



Bogotá D.C., 14 de julio de 2026

Señores

Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA

Ciudad: Risaralda

Ref.: Cotización servicios de alimentación y logística

Reciban un cordial saludo.

Por medio de la presente, nos permitimos compartir la cotización correspondiente a los servicios de alimentación y logística solicitados, los cuales han sido estructurados teniendo en cuenta sus requerimientos específicos de calidad, cantidad, horarios y tipo de servicio.

Nuestra propuesta incluye contar con personal capacitado y logística necesaria para asegurar el cumplimiento oportuno del servicio.

A continuación, se detallan las opciones ofrecidas junto con sus respectivos valores, condiciones y alcance del servicio:

Se anexa ítems solicitados para cotizar

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD PROYECTADA	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR TOTAL UNITARIO	VALOR TOTAL
1.SUMINISTRO DE REFRIGERIOS El contratista deberá prestar el servicio de suministro de refrigerios distribuidos de la siguiente manera: Primer día: 75 refrigerios. Segundo día: 75 refrigerios. Los refrigerios deberán ser preparados con ingredientes frescos, aptos para el consumo humano y elaborados bajo estrictas condiciones de higiene e inocuidad alimentaria. Asimismo, deberán ser entregados en cajas individuales, prácticas y funcionales, diseñadas para facilitar un consumo cómodo y ágil durante el desarrollo de las actividades programadas. El contratista será responsable de garantizar la calidad, inocuidad y salubridad de los alimentos durante las etapas de preparación, almacenamiento, transporte y entrega, cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente aplicable a la manipulación de alimentos y con estándares reconocidos de gestión de inocuidad alimentaria, tales como la Norma ISO 22000 o su equivalente. La entrega de los refrigerios deberá realizarse directamente en el lugar donde se desarrolle el evento, en el horario comprendido entre las 9:30 a.m. y las 10:00 a.m., conforme a la programación establecida por la entidad. Menú Primer Día (75 refrigerios) Cada refrigerio deberá contener como mínimo: Un (1) jugo natural de fruta (250 ml). Una (1) porción de fruta fresca de temporada. Una (1) opción de snack, a elección de la entidad o según disponibilidad, entre las siguientes alternativas: Galletas. Pastel de pollo. Sándwich. Ensalada de frutas. Menú Segundo Día (75 refrigerios) Cada refrigerio deberá contener como mínimo: Un (1) sándwich de jamón y queso. Un (1) jugo natural de fruta (250 ml). Una (1) galleta artesanal. Cantidad total requerida: 150 refrigerios. Unidad de medida: Unidad (UND), correspondiente a un refrigerio completo suministrado conforme a las especificaciones técnicas descritas.	150	\$ 29.000,00	\$ 5.510,00	\$ 34.510,00	\$ 5.176.500,00
2. SUMINISTRO DE ALMUERZOS El contratista deberá prestar el servicio de suministro de almuerzos tipo buffet en el lugar, fecha y horario establecidos por la Entidad,	120	\$ 65.000,00	\$ 12.350,00	\$ 77.350,00	\$ 9.282.000,00

garantizando la entrega entre las 12:00 m. y las 1:00 p.m. Los alimentos deberán ser preparados, manipulados, transportados y entregados bajo estrictas condiciones de higiene, inocuidad y calidad, preservando sus características organolépticas (olor, sabor, textura, color y temperatura), de conformidad con la normatividad sanitaria vigente y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Cada almuerzo deberá entregarse en empaque individual de alta resistencia, apto para el contacto con alimentos, que garantice su adecuada conservación y facilite un consumo práctico durante el desarrollo de la actividad. El menú será definido previamente por el supervisor del contrato, quien seleccionará una de las siguientes opciones: Opción 1. Menú Tipo Asado Cada almuerzo deberá contener como mínimo: 1. Proteína animal (300 g) •Combinación de tres carnes (res, cerdo y pollo). •Chorizo. •Morcilla o rellena. 2. Carbohidrato (150 g) Una de las siguientes opciones: •Papa asada o cocida. •Yuca asada o cocida. •Plátano asado. 3. Acompañamiento •Guacamole o ensalada fresca. 4. Bebida •Jugo natural de fruta con un volumen mínimo de 250 ml. Especificaciones Técnicas – Suministro de Almuerzos Día Dos Para el segundo día de actividades, el contratista deberá suministrar un total de ciento veinte (120) almuerzos, distribuidos en dos (2) servicios de sesenta (60) raciones cada uno. Cada almuerzo deberá estar conformado, como mínimo, por los siguientes componentes: Menú •Arroz mixto (150 g): Preparado con arroz blanco, verduras frescas y proteína cárnica (pollo, cerdo o res), debidamente sazonado y elaborado					
---	--	--	--	--	--

bajo condiciones que garanticen la calidad e inocuidad alimentaria. •Bandeja de pollo asado: Porción individual de pollo asado de mínimo 300 g, preparado al horno o a la brasa, con adecuada cocción, jugosidad y presentación. •Ensalada fresca (150 g): Elaborada con vegetales frescos de temporada y aderezo presentado por separado. •Bebida: Jugo natural de fruta con un volumen mínimo de 250 ml, servido en recipiente apto para alimentos. •Complementos: Cubiertos, servilleta y demás elementos necesarios para el consumo. Cada ración deberá entregarse en empaque individual resistente y apto para alimentos, garantizando la conservación de la temperatura, la calidad y las condiciones higiénico-sanitarias durante el transporte y la distribución. Condiciones Generales del Servicio 1.El menú definitivo será definido y aprobado previamente por el supervisor del contrato, quien podrá seleccionar cualquiera de las opciones descritas en las presentes especificaciones técnicas. 2.El contratista deberá garantizar que la preparación, manipulación, almacenamiento, transporte y entrega de los alimentos se realicen conforme a la normatividad sanitaria vigente, incluyendo el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y demás disposiciones aplicables al servicio de alimentación. 3.El suministro comprende el transporte de los alimentos hasta el lugar del evento, la entrega oportuna de las raciones, la provisión de cubiertos, servilletas y demás elementos desechables o biodegradables requeridos para su consumo. 4.Los empaques deberán ser resistentes, aptos para contacto con alimentos y diseñados para preservar la calidad, temperatura e integridad de los productos durante su distribución. 5.El contratista será responsable de garantizar la calidad, cantidad, presentación, oportunidad en la entrega e inocuidad de cada ración, así como de realizar una adecuada gestión y disposición de los residuos generados durante la prestación del servicio.					
--	--	--	--	--	--



6.La Entidad podrá verificar en cualquier momento el cumplimiento de las especificaciones técnicas y rechazar aquellos alimentos que no cumplan con las condiciones de calidad, gramaje, presentación o requisitos sanitarios establecidos en el contrato.					
3. ANIMADOR Prestación del servicio de animación para eventos institucionales, con el propósito de dinamizar la agenda programada, promover la participación de los asistentes y garantizar el adecuado desarrollo de las actividades mediante una conducción profesional, organizada e interactiva. Especificaciones Técnicas Mínimas El contratista deberá disponer de un (1) animador con experiencia comprobable en la conducción y moderación de eventos institucionales, académicos, empresariales o comunitarios, quien será responsable de: Presentar la programación del evento y realizar la apertura oficial de las actividades. Conducir el desarrollo de la agenda de manera dinámica, ordenada y acorde con el protocolo institucional. Presentar a los invitados, conferencistas, artistas, emprendedores o participantes, según corresponda. Motivar la participación del público mediante actividades de integración, interacción y entretenimiento apropiadas para el tipo de evento. Mantener una comunicación clara, respetuosa e inclusiva con los asistentes. Coordinar con el equipo logístico y el supervisor del contrato los tiempos de intervención y los cambios en la programación cuando sea necesario. Adaptar su presentación y lenguaje al perfil de los participantes y a la naturaleza del evento, manteniendo una imagen profesional en todo momento. Perfil Requerido El animador deberá contar con: Experiencia mínima de un (1) año en la conducción o animación de eventos institucionales, empresariales, académicos o comunitarios. Excelente expresión oral, manejo de público y habilidades de comunicación.	1	\$ 1.500.000,00	\$ 285.000,00	\$ 1.785.000,00	\$ 1.785.000,00

Capacidad para improvisar y resolver situaciones propias del desarrollo del evento sin afectar la programación. Presentación personal acorde con la imagen institucional y el carácter formal de la actividad. Alcance del Servicio El servicio comprende: Planeación y coordinación previa con la Entidad para conocer la agenda y los objetivos del evento. Animación y conducción durante el tiempo establecido en la programación. Acompañamiento permanente a las actividades protocolarias, culturales, académicas o recreativas que integren el evento. Coordinación con el operador logístico para garantizar el cumplimiento de los tiempos y la adecuada interacción con el público. Unidad de Medida Servicio (Sv): Prestación del servicio de un (1) animador para evento institucional, incluyendo la planeación, conducción y acompañamiento durante el tiempo programado por la Entidad.					
4. ALQUILER DE SONIDO PROFESIONAL El proponente deberá suministrar, en modalidad de alquiler, un sistema de sonido profesional completamente instalado y operativo, que incluya los siguientes elementos: • Dos (2) cabinas activas de 15 pulgadas, con capacidad para producir hasta 137 decibeles (dB), aptas para espacios abiertos o cerrados según condiciones del evento. • Una (1) consola análoga de mínimo 4 canales, compatible con los equipos proporcionados. • Cableado eléctrico completo y un punto principal de salida de energía con cuatro (4) salidas de 110 voltios, incluyendo extensiones eléctricas suficientes para cubrir las necesidades de distribución de energía en el área del evento. • Dos (2) micrófonos inalámbricos, con baterías y funcionamiento garantizado durante toda la jornada. Requisitos adicionales: • El sistema debe estar instalado y probado antes del inicio del evento, con ambientación musical adecuada durante el desarrollo de las actividades. • El proveedor debe contar con licencia vigente de funcionamiento y garantizar el cumplimiento de los derechos de	1	\$ 5.200.000,00	\$ 988.000,00	\$ 6.188.000,00	\$ 6.188.000,00

autor y reproducción musical, en conformidad con las disposiciones de SAYCO y ACINPRO. • Se deberá asegurar el correcto funcionamiento del sistema durante toda la jornada, con asistencia técnica disponible en sitio en caso de contingencias. (El cronograma de actividades, fechas de entrega, montaje, desmontaje e instrucciones específicas para la ejecución de cada uno de los servicios requeridos será entregado oportunamente por el supervisor del contrato designado por la entidad contratante. El proponente deberá ajustar su operación de manera coordinada y cumplir estrictamente con dichas directrices, sin excepción.)					
5. SUMINISTRO DE MANTELES Compra de manteles en Tela Tamaño: 230 x 120 cm Materiales: Lino o el algodón r o mezclas de algodón y poliéster con características de tratamiento anti manchas o resinados, Ventajas: Resistentes a las arrugas, lavables a máquina y que requieran planchado intensivo. * El supervisor del contrato proporcionará los archivos digitales con el diseño institucional correspondiente, los cuales deberán ser reproducidos con fidelidad por parte del proponente. logo en la esquina Fondo emprender y Sena	30	\$ 350.000,00	\$ 66.500,00	\$ 416.500,00	\$ 12.495.000,00
6 ALQUILER DE TARIMA El contratista deberá suministrar, instalar, mantener y desmontar una tarima modular para la realización de un evento institucional, garantizando condiciones de seguridad, estabilidad y funcionalidad durante todo el desarrollo de la actividad. Especificaciones Técnicas Mínimas Tipo de estructura: Tarima modular metálica de uso profesional para eventos. Dimensiones mínimas: 6 metros de largo x 4 metros de ancho x 0,60 metros de altura (o dimensiones definidas por la Entidad según la necesidad del evento). Superficie: Plataforma en madera o material antideslizante de alta resistencia, nivelada y apta para tránsito y permanencia de personas. Capacidad de carga: Mínimo 500 kg/m², garantizando la estabilidad para la ubicación de personal, mobiliario y equipos de sonido o audiovisuales.	1	\$ 2.500.000,00	\$ 475.000,00	\$ 2.975.000,00	\$ 2.975.000,00

Acabado: Cubrimiento con faldón en tela color negro o institucional, en perfecto estado, limpio y correctamente instalado. Accesos: Una (1) escalera con superficie antideslizante, pasamanos y condiciones de seguridad para el ingreso y salida de los participantes. Barandas de seguridad: Cuando la altura de la tarima o las condiciones del evento lo requieran, deberá contar con barandas laterales y posteriores. Alcance del Servicio El servicio deberá incluir: Transporte de la estructura hasta el lugar del evento. Montaje, nivelación y aseguramiento de la tarima por personal capacitado. Permanencia de personal técnico para atender cualquier requerimiento relacionado con la estructura durante el evento, cuando sea solicitado por la Entidad. Desmontaje y retiro total de la estructura una vez finalizada la actividad. Limpieza del área intervenida y disposición adecuada de los residuos generados durante el montaje y desmontaje. Condiciones de Calidad y Seguridad La estructura deberá encontrarse en óptimas condiciones físicas y mecánicas, libre de deformaciones, corrosión o elementos que representen riesgo para los usuarios. El contratista será responsable de garantizar la estabilidad y seguridad de la tarima durante todo el evento, cumpliendo con la normativa vigente en materia de seguridad para espectáculos y eventos públicos. Todos los elementos estructurales deberán estar correctamente ensamblados y asegurados, evitando desplazamientos, desniveles o vibraciones que puedan afectar el desarrollo de la actividad. El contratista asumirá la responsabilidad por cualquier daño o incidente derivado de una inadecuada instalación o del incumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas. Unidad de Medida Servicio de alquiler, montaje, permanencia y desmontaje de una (1) tarima modular para evento institucional.					
---	--	--	--	--	--



7. SUMINISTRO DE PANCARTA Compra de Pancarta de 3.00 metros x 1:30 cm Emprendimiento aviso Suministro e instalación de una (1) pancarta institucional para la identificación, ambientación y apoyo visual de eventos, actividades académicas, empresariales o institucionales. Especificaciones Técnicas Mínimas Elemento: Pancarta institucional impresa. Material: Lona banner en PVC de alta resistencia, calibre mínimo de 13 oz, apta para uso en interiores y exteriores. Dimensiones: 3,00 metros de ancho x 1,30 metro de alto (o las dimensiones requeridas por la Entidad). Sistema de impresión: Impresión digital a full color (CMYK), resolución mínima de 720 dpi, garantizando alta definición, nitidez y fidelidad en los colores. Acabados: Doblado perimetral reforzado y ojales metálicos galvanizados distribuidos uniformemente para facilitar su instalación y asegurar su estabilidad. Diseño: Deberá incorporar la imagen institucional, logotipos, textos, gráficos y demás elementos suministrados o aprobados por la Entidad antes de su impresión. Resistencia: Material impermeable, resistente a la humedad, exposición solar moderada, rasgado y manipulación frecuente. Alcance del Servicio El contratista deberá: Realizar la producción e impresión de la pancarta conforme al diseño aprobado por la Entidad. Garantizar la calidad de la impresión, uniformidad de colores y correcta ubicación de los elementos gráficos. Entregar la pancarta completamente terminada, con los acabados y accesorios necesarios para su instalación. Transportar el elemento hasta el lugar indicado por la Entidad, asegurando su protección para evitar daños durante el traslado. Condiciones de Calidad La pancarta deberá entregarse libre de manchas, pliegues, roturas, deformaciones o defectos de impresión. La impresión deberá presentar colores uniformes, imágenes nítidas y textos completamente legibles.	1	\$ 850.000,00	\$ 161.500,00	\$ 1.011.500,00	\$ 1.011.500,00
--	----------	----------------------	----------------------	------------------------	------------------------

Los materiales utilizados deberán ser de primera calidad y garantizar una adecuada durabilidad durante el desarrollo del evento. Unidad de Medida Suministro de una (1) pancarta institucional impresa con las especificaciones técnicas establecidas.					
8. SUMINISTRO DE PANCARTA Compra de Pancarta Para los stands de carpas de 150 Cm x 40 cm pita o cordón de amarre y ser con un espacio en blanco que se borrrable para colocar nombre de la empresa Elemento: Pancarta institucional impresa. Material: Lona banner en PVC de alta resistencia, calibre mínimo de 13 oz, apta para uso en interiores y exteriores. Dimensiones: 1:50 metros de ancho x 40 cm de alto (o las dimensiones requeridas por la Entidad). Sistema de impresión: Impresión digital a full color (CMYK), resolución mínima de 720 dpi, garantizando alta definición, nitidez y fidelidad en los colores. Acabados: Dobladillo perimetral reforzado y ojales metálicos galvanizados distribuidos uniformemente para facilitar su instalación y asegurar su estabilidad. Diseño: Deberá incorporar la imagen institucional, logotipos, textos, gráficos y demás elementos suministrados o aprobados por la Entidad antes de su impresión. Resistencia: Material impermeable, resistente a la humedad, exposición solar moderada, rasgado y manipulación frecuente.	30	\$ 280.000,00	\$ 53.200,00	\$ 333.200,00	\$ 9.996.000,00
VALOR TOTAL CON IMPUESTOS					\$ 48.909.000,00

Sin otro particular, agradecemos su atención y quedamos atentos a su respuesta.

Cordialmente,



DANNY FALPE OROZCO BALAGUERA
CC 3104136921
DIRECCIÓN: CRA 31 A BIS 4 A -44