MIMESIS
CORPORACIÓN ARTÍSTICA
Nit. 900.023.210-4

"Entidad sin ánimo de lucro"
Logística cultural, social y artística

Anapoima 03 de septiembre de 2026

Dra.
YANED GARZÓN CHAPARRO
Secretaria de Despacho
Secretaría de Contratación

Cordial Saludo

En respuesta a solicitud de cotización, enviamos cotización para el posible objeto; PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO Y DE PRODUCCIÓN PARA EL DESARROLLO DEL VIII FESTIVAL GASTRONÓMICO ANAPOIMA CLIMATURÍSTICA 2026.

FORMATO DE PRESENTACIÓN DE COTIZACIÓN

Ítem	Descripción	Unidad de Medida	Can	Valor Unitario	(%) IVA	Valor IVA	Subtotal (Uni+IVA)	Valor Total
1	**ADECUACIÓN ZONA DE COMEDOR** Mediante el alquiler de mesas de comedor con las siguientes especificaciones: Medidas mínimas mesas: 74 cm largo X 74 cm ancho X 75 cm alto Deberán estar disponibles durante los tres 3 días del festival desde el montaje de la inauguración del festival, hasta el cierre del evento Ubicación: Comedor permanente en el parque Simón Bolívar Deberá estar instalado un (1) día antes del primer día del evento	Unidad	30	$ 28.500	0%	$ -	$ 28.500	**$ 855.000**
2	**ADECUACIÓN DE LA SONA DE COMEDORES DE LAS ISLAS (JUEGO DE MESAS CON PARASOL)** Con las siguientes especificaciones **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	Juego	20	$ 76.500	0%	$ -	$ 76.500	$ 1.530.000

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
<table>
<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><td colspan="2">MESAS</td></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>
<tr><td colspan="2">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</td></tr>
</table>

</td>
<td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>
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 refuerzos</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>
</table>
</td>
<td>Unidad</td><td>1</td><td>5.200.000</td><td>0%</td><td>$ -</td><td>$ 5.200.000</td><td>$ 5.200.000</td>
</tr>
</table>

	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 asepsia 							
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 **Estas deberán ser entregadas el día miércoles 16 de septiembre del 2026 en las instalaciones de la Secretaria de Turismo y Sectores Económicos**	Unidad	60	$55.000	0%	0	$ 55.000	$ 3.300.000
5	**DELANTAL (PETO)**	Unidad	40	$ 96.000	0%	0	$ 96.000	$ 3.840.000

	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 supervisor.) **Estas deberán ser entregadas el día miércoles 16 de septiembre del 2026 en las instalaciones de la Secretaria de Turismo y Sectores Económicos**							
6	**GORRAS DE RECORDATORIO DEL EVENTO** Adquisición de gorras 6 cascos en dril esmerilado, 4 ojetes 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 Secretaria de Turismo y Sectores Económicos**	Unidad	200	$ 35.000	0%	0	$ 35.000	$ 7.000.000
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 septiembre 2026.**	Global	1	$ 24.000.000	0%	0	$ 24.000.000	$ 24.000.000

<table>
<tr><td></td><td> </td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>8</td><td>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></td><td>Unidad</td><td>4</td><td>$ 850.000</td><td>0%</td><td>0</td><td>$ 850.000</td><td>$ 3.400.000</td></tr>
<tr><td>9</td><td>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></table></td><td>Unidad</td><td>5</td><td>$ 415.000</td><td>0%</td><td>0</td><td>$ 415.000</td><td>$ 2.075.000</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
<table>
<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>

</td>
<td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td>
</tr>
<tr>
<td>10</td>
<td>
RECONOCIMIENTO ESPOSITORES:

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>
</table>
</td>
<td>Unidad</td><td>47</td><td>$ 240.000</td><td>0%</td><td>0</td><td>$ 240.000</td><td>$ 11.280.000</td>
</tr>
</table>

	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	$ 2.750.000	0%	0	$ 2.750.000	$ 8.250.000
12	**ALQUILER SISTEMA DE SONIDO Y LUCES** Con las siguientes especificaciones técnicas: **SONIDO** 1 consola 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 SW218 Potencia 2500WRMS 2 bumper para colgado de 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 steréo 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	Día	3	$ 5.200.000	0%	0	$ 5.200.000	$ 15.600.000

	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 recibidor 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.							
13	**TRANSMISIÓN POR STREAMING** • 1 cámara full HD aj-px270, MICRO P2 de mano AVC-ULTRA HD, Sensor de imagen 3MOS. • 1 tripode 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. • 1 computador con procesador en tecnología ARM y sistema operativo basado en OS X, 16 GBS de memoria RAM y puertos Thunderbolt • 1 capturadora de Video STREAMING FHD, HD, HDMI, 4K, USB, 2 XBOX, PS4 1 señal de Conexión a Internet a través de fibra óptica con una capacidad de 100 MB/s	Día	3	$ 1.850.000	0%	0	$ 1.850.000	$ 5.550.000

	de manera simétrica con rehúso de uno a uno.							
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	$ 25.500	0%	0	$25.500	$ 1.275.000
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	$ 12.800	0%	0	$12.800	$ 1.024.000
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.	Unidad	100	25.500	0%	0	$25.500	$ 2.550.000

	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.							
17	**SERVICIO TRANSPORTE EXTERNO 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 **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	Ruta	1	$ 3.100.000	0%	0	$ 3.100.000	$ 3.100.000

	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	$ 5.200.000	0%	0	$ 5.200.000	$ 5.200.000
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	$ 5.800.000	0%	0	$ 5.800.000	$ 5.800.000
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)	Presentación	1	$ 2.000.000	0%	0	$ 2.000.000	$ 2.000.000

<table>
<tr><td></td><td>Nota: Las presentaciones no son de horario continuo y en diferente fecha.</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>21</td><td>

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.

<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</td></tr>
</table>

</td><td>Global</td><td>1</td><td>$ 24.000.000</td><td>0%</td><td>0</td><td>$ 24.000.000</td><td>$ 24.000.000</td></tr>
</table>

	buena presentación.
Mejor Arepa del Tequendama	Concurso especial independiente, centrado en amasijos, tradición, técnica e identidad regional.

- Acompañamiento en el desarrollo de un (1) Festivalito Gastronómico en la Institución Educativa del Municipio de Anapoima y acompañamiento el día de la exposición de los estudiantes de la muestra gastronómica de la cocina típica y tradicional colombiana.
- Coordinar la participación de invitados especiales aprobados por el supervisor del contrato, los cuales deben tener experiencia y reconocimiento en el sector gastronómico y/o culinario nacional e internacional, que acompañaran, harán seguimiento y evaluaran todas las actividades desarrolladas dentro del Festival Gastronómico, estos invitados especiales realizaran le juzgamiento a los diferentes concursos a realizarse.

- Coordinar el desarrollo de 5 capacitaciones con una duración de 10 horas cada una con las siguientes especificaciones:

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.

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
<table>
<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>

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.
</td>
<td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td>
</tr>
<tr>
<td>22</td>
<td>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.</td>
<td>Unidad</td><td>15</td><td>$ 300.000</td><td>0%</td><td>0</td><td>$ 300.000</td><td>$ 4.500.000</td>
</tr>
</table>

23	**SERVICIO DE SEGURIDAD PRIVADA** Con las siguientes especificaciones técnicas: **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	$1.250.000	0%	0	$ 1.250.000	$ 3.750.000
24	**COORDINADOR DE EMERGENCIAS** Con las siguientes especificaciones técnicas: 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	$ 750.000	0%	0	$ 750.000	$ 2.250.000
25	**SERVICIO DE AUXILIARES DE ENFERMERÍA** Con las siguientes especificaciones técnicas: Persona disponible constantemente Tumos máximos de 8 horas. Idoneidad mínima:	Día	3	$ 680.000	0%	0	$ 680.000	$ 2.040.000

	• 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							
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	$ 1.800.000	0%	0	$ 1.800.000	$ 1.800.000
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 Bolivar 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	Global	1	$ 1.050.000	0%	0	$ 1.050.000	$ 1.050.000

	subsanada y estará bajo responsabilidad entera del futuro contratista.							
						VALOR TOTAL DE LA COTIZACIÓN		$ 152.219.000

SON CIENTO CINCUENTA Y DOS MILLONES DOSCIENTOS DIECINUEVE MIL PESOS MTC

INCLUIDOS TODOS LOS IMPUESTOS .. RÉGIMEN ESPECIAL

VALIDA 30 DÍAS

CAMILO RESTREPO ROBAYO
Representante Legal