

PICARDIAS®

# HALLOWEEN





**PICARDIAS®**

**Srs.  
SENA**

Nos dirigimos a usted para ponernos a su entera disposición a través de nuestro portafolio de servicios, el cual muy seguramente le será de gran utilidad, teniendo en cuenta que **PICARDIAS®** es la empresa multinacional líder en organización logística integral de eventos, creada y constituida a través de herramientas como la lúdica, el tiempo libre y los juegos urbanos.

Todos estos elementos han hecho de **PICARDIAS®** una empresa especializada en el desarrollo de programas tanto para las familias como para las empresas, por esto y muchas razones más ponemos a su disposición la siguiente cotización.

| <div> </div> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <div>SOLICITUD DE CONTRATACION MININA CUANTIA</div> <div>FERIA DE EMPRENDIMIENTO</div> <div>24 y 25 de Julio de 2026</div> |                    |                |       |                                    |              |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------|-------|------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIPCION Y CLASIFICACION DE BIENES Y SERVICIOS                                                                                                                               | DESCRIPCION TECNICA MINIMA REQUERIDA DEL BIEN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | UNIDAD DE MEDIDA                                                                                                           | CANTIDAD A COTIZAR | VALOR UNITARIO | IVA   | VALOR UNITARIO TOTAL CON IMPUESTOS | VALOR TOTAL  |                                                                                      |
| GESTIÓN DE EVENTOS                                                                                                                                                              | <div>1.SUMINISTRO DE REFRIGERIOS</div> <div>El contratista deberá prestar el servicio de suministro de refrigerios distribuidos de la siguiente manera:</div> <div>Primer día: 75 refrigerios.</div> <div>Segundo día: 75 refrigerios.</div> <div>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.</div> <div>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.</div> <div>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.</div> <div>Menú Primer Día (75 refrigerios)</div> <div>Cada refrigerio deberá contener como mínimo:</div> <div>Un (1) jugo natural de fruta (250 ml).</div> <div>Una (1) porción de fruta fresca de temporada.</div> | UNIDAD                                                                                                                     | 150                | 18.000         | 3.420 | \$ 21.420                          | \$ 3.213.000 |                                                                                      |



|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |               |     |         |       |                   |                     |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----|---------|-------|-------------------|---------------------|
| <b>GESTIÓN DE EVENTOS</b> | <p><b>2. SUMINISTRO DE ALMUERZOS</b></p> <p>El contratista deberá prestar el servicio de suministro de almuerzos tipo buffet en el lugar, fecha y horario establecidos por la Entidad, garantizando la entrega entre las 12:00 m y las 1:00 p.m.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>El menú será definido previamente por el supervisor del contrato, quien seleccionará una de las siguientes opciones:</p> <hr/> <p>Opción 1. Menú Tipo Asado</p> <p>Cada almuerzo deberá contener como mínimo:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Proteína animal (300 g)</li></ol> <ul style="list-style-type: none"><li>•Combinación de tres carnes (res, cerdo y pollo).</li><li>•Chorizo.</li><li>•Morcilla o rellena.</li></ul> <ol style="list-style-type: none"><li>2. Carbohidrato (150 g)</li></ol> <p>Una de las siguientes opciones:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>•Papa asada o cocida.</li><li>•Yuca asada o cocida.</li><li>•Plátano asado.</li></ul> <ol style="list-style-type: none"><li>3. Acompañamiento</li></ol> <ul style="list-style-type: none"><li>•Guacamole o ensalada fresca.</li></ul> <ol style="list-style-type: none"><li>4. Bebida</li></ol> <ul style="list-style-type: none"><li>•Jugo natural de fruta con un volumen mínimo de 250 ml.</li></ul> <hr/> <p>Especificaciones Técnicas – Suministro de Almuerzos Día Dos</p> <p>Para el segundo día de actividades, el contratista deberá suministrar un total de ciento</p> | <b>UNIDAD</b> | 120 | 35.000  | 6.650 | <b>\$ 41.650</b>  | <b>\$ 4.998.000</b> |
| <b>LOGISTICA</b>          | <p><b>3. ANIMADOR</b></p> <p>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.</p> <p>Especificaciones Técnicas Mínimas</p> <p>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:</p> <p>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.</p> <p>Presentar a los invitados, conferencistas, artistas, emprendedores o participantes, según corresponda.</p> <p>Motivar la participación del público mediante actividades de integración, interacción y entretenimiento apropiadas para el tipo de evento.</p> <p>Mantener una comunicación clara, respetuosa e inclusiva con los asistentes.</p> <p>Coordinar con el equipo logístico y el supervisor del contrato los tiempos de intervención y los cambios en la programación cuando sea necesario.</p> <p>Adaptar su presentación y lenguaje al perfil de los participantes y a la naturaleza del evento, manteniendo una imagen profesional en todo momento.</p> <p>Perfil Requerido</p> <p>El animador deberá contar con:</p> <p>Experiencia mínima de un (1) año en la conducción o animación de eventos institucionales, empresariales, académicos o comunitarios.</p> <p>Excelente expresión oral, manejo de público y habilidades de comunicación.</p> <p>Capacidad para improvisar y resolver situaciones propias del desarrollo del evento sin</p>                                                                                                                                                                | <b>UNIDAD</b> | 1   | 350.000 | ##### | <b>\$ 416.500</b> | <b>\$ 416.500</b>   |

**LOGISTICA****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 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.)

**UNIDAD**

1

1.632.100

#####

**\$ 1.942.199****\$ 1.942.199****SERVICIOS TEMPORALES DE  
COMPRA Y LOGISTICA****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

**UNIDAD**

30

130.000

#####

**\$ 154.700****\$ 4.641.000**



|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |        |       |           |       |              |               |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|-----------|-------|--------------|---------------|
| <b>SERVICIOS TEMPORALES DE COMPRA Y LOGÍSTICA</b> | <b>6. ALQUILER DE TARIMA</b><br>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.<br>Especificaciones Técnicas Mínimas<br>Tipo de estructura: Tarima modular metálica de uso profesional para eventos.<br>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).<br>Superficie: Plataforma en madera o material antideslizante de alta resistencia, nivelada y apta para tránsito y permanencia de personas.<br>Capacidad de carga: Mínimo 500 kg/m², garantizando la estabilidad para la ubicación de personal, mobiliario y equipos de sonido o audiovisuales.<br>Acabado: Cubrimiento con faldón en tela color negro o institucional, en perfecto estado, limpio y correctamente instalado.<br>Accesos: Una (1) escalera con superficie antideslizante, pasamanos y condiciones de seguridad para el ingreso y salida de los participantes.<br>Barandas de seguridad: Cuando la altura de la tarima o las condiciones del evento lo requieran, deberá contar con barandas laterales y posteriores. | UNIDAD | 1     | 1.100.000 | ##### | \$ 1.188.000 | \$ 1.188.000  |
| <b>SERVICIOS TEMPORALES DE COMPRA Y LOGÍSTICA</b> | <b>7. SUMINISTRO DE PANCARTA</b><br>Compra de Pancarta de 3.00 metros x 1:30 cm. Emprendimiento aviso<br>Suministro e instalación de una (1) pancarta institucional para la identificación, ambientación y apoyo visual de eventos, actividades académicas, empresariales o institucionales.<br>Especificaciones Técnicas Mínimas<br>Elemento: Pancarta institucional impresa.<br>Material: Lona banner en PVC de alta resistencia, calibre mínimo de 13 oz, apta para uso en interiores y exteriores.<br>Dimensiones: 3,00 metros de ancho x 1,30 metro de alto (o las dimensiones requeridas por la Entidad).<br>Sistema de impresión: Impresión digital a full color (CMYK), resolución mínima de 720 dpi, garantizando alta definición, nitidez y fidelidad en los colores.<br>Acabados: Doble dilla perimetral reforzada y cables metálicos galvanizados distribuidos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | UNIDAD | 1     | 400.000   | ##### | \$ 432.000   | \$ 432.000    |
| <b>SERVICIOS TEMPORALES DE COMPRA Y LOGÍSTICA</b> | <b>8. SUMINISTRO DE PANCARTA</b><br>Compra de Pancarta Para los stand 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.<br>Material: Lona banner en PVC de alta resistencia, calibre mínimo de 13 oz, apta para uso en interiores y exteriores.<br>Dimensiones: 1:50 metros de ancho x 40 cm de alto (o las dimensiones requeridas por la Entidad).<br>Sistema de impresión: Impresión digital a full color (CMYK), resolución mínima de 720                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | UNIDAD | 30    | 230.000   | ##### | \$ 248.400   | \$ 7.452.000  |
|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |        | TOTAL |           |       |              | \$ 24.282.699 |



**PICARDIAS®**

### **TERMINOS Y CONDICIONES**

- Para la realización del evento debe existir un abono del 50% del valor total. El cliente proporciona el transporte
- Cualquier modificación adicional se debe hacer 48 horas antes de la fecha estipulada para la realización del evento.
- El cliente proporciona el almuerzo de las personas
- Esta propuesta no es la final según lo que solicite el cliente se puede hacer las modificaciones correspondientes a ella.
- Incluye el material necesario para el desarrollo de la actividad

### **FORMA DE PAGO:**

Ponemos a su disposición los siguientes medios de pago:

\*Abono (50%) para reservar el evento a la cuenta AHORROS N° 008600879111 DAVIVIENDA a NOMBRE DE PICARDIAS RECREACION EVENTOS Y DECORACION o a la cuenta de AHORROS N° 18600008513 BANCOLOMBIA NIT 902075173-1 y Saldo el día a realizar en efectivo a los recreadores.

Cada una de nuestras actividades incluye:

- Planeación, organización, ejecución y control del programa.
- Materiales necesarios para el buen desarrollo de la actividad.

Recuerde que **PICARDIAS®** le ofrece la mejor calidad y recurso humano, teniendo en cuenta que son 44 años de experiencia, quedamos atentos a su pronta respuesta.

CRISTIAN ROMERO

Asesor comercial

**PICARDIAS®**

CASA MATRIZ

3212498247

ventas@picardias.com.co