

PROYECTO: FORTALECIMIENTO COMERCIAL Y POSICIONAMIENTO DE LA OFERTA PRODUCTIVA EN MERCADOS COMPETITIVOS DEL SECTOR EMPRESARIAL DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA

ANEXO. ESTUDIO DE MERCADO BPIN 20250000046348

No	ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	UNIDAD	CANTIDAD	COTIZACIÓN 1 - DIFRE		COTIZACIÓN 2 - FAU		COTIZACIÓN 2 - BEKA		PROMEDIO	
		DESCRIPCION			Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total
1	ALMUERZO (Zona Franca Cauca Puerto Tejada)	ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados Almuerzo (menú estándar individual servido en punto físico). El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor habilitado, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Unidad	20	\$ 32.670	\$ 653.400	\$ 32.340	\$ 646.800	\$ 33.000	\$ 660.000	\$ 32.670	\$ 653.400
2	DESAYUNO (Zona Franca Cauca Puerto Tejada)	Desayuno: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. Desayuno (dos opciones): – Menú tipo 1 (tradicional colombiano): huevo revuelto (90 g), arepa asada (10 cm), pan de queso o almojábana (70 g), fruta (120 g), bebida caliente (café o chocolate, 200 ml). – Menú tipo 2 (saludable): sandwich de pan integral con jamón de pavo y queso bajo en grasa (120 g), yogur descremado (200 ml), fruta entera (manzana o pera), bebida fría (jugo natural sin azúcar o agua saborizada, 250 ml). El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Unidad	20	\$ 17.820	\$ 356.400	\$ 17.640	\$ 352.800	\$ 18.000	\$ 360.000	\$ 17.820	\$ 356.400
3	REFRIGERIO ESPECIAL (Zona Franca Cauca Puerto Tejada)	Refrigerio Especial: Cada refrigerio deberá estar compuesto por una porción principal de mínimo 250 gramos, un acompañamiento sólido de mínimo 50 gramos, y una bebida de 250 ml o 10 onzas, servido en recipiente individual. Todo el contenido deberá entregarse empaçado de manera individual en recipiente termoformado o de poliestireno expandido con tapa, e incluir paquete individual de salsa (tomate o mayonesa – 10 g) cuando aplique, cubiertos desechables resistentes (tenedor o cuchara, según el menú), servilleta de papel doble hoja, y una bolsa individual para la recolección de residuos personales. A continuación, se describen las opciones disponibles: - Opción 1: Crep relleno de pollo o mixto (pollo y jamón), de mínimo 250 gramos, acompañado de 50 gramos de papa a la francesa, empaçado en recipiente con tapa. Incluye un paquete individual de salsa (10 g), bebida de jugo natural (mango, mora o maracuyá) de 10 onzas servida en vaso desechable con tapa, o bebida saborizada sin alcohol tipo gaseosa o malta en envase no retornable de 250 ml. - Opción 2: Tamal tolimense o de pipán tradicional, con peso mínimo de 250 gramos, acompañado de pan aliñado o arepa (50 g). Se sirve en recipiente térmico adecuado, acompañado de bebida caliente (café en leche o chocolate – 250 ml) o bebida refrescante fría sin alcohol. Incluye servilleta, cubiertos resistentes y bolsa para residuos. - Opción 3: Porción de arroz con carne desmechada o pollo a la plancha (mínimo 250 g), acompañada de 50 gramos de plátano maduro frito o papa salada, empaçado en recipiente con tapa. Incluye bebida natural o saborizada (250 ml), servida en vaso con tapa, más cubiertos, servilleta y bolsa de recolección de residuos.	Unidad	20	\$ 19.800	\$ 396.000	\$ 19.600	\$ 392.000	\$ 20.000	\$ 400.000	\$ 19.800	\$ 396.000

PROYECTO: FORTALECIMIENTO COMERCIAL Y POSICIONAMIENTO DE LA OFERTA PRODUCTIVA EN MERCADOS COMPETITIVOS DEL SECTOR EMPRESARIAL DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA

ANEXO. ESTUDIO DE MERCADO BPIN 202500000046348

No	ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	UNIDAD	CANTIDAD	COTIZACIÓN 1 - DIFRE		COTIZACIÓN 2 - FAU		COTIZACIÓN 2 - BEKA		PROMEDIO	
		DESCRIPCION			Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total
4	ALMUERZO BUENAVENTURA	ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados Almuerzo (menú estándar individual servido en punto físico): El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor habilitado, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Unidad	45	\$ 32.670	\$ 1.470.150	\$ 32.340	\$ 1.455.300	\$ 33.000	\$ 1.485.000	\$ 32.670	\$ 1.470.150
5	CENA BUENAVENTURA	CENA: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados CENA, con dos opciones de Menú: Opción 1 – Tradicional andina/paisa: Entrada: sopa de plátano frito, mazamorra o crema de verduras (200-250 ml). Plato fuerte: porción de proteína animal (150 g aprox.) como carne de res, cerdo o pollo (a la plancha, estofada o apanada); guarnición de arroz blanco, mixto o amarillo (100 g); acompañamiento de papa salada, yuca cocida o plátano maduro frito (80 g); ensalada fresca con verduras crudas o cocidas (80 g); y bebida natural de fruta de temporada o agua saborizada (250 ml). Esta opción podrá adaptarse con preparaciones típicas como milanesa, frijoles caldosos, garbanzos o componentes de bandeja paisa (sin repetir ingredientes en exceso). Opción 2 – Ligera con enfoque saludable: Entrada: crema suave de espinaca o zanahoria (200 ml aprox.). Plato fuerte: pechuga de pollo a la plancha o lomo de cerdo magro (150 g), acompañada de puré de papa, arroz integral o quinoa (100 g), vegetales al vapor o salteados (80 g) y ensalada mixta sin aderezos artificiales (80 g). Incluye bebida fría sin azúcar, como agua saborizada con hierbas, infusión fría natural o jugo bajo en calorías (250 ml). El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Unidad	45	\$ 27.720	\$ 1.247.400	\$ 27.440	\$ 1.234.800	\$ 28.000	\$ 1.260.000	\$ 27.720	\$ 1.247.400
6	DESAYUNO BUENAVENTURA	Desayuno: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. Desayuno (dos opciones): – Menú tipo 1 (tradicional colombiano): huevo revuelto (90 g), arepa asada (10 cm), pan de queso o almojábana (70 g), fruta (120 g), bebida caliente (café o chocolate, 200 ml). – Menú tipo 2 (saludable): sándwich de pan integral con jamón de pavo y queso bajo en grasa (120 g), yogur descremado (200 ml), fruta entera (manzana o pera), bebida fría (jugo natural sin azúcar o agua saborizada, 250 ml). El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Unidad	45	\$ 17.820	\$ 801.900	\$ 17.640	\$ 793.800	\$ 18.000	\$ 810.000	\$ 17.820	\$ 801.900

PROYECTO: FORTALECIMIENTO COMERCIAL Y POSICIONAMIENTO DE LA OFERTA PRODUCTIVA EN MERCADOS COMPETITIVOS DEL SECTOR EMPRESARIAL DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA

ANEXO. ESTUDIO DE MERCADO BPIN 202500000046348

No	ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	UNIDAD	CANTIDAD	COTIZACIÓN 1 - DIFRE		COTIZACIÓN 2 - FAU		COTIZACIÓN 2 - BEKA		PROMEDIO	
		DESCRIPCION			Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total
7	PAQUETE ALIMENTACION PARA UN CONSULTOR	Desayuno: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados, bajo las siguientes opciones: – Menú tipo 1 (tradicional colombiano): huevo revuelto (90 g), arepa asada (10 cm), pan de queso o almojábana (70 g), fruta (120 g), bebida caliente (café o chocolate, 200 ml). – Menú tipo 2 (saludable): sándwich de pan integral con jamón de pavo y queso bajo en grasa (120 g), yogur descremado (200 ml), fruta entera (manzana o pera), bebida fría (jugo natural sin azúcar o agua saborizada, 250 ml). ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor o área habilitada, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. CENA: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con	Día	12	\$ 78.210	\$ 938.520	\$ 77.420	\$ 929.040	\$ 79.000	\$ 948.000	\$ 78.210	\$ 938.520
8	REFRIGERIO NORMAL	REFRIGERIO NORMAL: Cada refrigerio deberá estar compuesto por una porción principal de mínimo 250 gramos, un acompañamiento sólido de mínimo 50 gramos, y una bebida de 250 ml o 10 onzas, servido en recipiente individual. Todo el contenido deberá entregarse empacado de manera individual en recipiente termoformado o de poliestireno expandido con tapa, e incluir paquete individual de salsa (tomate o mayonesa – 10 g) cuando aplique, cubiertos desechables resistentes (tenedor o cuchara, según el menú), servilleta de papel doble hoja, y una bolsa individual para la recolección de residuos personales. A continuación se describen las opciones disponibles: - Opción 1: Crep relleno de pollo o mixto (pollo y jamón), de mínimo 250 gramos, acompañado de 50 gramos de papa a la francesa, empacado en recipiente con tapa. Incluye un paquete individual de salsa (10 g), bebida de jugo natural (mango, mora o maracuyá) de 10 onzas servida en vaso desechable con tapa, o bebida saborizada sin alcohol tipo gaseosa o malta en envase no retornable de 250 ml. - Opción 2: Tamal tolimense o de pipián tradicional, con peso mínimo de 250 gramos, acompañado de pan aliñado o arepa (50 g). Se sirve en recipiente térmico adecuado, acompañado de bebida caliente (café en leche o chocolate – 250 ml) o bebida refrescante fría sin alcohol. Incluye servilleta, cubiertos resistentes y bolsa para residuos. - Opción 3: Porción de arroz con carne desmechada o pollo a la plancha (mínimo 250 g), acompañada de 50 gramos de plátano maduro frito o papa salada, empacado en recipiente con tapa. Incluye bebida natural o saborizada (250 ml), servida en vaso con tapa, más cubiertos, servilleta y bolsa de recolección de residuos. - Opción 4 (saludable): Ensalada de frutas mixtas (mínimo 200 g) con topping de yogurt griego (50 g) y granola (20 g), acompañada de sándwich integral de jamón y queso (30 g). Incluye bebida natural o bebida saborizada (250 ml), cubiertos resistentes, servilleta doble hoja y bolsa para residuos. Condiciones generales: Todos los refrigerios deberán entregarse de forma individual y empacados higiénicamente, manteniendo temperatura, presentación y condiciones sanitarias adecuadas. El proveedor deberá garantizar la puntualidad en la entrega y transporte oportuno, así como el suministro completo de elementos complementarios como cubiertos, servilletas y bolsa para desechos.	Unidad	320	\$ 19.305	\$ 6.177.600	\$ 19.110	\$ 6.115.200	\$ 19.500	\$ 6.240.000	\$ 19.305	\$ 6.177.600

PROYECTO: FORTALECIMIENTO COMERCIAL Y POSICIONAMIENTO DE LA OFERTA PRODUCTIVA EN MERCADOS COMPETITIVOS DEL SECTOR EMPRESARIAL DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA

ANEXO. ESTUDIO DE MERCADO BPIN 202500000046348

No	ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	UNIDAD	CANTIDAD	COTIZACIÓN 1 - DIFRE		COTIZACIÓN 2 - FAU		COTIZACIÓN 2 - BEKA		PROMEDIO	
		DESCRIPCION			Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total
9	REFRIGERIO SENCILLO	Refrigerio compuesto como mínimo, por una (1) bebida de al menos 200 ml (café en leche, jugo de fruta natural o bebida carbonatada refrescante), un acompañante sólido panificado o frito de mínimo 120 gramos. La elección de las opciones del acompañante sólido será realizada por el supervisor del evento, entre las siguientes opciones: Opción 1: Una (1) hamburguesa individual elaborada con pan redondo, relleno de carne para hamburguesa con peso mínimo total de 120 gramos, acompañado de queso y vegetales frescos (lechuga y tomate). Opción 2: Uno o dos pasteles de hojaldre relleno de pollo o carne, con peso mínimo total de 120 gramos. Opción 3: Dos (2) o tres (3) empanadas de guiso (de papa, carne o pollo), con peso total mínimo de 120 gramos, acompañadas de porción individual de ají o salsa. Nota: Todos los refrigerios deberán entregarse empaquetados de forma individual, garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, conservación según el tipo de alimento, y transporte oportuno. La entrega debe realizarse puntualmente en el lugar y horario establecidos por la organización del evento.	Unidad	52	\$ 17.820	\$ 926.640	\$ 17.640	\$ 917.280	\$ 18.000	\$ 936.000	\$ 17.820	\$ 926.640
10	BOMBEROS	Pago y gestión del permiso y/o certificado de viabilidad para eventos públicos ante el Cuerpo de Bomberos, incluyendo la coordinación con la administración municipal y demás organismos de socorro o asistencia (cuando aplique), conforme a la normatividad vigente en seguridad humana. NOTA: Para el pago y gestión del permiso y/o certificado de viabilidad para eventos públicos ante el Cuerpo de Bomberos, solo se pagará lo que estas entidades facturen. En los eventos donde dicho servicio se preste de manera gratuita, el contratista no podrá solicitar pago alguno por este criterio, bajo ninguna circunstancia.	Unidad	2	\$ 1.222.650	\$ 2.445.300	\$ 1.210.300	\$ 2.420.600	\$ 1.235.000	\$ 2.470.000	\$ 1.222.650	\$ 2.445.300
11	DEFENSA CIVIL	Pago y gestión de certificados de respaldo institucional emitidos por la Defensa Civil Colombiana, incluyendo coordinación con autoridades municipales u otros organismos de socorro para la autorización del evento, según normatividad local. NOTA: Para el pago y gestión del permiso y/o certificado de viabilidad para eventos públicos ante la Defensa Civil Colombiana, solo se pagará lo que estas entidades facturen. En los eventos donde dicho servicio se preste de manera gratuita, el contratista no podrá solicitar pago alguno por este criterio, bajo ninguna circunstancia.	Unidad	2	\$ 965.250	\$ 1.930.500	\$ 955.500	\$ 1.911.000	\$ 975.000	\$ 1.950.000	\$ 965.250	\$ 1.930.500
12	DERECHOS DE AUTOR (SAYCO y ACIMPRO)	Pago de derechos o licencia temporal de comunicación pública de obras musicales, con el fin de permitir el uso legítimo de contenido musical protegido por derechos de autor y conexos durante la realización de una feria empresarial en espacio abierto al público, incluyendo la reproducción en formatos grabados (sonido ambiental, tarima, parlantes) y en vivo (agrupaciones, DJ, actos musicales), con una duración total de un (1) día.	Unidad	2	\$ 3.861.000	\$ 7.722.000	\$ 3.822.000	\$ 7.644.000	\$ 3.900.000	\$ 7.800.000	\$ 3.861.000	\$ 7.722.000
13	CARPA 10 X 10	Alquiler de carpa tipo toldo modular de 10 metros por 10 metros, fabricada en lona color blanco, sin logos, en buen estado. La estructura debe ser en hierro con paraleles ajustables a mínimo dos alturas, con una altura mínima de 3 metros. La carpa debe contar con lona en tres (3) de sus lados laterales, adecuada para eventos al aire libre. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje. Vigencia del alquiler: un (1) día.	Unidad	2	\$ 1.544.400	\$ 3.088.800	\$ 1.528.800	\$ 3.057.600	\$ 1.560.000	\$ 3.120.000	\$ 1.544.400	\$ 3.088.800
14	CARPA 12 X 30	Alquiler de carpa de gran formato y/o pabellón a dos aguas de 12 metros por 30 metros, con altura lateral mínima de 3 a 4 metros y altura central (cumbra) de 5 a 6 metros, lo que permite ventilación adecuada y espacio libre para iluminación o estructuras internas. La estructura debe ser modular, fabricada en aluminio o acero galvanizado, resistente y de fácil ensamblaje, con secciones de entre 3 a 6 metros de largo. El sistema debe contar con soportes para techo y paredes laterales, y anclajes para fijación segura al suelo. La cubierta y los laterales serán de lona PVC o poliéster impermeable color blanco, sin logos, con laterales removibles o enrollables que permitan ventilación o acceso. Puede incluir ventanas o accesos tipo puerta.	Unidad	3	\$ 11.731.500	\$ 35.194.500	\$ 11.613.000	\$ 34.839.000	\$ 11.850.000	\$ 35.550.000	\$ 11.731.500	\$ 35.194.500
15	CARPA 6 X 12	Alquiler de carpa de 6 metros por 12 metros, con estructura en hierro y cubierta en lona blanca, sin logos, en buen estado. Debe contar con paraleles ajustables a por lo menos dos alturas, siendo la mínima de 3 metros. Incluye lona en tres (3) de sus laterales. El servicio contempla transporte, montaje y desmontaje. Vigencia del alquiler: un (1) día.	Unidad	40	\$ 1.467.477	\$ 58.699.080	\$ 1.452.654	\$ 58.106.160	\$ 1.482.300	\$ 59.292.000	\$ 1.467.477	\$ 58.699.080
16	CARPA 6 X 20	Alquiler de carpa de 6 metros por 20 metros, con estructura en hierro y cubierta en lona blanca, sin logos, en buen estado. Debe contar con paraleles ajustables a por lo menos dos alturas, siendo la mínima de 3 metros. Incluye lona en tres (3) de sus laterales. El servicio contempla transporte, montaje y desmontaje. Vigencia del alquiler: un (1) día.	Unidad	2	\$ 1.853.280	\$ 3.706.560	\$ 1.834.560	\$ 3.669.120	\$ 1.872.000	\$ 3.744.000	\$ 1.853.280	\$ 3.706.560

PROYECTO: FORTALECIMIENTO COMERCIAL Y POSICIONAMIENTO DE LA OFERTA PRODUCTIVA EN MERCADOS COMPETITIVOS DEL SECTOR EMPRESARIAL DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA

ANEXO. ESTUDIO DE MERCADO BPIN 202500000046348

No	ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	UNIDAD	CANTIDAD	COTIZACIÓN 1 - DIFRE		COTIZACIÓN 2 - FAU		COTIZACIÓN 2 - BEKA		PROMEDIO	
		DESCRIPCION			Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total
17	COCINA PORTATIL	Alquiler de cocina portátil completa para eventos gastronómicos en exteriores, diseñada para la realización de demostraciones in vivo sobre tarima, enfocadas en preparaciones típicas de la región, como quesos artesanales y platos tradicionales. La cocina deberá incluir los siguientes equipos principales: – Estufa de gas de 2 a 4 puestos, con parrillas en hierro fundido, encendido manual o piezoeléctrico, y conexión segura a cilindro de gas propano (Incluido). – Horno portátil a gas o convectado de mínimo 30 litros, con control de temperatura y válvula de seguridad. – Freidora profesional a gas, capacidad de 3 litros, en acero inoxidable, con válvula de drenaje y termostato mecánico. – Plancha de cocción a gas (40 x 60 cm), en acero inoxidable o hierro cromado, con control manual de temperatura. – Lavaplatos funcional (manual, en acero inoxidable o plástico de alta resistencia). Además, debe incluir los siguientes utensilios esenciales de cocina: – Juego de cuchillos profesionales (acero inoxidable 18/10): cuchillo chef (20 cm), cebollero (15 cm) y fileteador (12 cm). – Tablas de cortar (30 x 40 cm), en plástico HDPE o bambú, antideslizantes. – Sartenes antiadherentes de 24 cm y 28 cm. – Ollas de 2 litros y 4 litros, en acero inoxidable con fondo difusor, aptas para cocción de preparaciones líquidas o semisólidas. – Platos de degustación de 15 cm de diámetro, en porcelana o bambú (mínimo 50 unidades). – Mesa de trabajo de 120 x 60 cm, en acero inoxidable o MDF laminado, de fácil limpieza. El servicio incluye transporte, instalación sobre tarima, montaje completo y desmontaje posterior, garantizando funcionalidad, conexión a servicios de agua, energía y gas, seguridad y adaptación a las condiciones del evento.	Unidad	3	\$ 7.323.030	\$ 21.969.090	\$ 7.249.060	\$ 21.747.180	\$ 7.397.000	\$ 22.191.000	\$ 7.323.030	\$ 21.969.090
18	EXHIBIDOR DE PRODUCTO Y REPISA	Alquiler de repisas metálicas para exhibición, fabricadas en acero SPCC laminado en frío, con estructura modular desarmable mediante tornillería o sistema de encaje. Dimensiones aproximadas por repisa: 89 cm (largo) x 37 cm (ancho) x 7.6 cm (alto); soportes laterales de 40 cm con refuerzo de 2.0 mm (calibre 12); base de 0.6 mm (calibre 20). Soportan hasta 15 kg por nivel distribuido. Incluyen patas antideslizantes de goma para mayor estabilidad. Servicio incluye transporte, montaje y desmontaje.	Unidad	25	\$ 193.050	\$ 4.826.250	\$ 191.100	\$ 4.777.500	\$ 195.000	\$ 4.875.000	\$ 193.050	\$ 4.826.250
19	EXTENSIÓN ELÉCTRICA	Alquiler de extensión eléctrica encauchetada o cubierta de mínimo 10m, soporta una potencia nominal de hasta 1875W y un voltaje nominal de 110 y 220, adecuada para una amplia gama de dispositivos. Cuenta con aislamiento en PVC y un calibre de alambre de 14 AWG, cuenta con capacidad para mínimo 3 salidas de enchufe. (Incluye transporte, montaje, desmontaje, operación) por un (1) día	Unidad	100	\$ 129.690	\$ 12.969.000	\$ 128.380	\$ 12.838.000	\$ 131.000	\$ 13.100.000	\$ 129.690	\$ 12.969.000
20	FLORES GRAN TAMAÑO	Decoración temática con arreglo floral de gran formato, elaborado con flores naturales sobre base de madera vertical. Dimensiones: altura de 100–120 cm, diámetro del ramo entre 70–90 cm, peso estimado de 6 a 8 kg. Composición: 5 a 7 tallos de ave del paraíso, 10 a 12 anturios rojos y rosados, 6 a 8 heliconias, 4 a 6 ginger rojo, complementados con follajes como hoja de palma, monstera, drácena, hojas de plátano y toques de hojas brillantes tipo croton o calathea. El servicio incluye transporte y montaje en el lugar del evento.	Unidad	5	\$ 531.531	\$ 2.657.655	\$ 526.162	\$ 2.630.810	\$ 536.900	\$ 2.684.500	\$ 531.531	\$ 2.657.655
21	HOSPEDAJE BOGOTA	Servicio de hospedaje único, hotel 3 o 4 estrellas, con alojamiento en cama individual y acomodación máxima de una (1) persona por habitación, garantizando privacidad y bienestar durante la estancia. Cada habitación deberá estar dotada con: colchón individual en buen estado, sábana, sobre sábana (cambiadas diariamente), almohada, cobija, televisor, baño privado con agua caliente y fría, toallas limpias, papel higiénico, jabón personal, servicio de teléfono interno y conexión Wi-Fi estable. Es requisito que el establecimiento disponga de restaurante propio o área de comedor habilitada, con capacidad para atender al grupo, a fin de prestar el servicio de alimentación, en los horarios acordados con la organización. La totalidad de los participantes deberá hospedarse preferiblemente en un mismo hotel, salvo que por razones de capacidad o logística debidamente justificadas sea necesario utilizar un segundo establecimiento cercano. El proveedor deberá coordinar el alojamiento, garantizar la calidad del servicio y facilitar el control por parte del equipo organizador.	Dia	75	\$ 207.900	\$ 15.592.500	\$ 205.800	\$ 15.435.000	\$ 210.000	\$ 15.750.000	\$ 207.900	\$ 15.592.500

PROYECTO: FORTALECIMIENTO COMERCIAL Y POSICIONAMIENTO DE LA OFERTA PRODUCTIVA EN MERCADOS COMPETITIVOS DEL SECTOR EMPRESARIAL DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA

ANEXO. ESTUDIO DE MERCADO BPIN 202500000046348

No	ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	UNIDAD	CANTIDAD	COTIZACIÓN 1 - DIFRE		COTIZACIÓN 2 - FAU		COTIZACIÓN 2 - BEKA		PROMEDIO	
		DESCRIPCION			Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total
22	HOSPEDAJE BUENAVENTURA	Servicio de hospedaje único, hotel 3 o 4 estrellas, con alojamiento en cama individual y acomodación máxima de una (1) persona por habitación, garantizando privacidad y bienestar durante la estancia. Cada habitación deberá estar dotada con: colchón individual en buen estado, sábana, sobre sábana (cambiadas diariamente), almohada, cobija, televisor, baño privado con agua caliente y fría, toallas limpias, papel higiénico, jabón personal, servicio de teléfono interno y conexión Wi-Fi estable. Es requisito que el establecimiento disponga de restaurante propio o área de comedor habilitada, con capacidad para atender al grupo, a fin de prestar el servicio de alimentación, en los horarios acordados con la organización. La totalidad de los participantes deberá hospedarse preferiblemente en un mismo hotel, salvo que por razones de capacidad o logística debidamente justificadas sea necesario utilizar un segundo establecimiento cercano. El proveedor deberá coordinar el alojamiento, garantizar la calidad del servicio y facilitar el control por parte del equipo organizador.	Dia	30	\$ 207.900	\$ 6.237.000	\$ 205.800	\$ 6.174.000	\$ 210.000	\$ 6.300.000	\$ 207.900	\$ 6.237.000
23	HOSPEDAJE POPAYAN - CONSULTOR 1 Y 4	Servicio de hospedaje único: hotel 3 o 4 estrellas, con alojamiento en cama individual y acomodación máxima de una (1) persona por habitación, garantizando privacidad y bienestar durante la estancia. Cada habitación deberá estar dotada con: colchón individual en buen estado, sábana, sobre sábana (cambiadas diariamente), almohada, cobija, televisor, baño privado con agua caliente y fría, toallas limpias, papel higiénico, jabón personal, servicio de teléfono interno y conexión Wi-Fi estable. Es requisito que el establecimiento disponga de restaurante propio o área de comedor habilitada, con capacidad para atender al grupo, a fin de prestar el servicio de alimentación, en los horarios acordados con la organización. La totalidad de los participantes deberá hospedarse preferiblemente en un mismo hotel, salvo que por razones de capacidad o logística debidamente justificadas sea necesario utilizar un segundo establecimiento cercano. El proveedor deberá coordinar el alojamiento, garantizar la calidad del servicio y facilitar el control por parte del equipo organizador.	Dia	15	\$ 227.700	\$ 3.415.500	\$ 225.400	\$ 3.381.000	\$ 230.000	\$ 3.450.000	\$ 227.700	\$ 3.415.500
24	JUEGO DE LUCES TIPO 1	Alquiler de sistema de luces a todo costo (incluye montaje, transporte, desmontaje) para un (1) día: 12 parleed (3w), 4 robóticas tipo BEAM SR (de piso) de 250W mínimo, 2-4 robóticas spot 575 (según recinto), El Sistema de luces debe ser adecuado al recinto.	Unidad	2	\$ 2.475.000	\$ 4.950.000	\$ 2.450.000	\$ 4.900.000	\$ 2.500.000	\$ 5.000.000	\$ 2.475.000	\$ 4.950.000
25	JUEGO DE LUCES TIPO 2	Alquiler de sistema de iluminación profesional para feria empresarial en carpa de 20 metros de ancho por 30 metros de largo, por un (1) día, con prestación del servicio a todo costo. El sistema debe cubrir las necesidades de iluminación funcional, ambiental y decorativa del evento, incluyendo el suministro, instalación, operación y desmontaje completo de los equipos, así como el soporte eléctrico necesario. El proveedor deberá garantizar lo siguiente: Componentes del sistema de iluminación: - Iluminación general (funcional): Mínimo 36 luces LED de alta potencia (50W a 100W) con temperatura de color fría (5000K a 6500K), distribuidas de forma uniforme para cubrir la totalidad del espacio. Instalación sobre estructura metálica tipo truss o postes con anclaje, a una altura mínima de 3 metros. - Iluminación ambiental y decorativa: Hasta 10 luces LED tipo PAR con filtros RGB o colores preprogramados, para realce de zonas específicas como columnas, cortinas o accesos. - Iluminación dinámica (si hay tarima o presentaciones): Entre 4 y 6 focos móviles (moving heads) con potencia entre 150W y 300W, para efectos visuales sobre escenario o pasarela. Controladora DMX para el manejo centralizado de la iluminación escénica y ambiental. - Iluminación de seguridad: Mínimo 4 luminarias de emergencia, instaladas cerca de accesos o rutas de evacuación. Servicio eléctrico incluido: - Suministro de tablero de distribución eléctrica, cableado canalizado, extensiones seguras y reguladores de voltaje si no hay red estable en el sitio. - Conexión y configuración conforme a la carga requerida. - Coordinación con el proveedor general de energía del evento (si aplica). Montaje, operación y desmontaje: - Montaje completo de todos los equipos, estructuras y cableado, realizado por personal técnico calificado. - Puesta en marcha y pruebas de funcionamiento previas al inicio del evento. - Operación técnica durante todo el evento, con al menos un (1) operador en sitio para manejo de luces dinámicas, solución de imprevistos y ajustes. - Desmontaje y retiro completo del sistema una vez finalizado el evento, dejando el área limpia y libre de residuos o elementos eléctricos.	Unidad	5	\$ 1.930.500	\$ 9.652.500	\$ 1.911.000	\$ 9.555.000	\$ 1.950.000	\$ 9.750.000	\$ 1.930.500	\$ 9.652.500

PROYECTO: FORTALECIMIENTO COMERCIAL Y POSICIONAMIENTO DE LA OFERTA PRODUCTIVA EN MERCADOS COMPETITIVOS DEL SECTOR EMPRESARIAL DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA

ANEXO. ESTUDIO DE MERCADO BPIN 202500000046348

No	ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	UNIDAD	CANTIDAD	COTIZACIÓN 1 - DIFRE		COTIZACIÓN 2 - FAU		COTIZACIÓN 2 - BEKA		PROMEDIO	
		DESCRIPCION			Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total
26	JUEGO DE TELAS	Alquiler de juego decorativo de telas para instalación en techo de carpa de gran formato (mínimo 20 x 30 metros). Las telas serán de colores variados, con medidas estándar de 5 pies (1.5 m) de ancho por 10 pies (3.0 m) de largo. El servicio es por un día e incluye únicamente el suministro de las telas. Incluye montaje y desmontaje.	Unidad	10	\$ 2.252.250	\$ 22.522.500	\$ 2.229.500	\$ 22.295.000	\$ 2.275.000	\$ 22.750.000	\$ 2.252.250	\$ 22.522.500
27	MANTELES Y SOBREMANTELES	Alquiler de manteles blancos y sobremanteles de colores variados, en tela, aseados y en buen estado, compatibles con mesas de 1,80 m x 74 cm x 75 cm. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	Unidad	120	\$ 19.305	\$ 2.316.600	\$ 19.110	\$ 2.293.200	\$ 19.500	\$ 2.340.000	\$ 19.305	\$ 2.316.600
28	MESA EJECUTIVA	Alquiler de mesa ejecutiva con dimensiones, largo: 180 cm. Ancho: 45 cm. alto: 74 cm , tablero: MDF laminado de alta presión (HPL) Estructura: Tubo de acero de 1" con pintura electrostática negra, patas plegables tipo tijera con sistema de bloqueo de seguridad color de estructura negro mate. (Incluye transporte montaje y desmontaje.)	Unidad	10	\$ 64.350	\$ 643.500	\$ 63.700	\$ 637.000	\$ 65.000	\$ 650.000	\$ 64.350	\$ 643.500
29	MESAS TIPO MALETIN	Alquiler de mesa plástica rectangular blanca tipo maletín, con estructura metálica reforzada. Dimensiones aproximadas: 1,80 m de largo x 74 cm de ancho x 75 cm de alto. Las mesas se entregan aseadas y en buen estado. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	Unidad	40	\$ 48.659	\$ 1.946.360	\$ 48.167	\$ 1.926.680	\$ 49.150	\$ 1.966.000	\$ 48.659	\$ 1.946.360
30	PANTALLA 3 X 2	Alquiler de sistema de pantalla a todo costo (incluye transporte, montaje, desmontaje, operación) por 6 horas, dimensión 3 x 2 metros pitch 6 outdorr full HD monitores.	Unidad	6	\$ 1.979.456	\$ 11.876.736	\$ 1.959.461	\$ 11.756.766	\$ 1.999.450	\$ 11.996.700	\$ 1.979.456	\$ 11.876.736
31	PANTALLA 3 x 4	Alquiler de sistema de pantalla LED para exteriores, con dimensiones de 3 metros de alto x 4 metros de ancho, tecnología Pitch 6 mm, tipo Outdoor Full Color P3 HD, con frecuencia de actualización de 3840 Hz. El sistema incluye procesador de video profesional modelo VX1000, monitores de alto rendimiento y capacidad de proyección multimedia en alta definición. El servicio se presta a todo costo por un período de hasta 12 horas continuas, e incluye: – Transporte al lugar del evento – Montaje y desmontaje especializado – Operación técnica con personal de apoyo calificado – Equipos auxiliares y elementos necesarios para la transmisión de imagen multimedia en tiempo real Este sistema es ideal para ferias empresariales, conciertos, presentaciones institucionales o transmisiones audiovisuales en espacios abiertos con altos estándares de visibilidad y calidad.	Unidad	5	\$ 2.059.200	\$ 10.296.000	\$ 2.038.400	\$ 10.192.000	\$ 2.080.000	\$ 10.400.000	\$ 2.059.200	\$ 10.296.000
32	PISO CON ALFOMBRA	Alquiler de piso modular para stand, conformado por base de estibas de madera estructural recubierta con tapete de fieltro de 32 mm de grosor, en colores neutros (gris o negro). Las dimensiones del área corresponden a las medidas estándar del stand: 2.50 m de frente x 2.00 m de fondo. El diseño garantiza un acabado uniforme, seguro y estéticamente adecuado para ferias y eventos. Incluye transporte, montaje y desmontaje en el lugar del evento.	Unidad	55	\$ 77.220	\$ 4.247.100	\$ 76.440	\$ 4.204.200	\$ 78.000	\$ 4.290.000	\$ 77.220	\$ 4.247.100
33	PLANTA DE ENERGIA	Alquiler de planta generadora de energía eléctrica portátil con las siguientes especificaciones técnicas: potencia máxima de 4.000 W y potencia nominal de 3.600 W. Corriente nominal estimada a 1.000 metros sobre el nivel del mar: 3.240 W. Equipamiento con motor de combustión de 4 tiempos con sistema de enfriamiento por aire forzado, desplazamiento de 223 cc y potencia de 7.5 HP. Velocidad de operación: 3.600 rpm. Eficiencia eléctrica: 87 %. Frecuencia nominal: 60 Hz. Tipo de arranque: manual y eléctrico. Clase de aislamiento: F. Nivel de ruido: 70 dB. Configuración eléctrica: 2 fases + neutro + tierra (2F + N + T). El servicio incluye transporte, montaje, operación durante el evento y desmontaje. Tiempo de alquiler: un (1) día.	Unidad	1	\$ 3.217.500	\$ 3.217.500	\$ 3.185.000	\$ 3.185.000	\$ 3.250.000	\$ 3.250.000	\$ 3.217.500	\$ 3.217.500
34	PRESENTACIÓN MUSICAL Y/O CULTURAL	Presentación de agrupaciones musicales que interpreten diversos géneros, incluyendo folclor colombiano, ritmos latinoamericanos y músicas típicas del departamento del Cauca y/o la presentación de obras culturales o artísticas a cargo de grupos de teatro, danza o expresión plástica. Cada agrupación deberá estar conformada por un mínimo de cinco (5) integrantes y realizar presentaciones con una duración mínima de una hora. El valor propuesto incluirá los costos de desplazamiento hasta la zona del evento, incluye vestuario, instrumentos, maquillaje, alimentación, y elementos necesarios para la presentación. El operador del contrato deberá contar con todos los permisos exigidos por la normativa vigente para la prestación del servicio.	Unidad	1	\$ 1.930.500	\$ 1.930.500	\$ 1.911.000	\$ 1.911.000	\$ 1.950.000	\$ 1.950.000	\$ 1.930.500	\$ 1.930.500
35	PRODUCCIÓN PREMIUM	Iluminación profesional: Sistema de iluminación escénica montado sobre truss de aluminio, operado mediante interfaz DMX, que incluye pares LED, láser, blinders, beams, cabezas móviles y luces tipo auxax, diseñado para ambientación, efectos visuales y realce del escenario. Efectos especiales: Sistema de efectos especiales compuesto por dos (2) sparkular, un (1) lanzallamas triple, un (1) disparo de lluvia tipo ventury y doble cámara de humo de alto poder, operados bajo condiciones de seguridad y control técnico especializado. Pantalla LED: Pantalla LED de 3 metros de alto por 4 metros de ancho, instalada sobre estructura de truss de aluminio, apta para la proyección de contenido audiovisual, imágenes institucionales y material gráfico durante el evento.	Unidad	2	\$ 5.890.500	\$ 11.781.000	\$ 5.831.000	\$ 11.662.000	\$ 5.950.000	\$ 11.900.000	\$ 5.890.500	\$ 11.781.000

PROYECTO: FORTALECIMIENTO COMERCIAL Y POSICIONAMIENTO DE LA OFERTA PRODUCTIVA EN MERCADOS COMPETITIVOS DEL SECTOR EMPRESARIAL DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA

ANEXO. ESTUDIO DE MERCADO BPIN 202500000046348

No	ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	UNIDAD	CANTIDAD	COTIZACIÓN 1 - DIFRE		COTIZACIÓN 2 - FAU		COTIZACIÓN 2 - BEKA		PROMEDIO	
		DESCRIPCION			Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total
36	PUNTO CONEXIÓN ELÉCTRICA	Suministro de conexión eléctrica con toma corriente 220 voltios adecuada para alimentar equipos, aparatos o sistemas que operen bajo este voltaje, por 12 horas, (incluye instalación, servicio de energía, montaje y desmontaje)	Unidad	120	\$ 6.435	\$ 772.200	\$ 6.370	\$ 764.400	\$ 6.500	\$ 780.000	\$ 6.435	\$ 772.200
37	SILLA TIPO 1	Alquiler de sillas plásticas para adulto, en color blanco, sin brazos, con espaldar, aseadas y en buen estado. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	Unidad	180	\$ 4.554	\$ 819.720	\$ 4.508	\$ 811.440	\$ 4.600	\$ 828.000	\$ 4.554	\$ 819.720
38	SILLA TIPO 2	Alquiler de silla tipo Eiffel para adulto, fabricada en polipropileno de alta resistencia, con base de cuatro patas en madera natural reforzadas mediante estructura metálica negra tipo enrejado. Diseño ergonómico y estético, disponible en colores blanco y/o negro. Ideal para eventos interiores o exteriores. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	Unidad	40	\$ 12.870	\$ 514.800	\$ 12.740	\$ 509.600	\$ 13.000	\$ 520.000	\$ 12.870	\$ 514.800
39	SOFAS PARA TARIMA	Alquiler de sala tipo lounge para eventos sobre tarima, compuesta por mobiliario confortable, estético y funcional, adecuado para ambientar espacios de conversación, espera o interacción en eventos institucionales o empresariales. El mobiliario deberá tener estructura en madera resistente, con tapizado en terciopelo o material sintético de color claro (beige, gris, blanco o similar), y relleno en espuma de alta densidad, garantizando comodidad y presentación profesional. La configuración mínima debe incluir: – Un (1) sofá doble de aproximadamente 1.80 m de largo x 0.80 m de ancho x 0.85 m de alto. – Dos (2) sillones individuales de 0.70 m de largo x 0.60 m de ancho x 0.85 m de alto. – Una (1) mesa de centro de 1.00 m de largo x 0.50 m de ancho x 0.40 m de alto, en madera o material laminado. – Tres (3) pufs individuales tapizados de 0.50 m x 0.50 m x 0.40 m. Todo el mobiliario deberá entregarse en óptimas condiciones estéticas y estructurales, limpio y sin deterioros. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje completo sobre tarima, conforme a la ubicación y necesidades técnicas del evento.	Unidad	2	\$ 257.400	\$ 514.800	\$ 254.800	\$ 509.600	\$ 260.000	\$ 520.000	\$ 257.400	\$ 514.800
40	SONIDO TIPO 1	Alquiler de Sistema de sonido diseñado para ofrecer una solución integral de audio en eventos con asistencia de 500 hasta 1000 personas, ya sea en interiores o exteriores que cuente con una amplificación de 20,000 W RMS distribuidos según las necesidades acústicas del espacio, utilizando una configuración activa/pasiva que puede incluir, 4 columnas activas de refuerzo principal + subwoofers. La mezcla debe ser controlada mediante una consola digital de 32 canales (como Behringer X32 o Allen & Heath SQ5), equipada con procesamiento integrado (EQ, compresores, efectos) y capacidad para manejar múltiples fuentes (micrófonos, líneas, playback). El sistema debe incluir 6 micrófonos dinámicos/condensadores (ej.: Shure SM58, Sennheiser e835) con soportes ajustables, además de 6 micrófonos inalámbricos (2 de mano y 4 de solapa/lapel) con sistemas UHF de alta estabilidad (ej.: Shure BLX/Sennheiser EW). Para monitoreo, se disponen 4 monitores de escenario activos (ej.: Yamaha DXR, JBL EON) con mezcla independiente para artistas y presentadores. La configuración debe considerar un diseño acústico óptimo, montaje profesional con estructuras de soporte (trusses, bases para altavoces) y cableado de calidad, así transporte como seguro en vehículo equipado. Incluye un operador. Se debe garantizar el Pago de derechos o licencia temporal de comunicación pública de obras musicales, con el fin de permitir el uso legítimo de contenido musical protegido por derechos de autor y conexos durante la realización de una feria empresarial en espacio abierto al incluyendo público, la reproducción en formatos grabados (sonido ambiental, tarima, parlantes) y en vivo (agrupaciones, DJ, actos musicales), con una duración total de un (1) día. El adaptable sistema es a diversos formatos (conferencias, shows en presentaciones), asegurando vivo, claridad, potencia y confiabilidad profesional.	Unidad	7	\$ 3.861.000	\$ 27.027.000	\$ 3.822.000	\$ 26.754.000	\$ 3.900.000	\$ 27.300.000	\$ 3.861.000	\$ 27.027.000
41	STAND TIPO 1	Stands de nuestra línea estructural semicurvo y ovalo de color de 2 mt de frente x 1.20 mt de fondo x 2.40 mt de altura además cada stand incluye 2 reflectores y un tomacorriente doble a 110 voltios – 3 amperios (tv, dvd, equipo de sonido, cargador del cel), nada que exija resistencia (no planchas, no hornos, no secadores, no vitrinas de calefacción) y marcación con vinilo adhesivo (no incluye mobiliario alguno)	Unidad	100	\$ 648.693	\$ 64.869.300	\$ 642.141	\$ 64.214.100	\$ 655.246	\$ 65.524.600	\$ 648.693	\$ 64.869.300
42	STAND MODULAR TIPO 2	Alquiler de stand modular abierto para ferias y eventos, fabricado con estructura de perfiles de aluminio industrial anodizado (30 x 30 mm) en color blanco RAL 9016 y panelería de PVC compacto blanco de 5 mm de espesor. Las dimensiones estándar son: 2.50 m (frente) x 2.00 m (fondo) x 2.80 m (altura). Incluye paneles laterales y traseros con anclajes de seguridad, panel frontal superior recto de 420 mm de altura, y cornisa de acrílico opal blanco de 50 mm con espacio para cuatro (4) focos LED empotrados de 10W (luz fría 6000K) con difusores antideslumbramiento. La instalación eléctrica comprende una toma doble de 220V con protección de voltaje, canalización interna con certificación IRAM y extensión hasta 5 metros desde la fuente. Ideal para presentación de productos o imagen corporativa. El servicio incluye transporte, montaje, desmontaje y apoyo técnico para requerimientos eléctricos o estructurales.	Unidad	59	\$ 707.850	\$ 41.763.150	\$ 700.700	\$ 41.341.300	\$ 715.000	\$ 42.185.000	\$ 707.850	\$ 41.763.150

PROYECTO: FORTALECIMIENTO COMERCIAL Y POSICIONAMIENTO DE LA OFERTA PRODUCTIVA EN MERCADOS COMPETITIVOS DEL SECTOR EMPRESARIAL DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA

ANEXO. ESTUDIO DE MERCADO BPIN 202500000046348

No	ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	UNIDAD	CANTIDAD	COTIZACIÓN 1 - DIFRE		COTIZACIÓN 2 - FAU		COTIZACIÓN 2 - BEKA		PROMEDIO	
		DESCRIPCION			Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total
43	TARIMA 8x8x0.6	Alquiler de tarima con carpa para eventos, con medidas de 8 m de ancho x 8 m de largo x 0.60 m de alto. Estructura metálica en hierro, con superficie de piso modular en madera recubierta con tapete plástico negro. Se incluye carpa de 8 x 8 metros en lona blanca, con estructura en hierro, así como gradas de acceso. El servicio se presta por un (1) día e incluye transporte, montaje y desmontaje.	Unidad	4	\$ 1.975.050	\$ 7.900.200	\$ 1.955.100	\$ 7.820.400	\$ 1.995.000	\$ 7.980.000	\$ 1.975.050	\$ 7.900.200
44	TARIMA PASARELA	Tarima tipo pasarela con dimensiones aproximadas de 2,40 m de ancho por 8,00 m de largo, destinada como pasarela de salida. Incluye montaje, desmontaje, instalación y desinstalación, así como lona de cubrimiento de bases, con faldón en tela negra que cubre completamente la estructura para un acabado estético y profesional. Incluye tela negra para backstage, destinada a ocultar áreas técnicas y de apoyo.	Unidad	1	\$ 765.765	\$ 765.765	\$ 758.030	\$ 758.030	\$ 773.500	\$ 773.500	\$ 765.765	\$ 765.765
45	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE POPAYÁN -Buenaventura -Zona Portuaria de Buenaventura /Buenaventura -Zona Portuaria de Buenaventura POPAYÁN	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE: Servicio de transporte terrestre nacional ida y regreso para las personas definidas por la entidad en la ruta establecida y en la fecha que el organizador estime en vehículo tipo microbús techo alto modelo mínimo 2015, con capacidad mínima de 30 pasajeros y equipo exterior que contenga: cabina espaciosa y cómoda con todos los aditamentos indispensables, sistema que permita abrir las puertas desde el interior o exterior del vehículo, ventanas de emergencia las cuales deben poseer mecanismos de expulsión o de fragmentación fácilmente accionables y/o de rápida remoción desde el interior del vehículo, anclaje de los asientos los cuales deben estar firmemente adheridos al piso de la carrocería, contener medios de sujeción en el interior del vehículo - barandas y pasamanos de manera que no exista peligro de lesión del usuario, superficie del piso antideslizante proporcionando un agarre fácil, vidrios templados para ventanas laterales y posteriores, vidrios laminados para parabrisas, los vidrios deben ser transparentes y libres de propaganda, publicidad o adhesivos que obstaculicen la visibilidad, dos (2) espejos retrovisores laterales, sistema de frenado, suspensión e iluminación diurna, dispositivo de velocidad, luces antiniebla, sillas reclinables y coljería en espuma en buenas condiciones, aire acondicionado, bodega y/o espacio de equipaje, kit de herramientas, equipo de primeros auxilios. El vehículo para la prestación del servicio deberá cumplir con las condiciones técnico mecánicas, de emisiones contaminantes y las especificaciones de tipología vehicular requeridas y homologadas por el Ministerio de Transporte para la prestación del servicio. Documentos al día requeridos para este tipo de transporte especial, tarjeta de asistencia médica, conductor con experiencia y calificado con licencia de conducción vigente y en la categoría correspondiente al servicio, el proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la permanencia, asistencia y sostenimiento del conductor para garantizar el servicio de manera ininterrumpida. Paz y salvo por concepto de multas e infracciones de tránsito, expedido por la autoridad competente con una vigencia no mayor a un mes anterior a la fecha de inicio de la ejecución del contrato. El proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la revisión periódica y el mantenimiento preventivo del vehículo con los cuales se prestará el servicio siendo su responsabilidad, con el fin de prever las posibles fallas que puedan surgir o que efectivamente surjan durante la ejecución del contrato. Así mismo, con el fin de garantizar la prestación del servicio de manera ininterrumpida, en caso de que el vehículo requiera mantenimiento, el proveedor deberá poner a disposición de la entidad otro vehículo de iguales o superiores características durante el tiempo que sea necesario, previa aprobación del supervisor.	Unidad	1	\$ 5.742.000	\$ 5.742.000	\$ 5.684.000	\$ 5.684.000	\$ 5.800.000	\$ 5.800.000	\$ 5.742.000	\$ 5.742.000

ANEXO. ESTUDIO DE MERCADO BPIN 202500000046348

No	ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	UNIDAD	CANTIDAD	COTIZACIÓN 1 - DIFRE		COTIZACIÓN 2 - FAU		COTIZACIÓN 2 - BEKA		PROMEDIO	
		DESCRIPCION			Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total	Vr. Unitario	Vr. Total
46	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE POPAYÁN – Zona Franca Cauca Puerto Tejada vía a Guachené / Zona Franca Cauca Puerto Tejada vía a Guachené - POPAYÁN	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE: Servicio de transporte terrestre nacional ida y regreso para las personas definidas por la entidad en la ruta establecida y en la fecha que el organizador estime en vehículo tipo microbús techo alto modelo mínimo 2015, con capacidad mínima de 30 pasajeros y equipo exterior que contenga: cabina espaciosa y cómoda con todos los aditamentos indispensables, sistema que permita abrir las puertas desde el interior o exterior del vehículo, ventanas de emergencia las cuales deben poseer mecanismos de expulsión o de fragmentación fácilmente accionables y/o de rápida remoción desde el interior del vehículo, anclaje de los asientos los cuales deben estar firmemente adheridos al piso de la carrocería, contener medios de sujeción en el interior del vehículo - barandas y pasamanos de manera que no exista peligro de lesión del usuario, superficie del piso antideslizante proporcionando un agarre fácil, vidrios templados para ventanas laterales y posteriores, vidrios laminados para parabrisas, los vidrios deben ser transparentes y libres de propaganda, publicidad o adhesivos que obstaculicen la visibilidad, dos (2) espejos retrovisores laterales, sistema de frenado, suspensión e iluminación diurna, dispositivo de velocidad, luces antiniebla, sillas reclinables y coljería en espuma en buenas condiciones, aire acondicionado, bodega y/o espacio de equipaje, kit de herramientas, equipo de primeros auxilios. El vehículo para la prestación del servicio deberá cumplir con las condiciones técnico mecánicas, de emisiones contaminantes y las especificaciones de tipología vehicular requeridas y homologadas por el Ministerio de Transporte para la prestación del servicio. Documentos al día requeridos para este tipo de transporte especial, tarjeta de asistencia médica, conductor con experiencia y calificado con licencia de conducción vigente y en la categoría correspondiente al servicio, el proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la permanencia, asistencia y sostenimiento del conductor para garantizar el servicio de manera ininterrumpida. Paz y salvo por concepto de multas e infracciones de tránsito, expedido por la autoridad competente con una vigencia no mayor a un mes anterior a la fecha de inicio de la ejecución del contrato. El proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la revisión periódica y el mantenimiento preventivo del vehículo con los cuales se prestará el servicio siendo su responsabilidad, con el fin de prever las posibles fallas que puedan surgir o que efectivamente surjan durante la ejecución del contrato. Así mismo, con el fin de garantizar la prestación del servicio de manera ininterrumpida, en caso de que el vehículo requiera mantenimiento, el proveedor deberá poner a disposición de la entidad otro vehículo de iguales o superiores características durante el tiempo que sea necesario, previa aprobación del supervisor.	Unidad	1	\$ 2.871.000	\$ 2.871.000	\$ 2.842.000	\$ 2.842.000	\$ 2.900.000	\$ 2.900.000	\$ 2.871.000	\$ 2.871.000
47	VALLAS	Alquiler a todo costo de vallas metálicas de cerramiento para eventos, sin ningún tipo de publicidad, con medidas aproximadas de 2 metros de largo por 1.3 metros de alto. Las vallas deberán estar en buen estado, contar con sistemas de unión y anclaje seguros, y ser aptas para delimitar zonas de acceso, circulación o seguridad. El servicio se contrata por un (1) día e incluye transporte, montaje, operación y desmontaje en el lugar del evento.	Unidad	54	\$ 26.384	\$ 1.424.736	\$ 26.117	\$ 1.410.318	\$ 26.650	\$ 1.439.100	\$ 26.384	\$ 1.424.736

TOTAL	\$ 433.786.712	TOTAL	\$ 429.405.024	TOTAL	\$ 438.168.400	TOTAL	\$ 433.786.712
-------	----------------	-------	----------------	-------	----------------	-------	----------------

Nota: Se toma como valor de referencia los valores promedio de las propuestas presentada en las cotizaciones y cuyos articulos ofertados cumplen con las condiciones técnicas de la necesidad.

Proyecto: Andrés Felipe Jiménez - Contratista Apoyo a la Supervisión SDEC

Reviso: María Cecilia Bucheli López – Contratista SDEC

Aprobó: Mario Fernando Ordoñez - Profesional Universitario SDEC



311 7936558
Cra. 15#5-44 barrio valencia
estebanerazo1996@gmail.com

Popayán, 17 de julio de 2026

SEÑORES:
GOBERNACION DEL CAUCA
CIUDAD

Referencia: COTIZACION

Cordial saludo,

Por medio de la presente me permito cotizar lo siguiente según requerimiento:

No	ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	MUNICIPIO EJEUCION	CANT	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	ALMUERZO (Zona Franca Cauca Puerto Tejada)	ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. El almuerzo (menú estándar individual servido en punto físico): El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor habilitado, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Zona Franca Cauca Puerto Tejada	20	Unidad	\$32.670	\$653.400
2	DESAYUNO (Zona Franca Cauca Puerto Tejada)	Desayuno: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. Desayuno (dos opciones): – Menú tipo 1 (tradicional colombiano): huevo revuelto (90 g), arepa asada (10 cm), pan de queso o almojábana (70 g), fruta (120 g), bebida caliente (café o chocolate, 200 ml). – Menú tipo 2 (saludable): sándwich de pan integral con jamón de pavo y queso bajo en grasa (120 g), yogur descremado (200 ml), fruta entera (manzana o pera), bebida fría (jugo natural sin azúcar o agua saborizada, 250 ml). El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Zona Franca Cauca Puerto Tejada	20	Unidad	\$17.820	\$356.400
3	REFRIGERIO ESPECIAL (Zona Franca Cauca Puerto Tejada)	Refrigerio Especial: Cada refrigerio deberá estar compuesto por una porción principal de mínimo 250 gramos, un acompañamiento sólido de mínimo 50 gramos, y una bebida de 250 ml o 10 onzas, servido en recipiente individual. Todo el contenido deberá entregarse empacado de manera individual en recipiente termoformado o de poliestireno expandido con tapa, e incluir paquete individual de salsa (tomate o mayonesa – 10 g) cuando aplique, cubiertos desechables resistentes (tenedor o cuchara, según el menú), servilleta de papel doble hoja, y una bolsa individual para la recolección de residuos personales. A continuación, se describen las opciones disponibles: - Opción 1: Crep relleno de pollo o mixto (pollo y jamón), de mínimo 250 gramos, acompañado de 50 gramos de papa a la francesa, empacado en recipiente con tapa. Incluye un paquete individual de salsa (10 g), bebida de jugo natural (mango, mora o maracuyá) de 10 onzas servida en vaso desechable con tapa, o bebida saborizada sin alcohol tipo gaseosa o malta en envase no retornable de 250 ml. - Opción 2: Tamal tolimense o de pipián tradicional, con peso mínimo de 250 gramos, acompañado de pan aliñado o arepa (50 g). Se sirve en recipiente térmico adecuado, acompañado de bebida caliente (café en leche o chocolate – 250 ml) o bebida refrescante fría sin alcohol. Incluye servilleta, cubiertos resistentes y bolsa para residuos. - Opción 3: Porción de arroz con carne desmechada o pollo a la plancha (mínimo 250 g), acompañada de 50 gramos de plátano maduro frito o papa salada, empacado en recipiente con tapa. Incluye bebida natural o saborizada (250 ml), servida en vaso con tapa, más cubiertos, servilleta y bolsa de recolección de residuos.	Zona Franca Cauca Puerto Tejada	20	Unidad	\$19.800	\$396.000

4	ALMUERZO BUENAVENTURA	ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. Almuerzo (menú estándar individual servido en punto físico): El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor habilitado, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Buenaventura	45	Unidad	\$32.670	\$1.470.150
5	CENA BUENAVENTURA	CENA: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. CENA, con dos opciones de Menú: Opción 1 – Tradicional andina/paísa: Entrada: sopa de plátano frito, mazamorra o crema de verduras (200–250 ml). Plato fuerte: porción de proteína animal (150 g aprox.) como carne de res, cerdo o pollo (a la plancha, estofada o apanada); guarnición de arroz blanco, mixto o amarillo (100 g); acompañamiento de papa salada, yuca cocida o plátano maduro frito (80 g); ensalada fresca con verduras crudas o cocidas (80 g); y bebida natural de fruta de temporada o agua saborizada (250 ml). Esta opción podrá adaptarse con preparaciones típicas como milanesa, frijoles caldosos, garbanzos o componentes de bandeja país (sin repetir ingredientes en exceso). Opción 2 – Ligera con enfoque saludable: Entrada: crema suave de espinaca o zanahoria (200 ml aprox.). Plato fuerte: pechuga de pollo a la plancha o lomo de cerdo magro (150 g), acompañada de puré de papa, arroz integral o quinoa (100 g), vegetales al vapor o salteados (80 g) y ensalada mixta sin aderezos artificiales (80 g). Incluye bebida fría sin azúcar, como agua saborizada con hierbas, infusión fría natural o jugo bajo en calorías (250 ml). El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Buenaventura	45	Unidad	\$27.720	\$1.247.400
6	DESAYUNO BUENAVENTURA	Desayuno: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. Desayuno (dos opciones): – Menú tipo 1 (tradicional colombiano): huevo revuelto (90 g), arepa asada (10 cm), pan de queso o almojábana (70 g), fruta (120 g), bebida caliente (café o chocolate, 200 ml). – Menú tipo 2 (saludable): sándwich de pan integral con jamón de pavo y queso bajo en grasa (120 g), yogur descremado (200 ml), fruta entera (manzana o pera), bebida fría (jugo natural sin azúcar o agua saborizada, 250 ml). El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Buenaventura	45	Unidad	\$17.820	\$801.900
7	PAQUETE ALIMENTACION PARA UN CONSULTOR	Desayuno: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados, bajo las siguientes opciones: – Menú tipo 1 (tradicional colombiano): huevo revuelto (90 g), arepa asada (10 cm), pan de queso o almojábana (70 g), fruta (120 g), bebida caliente (café o chocolate, 200 ml). – Menú tipo 2 (saludable): sándwich de pan integral con jamón de pavo y queso bajo en grasa (120 g), yogur descremado (200 ml), fruta entera (manzana o pera), bebida fría (jugo natural sin azúcar o agua saborizada, 250 ml). ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor o área habilitada, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. CENA: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. CENA, con dos opciones de menú: - Opción 1: Tradicional andina/paísa: Entrada: sopa de plátano frito, mazamorra o crema de verduras (200–250 ml). Plato fuerte: porción de proteína animal (150 g aprox.) como carne de res, cerdo o pollo (a la plancha, estofada o apanada); guarnición de arroz blanco, mixto o amarillo (100 g); acompañamiento de papa salada, yuca cocida o plátano maduro frito (80 g); ensalada fresca con verduras crudas o cocidas (80 g); y bebida natural de fruta de temporada o agua saborizada (250 ml). Esta opción podrá adaptarse con preparaciones típicas como milanesa, frijoles caldosos, garbanzos o componentes de bandeja país (sin repetir ingredientes en exceso).	Popayán	12	Día	\$78.210	\$938.520

8	REFRIGERIO NORMAL	REFRIGERIO NORMAL: Cada refrigerio deberá estar compuesto por una porción principal de mínimo 250 gramos, un acompañamiento sólido de mínimo 50 gramos, y una bebida de 250 ml o 10 onzas, servido en recipiente individual. Todo el contenido deberá entregarse empaçado de manera individual en recipiente termoformado o de poliestireno expandido con tapa, e incluir paquete individual de salsa (tomate o mayonesa – 10 g) cuando aplique, cubiertos desechables resistentes (tenedor o cuchara, según el menú), servilleta de papel doble hoja, y una bolsa individual para la recolección de residuos personales. A continuación se describen las opciones disponibles: - Opción 1: Crep relleno de pollo o mixto (pollo y jamón), de mínimo 250 gramos, acompañado de 50 gramos de papa a la francesa, empaçado en recipiente con tapa. Incluye un paquete individual de salsa (10 g), bebida de jugo natural (mango, mora o maracuyá) de 10 onzas servida en vaso desechable con tapa, o bebida saborizada sin alcohol tipo gaseosa o malta en envase no retornable de 250 ml. - Opción 2: Tamal tolimense o de pipián tradicional, con peso mínimo de 250 gramos, acompañado de pan aliñado o arepa (50 g). Se sirve en recipiente térmico adecuado, acompañado de bebida caliente (café en leche o chocolate – 250 ml) o bebida refrescante fría sin alcohol. Incluye servilleta, cubiertos resistentes y bolsa para residuos. - Opción 3: Porción de arroz con carne desmechada o pollo a la plancha (mínimo 250 g), acompañada de 50 gramos de plátano maduro frito o papa salada, empaçado en recipiente con tapa. Incluye bebida natural o saborizada (250 ml), servida en vaso con tapa, más cubiertos, servilleta y bolsa de recolección de residuos. - Opción 4 (saludable): Ensalada de frutas mixtas (mínimo 200 g) con topping de yogurt griego (50 g) y granola (20 g), acompañada de sándwich integral de jamón y queso (30 g). Incluye bebida natural o bebida saborizada (250 ml), cubiertos resistentes, servilleta doble hoja y bolsa para residuos. Condiciones generales: Todos los refrigerios deberán entregarse de forma individual y empaçados higiénicamente, manteniendo temperatura, presentación y condiciones sanitarias adecuadas. El proveedor deberá garantizar la puntualidad en la entrega y transporte oportuno, así como el suministro completo de elementos complementarios como cubiertos, servilletas y bolsa para desechos.	42 municipios	320	Unidad	\$19.305	\$6.177.600
9	REFRIGERIO SENCILLO	Refrigerio compuesto como mínimo, por una (1) bebida de al menos 200 ml (café en leche, jugo de fruta natural o bebida carbonatada refrescante), un acompañante sólido panificado o frito de mínimo 120 gramos. La elección de las opciones del acompañante sólido será realizada por el supervisor del evento, entre las siguientes opciones: Opción 1: Una (1) hamburguesa individual elaborada con pan redondo, relleno de carne para hamburguesa con peso mínimo total de 120 gramos, acompañado de queso y vegetales frescos (lechuga y tomate). Opción 2: Uno o dos pasteles de hojaldre relleno de pollo o carne, con peso mínimo total de 120 gramos. Opción 3: Dos (2) o tres (3) empanadas de guiso (de papa, carne o pollo), con peso total mínimo de 120 gramos, acompañadas de porción individual de ají o salsa. Nota: Todos los refrigerios deberán entregarse empaçados de forma individual, garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, conservación según el tipo de alimento, y transporte oportuno. La entrega debe realizarse puntualmente en el lugar y horario establecidos por la organización del evento.	42 municipios	52	Unidad	\$17.820	\$926.640
10	BOMBEROS	Pago y gestión del permiso y/o certificado de viabilidad para eventos públicos ante el Cuerpo de Bomberos, incluyendo la coordinación con la administración municipal y demás organismos de socorro o asistencia (cuando aplique), conforme a la normatividad vigente en seguridad humana. NOTA: Para el pago y gestión del permiso y/o certificado de viabilidad para eventos públicos ante el Cuerpo de Bomberos, solo se pagará lo que estas entidades facturen. En los eventos donde dicho servicio se preste de manera gratuita, el contratista no podrá solicitar pago alguno por este criterio, bajo ninguna circunstancia.	42 municipios	2	Unidad	\$1.222.650	\$2.445.300
11	DEFENSA CIVIL	Pago y gestión de certificados de respaldo institucional emitidos por la Defensa Civil Colombiana, incluyendo coordinación con autoridades municipales u otros organismos de socorro para la autorización del evento, según normatividad local. NOTA: Para el pago y gestión del permiso y/o certificado de viabilidad para eventos públicos ante la Defensa Civil Colombiana, solo se pagará lo que estas entidades facturen. En los eventos donde dicho servicio se preste de manera gratuita, el contratista no podrá solicitar pago alguno por este criterio, bajo ninguna circunstancia.	42 municipios	2	Unidad	\$965.250	\$1.930.500
12	DERECHOS DE AUTOR (SAYCO y ACIMPRO)	Pago de derechos o licencia temporal de comunicación pública de obras musicales, con el fin de permitir el uso legítimo de contenido musical protegido por derechos de autor y conexos durante la realización de una feria empresarial en espacio abierto al público, incluyendo la reproducción en formatos grabados (sonido ambiental, tarima, parlantes) y en vivo (agrupaciones, DJ, actos musicales), con una duración total de un (1) día.	42 municipios	2	Unidad	\$3.861.000	\$7.722.000
13	CARPA 10 X 10	Alquiler de carpa tipo toldo modular de 10 metros por 10 metros, fabricada en lona color blanco, sin logos, en buen estado. La estructura debe ser en hierro con parales ajustables a mínimo dos alturas, con una altura mínima de 3 metros. La carpa debe contar con lona en tres (3) de sus lados laterales, adecuada para eventos al aire libre. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje. Vigencia del alquiler: un (1) día.	42 municipios	2	Unidad	\$1.544.400	\$3.088.800
14	CARPA 12 X 30	Alquiler de carpa de gran formato y/o pabellón a dos aguas de 12 metros por 30 metros, con altura lateral mínima de 3 a 4 metros y altura central (cubrería) de 5 a 6 metros, lo que permite ventilación adecuada y espacio libre para iluminación o estructuras internas. La estructura debe ser modular, fabricada en aluminio o acero galvanizado, resistente y de fácil ensamblaje, con secciones de entre 3 a 6 metros de largo. El sistema debe contar con soportes para techo y paredes laterales, y anclajes para fijación segura al suelo. La cubierta y los laterales serán de lona PVC o poliéster impermeable color blanco, sin logos, con laterales removibles o enrollables que permitan ventilación o acceso. Puede incluir ventanas o accesos tipo puerta.	42 municipios	3	Unidad	\$11.731.500	\$35.194.500
15	CARPA 6 X 12	Alquiler de carpa de 6 metros por 12 metros, con estructura en hierro y cubierta en lona blanca, sin logos, en buen estado. Debe contar con parales ajustables a por lo menos dos alturas, siendo la mínima de 3 metros. Incluye lona en tres (3) de sus laterales. El servicio contempla transporte, montaje y desmontaje. Vigencia del alquiler: un (1) día.	42 municipios	40	Unidad	\$1.467.477	\$58.699.080
16	CARPA 6 X 20	Alquiler de carpa de 6 metros por 20 metros, con estructura en hierro y cubierta en lona blanca, sin logos, en buen estado. Debe contar con parales ajustables a por lo menos dos alturas, siendo la mínima de 3 metros. Incluye lona en tres (3) de sus laterales. El servicio contempla transporte, montaje y desmontaje. Vigencia del alquiler: un (1) día.	42 municipios	2	Unidad	\$1.853.280	\$3.706.560

17	COCINA PORTATIL	Alquiler de cocina portátil completa para eventos gastronómicos en exteriores, diseñada para la realización de demostraciones en vivo sobre tarima, enfocadas en preparaciones típicas de la región, como quesos artesanales y platos tradicionales. La cocina deberá incluir los siguientes equipos principales: – Estufa de gas de 2 a 4 puestos, con parrillas en hierro fundido, encendido manual o piezoeléctrico, y conexión segura a cilindro de gas propano (incluido). – Horno portátil a gas o conveccionado de mínimo 30 litros, con control de temperatura y válvula de seguridad. – Freidora profesional a gas, capacidad de 3 litros, en acero inoxidable, con válvula de drenaje y termostato mecánico. – Plancha de cocción a gas (40 × 60 cm), en acero inoxidable o hierro cromado, con control manual de temperatura. – Lavaplatos funcional (manual, en acero inoxidable o plástico de alta resistencia). Además, debe incluir los siguientes utensilios esenciales de cocina: – Juego de cuchillos profesionales (acero inoxidable 18/10): cuchillo chef (20 cm), cebollero (15 cm) y fileteador (12 cm). – Tablas de cortar (30 × 40 cm), en plástico HDPE o bambú, antideslizantes. – Sartenes antiadherentes de 24 cm y 28 cm. – Ollas de 2 litros y 4 litros, en acero inoxidable con fondo difusor, aptas para cocción de preparaciones líquidas o semisólidas. – Platos de degustación de 15 cm de diámetro, en porcelana o bambú (mínimo 50 unidades). – Mesa de trabajo de 120 × 60 cm, en acero inoxidable o MDF laminado, de fácil limpieza. El servicio incluye transporte, instalación sobre tarima, montaje completo y desmontaje posterior, garantizando funcionalidad, conexión a servicios de agua, energía y gas, seguridad y adaptación a las condiciones del evento.	42 municipios	3	Unidad	\$7.323.030	\$21.969.090
18	EXHIBIDOR DE PRODUCTO Y REPISA	Alquiler de repisas metálicas para exhibición, fabricadas en acero SPCC laminado en frío, con estructura modular desarmable mediante tornillería o sistema de encaje. Dimensiones aproximadas por repisa: 89 cm (largo) × 37 cm (ancho) × 7.6 cm (alto); soportes laterales de 40 cm con refuerzo de 2.0 mm (calibre 12); base de 0.6 mm (calibre 20). Soportan hasta 15 kg por nivel distribuido. Incluyen patas antideslizantes de goma para mayor estabilidad. Servicio incluye transporte, montaje y desmontaje.	42 municipios	25	Unidad	\$193.050	\$4.826.250
19	EXTENSIÓN ELÉCTRICA	Alquiler de extensión eléctrica encauchetada o cubierta de mínimo 10m, soporta una potencia nominal de hasta 1875W y un voltaje nominal de 110 y 220, adecuada para una amplia gama de dispositivos. Cuenta con aislamiento en PVC y un calibre de alambre de 14 AWG, cuenta con capacidad para mínimo 3 salidas de enchufe. (Incluye transporte, montaje, desmontaje, operación) por un (1) día	42 municipios	100	Unidad	\$129.690	\$12.969.000
20	FLORES GRAN TAMAÑO	Decoración temática con arreglo floral de gran formato, elaborado con flores naturales sobre base de madera vertical. Dimensiones: altura de 100–120 cm, diámetro del ramo entre 70–90 cm, peso estimado de 6 a 8 kg. Composición: 5 a 7 tallos de ave del paraíso, 10 a 12 anturios rojos y rosados, 6 a 8 heliconias, 4 a 6 ginger rojo, complementados con follajes como hoja de palma, monstera, drácena, hojas de plátano y toques de hojas brillantes tipo croton o calathea. El servicio incluye transporte y montaje en el lugar del evento.	42 municipios	5	Unidad	\$531.531	\$2.657.655
21	HOSPEDAJE BOGOTA	Servicio de hospedaje único, hotel 3 o 4 estrellas, con alojamiento en cama individual y acomodación máxima de una (1) persona por habitación, garantizando privacidad y bienestar durante la estancia. Cada habitación deberá estar dotada con: colchón individual en buen estado, sábana, sobre sábana (cambiadas diariamente), almohada, cobija, televisor, baño privado con agua caliente y fría, toallas limpias, papel higiénico, jabón personal, servicio de teléfono interno y conexión Wi-Fi estable. Es requisito que el establecimiento disponga de restaurante propio o área de comedor habilitada, con capacidad para atender al grupo, a fin de prestar el servicio de alimentación, en los horarios acordados con la organización. La totalidad de los participantes deberá hospedarse preferiblemente en un mismo hotel, salvo que por razones de capacidad o logística debidamente justificadas sea necesario utilizar un segundo establecimiento cercano. El proveedor deberá coordinar el alojamiento, garantizar la calidad del servicio y facilitar el control por parte del equipo organizador.	Bogota D.C.	75	Dia	\$207.900	\$15.592.500
22	HOSPEDAJE BUENAVENTURA	Servicio de hospedaje único, hotel 3 o 4 estrellas, con alojamiento en cama individual y acomodación máxima de una (1) persona por habitación, garantizando privacidad y bienestar durante la estancia. Cada habitación deberá estar dotada con: colchón individual en buen estado, sábana, sobre sábana (cambiadas diariamente), almohada, cobija, televisor, baño privado con agua caliente y fría, toallas limpias, papel higiénico, jabón personal, servicio de teléfono interno y conexión Wi-Fi estable. Es requisito que el establecimiento disponga de restaurante propio o área de comedor habilitada, con capacidad para atender al grupo, a fin de prestar el servicio de alimentación, en los horarios acordados con la organización. La totalidad de los participantes deberá hospedarse preferiblemente en un mismo hotel, salvo que por razones de capacidad o logística debidamente justificadas sea necesario utilizar un segundo establecimiento cercano. El proveedor deberá coordinar el alojamiento, garantizar la calidad del servicio y facilitar el control por parte del equipo organizador.	Buenaventura	30	Dia	\$207.900	\$6.237.000
23	HOSPEDAJE POPAYAN - CONSULTOR 1 Y 4	Servicio de hospedaje único: hotel 3 o 4 estrellas, con alojamiento en cama individual y acomodación máxima de una (1) persona por habitación, garantizando privacidad y bienestar durante la estancia. Cada habitación deberá estar dotada con: colchón individual en buen estado, sábana, sobre sábana (cambiadas diariamente), almohada, cobija, televisor, baño privado con agua caliente y fría, toallas limpias, papel higiénico, jabón personal, servicio de teléfono interno y conexión Wi-Fi estable. Es requisito que el establecimiento disponga de restaurante propio o área de comedor habilitada, con capacidad para atender al grupo, a fin de prestar el servicio de alimentación, en los horarios acordados con la organización. La totalidad de los participantes deberá hospedarse preferiblemente en un mismo hotel, salvo que por razones de capacidad o logística debidamente justificadas sea necesario utilizar un segundo establecimiento cercano. El proveedor deberá coordinar el alojamiento, garantizar la calidad del servicio y facilitar el control por parte del equipo organizador.	Popayán	15	Dia	\$227.700	\$3.415.500
24	JUEGO DE LUCES TIPO 1	Alquiler de sistema de luces a todo costo (incluye montaje, transporte, desmontaje) para un (1) día: 12 parleed (3w), 4 robóticas tipo BEAM SR (de piso) de 250W mínimo, 2-4 robóticas spot 575 (según recinto), El Sistema de luces debe ser adecuado al recinto.	42 municipios	2	Unidad	\$2.475.000	\$4.950.000

25	JUEGO DE LUCES TIPO 2	Alquiler de sistema de iluminación profesional para feria empresarial en carpa de 20 metros de ancho por 30 metros de largo, por un (1) día, con prestación del servicio a todo costo. El sistema debe cubrir las necesidades de iluminación funcional, ambiental y decorativa del evento, incluyendo el suministro, instalación, operación y desmontaje completo de los equipos, así como el soporte eléctrico necesario. El proveedor deberá garantizar lo siguiente: Componentes del sistema de iluminación: - Iluminación general (funcional): Mínimo 36 luces LED de alta potencia (50W a 100W) con temperatura de color fría (5000K a 6500K), distribuidas de forma uniforme para cubrir la totalidad del espacio. - Instalación sobre estructura metálica tipo truss o postes con anclaje, a una altura mínima de 3 metros. - Iluminación ambiental y decorativa: Hasta 10 luces LED tipo PAR con filtros RGB o colores preprogramados, para realce de zonas específicas como columnas, cortinas o accesos. - Iluminación dinámica (si hay tarima o presentaciones): Entre 4 y 6 focos móviles (moving heads) con potencia entre 150W y 300W, para efectos visuales sobre escenario o pasarela. - Controladora DMX para el manejo centralizado de la iluminación escénica y ambiental. - Iluminación de seguridad: Mínimo 4 luminarias de emergencia, instaladas cerca de accesos o rutas de evacuación. Servicio eléctrico incluido: - Suministro de tablero de distribución eléctrica, cableado canalizado, extensiones seguras y reguladores de voltaje si no hay red estable en el sitio. - Conexión y configuración conforme a la carga requerida. - Coordinación con el proveedor general de energía del evento (si aplica). Montaje, operación y desmontaje: - Montaje completo de todos los equipos, estructuras y cableado, realizado por personal técnico calificado. - Puesta en marcha y pruebas de funcionamiento previas al inicio del evento. - Operación técnica durante todo el evento, con al menos un (1) operador en sitio para manejo de luces dinámicas, solución de imprevistos y ajustes. - Desmontaje y retiro completo del sistema una vez finalizado el evento, dejando el área limpia y libre de residuos o elementos eléctricos. El proveedor será responsable de garantizar el cumplimiento de las normas de seguridad eléctrica, presentación estética del montaje, y funcionalidad total del sistema de iluminación durante toda la jornada del evento.	42 municipios	5	Unidad	\$1.930.500	\$9.652.500
26	JUEGO DE TELAS	Alquiler de juego decorativo de telas para instalación en techo de carpa de gran formato (mínimo 20 × 30 metros). Las telas serán de colores variados, con medidas estándar de 5 pies (1.5 m) de ancho por 10 pies (3.0 m) de largo. El servicio es por un día e incluye únicamente el suministro de las telas. Incluye montaje y desmontaje.	42 municipios	10	Unidad	\$2.252.250	\$22.522.500
27	MANTELES Y SOBREMANTELES	Alquiler de manteles blancos y sobremanteles de colores variados, en tela, aseados y en buen estado, compatibles con mesas de 1,80 m × 74 cm × 75 cm. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	42 municipios	120	Unidad	\$19.305	\$2.316.600
28	MESA EJECUTIVA	Alquiler de mesa ejecutiva con dimensiones, largo: 180 cm. Ancho: 45 cm. alto: 74 cm , tablero: MDF laminado de alta presión (HPL) Estructura: Tubo de acero de 1" con pintura electrostática negra, patas plegables tipo tijera con sistema de bloqueo de seguridad color de estructura negro mate. (incluye transporte montaje y desmontaje.)	42 municipios	10	Unidad	\$64.350	\$643.500
29	MESAS TIPO MALETIN	Alquiler de mesa plástica rectangular blanca tipo maletín, con estructura metálica reforzada. Dimensiones aproximadas: 1,80 m de largo × 74 cm de ancho × 75 cm de alto. Las mesas se entregan aseadas y en buen estado. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	42 municipios	40	Unidad	\$48.659	\$1.946.360
30	PANTALLA 3 X 2	Alquiler de sistema de pantalla a todo costo (incluye transporte, montaje, desmontaje, operación) por 6 horas, 42 municipios	dimensión 3 x 2 metros pitch 6	6	Unidad	\$1.979.456	\$11.876.736
31	PANTALLA 3 x 4	Alquiler de sistema de pantalla LED para exteriores, con dimensiones de 3 metros de alto × 4 metros de ancho, tecnología Pitch 6 mm, tipo Outdoor Full Color P3 HD, con frecuencia de actualización de 3840 Hz. El sistema incluye procesador de video profesional modelo VX1000, monitores de alto rendimiento y capacidad de proyección multimedia en alta definición. El servicio se presta a todo costo por un período de hasta 12 horas continuas, e incluye: – Transporte al lugar del evento – Montaje y desmontaje especializado – Operación técnica con personal de apoyo calificado – Equipos auxiliares y elementos necesarios para la transmisión de imagen multimedia en tiempo real Este sistema es ideal para ferias empresariales, conciertos, presentaciones institucionales o transmisiones audiovisuales en espacios abiertos con altos estándares de visibilidad y calidad.	42 municipios	5	Unidad	\$2.059.200	\$10.296.000
32	PISO CON ALFOMBRA	Alquiler de piso modular para stand, conformado por base de estibas de madera estructural recubierta con tapete de fieltro de 32 mm de grosor, en colores neutros (gris o negro). Las dimensiones del área corresponden a las medidas estándar del stand: 2.50 m de frente × 2.00 m de fondo. El diseño garantiza un acabado uniforme, seguro y estéticamente adecuado para ferias y eventos. Incluye transporte, montaje y desmontaje en el lugar del evento.	42 municipios	55	Unidad	\$77.220	\$4.247.100
33	PLANTA DE ENERGIA	Alquiler de planta generadora de energía eléctrica portátil con las siguientes especificaciones técnicas: potencia máxima de 4.000 W y potencia nominal de 3.600 W. Corriente nominal estimada a 1.000 metros sobre el nivel del mar: 3.240 W. Equipamiento con motor de combustión de 4 tiempos con sistema de enfriamiento por aire forzado, desplazamiento de 223 cc y potencia de 7.5 HP. Velocidad de operación: 3.600 rpm. Eficiencia eléctrica: 87 %. Frecuencia nominal: 60 Hz. Tipo de arranque: manual y eléctrico. Clase de aislamiento: F. Nivel de ruido: 70 dB. Configuración eléctrica: 2 fases + neutro + tierra (2F + N + T). El servicio incluye transporte, montaje, operación durante el evento y desmontaje. Tiempo de alquiler: un (1) día.	42 municipios	1	Unidad	\$3.217.500	\$3.217.500
34	PRESENTACIÓN MUSICAL Y/O CULTURAL	Presentación de agrupaciones musicales que interpreten diversos géneros, incluyendo folclor colombiano, ritmos latinoamericanos y músicas típicas del departamento del Cauca y/o la presentación de obras culturales o artísticas a cargo de grupos de teatro, danza o expresión plástica. Cada agrupación deberá estar conformada por un mínimo de cinco (5) integrantes y realizar presentaciones con una duración mínima de una hora. El valor propuesto incluirá los costos de desplazamiento hasta la zona del evento, incluye vestuario, instrumentos, maquillaje, alimentación, y elementos necesarios para la presentación. El operador del contrato deberá contar con todos los permisos exigidos por la normativa vigente para la prestación del servicio.	42 municipios	1	Unidad	\$1.930.500	\$1.930.500
35	PRODUCCIÓN PREMIUM	Iluminación profesional: Sistema de iluminación escénica montado sobre truss de aluminio, operado mediante interfaz DMX, que incluye pares LED, láser, blinders, beams, cabezas móviles y luces tipo aurax, diseñado para ambientación, efectos visuales y realce del escenario. Efectos especiales: Sistema de efectos especiales compuesto por dos (2) sparkular, un (1) lanzallamas triple, un (1) disparo de lluvia tipo ventury y doble cámara de humo de alto poder, operados bajo condiciones de seguridad y control técnico especializado. Pantalla LED: Pantalla LED de 3 metros de alto por 4 metros de ancho, instalada sobre estructura de truss de aluminio, apta para la proyección de contenido audiovisual, imágenes institucionales y material gráfico durante el evento.	42 municipios	2	Unidad	\$5.890.500	\$11.781.000

36	PUNTO CONEXIÓN ELECTRICA	Suministro de conexión eléctrica con toma corriente 220 voltios adecuada para alimentar equipos, aparatos o sistemas que operen bajo este voltaje, por 12 horas, (incluye instalación, servicio de energía, montaje y desmontaje)	42 municipios	120	Unidad	\$6.435	\$772.200
37	SILLA TIPO 1	Alquiler de sillas plásticas para adulto, en color blanco, sin brazos, con espaldar, aseadas y en buen estado. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	42 municipios	180	Unidad	\$4.554	\$819.720
38	SILLA TIPO 2	Alquiler de silla tipo Eiffel para adulto, fabricada en polipropileno de alta resistencia, con base de cuatro patas en madera natural reforzadas mediante estructura metálica negra tipo enrejado. Diseño ergonómico y estético, disponible en colores blanco y/o negro. Ideal para eventos interiores o exteriores. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	42 municipios	40	Unidad	\$12.870	\$514.800
39	SOFAS PARA TARIMA	Alquiler de sala tipo lounge para eventos sobre tarima, compuesta por mobiliario confortable, estético y funcional, adecuado para ambientar espacios de conversación, espera o interacción en eventos institucionales o empresariales. El mobiliario deberá tener estructura en madera resistente, con tapizado en terciopelo o material sintético de color claro (beige, gris, blanco o similar), y relleno en espuma de alta densidad, garantizando comodidad y presentación profesional. La configuración mínima debe incluir: – Un (1) sofá doble de aproximadamente 1.80 m de largo x 0.80 m de ancho x 0.85 m de alto. – Dos (2) sillones individuales de 0.70 m de largo x 0.60 m de ancho x 0.85 m de alto. – Una (1) mesa de centro de 1.00 m de largo x 0.50 m de ancho x 0.40 m de alto, en madera o material laminado. – Tres (3) pufs individuales tapizados de 0.50 m x 0.50 m x 0.40 m. Todo el mobiliario deberá entregarse en óptimas condiciones estéticas y estructurales, limpio y sin deterioros. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje completo sobre tarima, conforme a la ubicación y necesidades técnicas del evento.	42 municipios	2	Unidad	\$257.400	\$514.800
40	SONIDO TIPO 1	Alquiler de Sistema de sonido diseñado para ofrecer una solución integral de audio en eventos con asistencia de 500 hasta 1000 personas, ya sea en interiores o exteriores que cuente con una amplificación de 20,000 W RMS distribuidos según las necesidades acústicas del espacio, utilizando una configuración activa/pasiva que puede incluir, 4 columnas activas de refuerzo principal + subwoofers. La mezcla debe ser controlada mediante una consola digital de 32 canales (como Behringer X32 o Allen & Heath SQ5), equipada con procesamiento integrado (EQ, compresores, efectos) y capacidad para manejar múltiples fuentes (micrófonos, líneas, playback). El sistema debe incluir 6 micrófonos dinámicos/condensadores (ej.: Shure SM58, Sennheiser e835) con soportes ajustables, además de 6 micrófonos inalámbricos (2 de mano y 4 de solapa/lapel) con sistemas UHF de alta estabilidad (ej.: Shure BLX/Sennheiser EW). Para monitoreo, se disponen 4 monitores de escenario activos (ej.: Yamaha DXR, JBL EON) con mezcla independiente para artistas y presentadores. La configuración debe considerar un diseño acústico óptimo, montaje profesional con estructuras de soporte (trusses, bases para altavoces) y cableado de calidad, así transporte como seguro en vehículo equipado. Incluye un operador. Se debe garantizar el Pago de derechos o licencia temporal de comunicación pública de obras musicales, con el fin de permitir el uso legítimo de contenido musical protegido por derechos de autor y conexos durante la realización de una feria empresarial en espacio abierto al incluyendo público, la reproducción en formatos grabados (sonido ambiental, tarima, parlantes) y en vivo (agrupaciones, DJ, actos musicales), con una duración total de un (1) día. El adaptable sistema es a diversos formatos (conferencias, shows en presentaciones), asegurando vivo, claridad, potencia y confiabilidad profesional.	42 municipios	7	Unidad	\$3.861.000	\$27.027.000
41	STAND TIPO 1	Stands de nuestra línea estructural semicurvo y ovalo de color de 2 mt de frente x 1.20 mt de fondo x 2.40 mt de altura además cada stand incluye 2 reflectores y un tomacorriente doble a 110 voltios – 3 amperios (tv, dvd, equipo de sonido, cargador del cel), nada que exija resistencia (no planchas, no hornos, no secadores, no vitrinas de calefacción) y marcación con vinilo adhesivo (no incluye mobiliario alguno)	42 municipios	100	Unidad	\$648.693	\$64.869.300
42	STAND MODULAR TIPO 2	Alquiler de stand modular abierto para ferias y eventos, fabricado con estructura de perfiles de aluminio industrial anodizado (30 x 30 mm) en color blanco RAL 9016 y panelería de PVC compacto blanco de 5 mm de espesor. Las dimensiones estándar son: 2.50 m (frente) x 2.00 m (fondo) x 2.80 m (altura). Incluye paneles laterales y traseros con anclajes de seguridad, panel frontal superior recto de 420 mm de altura, y cornisa de acrílico opal blanco de 50 mm con espacio para cuatro (4) focos LED empotrados de 10W (luz fría 6000K) con difusores antideslumbramiento. La instalación eléctrica comprende una toma doble de 220V con protección de voltaje, canalización interna con certificación IRAM y extensión hasta 5 metros desde la fuente. Ideal para presentación de productos o imagen corporativa. El servicio incluye transporte, montaje, desmontaje y apoyo técnico para requerimientos eléctricos o estructurales.	42 municipios	59	Unidad	\$707.850	\$41.763.150
43	TARIMA 8x8x0.6	Alquiler de tarima con carpa para eventos, con medidas de 8 m de ancho x 8 m de largo x 0.60 m de alto. Estructura metálica en hierro, con superficie de piso modular en madera recubierta con tapete plástico negro. Se incluye carpa de 8 x 8 metros en lona blanca, con estructura en hierro, así como gradas de acceso. El servicio se presta por un (1) día e incluye transporte, montaje y desmontaje.	42 municipios	4	Unidad	\$1.975.050	\$7.900.200
44	TARIMA PASARELA	Tarima tipo pasarela con dimensiones aproximadas de 2,40 m de ancho por 8,00 m de largo, destinada como pasarela de salida. Incluye montaje, desmontaje, instalación y desinstalación, así como lona de cubrimiento de bases, con faldón en tela negra que cubre completamente la estructura para un acabado estético y profesional. Incluye tela negra para backstage, destinada a ocultar áreas técnicas y de apoyo.	42 municipios	1	Unidad	\$765.765	\$765.765

45	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE POPAYÁN -Buenaventura - Zona Portuaria de Buenaventura /Buenaventura - Zona Portuaria de Buenaventura - POPAYÁN	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE: Servicio de transporte terrestre nacional ida y regreso para las personas definidas por la entidad en la ruta establecida y en la fecha que el organizador estime en vehículo tipo microbús techo alto modelo mínimo 2015, con capacidad mínima de 30 pasajeros y equipo exterior que contenga: cabina espaciosa y cómoda con todos los aditamentos indispensables, sistema que permita abrir las puertas desde el interior o exterior del vehículo, ventanas de emergencia las cuales deben poseer mecanismos de expulsión o de fragmentación fácilmente accionables y/o de rápida remoción desde el interior del vehículo, anclaje de los asientos los cuales deben estar firmemente adheridos al piso de la carrocería, contener medios de sujeción en el interior del vehículo - barandas y pasamanos de manera que no exista peligro de lesión del usuario, superficie del piso antideslizante proporcionando un agarre fácil, vidrios templados para ventanas laterales y posteriores, vidrios laminados para parabrisas, los vidrios deben ser transparentes y libres de propaganda, publicidad o adhesivos que obstaculicen la visibilidad, dos (2) espejos retrovisores laterales, sistema de frenado, suspensión e iluminación diurna, dispositivo de velocidad, luces antiniebla, sillas reclinables y cojinería en espuma en buenas condiciones, aire acondicionado, bodega y/o espacio de equipaje, kit de herramientas, equipo de primeros auxilios. El vehículo para la prestación del servicio deberá cumplir con las condiciones técnico mecánicas, de emisiones contaminantes y las especificaciones de tipología vehicular requeridas y homologadas por el Ministerio de Transporte para la prestación del servicio. Documentos al día requeridos para este tipo de transporte especial, tarjeta de asistencia médica, conductor con experiencia y calificado con licencia de conducción vigente y en la categoría correspondiente al servicio, el proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la permanencia, asistencia y sostenimiento del conductor para garantizar el servicio de manera ininterrumpida. Paz y salvo por concepto de multas e infracciones de tránsito, expedido por la autoridad competente con una vigencia no mayor a un mes anterior a la fecha de inicio de la ejecución del contrato. El proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la revisión periódica y el mantenimiento preventivo del vehículo con los cuales se prestará el servicio siendo su responsabilidad, con el fin de prevenir las posibles fallas que puedan surgir o que efectivamente surjan durante la ejecución del contrato. Así mismo, con el fin de garantizar la prestación del servicio de manera ininterrumpida, en caso de que el vehículo requiera mantenimiento, el proveedor deberá poner a disposición de la entidad otro vehículo de iguales o superiores características durante el tiempo que sea necesario, previa aprobación del supervisor.	POPAYÁN -Buenaventura - Zona Portuaria de Buenaventura /Buenaventura - Zona Portuaria de Buenaventura - POPAYÁN	1	Unidad	\$5.742.000	\$5.742.000
46	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE POPAYÁN - Zona Franca Cauca Puerto Tejada vía a Guachené / Zona Franca Cauca Puerto Tejada vía a Guachené - POPAYÁN	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE: Servicio de transporte terrestre nacional ida y regreso para las personas definidas por la entidad en la ruta establecida y en la fecha que el organizador estime en vehículo tipo microbús techo alto modelo mínimo 2015, con capacidad mínima de 30 pasajeros y equipo exterior que contenga: cabina espaciosa y cómoda con todos los aditamentos indispensables, sistema que permita abrir las puertas desde el interior o exterior del vehículo, ventanas de emergencia las cuales deben poseer mecanismos de expulsión o de fragmentación fácilmente accionables y/o de rápida remoción desde el interior del vehículo, anclaje de los asientos los cuales deben estar firmemente adheridos al piso de la carrocería, contener medios de sujeción en el interior del vehículo - barandas y pasamanos de manera que no exista peligro de lesión del usuario, superficie del piso antideslizante proporcionando un agarre fácil, vidrios templados para ventanas laterales y posteriores, vidrios laminados para parabrisas, los vidrios deben ser transparentes y libres de propaganda, publicidad o adhesivos que obstaculicen la visibilidad, dos (2) espejos retrovisores laterales, sistema de frenado, suspensión e iluminación diurna, dispositivo de velocidad, luces antiniebla, sillas reclinables y cojinería en espuma en buenas condiciones, aire acondicionado, bodega y/o espacio de equipaje, kit de herramientas, equipo de primeros auxilios. El vehículo para la prestación del servicio deberá cumplir con las condiciones técnico mecánicas, de emisiones contaminantes y las especificaciones de tipología vehicular requeridas y homologadas por el Ministerio de Transporte para la prestación del servicio. Documentos al día requeridos para este tipo de transporte especial, tarjeta de asistencia médica, conductor con experiencia y calificado con licencia de conducción vigente y en la categoría correspondiente al servicio, el proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la permanencia, asistencia y sostenimiento del conductor para garantizar el servicio de manera ininterrumpida. Paz y salvo por concepto de multas e infracciones de tránsito, expedido por la autoridad competente con una vigencia no mayor a un mes anterior a la fecha de inicio de la ejecución del contrato. El proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la revisión periódica y el mantenimiento preventivo del vehículo con los cuales se prestará el servicio siendo su responsabilidad, con el fin de prevenir las posibles fallas que puedan surgir o que efectivamente surjan durante la ejecución del contrato. Así mismo, con el fin de garantizar la prestación del servicio de manera ininterrumpida, en caso de que el vehículo requiera mantenimiento, el proveedor deberá poner a disposición de la entidad otro vehículo de iguales o superiores características durante el tiempo que sea necesario, previa aprobación del supervisor.	POPAYÁN - Zona Franca Cauca Puerto Tejada vía a Guachené / Zona Franca Cauca Puerto Tejada vía a Guachené - POPAYÁN	1	Unidad	\$2.871.000	\$2.871.000
47	VALLAS	Alquiler a todo costo de vallas metálicas de cerramiento para eventos, sin ningún tipo de publicidad, con medidas aproximadas de 2 metros de largo por 1.3 metros de alto. Las vallas deberán estar en buen estado, contar con sistemas de unión y anclaje seguros, y ser aptas para delimitar zonas de acceso, circulación o seguridad. El servicio se contrata por un (1) día e incluye transporte, montaje, operación y desmontaje en el lugar del evento.	42 municipios	54	Unidad	\$26.384	\$1.424.736
VALOR TOTAL							\$433.786.712

Cordialmente,



ESTEBAN ERAZO URBANO
CC.1.086.925.571
DIFRE

Popayán, 21 de julio de 2026.

Señores
GOBERNACIÓN DEL CAUCA
Secretaria de Desarrollo Económico y Competitividad

Asunto: Cotización.

Cordial Saludo

PAOLA SOFIA CUELLAR ORDOÑEZ, identificada con la cedula de ciudadanía **34.329.978** de Popayán, representante legal de Distribuidora y Comercializadora de Alimentos BEKA SAS, presento ante su entidad cotización para el suministro con las siguientes características:

No	ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	MUNICIPIO EJEUCION	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	ALMUERZO (Zona Franca Cauca Puerto Tejada)	ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. Almuerzo (menú estándar individual servido en punto físico): El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor habilitado, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Zona Franca Cauca Puerto Tejada	20	Unidad	\$ 33.000	\$660.000
2	DESAYUNO (Zona Franca Cauca Puerto Tejada)	Desayuno: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. Desayuno (dos opciones):– Menú tipo 1 (tradicional colombiano): huevo revuelto (90 g), arepa asada (10 cm), pan de queso o almojábana (70 g), fruta (120 g), bebida caliente (café o chocolate, 200 ml).– Menú tipo 2 (saludable): sándwich de pan integral con jamón de pavo y queso bajo en grasa (120 g), yogur descremado (200 ml), fruta entera (manzana o pera), bebida fría (jugo natural sin azúcar o agua saborizada, 250 ml). El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Zona Franca Cauca Puerto Tejada	20	Unidad	\$ 18.000	\$360.000



NIT: 901.720.382-6
Carrera 9 # 8N – 95
Barrio Santa Clara – Popayán
Celular: 3014469459

3	REFRIGERIO ESPECIAL (Zona Franca Cauca Puerto Tejada)	Refrigerio Especial: Cada refrigerio deberá estar compuesto por una porción principal de mínimo 250 gramos, un acompañamiento sólido de mínimo 50 gramos, y una bebida de 250 ml o 10 onzas, servido en recipiente individual. Todo el contenido deberá entregarse empacado de manera individual en recipiente termoformado o de poliestireno expandido con tapa, e incluir paquete individual de salsa (tomate o mayonesa – 10 g) cuando aplique, cubiertos desechables resistentes (tenedor o cuchara, según el menú), servilleta de papel doble hoja, y una bolsa individual para la recolección de residuos personales. A continuación, se describen las opciones disponibles:- Opción 1: Crep relleno de pollo o mixto (pollo y jamón), de mínimo 250 gramos, acompañado de 50 gramos de papa a la francesa, empacado en recipiente con tapa. Incluye un paquete individual de salsa (10 g), bebida de jugo natural (mango, mora o maracuyá) de 10 onzas servida en vaso desechable con tapa, o bebida saborizada sin alcohol tipo gaseosa o malta en envase no retornable de 250 ml.- Opción 2: Tamal tolimense o de pipián tradicional, con peso mínimo de 250 gramos, acompañado de pan aliñado o arepa (50 g). Se sirve en recipiente térmico adecuado, acompañado de bebida caliente (café en leche o chocolate – 250 ml) o bebida refrescante fría sin alcohol. Incluye servilleta, cubiertos resistentes y bolsa para residuos.- Opción 3: Porción de arroz con carne desmechada o pollo a la plancha (mínimo 250 g), acompañada de 50 gramos de plátano maduro frito o papa salada, empacado en recipiente con tapa. Incluye bebida natural o saborizada (250 ml), servida en vaso con tapa, más cubiertos, servilleta y bolsa de recolección de residuos.	Zona Franca Cauca Puerto Tejada	20	Unidad	\$ 20.000	\$400.000
4	ALMUERZO BUENAVENTURA	ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados Almuerzo (menú estándar individual servido en punto físico): El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor habilitado, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Buenaventura	45	Unidad	\$ 33.000	\$1.485.000



NIT: 901.720.382-6
Carrera 9 # 8N – 95
Barrio Santa Clara – Popayán
Celular: 3014469459

5	CENA BUENAVENTURA	CENA: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados CENA, con dos opciones de Menú: Opción 1 – Tradicional andina/paísa: Entrada: sopa de plátano frito, mazamorra o crema de verduras (200–250 ml). Plato fuerte: porción de proteína animal (150 g aprox.) como carne de res, cerdo o pollo (a la plancha, estofada o apanada); guarnición de arroz blanco, mixto o amarillo (100 g); acompañamiento de papa salada, yuca cocida o plátano maduro frito (80 g); ensalada fresca con verduras crudas o cocidas (80 g); y bebida natural de fruta de temporada o agua saborizada (250 ml). Esta opción podrá adaptarse con preparaciones típicas como milanesa, frijoles caldosos, garbanzos o componentes de bandeja paísa (sin repetir ingredientes en exceso). Opción 2 – Ligera con enfoque saludable: Entrada: crema suave de espinaca o zanahoria (200 ml aprox.). Plato fuerte: pechuga de pollo a la plancha o lomo de cerdo magro (150 g), acompañada de puré de papa, arroz integral o quinua (100 g), vegetales al vapor o salteados (80 g) y ensalada mixta sin aderezos artificiales (80 g). Incluye bebida fría sin azúcar, como agua saborizada con hierbas, infusión fría natural o jugo bajo en calorías (250 ml). El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Buenaventura	45	Unidad	\$ 28.000	\$1.260.000
6	DESAYUNO BUENAVENTURA	Desayuno: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. Desayuno (dos opciones): – Menú tipo 1 (tradicional colombiano): huevo revuelto (90 g), arepa asada (10 cm), pan de queso o almojábana (70 g), fruta (120 g), bebida caliente (café o chocolate, 200 ml). – Menú tipo 2 (saludable): sándwich de pan integral con jamón de pavo y queso bajo en grasa (120 g), yogur descremado (200 ml), fruta entera (manzana o pera), bebida fría (jugo natural sin azúcar o agua saborizada, 250 ml). El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Buenaventura	45	Unidad	\$ 18.000	\$810.000
7	PAQUETE ALIMENTACION PARA UN CONSULTOR	Desayuno: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados, bajo las siguientes opciones: – Menú tipo 1 (tradicional colombiano): huevo revuelto (90 g), arepa asada (10 cm), pan de queso o almojábana (70 g), fruta (120 g), bebida caliente (café o chocolate, 200 ml). – Menú tipo 2 (saludable): sándwich de pan integral con jamón de pavo y queso bajo en grasa (120 g), yogur descremado (200 ml), fruta entera (manzana o pera), bebida fría (jugo natural sin azúcar o agua saborizada, 250 ml). ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor o área habilitada, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz,	Popayán	12	Día	\$ 79.000	\$948.000



NIT: 901.720.382-6
Carrera 9 # 8N – 95
Barrio Santa Clara – Popayán
Celular: 3014469459

		tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. CENA: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados CENA, con dos opciones de menú: - Opción 1: Tradicional andina/paísa: Entrada: sopa de plátano frito, mazamorra o crema de verduras (200–250 ml). Plato fuerte: porción de proteína animal (150 g aprox.) como carne de res, cerdo o pollo (a la plancha, estofada o apanada); guarnición de arroz blanco, mixto o amarillo (100 g); acompañamiento de papa salada, yuca cocida o plátano maduro frito (80 g); ensalada fresca con verduras crudas o cocidas (80 g); y bebida natural de fruta de temporada o agua saborizada (250 ml). Esta opción podrá adaptarse con preparaciones típicas como milanesa, frijoles caldosos, garbanzos o componentes de bandeja país (sin repetir ingredientes en exceso). - Opción 2: Ligera con enfoque saludable: Entrada: crema suave de espinaca o zanahoria (200 ml aprox.). Plato fuerte: pechuga de pollo a la plancha o lomo de cerdo magro (150 g), acompañada de puré de papa, arroz integral o quinua (100 g), vegetales al vapor o salteados (80 g) y ensalada mixta sin aderezos artificiales (80 g). Incluye bebida fría sin azúcar, como agua saborizada con hierbas, infusión fría natural o jugo bajo en calorías (250 ml). El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.					
8	REFRIGERIO NORMAL	REFRIGERIO NORMAL: Cada refrigerio deberá estar compuesto por una porción principal de mínimo 250 gramos, un acompañamiento sólido de mínimo 50 gramos, y una bebida de 250 ml o 10 onzas, servido en recipiente individual. Todo el contenido deberá entregarse empacado de manera individual en recipiente termoformado o de poliestireno expandido con tapa, e incluir paquete individual de salsa (tomate o mayonesa – 10 g) cuando aplique, cubiertos desechables resistentes (tenedor o cuchara, según el menú), servilleta de papel doble hoja, y una bolsa individual para la recolección de residuos personales. A continuación, se describen las opciones disponibles: - Opción 1: Crep relleno de pollo o mixto (pollo y jamón), de mínimo 250 gramos, acompañado de 50 gramos de papa a la francesa, empacado en recipiente con tapa. Incluye un paquete individual de salsa (10 g), bebida de jugo natural (mango, mora o maracuyá) de 10 onzas servida en vaso desechable con tapa, o bebida saborizada sin alcohol tipo gaseosa o malta en envase no retornable de 250 ml. - Opción 2: Tamal tolimense o de pipián tradicional, con peso mínimo de 250 gramos, acompañado de pan aliñado o arepa (50 g). Se sirve en recipiente térmico adecuado, acompañado de bebida caliente (café en leche o chocolate – 250 ml) o bebida refrescante fría sin alcohol. Incluye servilleta, cubiertos resistentes y bolsa para residuos. - Opción 3: Porción de arroz con carne desmechada o pollo a la plancha (mínimo 250 g), acompañada de 50 gramos de plátano maduro frito o papa salada, empacado en recipiente con tapa. Incluye bebida natural o saborizada (250 ml), servida en vaso con tapa, más cubiertos, servilleta y bolsa de recolección de residuos. - Opción 4 (saludable): Ensalada de frutas mixtas (mínimo 200 g) con topping de yogurt griego (50 g) y granola (20 g), acompañada de sándwich integral de jamón y queso (30 g). Incluye bebida natural o bebida saborizada (250 ml), cubiertos resistentes, servilleta doble hoja y bolsa para residuos.	42 municipios	320	Unidad	\$ 19.500	\$6.240.000



NIT: 901.720.382-6
Carrera 9 # 8N – 95
Barrio Santa Clara – Popayán
Celular: 3014469459

		Condiciones generales: Todos los refrigerios deberán entregarse de forma individual y empacados higiénicamente, manteniendo temperatura, presentación y condiciones sanitarias adecuadas. El proveedor deberá garantizar la puntualidad en la entrega y transporte oportuno, así como el suministro completo de elementos complementarios como cubiertos, servilletas y bolsa para desechos.					
9	REFRIGERIO SENCILLO	Refrigerio compuesto como mínimo, por una (1) bebida de al menos 200 ml (café en leche, jugo de fruta natural o bebida carbonatada refrescante), un acompañante sólido panificado o frito de mínimo 120 gramos. La elección de las opciones del acompañante sólido será realizada por el supervisor del evento, entre las siguientes opciones: Opción 1: Una (1) hamburguesa individual elaborada con pan redondo, relleno de carne para hamburguesa con peso mínimo total de 120 gramos, acompañado de queso y vegetales frescos (lechuga y tomate). Opción 2: Uno o dos pasteles de hojaldre relleno de pollo o carne, con peso mínimo total de 120 gramos. Opción 3: Dos (2) o tres (3) empanadas de guiso (de papa, carne o pollo), con peso total mínimo de 120 gramos, acompañadas de porción individual de ají o salsa. Nota: Todos los refrigerios deberán entregarse empacados de forma individual, garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, conservación según el tipo de alimento, y transporte oportuno. La entrega debe realizarse puntualmente en el lugar y horario establecidos por la organización del evento.	42 municipios	52	Unidad	\$ 18.000	\$936.000
10	BOMBEROS	Pago y gestión del permiso y/o certificado de viabilidad para eventos públicos ante el Cuerpo de Bomberos, incluyendo la coordinación con la administración municipal y demás organismos de socorro o asistencia (cuando aplique), conforme a la normatividad vigente en seguridad humana. NOTA: Para el pago y gestión del permiso y/o certificado de viabilidad para eventos públicos ante el Cuerpo de Bomberos, solo se pagará lo que estas entidades facturen. En los eventos donde dicho servicio se preste de manera gratuita, el contratista no podrá solicitar pago alguno por este criterio, bajo ninguna circunstancia.	42 municipios	2	Unidad	\$ 1.235.000	\$2.470.000
11	DEFENSA CIVIL	Pago y gestión de certificados de respaldo institucional emitidos por la Defensa Civil Colombiana, incluyendo coordinación con autoridades municipales u otros organismos de socorro para la autorización del evento, según normatividad local. NOTA: Para el pago y gestión del permiso y/o certificado de viabilidad para eventos públicos ante la Defensa Civil Colombiana, solo se pagará lo que estas entidades facturen. En los eventos donde dicho servicio se preste de manera gratuita, el contratista no podrá solicitar pago alguno por este criterio, bajo ninguna circunstancia.	42 municipios	2	Unidad	\$ 975.000	\$1.950.000
12	DERECHOS DE AUTOR (SAYCO y ACIMPRO)	Pago de derechos o licencia temporal de comunicación pública de obras musicales, con el fin de permitir el uso legítimo de contenido musical protegido por derechos de autor y conexos durante la realización de una feria empresarial en espacio abierto al público, incluyendo la reproducción en formatos grabados (sonido ambiental, tarima, parlantes) y en vivo (agrupaciones, DJ, actos musicales), con una duración total de un (1) día.	42 municipios	2	Unidad	\$ 3.900.000	\$7.800.000
13	CARPA 10 X 10	Alquiler de carpa tipo toldo modular de 10 metros por 10 metros, fabricada en lona color blanco, sin logos, en buen estado. La estructura debe ser en hierro con parales ajustables a mínimo dos alturas, con una altura mínima de 3 metros. La carpa debe contar con lona en tres (3) de sus lados laterales, adecuada para eventos al aire libre. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje. Vigencia del alquiler: un (1) día.	42 municipios	2	Unidad	\$ 1.560.000	\$3.120.000
14	CARPA 12 X 30	Alquiler de carpa de gran formato y/o pabellón a dos aguas de 12 metros por 30 metros, con altura lateral mínima de 3 a 4 metros y altura central (cubierta) de 5 a 6 metros, lo que permite ventilación adecuada y espacio libre para iluminación o estructuras internas. La estructura debe ser modular, fabricada en aluminio o acero galvanizado, resistente y de fácil ensamblaje, con secciones de entre 3 a 6 metros de largo. El sistema debe contar con soportes para techo y paredes laterales, y anclajes para fijación segura al suelo. La cubierta y los laterales serán de lona PVC o poliéster impermeable color blanco, sin logos, con laterales removibles o enrollables que permitan ventilación o acceso. Puede incluir ventanas o accesos tipo puerta.	42 municipios	3	Unidad	\$ 11.850.000	\$35.550.000



NIT: 901.720.382-6
 Carrera 9 # 8N – 95
 Barrio Santa Clara – Popayán
 Celular: 3014469459

15	CARPA 6 X 12	Alquiler de carpa de 6 metros por 12 metros, con estructura en hierro y cubierta en lona blanca, sin logos, en buen estado. Debe contar con parales ajustables a por lo menos dos alturas, siendo la mínima de 3 metros. Incluye lona en tres (3) de sus laterales. El servicio contempla transporte, montaje y desmontaje. Vigencia del alquiler: un (1) día.	42 municipios	40	Unidad	\$ 1.482.300	\$59.292.000
16	CARPA 6 X 20	Alquiler de carpa de 6 metros por 20 metros, con estructura en hierro y cubierta en lona blanca, sin logos, en buen estado. Debe contar con parales ajustables a por lo menos dos alturas, siendo la mínima de 3 metros. Incluye lona en tres (3) de sus laterales. El servicio contempla transporte, montaje y desmontaje. Vigencia del alquiler: un (1) día.	42 municipios	2	Unidad	\$ 1.872.000	\$3.744.000
17	COCINA PORTATIL	Alquiler de cocina portátil completa para eventos gastronómicos en exteriores, diseñada para la realización de demostraciones en vivo sobre tarima, enfocadas en preparaciones típicas de la región, como quesos artesanales y platos tradicionales. La cocina deberá incluir los siguientes equipos principales: – Estufa de gas de 2 a 4 puestos, con parrillas en hierro fundido, encendido manual o piezoeléctrico, y conexión segura a cilindro de gas propano (incluido). – Horno portátil a gas o convectado de mínimo 30 litros, con control de temperatura y válvula de seguridad. – Freidora profesional a gas, capacidad de 3 litros, en acero inoxidable, con válvula de drenaje y termostato mecánico. – Plancha de cocción a gas (40 x 60 cm), en acero inoxidable o hierro cromado, con control manual de temperatura. – Lavaplatos funcional (manual, en acero inoxidable o plástico de alta resistencia). Además, debe incluir los siguientes utensilios esenciales de cocina: – Juego de cuchillos profesionales (acero inoxidable 18/10): cuchillo chef (20 cm), cebollero (15 cm) y fileteador (12 cm). – Tablas de cortar (30 x 40 cm), en plástico HDPE o bambú, antideslizantes. – Sartenes antiadherentes de 24 cm y 28 cm. – Ollas de 2 litros y 4 litros, en acero inoxidable con fondo difusor, aptas para cocción de preparaciones líquidas o semisólidas. – Platos de degustación de 15 cm de diámetro, en porcelana o bambú (mínimo 50 unidades). – Mesa de trabajo de 120 x 60 cm, en acero inoxidable o MDF laminado, de fácil limpieza. El servicio incluye transporte, instalación sobre tarima, montaje completo y desmontaje posterior, garantizando funcionalidad, conexión a servicios de agua, energía y gas, seguridad y adaptación a las condiciones del evento.	42 municipios	3	Unidad	\$ 7.397.000	\$22.191.000
18	EXHIBIDOR DE PRODUCTO Y REPISA	Alquiler de repisas metálicas para exhibición, fabricadas en acero SPCC laminado en frío, con estructura modular desarmable mediante tornillería o sistema de encaje. Dimensiones aproximadas por repisa: 89 cm (largo) x 37 cm (ancho) x 7.6 cm (alto); soportes laterales de 40 cm con refuerzo de 2.0 mm (calibre 12); base de 0.6 mm (calibre 20). Soportan hasta 15 kg por nivel distribuido. Incluyen patas antideslizantes de goma para mayor estabilidad. Servicio incluye transporte, montaje y desmontaje.	42 municipios	25	Unidad	\$ 195.000	\$4.875.000
19	EXTENSIÓN ELÉCTRICA	Alquiler de extensión eléctrica encauchetada o cubierta de mínimo 10m, soporta una potencia nominal de hasta 1875W y un voltaje nominal de 110 y 220, adecuada para una amplia gama de dispositivos. Cuenta con aislamiento en PVC y un calibre de alambre de 14 AWG, cuenta con capacidad para mínimo 3 salidas de enchufe. (Incluye transporte, montaje, desmontaje, operación) por un (1) día	42 municipios	100	Unidad	\$ 131.000	\$13.100.000
20	FLORES GRAN TAMAÑO	Decoración temática con arreglo floral de gran formato, elaborado con flores naturales sobre base de madera vertical. Dimensiones: altura de 100–120 cm, diámetro del ramo entre 70–90 cm, peso estimado de 6 a 8 kg. Composición: 5 a 7 tallos de ave del paraíso, 10 a 12 anturios rojos y rosados, 6 a 8 heliconias, 4 a 6 ginger rojo, complementados con follajes como hoja de palma, monstera, drácena, hojas de plátano y toques de hojas brillantes tipo croton o calathea. El servicio incluye transporte y montaje en el lugar del evento.	42 municipios	5	Unidad	\$ 536.900	\$2.684.500



NIT: 901.720.382-6
Carrera 9 # 8N – 95
Barrio Santa Clara – Popayán
Celular: 3014469459

21	HOSPEDAJE BOGOTA	Servicio de hospedaje único, hotel 3 o 4 estrellas, con alojamiento en cama individual y acomodación máxima de una (1) persona por habitación, garantizando privacidad y bienestar durante la estancia. Cada habitación deberá estar dotada con: colchón individual en buen estado, sábana, sobre sábana (cambiadas diariamente), almohada, cobija, televisor, baño privado con agua caliente y fría, toallas limpias, papel higiénico, jabón personal, servicio de teléfono interno y conexión Wi-Fi estable. Es requisito que el establecimiento disponga de restaurante propio o área de comedor habilitada, con capacidad para atender al grupo, a fin de prestar el servicio de alimentación, en los horarios acordados con la organización. La totalidad de los participantes deberá hospedarse preferiblemente en un mismo hotel, salvo que por razones de capacidad o logística debidamente justificadas sea necesario utilizar un segundo establecimiento cercano. El proveedor deberá coordinar el alojamiento, garantizar la calidad del servicio y facilitar el control por parte del equipo organizador.	Bogotá D.C.	75	Dia	\$ 210.000	\$15.750.000
22	HOSPEDAJE BUENAVENTURA	Servicio de hospedaje único, hotel 3 o 4 estrellas, con alojamiento en cama individual y acomodación máxima de una (1) persona por habitación, garantizando privacidad y bienestar durante la estancia. Cada habitación deberá estar dotada con: colchón individual en buen estado, sábana, sobre sábana (cambiadas diariamente), almohada, cobija, televisor, baño privado con agua caliente y fría, toallas limpias, papel higiénico, jabón personal, servicio de teléfono interno y conexión Wi-Fi estable. Es requisito que el establecimiento disponga de restaurante propio o área de comedor habilitada, con capacidad para atender al grupo, a fin de prestar el servicio de alimentación, en los horarios acordados con la organización. La totalidad de los participantes deberá hospedarse preferiblemente en un mismo hotel, salvo que por razones de capacidad o logística debidamente justificadas sea necesario utilizar un segundo establecimiento cercano. El proveedor deberá coordinar el alojamiento, garantizar la calidad del servicio y facilitar el control por parte del equipo organizador.	Buenaventura	30	Dia	\$ 210.000	\$6.300.000
23	HOSPEDAJE POPAYAN - CONSULTOR 1 Y 4	Servicio de hospedaje único: hotel 3 o 4 estrellas, con alojamiento en cama individual y acomodación máxima de una (1) persona por habitación, garantizando privacidad y bienestar durante la estancia. Cada habitación deberá estar dotada con: colchón individual en buen estado, sábana, sobre sábana (cambiadas diariamente), almohada, cobija, televisor, baño privado con agua caliente y fría, toallas limpias, papel higiénico, jabón personal, servicio de teléfono interno y conexión Wi-Fi estable. Es requisito que el establecimiento disponga de restaurante propio o área de comedor habilitada, con capacidad para atender al grupo, a fin de prestar el servicio de alimentación, en los horarios acordados con la organización. La totalidad de los participantes deberá hospedarse preferiblemente en un mismo hotel, salvo que por razones de capacidad o logística debidamente justificadas sea necesario utilizar un segundo establecimiento cercano. El proveedor deberá coordinar el alojamiento, garantizar la calidad del servicio y facilitar el control por parte del equipo organizador.	Popayán	15	Dia	\$ 230.000	\$3.450.000
24	JUEGO DE LUCES TIPO 1	Alquiler de sistema de luces a todo costo (incluye montaje, transporte, desmontaje) para un (1) día: 12 parleed (3w), 4 robóticas tipo BEAM 5R (de piso) de 250W mínimo, 2-4 robóticas spot 575 (según recinto), El Sistema de luces debe ser adecuado al recinto.	42 municipios	2	Unidad	\$ 2.500.000	\$5.000.000



NIT: 901.720.382-6
Carrera 9 # 8N – 95
Barrio Santa Clara – Popayán
Celular: 3014469459

25	JUEGO DE LUCES TIPO 2	Alquiler de sistema de iluminación profesional para feria empresarial en carpa de 20 metros de ancho por 30 metros de largo, por un (1) día, con prestación del servicio a todo costo. El sistema debe cubrir las necesidades de iluminación funcional, ambiental y decorativa del evento, incluyendo el suministro, instalación, operación y desmontaje completo de los equipos, así como el soporte eléctrico necesario. El proveedor deberá garantizar lo siguiente: Componentes del sistema de iluminación: - Iluminación general (funcional): Mínimo 36 luces LED de alta potencia (50W a 100W) con temperatura de color fría (5000K a 6500K), distribuidas de forma uniforme para cubrir la totalidad del espacio. Instalación sobre estructura metálica tipo truss o postes con anclaje, a una altura mínima de 3 metros. - Iluminación ambiental y decorativa: Hasta 10 luces LED tipo PAR con filtros RGB o colores preprogramados, para realce de zonas específicas como columnas, cortinas o accesos. - Iluminación dinámica (si hay tarima o presentaciones): Entre 4 y 6 focos móviles (moving heads) con potencia entre 150W y 300W, para efectos visuales sobre escenario o pasarela. Controladora DMX para el manejo centralizado de la iluminación escénica y ambiental. - Iluminación de seguridad: Mínimo 4 luminarias de emergencia, instaladas cerca de accesos o rutas de evacuación. Servicio eléctrico incluido: - Suministro de tablero de distribución eléctrica, cableado canalizado, extensiones seguras y reguladores de voltaje si no hay red estable en el sitio. - Conexión y configuración conforme a la carga requerida. - Coordinación con el proveedor general de energía del evento (si aplica). Montaje, operación y desmontaje: - Montaje completo de todos los equipos, estructuras y cableado, realizado por personal técnico calificado. - Puesta en marcha y pruebas de funcionamiento previas al inicio del evento. - Operación técnica durante todo el evento, con al menos un (1) operador en sitio para manejo de luces dinámicas, solución de imprevistos y ajustes. - Desmontaje y retiro completo del sistema una vez finalizado el evento, dejando el área limpia y libre de residuos o elementos eléctricos. El proveedor será responsable de garantizar el cumplimiento de las normas de seguridad eléctrica, presentación estética del montaje, y funcionalidad total del sistema de iluminación durante toda la jornada del evento.	42 municipios	5	Unidad	\$ 1.950.000	\$9.750.000
26	JUEGO DE TELAS	Alquiler de juego decorativo de telas para instalación en techo de carpa de gran formato (mínimo 20 x 30 metros). Las telas serán de colores variados, con medidas estándar de 5 pies (1.5 m) de ancho por 10 pies (3.0 m) de largo. El servicio es por un día e incluye únicamente el suministro de las telas. Incluye montaje y desmontaje.	42 municipios	10	Unidad	\$ 2.275.000	\$22.750.000
27	MANTELES Y SOBREMANTELES	Alquiler de manteles blancos y sobre manteles de colores variados, en tela, aseados y en buen estado, compatibles con mesas de 1,80 m x 74 cm x 75 cm. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	42 municipios	120	Unidad	\$ 19.500	\$2.340.000
28	MESA EJECUTIVA	Alquiler de mesa ejecutiva con dimensiones, largo: 180 cm. Ancho: 45 cm. alto: 74 cm, tablero: MDF laminado de alta presión (HPL) Estructura: Tubo de acero de 1" con pintura electrostática negra, patas plegables tipo tijera con sistema de bloqueo de seguridad color de estructura negro mate. (incluye transporte montaje y desmontaje.)	42 municipios	10	Unidad	\$ 65.000	\$650.000
29	MESAS TIPO MALETIN	Alquiler de mesa plástica rectangular blanca tipo maletín, con estructura metálica reforzada. Dimensiones aproximadas: 1,80 m de largo x 74 cm de ancho x 75 cm de alto. Las mesas se entregan aseadas y en buen estado. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	42 municipios	40	Unidad	\$ 49.150	\$1.966.000
30	PANTALLA 3 X 2	Alquiler de sistema de pantalla a todo costo (incluye transporte, montaje, desmontaje, operación) por 6 horas, dimensión 3 x 2 metros pitch 6 outdoor full HD monitores.	42 municipios	6	Unidad	\$ 1.999.450	\$11.996.700



NIT: 901.720.382-6
 Carrera 9 # 8N – 95
 Barrio Santa Clara – Popayán
 Celular: 3014469459

31	PANTALLA 3 x 4	Alquiler de sistema de pantalla LED para exteriores, con dimensiones de 3 metros de alto x 4 metros de ancho, tecnología Pitch 6 mm, tipo Outdoor Full Color P3 HD, con frecuencia de actualización de 3840 Hz. El sistema incluye procesador de video profesional modelo VX1000, monitores de alto rendimiento y capacidad de proyección multimedia en alta definición. El servicio se presta a todo costo por un período de hasta 12 horas continuas, e incluye: – Transporte al lugar del evento – Montaje y desmontaje especializado – Operación técnica con personal de apoyo calificado – Equipos auxiliares y elementos necesarios para la transmisión de imagen multimedia en tiempo real Este sistema es ideal para ferias empresariales, conciertos, presentaciones institucionales o transmisiones audiovisuales en espacios abiertos con altos estándares de visibilidad y calidad.	42 municipios	5	Unidad	\$ 2.080.000	\$10.400.000
32	PISO CON ALFOMBRA	Alquiler de piso modular para stand, conformado por base de estibas de madera estructural recubierta con tapete de fieltro de 32 mm de grosor, en colores neutros (gris o negro). Las dimensiones del área corresponden a las medidas estándar del stand: 2.50 m de frente x 2.00 m de fondo. El diseño garantiza un acabado uniforme, seguro y estéticamente adecuado para ferias y eventos. Incluye transporte, montaje y desmontaje en el lugar del evento.	42 municipios	55	Unidad	\$ 78.000	\$4.290.000
33	PLANTA DE ENERGIA	Alquiler de planta generadora de energía eléctrica portátil con las siguientes especificaciones técnicas: potencia máxima de 4.000 W y potencia nominal de 3.600 W. Corriente nominal estimada a 1.000 metros sobre el nivel del mar: 3.240 W. Equipamiento con motor de combustión de 4 tiempos con sistema de enfriamiento por aire forzado, desplazamiento de 223 cc y potencia de 7.5 HP. Velocidad de operación: 3.600 rpm. Eficiencia eléctrica: 87 %. Frecuencia nominal: 60 Hz. Tipo de arranque: manual y eléctrico. Clase de aislamiento: F. Nivel de ruido: 70 dB. Configuración eléctrica: 2 fases + neutro + tierra (2F + N + T). El servicio incluye transporte, montaje, operación durante el evento y desmontaje. Tiempo de alquiler: un (1) día.	42 municipios	1	Unidad	\$ 3.250.000	\$3.250.000
34	PRESENTACIÓN MUSICAL Y/O CULTURAL	Presentación de agrupaciones musicales que interpreten diversos géneros, incluyendo folclor colombiano, ritmos latinoamericanos y músicas típicas del departamento del Cauca y/o la presentación de obras culturales o artísticas a cargo de grupos de teatro, danza o expresión plástica. Cada agrupación deberá estar conformada por un mínimo de cinco (5) integrantes y realizar presentaciones con una duración mínima de una hora. El valor propuesto incluirá los costos de desplazamiento hasta la zona del evento, incluye vestuario, instrumentos, maquillaje, alimentación, y elementos necesarios para la presentación. El operador del contrato deberá contar con todos los permisos exigidos por la normativa vigente para la prestación del servicio.	42 municipios	1	Unidad	\$ 1.950.000	\$1.950.000
35	PRODUCCIÓN PREMIUM	Iluminación profesional: Sistema de iluminación escénica montado sobre truss de aluminio, operado mediante interfaz DMX, que incluye pares LED, láser, blinders, beams, cabezas móviles y luces tipo aurax, diseñado para ambientación, efectos visuales y realce del escenario. Efectos especiales: Sistema de efectos especiales compuesto por dos (2) sparkular, un (1) lanzallamas triple, un (1) disparo de lluvia tipo ventury y doble cámara de humo de alto poder, operados bajo condiciones de seguridad y control técnico especializado. Pantalla LED: Pantalla LED de 3 metros de alto por 4 metros de ancho, instalada sobre estructura de truss de aluminio, apta para la proyección de contenido audiovisual, imágenes institucionales y material gráfico durante el evento.	42 municipios	2	Unidad	\$ 5.950.000	\$11.900.000
36	PUNTO CONEXIÓN ELECTRICA	Suministro de conexión eléctrica con tomacorriente 220 voltios adecuada para alimentar equipos, aparatos o sistemas que operen bajo este voltaje, por 12 horas, (incluye instalación, servicio de energía, montaje y desmontaje)	42 municipios	120	Unidad	\$ 6.500	\$780.000
37	SILLA TIPO 1	Alquiler de sillas plásticas para adulto, en color blanco, sin brazos, con espaldar, aseadas y en buen estado. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	42 municipios	180	Unidad	\$ 4.600	\$828.000
38	SILLA TIPO 2	Alquiler de silla tipo Eiffel para adulto, fabricada en polipropileno de alta resistencia, con base de cuatro patas en madera natural reforzadas mediante estructura metálica negra tipo enrejado. Diseño ergonómico y estético, disponible en colores blanco y/o negro. Ideal para eventos interiores o exteriores. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	42 municipios	40	Unidad	\$ 13.000	\$520.000



NIT: 901.720.382-6
Carrera 9 # 8N – 95
Barrio Santa Clara – Popayán
Celular: 3014469459

39	SOFAS PARA TARIMA	Alquiler de sala tipo lounge para eventos sobre tarima, compuesta por mobiliario confortable, estético y funcional, adecuado para ambientar espacios de conversación, espera o interacción en eventos institucionales o empresariales. El mobiliario deberá tener estructura en madera resistente, con tapizado en terciopelo o material sintético de color claro (beige, gris, blanco o similar), y relleno en espuma de alta densidad, garantizando comodidad y presentación profesional. La configuración mínima debe incluir: – Un (1) sofá doble de aproximadamente 1.80 m de largo x 0.80 m de ancho x 0.85 m de alto. – Dos (2) sillones individuales de 0.70 m de largo x 0.60 m de ancho x 0.85 m de alto. – Una (1) mesa de centro de 1.00 m de largo x 0.50 m de ancho x 0.40 m de alto, en madera o material laminado. – Tres (3) pufs individuales tapizados de 0.50 m x 0.50 m x 0.40 m. Todo el mobiliario deberá entregarse en óptimas condiciones estéticas y estructurales, limpio y sin deterioros. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje completo sobre tarima, conforme a la ubicación y necesidades técnicas del evento.	42 municipios	2	Unidad	\$ 260.000	\$520.000
40	SONIDO TIPO 1	Alquiler de Sistema de sonido diseñado para ofrecer una solución integral de audio en eventos con asistencia de 500 hasta 1000 personas, ya sea en interiores o exteriores que cuente con una amplificación de 20,000 W RMS distribuidos según las necesidades acústicas del espacio, utilizando una configuración activa/pasiva que puede incluir, 4 columnas activas de refuerzo principal + subwoofers. La mezcla debe ser controlada mediante una consola digital de 32 canales (como Behringer X32 o Allen & Heath SQ5), equipada con procesamiento integrado (EQ, compresores, efectos) y capacidad para manejar múltiples fuentes (micrófonos, líneas, playback). El sistema debe incluir 6 micrófonos dinámicos/condensadores (ej.: Shure SM58, Sennheiser e835) con soportes ajustables, además de 6 micrófonos inalámbricos (2 de mano y 4 de solapa/lapel) con sistemas UHF de alta estabilidad (ej.: Shure BLX/Sennheiser EW). Para monitoreo, se disponen 4 monitores de escenario activos (ej.: Yamaha DXR, JBL EON) con mezcla independiente para artistas y presentadores. La configuración debe considerar un diseño acústico óptimo, montaje profesional con estructuras de soporte (trusses, bases para altavoces) y cableado de calidad, así transporte como seguro en vehículo equipado. Incluye un operador. Se debe garantizar el Pago de derechos o licencia temporal de comunicación pública de obras musicales, con el fin de permitir el uso legítimo de contenido musical protegido por derechos de autor y conexos durante la realización de una feria empresarial en espacio abierto al incluyendo público, la reproducción en formatos grabados (sonido ambiental, tarima, parlantes) y en vivo (agrupaciones, DJ, actos musicales), con una duración total de un (1) día. El adaptable sistema es a diversos formatos (conferencias, shows en presentaciones), asegurando vivo, claridad, potencia y confiabilidad profesional.	42 municipios	7	Unidad	\$ 3.900.000	\$27.300.000
41	STAND TIPO 1	Stands de nuestra línea estructural semicurvo y ovalo de color de 2 mt de frente x 1.20 mt de fondo x 2.40 mt de altura además cada stand incluye 2 reflectores y un tomacorriente doble a 110 voltios – 3 amperios (tv, DVD, equipo de sonido, cargador del cel.), nada que exija resistencia (no planchas, no hornos, no secadores, no vitrinas de calefacción) y marcación con vinilo adhesivo (no incluye mobiliario alguno)	42 municipios	100	Unidad	\$ 655.246	\$65.524.600
42	STAND MODULAR TIPO 2	Alquiler de stand modular abierto para ferias y eventos, fabricado con estructura de perfiles de aluminio industrial anodizado (30 x 30 mm) en color blanco RAL 9016 y panelería de PVC compacto blanco de 5 mm de espesor. Las dimensiones estándar son: 2.50 m (frente) x 2.00 m (fondo) x 2.80 m (altura). Incluye paneles laterales y traseros con anclajes de seguridad, panel frontal superior recto de 420 mm de altura, y cornisa de acrílico opal blanco de 50 mm con espacio para cuatro (4) focos LED empotrados de 10W (luz fría 6000K) con difusores anti-deslumbramiento. La instalación eléctrica comprende una toma doble de 220V con protección de voltaje, canalización interna con certificación IRAM y extensión hasta 5 metros desde la fuente. Ideal para presentación de productos o imagen corporativa. El servicio incluye transporte, montaje, desmontaje y apoyo técnico para requerimientos eléctricos o estructurales.	42 municipios	59	Unidad	\$ 715.000	\$42.185.000
43	TARIMA 8x8x0.6	Alquiler de tarima con carpa para eventos, con medidas de 8 m de ancho x 8 m de largo x 0.60 m de alto. Estructura metálica en hierro, con superficie de piso modular en madera recubierta con tapete plástico negro. Se incluye carpa de 8 x 8 metros en lona blanca, con estructura en hierro, así como gradas de acceso. El servicio se presta por un (1) día e incluye transporte, montaje y desmontaje.	42 municipios	4	Unidad	\$ 1.995.000	\$7.980.000



NIT: 901.720.382-6
Carrera 9 # 8N – 95
Barrio Santa Clara – Popayán
Celular: 3014469459

44	TARIMA PASARELA	Tarima tipo pasarela con dimensiones aproximadas de 2,40 m de ancho por 8,00 m de largo, destinada como pasarela de salida. Incluye montaje, desmontaje, instalación y desinstalación, así como lona de cubrimiento de bases, con faldón en tela negra que cubre completamente la estructura para un acabado estético y profesional. Incluye tela negra para backstage, destinada a ocultar áreas técnicas y de apoyo.	42 municipios	1	Unidad	\$ 773.500	\$773.500
45	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE POPAYÁN – Buenaventura - Zona Portuaria de Buenaventura /Buenaventura - Zona Portuaria de Buenaventura - POPAYÁN	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE: Servicio de transporte terrestre nacional ida y regreso para las personas definidas por la entidad en la ruta establecida y en la fecha que el organizador estime en vehículo tipo microbús techo alto modelo mínimo 2015, con capacidad mínima de 30 pasajeros y equipo exterior que contenga: cabina espaciosa y cómoda con todos los aditamentos indispensables, sistema que permita abrir las puertas desde el interior o exterior del vehículo, ventanas de emergencia las cuales deben poseer mecanismos de expulsión o de fragmentación fácilmente accionables y/o de rápida remoción desde el interior del vehículo, anclaje de los asientos los cuales deben estar firmemente adheridos al piso de la carrocería, contener medios de sujeción en el interior del vehículo - barandas y pasamanos de manera que no exista peligro de lesión del usuario, superficie del piso antideslizante proporcionando un agarre fácil, vidrios templados para ventanas laterales y posteriores, vidrios laminados para parabrisas, los vidrios deben ser transparentes y libres de propaganda, publicidad o adhesivos que obstaculicen la visibilidad, dos (2) espejos retrovisores laterales, sistema de frenado, suspensión e iluminación diurna, dispositivo de velocidad, luces antiniebla, sillas reclinables y cojinería en espuma en buenas condiciones, aire acondicionado, bodega y/o espacio de equipaje, kit de herramientas, equipo de primeros auxilios. El vehículo para la prestación del servicio deberá cumplir con las condiciones técnico-mecánicas, de emisiones contaminantes y las especificaciones de tipología vehicular requeridas y homologadas por el Ministerio de Transporte para la prestación del servicio. Documentos al día requeridos para este tipo de transporte especial, tarjeta de asistencia médica, conductor con experiencia y calificado con licencia de conducción vigente y en la categoría correspondiente al servicio, el proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la permanencia, asistencia y sostenimiento del conductor para garantizar el servicio de manera ininterrumpida. Paz y salvo por concepto de multas e infracciones de tránsito, expedido por la autoridad competente con una vigencia no mayor a un mes anterior a la fecha de inicio de la ejecución del contrato. El proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la revisión periódica y el mantenimiento preventivo del vehículo con los cuales se prestará el servicio siendo su responsabilidad, con el fin de prever las posibles fallas que puedan surgir o que efectivamente surjan durante la ejecución del contrato. Así mismo, con el fin de garantizar la prestación del servicio de manera ininterrumpida, en caso de que el vehículo requiera mantenimiento, el proveedor deberá poner a disposición de la entidad otro vehículo de iguales o superiores características durante el tiempo que sea necesario, previa aprobación del supervisor.	POPAYÁN – Buenaventura -Zona Portuaria de Buenaventura /Buenaventura -Zona Portuaria de Buenaventura - POPAYÁN	1	Unidad	\$ 5.800.000	\$5.800.000



NIT: 901.720.382-6
Carrera 9 # 8N – 95
Barrio Santa Clara – Popayán
Celular: 3014469459

46	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE POPAYÁN – Zona Franca Cauca Puerto Tejada vía a Guachené / Zona Franca Cauca Puerto Tejada vía a Guachené - POPAYÁN	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE: Servicio de transporte terrestre nacional ida y regreso para las personas definidas por la entidad en la ruta establecida y en la fecha que el organizador estime en vehículo tipo microbús techo alto modelo mínimo 2015, con capacidad mínima de 30 pasajeros y equipo exterior que contenga: cabina espaciosa y cómoda con todos los aditamentos indispensables, sistema que permita abrir las puertas desde el interior o exterior del vehículo, ventanas de emergencia las cuales deben poseer mecanismos de expulsión o de fragmentación fácilmente accionables y/o de rápida remoción desde el interior del vehículo, anclaje de los asientos los cuales deben estar firmemente adheridos al piso de la carrocería, contener medios de sujeción en el interior del vehículo - barandas y pasamanos de manera que no exista peligro de lesión del usuario, superficie del piso antideslizante proporcionando un agarre fácil, vidrios templados para ventanas laterales y posteriores, vidrios laminados para parabrisas, los vidrios deben ser transparentes y libres de propaganda, publicidad o adhesivos que obstaculicen la visibilidad, dos (2) espejos retrovisores laterales, sistema de frenado, suspensión e iluminación diurna, dispositivo de velocidad, luces antiniebla, sillas reclinables y cojinería en espuma en buenas condiciones, aire acondicionado, bodega y/o espacio de equipaje, kit de herramientas, equipo de primeros auxilios. El vehículo para la prestación del servicio deberá cumplir con las condiciones técnico-mecánicas, de emisiones contaminantes y las especificaciones de tipología vehicular requeridas y homologadas por el Ministerio de Transporte para la prestación del servicio. Documentos al día requeridos para este tipo de transporte especial, tarjeta de asistencia médica, conductor con experiencia y calificado con licencia de conducción vigente y en la categoría correspondiente al servicio, el proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la permanencia, asistencia y sostenimiento del conductor para garantizar el servicio de manera ininterrumpida. Paz y salvo por concepto de multas e infracciones de tránsito, expedido por la autoridad competente con una vigencia no mayor a un mes anterior a la fecha de inicio de la ejecución del contrato. El proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la revisión periódica y el mantenimiento preventivo del vehículo con los cuales se prestará el servicio siendo su responsabilidad, con el fin de prever las posibles fallas que puedan surgir o que efectivamente surjan durante la ejecución del contrato. Así mismo, con el fin de garantizar la prestación del servicio de manera ininterrumpida, en caso de que el vehículo requiera mantenimiento, el proveedor deberá poner a disposición de la entidad otro vehículo de iguales o superiores características durante el tiempo que sea necesario, previa aprobación del supervisor.	POPAYÁN – Zona Franca Cauca Puerto Tejada vía a Guachené / Zona Franca Cauca Puerto Tejada vía a Guachené - POPAYÁN	1	Unidad	\$ 2.900.000	\$2.900.000
47	VALLAS	Alquiler a todo costo de vallas metálicas de cerramiento para eventos, sin ningún tipo de publicidad, con medidas aproximadas de 2 metros de largo por 1.3 metros de alto. Las vallas deberán estar en buen estado, contar con sistemas de unión y anclaje seguros, y ser aptas para delimitar zonas de acceso, circulación o seguridad. El servicio se contrata por un (1) día e incluye transporte, montaje, operación y desmontaje en el lugar del evento.	42 municipios	54	Unidad	\$ 26.650	\$1.439.100
						SUBTOTAL	\$ 438.168.400

Quedo atenta a su amable consideración.



PAOLA SOFIA CUELLAR ORDOÑEZ
representante legal BEKA S.A.S



NIT: 901.720.382-6
Carrera 9 # 8N – 95
Barrio Santa Clara – Popayán
Celular: 3014469459

Popayán, 15 de julio de 2026

Señores:
GOBERNACION DEL CAUCA

Referencia: **COTIZACION_LOGISTICA**

Cordial saludo,

No	ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	MUNICIPIO EJEUCION	CANT	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA
1	ALMUERZO (Zona Franca Cauca Puerto Tejada)	ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados Almuerzo (menú estándar individual servido en punto físico): El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor habilitado, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente reutilizable de buena	Zona Franca Cauca Puerto Tejada	20	Unidad	\$ 32.340	\$646.800

		presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.					
2	DESAYUNO (Zona Franca Cauca Puerto Tejada)	Desayuno: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. Desayuno (dos opciones): – Menú tipo 1 (tradicional colombiano): huevo revuelto (90 g), arepa asada (10 cm), pan de queso o almojábana (70 g), fruta (120 g), bebida caliente (café o chocolate, 200 ml). – Menú tipo 2 (saludable): sándwich de pan integral con jamón de pavo y queso bajo en grasa (120 g), yogur descremado (200 ml), fruta entera (manzana o pera), bebida fría (jugo natural sin azúcar o agua saborizada, 250 ml). El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Zona Franca Cauca Puerto Tejada	20	Unidad	\$ 17.640	\$352.800

3	REFRIGERIO ESPECIAL (Zona Franca Cauca Puerto Tejada)	Refrigerio Especial: Cada refrigerio deberá estar compuesto por una porción principal de mínimo 250 gramos, un acompañamiento sólido de mínimo 50 gramos, y una bebida de 250 ml o 10 onzas, servido en recipiente individual. Todo el contenido deberá entregarse empacado de manera individual en recipiente termoformado o de poliestireno expandido con tapa, e incluir paquete individual de salsa (tomate o mayonesa – 10 g) cuando aplique, cubiertos desechables resistentes (tenedor o cuchara, según el menú), servilleta de papel doble hoja, y una bolsa individual para la recolección de residuos personales. A continuación, se describen las opciones disponibles: - Opción 1: Crep relleno de pollo o mixto (pollo y jamón), de mínimo 250 gramos, acompañado de 50 gramos de papa a la francesa, empacado en recipiente con tapa. Incluye un paquete individual de salsa (10 g), bebida de jugo natural (mango, mora o maracuyá) de 10 onzas servida en vaso desechable con tapa, o bebida saborizada sin alcohol tipo gaseosa o malta en envase no retornable de 250 ml. - Opción 2: Tamal tolimense o de pipián tradicional, con peso mínimo de 250 gramos, acompañado de pan aliñado o arepa (50 g). Se sirve en recipiente térmico adecuado, acompañado de bebida caliente (café en leche o chocolate – 250 ml) o bebida refrescante fría sin alcohol. Incluye servilleta, cubiertos resistentes y bolsa para residuos. - Opción 3: Porción de arroz con carne desmechada o pollo a la plancha (mínimo 250 g), acompañada de 50 gramos de plátano maduro frito o papa salada, empacado en recipiente con tapa. Incluye bebida natural o saborizada (250 ml), servida en vaso con tapa, más cubiertos, servilleta y bolsa de recolección de residuos.	Zona Franca Cauca Puerto Tejada	20	Unidad	\$ 19.600	\$392.000
---	---	---	---------------------------------	----	--------	-----------	-----------

Carrera 13 #6-13
Telefono: 314 841 3606

4	ALMUERZO BUENAVENTURA	ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados Almuerzo (menú estándar individual servido en punto físico): El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor habilitado, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Buenaventura	45	Unidad	\$ 32.340	\$1.455.300
---	--------------------------	--	--------------	----	--------	-----------	-------------

listosfau2206@gmail.com
NIT 1143939878
Carrera 13 #6-13
Telefono: 314 841 3606

5	CENA BUENAVENTURA	CENA: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados CENA, con dos opciones de Menú: Opción 1 – Tradicional andina/paisa: Entrada: sopa de plátano frito, mazamorra o crema de verduras (200–250 ml). Plato fuerte: porción de proteína animal (150 g aprox.) como carne de res, cerdo o pollo (a la plancha, estofada o apanada); guarnición de arroz blanco, mixto o amarillo (100 g); acompañamiento de papa salada, yuca cocida o plátano maduro frito (80 g); ensalada fresca con verduras crudas o cocidas (80 g); y bebida natural de fruta de temporada o agua saborizada (250 ml). Esta opción podrá adaptarse con preparaciones típicas como milanesa, frijoles caldosos, garbanzos o componentes de bandeja paisa (sin repetir ingredientes en exceso). Opción 2 – Ligera con enfoque saludable: Entrada: crema suave de espinaca o zanahoria (200 ml aprox.). Plato fuerte: pechuga de pollo a la plancha o lomo de cerdo magro (150 g), acompañada de puré de papa, arroz integral o quinua (100 g), vegetales al vapor o salteados (80 g) y ensalada mixta sin aderezos artificiales (80 g). Incluye bebida fría sin azúcar, como agua saborizada con hierbas, infusión fría natural o jugo bajo en calorías (250 ml). El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Buenaventura	45	Unidad	\$ 27.440	\$1.234.800
---	----------------------	---	--------------	----	--------	-----------	-------------

Telefono: 314 841 3606

6	DESAYUNO BUENAVENTURA	Desayuno: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. Desayuno (dos opciones): – Menú tipo 1 (tradicional colombiano): huevo revuelto (90 g), arepa asada (10 cm), pan de queso o almojábana (70 g), fruta (120 g), bebida caliente (café o chocolate, 200 ml). – Menú tipo 2 (saludable): sándwich de pan integral con jamón de pavo y queso bajo en grasa (120 g), yogur descremado (200 ml), fruta entera (manzana o pera), bebida fría (jugo natural sin azúcar o agua saborizada, 250 ml). El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Buenaventura	45	Unidad	\$ 17.640	\$793.800
---	-----------------------	---	--------------	----	--------	-----------	-----------

listosfau2206@gmail.com
 NIT 1143939878
 Carrera 13 #6-13
 Telefono: 314 841 3606

7	PAQUETE ALIMENTACION PARA UN CONSULTOR	Desayuno: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados, bajo las siguientes opciones: – Menú tipo 1 (tradicional colombiano): huevo revuelto (90 g), arepa asada (10 cm), pan de queso o almojábana (70 g), fruta (120 g), bebida caliente (café o chocolate, 200 ml). – Menú tipo 2 (saludable): sándwich de pan integral con jamón de pavo y queso bajo en grasa (120 g), yogur descremado (200 ml), fruta entera (manzana o pera), bebida fría (jugo natural sin azúcar o agua saborizada, 250 ml). ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor o área habilitada, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en	Popayán	12	Dia	\$ 77.420	\$929.040
---	--	--	---------	----	-----	-----------	-----------

plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos.

CENA: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados CENA, con dos opciones de menú:

- Opción 1: Tradicional andina/paisa: Entrada: sopa de plátano frito, mazamorra o crema de verduras (200–250 ml). Plato fuerte: porción de proteína animal (150 g aprox.) como carne de res, cerdo o pollo (a la plancha, estofada o apanada); guarnición de arroz blanco, mixto o amarillo (100 g); acompañamiento de papa salada, yuca cocida o plátano maduro frito (80 g); ensalada fresca con verduras crudas o cocidas (80 g); y bebida natural de fruta de temporada o agua saborizada (250 ml). Esta opción podrá adaptarse con preparaciones típicas como milanesa, frijoles caldosos, garbanzos o componentes de bandeja paisa (sin repetir ingredientes en exceso).

- Opción 2: Ligera con enfoque saludable: Entrada: crema suave de espinaca o zanahoria (200 ml aprox.). Plato fuerte: pechuga de pollo a la plancha o lomo de cerdo magro (150 g), acompañada de puré de papa,

		arroz integral o quinua (100 g), vegetales al vapor o salteados (80 g) y ensalada mixta sin aderezos artificiales (80 g). Incluye bebida fría sin azúcar, como agua saborizada con hierbas, infusión fría natural o jugo bajo en calorías (250 ml). El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.					
--	--	---	--	--	--	--	--

listosfau2206@gmail.com
NIT 1143939878
Carrera 13 #6-13
Telefono: 314 841 3606

8	REFRIGERIO NORMAL	REFRIGERIO NORMAL: Cada refrigerio deberá estar compuesto por una porción principal de mínimo 250 gramos, un acompañamiento sólido de mínimo 50 gramos, y una bebida de 250 ml o 10 onzas, servido en recipiente individual. Todo el contenido deberá entregarse empacado de manera individual en recipiente termoformado o de poliestireno expandido con tapa, e incluir paquete individual de salsa (tomate o mayonesa – 10 g) cuando aplique, cubiertos desechables resistentes (tenedor o cuchara, según el menú), servilleta de papel doble hoja, y una bolsa individual para la recolección de residuos personales. A continuación se describen las opciones disponibles: - Opción 1: Crep relleno de pollo o mixto (pollo y jamón), de mínimo 250 gramos, acompañado de 50 gramos de papa a la francesa, empacado en recipiente con tapa. Incluye un paquete individual de salsa (10 g), bebida de jugo natural (mango, mora o maracuyá) de 10 onzas servida en vaso desechable con tapa, o bebida saborizada sin alcohol tipo gaseosa o malta en envase no retornable de 250 ml. - Opción 2: Tamal tolimense o de pipián tradicional, con peso mínimo de 250 gramos, acompañado de pan aliñado o arepa (50 g). Se sirve en recipiente térmico adecuado, acompañado de bebida caliente (café en leche o chocolate – 250 ml) o bebida refrescante fría sin alcohol. Incluye servilleta, cubiertos resistentes y bolsa para residuos. - Opción 3: Porción de arroz con carne desmechada o pollo a la plancha (mínimo 250 g), acompañada de 50 gramos de plátano maduro frito o papa salada, empacado en recipiente con tapa. Incluye bebida natural o saborizada (250 ml), servida en vaso con tapa, más cubiertos, servilleta y bolsa de recolección de residuos. - Opción 4 (saludable): Ensalada de frutas mixtas (mínimo 200 g) con topping de yogurt griego (50 g) y	42 municipios	320	Unidad	\$ 19.110	\$6.115.200
---	-------------------	--	---------------	-----	--------	-----------	-------------

		granola (20 g), acompañada de sándwich integral de jamón y queso (30 g). Incluye bebida natural o bebida saborizada (250 ml), cubiertos resistentes, servilleta doble hoja y bolsa para residuos. Condiciones generales: Todos los refrigerios deberán entregarse de forma individual y empacados higiénicamente, manteniendo temperatura, presentación y condiciones sanitarias adecuadas. El proveedor deberá garantizar la puntualidad en la entrega y transporte oportuno, así como el suministro completo de elementos complementarios como cubiertos, servilletas y bolsa para desechos.					
9	REFRIGERIO SENCILLO	Refrigerio compuesto como mínimo, por una (1) bebida de al menos 200 ml (café en leche, jugo de fruta natural o bebida carbonatada refrescante), un acompañante sólido panificado o frito de mínimo 120 gramos. La elección de las opciones del acompañante sólido será realizada por el supervisor del evento, entre las siguientes opciones: Opción 1: Una (1) hamburguesa individual elaborada con pan redondo, relleno de carne para hamburguesa con peso mínimo total de 120 gramos, acompañado de queso y vegetales frescos (lechuga y tomate). Opción 2: Uno o dos pasteles de hojaldre relleno de pollo o carne, con peso mínimo total de 120 gramos. Opción 3: Dos (2) o tres (3) empanadas de guiso (de papa, carne o pollo), con peso total mínimo de 120 gramos, acompañadas de porción individual de aji o salsa.	42 municipios	52	Unidad	\$ 17.640	\$917.280

		Nota: Todos los refrigerios deberán entregarse empacados de forma individual, garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, conservación según el tipo de alimento, y transporte oportuno. La entrega debe realizarse puntualmente en el lugar y horario establecidos por la organización del evento.					
10	BOMBEROS	Pago y gestión del permiso y/o certificado de viabilidad para eventos públicos ante el Cuerpo de Bomberos, incluyendo la coordinación con la administración municipal y demás organismos de socorro o asistencia (cuando aplique), conforme a la normatividad vigente en seguridad humana. NOTA: Para el pago y gestión del permiso y/o certificado de viabilidad para eventos públicos ante el Cuerpo de Bomberos, solo se pagará lo que estas entidades facturen. En los eventos donde dicho servicio se preste de manera gratuita, el contratista no podrá solicitar pago alguno por este criterio, bajo ninguna circunstancia.	42 municipios	2	Unidad	\$ 1.210.300	\$2.420.600
11	DEFENSA CIVIL	Pago y gestión de certificados de respaldo institucional emitidos por la Defensa Civil Colombiana, incluyendo coordinación con autoridades municipales u otros organismos de socorro para la autorización del evento, según normatividad local. NOTA: Para el pago y gestión del permiso y/o certificado de viabilidad para eventos públicos ante la Defensa Civil Colombiana, solo se pagará lo que estas entidades facturen. En los eventos donde dicho servicio se preste de manera gratuita, el contratista no podrá solicitar pago alguno por este criterio, bajo ninguna circunstancia.	42 municipios	2	Unidad	\$ 955.500	\$1.911.000

Telefono: 314 841 3606

12	DERECHOS DE AUTOR (SAYCO y ACIMPRO)	Pago de derechos o licencia temporal de comunicación pública de obras musicales, con el fin de permitir el uso legítimo de contenido musical protegido por derechos de autor y conexos durante la realización de una feria empresarial en espacio abierto al público, incluyendo la reproducción en formatos grabados (sonido ambiental, tarima, parlantes) y en vivo (agrupaciones, DJ, actos musicales), con una duración total de un (1) día.	42 municipios	2	Unidad	\$ 3.822.000	\$7.644.000
13	CARPA 10 X 10	Alquiler de carpa tipo toldo modular de 10 metros por 10 metros, fabricada en lona color blanco, sin logos, en buen estado. La estructura debe ser en hierro con parales ajustables a mínimo dos alturas, con una altura mínima de 3 metros. La carpa debe contar con lona en tres (3) de sus lados laterales, adecuada para eventos al aire libre. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje. Vigencia del alquiler: un (1) día.	42 municipios	2	Unidad	\$ 1.528.800	\$3.057.600
14	CARPA 12 X 30	Alquiler de carpa de gran formato y/o pabellon a dos aguas de 12 metros por 30 metros, con altura lateral mínima de 3 a 4 metros y altura central (cubierta) de 5 a 6 metros, lo que permite ventilación adecuada y espacio libre para iluminación o estructuras internas. La estructura debe ser modular, fabricada en aluminio o acero galvanizado, resistente y de fácil ensamblaje, con secciones de entre 3 a 6 metros de largo. El sistema debe contar con soportes para techo y paredes laterales, y anclajes para fijación segura al suelo. La cubierta y los laterales serán de lona PVC o poliéster impermeable color blanco, sin logos, con laterales removibles o enrollables que permitan ventilación o acceso. Puede incluir ventanas o accesos tipo puerta.	42 municipios	3	Unidad	\$ 11.613.000	\$34.839.000
15	CARPA 6 X 12	Alquiler de carpa de 6 metros por 12 metros, con estructura en hierro y cubierta en lona blanca, sin logos, en buen estado. Debe contar con parales ajustables a por lo menos dos alturas, siendo la mínima de 3 metros. Incluye lona en tres (3) de sus laterales. El servicio contempla transporte, montaje	42 municipios	40	Unidad	\$ 1.452.654	\$58.106.160

		y desmontaje. Vigencia del alquiler: un (1) día.					
16	CARPA 6 X 20	Alquiler de carpa de 6 metros por 20 metros, con estructura en hierro y cubierta en lona blanca, sin logos, en buen estado. Debe contar con parales ajustables a por lo menos dos alturas, siendo la mínima de 3 metros. Incluye lona en tres (3) de sus laterales. El servicio contempla transporte, montaje y desmontaje. Vigencia del alquiler: un (1) día.	42 municipios	2	Unidad	\$ 1.834.560	\$3.669.120
17	COCINA PORTATIL	Alquiler de cocina portátil completa para eventos gastronómicos en exteriores, diseñada para la realización de demostraciones en vivo sobre tarima, enfocadas en preparaciones típicas de la región, como quesos artesanales y platos tradicionales. La cocina deberá incluir los siguientes equipos principales: – Estufa de gas de 2 a 4 puestos, con parrillas en hierro fundido, encendido manual o piezoeléctrico, y conexión segura a cilindro de gas propano (incluido). – Horno portátil a gas o convectado de mínimo 30 litros, con control de temperatura y válvula de seguridad. – Freidora profesional a gas, capacidad de 3 litros, en acero inoxidable, con válvula de drenaje y termostato mecánico. – Plancha de cocción a gas (40 × 60 cm), en acero inoxidable o hierro cromado, con control manual de temperatura. – Lavaplatos funcional (manual, en acero inoxidable o plástico de alta resistencia). Además, debe incluir los siguientes utensilios esenciales de cocina: – Juego de cuchillos profesionales (acero inoxidable 18/10): cuchillo chef (20 cm), cebollero (15 cm) y fileteador (12 cm). – Tablas de cortar (30 × 40 cm), en plástico HDPE o bambú, antideslizantes. – Sartenes antiadherentes de 24 cm y 28 cm. – Ollas de 2 litros y 4 litros, en acero	42 municipios	3	Unidad	\$ 7.249.060	\$21.747.180

		inoxidable con fondo difusor, aptas para cocción de preparaciones líquidas o semisólidas. – Platos de degustación de 15 cm de diámetro, en porcelana o bambú (mínimo 50 unidades). – Mesa de trabajo de 120 × 60 cm, en acero inoxidable o MDF laminado, de fácil limpieza. El servicio incluye transporte, instalación sobre tarima, montaje completo y desmontaje posterior, garantizando funcionalidad, conexión a servicios de agua, energía y gas, seguridad y adaptación a las condiciones del evento.					
18	EXHIBIDOR DE PRODUCTO Y REPISA	Alquiler de repisas metálicas para exhibición, fabricadas en acero SPCC laminado en frío, con estructura modular desarmable mediante tornillería o sistema de encaje. Dimensiones aproximadas por repisa: 89 cm (largo) × 37 cm (ancho) × 7.6 cm (alto); soportes laterales de 40 cm con refuerzo de 2.0 mm (calibre 12); base de 0.6 mm (calibre 20). Soportan hasta 15 kg por nivel distribuido. Incluyen patas antideslizantes de goma para mayor estabilidad. Servicio incluye transporte, montaje y desmontaje.	42 municipios	25	Unidad	\$ 191.100	\$4.777.500
19	EXTENSIÓN ELÉCTRICA	Alquiler de extensión eléctrica encauchetada o cubierta de mínimo 10m, soporta una potencia nominal de hasta 1875W y un voltaje nominal de 110 y 220, adecuada para una amplia gama de dispositivos. Cuenta con aislamiento en PVC y un calibre de alambre de 14 AWG, cuenta con capacidad para mínimo 3 salidas de enchufe. (Incluye transporte, montaje, desmontaje, operación) por un (1) día	42 municipios	100	Unidad	\$ 128.380	\$12.838.000

Teléfono: 314 841 3608

20	FLORES GRAN TAMAÑO	Decoración temática con arreglo floral de gran formato, elaborado con flores naturales sobre base de madera vertical. Dimensiones: altura de 100–120 cm, diámetro del ramo entre 70–90 cm, peso estimado de 6 a 8 kg. Composición: 5 a 7 tallos de ave del paraíso, 10 a 12 anturios rojos y rosados, 6 a 8 heliconias, 4 a 6 ginger rojo, complementados con follajes como hoja de palma, monstera, drácena, hojas de plátano y toques de hojas brillantes tipo croton o calathea. El servicio incluye transporte y montaje en el lugar del evento.	42 municipios	5	Unidad	\$ 526.162	\$2.630.810
21	HOSPEDAJE BOGOTA	Servicio de hospedaje único, hotel 3 o 4 estrellas, con alojamiento en cama individual y acomodación máxima de una (1) persona por habitación, garantizando privacidad y bienestar durante la estancia. Cada habitación deberá estar dotada con: colchón individual en buen estado, sábana, sobre sábana (cambiadas diariamente), almohada, cobija, televisor, baño privado con agua caliente y fría, toallas limpias, papel higiénico, jabón personal, servicio de teléfono interno y conexión Wi-Fi estable. Es requisito que el establecimiento disponga de restaurante propio o área de comedor habilitada, con capacidad para atender al grupo, a fin de prestar el servicio de alimentación, en los horarios acordados con la organización. La totalidad de los participantes deberá hospedarse preferiblemente en un mismo hotel, salvo que por razones de capacidad o logística debidamente justificadas sea necesario utilizar un segundo establecimiento cercano. El proveedor deberá coordinar el alojamiento, garantizar la calidad del servicio y facilitar el control por parte del equipo organizador.	Bogota D.C.	75	Dia	\$ 205.800	\$15.435.000

listosfau2206@gmail.com
NIT 1143939878
Carrera 13 #6-13
Telefono: 314 841 3606

22	HOSPEDAJE BUENAVENTURA	Servicio de hospedaje único, hotel 3 o 4 estrellas, con alojamiento en cama individual y acomodación máxima de una (1) persona por habitación, garantizando privacidad y bienestar durante la estancia. Cada habitación deberá estar dotada con: colchón individual en buen estado, sábana, sobre sábana (cambiadas diariamente), almohada, cobija, televisor, baño privado con agua caliente y fría, toallas limpias, papel higiénico, jabón personal, servicio de teléfono interno y conexión Wi-Fi estable. Es requisito que el establecimiento disponga de restaurante propio o área de comedor habilitada, con capacidad para atender al grupo, a fin de prestar el servicio de alimentación, en los horarios acordados con la organización. La totalidad de los participantes deberá hospedarse preferiblemente en un mismo hotel, salvo que por razones de capacidad o logística debidamente justificadas sea necesario utilizar un segundo establecimiento cercano. El proveedor deberá coordinar el alojamiento, garantizar la calidad del servicio y facilitar el control por parte del equipo organizador.	Buenaventura	30	Dia	\$ 205.800	\$6.174.000
23	HOSPEDAJE POPAYAN - CONSULTOR 1 Y 4	Servicio de hospedaje único: hotel 3 o 4 estrellas, con alojamiento en cama individual y acomodación máxima de una (1) persona por habitación, garantizando privacidad y bienestar durante la estancia. Cada habitación deberá estar dotada con: colchón individual en buen estado, sábana, sobre sábana (cambiadas diariamente), almohada, cobija, televisor, baño privado con agua caliente y fría, toallas limpias, papel higiénico, jabón personal, servicio de teléfono interno y conexión Wi-Fi estable. Es requisito que el establecimiento disponga de restaurante propio o área de comedor habilitada, con capacidad para atender al grupo, a fin de prestar el servicio de alimentación, en los horarios acordados con la organización. La totalidad de los participantes deberá hospedarse preferiblemente en un mismo hotel, salvo que por razones de	Popayán	15	Dia	\$ 225.400	\$3.381.000

		capacidad o logística debidamente justificadas sea necesario utilizar un segundo establecimiento cercano. El proveedor deberá coordinar el alojamiento, garantizar la calidad del servicio y facilitar el control por parte del equipo organizador.					
24	JUEGO DE LUCES TIPO 1	Alquiler de sistema de luces a todo costo (incluye montaje, transporte, desmontaje) para un (1) día: 12 parleed (3w), 4 robóticas tipo BEAM 5R (de piso) de 250W mínimo, 2-4 robóticas spot 575 (según recinto), El Sistema de luces debe ser adecuado al recinto.	42 municipios	2	Unidad	\$ 2.450.000	\$4.900.000
25	JUEGO DE LUCES TIPO 2	Alquiler de sistema de iluminación profesional para feria empresarial en carpa de 20 metros de ancho por 30 metros de largo, por un (1) día, con prestación del servicio a todo costo. El sistema debe cubrir las necesidades de iluminación funcional, ambiental y decorativa del evento, incluyendo el suministro, instalación, operación y desmontaje completo de los equipos, así como el soporte eléctrico necesario. El proveedor deberá garantizar lo siguiente: Componentes del sistema de iluminación: - Iluminación general (funcional): Mínimo 36 luces LED de alta potencia (50W a 100W) con temperatura de color fría (5000K a 6500K), distribuidas de forma uniforme para cubrir la totalidad del espacio. Instalación sobre estructura metálica tipo truss o postes con anclaje, a una altura mínima de 3 metros. - Iluminación ambiental y decorativa: Hasta 10 luces LED tipo PAR con filtros RGB o colores preprogramados, para realce de zonas específicas como columnas, cortinas o accesos. - Iluminación dinámica (si hay tarima o presentaciones): Entre 4 y 6 focos móviles (moving heads) con potencia entre 150W y 300W, para efectos visuales sobre escenario o pasarela.	42 municipios	5	Unidad	\$ 1.911.000	\$9.555.000

		Controladora DMX para el manejo centralizado de la iluminación escénica y ambiental. - Iluminación de seguridad: Mínimo 4 luminarias de emergencia, instaladas cerca de accesos o rutas de evacuación. Servicio eléctrico incluido: - Suministro de tablero de distribución eléctrica, cableado canalizado, extensiones seguras y reguladores de voltaje si no hay red estable en el sitio. - Conexión y configuración conforme a la carga requerida. - Coordinación con el proveedor general de energía del evento (si aplica). Montaje, operación y desmontaje: - Montaje completo de todos los equipos, estructuras y cableado, realizado por personal técnico calificado. - Puesta en marcha y pruebas de funcionamiento previas al inicio del evento. - Operación técnica durante todo el evento, con al menos un (1) operador en sitio para manejo de luces dinámicas, solución de imprevistos y ajustes. - Desmontaje y retiro completo del sistema una vez finalizado el evento, dejando el área limpia y libre de residuos o elementos eléctricos. El proveedor será responsable de garantizar el cumplimiento de las normas de seguridad eléctrica, presentación estética del montaje, y funcionalidad total del sistema de iluminación durante toda la jornada del evento.					
26	JUEGO DE TELAS	Alquiler de juego decorativo de telas para instalación en techo de carpa de gran formato (mínimo 20 × 30 metros). Las telas serán de colores variados, con medidas estándar de 5 pies (1.5 m) de ancho por 10 pies (3.0 m) de largo. El servicio es por un día e incluye únicamente el suministro de las telas. Incluye montaje y desmontaje.	42 municipios	10	Unidad	\$ 2.229.500	\$22.295.000
27	MANTELES Y SOBREMANTELES	Alquiler de manteles blancos y sobremanteles de colores variados, en tela, aseados y en buen estado, compatibles con mesas de 1,80 m ×	42 municipios	120	Unidad	\$ 19.110	\$2.293.200

		74 cm x 75 cm. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.					
28	MESA EJECUTIVA	Alquiler de mesa ejecutiva con dimensiones, largo: 180 cm. Ancho: 45 cm. alto: 74 cm , tablero: MDF laminado de alta presión (HPL) Estructura: Tubo de acero de 1" con pintura electrostática negra, patas plegables tipo tijera con sistema de bloqueo de seguridad color de estructura negro mate. (incluye transporte montaje y desmontaje.)	42 municipios	10	Unidad	\$ 63.700	\$637.000
29	MESAS TIPO MALETIN	Alquiler de mesa plástica rectangular blanca tipo maletín, con estructura metálica reforzada. Dimensiones aproximadas: 1,80 m de largo x 74 cm de ancho x 75 cm de alto. Las mesas se entregan aseadas y en buen estado. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	42 municipios	40	Unidad	\$ 48.167	\$1.926.680
30	PANTALLA 3 X 2	Alquiler de sistema de pantalla a todo costo (incluye transporte, montaje, desmontaje, operación) por 6 horas, dimensión 3 x 2 metros pitch 6 outdorr full HD monitores.	42 municipios	6	Unidad	\$ 1.959.461	\$11.756.766
31	PANTALLA 3 x 4	Alquiler de sistema de pantalla LED para exteriores, con dimensiones de 3 metros de alto x 4 metros de ancho, tecnología Pitch 6 mm, tipo Outdoor Full Color P3 HD, con frecuencia de actualización de 3840 Hz. El sistema incluye procesador de video profesional modelo VX1000, monitores de alto rendimiento y capacidad de proyección multimedia en alta definición. El servicio se presta a todo costo por un período de hasta 12 horas continuas, e incluye: – Transporte al lugar del evento – Montaje y desmontaje especializado – Operación técnica con personal de apoyo calificado – Equipos auxiliares y elementos necesarios para la transmisión de imagen multimedia en tiempo real Este sistema es ideal para ferias empresariales, conciertos, presentaciones institucionales o transmisiones audiovisuales en espacios abiertos con altos estándares de visibilidad y calidad.	42 municipios	5	Unidad	\$ 2.038.400	\$10.192.000

32	PISO CON ALFOMBRA	Alquiler de piso modular para stand, conformado por base de estibas de madera estructural recubierta con tapete de fieltro de 32 mm de grosor, en colores neutros (gris o negro). Las dimensiones del área corresponden a las medidas estándar del stand: 2.50 m de frente x 2.00 m de fondo. El diseño garantiza un acabado uniforme, seguro y estéticamente adecuado para ferias y eventos. Incluye transporte, montaje y desmontaje en el lugar del evento.	42 municipios	55	Unidad	\$ 76.440	\$4.204.200
33	PLANTA DE ENERGIA	Alquiler de planta generadora de energía eléctrica portátil con las siguientes especificaciones técnicas: potencia máxima de 4.000 W y potencia nominal de 3.600 W. Corriente nominal estimada a 1.000 metros sobre el nivel del mar: 3.240 W. Equipamiento con motor de combustión de 4 tiempos con sistema de enfriamiento por aire forzado, desplazamiento de 223 cc y potencia de 7.5 HP. Velocidad de operación: 3.600 rpm. Eficiencia eléctrica: 87 %. Frecuencia nominal: 60 Hz. Tipo de arranque: manual y eléctrico. Clase de aislamiento: F. Nivel de ruido: 70 dB. Configuración eléctrica: 2 fases + neutro + tierra (2F + N + T). El servicio incluye transporte, montaje, operación durante el evento y desmontaje. Tiempo de alquiler: un (1) día.	42 municipios	1	Unidad	\$ 3.185.000	\$3.185.000
34	PRESENTACIÓN MUSICAL Y/O CULTURAL	Presentación de agrupaciones musicales que interpreten diversos géneros, incluyendo folclor colombiano, ritmos latinoamericanos y músicas típicas del departamento del Cauca y/o la presentación de obras culturales o artísticas a cargo de grupos de teatro, danza o expresión plástica. Cada agrupación deberá estar conformada por un mínimo de cinco (5) integrantes y realizar presentaciones con una duración mínima de una hora. El valor propuesto incluirá los costos de desplazamiento hasta la zona del evento, incluye vestuario, instrumentos, maquillaje, alimentación, y elementos necesarios para la presentación. El operador del contrato deberá contar con todos los permisos	42 municipios	1	Unidad	\$ 1.911.000	\$1.911.000

		exigidos por la normativa vigente para la prestación del servicio.					
35	PRODUCCIÓN PREMIUM	Iluminación profesional: Sistema de iluminación escénica montado sobre truss de aluminio, operado mediante interfaz DMX, que incluye pares LED, láser, blinders, beams, cabezas móviles y luces tipo aurax, diseñado para ambientación, efectos visuales y realce del escenario. Efectos especiales: Sistema de efectos especiales compuesto por dos (2) sparkular, un (1) lanzallamas triple, un (1) disparo de lluvia tipo ventury y doble cámara de humo de alto poder, operados bajo condiciones de seguridad y control técnico especializado. Pantalla LED: Pantalla LED de 3 metros de alto por 4 metros de ancho, instalada sobre estructura de truss de aluminio, apta para la proyección de contenido audiovisual, imágenes institucionales y material gráfico durante el evento.	42 municipios	2	Unidad	\$ 5.831.000	\$11.662.000
36	PUNTO CONEXIÓN ELECTRICA	Suministro de conexión eléctrica con toma corriente 220 voltios adecuada para alimentar equipos, aparatos o sistemas que operen bajo este voltaje, por 12 horas, (incluye instalación, servicio de energía, montaje y desmontaje)	42 municipios	120	Unidad	\$ 6.370	\$764.400
37	SILLA TIPO 1	Alquiler de sillas plásticas para adulto, en color blanco, sin brazos, con espaldar, aseadas y en buen estado. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	42 municipios	180	Unidad	\$ 4.508	\$811.440
38	SILLA TIPO 2	Alquiler de silla tipo Eiffel para adulto, fabricada en polipropileno de alta resistencia, con base de cuatro patas en madera natural reforzadas mediante estructura metálica negra tipo enrejado. Diseño ergonómico y estético, disponible en colores blanco y/o negro. Ideal para eventos interiores o exteriores. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	42 municipios	40	Unidad	\$ 12.740	\$509.600

39	SOFAS PARA TARIMA	Alquiler de sala tipo lounge para eventos sobre tarima, compuesta por mobiliario confortable, estético y funcional, adecuado para ambientar espacios de conversación, espera o interacción en eventos institucionales o empresariales. El mobiliario deberá tener estructura en madera resistente, con tapizado en terciopelo o material sintético de color claro (beige, gris, blanco o similar), y relleno en espuma de alta densidad, garantizando comodidad y presentación profesional. La configuración mínima debe incluir: – Un (1) sofá doble de aproximadamente 1.80 m de largo × 0.80 m de ancho × 0.85 m de alto. – Dos (2) sillones individuales de 0.70 m de largo × 0.60 m de ancho × 0.85 m de alto. – Una (1) mesa de centro de 1.00 m de largo × 0.50 m de ancho × 0.40 m de alto, en madera o material laminado. – Tres (3) pufs individuales tapizados de 0.50 m × 0.50 m × 0.40 m. Todo el mobiliario deberá entregarse en óptimas condiciones estéticas y estructurales, limpio y sin deterioros. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje completo sobre tarima, conforme a la ubicación y necesidades técnicas del evento.	42 municipios	2	Unidad	\$ 254.800	\$509.600
40	SONIDO TIPO 1	Alquiler de Sistema de sonido diseñado para ofrecer una solución integral de audio en eventos con asistencia de 500 hasta 1000 personas, ya sea en interiores o exteriores que cuente con una amplificación de 20,000 W RMS distribuidos según las necesidades acústicas del espacio, utilizando una configuración activa/pasiva que puede incluir, 4 columnas activas de refuerzo principal + subwoofers. La mezcla debe ser controlada mediante una consola digital de 32 canales (como Behringer X32 o Allen & Heath SQ5), equipada con procesamiento integrado (EQ, compresores, efectos) y capacidad para manejar múltiples fuentes (micrófonos, líneas, playback). El sistema debe incluir 6 micrófonos dinámicos/condensadores (ej.: Shure SM58, Sennheiser e835) con soportes	42 municipios	7	Unidad	\$ 3.822.000	\$26.754.000

		ajustables, además de 6 micrófonos inalámbricos (2 de mano y 4 de solapa/lapel) con sistemas UHF de alta estabilidad (ej.: Shure BLX/Sennheiser EW). Para monitoreo, se disponen 4 monitores de escenario activos (ej.: Yamaha DXR, JBL EON) con mezcla independiente para artistas y presentadores. La configuración debe considerar un diseño acústico óptimo, montaje profesional con estructuras de soporte (trusses, bases para altavoces) y cableado de calidad, así transporte como seguro en vehículo equipado. Incluye un operador. Se debe garantizar el Pago de derechos o licencia temporal de comunicación pública de obras musicales, con el fin de permitir el uso legítimo de contenido musical protegido por derechos de autor y conexos durante la realización de una feria empresarial en espacio abierto al incluyendo público, la reproducción en formatos grabados (sonido ambiental, tarima, parlantes) y en vivo (agrupaciones, DJ, actos musicales), con una duración total de un (1) día. El adaptable sistema es a diversos formatos (conferencias, shows en presentaciones), asegurando vivo, claridad, potencia y confiabilidad profesional.					
41	STAND TIPO 1	Stands de nuestra línea estructural semicurvo y ovalo de color de 2 mt de frente x 1.20 mt de fondo x 2.40 mt de altura además cada stand incluye 2 reflectores y un tomacorriente doble a 110 voltios – 3 amperios (tv, dvd, equipo de sonido, cargador del cel), nada que exija resistencia (no planchas, no hornos, no secadores, no vitrinas de calefaccion) y marcación con vinilo adhesivo (no incluye mobiliario alguno)	42 municipios	100	Unidad	\$ 642.141	\$64.214.100

listosfau2206@gmail.com
NIT 1143939878
Carrera 13 #6-13
Telefono: 314 841 3606

42	STAND MODULAR TIPO 2	Alquiler de stand modular abierto para ferias y eventos, fabricado con estructura de perfiles de aluminio industrial anodizado (30 × 30 mm) en color blanco RAL 9016 y panelería de PVC compacto blanco de 5 mm de espesor. Las dimensiones estándar son: 2.50 m (frente) × 2.00 m (fondo) × 2.80 m (altura). Incluye paneles laterales y traseros con anclajes de seguridad, panel frontal superior recto de 420 mm de altura, y cornisa de acrílico opal blanco de 50 mm con espacio para cuatro (4) focos LED empotrados de 10W (luz fría 6000K) con difusores antideslumbramiento. La instalación eléctrica comprende una toma doble de 220V con protección de voltaje, canalización interna con certificación IRAM y extensión hasta 5 metros desde la fuente. Ideal para presentación de productos o imagen corporativa. El servicio incluye transporte, montaje, desmontaje y apoyo técnico para requerimientos eléctricos o estructurales.	42 municipios	59	Unidad	\$ 700.700	\$41.341.300
43	TARIMA 8x8x0.6	Alquiler de tarima con carpa para eventos, con medidas de 8 m de ancho × 8 m de largo × 0.60 m de alto. Estructura metálica en hierro, con superficie de piso modular en madera recubierta con tapete plástico negro. Se incluye carpa de 8 × 8 metros en lona blanca, con estructura en hierro, así como gradas de acceso. El servicio se presta por un (1) día e incluye transporte, montaje y desmontaje.	42 municipios	4	Unidad	\$ 1.955.100	\$7.820.400
44	TARIMA PASARELA	Tarima tipo pasarela con dimensiones aproximadas de 2,40 m de ancho por 8,00 m de largo, destinada como pasarela de salida. Incluye montaje, desmontaje, instalación y desinstalación, así como lona de cubrimiento de bases, con faldón en tela negra que cubre completamente la estructura para un acabado estético y profesional. Incluye tela negra para backstage, destinada a ocultar áreas técnicas y de apoyo.	42 municipios	1	Unidad	\$ 758.030	\$758.030

listosfau2206@gmail.com
NIT 1143939878
Carrera 13 #6-13
Telefono: 314 841 3606

45	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE POPAYÁN – Buenaventura - Zona Portuaria de Buenaventura /Buenaventura - Zona Portuaria de Buenaventura - POPAYÁN	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE: Servicio de transporte terrestre nacional ida y regreso para las personas definidas por la entidad en la ruta establecida y en la fecha que el organizador estime en vehículo tipo microbús techo alto modelo mínimo 2015, con capacidad mínima de 30 pasajeros y equipo exterior que contenga: cabina espaciosa y cómoda con todos los aditamentos indispensables, sistema que permita abrir las puertas desde el interior o exterior del vehículo, ventanas de emergencia las cuales deben poseer mecanismos de expulsión o de fragmentación fácilmente accionables y/o de rápida remoción desde el interior del vehículo, anclaje de los asientos los cuales deben estar firmemente adheridos al piso de la carrocería, contener medios de sujeción en el interior del vehículo - barandas y pasamanos de manera que no exista peligro de lesión del usuario, superficie del piso antideslizante proporcionando un agarre fácil, vidrios templados para ventanas laterales y posteriores, vidrios laminados para parabrisas, los vidrios deben ser transparentes y libres de propaganda, publicidad o adhesivos que obstaculicen la visibilidad, dos (2) espejos retrovisores laterales, sistema de frenado, suspensión e iluminación diurna, dispositivo de velocidad, luces antiniebla, sillas reclinables y cojinería en espuma en buenas condiciones, aire acondicionado, bodega y/o espacio de equipaje, kit de herramientas, equipo de primeros auxilios. El vehículo para la prestación del servicio deberá cumplir con las condiciones técnico mecánicas, de emisiones contaminantes y las especificaciones de tipología vehicular requeridas y homologadas por el Ministerio de Transporte para la prestación del servicio. Documentos al día requeridos para este tipo de transporte especial, tarjeta de asistencia médica, conductor con experiencia y calificado con licencia de conducción vigente y en la categoría	POPAYÁN – Buenaventura -Zona Portuaria de Buenaventura /Buenaventura -Zona Portuaria de Buenaventura - POPAYÁN	1	Unidad	\$ 5.684.000	\$5.684.000
----	--	--	--	---	--------	--------------	-------------

	correspondiente al servicio, el proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la permanencia, asistencia y sostenimiento del conductor para garantizar el servicio de manera ininterrumpida. Paz y salvo por concepto de multas e infracciones de tránsito, expedido por la autoridad competente con una vigencia no mayor a un mes anterior a la fecha de inicio de la ejecución del contrato. El proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la revisión periódica y el mantenimiento preventivo del vehículo con los cuales se prestará el servicio siendo su responsabilidad, con el fin de prever las posibles fallas que puedan surgir o que efectivamente surjan durante la ejecución del contrato. Así mismo, con el fin de garantizar la prestación del servicio de manera ininterrumpida, en caso de que el vehículo requiera mantenimiento, el proveedor deberá poner a disposición de la entidad otro vehículo de iguales o superiores características durante el tiempo que sea necesario, previa aprobación del supervisor.					
--	--	--	--	--	--	--

listosfau2206@gmail.com
NIT 1143939878
Carrera 13 #6-13
Telefono: 314 841 3606

46	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE POPAYÁN – Zona Franca Cauca Puerto Tejada vía a Guachené / Zona Franca Cauca Puerto Tejada vía a Guachené - POPAYÁN	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE: Servicio de transporte terrestre nacional ida y regreso para las personas definidas por la entidad en la ruta establecida y en la fecha que el organizador estime en vehículo tipo microbús techo alto modelo mínimo 2015, con capacidad mínima de 30 pasajeros y equipo exterior que contenga: cabina espaciosa y cómoda con todos los aditamentos indispensables, sistema que permita abrir las puertas desde el interior o exterior del vehículo, ventanas de emergencia las cuales deben poseer mecanismos de expulsión o de fragmentación fácilmente accionables y/o de rápida remoción desde el interior del vehículo, anclaje de los asientos los cuales deben estar firmemente adheridos al piso de la carrocería, contener medios de sujeción en el interior del vehículo - barandas y pasamanos de manera que no exista peligro de lesión del usuario, superficie del piso antideslizante proporcionando un agarre fácil, vidrios templados para ventanas laterales y posteriores, vidrios laminados para parabrisas, los vidrios deben ser transparentes y libres de propaganda, publicidad o adhesivos que obstaculicen la visibilidad, dos (2) espejos retrovisores laterales, sistema de frenado, suspensión e iluminación diurna, dispositivo de velocidad, luces antiniebla, sillas reclinables y cojinería en espuma en buenas condiciones, aire acondicionado, bodega y/o espacio de equipaje, kit de herramientas, equipo de primeros auxilios. El vehículo para la prestación del servicio deberá cumplir con las condiciones técnico mecánicas, de emisiones contaminantes y las especificaciones de tipología vehicular requeridas y homologadas por el Ministerio de Transporte para la prestación del servicio. Documentos al día requeridos para este tipo de transporte especial, tarjeta de asistencia médica, conductor con experiencia y calificado con licencia de conducción vigente y en la categoría	POPAYÁN – Zona Franca Cauca Puerto Tejada vía a Guachené / Zona Franca Cauca Puerto Tejada vía a Guachené - POPAYÁN	1	Unidad	\$ 2.842.000	\$2.842.000
----	---	--	---	---	--------	-----------------	-------------

		correspondiente al servicio, el proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la permanencia, asistencia y sostenimiento del conductor para garantizar el servicio de manera ininterrumpida. Paz y salvo por concepto de multas e infracciones de tránsito, expedido por la autoridad competente con una vigencia no mayor a un mes anterior a la fecha de inicio de la ejecución del contrato. El proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la revisión periódica y el mantenimiento preventivo del vehículo con los cuales se prestará el servicio siendo su responsabilidad, con el fin de prever las posibles fallas que puedan surgir o que efectivamente surjan durante la ejecución del contrato. Así mismo, con el fin de garantizar la prestación del servicio de manera ininterrumpida, en caso de que el vehículo requiera mantenimiento, el proveedor deberá poner a disposición de la entidad otro vehículo de iguales o superiores características durante el tiempo que sea necesario, previa aprobación del supervisor.					
47	VALLAS	Alquiler a todo costo de vallas metálicas de cerramiento para eventos, sin ningún tipo de publicidad, con medidas aproximadas de 2 metros de largo por 1.3 metros de alto. Las vallas deberán estar en buen estado, contar con sistemas de unión y anclaje seguros, y ser aptas para delimitar zonas de acceso, circulación o seguridad. El servicio se contrata por un (1) día e incluye transporte, montaje, operación y desmontaje en el lugar del evento.	42 municipios	54	Unidad	\$ 26.117	\$1.410.318
VALOR TOTAL INCLUIDO IVA							\$ 429.405.024

Cordialmente,

Fredy Alexander Urbano

Fredy Alexander Urbano
Representante Legal
NIT1143939878
FAU IMPRESORES

listosfau2206@gmail.com
NIT 1143939878
Carrera 13 #6-13
Telefono: 314 841 3606