SOLICITUD COTIZACIÓN PARA ESTUDIO DE MERCADO PARA CONTRATAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE PARA LAS UNIDADES ADSCRITAS A LA FUERZA NAVAL DE LA ORINOQUÍA

Señor: BASE NAVAL ARC ORINOQUÍA

MDN- ARMADA NACIONAL - FUERZA NAVAL DE LA ORINOQUÍA

Puerto Carreño - Vichada

SM Ingenieros S.A.S.
SIEMPRE MEJORANDO

FECHA:	22/07/2026
EMPRESA:	SM INGENIEROS S.A.S.
REPRESENTANTE LEGAL:	Saul Millán
NIT:	900498698
TELEFONO Y FAX:	6014276692
E-MAIL:	smingenierossas@gmail.com
VIGENCIA COTIZACIÓN:	90 DIAS
FORMA DE PAGO:	ACUERDO CONTRATO
PLAZO DE ENTREGA:	ACUERDO CONTRATO

ITEM	SERVICIO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA Y DEMÁS EROGACIONES	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA Y DEMÁS EROGACIONES
1	INTEGRACION	Descripción General Objetivo: Promover espacios de esparcimiento, integración familiar y/o laboral, fomentar el trabajo en equipo, reducir los índices de estrés y contribuir al mejoramiento del clima organizacional. La actividad recreativa tendrá una duración de 2 horas y estará dirigida a todo el personal que conforma los componentes de la FNO. Incluirá el desarrollo de dinámicas grupales como concursos de habilidades y destrezas, apoyadas con materiales didácticos adecuados. Todo el evento contará con sonido profesional y amplificación, bajo la supervisión y coordinación de un responsable designado. Incluye: Desarrollo de actividades recreativas dirigidas (concursos, juegos de integración, dinámicas de grupo). Materiales didácticos para el desarrollo de las actividades. Sonido profesional y amplificación. Refrigerio individual para los participantes, a elegir entre las siguientes opciones: Opciones de refrigerio (una por persona): Opción 1: Mini perro caliente Salchicha compuesta principalmente por carne de res o cerdo, con adición de especias y conservantes aprobados. Pan suave y ligero, libre de ingredientes comunes que puedan generar alergias. Acompañado de salsas tradicionales (mayonesa, salsa de tomate, salsa de piña), queso rallado y ripio de papa. Tamaño aproximado: 10 cm. Bebida: 01 vaso de gaseosa de 9 oz. Opción 2: Pincho de pollo 04 trozos de pollo marinados en mezcla de especias, ensartados en brocheta de madera. Acompañado con trozos de verduras y 01 papa cocida. Bebida: 01 vaso de gaseosa de 9 oz. Opción 3: Pastel de pollo hojaldrado Elaborado con masa hojaldrada crujiente, relleno de pollo desmenuzado y sazonado. Porción individual, preparada bajo condiciones higiénicas y seguras según normativa vigente. Bebida: 01 jugo en caja (tetrapack) de 250 ml. CANTIDAD ADULTOS 100	UNIDAD	1	$ 4.200.000,00	$ 4.200.000,00
2	ACTIVIDAD RECREATIVA	Suministro de un (1) recreador profesional con habilidades para dirigir y ejecutar actividades recreativas como: Concurso de habilidades y destrezas Actividad de obstáculos Match recreativo Rumba terapia El recreador deberá disponer de todos los materiales didácticos necesarios para el desarrollo de las actividades, y adaptarlas según el requerimiento y condiciones del lugar. Cada sesión incluirá la ejecución de un máximo de tres (3) actividades, con una duración total de tres (3) horas. Requerimientos técnicos mínimos: Sonido profesional y amplificación 1 cabina preamplificada de al menos 1000 vatios 2 micrófonos de diadema 1 micrófono inalámbrico La coordinación logística estará a cargo del proveedor, conforme a la programación establecida por el supervisor del contrato.	UNIDAD	1	$ 840.000,00	$ 840.000,00
3	ALMUERZO DE COMPAÑEROS	Descripción: Actividad recreativa orientada a celebrar el almuerzo de compañeros, con el fin de fomentar la diversión, integración familiar y/o laboral, trabajo en equipo, disminución del estrés y mejora del clima organizacional. Incluye: Desarrollo de actividades lúdicas (concursos, integración, dinámicas), con duración de 2 horas. Suministro de materiales didácticos necesarios. Sonido profesional y amplificación. Coordinación logística por parte del supervisor del contrato. ALMUERZO (una opción por persona): Opción 1: Picada tipo boyacense Carne de res y cerdo a la plancha, morcilla, longaniza, chicharrón y chorizo. Acompañado de papa criolla frita, plátano maduro, guacamole, chimichurri y suero costeño. Empaque individual de 350 g. 01 vaso de gaseosa (9 oz). Opción 2: Parrillada mixta Pechuga, lomo, chorizo, yuca, plátano y mazorca. Acompañado de guacamole y chimichurri. Empaque individual de 380 g. 01 vaso de gaseosa (9 oz). Opción 3: Picada mixta Lomo, cerdo, pollo, morcilla, chorizo, mazorca, yuca y papa cocida. Acompañado de guacamole y chimichurri. Empaque individual de 350 g. 01 vaso de gaseosa (9 oz). Cantidad: Según número de asistentes Unidad de medida: Servicio CANTIDAD DE PERSONAS 80	UNIDAD	1	$ 4.026.000,00	$ 4.026.000,00
4	CENA CONMEMORATIVA DE COMPAÑEROS	Actividad de bienestar orientada a la cena conmemorativa de compañeros . El servicio debe prestarse bajo condiciones de higiene, presentación adecuada y cumplimiento de los protocolos de conservación y manipulación de alimentos. El menú estará compuesto por: Entrada: Canastas de plátano rellenas de pollo con champiñones PLATO FUERTE Proteína 02 por plato 02 Carbohidratos arroz, pure gratinado acompañamiento 01 por plato Vegetales, papas a la francesa Bebida: Jugo natural y/o gaseosa Acompañado de botella con agua Postre (una opción): mini postres variados CANTIDAD 100 PERSONAS NOTA: EL MENÚ ESTÁ SUJETO A APROBACIÓN POR PARTE DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO.	UNIDAD	1	$ 5.100.000,00	$ 5.100.000,00

5	ESTIMULO PROFESIONAL - INCENTIVO ASCENSO Y/O CONDECORACIONES AL PERSONAL MILITAR	Actividad orientada al estímulo profesional y entrega de incentivos con ocasión de ascensos de grado y/o condecoraciones al personal militar. El servicio consiste en el suministro de tabla de quesos y bebida para 50 personas, con presentación formal y adecuada al contexto institucional. Composición del servicio: Tabla de quesos decorada con frutas por persona que incluya: Queso envejecido Queso blando Queso duro Queso azul Jamon serrano salami picante chorizo español cabanos Porción: 250 gramos por invitado Bebida acorde a la ocasión (botella de vino, jugo natural o gaseosa) Presentación: 250 ml por persona Puede incluir vino sin alcohol, bebida frutada natural o gaseosa según preferencia del evento	UNIDAD	1	$ 348.000,00	$ 348.000,00
6	ACTIVIDAD BIENESTAR	Composición del refrigerio individual: Sándwich en pan con orégano de 15 cm Relleno de: Salami rebanado estilo Génova Pepperoni Jamón Vegetales frescos Queso americano Incluye variedad de salsas (mayonesa, mostaza, salsa de tomate, etc.) Bebida: 01 vaso de jugo natural de 16 oz o una gaseosa de 250 ml por persona	UNIDAD	1	$ 43.000,00	$ 43.000,00
7	DECORACIÓN SILLETE FLORAL	Características del sillete: Diámetro mínimo: 1,80 metros Elaborado con flores naturales frescas Decoración a mano con mensaje institucional o conmemorativo en letras o imágenes Diseño sujeto a aprobación previa del supervisor del contrato Incluye soporte para exhibición y todos los elementos decorativos necesarios	UNIDAD	1	$ 600.000,00	$ 600.000,00
8	SEMANA DEPORTIVA	Organización y desarrollo de competencias deportivas en disciplinas individuales y de conjunto, orientadas a promover la integración, la sana competencia y el bienestar del personal. Las disciplinas contempladas incluyen: Fútbol, Voleibol, Natación, Atletismo, Triatlón, Ciclismo Premiación: Para deportes individuales: Medallas de oro, plata y bronce, suministradas por el contratista MAXMO 30 UNIDADES Características: metálicas, troqueladas, con diámetro mínimo de 5 cm Diseño: una cara con el escudo de la Fuerza Naval del Oriente, reverso con leyenda del evento y puesto ocupado Cinta sublimada a color con el nombre de la Fuerza Naval del Oriente Para deportes de conjunto: Trofeos metálicos para primer, segundo y tercer puesto Dimensiones mínimas: Campeón: 50 cm Subcampeón: 30 cm Tercer puesto: 20 cm Elementos deportivos y logísticos: Elementos necesarios para el desarrollo de cada competencia (balones, raquetas, pelotas, etc.), exceptuando atletismo, triatlón y ciclismo, los cuales deben ser suministrados por el contratista Árbitros o veedores certificados para cada disciplina 06 personas 80 petos de tela para deportes de conjunto, con las siguientes características: Número de identificación en la parte posterior Logo del componente respectivo (según muestra) Colores: amarillo, azul, rojo, verde, naranja y morado Diseño: alusivo al deporte, con placa frontal a color que incluya el nombre de la competencia, puesto ocupado y escudo de la Fuerza Naval del Oriente a color Entrega de premios: Premiación en podio, también suministrado por el contratista	UNIDAD	1	$ 700.000,00	$ 700.000,00
		Elementos deportivos y logísticos: Elementos necesarios para el desarrollo de cada competencia (balones, raquetas, pelotas, etc.), exceptuando atletismo, triatlón y ciclismo, los cuales deben ser suministrados por el contratista Árbitros o veedores certificados para cada disciplina 06 personas 80 petos de tela para deportes de conjunto, con las siguientes características: Número de identificación en la parte posterior Logo del componente respectivo (según muestra) Colores: amarillo, azul, rojo, verde, naranja y morado			$ 1.100.000,00	$ 1.100.000,00
9	ACTIVIDAD RECREATIVA	La actividad de integración se desarrollará en el lugar dispuesto por el supervisor del contrato, en coordinación con el responsable de la ejecución. Se prestará el servicio con suministro de refrigerio y almuerzo para los asistentes, garantizando condiciones de conservación, higiene y cumplimiento de los protocolos establecidos para la manipulación y preparación de alimentos. CANTIDAD ADULTOS 100 REFRIGERIO Opción 1: Sándwich en pan con orégano de 15 cm, relleno de salami estilo Génova, pepperoni, jamón, vegetales y queso americano. Incluye variedad de salsas. Acompañado de jugo en caja de 500 ml. Opción 2: Perro tipo americano con pan blanco, salchicha de 80 gramos, papa frita triturada, queso doble crema rallado, cebolla caramelizada y piña en trozos. Incluye salsas. Acompañado de jugo en caja de 500 ml. Opción 3: Pastel de pollo en salsa envuelto en hojaldre crujiente (120 g aprox.), presentación triangular, relleno de pollo desmenuzado y champiñones. Acompañado de jugo en botella de 500 ml. Nota: Todos los refrigerios deben ser entregados en contenedor plástico individual transparente.	UNIDAD	1	$ 2.500.000,00	$ 2.500.000,00
10	ACTIVIDAD RECREATIVA	ALMUERZO (una opción por persona): Opción 1: Carne de res (120 g) en salsa de champiñones y tocineta, arroz con ajonjolí y croquetas de papa. Acompañado de gaseosa personal de 500 ml. Opción 2: Pechuga rellena (120 g) de queso en salsa de maracuyá, arroz con zanahoria y puré de papa gratinado. Acompañado de gaseosa personal de 500 ml. Opción 3: Pernil de cerdo (120 g) en salsa natural de ciruela, croquetas de papa y arroz de zanahoria. Acompañado de gaseosa personal de 500 ml. Nota: Se debe garantizar el buen estado de conservación y temperatura de los alimentos hasta su entrega.	UNIDAD	1	$ 5.100.000,00	$ 5.100.000,00
11	INTEGRACION	La jornada incluirá dinámicas recreativas, sonido profesional, refrigerio y almuerzo, garantizando el cumplimiento de los protocolos de manipulación, conservación y presentación de alimentos. ACTIVIDADES RECREATIVAS DIRIGIDAS: Incluye la participación de 01 recreador profesional, quien desarrollará un máximo de tres (3) de las siguientes actividades, seleccionadas previamente por el supervisor o responsable del evento: CANTIDAD 100 PERSONAS Concurso de habilidades y destrezas Actividad de obstáculos Match recreativo Bailo terapia Rumba terapia Duración: 3 horas Requisitos técnicos mínimos: Sonido profesional y amplificación 1 cabina preamplificada (mínimo 1000 vatios) 2 micrófonos de diadema 1 micrófono inalámbrico Material didáctico para cada dinámica REFRIGERIO (una opción por persona): Opción 1: 02 canelones rellenos de pollo y champiñones en salsa bechamel, acompañados con tajadas de pan y vaso de gaseosa de 7 oz. Opción 2: Crepe mixto de carne y pollo, acompañado con tajadas de pan y vaso de gaseosa de 7 oz.	UNIDAD	1	$ 3.100.000,00	$ 3.100.000,00
12	INTEGRACION	ALMUERZO Parrillada: carne asada (100 g), pernil de pollo, chorizo, cerdo, yuca, papa salada, plátano maduro, guacamole y gaseosa personal de 500 ml. Salsas (mayonesa, tomate, piña) Gaseosa personal de 500 ml El refrigerio debe mantenerse en recipiente con hielo para conservar la cadena de frío durante la actividad. Nota: Se deben prever las gestiones necesarias para mantener los alimentos en buen estado de conservación y temperatura hasta su entrega, cumpliendo con los protocolos establecidos en la manipulación y elaboración de alimentos.	UNIDAD	1	$ 4.200.000,00	$ 4.200.000,00

13	CELEBRACION DE CUMPLEAÑOS	La actividad corresponde a una celebración de cumpleaños para el personal, la cual deberá desarrollarse en condiciones de higiene, conservación y presentación adecuadas, cumpliendo con los protocolos de manipulación de alimentos. El servicio incluirá los siguientes componentes: Gaseosa grupal: 4 litros Torta: 2 tortas de libra y media (aproximadamente 50 g por porción por persona) Opción 1: Picada individual Chorizo Carne de res Costilla de cerdo Pechuga de pollo Papa a la francesa Porción individual: 250 gramos por persona Bebida: 1 gaseosa personal de 400 ml por persona CANTIDAD 60 PERSONAS	UNIDAD	1	$ 2.800.000,00	$ 2.800.000,00
14	SUMINISTROS LOGÍSTICOS Y APOYO DE INFRAESTRUCTURA	1. Estación de Café Descripción: Estación permanente de bebidas calientes para la totalidad de los invitados. Debe incluir: Agua aromática Café Agua fresca Crema, azúcar y agitadores de café (mínimo 100 unidades)			$ 180.000,00	$ 180.000,00
		2. Punto de Hidratación – Agua Descripción: Suministro de punto de hidratación con 200 bolsas de agua de 250 ml, frías.			$ 120.000,00	$ 120.000,00
		3. Punto de Hidratación – Bebida Isotónica Descripción: Suministro de 50 bebidas isotónicas hidratantes, de diferentes sabores, en presentación de 500 ml. Temperatura fría.			$ 230.000,00	$ 230.000,00
		Silla Plástica sin Brazo Descripción:Alquiler de silla plástica sin brazo, color blanco, en buen estado de presentación. Tiempo de disponibilidad: 24 horas	UNIDAD	1	$ 4.000,00	$ 4.000,00
		Mesa Plástica Plegable para 10 Personas Descripción: Alquiler de mesa plástica plegable para 10 personas, color blanco, en buen estado de presentación. Tiempo de disponibilidad: 24 horas. Unidad de medida: Unidad	UNIDAD	1	$ 35.000,00	$ 35.000,00
		CARPA DESARMABLE EN LONA CAPACIDAD DE 20 PERSONAS, DISPONIBILIDAD 24 HORAS.	UNIDAD	1	$ 90.000,00	$ 90.000,00
		CARPA DESARMABLE EN LONA CAPACIDAD DE 30 PERSONAS, DISPONIBILIDAD 24 HORAS.	UNIDAD	1	$ 100.000,00	$ 100.000,00
		CARPA DESARMABLE EN LONA CAPACIDAD DE 40 PERSONAS, DISPONIBILIDAD 24 HORAS.	UNIDAD	1	$ 110.000,00	$ 110.000,00
		CARPA DESARMABLE EN LONA CAPACIDAD DE 50 PERSONAS, DISPONIBILIDAD 24 HORAS.	UNIDAD	1	$ 115.000,00	$ 115.000,00
		SISTEMA DE AMPLIFICACIÓN DE SONIDO PARA ESCENARIOS CERRADOS DE NO MÁS DE 50 PERSONAS, DISPONIBILIDAD 6 HORAS.	UNIDAD	1	$ 600.000,00	$ 600.000,00
		SISTEMA DE AMPLIFICACIÓN DE SONIDO PARA ESCENARIOS ABIERTOS CON AFORO DE NO MÁS DE 100 PERSONAS. DISPONIBILIDAD 6 HORAS.	UNIDAD	1	$ 800.000,00	$ 800.000,00
		GRUPO MUSICAL REGIONAL MUSICA LLANERA COMPUESTO MÍNIMO 3 MÁXIMO 6 PERSONAS (DE ACUERDO CON SOLICITUD DE LA ENTIDAD) DE 02 HORAS	UNIDAD	1	$ 900.000,00	$ 900.000,00
		ALQUILER BRINCA – BRINCA INFLABLE EN EXCELENTE PRESENTACIÓN Y ESTADO, QUE TENGA CAPACIDAD MÍNIMA DE 30 NIÑOS INCLUYENDO OPERARIO, DISPONIBILIDAD 6 HORAS.	UNIDAD	1	$ 150.000,00	$ 150.000,00
		TOTAL			**$ 38.091.000,00**	**$ 38.091.000,00**

FORMA DE PAGO

COMPONENTE		LUGAR DE SERVICIOS		HORARIO DE ENTREGA
FNO		USUARIO/ITEMS	LUGAR DE ENTREGA	**LUNES A VIERNES** **0800AM a 1200PM y de 0200PM a 0500PM**
		Base Naval No. 5ARC "Orinoquía"	CANTÓN MILITAR "JABALÍ ROJO", KM 8 DE LA VÍA LAS GRANJAS, SECTOR JABALÍ ROJO, PUERTO CARREÑO – VICHADA.	
		Brigada de Infantería de Marina No. 5		
		Estación de Guardacostas Secundaria de Puerto Carreño		
		Fuerza Naval de la Orinoquía	CUARTEL GENERAL DE LA FNO, CALLE 19 NO. 9-11 BARRIO EL CENTRO, PUERTO CARREÑO.	
		Flotilla Fluvial del Oriente		

SAUL M

Saul Millán

En mi calidad de representante legal de la firma SM INGENIEROS S.A.S. manifiesto que conozco, cumplo con las especificaciones técnicas y acepto los términos de la presente solicitud de cotización y en especial que el MDN-ARMADA NACIONAL-BASE NAVAL No. 5 ARC "ORINOQUÍA", no se obliga con la recepción de esta cotización a efectuar invitación a proceso contractual.

Notas:	1. No se aceptan cotizaciones parciales
	2. Se deben incluir todos los impuestos aplicables
	3. El envío de la cotización NO genera obligación alguna por parte del MDN - Armada Nacional - Base Naval ARC "Orinoquía", ni derechos a favor de la persona natural o jurídica que la presenta
	4. La cotización deberá ser dirigida al MDN - Armada Nacional - Base Naval ARC "Orinoquía"
	5. La cotización deberá presentarse en este formato sin modificación a ningún requerimiento
	6. El contratista prestará los servicios acuerdo lugar de ejecución requerido por la institución en su oferta.
	7. Una vez se efectúe el requerimiento por parte del supervisor del contrato, el proveedor suministrará el servicio en un tiempo no mayor a 96 horas entregados directamente en el lugar de ejecución requerido.
	8. Los productos ofrecidos en el servicio prestado deben estar en un buen estado de conservación
	9. En el caso de requerir servicios diferentes a los relacionados o cotizados en la propuesta, se podrá suministrar siempre y cuando se cumpla con el objeto del contrato en ejecución de acuerdo con el estudio mínimo de precios y condiciones de mercado
	10. El contratista tiene claro conocimiento de las condiciones geográficas de la entidad contratante y por ende, la totalidad de los gastos ocasionados con la elaboración, entrega y recibo del servicio que integran el objeto de este proceso, serán asumidos por el contratista y no representarán costo adicional al valor establecido en la propuesta, toda vez que la