizada) •Bebida: jugo de caja de 200 ml, jugo de botella plástica de 300 ml, gaseosa botella plástica de 250 ml (tipo ziplock) •Fruta de 150 gramos •Postre entre 35 y 70 gr •Empacado Incluye transporte y servicio (distribución en sitio de realización del evento o actividad e impuesto al consumo si aplica).	48.790,00	53.669	67.086,25	47.492	3.799	51.291
Refrigerios Tipo C	•Producto de panadería: de sal o de dulce de 200 gramos o sándwich (pan tipo árabe, 2 rodajas de jamón de cordero de 70 gr, 2 rodajas de queso doble crema, 60 gr de lechuga rizada) •Bebida: jugo de caja de 200 ml, jugo natural en agua servido en vaso o copa, gaseosa botella plástica de 250 ml (tipo ziplock) •Fruta de 150 gramos •Postre entre 35 y 70 gr •Servido en loza Incluye transporte y servicio (distribución en sitio de realización del evento o actividad e impuesto al consumo si aplica).	47.600,00	52.360	65.450,00	46.333	3.707	50.040
Refrigerio Para Protocolo	•Producto de panadería: muffins, sándwich gourmet, almojábana, •Bebida: Jugo natural de frutas, brocheta de frutas. •Acompañamiento: pasteles, postres, dulces.•Empacado o servido en menaje de loza nacional o importada según corresponda y decorado para ocasiones especiales. Incluye transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica).	51.170,00	56.287	70.358,75	49.808	3.985	53.793
pastel	pastel tipo refrigerio carne (150 gr) o pollo (150gr)	11.900,00	13.090	16.362,50	11.583	927	12.510
Empanadas	Empanadadas de carne o pollo (80gr)	5.950,00	6.545	8.181,25	5.792	463	6.255
Deditos	Deditos de queso (30 gr)	4.760,00	5.236	6.545,00	4.633	371	5.004
Sandwich	De pollo 200 GR	9.520,00	10.472	13.090,00	9.267	741	10.008
Sandwich	Jamon y Queso (100 GR)	11.900,00	13.090	16.362,50	11.583	927	12.510
Croissant	40 GR	7.140,00	7.854	9.817,50	6.950	556	7.506
pan de yuca	80 GR	7.735,00	8.509	10.635,63	7.529	602	8.132
Almojabana	80 GR	5.355,00	5.891	7.363,13	5.213	417	5.630
Desayuno Americano (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre, Cuchillo De Untar, Según Corresponda)	• Carbohidrato de 150 gramos • Bebida caliente de 12 onzas • Proteína 200 gramos • Mantequilla 10 gramos • Mermelada 15 gramos • Fruta de 150 gramos Incluye transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica)	60.690,00	66.759	83.448,75	59.075	4.726	63.801

Desayuno Continental (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre, Cuchillo De Untar, Según Corresponda)	• Carbohidrato de 120 gramos • Bebida caliente de 12 onzas • Proteína 200 gramos • Mantequilla 10 gramos • Mermelada 15 gramos • Fruta de 150 gramos Incluye transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica)	58.310,00	64.141	80.176,25	56.758	4.541	61.299
Desayuno Buffet (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre, Cuchillo De Untar, Según Corresponda)	• Carbohidrato de 120 gramos • Proteína 200 gramos • Bebida caliente de 20 onzas • Mantequilla 10 gramos • Mermelada 15 gramos • Fruta de 150 gramos Incluye transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica).	57.120,00	62.832	78.540,00	55.600	4.448	60.048
Desayuno Light (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre,	• Bebida caliente de 20 onzas • 3 Porciones de fruta de 150 gramos cada una Incluye transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica).	49.980,00	54.978	68.722,50	48.650	3.892	52.542
Desayuno Típico (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre,	• Caldo de costilla (res), tamal, changua• Carbohidrato de 120 gramos• Bebida caliente de 20 onzasIncluye transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica).	48.790,00	53.669	67.086,25	47.492	3.799	51.291
Almuerzo o Cena Ejecutivo (a) (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre, Cuchillo De Untar, Según Corresponda)	Sopa: cereal, crema, verduras, consomé Proteína2 porciones de carbohidrato Regulador• Bebida• Postre• Incluye el transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesasegún corresponda e impuesto al consumo si aplica).	65.450,00	71.995	89.993,75	63.708	5.097	68.805
Almuerzo o Cena Buffet (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre, Cuchillo De Untar, Según Corresponda)	Variedad de platos: 5 opciones de proteína de 250 gr• 5 opciones de carbohidratos de 150 gr• 5 opciones de reguladores de 150 gr• 2 opciones de bebida de 250 ml• 5 opciones de postre entre 35 y 70 gr• Incluye el transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesasegún corresponda e impuesto al consumo si aplica).	61.880,00	68.068	85.085,00	60.233	4.819	65.052
Almuerzo o Cena Protocolo (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre, Cuchillo De Untar, Según Corresponda)	• Entrada: sopa, crema, consomé, fruta• Corte de carnes, aves, pescados• 2 porciones de carbohidrato• Regulador• Bebida• Incluye el transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesasegún corresponda e impuesto al consumo si aplica).	65.450,00	71.995	89.993,75	63.708	5.097	68.805
Almuerzo (empacado)	Sopa o fruta, proteína 250 gr, carbohidrato, cereal, ensalada o verdura y jugo de caja.	67.830,00	74.613	93.266,25	66.025	5.282	71.307
TORTA PERSONALIZADA	Para evento tamaño para 100 personas	1.785.000,00	1.963.500	2.454.375,00	1.737.500	139.000	1.876.500
		-	-	-	-	-	-

Estación De Café Vip	El mismo puede contener cualquiera de las siguientes solicitudes:• Debe llevar tabla de queso importados,• Galletas saltinas noel individuales,• Galletas danesas,• Almojábanas frescas,• Mañanitas,• De todito,• Achiras de ramo,• Platanitos de frito lay,• Nueces por separado: marañón, almendra, maní, pistacho.• Jugo natural de mandarina en vaso de vidrio o cristal,• Pan baguete,• Pan arándanos,• Corazones y tortas.• Café, capuchino, chocolate, aguas aromáticas y agua servido enpocillo de porcelana o vaso de cristal o vidrio según corresponda.• Se debe servir en menaje de loza• Incluye el transporte, servicios, distribución en sitio de realización del evento o actividad o servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica.	23.800,00	26.180	32.725,00	23.167	4.402	27.568
Estación de café Simple	• Café, tinto, aromática, té servido en vaso biodegradable de 4 onzas (servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica)• Agua servida en vaso material biodegradable de 10 onzas.• Incluye el transporte, menaje y servicio (distribución en sitio derealización del evento o actividad o servido en platoo mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica).	24.990,00	27.489	34.361,25	24.325	4.622	28.947
Estación de café Break	• Café, tinto, aromática, té servido en vaso en materialbiodegradable de 4 onzas• Agua servida en vaso en material biodegradable de 10 onzas.• Acompañados de galletas y colaciones.• Incluye el transporte, menaje y servicio (distribución en sitio derealización del evento o actividad o servido en platoo mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica).	22.610,00	24.871	31.088,75	22.008	4.182	26.190
Estación de café Protocolo	• Capuccino, mocaccino, chocolate, café, tinto de 6 onzas,• Agua y jugos naturales de 10 onzas• Botella de gaseosa de 400 ml,• Muffins, colaciones.• Incluye el transporte, menaje, greca y servicio (distribución en sitio de realización del evento o actividad o servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica).	18.445,00	20.290	25.361,88	17.954	3.411	21.365
ESTACIÓN DE CAFÉ Y AGUA SIMPLE (para 50 PAX)	Cantidades y permanencia de: café, agua aromática de sabores variados, agua natural, crema para el café, azúcar normal, mezcladores y vasos 4oz.. Incluye el transporte y personal que atiende la estación	17.612,00	19.373	24.216,50	17.143	3.257	20.401
ESTACIÓN DE CAFÉ Y AGUA SIMPLE (para 100 PAX)	Cantidades y permanencia de: café, agua aromática de sabores variados, agua natural, crema para el café, azúcar normal, mezcladores y vasos 4oz.. Incluye transporte y personal que atiende la estación	24.990,00	27.489	34.361,25	24.325	4.622	28.947
Agua Natural en botella plástica por 300 ml	Agua natural sin gas en envase no retornable en botella de plástico por 300 ml y que cuente con Registro Sanitario Invima	6.545,00	7.200	8.999,38	6.371		6.371
Agua Natural en botella plástica por 600 ml	Agua natural sin gas en envase no retornable en botella de plástico por 600 ml y que cuente con Registro Sanitario Invima	6.307,00	6.938	8.672,13	6.139		6.139
Gaseosa En Botella Plástica 250 Ml	Que cuente con Registro Sanitario Invima	5.712,00	6.283	7.854,00	5.560	1.056	6.616

Gaseosa En Botella Plástica 400 Ml	Que cuente con Registro Sanitario Invima	5.355,00	5.891	7.363,13	5.213	990	6.203
Gaseosa En Botella Plástica 600 Ml	Que cuente con Registro Sanitario Invima	5.355,00	5.891	7.363,13	5.213	990	6.203
Jugo Natural En Vaso De 12 Onzas	Que cuente con Registro Sanitario Invima	5.355,00	5.891	7.363,13	5.213		5.213
Jugo De Caja De 200 Ml	Que cuente con Registro Sanitario Invima	5.355,00	5.891	7.363,13	5.213		5.213
Jugo De Botella Plástica De 300 Ml	Que cuente con Registro Sanitario Invima	5.355,00	5.891	7.363,13	5.213		5.213
		-	-	-	-	-	-
Menaje Comidas Principales	(Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa y/o consomé, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara o Tenedor Para Postre, Cuchillo De Untar, Según Corresponda) (Cerámica y/o porcelana)	45.220,00	49.742	62.177,50	44.017	8.363	52.380
Menaje Comidas Principales con servilletas de tela e individuales	Puesto Por Persona	43.673,00	48.040	60.050,38	42.511	8.077	50.588
Menaje refrigerios	Puesto Por Persona	24.990,00	27.489	34.361,25	24.325	4.622	28.947
Manteles Para Mesa	Puesto Por Persona	17.850,00	19.635	24.543,75	17.375	3.301	20.676
Servilletas De Tela	Puesto Por Persona	16.660,00	18.326	22.907,50	16.217	3.081	19.298
Individual De Tela	Puesto Por Persona	22.015,00	24.217	30.270,63	21.429	4.072	25.501
		-	-	-	-	-	-
Auditorio Principal Para 25 pax	Alquiler Salón amplio con capacidad de hasta 25 personas, con mobiliario, ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario. Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	3.332.000,00	3.665.200	4.581.500,00	3.243.333	616.233	3.859.567
Auditorio Principal Para 50 pax	Alquiler Salón amplio con capacidad de hasta 50 personas, con mobiliario, ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario. Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	3.808.000,00	4.188.800	5.236.000,00	3.706.667	704.267	4.410.933
Auditorio Principal Para 100 pax	Alquiler Salón amplio con capacidad de hasta 100 personas, con mobiliario, ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario. Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	4.998.000,00	5.497.800	6.872.250,00	4.865.000	924.350	5.789.350
Salones Alternos Para 25 pax	Alquiler Salón amplio con capacidad de hasta 25 personas, con mobiliario, ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario. Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	2.261.000,00	2.487.100	3.108.875,00	2.200.833	418.158	2.618.992
Salones Alternos Para 50 pax	Alquiler Salón amplio con capacidad de hasta 50 personas, con mobiliario, ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario. Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	2.737.000,00	3.010.700	3.763.375,00	2.664.167	506.192	3.170.358

Salones Alternos Salas VIP (15 pax)	Alquiler Salón amplio con capacidad de hasta 15 personas, con ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario. Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	1.844.500,00	2.028.950	2.536.187,50	1.795.417	341.129	2.136.546
Hotel Salon alterno Salas VIP (15 pax)	Alquiler Salón amplio con capacidad de hasta 15 personas, con ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario. Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	2.023.000,00	2.225.300	2.781.625,00	1.969.167	374.142	2.343.308
MULTISALON TIPO 1 CON DOTACION	Alquiler Salón principal amplio para 100 pax y mínimo 3 salones auxiliares para 10-50 pax, con ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario, incluye sonido, sillas, mesas, mantelería y ayudas audiovisuales (pc, video beam, pantalla y tableros acrílicos). Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	1.856.400,00	2.042.040	2.552.550,00	1.807.000	343.330	2.150.330
MULTISALON TIPO 2 CON DOTACION	Alquiler Salón principal amplio para 200 pax y mínimo 3 salones auxiliares para 10-50 pax, con ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario, incluye sonido, sillas, mesas, mantelería y ayudas audiovisuales (pc, video beam, pantalla y tableros acrílicos). Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	1.904.000,00	2.094.400	2.618.000,00	1.853.333	352.133	2.205.467
MULTISALON TIPO 3 CON DOTACION	Alquiler Salón principal amplio para 300 pax y mínimo 3 salones auxiliares para 10-50 pax, con ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario, incluye sonido, sillas, mesas, mantelería y ayudas audiovisuales (pc, video beam, pantalla y tableros acrílicos). Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	1.832.600,00	2.015.860	2.519.825,00	1.783.833	338.928	2.122.762
MULTISALON TIPO 4 CON DOTACION	Alquiler Salón principal amplio para 500 pax y mínimo 3 salones auxiliares para 10-50 pax, con ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario, incluye sonido, sillas, mesas, mantelería y ayudas audiovisuales (pc, video beam, pantalla y tableros acrílicos). Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	1.666.000,00	1.832.600	2.290.750,00	1.621.667	308.117	1.929.783
		-	-	-	-	-	-
Sillas Plásticas Con Apoya Brazo	Alquiler por día	77.350,00	85.085	106.356,25	75.292	14.305	89.597
Sillas Plásticas Sin Apoya Brazo	Alquiler por día	78.540,00	86.394	107.992,50	76.450	14.526	90.976
Silla De Malla Con Apoya Brazo	Alquiler por día	79.730,00	87.703	109.628,75	77.608	14.746	92.354
Silla Tipo Bar Con Espaldar	Alquiler por día	78.540,00	86.394	107.992,50	76.450	14.526	90.976
Sillas Tifanny	Alquiler por día	76.160,00	83.776	104.720,00	74.133	14.085	88.219

Mesas Plásticas Redonda	Alquiler por día	75.208,00	82.729	103.411,00	73.207	13.909	87.116
Mesas Para Eventos Redonda 1.50 Mt	Alquiler por día	77.350,00	85.085	106.356,25	75.292	14.305	89.597
Mesón Para Eventos Rectangular 1.80Mt	Alquiler por día	80.920,00	89.012	111.265,00	78.767	14.966	93.732
Mesón Para Eventos Rectangular 2.00Mt	Alquiler por día	84.490,00	92.939	116.173,75	82.242	15.626	97.868
Mesas Cocteleras	Alquiler por día	85.085,00	93.594	116.991,88	82.821	15.736	98.557
Puff De Cuero	Alquiler por día	142.800,00	157.080	196.350,00	139.000	26.410	165.410
Salas Lounge Para 4 Personas por día	Alquiler por día	214.200,00	235.620	294.525,00	208.500	39.615	248.115
Salas Lounge Para 6 Personas por día	Alquiler por día	249.900,00	274.890	343.612,50	243.250	46.218	289.468
Salas Lounge Para 8 Personas por día	Alquiler por día	309.400,00	340.340	425.425,00	301.167	57.222	358.388
		-	-	-	-	-	-
ATRIL	Alquiler Atril, soporte de madera, que permita sostener papeles, libros, computadores portátiles o soporte de metal que sea regulable en altura e inclinación.	214.200,00	235.620	294.525,00	208.500	39.615	248.115
TARIMA 3x3	Alquiler Tarima 3 x 3: 9 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa.	226.100,00	248.710	310.887,50	220.083	41.816	261.899
TARIMA 3x3 con carpa	Alquiler Tarima 3 x 3: 9 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa y carpa del tamaño del área de la tarima	249.900,00	274.890	343.612,50	243.250	46.218	289.468
TARIMA 4x4	Alquiler Tarima 4 x 4: 16 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa.	261.800,00	287.980	359.975,00	254.833	48.418	303.252
TARIMA 4x4 con carpa	Alquiler Tarima 4 x 4: 16 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa y carpa del tamaño del área de la tarima	273.700,00	301.070	376.337,50	266.417	50.619	317.036
TARIMA 5x5	Alquiler Tarima 5 x 5: 25 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa.	285.600,00	314.160	392.700,00	278.000	52.820	330.820
TARIMA 5x5 con carpa	Alquiler Tarima 5 x 5: 25 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa y carpa del tamaño del área de la tarima	303.450,00	333.795	417.243,75	295.375	56.121	351.496
TARIMA 6x6	Alquiler Tarima 6 x 6: 36 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa.	309.400,00	340.340	425.425,00	301.167	57.222	358.388
TARIMA 6x6 con carpa	Alquiler Tarima 6 x 6: 36 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa y carpa del tamaño del área de la tarima	315.350,00	346.885	433.606,25	306.958	58.322	365.280
TARIMA 8x8	Alquiler Tarima 8 x 8: 64 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa.	329.630,00	362.593	453.241,25	320.858	60.963	381.821
TARIMA 8x8 con carpa	Alquiler Tarima 8 x 8: 64 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa y carpa del tamaño del área de la tarima	335.580,00	369.138	461.422,50	326.650	62.064	388.714
TARIMA 12x6	Alquiler Tarima 12 x 6: 72 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa.	351.050,00	386.155	482.693,75	341.708	64.925	406.633
TARIMA 12x6 con carpa	Alquiler Tarima 12 x 6: 72 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa y carpa del tamaño del área de la tarima	348.670,00	383.537	479.421,25	339.392	64.484	403.876
TARIMA 12x12	Alquiler Tarima 12 x 12: 144 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa.	349.860,00	384.846	481.057,50	340.550	64.705	405.255
TARIMA 12x12 con carpa	Alquiler Tarima 12 x 12: 144 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa y carpa del tamaño del área de la tarima	351.050,00	386.155	482.693,75	341.708	64.925	406.633
Carpa Tipo Hangar Modulares 6X12 (por día)		2.142.000,00	2.356.200	2.945.250,00	2.085.000	396.150	2.481.150

Carpa Tipo Hangar Modulares 12M X 18M (por día)		2.261.000,00	2.487.100	3.108.875,00	2.200.833	418.158	2.618.992
Carpa Tipo Hangar Modulares 12M X 30M (por día)		2.499.000,00	2.748.900	3.436.125,00	2.432.500	462.175	2.894.675
Carpa Tipo Hangar Modulares 12M X 42M (por día)		2.618.000,00	2.879.800	3.599.750,00	2.548.333	484.183	3.032.517
Vallas (por día)		24.990,00	27.489	34.361,25	24.325	4.622	28.947
Separadores De Fila (por día)		29.750,00	32.725	40.906,25	28.958	5.502	34.460
Escenografía (por día)		2.975.000,00	3.272.500	4.090.625,00	2.895.833	550.208	3.446.042
Bandera de Colombia con asta		892.500,00	981.750	1.227.187,50	868.750	165.063	1.033.813
		-	-	-	-	-	-
Sonido Profesional Para Conferencia (Incluye Un Micrófono) (desde 20 hasta 50 personas)	Alquiler de Sonido básico	2.737.000,00	3.010.700	3.763.375,00	2.664.167	506.192	3.170.358
Sonido Profesional Asamblea (desde 51 hasta 200 personas)	Alquiler Sonido: Cabinas con consola, potencia del sonido deberá ser acorde al número de personas. Sonido de óptima calidad que esté acorde a las características del lugar, incluye: cabinas amplificadas, Micrófonos de cable o inalámbricos, distro de corriente, bases para micrófono y cabinas, retornos, cableado suficiente, extensiones eléctricas, patch bay, bajos, procesador de efectos, EQ y demás elementos para su correcto funcionamiento. Incluye instalación y desinstalación.	2.499.000,00	2.748.900	3.436.125,00	2.432.500	462.175	2.894.675
Micrófono Inalámbrico	Alquiler	892.500,00	981.750	1.227.187,50	868.750	165.063	1.033.813
Micrófono De Cabeza De Boom	Alquiler	773.500,00	850.850	1.063.562,50	752.917	143.054	895.971
Microfono Solapa	Alquiler micrófono de solapa. FP 35 con receptor inalámbrico	654.500,00	719.950	899.937,50	637.083	121.046	758.129
Micrófono Cuello De Ganso	Alquiler	535.500,00	589.050	736.312,50	521.250	99.038	620.288
Megáfono	Alquiler Sistema de perifoneo portátil entre 40 - 90 db de alcance (incluye baterías para su correcto funcionamiento)	214.200,00	235.620	294.525,00	208.500	39.615	248.115
		-	-	-	-	-	-
Video Wall 4 Pantallas (por día)		2.975.000,00	3.272.500	4.090.625,00	2.895.833	550.208	3.446.042
Video Wall 6 Pantallas (por día)		2.856.000,00	3.141.600	3.927.000,00	2.780.000	528.200	3.308.200
Video Wall 8 Pantallas (por día)		2.737.000,00	3.010.700	3.763.375,00	2.664.167	506.192	3.170.358
Pantallas De Gran Formato (por día)		2.499.000,00	2.748.900	3.436.125,00	2.432.500	462.175	2.894.675
Pantallas De Relevo (por día)		2.261.000,00	2.487.100	3.108.875,00	2.200.833	418.158	2.618.992
Telón De Protección 1,50M X 1,50M (por día)		2.201.500,00	2.421.650	3.027.062,50	2.142.917	407.154	2.550.071
Telón De Protección 1,80M X 1,80M (por día)		1.963.500,00	2.159.850	2.699.812,50	1.911.250	363.138	2.274.388
Telón De Protección 2M X 2M (por día)		1.844.500,00	2.028.950	2.536.187,50	1.795.417	341.129	2.136.546
Telón De Protección 3M X 4M (por día)		1.725.500,00	1.898.050	2.372.562,50	1.679.583	319.121	1.998.704
Grabación de audio hasta 60 minutos (zoom h4 profesional)	Grabación de audio de 30 a 60 Min. Grabador ZOOM H4 profesional de disco duro o de acuerdo con las especificidades	654.500,00	719.950	899.937,50	637.083	121.046	758.129

	contempladas en el formato de solicitud puntual del requerimiento.						
Grabación de vídeo hasta 60 minutos	Grabación de Video de Óptima calidad, incluye personal que realiza el video y todos los accesorios para su correcto funcionamiento	535.500,00	589.050	736.312,50	521.250	99.038	620.288
Grabación de vídeo full hd hasta 60 minutos	Grabación de Video de en FULL HD, incluye personal que realiza el video y todos los accesorios para su correcto funcionamiento	547.400,00	602.140	752.675,00	532.833	101.238	634.072
		-	-	-	-	-	-
Computador De Escritorio (por día)	Alquiler Computador de escritorio. CPU Procesador min. Intel Core i5 U o AMD PRO, MRAM min. 4GB DDR2, Disco Duro 250 GB(7200 rpm) SATA, Mouse, Monitor panel plano 14" - 15", Unidad DVD+/-RW integrada, Puertos mínimo 3 USB 2.0, puerto de video 1 VGA y 1 puerto HDMI integrado. Conectividad integrada tarjeta de red 1000/100/10 y conexión inalámbrica 802.11 a/b/g/n, punto de red Gigabit Ethernet (RJ-45), Audio interno, Teclado en español, Sistema operativo Microsoft® Windows® 7 Professional o superior, Office 2010 o superior, Antivirus y Anti spam instalados y actualizado a última versión, Compresor de archivos Winzip versión 12 o superior, Acrobat Reader. Todo lo anterior con su respectiva licencia y medios de instalación y configuración que permitan la lectura de archivos y la proyección de los mismos.	130.900,00	143.990	179.987,50	127.417	24.209	151.626
Computador Portátil (por día)	Alquiler Computador Portátil. CPU Procesador min. Intel Core i5 U o AMD PRO, MRAM min. 4GB DDR2, Disco Duro 250 GB (7200 rpm) SATA, Batería duración 3 hrs min, cargador, Mouse, Monitor panel plano 14" - 15", Unidad DVD+/-RW integrada, Puertos mínimo 3 USB 2.0, puerto de video 1 VGA y 1 puerto HDMI integrado. Conectividad integrada tarjeta de red 1000/100/10 y conexión inalámbrica 802.11 a/b/g/n, punto de red Gigabit Ethernet (RJ-45), Audio interno, Teclado en español, Sistema operativo Microsoft® Windows® 7 Professional o superior, Office 2010 o superior, Antivirus y Anti spam instalados y actualizado a última versión, Compresor de archivos Winzip versión 12 o superior, Acrobat Reader. Todo lo anterior con su respectiva licencia y medios de instalación y configuración que permitan la lectura de archivos y la proyección de los mismos.	113.050,00	124.355	155.443,75	110.042	20.908	130.950
Video Beam Hd De 3000 A 5000 Lumens (por día)	Alquiler Video Beam con cableado	130.900,00	143.990	179.987,50	127.417	24.209	151.626
Video Beam Hd De 5000 A 8000 Lumens (por día)	Alquiler Video Beam con cableado	142.800,00	157.080	196.350,00	139.000	26.410	165.410
Video Beam Hd De 8000 Lumens En Adelante (por día)	Alquiler Video Beam con cableado	166.600,00	183.260	229.075,00	162.167	30.812	192.978
MODEM INTERNET PORTATIL Min 3-8 mbps	Alquiler Modem Internet Portátil. Min. 3-8 Mbps, sistema móvil hasta para 10 computadores	73.780,00	81.158	101.447,50	71.817	13.645	85.462
		-	-	-	-	-	-
Alojamiento en acomodación sencilla	hotel - lugar Bogotá	452.200,00	497.420	621.775,00	440.167	83.632	523.798
Alojamiento en acomodación doble	hotel - lugar Bogotá	535.500,00	589.050	736.312,50	521.250	99.038	620.288

Alojamiento en acomodación triple	hotel - lugar Bogotá	499.800,00	549.780	687.225,00	486.500	92.435	578.935
		-	-	-	-	-	-
Coordinador profesional en administración de empresas, economía, ingeniería industrial o carreras afines con mínimo 1 año de experiencia como coordinador de eventos	Apoyo	142.800,00	157.080	196.350,00	139.000	26.410	165.410
Productor	Apoyo	178.500,00	196.350	245.437,50	173.750	33.013	206.763
Asistente Operativo de eventos	Apoyo	101.150,00	111.265	139.081,25	98.458	18.707	117.165
Ingeniero de luces profesional en ingeniería con mínimo 6 meses de experiencia en manejo de luces	Apoyo	142.800,00	157.080	196.350,00	139.000	26.410	165.410
Ingeniero de sonido profesional en ingeniería con mínimo 6 meses de experiencia en manejo de sonido	Apoyo	178.500,00	196.350	245.437,50	173.750	33.013	206.763
Fotógrafo profesional con equipo	Apoyo	142.800,00	157.080	196.350,00	139.000	26.410	165.410
Personal De Aseo	Apoyo	101.150,00	111.265	139.081,25	98.458	18.707	117.165
Mesero, Optima Presentación Personal, Actitud De Servicio, Conocimientos Básicos En Cocina Y Protocolo)	Apoyo	113.050,00	124.355	155.443,75	110.042	20.908	130.950

XX. REQUISITOS AMBIENTALES PROPIOS DEL PROCESO

Documentos ambientales:

- Disponer de sistemas de almacenamiento y recolección de forma separada de los residuos que se generen durante el evento (durante la ejecución).

XXI. JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE.

REQUISITOS HABILITANTES

En cumplimiento de la exigencia de las condiciones técnicas, capacidad jurídica, la entidad exigirá el cumplimiento de los siguientes requisitos los cuales serán detallados en la invitación y serán objeto de verificación y evaluación por parte de los comités técnico, jurídico y económico evaluadores

DOCUMENTOS DE CONTENIDO JURÍDICO OBJETO DE VERIFICACIÓN

1. **Carta de presentación:**

   La OFERTA deberá estar acompañada de carta de presentación firmada por el OFERENTE o por el Representante Legal de la persona jurídica, Consorcio o Unión Temporal, el oferente o el apoderado constituido para el efecto, la cual deberá ser diligenciada según el formato del Anexo Carta de Presentación.

2. **Certificado de Existencia y Representación Legal, o Certificado de inscripción en elRegistro Mercantil según el caso:**

   Si el OFERENTE es una **PERSONA JURÍDICA** deberá presentar un **Certificado de Existencia y Representación Legal** expedido por la Cámara de Comercio. Este certificado se debe presentar enoriginal y debe haber sido expedido con fecha igual o inferior a treinta (30) días anteriores a la fechade presentación de la propuesta.

Si el OFERENTE es una **PERSONA NATURAL** deberá presentar un **Certificado de Inscripción en el Registro Mercantil** expedido por la Cámara de Comercio. Estos certificados deben tener fecha de expedición igual o inferior treinta (30) días anteriores a la fecha de presentación de la propuesta.

El oferente deberá acreditar que la actividad de la persona natural y/o el objeto social de la persona jurídica tenga relación con el objeto del presente proceso de selección de contratistas.

3. Autorización del órgano social correspondiente (cuando aplique)

Cuando el Representante Legal de la persona jurídica se encuentre limitado para presentar oferta opara contratar o comprometer a la sociedad debe anexar la autorización del órgano social correspondiente que lo autorice para presentar la oferta y suscribir el contrato en el caso que le sea adjudicado, así como la autorización necesaria para presentarse en consorcio o unión temporal.

4. Poder (cuando aplique)

Cuando el OFERENTE actúe a través de un representante o apoderado deberá acreditar mediante documento legalmente expedido, que su representante o apoderado está expresamente facultado para presentar la oferta y aceptar el contrato respectivo.

5. Propuestas Conjuntas.

Se entenderá por propuesta conjunta, una propuesta presentada en consorcio o unión temporal. En tal caso se tendrá como proponente, para todos los efectos, el grupo conformado por la pluralidad de personas, y no las personas que lo conforman individualmente consideradas. Podrán participar consorcios y uniones temporales, para lo cual se deberán cumplir los siguientes requisitos:

a.) Acreditar la existencia del consorcio o de la unión temporal, y específicamente la circunstancia de tratarse de uno u otro, lo cual deberá declararse de manera expresa en el acuerdo de asociación correspondiente, señalando las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos, los términos, actividades, condiciones y participación porcentual de los miembros del consorcio en la unión temporal en la propuesta y en la ejecución de las obligaciones atribuidas al contratista por el contratoofrecido.

b.) Acreditar un término mínimo de duración del consorcio o de la unión temporal de un (01) año, contado a partir del vencimiento del plazo máximo para el cumplimiento del objeto.

c.) Acreditar la existencia, representación legal, capacidad legal y jurídica de las personas jurídicas consorciadas o asociadas en Unión Temporal, y la capacidad de sus representantes para la constitución del Consorcio o Unión Temporal, así como de la propuesta para la presentación, celebración y ejecución del contrato.

d.) Acreditar que cada una de las personas jurídicas integrantes del Consorcio o Unión Temporal tienen un término mínimo remanente de duración de un (1) año, contado a partir del vencimiento delplazo máximo para la prestación de los servicios.

e.) La designación de un Representante que deberá estar facultado para actuar en nombre y representación del Consorcio o Unión Temporal. Igualmente deberá designar un suplente que lo reemplace en los casos de ausencia temporal o definitiva.

f.) Los requisitos relacionados con la existencia, representación legal y duración de los consorcios o uniones temporales, deberán acreditarse mediante la presentación del documento consorcial o deconstitución de la unión temporal en el que se consignen los acuerdos y la información requerida.

g.) Los requisitos relacionados con la Existencia, Representación y Capacidad Jurídica de

cada unode los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, respecto de las personas Jurídicas o naturales que se asocien en Consorcio o en Unión Temporal para la presentación de la propuesta, deberán acreditarse conforme se indica en los numerales respectivos de la presente Invitación a Ofertar.

h) Informar la cuenta (s) bancaria (s) de uno o varios de los miembros autorizados por el Consorcio o Unión Temporal al cual se le van a realizar los pagos. (Guía No. 4 Creación terceros y vinculacióncuentas bancarias MDN)

En todos los casos de propuestas presentadas por dos o más personas naturales y/o jurídicas, en las que no se exprese de manera clara y explícita la clase de asociación que se constituye (Consorcio o Unión Temporal), se presumirá la intención de concurrir al proceso de selección en consorcio, con los efectos y consecuencias que dicha forma de asociación conlleve para los proponentes, de acuerdo con lo previsto en el artículo 7 de la ley 80 de 1993.

6. Copia Registro Único Tributario

El proponente debe presentar dentro de su propuesta fotocopia legible del Registro Único Tributario – RUT. Lo anterior, de conformidad con lo preceptuado en el artículo 19 de la Ley 863 de 2003, en concordancia con el Decreto Reglamentario 2788 de 2004 y el Decreto 3426 de 2004. Para el caso de Consorcios o Uniones Temporales, se debe aportar el de cada uno de sus integrantes.

7. Fotocopia de Cedula de la Ciudadanía del Representante Legal

El proponente debe allegar fotocopia de la cédula de ciudadanía de la persona natural o del representante legal de la persona jurídica o apoderado, debiendo el nombre que aparece en la misma coincidir con el consignado en el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio. En el caso de Consorcios o Uniones Temporales, se debe presentar fotocopia de la cédula de ciudadanía de cada uno de los representantes legales de las empresas que conforman el consorcio o la unión temporal o promesa de sociedad o de las personas naturales que la integran.

8. Verificación antecedente judiciales del oferente:

De conformidad con lo previsto en el artículo 94 del Decreto-Ley 019 de 2012 y con el fin de verificarlos antecedentes judiciales del oferente (persona natural o representante legal de persona jurídica o consorcio o unión temporal), el Ministerio realizará e imprimirá la consulta de los antecedentes judiciales a través del mecanismo en línea que creado el Gobierno Nacional para el efecto.

La consulta deberá ser realizada por el Comité Jurídico Evaluador y en caso que el proponente persona natural o representante legal de la persona jurídica o del consorcio o unión temporal, según el caso,registre antecedentes judiciales consistentes en sentencia judicial condenatoria con pena accesoriade interdicción de derechos y funciones públicas, el proponente será rechazado.

9. Antecedentes disciplinarios del representante legal y la empresa de la Procuraduría General de la Nación el cual podrá ser consultado en la página www.procuraduria.gov.co

El proponente deberá certificar junto con su oferta los antecedentes disciplinarios del representante legal, expedido por la Procuraduría General de la Nación, en caso de ofertas conjuntas, deberá certificar el de los legales de cada uno de las sociedades que la conforman y del representante legal del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura.

10. Boletín de responsables fiscales expedido por la Contraloría General de la Nación elcual podrá ser consultado en la página www.contraloriagen.gov.co

Al tenor del artículo 60 de la Ley 610 de 2000, la resolución No. 5149 de 2000 y la circular 0117 de 2002,el oferente con su propuesta deberá certificar que no se encuentra reportado en el Boletín de Responsables Fiscales expedido por la Contraloría General de la República del respectivo trimestre, previo a la presentación de la oferta.

11. Registro Nacional de Medidas Correctivas

El comité Jurídico verificará en la página web de la Policía el cumplimiento de lo estipulado en elnumeral 4 del artículo 183 de la Ley 1801 del 29 de Julio de 2016 *"Por la cual* se *expide el Código Nacional de Policía y Convivencia*", el cual establece la imposibilidad de ***"Contratar* o *renovar contrato con cualquier entidad del Estado"*** en caso de transcurrir seis meses a partir de la fechade imposición de una multa , sin que esta hubiere sido pagada con sus debidos intereses y hasta tanto el infractor no se ponga al día .

12. Constancia de cumplimiento de aportes parafiscales para personas jurídicas y naturales nacionales.

Los proponentes deberán acreditar que se encuentran al día con el pago de los aportes al Sistemade Seguridad Social Integral (salud, pensiones, riesgos laborales y a cajas de compensación familiar, ICBF y SENA), cuando a ello hubiere lugar (Artículo 50 Ley 789 de 2002 y demás normas complementarias y modificatorias). Dicha certificación deberá encontrarse suscrita por la persona natural o su contador, o por el revisor fiscal o representante legal de la persona jurídica, según seael caso.

Cuando el PROPONENTE sea un Consorcio o una Unión Temporal, cada una de las personas naturales o jurídicas que lo integran deberá certificar que se encuentra en cumplimiento de la anterior obligación.

De acuerdo con lo establecido en el Decreto Reglamentario No. 2286 de 2003, los proponentes quese encuentren excluidos del pago de los aportes al régimen de subsidio familiar, SENA e ICBF, deberán acreditar dicha situación presentando el certificado de exclusión emitido por la Caja de Compensación Familiar a la cual se encuentren afiliados o por el SENA y el ICBF cuando les corresponda certificarlo.

El documento deberá certificar que a la fecha de presentación de su oferta, el proponente ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichospagos. En el caso en que la sociedad no tenga más de 6 meses de constituida, deberá acreditar elpago a partir de la fecha de constitución.

Las personas jurídicas deben anexar a la certificación de pago de aportes al Sistema de SeguridadSocial Integral (salud, pensiones, riesgos laborales y a cajas de compensación familiar, ICBF y SENA).

Las personas naturales deben anexar a la certificación de pago de aportes al Sistema de SeguridadSocial Integral (salud, pensiones, riesgos laborales y a cajas de compensación familiar, ICBF y SENA) lo siguiente:

Para persona natural sin trabajadores a su cargo: Declaración en la que conste que se encuentraal día en sus aportes, durante el mes anterior al cierre del proceso y copia de la planilla de pago delos aportes de la seguridad social correspondiente al último mes anterior a la fecha de cierre del proceso de selección.

Para persona natural con trabajadores a su cargo: Declaración en la que conste que se encuentra al día en sus aportes, durante los seis (6) meses anteriores al cierre y copia de las planillas de pago de los aportes de la seguridad social y parafiscales de los últimos seis (6) meses anterioresa la fecha de cierre del proceso de selección.

Para el caso en que el PROPONENTE tenga un acuerdo de pago vigente, debe certificar que se encuentra al día con los pagos acordados en el mismo a la fecha del cierre de la presente modalidadde selección.

Este requisito deberá acreditarse, además, para la realización de cada pago derivado del contrato que se celebre como resultado del presente proceso de selección, de acuerdo con el parágrafo 1° del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

La entidad se reserva el derecho de verificar con las respectivas Entidades la información que suministran los proponentes. Si se advierten discrepancias entre la información suministrada y lo establecido por la entidad, la propuesta será rechazada.

Tenga en cuenta que el revisor fiscal debe figurar inscrito en el certificado de la Cámara de Comercio.

Cuando el proponente no allegue con su oferta la certificación o la misma requiera aclaraciones, laentidad la solicitará, dentro del término establecido en el cronograma del proceso para allegarla.

Los oferentes (personas naturales o jurídicas) deberán allegar copia de la planilla de pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensiones, riesgos laborales y a cajas de compensación familiar, ICBF y SENA), cuando a ello hubiere lugar del último mes vencido anterior a la presentación de la propuesta, en caso de consorcios y/o uniones temporales deberán allegarlacada uno de los oferentes que la integran al igual que la certificación.

Cuando el PROPONENTE extranjero, sea persona natural sin domicilio en Colombia o persona jurídica extranjera que no tenga establecida sucursal en Colombia, deberá adjuntar a su propuestala certificación de pago de aportes parafiscales o afiliaciones al sistema de seguridad social del paísde origen donde pertenece

En todo caso, deberá tener en cuenta que conforme a las normas mencionadas y a la Circular 00001del 6 de diciembre de 2004 expedida por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público y de la Protección Social, la base de cotización para los sistemas salud y pensiones del contratista, corresponde al cuarenta por ciento (40%) del valor bruto del contrato facturado en forma mensual, porcentaje sobre el cual se calculará el monto del aporte que en salud y pensiones debe efectuarse.

13. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

El Oferente deberá diligenciar en su totalidad el Compromiso Anticorrupción**.**

14. COMPROMISO ANTISOBORNO

El Oferente deberá diligenciar en su totalidad el Compromiso Antisoborno.

15. PACTO DE INTEGRIDAD PARA FORTALECER LA TRANSPARENCIA

El Oferente deberá diligenciar en su totalidad el Pacto de Integridad

16. MANIFESTACIÓN DE NO ENCONTRARSE INCURSO EN CAUSAL DE INHABILIDAD OINCOMPATIBILIDAD

Con el fin de verificar que el proponente, su representante legal y/o apoderado y/o suplentes, y/o sus socios, no presenten inhabilidad y/o incompatibilidad para contratar con la entidad, éste deberápresentar con su propuesta diligenciado por la persona natural oferente, o el representante legal, oapoderado, donde manifiesta bajo la gravedad del juramento de forma clara e inequívoca, que ninguno de los anteriores se encuentran incursos por sí o por interpuesta persona, en las causalesde inhabilidad e incompatibilidad previstas en la Constitución y en la Ley, en especial las contempladas en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, en la Ley 1150 de 2007 y en la Ley 1474 del 12de Julio de 2011.

17. REPORTE DE MULTAS E INCUMPLIMIENTOS DE CONTRATOS ANTERIORES

Es obligación del comité jurídico evaluador realizar la verificación en el cumplimiento del artículo 90Ley 1474 de 2011

DOCUMENTOS DE CONTENIDO ECONÓMICO OBJETO DE VERIFICACIÓN.

1. **Propuesta económica:**
   Los interesados, en participar en el proceso de selección, deberán presentar sus propuestas durante el plazo y con anterioridad a la hora y fecha establecida para el cierre, de conformidad con el cronograma del presente proceso.

   En el cuestionario de la oferta económica de la plataforma del SECOP II Cuestionario, debe ser debidamente diligenciado **como lo indica la entidad.**

   El proponente deberá diligenciar **el formato Excel "Propuesta Económica"** la cual deberá cargar en la propuesta.

Nota: El oferente deberá indicar el valor de cada uno de los elementos sin sobrepasar el precio de referencia de mercado IVA incluido

Señor oferente tenga en cuenta lo siguiente:

La evaluación económica se efectuará, únicamente respecto a la oferta que presente el precio más bajo, siempre y cuando se encuentre habilitada en consideración a lo previsto en la presente Invitación. Para el efecto se tomará la información consignada en el formato Excel propuesta económica.

NOTA 1: Artículo 2.2.1.1.2.2.4. - DECRETO 1082 de 2015 - OFERTA CON VALOR ARTIFICIALMENTE BAJO. "Si de acuerdo con la información obtenida por la Entidad Estatal en su deber de análisis de que trata el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del presente decreto, el valor de una oferta parece artificialmente bajo, la Entidad Estatal debe requerir al oferente para que explique las razones que sustentan el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones, el comité evaluador de que trata el artículo anterior, o quien haga la evaluación de las ofertas, debe recomendar rechazar la oferta o continuar con el análisis de la misma en la evaluación de las ofertas.
Cuando el valor de la oferta sobre la cual la Entidad Estatal tuvo dudas sobre su valor responde a circunstancias objetivas del oferente y de su oferta que no ponen en riesgo el cumplimiento del contrato si este es adjudicado a tal oferta, la Entidad Estatal debe continuar con su análisis en el proceso de evaluación de ofertas. (…)".

Se entiende para todos los efectos, que la única correspondencia oficial del proceso será aquella tramitada y publicada en el SECOP II.

NOTA 2: El Ministerio de Defensa Nacional- Comando GAULA Militares NO atenderá consultas personales ni telefónicas. Toda solicitud de aclaración debe presentarse a través del **SECOP II** y en los términos perentorios y preclusivos señalados en el documento de requerimiento realizado por la entidad.

2. **CERTIFICACIÓN BANCARIA:**

   El oferente deberá informar o suministrar un certificado expedido por la entidad financiera en dondeposea cuenta corriente o de ahorros, a través de la cual el contratante efectuará el pago del contratoque se llegare a suscribir. Dicha certificación debe contener el número de la cuenta, clase corrienteo ahorros, el nombre del titular de la misma y su número de identificación; con fecha de expedicióninferior a 30 días.

3. **DATOS BÁSICOS BENEFICIARIO CUENTA SIIF".**

   El oferente deberá diligenciar el **Anexo SIIF**

3.1. DOCUMENTOS DE CONTENIDO TÉCNICO OBJETO DE VERIFICACIÓN

Corresponde a los requerimientos técnicos mínimos exigidos por la Entidad, de obligatorio cumplimiento, por lo cual se verificará que éstos contengan y cumplan las especificaciones técnicas solicitadas y se ajusten a las necesidades de la Entidad.

El resultado de la comprobación sólo acredita si la oferta CUMPLE o no CUMPLE técnicamente.

EXPERIENCIA MÍNIMA DEL PROPONENTE

El Proponente deberá acreditar experiencia, mediante la presentación de máximo dos (2) certificaciones de contratos ejecutados, en todo caso la sumatoria del valor total del contrato ejecutado debe ser igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto asignado para la presente contratación, expresado en salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMMLV), con experiencia como relación al objeto de contratación del presente proceso de selección.

La experiencia del proponente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura) corresponde a la suma de la experiencia que acredite cada uno de los integrantes del proponente plural; cuando un proponente adquiere experiencia en un contrato como integrante de un contratista plural, la experiencia derivada de ese contrato corresponde a la ponderación del valor del contrato por el porcentaje de participación.

Nota 1: No se aceptan certificaciones de contratos en ejecución.
Nota 2: EL MINISTERIO DE DEFENSA-COMANDO GAULA MILITARES se reserva el derecho de verificar las certificaciones con la entidad emisora.

Contar por lo menos con mesero certificado en manipulación de alimentos y un profesional en administración de empresas , turística, ingeniería o carreras afines quien efectuara la labor de coordinador adjuntar hoja de vida con su oferta y los soportes requeridos

Debe incluir registro nacional de turismo

El oferente podrá tener instalaciones propias o en arriendo, lo cual deberá demostrar con el documento respectivo en la presentación de la propuesta, (certificado de tradición o libertad o copia de contrato de arriendo) asimismo deberá aportar los números telefónicos y celulares para su verificación de autenticidad durante la evaluación de la propuesta, la sede en Bogotá es obligatoria para la cual se debe presentar la documentación respectiva junto con la propuesta certificado de tradición o libertad o copia de contrato de arriendo)

Según la resolución número 2674 de 2013, la cual tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las persona, por tanto se solicita adjuntar con la oferta el acta de la secretaria de salud de Bogotá de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos

ANEXO CONDICIONES TÉCNICAS

El proponente deberá manifestar dar cumplimiento a las especificaciones técnicas relacionadas en el **ANEXO CONDICIONES TÉCNICAS,** de conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015

DOCUMENTOS DE CONTENIDO ECONÓMICO OBJETO DE VERIFICACIÓN

1. C**ertificación Bancaria**

El oferente deberá informar o suministrar un certificado expedido por la entidad financiera en donde posea cuenta corriente o de ahorros, a través de la cual el contratante efectuará el pago del contrato que se llegare a suscribir. Dicha certificación debe contener el número de la cuenta, clase corriente o ahorros, el nombre del titular de esta y su número de identificación; con fecha de expedición inferior a 30 días

Diligenciar formato SIIF

Anexo formato excell propuesta económica

CERTIFICACIONES DEL CUMPLIMIENTO DEL SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. (SG-SST)

Formato en SGSST

B. SOPORTE QUE PERMITA EL ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGACIÓN.

De acuerdo con lo estipulado en el numeral 6 del Artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, se deberán prever todos los riegos involucrados en la contratación, es decir todas aquellas circunstancias que, de presentarse durante el desarrollo del proceso de contratación y ejecución del contrato, que puedan generar efectos adversos y de distinta magnitud en el logro de los objetivos del proceso.

No.	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	Descripción (Qué puede pasar y, si es posible, cómo puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	A quien se le asigna?	Tratamiento/Controles a ser implementados	Impacto después del Tratamiento				Afecta la ejecución del contrato	Persona responsable por implementar el tratamiento / control	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha en que se completa el tratamiento / control	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					Cómo	Cuando
1	GENERAL	EXTERNO	EJECUCIÓN	TÉCNICO - RIESGOS DEFICIENCIA	Riesgos derivados de la deficiente calidad y mala prestación del servicio	Iniciación debido proceso - efectividad garantías contractuales.	3	4	7	ALTO	Contratista	Supervisión efectiva y oportuna sobre el objeto contractual	1	1	2	BAJO	Si	Supervisor - Contratista	En la suscripción del contrato (perfeccionamiento)	En la ejecución final de todos y cada uno de los servicios	En los informes de supervisión y control de pagos	Mensual
2	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	TÉCNICO - FALTA DE PREVISIÓN - NO PAGO	No previsión por parte del proveedor de la mejor alternativa para el transporte de los bienes que impidan la entrega oportuna del servicio contratado en el tiempo estipulado en las condiciones del contrato.	Iniciación debido proceso - efectividad garantías contractuales.	3	4	7	ALTO	Contratista	Supervisión efectiva y oportuna sobre el objeto contractual	1	1	2	BAJO	Si	Supervisor - Contratista	Desde la notificación del plazo de ejecución al supervisor del contrato	En la ejecución final de todos y cada uno de los servicios	En los informes de supervisión y control de pagos	Mensual
3	GENERAL	EXTERNO	EJECUCIÓN	RIESGO FINANCIERO	Los efectos favorables o desfavorables en la alteración de las condiciones de financiación que tome el contratista para dar cumplimiento al objeto contractual.	Que incumpla con el contrato.	1	5	6	ALTO	100 % Contratista	La administración exige indicadores financieros acordes al proceso contractual.	1	1	2	BAJO	Si	Gerente del proyecto	Perfeccionamiento del Contrato	Con la Suscripción del acta de recibo a satisfacción	Con la expedición por parte del supervisor del contrato de los informes de supervisión y verificando cronograma de ejecución.	En el momento de la expedición del contrato.
4	GENERAL	EXTERNO	EJECUCIÓN	RIESGO ECONÓMICO	La inadecuada proyección de costos económicos incurridos por el contratista en la ejecución del contrato al momento de presentar su propuesta a la administración.	Incumplimiento en la ejecución del contrato	2	2	4	BAJO	100 % Contratista	El contratista debe contar con una planeación en cuanto a la adquisición de recurso para la ejecución del contrato	1	1	2	BAJO	SI	CONTRATISTA	contar con cobertura del contrato	Con el acta de entrega a satisfacción o el acta de liquidación	Con la expedición por parte del supervisor del contrato de los informes de supervisión y verificando cronograma de ejecución.	En el momento de la expedición del contrato.

5	**GENERAL**	**INTERNO - EXTERNO**	**PLANEACIÓN -EJECUCIÓN**	**JURÍDICO - RIESGOS SOCIALES O POLÍTICOS**	Cambio de régimen político - Inestabilidad jurídica.	GA	1	1	**2**	**BAJO**	LA ENTIDAD	La entidad debe mantenerse actualizada en los cambios normativos	1	1	**2**	**BAJO**	**SI**	Comité estructurador - Gerente de Proyecto.	PLANEACIÓN	Con el cierre del proceso	Mantener actualizada la normatividad	Mensual
6	**GENERAL**	**INTERNO**	**PLANEACIÓN -EJECUCIÓN**	**JURÍDICO - RIESGOS SOCIALES O POLÍTICOS**	Ocurrencia de situaciones de orden público, paros o huelgas, o los efectos derivados y ocasionados por los mismos.	Parálisis o prorroga en la ejecución del contrato.	2	2	**4**	**BAJO**	Contratista	El contratista deberá estar informado de la situación de orden público que puedan afectar el cumplimiento del contrato y Previa coordinación con el supervisor para realizar la reprogramación de los planes	1	1	**2**	**BAJO**	**SI**	Contratista y supervisor	EJECUCIÓN	Cambio de la fecha de salida	Cambio de fecha para disfrutar el plan de bienestar	Inmediatamente se presente el hecho

EL ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS.

La entidad estima que, atendiendo a la naturaleza del objeto del contrato, es necesario que el contratista constituya, a su costa y a favor del Comando GAULA Militares, como mecanismo de cobertura de riesgos que garanticen el cumplimiento de las obligaciones que surjan del contrato y su liquidación, una garantía que ampare los siguientes riesgos:

Tipo de Riesgo	Garantía Exigibles
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	Equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, cuya vigencia será igual al plazo de ejecución del contrato y 6 meses más y de las prórrogas si las hubiere.
CALIDAD DEL SERVICIO	Equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, cuya vigencia será igual al plazo de ejecución del contrato y 6 meses más y de las prórrogas si las hubiere

NOTA: Todos los costos en que deba incurrir el oferente en el cumplimiento de su deber de garantía estarán a su cargo.

Teniendo en cuenta que la nueva versión del Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP), que le permite a la administración y proveedores hacer todo el Proceso de Contratación en línea. EISECOP II funciona como una plataforma transaccional, por medio de la cual el proceso ocurre en línea y en tiempo real, para mayor información y apoyo de las herramientas ingrese al siguiente link:

https://www.colombiacompra.gov.co/secop/que-es-el-secop-ii/manuales-y-guias-de-uso-del- SECOP-

INDICACIÓN DE SÍ LA CONTRATACIÓN ESTA COBIJADA POR UN ACUERDO INTERNACIONAL O UN TRATADO DE LIBRE COMERCIO VIGENTE.

Teniendo en cuenta que se trata de una de las causales de contratación directa establecidas en el artículo 2 numeral 4 literal c) de la Ley 1150 de 2007, por lo tanto, no aplican las obligaciones y reglas especiales de los acuerdos internacionales y, por lo tanto, no se requiere establecer si está o no cubierta por dichos acuerdos, según el Anexo N° 4 - Manual Para el Manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación, expedido por Colombia Compra Eficiente.

C. COMITÉS.

A) Comité técnico estructurador

CT NESTOR ALFONSO MEJIA LEYTON

a. Comité Jurídico Estructurador:

PS. Jorge Rodríguez Rodríguez
Jurídico Contratos COGAM

b. Comité Económico Estructurador:

PS. ELIANA GÓMEZ RODRIGUEZ
Económico contratos COGAM

c. Supervisor del contrato.

TE. DANIEL SANTIAGO PINILLA

d. Gerente del proyecto o jefe de dependencia.

TC. ANDRES FELIPE USUSGA CORREA
Cargo: GERENTE DEL PROYECTO

Firmas

ORIGINAL DEBIDAMENTE FIRMADO
CT NESTOR ALFONSO MEJIA LEYTON
Comité técnico estructurador

TC. ANDRES FELIPE USUSGA CORREA
Cargo: GERENTE DEL PROYECTO

PS. JORGE RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ
Comité Jurídico Estructurador

PS. ELIANA GOMEZ RODRIGUEZ
Comité Económico Estructurador

ANEXOS

ANEXO 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

NO.	CONCEPTO	OBSERVACIÓN
ALIMENTOS		
1	Refrigerio No Perecedero	•Dos (2) productos de paquete (snack) entre 35 y 70 gramos •Bebida: Jugo de caja de 200 ml, jugo de botella plástica de 300 ml, gaseosa botella plástica de 250 ml •Fruta de cosecha •Empacado Incluye transporte y servicio (distribución en sitio de realización del evento o actividad e impuesto al consumo si aplica).

2	Refrigerios Tipo A	•Producto de panadería: de sal o de dulce de 150 gramos o sándwich (pan tipo árabe, 2 rodajas de jamón de cordero de 70 gr, 2 rodajas de queso doble crema, 60 gr de lechuga rizada) •Bebida: Jugo de fruta, leche o derivados, sorbetes, malteada, gaseosas en empaque comercial duro, de vidrio o plástico o tetrapack o lata. No en bolsas •Fruta •Empacado Incluye transporte y servicio (distribución en sitio de realización del evento o actividad e impuesto al consumo si aplica).
3	Refrigerios Tipo B	•Producto de panadería: de sal o de dulce de 200 gramos o sándwich (pan tipo árabe, 2 rodajas de jamón de cordero de 70 gr, 2 rodajas de queso doble crema, 60 gr de lechuga rizada) •Bebida: jugo de caja de 200 ml, jugo de botella plástica de 300 ml, gaseosa botella plástica de 250 ml (tipo ziplock) •Fruta de 150 gramos •Postre entre 35 y 70 gr •Empacado Incluye transporte y servicio (distribución en sitio de realización del evento o actividad e impuesto al consumo si aplica).
4	Refrigerios Tipo C	•Producto de panadería: de sal o de dulce de 200 gramos o sándwich (pan tipo árabe, 2 rodajas de jamón de cordero de 70 gr, 2 rodajas de queso doble crema, 60 gr de lechuga rizada) •Bebida: jugo de caja de 200 ml, jugo natural en agua servido en vaso o copa, gaseosa botella plástica de 250 ml (tipo ziplock) •Fruta de 150 gramos •Postre entre 35 y 70 gr •Servido en loza Incluye transporte y servicio (distribución en sitio de realización del evento o actividad e impuesto al consumo si aplica).
5	Refrigerio Para Protocolo	•Producto de panadería: muffins, sándwich gourmet, almojábana, •Bebida: Jugo natural de frutas, brocheta de frutas. •Acompañamiento: pasteles, postres, dulces.•Empacado o servido en menaje de loza nacional o importada según corresponda y decorado para ocasiones especiales. Incluye transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica).
6	pastel	pastel tipo refrigerio carne (150 gr) o pollo (150gr)
7	Empanadas	Empanada de carne o pollo (80gr)
8	Deditos	Deditos de queso (30 gr)
9	Sandwich	De pollo 200 GR
10	Sandwich	Jamon y Queso (100 GR)
11	Croissant	40 GR
12	pan de yuca	80 GR
13	Almojabana	80 GR
14	**Desayuno Americano** (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre, Cuchillo De Untar, Según Corresponda)	• Carbohidrato de 150 gramos • Bebida caliente de 12 onzas • Proteína 200 gramos • Mantequilla 10 gramos • Mermelada 15 gramos • Fruta de 150 gramos Incluye transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica)
15	**Desayuno Continental** (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre, Cuchillo De Untar, Según Corresponda)	• Carbohidrato de 120 gramos • Bebida caliente de 12 onzas • Proteína 200 gramos • Mantequilla 10 gramos • Mermelada 15 gramos • Fruta de 150 gramos Incluye transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica)
16	**Desayuno Buffet** (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre, Cuchillo De Untar, Según Corresponda)	• Carbohidrato de 120 gramos • Proteína 200 gramos • Bebida caliente de 20 onzas • Mantequilla 10 gramos • Mermelada 15 gramos • Fruta de 150 gramos Incluye transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica).

17	**Desayuno Light** (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre,	• Bebida caliente de 20 onzas • 3 Porciones de fruta de 150 gramos cada una Incluye transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica).
18	**Desayuno Típico** (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre,	• Caldo de costilla (res), tamal, changua• Carbohidrato de 120 gramos• Bebida caliente de 20 onzas Incluye transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica).
19	**Almuerzo o Cena Ejecutivo (a)** (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre, Cuchillo De Untar, Según Corresponda)	Sopa: cereal, crema, verduras, consomé Proteína2 porciones de carbohidrato Regulador• Bebida• Postre• Incluye el transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica).
20	**Almuerzo o Cena Buffet** (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre, Cuchillo De Untar, Según Corresponda)	Variedad de platos: 5 opciones de proteína de 250 gr• 5 opciones de carbohidratos de 150 gr• 5 opciones de reguladores de 150 gr• 2 opciones de bebida de 250 ml• 5 opciones de postre entre 35 y 70 gr• Incluye el transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesasegún corresponda e impuesto al consumo si aplica).
21	**Almuerzo o Cena Protocolo** (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre, Cuchillo De Untar, Según Corresponda)	• Entrada: sopa, crema, consomé, fruta• Corte de carnes, aves, pescados• 2 porciones de carbohidrato• Regulador• Bebida• Incluye el transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica).
22	**Almuerzo (empacado)**	Sopa o fruta, proteína 250 gr, carbohidrato, cereal, ensalada o verdura y jugo de caja.
23	**TORTA PERSONALIZADA**	Para evento tamaño para 100 personas
Para estas opciones las estaciones de café deberán venir servido en menaje de porcelana – se cotiza por persona		
24	Estación De Café Vip	El mismo puede contener cualquiera de las siguientes solicitudes:• Debe llevar tabla de queso importados,• Galletas saltinas noel individuales,• Galletas danesas,• Almojábanas frescas,• Mañanitas,• De todito,• Achiras de ramo,• Platanitos de frito lay,• Nueces por separado: marañón, almendra, maní, pistacho.• Jugo natural de mandarina en vaso de vidrio o cristal,• Pan baguete,• Pan arándanos,• Corazones y tortas.• Café, capuchino, chocolate, aguas aromáticas y agua servido en pocillo de porcelana o vaso de cristal o vidrio según corresponda.• Se debe servir en menaje de loza• Incluye el transporte, servicios, distribución en sitio de realización del evento o actividad o servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica.
25	Estación de café Simple	• Café, tinto, aromática, té servido en vaso biodegradable de 4 onzas (servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica)• Agua servida en vaso material biodegradable de 10 onzas.• Incluye el transporte, menaje y servicio (distribución en sitio der ealización del evento o actividad o servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica).

26	Estación de café Break	• Café, tinto, aromática, té servido en vaso en materialbiodegradable de 4 onzas• Agua servida en vaso en material biodegradable de 10 onzas.• Acompañados de galletas y colaciones.• Incluye el transporte, menaje y servicio (distribución en sitio de realización del evento o actividad o servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica).
27	Estación de café Protocolo	• Capuccino, mocaccino, chocolate, café, tinto de 6 onzas,• Agua y jugos naturales de 10 onzas• Botella de gaseosa de 400 ml,• Muffins, colaciones.• Incluye el transporte, menaje, greca y servicio (distribución en sitio de realización del evento o actividad o servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica).
28	ESTACIÓN DE CAFÉ Y AGUA SIMPLE (para 50 PAX)	Cantidades y permanencia de: café, agua aromática de sabores variados, agua natural, crema para el café, azúcar normal, mezcladores y vasos 4oz.. Incluye el transporte y personal que atiende la estación
29	ESTACIÓN DE CAFÉ Y AGUA SIMPLE (para 100 PAX)	Cantidades y permanencia de: café, agua aromática de sabores variados, agua natural, crema para el café, azúcar normal, mezcladores y vasos 4oz.. Incluye transporte y personal que atiende la estación
30	Agua Natural en botella plástica por 300 ml	Agua natural sin gas en envase no retornable en botella de plástico por 300 ml y que cuente con Registro Sanitario Invima
31	Agua Natural en botella plástica por 600 ml	Agua natural sin gas en envase no retornable en botella de plástico por 600 ml y que cuente con Registro Sanitario Invima
32	Gaseosa En Botella Plástica 250 Ml	Que cuente con Registro Sanitario Invima
33	Gaseosa En Botella Plástica 400 Ml	Que cuente con Registro Sanitario Invima
34	Gaseosa En Botella Plástica 600 Ml	Que cuente con Registro Sanitario Invima
35	Jugo Natural En Vaso De 12 Onzas	Que cuente con Registro Sanitario Invima
36	Jugo De Caja De 200 Ml	Que cuente con Registro Sanitario Invima
37	Jugo De Botella Plástica De 300 Ml	Que cuente con Registro Sanitario Invima
MENAJE		
38	Menaje Comidas Principales	(Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa y/o consomé, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara o Tenedor Para Postre, Cuchillo De Untar, Según Corresponda) (Cerámica y/o porcelana)
39	Menaje Comidas Principales con servilletas de tela e individuales	Puesto Por Persona
40	Menaje refrigerios	Puesto Por Persona
41	Manteles Para Mesa	Puesto Por Persona
42	Servilletas De Tela	Puesto Por Persona
43	Individual De Tela	Puesto Por Persona
ALQUILER DE ESPACIOS		
44	Auditorio Principal Para 25 pax	Alquiler Salón amplio con capacidad de hasta 25 personas, con mobiliario, ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario. Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida

45	Auditorio Principal Para 50 pax	Alquiler Salón amplio con capacidad de hasta 50 personas, con mobiliario, ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario. Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida
46	Auditorio Principal Para 100 pax	Alquiler Salón amplio con capacidad de hasta 100 personas, con mobiliario, ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario. Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida
47	Salones Alternos Para 25 pax	Alquiler Salón amplio con capacidad de hasta 25 personas, con mobiliario, ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario. Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida
48	Salones Alternos Para 50 pax	Alquiler Salón amplio con capacidad de hasta 50 personas, con mobiliario, ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario. Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida
49	Salones Alternos Salas VIP (15 pax)	Alquiler Salón amplio con capacidad de hasta 15 personas, con ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario. Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida
50	Hotel Salon alterno Salas VIP (15 pax)	Alquiler Salón amplio con capacidad de hasta 15 personas, con ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario. Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida
51	MULTISALON TIPO 1 CON DOTACION	Alquiler Salón principal amplio para 100 pax y mínimo 3 salones auxiliares para 10-50 pax, con ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario, incluye sonido, sillas, mesas, mantelería y ayudas audiovisuales (pc, video beam, pantalla y tableros acrílicos). Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida
52	MULTISALON TIPO 2 CON DOTACION	Alquiler Salón principal amplio para 200 pax y mínimo 3 salones auxiliares para 10-50 pax, con ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario, incluye sonido, sillas, mesas, mantelería y ayudas audiovisuales (pc, video beam, pantalla y tableros acrílicos). Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida
53	MULTISALON TIPO 3 CON DOTACION	Alquiler Salón principal amplio para 300 pax y mínimo 3 salones auxiliares para 10-50 pax, con ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario, incluye sonido, sillas, mesas, mantelería y ayudas audiovisuales (pc, video beam, pantalla y tableros acrílicos). Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida
54	MULTISALON TIPO 4 CON DOTACION	Alquiler Salón principal amplio para 500 pax y mínimo 3 salones auxiliares para 10-50 pax, con ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario, incluye sonido, sillas, mesas, mantelería y ayudas audiovisuales (pc, video beam, pantalla y tableros acrílicos). Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida
MOBILIARIO		
55	Sillas Plásticas Con Apoya Brazo	Alquiler por día
56	Sillas Plásticas Sin Apoya Brazo	Alquiler por día
57	Silla De Malla Con Apoya Brazo	Alquiler por día

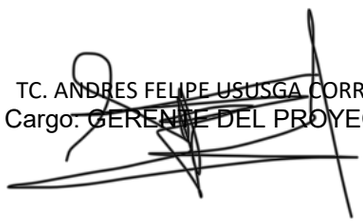
58	Silla Tipo Bar Con Espaldar	Alquiler por día
59	Sillas Tifanny	Alquiler por día
60	Mesas Plásticas Redonda	Alquiler por día
61	Mesas Para Eventos Redonda 1.50 Mt	Alquiler por día
62	Mesón Para Eventos Rectangular 1.80Mt	Alquiler por día
63	Mesón Para Eventos Rectangular 2.00Mt	Alquiler por día
64	Mesas Cocteleras	Alquiler por día
65	Puff De Cuero	Alquiler por día
66	Salas Lounge Para 4 Personas por día	Alquiler por día
67	Salas Lounge Para 6 Personas por día	Alquiler por día
68	Salas Lounge Para 8 Personas por día	Alquiler por día
MONTAJE		
69	ATRIL	Alquiler Atril, soporte de madera, que permita sostener papeles, libros, computadores portátiles o soporte de metal que sea regulable en altura e inclinación.
70	TARIMA 3x3	Alquiler Tarima 3 x 3: 9 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa.
71	TARIMA 3x3 con carpa	Alquiler Tarima 3 x 3: 9 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa y carpa del tamaño del área de la tarima
72	TARIMA 4x4	Alquiler Tarima 4 x 4: 16 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa.
73	TARIMA 4x4 con carpa	Alquiler Tarima 4 x 4: 16 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa y carpa del tamaño del área de la tarima
74	TARIMA 5x5	Alquiler Tarima 5 x 5: 25 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa.
75	TARIMA 5x5 con carpa	Alquiler Tarima 5 x 5: 25 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa y carpa del tamaño del área de la tarima
76	TARIMA 6x6	Alquiler Tarima 6 x 6: 36 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa.
77	TARIMA 6x6 con carpa	Alquiler Tarima 6 x 6: 36 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa y carpa del tamaño del área de la tarima
78	TARIMA 8x8	Alquiler Tarima 8 x 8: 64 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa.
79	TARIMA 8x8 con carpa	Alquiler Tarima 8 x 8: 64 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa y carpa del tamaño del área de la tarima
80	TARIMA 12x6	Alquiler Tarima 12 x 6: 72 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa.
81	TARIMA 12x6 con carpa	Alquiler Tarima 12 x 6: 72 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa y carpa del tamaño del área de la tarima
82	TARIMA 12x12	Alquiler Tarima 12 x 12: 144 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa.
83	TARIMA 12x12 con carpa	Alquiler Tarima 12 x 12: 144 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa y carpa del tamaño del área de la tarima
84	Carpa Tipo Hangar Modulares 6X12 (por día)	
85	Carpa Tipo Hangar Modulares 12M X 18M (por día)	

86	Carpa Tipo Hangar Modulares 12M X 30M (por día)	
87	Carpa Tipo Hangar Modulares 12M X 42M (por día)	
88	Vallas (por día)	
89	Separadores De Fila (por día)	
90	Escenografía (por día)	
91	Bandera de Colombia con asta	
SONIDO		
92	Sonido Profesional Para Conferencia (Incluye Un Micrófono) (desde 20 hasta 50 personas)	Alquiler de Sonido básico
93	Sonido Profesional Asamblea (desde 51 hasta 200 personas)	Alquiler Sonido: Cabinas con consola, potencia del sonido deberá ser acorde al número de personas. Sonido de óptima calidad que esté acorde a las características del lugar, incluye: cabinas amplificadas, Micrófonos de cable o inalámbricos, distro de corriente, bases para micrófono y cabinas, retornos, cableado suficiente, extensiones eléctricas, patch bay, bajos, procesador de efectos, EQ y demás elementos para su correcto funcionamiento. Incluye instalación y desinstalación.
94	Micrófono Inalámbrico	Alquiler
95	Micrófono De Cabeza De Boom	Alquiler
96	Micrófono Solapa	Alquiler micrófono de solapa. FP 35 con receptor inalámbrico
97	Micrófono Cuello De Ganso	Alquiler
98	Megáfono	Alquiler Sistema de perifoneo portátil entre 40 - 90 db de alcance (incluye baterías para su correcto funcionamiento)
VIDEO Y GRABACIÓN		
99	Video Wall 4 Pantallas (por día)	
100	Video Wall 6 Pantallas (por día)	
101	Video Wall 8 Pantallas (por día)	
102	Pantallas De Gran Formato (por día)	
103	Pantallas De Relevo (por día)	
104	Telón De Protección 1,50M X 1,50M (por día)	
105	Telón De Protección 1,80M X 1,80M (por día)	
106	Telón De Protección 2M X 2M (por día)	
107	Telón De Protección 3M X 4M (por día)	
108	Grabación de audio hasta 60 minutos (zoom h4 profesional)	Grabación de audio de 30 a 60 Min. Grabador ZOOM H4 profesional de disco duro o de acuerdo con las especificidades contempladas en el formato de solicitud puntual del requerimiento.
109	Grabación de vídeo hasta 60 minutos	Grabación de Video de Óptima calidad, incluye personal que realiza el video y todos los accesorios para su correcto funcionamiento
110	Grabación de vídeo full hd hasta 60 minutos	Grabación de Video de en FULL HD, incluye personal que realiza el video y todos los accesorios para su correcto funcionamiento
ALQUILER TECNOLOGICO		

111	Computador De Escritorio (por día)	Alquiler Computador de escritorio. CPU Procesador min. Intel Core i5 U o AMD PRO, MRAM min. 4GB DDR2, Disco Duro 250 GB(7200 rpm) SATA, Mouse, Monitor panel plano 14" - 15", Unidad DVD+/-RW integrada, Puertos mínimo 3 USB 2.0, puerto de video 1 VGA y 1 puerto HDMI integrado. Conectividad integrada tarjeta de red 1000/100/10 y conexión inalámbrica 802.11 a/b/g/n, punto de red Gigabit Ethernet (RJ-45), Audio interno, Teclado en español, Sistema operativo Microsoft® Windows® 7 Professional o superior, Office 2010 o superior, Antivirus y Anti spam instalados y actualizado a última versión, Compresor de archivos Winzip versión 12 o superior, Acrobat Reader. Todo lo anterior con su respectiva licencia y medios de instalación y configuración que permitan la lectura de archivos y la proyección de los mismos.
112	Computador Portátil (por día)	Alquiler Computador Portátil. CPU Procesador min. Intel Core i5 U o AMD PRO, MRAM min. 4GB DDR2, Disco Duro 250 GB (7200 rpm) SATA, Batería duración 3 hrs min, cargador, Mouse, Monitor panel plano 14" - 15", Unidad DVD+/-RW integrada, Puertos mínimo 3 USB 2.0, puerto de video 1 VGA y 1 puerto HDMI integrado. Conectividad integrada tarjeta de red 1000/100/10 y conexión inalámbrica 802.11 a/b/g/n, punto de red Gigabit Ethernet (RJ-45), Audio interno, Teclado en español, Sistema operativo Microsoft® Windows® 7 Professional o superior, Office 2010 o superior, Antivirus y Anti spam instalados y actualizado a última versión, Compresor de archivos Winzip versión 12 o superior, Acrobat Reader. Todo lo anterior con su respectiva licencia y medios de instalación y configuración que permitan la lectura de archivos y la proyección de los mismos.
113	Video Beam Hd De 3000 A 5000 Lumens (por día)	Alquiler Video Beam con cableado
114	Video Beam Hd De 5000 A 8000 Lumens (por día)	Alquiler Video Beam con cableado
115	Video Beam Hd De 8000 Lumens En Adelante (por día)	Alquiler Video Beam con cableado
116	MODEM INTERNET PORTATIL Min 3-8 mbps	Alquiler Modem Internet Portátil. Min. 3-8 Mbps, sistema móvil hasta para 10 computadores
ALOJAMIENTO		
117	Alojamiento en acomodación sencilla	hotel - lugar Bogotá
118	Alojamiento en acomodación doble	hotel - lugar Bogotá
119	Alojamiento en acomodación triple	hotel - lugar Bogotá
PERSONAL DE APOYO		
120	Coordinador profesional en administración de empresas, economía, ingeniería industrial o carreras afines con mínimo 1 año de experiencia como coordinador de eventos	Apoyo
121	Productor	Apoyo
122	Asistente Operativo de eventos	Apoyo
123	Ingeniero de luces profesional en ingeniería con mínimo 6 meses de experiencia en manejo de luces	Apoyo
124	Ingeniero de sonido profesional en ingeniería con mínimo 6 meses de experiencia en manejo de sonido	Apoyo
125	Fotógrafo profesional con equipo	Apoyo
126	Personal De Aseo	Apoyo
127	Mesero, Optima Presentación Personal, Actitud De Servicio, Conocimientos Básicos En Cocina Y Protocolo)	Apoyo
REQUERIMIENTO DE OGLIGATORIO CUMPLIMIENTO		
1	Según la resolución número 2674 de 2013, la cual tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las persona, por tanto se solicita adjuntar con la oferta el acta de la secretaria de salud de Bogotá de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos	

2	Contar por lo menos con mesero certificado en manipulación de alimentos y un profesional en administración de empresas, turística, ingeniería o carreras afines quien efectuara la labor de coordinador adjuntar hoja de vida con su oferta y los soportes requeridos
3	adjuntar registro nacional de turismo El oferente podrá tener instalaciones propias o en arriendo, lo cual deberá demostrar con el documento respectivo en la presentación de la propuesta, (certificado de tradición o libertad o copia de contrato de arriendo) asimismo deberá aportar los números telefónicos y celulares para su verificación de autenticidad durante la evaluación de la propuesta, la sede en Bogotá es obligatoria para la cual se debe presentar la documentación respectiva junto con la propuesta certificado de tradición o libertad o copia de contrato de arriendo)

ORIGINAL DEBIDAMENTE FIRMADO
CT NESTOR ALFONSO MEJIA LEYTON
Comité técnico estructurador



TC. ANDRES FELIPE USUSGA CORREA
Cargo: GERENTE DEL PROYECTO