

Bogotá, Agosto 27 de 2026

Señores:

INSTITUTO DE RECREACION Y DEPORTES ANAPOIMA "IMRDA"

Dto Contratación

Cordial Saludo

Con la presente nos permitimos cotizar la siguiente ficha técnica, "**SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO Y DE PRODUCCIÓN PARA EL DESARROLLO DEL VIII FESTIVAL GASTRONÓMICO ANAPOIMA CLIMATURÍSTICA 2026.**"

COTIZACIÓN								
Ítem	Descripción	unidad de medida	can	valor unitario	(%) iva	valor IVA	subtotal (uni+iva)	Valor Total
1	ADECUACIÓN ZONA DE COMEDOR	Unidad	30	\$ 29.000	0%	\$ -	\$ 29.000	\$ 870.000
	Mediante el alquiler de mesas de comedor con las siguientes especificaciones:							
	Medidas							
	Minimas mesas							
	Deberán estar disponible durante los 3 días del festival, desde el montaje de la inauguración del festival, hasta el cierre del evento							
	Ubicación: Comedor permanente en el parque Simon Bolivar							
	Deberá estar instalado un (1) día antes del primer día del evento							



2	ADECUACIÓN DE LA SONA DE COMEDORES DE LAS ISLAS (JUEGO DE MESAS CON PARASOL) Con las siguientes especificaciones <table><tr><th colspan="2">Base y Parasol</th></tr><tr><td>Base incluida</td><td>En hierro o tubería que sostenga el conjunto de brisas fuertes (10 unidades)</td></tr><tr><td>Parasol Central</td><td>Diámetro 2,70 cm (10 unidades)</td></tr><tr><td>Tipo de sombrilla</td><td>Central</td></tr><tr><td>Parasol reclinable</td><td>Sí y con perilla de recoger</td></tr><tr><td>Material de la sombrilla</td><td>Poliéster con protección UV e impermeable</td></tr><tr><td>Altura de asta de la sombrilla</td><td>2,50 cm</td></tr><tr><td>Material de la estructura</td><td>Aluminio</td></tr><tr><th colspan="2">Mesas</th></tr><tr><td>Forma</td><td>Cuadrada de 4 puestos</td></tr><tr><td>Material</td><td>Polipropileno con filtro UV</td></tr><tr><td>Medidas</td><td>74 cm X 74 cm X 75 cm de alto</td></tr></table> El presente juego se alquila sin sillas - Deberán estar disponibles durante los 3 días de festival desde el montaje de la inauguración del festival hasta el cierre del evento. Ubicación en el comedor permanente en el parque principal Simón Bolívar 	Base y Parasol		Base incluida	En hierro o tubería que sostenga el conjunto de brisas fuertes (10 unidades)	Parasol Central	Diámetro 2,70 cm (10 unidades)	Tipo de sombrilla	Central	Parasol reclinable	Sí y con perilla de recoger	Material de la sombrilla	Poliéster con protección UV e impermeable	Altura de asta de la sombrilla	2,50 cm	Material de la estructura	Aluminio	Mesas		Forma	Cuadrada de 4 puestos	Material	Polipropileno con filtro UV	Medidas	74 cm X 74 cm X 75 cm de alto	Juego	20	\$ 77.000	0%	\$ -	\$ 77.000	\$ 1.540.000
Base y Parasol																																
Base incluida	En hierro o tubería que sostenga el conjunto de brisas fuertes (10 unidades)																															
Parasol Central	Diámetro 2,70 cm (10 unidades)																															
Tipo de sombrilla	Central																															
Parasol reclinable	Sí y con perilla de recoger																															
Material de la sombrilla	Poliéster con protección UV e impermeable																															
Altura de asta de la sombrilla	2,50 cm																															
Material de la estructura	Aluminio																															
Mesas																																
Forma	Cuadrada de 4 puestos																															
Material	Polipropileno con filtro UV																															
Medidas	74 cm X 74 cm X 75 cm de alto																															
3	ADECUACIÓN DE ZONA DE LAVADO Suministro e instalación de los siguientes elementos con las especificaciones enumeradas a continuación: <table><tr><th colspan="2">LAVAPLATOS CON DOBLE POZUELO (1 unidad)</th></tr><tr><td>salpicadero</td><td>Sí de 7 cm – 10 cm</td></tr><tr><td>Material</td><td>acero inoxidable con</td></tr><tr><td>Medidas</td><td>90 cm de alto X 150 cm de largo – 160 cm X 50 cm de ancho</td></tr><tr><td>Calibre</td><td>14 (antiácidos) - 18</td></tr><tr><td>bandeja o entrepaño inferior (opcional)</td><td>sí, deberá estar soldada a las patas</td></tr><tr><td>grifería y accesorios acoples manijas</td><td>sí</td></tr><tr><td>Acabado</td><td>satinado</td></tr><tr><td>punto y servicio de agua limpia</td><td>sí</td></tr><tr><td>Salida en tubería de 5 pulgadas para aguas residuales (sucias)</td><td>sí, conectado probado</td></tr><tr><td>medidas de las pocetas</td><td>50 cm X 40 cm X 30 cm</td></tr><tr><td>pocetas con aristas redondeadas</td><td>Sí para máxima seguridad</td></tr></table> 	LAVAPLATOS CON DOBLE POZUELO (1 unidad)		salpicadero	Sí de 7 cm – 10 cm	Material	acero inoxidable con	Medidas	90 cm de alto X 150 cm de largo – 160 cm X 50 cm de ancho	Calibre	14 (antiácidos) - 18	bandeja o entrepaño inferior (opcional)	sí, deberá estar soldada a las patas	grifería y accesorios acoples manijas	sí	Acabado	satinado	punto y servicio de agua limpia	sí	Salida en tubería de 5 pulgadas para aguas residuales (sucias)	sí, conectado probado	medidas de las pocetas	50 cm X 40 cm X 30 cm	pocetas con aristas redondeadas	Sí para máxima seguridad	Unidad	1	\$ 5.300.000	0%	\$ -	\$ 5.300.000	\$ 5.300.000
LAVAPLATOS CON DOBLE POZUELO (1 unidad)																																
salpicadero	Sí de 7 cm – 10 cm																															
Material	acero inoxidable con																															
Medidas	90 cm de alto X 150 cm de largo – 160 cm X 50 cm de ancho																															
Calibre	14 (antiácidos) - 18																															
bandeja o entrepaño inferior (opcional)	sí, deberá estar soldada a las patas																															
grifería y accesorios acoples manijas	sí																															
Acabado	satinado																															
punto y servicio de agua limpia	sí																															
Salida en tubería de 5 pulgadas para aguas residuales (sucias)	sí, conectado probado																															
medidas de las pocetas	50 cm X 40 cm X 30 cm																															
pocetas con aristas redondeadas	Sí para máxima seguridad																															



4	CAMISA POLO Camibuso tipo polo color blanco con cuello y puño en rib, con dos o tres broches en la parte superior delantera para ampliar la abertura del cuello. Material de la tela: 30% algodón, 70% poliéster Con dos bordados de acuerdo a diseño entregado por el supervisor Tallas: S, M, L, XL Y XXL de acuerdo a solicitud del supervisor para dama o caballero 	Unidad	60	\$ 45.000	19%	\$ 8.550	\$ 53.550	\$ 3.213.000
	Estas deberán ser entregadas el día miércoles 16 de septiembre del 2026 en las instalaciones de la Secretaría de Turismo y Sectores Económicos							
5	DELANTAL (PETO) Delantal Peto en material gabardina color blanco de 80 cm, composición 65% poliéster 35% algodón, bolsillo frontal, hebilla reguladora, con dos logos bordados de 10cm (diseño acorde con la actividad a realizar y con visto bueno del 	Unidad	40	\$ 80.000	19%	\$ 15.200	\$ 95.200	\$ 3.808.000
	Estas deberán ser entregadas el día miércoles 16 de septiembre del 2026 en las instalaciones de la Secretaría de Turismo y Sectores Económicos							
6	GORRAS DE RECORDATORIO DEL EVENTO Adquisición de gorras 6 cascos en dril esmerilado, 4 ojete bordados, visera indeformable, 6 costuras, botón forrado, frente fusionado, encintado interior, tafilete absorbente en poliéster algodón, cierre de hebilla metálica, con 2 logos estampados, (diseño acorde con la actividad a realizar y con visto bueno del supervisor.) para niños y adultos. Estas deberán ser entregadas el día miércoles 16 de septiembre del 2026 en las instalaciones de la Secretaría de Turismo y Sectores Económicos	unidad	200	\$ 29.000	19%	\$ 5.510	\$ 34.510	\$ 6.902.000
7	ALQUILER DE CARPAS Alquiler de 30 carpas estilo 4 aguas, con medidas de 3x3m, totalmente blancas, estructura en tubería cuadrada encerchada y de fácil ensamblaje, techo en lona PVC 100% impermeable. Las carpas deben estar instaladas el miércoles 19 de 	Global	1	\$ 20.000.000	19%	\$ 3.800.000	\$ 23.800.000	\$ 23.800.000



8	PERSONAL DE LOGÍSTICA Con las siguientes especificaciones técnicas: <table><tr><th colspan="2">Pax Logística</th></tr><tr><td rowspan="4">Documentos solicitados vigentes</td><td>Experiencia certificada en mínimo tres (03) eventos similares</td></tr><tr><td>Será responsabilidad del contratista el traslado del personal de logística, alimentación y hospedaje según el caso.</td></tr><tr><td>Debe portar la indumentaria adecuada para la labor (uniforme, zapatos)</td></tr><tr><td>Tiempo de servicio máximo 8 horas por turno (preparación e instalación del evento – servicio durante el evento instalación y recogida de la cocina para cada show, bajo la carpa de servicio– servicio post evento o recogida) para los días del 16 al 20 de septiembre del 2026</td></tr></table>	Pax Logística		Documentos solicitados vigentes	Experiencia certificada en mínimo tres (03) eventos similares	Será responsabilidad del contratista el traslado del personal de logística, alimentación y hospedaje según el caso.	Debe portar la indumentaria adecuada para la labor (uniforme, zapatos)	Tiempo de servicio máximo 8 horas por turno (preparación e instalación del evento – servicio durante el evento instalación y recogida de la cocina para cada show, bajo la carpa de servicio– servicio post evento o recogida) para los días del 16 al 20 de septiembre del 2026	Unidad	4	\$ 800.000	0%	\$ -	\$ 800.000	\$ 3.200.000													
Pax Logística																												
Documentos solicitados vigentes	Experiencia certificada en mínimo tres (03) eventos similares																											
	Será responsabilidad del contratista el traslado del personal de logística, alimentación y hospedaje según el caso.																											
	Debe portar la indumentaria adecuada para la labor (uniforme, zapatos)																											
	Tiempo de servicio máximo 8 horas por turno (preparación e instalación del evento – servicio durante el evento instalación y recogida de la cocina para cada show, bajo la carpa de servicio– servicio post evento o recogida) para los días del 16 al 20 de septiembre del 2026																											
9	RECONOCIMIENTO EXPOSITORES: Con las siguientes especificaciones técnicas: <table><tr><th colspan="2">TROFEOS ESPECIALES PREMIACIÓN</th></tr><tr><td>Tipo</td><td>Artesanal</td></tr><tr><td>Decoración</td><td>Elemento de cocina, en acero inoxidable rústico</td></tr><tr><td>longitud del mismo</td><td>20 cm – 25 cm</td></tr><tr><td>incrustación</td><td>En fotograbado con logo del evento</td></tr><tr><td>base del empotrado</td><td>Sobre base en madera</td></tr><tr><td>medidas base</td><td>6 cm alto X 18 cm ancho X 8 cm de fondo</td></tr><tr><td>placa</td><td>En acero inoxidable fotograbada</td></tr><tr><td>textos y logos</td><td>A solicitud del supervisor del contrato</td></tr><tr><td>Elemento decorativo</td><td>A elección del supervisor del contrato</td></tr></table> 	TROFEOS ESPECIALES PREMIACIÓN		Tipo	Artesanal	Decoración	Elemento de cocina, en acero inoxidable rústico	longitud del mismo	20 cm – 25 cm	incrustación	En fotograbado con logo del evento	base del empotrado	Sobre base en madera	medidas base	6 cm alto X 18 cm ancho X 8 cm de fondo	placa	En acero inoxidable fotograbada	textos y logos	A solicitud del supervisor del contrato	Elemento decorativo	A elección del supervisor del contrato	Unidad	5	\$ 350.000	19%	\$ 66.500	\$ 416.500	\$ 2.082.500
TROFEOS ESPECIALES PREMIACIÓN																												
Tipo	Artesanal																											
Decoración	Elemento de cocina, en acero inoxidable rústico																											
longitud del mismo	20 cm – 25 cm																											
incrustación	En fotograbado con logo del evento																											
base del empotrado	Sobre base en madera																											
medidas base	6 cm alto X 18 cm ancho X 8 cm de fondo																											
placa	En acero inoxidable fotograbada																											
textos y logos	A solicitud del supervisor del contrato																											
Elemento decorativo	A elección del supervisor del contrato																											
10	RECONOCIMIENTO EXPOSITORES: Con las siguientes especificaciones técnicas: <table><tr><th colspan="2">TROFEOS AGRADECIMIENTO</th></tr><tr><td>tipo</td><td>Placa trofeo</td></tr><tr><td>grabación</td><td>Alpaca pulida brillo</td></tr><tr><td>confección</td><td>Grabado de pantógrafo</td></tr><tr><td>medidas</td><td>22 cm de largo X 16 cm de ancho</td></tr><tr><td>forma</td><td>Recta y plegada de 4 m. m. de grosor</td></tr><tr><td>esquinas</td><td>Rectas adornadas con clavos y texto</td></tr><tr><td>texto</td><td>Resaltado en el color del material</td></tr><tr><td>diseños</td><td>A solicitud del supervisor del contrato</td></tr></table>	TROFEOS AGRADECIMIENTO		tipo	Placa trofeo	grabación	Alpaca pulida brillo	confección	Grabado de pantógrafo	medidas	22 cm de largo X 16 cm de ancho	forma	Recta y plegada de 4 m. m. de grosor	esquinas	Rectas adornadas con clavos y texto	texto	Resaltado en el color del material	diseños	A solicitud del supervisor del contrato	Unidad	47	\$ 200.000	19%	\$ 38.000	\$ 238.000	\$ 11.186.000		
TROFEOS AGRADECIMIENTO																												
tipo	Placa trofeo																											
grabación	Alpaca pulida brillo																											
confección	Grabado de pantógrafo																											
medidas	22 cm de largo X 16 cm de ancho																											
forma	Recta y plegada de 4 m. m. de grosor																											
esquinas	Rectas adornadas con clavos y texto																											
texto	Resaltado en el color del material																											
diseños	A solicitud del supervisor del contrato																											



11	ALQUILER PANTALLA LED Con las siguientes especificaciones técnicas: 1 pantalla led p.3 píxel Out Door de 4 x 3 metros 1 cámara full HD AJ-PX270, micro P2 de mano AVC-ULTRA HD, sensor de imagen 3MOS Trípode 3 operarios, siesta de elevadores o truss. por los 3 días de duración del evento. El sistema de video debe tener antena trasmisora de imagen inalámbrica de la cámara a la pantalla, con el fin de poder transmitir de 50 a 80 metros de los shows de cocina al circuito de video.	Día	3	\$ 2.800.000	0%	\$ -	\$ 2.800.000	\$ 8.400.000
12	ALQUILER SISTEMA DE SONIDO Y LUCES Con las siguientes especificaciones técnicas SONIDO 1 cosnsola de sonido digital MIDAS 32 pro 1 Rack de procesos Drive Rack 260 1 Rack de potencias FT 10,000 LAB GROUPEN "2" 6 cabinas Line Array, HDL 20A RCF,4 subwoofer SW18 potencia 2500WRMS 2 Bumper para colgado d sistema Line Array 4 monitores de piso (Yorkville NX750P) Además de: • 2 micrófonos inalámbricos Sennheiser Shure • 2 micrófonos inalámbricos Sennheiser Shure • 2 micrófonos alámbricos SHURE SM 57 – SM 58 Sennheiser 835 Beyerdynamic • 8 bases de pie para micrófonos alámbricos e inalámbricos • 2 cajas directas • 20 cables de línea y micrófono 1sistema de cableado Speakon - 1 ingeniero de sonido • 2 auxiliares de sonido • 1 rack de cables para estéreo xlr • 1 planta eléctrica de 70Kwa • 2 micrófonos de diadema con una banda ancha sintonizable de hasta 42 MHz en un rango estable de frecuencia UHF y una configuración rápida y simultánea de hasta 12 sistemas conectados. • Robusto transmisor inalámbrico y resistente micrófono de respuesta ME 3-II con una alta inteligibilidad del habla para uso del escenario o cocina principal. • Receptor Half-Rack True Diversity en una carcasa completamente de metal con intuitiva pantalla LCD para un control total de audio. • Sistema de Sincronización inalámbrica entre transmisor y receptor mediante infrarrojos para interacción con el público en vivo. LUCES • 14 cabezas móviles: Lámpara (230W), Fijos: 17 gobos + abierto, efecto shake de alta velocidad. PRISMA DE 8 CARAS, ÓPTICA: GRUPO ÓPTICO DE 3 LENTES HQ, ENFOQUE: 0-33", RUEDA DE COLORES 14 + ABIERTO, FILTRO DE FROST, 16 canales DMX, Shutter mecánico y estrobo ajustable, dimmer mecánico • 10 pares LED LP009N, 54 LED * 3W RGBWA (R: 12, G: 12, B: 12, W: 12, A: 6), 180W • Modo: automático/ audio - rítmico/ DMX/ master – Slave, 4 /8 canales DMX • Dimensiones: 49 cm x 49 cm x 32 cm • Peso: 2.85 kg.	Día	3	\$ 5.000.000	0%	\$ -	\$ 5.000.000	\$ 15.000.000



13	TRANSMISIÓN POR STREAMING • Cámara full HD aj-px270, MICRO P2 de mano AVC-ULTRA HD, Sensor de imagen 3MOS. • Trípode 66-63 a profesional para cámaras de video HD AJ-PX270 con cabeza fluida universal, altura mínima 47cm, altura máxima 1.66 mtrs, peso 2Kg. • Computador con procesador en tecnología ARM y sistema operativo basado en OS X, 16 GBS de memoria RAM y puertos Thunderbolt • Capturadora de Video STREAMING FHD, HD, HDMI, 4K, USB, 2 XBOX, PS4	Día	3	\$ 1.800.000	0%	\$ -	\$ 1.800.000	\$ 5.400.000
14	ALIMENTACIÓN Con las siguientes especificaciones Servida a la mesa o de ser requerido empacados en recipientes biodegradables de acuerdo a las siguientes especificaciones: Almuerzo (Opciones para variar por día) • Opción 1: 1 proteína (pechuga, carne o lomo de cerdo), arroz, 1 legumbre (frijol o lentejas), 1 sopa de vegetales, ensalada, 1 acompañamiento (tajadas de plátano, papas francesas, o papas saladas) y jugo natural. • Opción 2: Arroz con pollo, ensalada, 1 acompañamiento (tajadas de plátano, papas francesas, o papas saladas) y jugo natural. La comida debe estar a temperatura ideal (Calientes) para conservar su inocuidad y cumpliendo las buenas prácticas de manipulación de alimentos. Además de disponer servilletas, cubiertos y servicio para la entrega de alimentos.	Unidad	50	\$ 26.000	0%	\$ -	\$ 26.000	\$ 1.300.000
15	REFRIGERIOS Con las siguientes especificaciones Para los Artistas de los Grupos Culturales y el Personal de Logística y de oficina. Pastel de pollo con masa de hojaldre Bebida gaseosa sabores surtidos Presentación envase pet de 250 ml Servido en empaque individual térmico, con servilleta y biodegradable para conservar la temperatura.	Unidad	80	\$ 13.000	0%	\$ -	\$ 13.000	\$ 1.040.000
16	COCTEL FRUTA Variedad de cocteles de 200 ml sin licor para el lanzamiento del Festival Gastronómico, los cuales deben tener disponible: 1.COCTEL TROPICAL: Mezcla entre jugo de naranja, maracuyá o mandarina, cubos de hielo extracto de cereza y gotas amargas servido en vaso de cristal y decoración de acuerdo a la celebración. 2.DAY ON THE BEACH: Mezcla entre jugo de naranja, jugo de piña, granadina, fresa, cubos de hielo, servido en vaso de cristal y decoración de acuerdo a la celebración. PIÑA COLADA: Mezcla entre jugo de piña, helado de vainilla, extracto de coco, en cubos de hielo, decoración de acuerdo a la celebración.	Unidad	100	\$ 26.000	0%	\$ -	\$ 26.000	\$ 2.600.000



17	SERVICIO TRANSPORTE EXTERNO RUTA: BOGOTÁ – ANAPOIMA – BOGOTÁ		Ruta	1	\$ 3.200.000	0%	\$ -	\$ 3.200.000	\$ 3.200.000														
	<table><tr><th colspan="2">Especificaciones técnicas del servicio</th></tr><tr><td>Automotor</td><td>Bús</td></tr><tr><td>Capacidad de pasajeros</td><td>Treinta (30) pax</td></tr><tr><td>Aireación</td><td>Aire Acondicionado</td></tr><tr><td>Conductor principal</td><td>1</td></tr><tr><td>Ruta</td><td>Bogotá – Anapoima – Bogotá</td></tr></table>									Especificaciones técnicas del servicio		Automotor	Bús	Capacidad de pasajeros	Treinta (30) pax	Aireación	Aire Acondicionado	Conductor principal	1	Ruta	Bogotá – Anapoima – Bogotá		
	Especificaciones técnicas del servicio																						
	Automotor	Bús																					
	Capacidad de pasajeros	Treinta (30) pax																					
	Aireación	Aire Acondicionado																					
	Conductor principal	1																					
	Ruta	Bogotá – Anapoima – Bogotá																					
	<table><tr><th colspan="2">Documentos y/o requisitos del automotor</th></tr><tr><td>Tarjeta de operación</td><td>Vigente</td></tr><tr><td>Certificado de revisión técnico mecánica</td><td>Vigente</td></tr><tr><td>Licencia de conductor según corresponda</td><td>Vigente</td></tr><tr><td>Seguro de responsabilidad civil contractual y extra contractual</td><td>Vigente</td></tr><tr><td>SOAT</td><td>Vigente</td></tr><tr><td>Modelo</td><td>2023 o posterior</td></tr></table>									Documentos y/o requisitos del automotor		Tarjeta de operación	Vigente	Certificado de revisión técnico mecánica	Vigente	Licencia de conductor según corresponda	Vigente	Seguro de responsabilidad civil contractual y extra contractual	Vigente	SOAT	Vigente	Modelo	2023 o posterior
	Documentos y/o requisitos del automotor																						
	Tarjeta de operación	Vigente																					
	Certificado de revisión técnico mecánica	Vigente																					
Licencia de conductor según corresponda	Vigente																						
Seguro de responsabilidad civil contractual y extra contractual	Vigente																						
SOAT	Vigente																						
Modelo	2023 o posterior																						
Notas: 1.El contratista deberá contar con un segundo vehículo con las mismas características en caso que haya y/o tenga problemas técnico mecánicos con el propósito de relevarlo. 2.El vehículo deberá estar afiliado a una empresa de transporte autorizada por MinTransporte. 3.El vehículo deberá estar a disposición en el lugar, hora y fecha indicada para realizar los recorridos solicitados El vehículo deberá cubrir la ruta y estar disponible para trasportarlos internamente en cada uno de los destinos.																							

18	SERVICIOS ARTÍSTICOS: Con las siguientes especificaciones técnicas: Disponibilidad artística de un grupo musical con trayectoria y reconocimiento en música tradicional Llanera, compuesta por mínimo 5 integrantes en vivo, uniformados con sistema de monitoreo con la siguiente instrumentación (Cuarteto, Arpa, Bandola Llanera, Maracas), vocalista y pareja de bailarines (Hombre y Mujer vestidos con trajes típicos llaneros) que se encargarán en ambientar el festival cuando programe el supervisor Con disponibilidad por horas en el festival hasta completar el global (2 horas) Nota: Las presentaciones no son de horario continuo y en diferente fecha.	Presentación	1	\$ 5.000.000	0%	\$ -	\$ 5.000.000	\$ 5.000.000
19	SERVICIOS ARTÍSTICOS: Con las siguientes especificaciones técnicas: Disponibilidad artística de un grupo musical con trayectoria y reconocimiento en música tradicional campesina, compuesta por mínimo 7 integrantes en vivo, uniformados, con sistema de monitoreo con la siguiente instrumentación (bajo, timbal, requinto, congas, tiple y guacharaca) y vocalista. que se encargarán en ambientar el festival cuando programe el supervisor Con disponibilidad por horas en el festival hasta completar el global (2 horas) Nota: Las presentaciones no son de horario continuo y en diferente fecha.	Presentación	1	\$ 6.000.000	0%	\$ -	\$ 6.000.000	\$ 6.000.000



20	SERVICIOS ARTÍSTICOS: Con las siguientes especificaciones técnicas: Presentación Artística y cultural de un Dj animador disponible que se encargarán en ambientar el festival cuando programe el supervisor Con disponibilidad por horas en el festival hasta completar el global (4 horas) Nota: Las presentaciones no son de horario continuo y en diferente fecha.	Presentación	1	\$ 1.800.000	0%	\$ -	\$ 1.800.000	\$ 1.800.000																	
21	COORDINACIÓN Y DESARROLLO DEL FESTIVAL Contratación de un profesional encargado de diseñar, coordinar y ejecutar el componente técnico gastronómico del Festival Gastronómico Anapoima 2026, garantizando procesos de formación, exhibición culinaria, evaluación técnica y promoción de la identidad gastronómica del territorio. •Coordinación de Show Cooking con invitados de Boyacá, Bogotá, Llanos Orientales y Amazonas. •Coordinación técnica de jurados. •Acompañamiento a entrevistas, protocolo y agenda gastronómica. •Entrega de memorias y material pedagógico en PDF. •El desarrollo del proyecto se ejecutará en cuatro fases: •1 planeación y coordinación; •2 formación previa al festival; •3 ejecución técnica durante el evento mediante acompañamiento permanente a concursos, jurados, show cooking y actividades académicas; •4 cierre, consolidación de evidencias e informe técnico. •Diseño metodológico de concursos y formatos de evaluación.	Global	1	\$ 23.500.000	0%	\$ -	\$ 23.500.000	\$ 23.500.000																	
	<table><tr><th>Concurso</th><th>Enfoque</th></tr><tr><td>Plato fuerte</td><td>Preparación principal con identidad, sabor, técnica, presentación y potencial de venta.</td></tr><tr><td>Postres</td><td>Propuestas dulces, tradicionales o contemporáneas, con buena ejecución y presentación.</td></tr><tr><td>Bebida fría caliente o fría</td><td>Bebidas caliente o fría, con identidad local, frutas, creatividad y buena presentación.</td></tr><tr><td>Mejor Arepa del Tequendama</td><td>Concurso especial independiente, centrado en amasijos, tradición, técnica e identidad regional.</td></tr></table>	Concurso	Enfoque	Plato fuerte	Preparación principal con identidad, sabor, técnica, presentación y potencial de venta.	Postres	Propuestas dulces, tradicionales o contemporáneas, con buena ejecución y presentación.	Bebida fría caliente o fría	Bebidas caliente o fría, con identidad local, frutas, creatividad y buena presentación.	Mejor Arepa del Tequendama	Concurso especial independiente, centrado en amasijos, tradición, técnica e identidad regional.														
Concurso	Enfoque																								
Plato fuerte	Preparación principal con identidad, sabor, técnica, presentación y potencial de venta.																								
Postres	Propuestas dulces, tradicionales o contemporáneas, con buena ejecución y presentación.																								
Bebida fría caliente o fría	Bebidas caliente o fría, con identidad local, frutas, creatividad y buena presentación.																								
Mejor Arepa del Tequendama	Concurso especial independiente, centrado en amasijos, tradición, técnica e identidad regional.																								
	•Diseñar y coordinar el lanzamiento del festival gastronómico en una universidad para ser promovido a nivel nacional e internacional mediante diferentes redes sociales. •Crear, coordinar y desarrollar dos conversatorios y/o exposiciones referentes a la gastronomía y el turismo. •Gestión de invitación y participación en el evento, a la región Colombiana Invitada Apoyo a la gestión de invitación y colaboración en el evento a empresas del sector gastronómico, turístico y Horeca. <table><tr><th>Curso</th><th>Horas</th><th>Enfoque principal</th></tr><tr><td>Estandarización de recetas</td><td>10 horas</td><td>Receta estándar, ficha técnica, gramajes, porciones y control del producto.</td></tr><tr><td>Costos gastronómicos</td><td>10 horas</td><td>Costo de receta, costo por porción, precio de venta y margen.</td></tr><tr><td>Tributación básica</td><td>10 horas</td><td>Formalización básica, RUT, soportes, facturación y organización documental.</td></tr><tr><td>Food Styling</td><td>10 horas</td><td>Montaje, presentación visual, fotografía básica y venta por imagen.</td></tr><tr><td>Servicio al cliente</td><td>10 horas</td><td>Atención, venta sugestiva, explicación del producto y experiencia de compra.</td></tr></table>	Curso	Horas	Enfoque principal	Estandarización de recetas	10 horas	Receta estándar, ficha técnica, gramajes, porciones y control del producto.	Costos gastronómicos	10 horas	Costo de receta, costo por porción, precio de venta y margen.	Tributación básica	10 horas	Formalización básica, RUT, soportes, facturación y organización documental.	Food Styling	10 horas	Montaje, presentación visual, fotografía básica y venta por imagen.	Servicio al cliente	10 horas	Atención, venta sugestiva, explicación del producto y experiencia de compra.						
Curso	Horas	Enfoque principal																							
Estandarización de recetas	10 horas	Receta estándar, ficha técnica, gramajes, porciones y control del producto.																							
Costos gastronómicos	10 horas	Costo de receta, costo por porción, precio de venta y margen.																							
Tributación básica	10 horas	Formalización básica, RUT, soportes, facturación y organización documental.																							
Food Styling	10 horas	Montaje, presentación visual, fotografía básica y venta por imagen.																							
Servicio al cliente	10 horas	Atención, venta sugestiva, explicación del producto y experiencia de compra.																							



22	BONOS Por valor de \$300,000 cada uno, para compra de insumos, materiales y alimentos para shows de cocina, muestras gastronómicas y desarrollo general de actividades el cual podrá ser redimido en cualquier supermercado de cadena o de gran superficie ubicado en el casco urbano del Municipio de Anapoima. Dicho bono podrá ser redimido por partes de acuerdo con la necesidad de los recursos requeridos para el desarrollo del Festival dejando como soporte facturas de compra con el visto bueno del supervisor En caso de no utilizar la totalidad del bono, los recursos no usados serán descontados en la cuenta.	Unidad	15	\$ 300.000	0%	\$ -	\$ 300.000	\$ 4.500.000									
23	SERVICIO DE SEGURIDAD PRIVADA Con las siguientes especificaciones técnicas: <table><tr><td>1 PUESTO DE VIGILANCIA</td></tr><tr><td>Turnos de 10 horas (horario de servicio 9:00 p. m. – 7:00 a. m.)</td></tr><tr><td>Cubierto con dos (02) vigilantes sin armas – debidamente uniformados – con medios de comunicación – acreditados y capacitados</td></tr><tr><td>Idoneidad de la empresa:</td></tr><tr><td> • Empresa especializada en seguridad privada </td></tr><tr><td> • Debidamente certificada </td></tr><tr><td> • Legalmente constituida </td></tr><tr><td>El personal deberá estar disponible en el horario y lugar establecido por el supervisor en las fechas (17, 18 y 19 de septiembre 2026).</td></tr><tr><td>Lo anterior de acuerdo, a la ley 1801 de 2016 por el cual se expide el código nacional de policía y convivencia en el artículo 62: Participación de la seguridad privada en las actividades que involucren aglomeración de público complejas.</td></tr></table>	1 PUESTO DE VIGILANCIA	Turnos de 10 horas (horario de servicio 9:00 p. m. – 7:00 a. m.)	Cubierto con dos (02) vigilantes sin armas – debidamente uniformados – con medios de comunicación – acreditados y capacitados	Idoneidad de la empresa:	• Empresa especializada en seguridad privada	• Debidamente certificada	• Legalmente constituida	El personal deberá estar disponible en el horario y lugar establecido por el supervisor en las fechas (17, 18 y 19 de septiembre 2026).	Lo anterior de acuerdo, a la ley 1801 de 2016 por el cual se expide el código nacional de policía y convivencia en el artículo 62: Participación de la seguridad privada en las actividades que involucren aglomeración de público complejas.	Noche	3	\$ 1.100.000	0%	\$ -	\$ 1.100.000	\$ 3.300.000
1 PUESTO DE VIGILANCIA																	
Turnos de 10 horas (horario de servicio 9:00 p. m. – 7:00 a. m.)																	
Cubierto con dos (02) vigilantes sin armas – debidamente uniformados – con medios de comunicación – acreditados y capacitados																	
Idoneidad de la empresa:																	
• Empresa especializada en seguridad privada																	
• Debidamente certificada																	
• Legalmente constituida																	
El personal deberá estar disponible en el horario y lugar establecido por el supervisor en las fechas (17, 18 y 19 de septiembre 2026).																	
Lo anterior de acuerdo, a la ley 1801 de 2016 por el cual se expide el código nacional de policía y convivencia en el artículo 62: Participación de la seguridad privada en las actividades que involucren aglomeración de público complejas.																	
24	COORDINADOR DE EMERGENCIAS Con las siguientes especificaciones técnicas: <table><tr><td>Una persona disponible constantemente</td></tr><tr><td>Turnos máximos de 8 horas</td></tr><tr><td>Idoneidad mínima:</td></tr><tr><td> • Curso básico de primeros auxilios </td></tr><tr><td> • Atención en emergencias y desastres certificado o atención en manejo de incendios </td></tr><tr><td> • Debe de estar debidamente uniformado </td></tr><tr><td> • Certificación de experiencia siendo coordinador de emergencias en mínimo 3 eventos similares y realizando la misma función </td></tr><tr><td> • Servicio durante los tres (03) días que dura el evento </td></tr></table>	Una persona disponible constantemente	Turnos máximos de 8 horas	Idoneidad mínima:	• Curso básico de primeros auxilios	• Atención en emergencias y desastres certificado o atención en manejo de incendios	• Debe de estar debidamente uniformado	• Certificación de experiencia siendo coordinador de emergencias en mínimo 3 eventos similares y realizando la misma función	• Servicio durante los tres (03) días que dura el evento	Día	3	\$ 700.000	0%	\$ -	\$ 700.000	\$ 2.100.000	
Una persona disponible constantemente																	
Turnos máximos de 8 horas																	
Idoneidad mínima:																	
• Curso básico de primeros auxilios																	
• Atención en emergencias y desastres certificado o atención en manejo de incendios																	
• Debe de estar debidamente uniformado																	
• Certificación de experiencia siendo coordinador de emergencias en mínimo 3 eventos similares y realizando la misma función																	
• Servicio durante los tres (03) días que dura el evento																	



25	SERVICIO DE AUXILIARES DE ENFERMERÍA Con las siguientes especificaciones técnicas: Persona disponible constantemente Tumos máximos de 8 horas. Idoneidad mínima: - Auxiliar de enfermería con curso básico en primeros auxilios - Deben estar uniformados e identificados como personal de primeros de salud - Certificación de experiencia en mínimo 3 eventos realizando la misma función - Servicio durante los tres (03) días que dura el evento	Día	3	\$ 650.000	0%	\$ -	\$ 650.000	\$ 1.950.000
26	SERVICIO PERSONAL DE MANEJO DE INCENDIOS El Festival Gastronómico Anapoima Climaturística 2026, es un evento de aglomeración que alberga a visitantes, propios, turistas, expositores, funcionarios, personal logístico, y demás ciudadanía expuesta a actividades propias del ejercicio gastronómico, con cercanía a espacios de producción de alimentos donde se manejan cocinas calientes, manejo de fuego, gas y conexión eléctricas susceptibles a inflamación y propagación de fuegos incendiarios, que hace necesario el acompañamiento y la prestación de servicios de un equipo acreditado por bomberos y calificado que estén a disposición de una emergencia durante los 3 días de desarrollo del evento.	Global	1	\$ 1.850.000	0%	\$ -	\$ 1.850.000	\$ 1.850.000
27	PÓLIZA Póliza de responsabilidad civil extracontractual a través de una compañía de seguros autorizada por la Superintendencia Financiera para funcionar en el territorio nacional, que ampare lo siguiente: Evento: Festival Gastronómico Anapoima Climaturística 2026 Fecha y lugar: 17, 18, 19 y 20 de septiembre del 2026 - Parque Simón Bolívar del Municipio de Anapoima Población: 2000 personas aproximadamente Asegurado: Municipio de Anapoima Beneficiarios: Terceros afectados (participantes y espectadores). Amparos: Amparo total de la póliza: 200 SMMLV Gastos Médicos: \$20.000.000. Disponible por los tres días del evento. NOTA: La Información del documento será verificada por el Municipio de Anapoima y cualquier inconsistencia deberá ser subsanada y estará bajo responsabilidad entera del futuro contratista.	Global	1	\$ 850.000	19%	\$ 161.500	\$ 1.011.500	\$ 1.011.500
TOTAL DE COTIZACIÓN								\$ 149.853.000

Atentamente,

NOMBRE DEL PROPONENTE: **FUNDACION CONSTRUCCION LOCAL**
IDENTIFICACION: **900.270.576 -2**
DIRECCION: **Carrera 80 No. 8C -85 of 1207**
EMAIL: **proyectosfundacionclocal@gmail.com**

FIRMA



ISABEL PIRAQUIVE TORRES
CC 39.647.362 de Bogotá