

HECTOR GARCIA GONZALEZ
NIT: 5888679-1
expodistribuciones@gmail.com

Fecha: 27 de septiembre de 2026

Para: MUNICIPIO DE PAIPA

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD	V UNITARIO + IVA	Valor Total
EVENTO DE INAUGURACIÓN IV FESTIVAL QUESO PAIPA					
1	CATA Y MARIDAJE DE QUESO PAIPA EN MARCO DE LA INAGURACION DEL IV FESTIVAL QUESO PAIPA DESCRIPCIÓN: Prestación del servicio integral para el desarrollo de una experiencia gastronómica de cata y maridaje con Queso Paipa con Denominación de Origen, dirigida a un aforo de ciento setenta (170) participantes, en el marco de la actividad de inauguración. El servicio deberá contemplar la adecuación del espacio, preparación de alimentos, montaje, mobiliario, presentación y servicio a la mesa. El servicio deberá incluir como mínimo: Diseño y operación de tres (3) estaciones de cata y maridaje, garantizando la atención simultánea o escalonada del total de participantes. Preparación y presentación de las siguientes degustaciones por participante, cumpliendo con las cantidades mínimas establecidas: Cata 1: Génova artesanal tradicional porción individual mínima de sesenta gramos (60 g), acompañada de una cuña de Queso Paipa con Denominación de Origen con un peso mínimo de treinta y cinco gramos (35 g). Cata 2: Ceviche de pescado fresco, porción individual de mínimo ciento ochenta gramos (180 g) de preparación, elaborado con pescado fresco y presentado en maridaje con Queso Paipa con	UND	170	\$ 67.000	\$ 11.390.000,00

	Denominación de Origen, como ingrediente a resaltar. Cata 3: Lomo de cerdo, porción individual mínima de doscientos gramos (200 g), servido con guarnición de papa en salsa gratinada elaborada a base de Queso Paipa con Denominación de Origen como ingrediente a resaltar NOTA: Se deberá garantizar el espacio físico adecuado para el desarrollo de la actividad o, en su defecto, su respectiva adecuación, así como el suministro del mobiliario necesario (incluyendo mesas, sillas, estaciones de servicio, menaje y demás elementos requeridos), el talento humano idóneo para la preparación, servicio y atención a los asistentes, y la provisión de todos los insumos, equipos y elementos necesarios para la ejecución integral del servicio. INCLUYE: Todos los costos directos e indirectos necesarios para la ejecución del servicio, tales como alimentos, bebidas, insumos, transporte, montaje, personal, logística, uso o adecuación del espacio y demás gastos asociados.				
2	ACOMPAÑAMIENTO MUSICAL DESCRIPCION: Prestación del servicio de acompañamiento musical mediante una agrupación conformada por cuatro (4) personas, con una duración mínima de dos (2) horas, para la inauguración del IV Festival Gastronómico y Cultural del Queso Paipa. El servicio deberá incluir el suministro, instalación, operación y desmontaje de los equipos de sonido requeridos para garantizar el adecuado desarrollo de la actividad. El sistema de sonido deberá contar como mínimo con los siguientes equipos: Dos (2) cabinas activas de amplificación. Una (1) consola de mezcla de audio. Un (1) subwoofer o altavoz de baja frecuencia. Dos (2) micrófonos inalámbricos. Cableado, conexiones, soportes y	UND	1	\$ 2.066.667	\$ 2.066.667,00

	demás accesorios necesarios para su correcto funcionamiento. INCLUYE: El transporte de los equipos hasta el lugar de ejecución de la actividad; cargue, descargue, montaje e instalación del sistema de sonido; conexión, configuración y realización de pruebas técnicas previas al inicio del evento; operación técnica del sistema de sonido durante toda la actividad; y desmontaje, retiro y transporte de los equipos al finalizar el evento. NOTA: Se deberá garantizar la totalidad del personal técnico, insumos, accesorios y demás elementos necesarios para la correcta prestación del servicio, asegurando la calidad y continuidad del acompañamiento musical durante el evento.				
3	CONFERENCISTA/EXPERTO ESPECIALIZADO EN DENOMINACIÓN DE ORIGEN Y QUESO PAIPA DESCRIPCION: Conferencista o experto especializado en Denominación de Origen y Queso Paipa, orientado a brindar una conferencia de carácter técnico, académico y divulgativo dirigida a los participantes de la actividad, con una duración mínima de tres (3) horas. El profesional deberá contar con formación, experiencia y/o conocimientos relacionados con Denominaciones de Origen, propiedad intelectual, protección y valorización de productos agroalimentarios, producción, características, reconocimiento y posicionamiento del Queso Paipa con Denominación de Origen. INCLUYE: Todos los costos que se requieran para garantizar el acompañamiento para el desarrollo de la conferencia.	UND	1	\$ 2.000.000	\$ 2.000.000,00
4	RECONOCIMIENTO IV FESTIVAL DEL QUESO PAIPA DESCRIPCION: Reconocimiento conmemorativo elaborado en impresión 3D mediante material PLA, con dimensiones aproximadas de 29 cm de alto x 15 cm de ancho, compuesto por figura tridimensional alusiva a la identidad quesera de Paipa,	UND	10	\$ 210.000	\$ 2.100.000,00

	representación del Queso Paipa con Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) y base de soporte personalizada. INCLUYE: Diseño, impresión, acabados, personalización con texto y logos institucionales, armado y entrega del elemento completamente terminado, de conformidad con el diseño de referencia y las especificaciones establecidas por la entidad.				
FERIA EMPRESARIAL, ARTESANAL Y GASTRONOMICA					
5	ESCARAPELAS DE IDENTIFICACIÓN DESCRIPCION: escarapelas de identificación para los participantes de la actividad, de mínimo 10cm x14 cm, elaboradas con portadocumentos en plástico transparente y sistema de sujeción mediante cinta de cuello tipo cordón, destinadas a facilitar la identificación y acreditación de los asistentes. Cada escarapela deberá incluir, como mínimo: Portadocumentos elaborado en plástico transparente, resistente y de adecuada presentación. Espacio interno para inserción de tarjeta o documento de identificación. Cinta de cuello tipo cordón, resistente y adecuada para uso durante la jornada. Sistema de unión entre el portadocumentos y el cordón que garantice su adecuada sujeción. Impresión o elaboración de la identificación de acuerdo con el diseño y contenido suministrado por la entidad contratante.	UND	100	\$ 4.000	\$ 400.000
6	ALQUILER DE MOBILIARIO DESCRIPCION:Servicio de alquiler de mobiliario plástico para el desarrollo de feria, destinado a la adecuación y organización de los espacios de exhibición y atención al público. El servicio deberá incluir como mínimo: -Veinte (20) mesas plásticas, en condiciones adecuadas de limpieza, presentación, estabilidad	GLOBAL	1	\$ 1.800.000	\$ 1.800.000

	y funcionamiento. -Ochenta (80) sillas plásticas, correspondientes a cuatro (4) sillas por cada mesa. -Transporte del mobiliario hasta el lugar indicado para la realización de la actividad. -Cargue, descargue y ubicación del mobiliario en los espacios definidos por la entidad contratante. -Instalación y disposición de las mesas y sillas de manera organizada y segura. -Retiro del mobiliario una vez finalizada la actividad. INCLUYE: Todos los costos asociados al alquiler, transporte, montaje, disposición y desmontaje del mobiliario.				
7	LLAVERO PROMOCIONAL DESCRIPCION: Suministro de llavero promocional alusivo al Queso Paipa con Denominación de Origen, destinado a actividades de promoción, divulgación y posicionamiento del producto y de su identidad territorial. Cada unidad deberá contar, como mínimo, con las siguientes características: Medidas: 3,2 cm de diámetro × 1 cm de espesor. Réplica tridimensional (3D) de Queso Paipa, elaborada en estructura plástica resistente y de adecuada calidad. Diseño que represente de manera reconocible la forma y características visuales del Queso Paipa. Anilla metálica en acero inoxidable, resistente a la manipulación y al uso cotidiano. Sistema de unión seguro entre la réplica 3D y la anilla metálica. Identificador NFC integrado, funcional y programable, que permita la vinculación con contenido digital a la pagina https://descubrepaipa.com/, la cual contiene información promocional, turística, institucional y productores del Queso Paipa. Acabados uniformes, sin bordes cortantes, defectos visibles o elementos que comprometan su funcionalidad o presentación.	UND	500	\$ 6.800	\$ 3.400.000
CARRERA DE PROMOCIÓN DEL IV FESTIVAL DEL QUESO PAIPA					

8	KIT DE PARTICIPACIÓN PARA LAS CARRERAS DE MESEROS Y BICICLETAS TURISMERAS DESCRIPCION: Suministro de kit de participación destinado a los participantes de las actividades denominadas “Carrera de Meseros” y “Carrera de Turismeras”, como elemento de identificación, dotación y apoyo durante el desarrollo de las jornadas. Cada kit deberá incluir, como mínimo, los siguientes elementos: - Tula en lona tipo cerro: De medidas aproximadas: 35 cm de ancho × 45 cm de alto, con sistema de cierre mediante cordón, debidamente estampada con los logos y elementos gráficos definidos por la entidad contratante. - Delantal para adulto en tela tipo cerro sport antifuído, Medidas aproximadas: 70 cm de ancho × 85 cm de largo, confección adecuados para adulto, con el respectivo estampado institucional o de la actividad, de acuerdo con los lineamientos suministrados por la entidad contratante. - Una (1) fruta de temporada, en condiciones óptimas de frescura, calidad e higiene, seleccionada de acuerdo con la disponibilidad de la temporada. - Una (1) botella de agua, en presentación individual de aproximadamente 600 ml, debidamente sellada, con registro sanitario vigente y apta para consumo humano. - Una (1) cuña de Queso Paipa con Denominación de Origen, con un peso mínimo de treinta y cinco gramos (35 g), en presentación individual, debidamente empacada y conservada bajo las condiciones sanitarias requeridas para garantizar su calidad e inocuidad. El suministro deberá incluir la adquisición, elaboración, estampado, empaque y disposición de todos los elementos que conforman el kit, así como los costos de transporte y entrega en el lugar determinado	UND	55	\$ 62.000	\$ 3.410.000
---	--	-----	----	-----------	--------------

	para el desarrollo de las actividades.				
9	MEDALLAS DE PREMIACIÓN DESCRIPCION: Medallas metálicas de premiación personalizadas, destinadas a los participantes y/o ganadores de la Carrera de Meseros y Carrera Turismeras, elaboradas en metal tipo zamac, con un diámetro aproximado mínimo de 7 cm y un espesor aproximado de 3 mm, con sobrepuesto metálico personalizado e imagen resinada, acabado de calidad y presentación adecuada para actividades de premiación. Cada medalla deberá incluir cinta personalizada para colgar, con diseño alusivo al evento y/o a la identidad institucional, garantizando una adecuada fijación, resistencia y presentación. La medalla deberá ser entregada terminada, ensamblada y lista para su uso en la ceremonia de premiación.	UND	55	\$ 31.850	\$ 1.751.750
10	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS INDIVIDUALES DESCRIPCION: Suministro de refrigerios individuales destinados a los participantes de la Carrera de Meseros , Carrera Turismeras, debidamente empacados y presentados de manera higiénica, garantizando condiciones adecuadas de conservación, manipulación y distribución. Cada refrigerio deberá incluir como mínimo: - 1 fruta fresca de temporada, en condiciones óptimas de madurez, limpieza y presentación. - 1 botella de agua de 250 ml. - 1 porción o cuña de Queso Paipa D.O. con un peso mínimo de treinta y cinco gramos (35 g), en presentación individual, debidamente empacada y conservando las condiciones de inocuidad y calidad del producto. - 1 panificado de mínimo 70 gr, empacado individualmente y en condiciones adecuadas para su consumo. Los productos deberán ser frescos, aptos para el consumo humano, de buena calidad y	UND	110	\$ 12.500	\$ 1.375.000

	cumplir con la normatividad sanitaria vigente. El refrigerio deberá entregarse en empaque individual que facilite su transporte, manipulación y consumo por parte de los participantes.				
11	PREMIOS PARA LA CARRERA DE MESEROS Y CARRERA TURISMERAS DESCRIPCION: anchetas representativas con productos tradicionales y emblemáticos del municipio de Paipa, destinadas como reconocimiento a los participantes destacados de la Carrera de Meseros y Carrera de Turismeras, en el marco de las actividades de promoción gastronómica, turística y cultural del municipio. Se otorgarán premios a los tres (3) primeros lugares de cada carrera, así: Carrera de Meseros: Primer, segundo y tercer puesto. Carrera de Turismeras: Primer, segundo y tercer puesto. La anqueta estará conformada por productos representativos de la región, entre ellos: - 1 unidad de Queso Paipa, de mínimo 500 gr, producto insignia del municipio y con Denominación de Origen. - Media (1/2) botella de bebida cremosa de origen lácteo fermentado, con sabor característico tradicional de la región. - 1 paquete x10 unidades de Amasijos tradicionales, representativos de la cultura gastronómica local. - 1 kilogramo de café, como producto de consumo tradicional y complemento de la selección gastronómica. - 1 canasto. Los productos deberán ser frescos, aptos para el consumo humano, de buena calidad y cumplir con la normatividad sanitaria vigente.	UND	6	\$ 170.000	\$ 1.020.000
COCINA EN VIVO Y SHOW DE COCTELERIA					
12	TALLERES DE COCINA EN VIVO (PARA LOS DIAS SABADO 24 Y DOMINGO 25 DE	UND	2	\$ 4.425.000	\$ 8.850.000

OCTUBRE)

DESCRIPCIÓN: Prestación integral del servicio para el desarrollo de 2 talleres con muestra gastronómica de cocina en vivo (show cooking), dirigida a un grupo aproximado de sesenta (60) personas, orientada a la preparación, demostración y degustación de preparaciones culinarias, incluyendo el suministro de insumos, alquiler de menaje y equipamiento, y la provisión de elementos de bioseguridad necesarios para la adecuada ejecución de la actividad.

El servicio comprende el suministro de insumos e ingredientes frescos y de calidad (proteínas, vegetales, acompañamientos, hierbas, especias, condimentos, aceites y demás requeridos), garantizando condiciones de inocuidad y aptitud para el consumo humano conforme a la normatividad sanitaria vigente.

Así mismo, incluye el alquiler, transporte, instalación, operación logística y desmontaje del menaje y equipamiento necesario para la actividad, el cual deberá contemplar como mínimo: dos (2) estufas industriales de cuatro (4) fogones cada una, dos (2) mesones de trabajo en acero inoxidable, elementos de menaje para preparación, presentación y degustación de alimentos, así como utensilios de cocina necesarios para el desarrollo de la actividad.

De igual forma, se deberá suministrar un kit de bioseguridad compuesto como mínimo por: una (1) caja de tapabocas desechables, una (1) caja de guantes desechables en nitrilo o látex en las tallas requeridas, y una (1) caja de gorros desechables tipo oruga, garantizando condiciones de higiene y manipulación segura de alimentos.

NOTA: Se deberá garantizar la totalidad de los insumos, equipos, elementos, personal y logística necesaria para la correcta ejecución del servicio, incluyendo

	transporte, montaje, operación y desmontaje, asegurando condiciones de calidad, higiene, seguridad e inocuidad alimentaria durante toda la actividad.				
13	SHOW DEMOSTRATIVO DE COCTELERÍA CON IDENTIDAD LOCAL DESCRIPCIÓN: Desarrollo de un show demostrativo de coctelería, orientado a la preparación de bebidas con identidad gastronómica local y/o regional, en el marco de actividades de promoción gastronómica y turística. La actividad deberá tener una duración mínima de una (1) hora. El desarrollo del show deberá contemplar como mínimo: Demostración de técnicas de preparación, mezcla, presentación y decoración de bebidas, en un formato demostrativo y participativo. Elaboración de preparaciones que integren ingredientes o elementos representativos de la identidad gastronómica local y/o regional. Explicación al público asistente sobre los procesos, técnicas e insumos utilizados durante la actividad. Interacción con los asistentes mediante una presentación dinámica, didáctica y participativa. Se deberá garantizar la provisión del talento humano idóneo, así como de los insumos, utensilios y demás elementos necesarios para la ejecución integral del show, incluyendo las preparaciones destinadas a degustación por parte de los asistentes. INCLUYE: Todos los costos directos e indirectos requeridos para la correcta ejecución de la actividad, tales como talento humano, insumos, materiales, transporte, montaje y demás gastos asociados.	UND	1	\$ 2.106.700	\$ 2.106.700
14	SUMINISTRO DE QUESO PAIPA D.O. PARA DEGUSTACIONES DESCRIPCIÓN: Suministro de Queso Paipa con Denominación de Origen (D.O.), destinado a las actividades de degustación y preparación gastronómica desarrolladas en los talleres de	UND	30	\$ 42.000	\$ 1.260.000

coctelería y cocina en vivo, como producto representativo de la identidad gastronómica local y regional. El producto deberá cumplir con las siguientes condiciones: Queso Paipa D.O., elaborado por productor autorizado y que cumpla con las condiciones y requisitos aplicables a la Denominación de Origen. Presentación: por libra (500 gramos). Producto fresco, en condiciones óptimas de calidad, conservación, higiene e inocuidad. Empaque adecuado para garantizar su protección, conservación y manipulación durante el desarrollo de las actividades. El producto deberá contar con la información de identificación, lote, fecha de elaboración y/o vencimiento y demás información exigida por la normatividad sanitaria vigente. La cantidad suministrada deberá corresponder a los requerimientos establecidos para las degustaciones y preparaciones programadas. El Queso Paipa D.O. deberá ser entregado en condiciones adecuadas de conservación y dentro del tiempo establecido para garantizar su calidad al momento de las actividades.				
			TOTAL	\$ 42.930.117,00

CORDIALMENTE


Representante Legal: HECTOR GARCIA GONZALEZ
NIT: 5.888.679

Ciudad: SOGAMOSO - BOYACA

Telefax: 7729500

[Dirección Electrónica: EXPODISTRIBUCIONES@GMAIL.COM](mailto:EXPODISTRIBUCIONES@GMAIL.COM)

COTIZACION DE SERVICIOS DE CAPACITACION Y LOGISTICOS

Tunja, Agosto 2026

Señores Secretaria de Desarrollo Económico y Competitividad

MUNICIPIO DE PAIPA

Paipa- Boyacá

Según la solicitud nos permitimos adjuntar la cotización de servicios *propuesta para promover el fortalecimiento empresarial y la proyección comercial del municipio de Paipa.*

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD	V UNITARIO + IVA	Valor Total
EVENTO DE INAUGURACIÓN IV FESTIVAL QUESO PAIPA					
1	CATA Y MARIDAJE DE QUESO PAIPA EN MARCO DE LA INAGURACION DEL IV FESTIVAL QUESO PAIPA DESCRIPCIÓN: Prestación del servicio integral para el desarrollo de una experiencia gastronómica de cata y maridaje con Queso Paipa con Denominación de Origen, dirigida a un aforo de ciento setenta (170) participantes, en el marco de la actividad de inauguración. El servicio deberá contemplar la adecuación del espacio, preparación de alimentos, montaje, mobiliario, presentación y servicio a la mesa. El servicio deberá incluir como mínimo: Diseño y operación de tres (3) estaciones de cata y maridaje, garantizando la atención simultánea o escalonada del total de participantes. Preparación y presentación de las siguientes degustaciones por participante, cumpliendo con las cantidades mínimas establecidas: Cata 1: Génova artesanal tradicional porción individual mínima de sesenta gramos (60 g), acompañada de una cuña de Queso Paipa con Denominación de Origen con un peso mínimo de treinta y cinco gramos (35 g). Cata 2: Ceviche de pescado fresco, porción individual de mínimo ciento ochenta gramos (180 g) de preparación, elaborado con pescado fresco y presentado en maridaje con Queso Paipa con Denominación de Origen, como ingrediente a resaltar. Cata 3: Lomo de cerdo, porción individual mínima de doscientos gramos (200 g), servido con guarnición de papa en salsa gratinada elaborada a base de Queso Paipa con Denominación de Origen como ingrediente a resaltar NOTA: Se deberá garantizar el espacio físico adecuado para el desarrollo de la actividad o, en su defecto, su respectiva adecuación, así como el suministro del mobiliario necesario (incluyendo mesas, sillas, estaciones de servicio, menaje y demás elementos requeridos), el talento humano idóneo para la preparación, servicio y atención a los asistentes, y la provisión de todos los insumos, equipos y elementos necesarios para la ejecución integral del servicio. INCLUYE: Todos los costos directos e indirectos necesarios para la ejecución del servicio, tales como alimentos, bebidas, insumos, transporte, montaje, personal, logística, uso o adecuación del espacio y	UND	170	\$ 63.000,00	\$ 10.710.000,00

	demás gastos asociados.				
	ACOMPAÑAMIENTO MUSICAL				
2	DESCRIPCION: Prestación del servicio de acompañamiento musical mediante una agrupación conformada por cuatro (4) personas, con una duración mínima de dos (2) horas, para la inauguración del IV Festival Gastronómico y Cultural del Queso Paipa. El servicio deberá incluir el suministro, instalación, operación y desmontaje de los equipos de sonido requeridos para garantizar el adecuado desarrollo de la actividad. El sistema de sonido deberá contar como mínimo con los siguientes equipos: Dos (2) cabinas activas de amplificación. Una (1) consola de mezcla de audio. Un (1) subwoofer o altavoz de baja frecuencia. Dos (2) micrófonos inalámbricos. Cableado, conexiones, soportes y demás accesorios necesarios para su correcto funcionamiento. INCLUYE: El transporte de los equipos hasta el lugar de ejecución de la actividad; cargue, descargue, montaje e instalación del sistema de sonido; conexión, configuración y realización de pruebas técnicas previas al inicio del evento; operación técnica del sistema de sonido durante toda la actividad; y desmontaje, retiro y transporte de los equipos al finalizar el evento. NOTA: Se deberá garantizar la totalidad del personal técnico, insumos, accesorios y demás elementos necesarios para la correcta prestación del servicio, asegurando la calidad y continuidad del acompañamiento musical durante el evento.	UND	1	\$ 2.133.334	\$ 2.133.334,00
3	CONFERENCISTA/EXPERTO ESPECIALIZADO EN DENOMINACIÓN DE ORIGEN Y QUESO PAIPA DESCRIPCION: Conferencista o experto especializado en Denominación de Origen y Queso Paipa, orientado a brindar una conferencia de carácter técnico, académico y divulgativo dirigida a los participantes de la actividad, con una duración mínima de tres (3) horas. El profesional deberá contar con formación, experiencia y/o conocimientos relacionados con Denominaciones de Origen, propiedad intelectual, protección y valorización de productos agroalimentarios, producción, características, reconocimiento y posicionamiento del Queso Paipa con Denominación de Origen. INCLUYE: Todos los costos que se requieran para garantizar el acompañamiento para el desarrollo de la conferencia.	UND	1	\$ 1.800.000	\$ 1.800.000,00
4	RECONOCIMIENTO IV FESTIVAL DEL QUESO PAIPA DESCRIPCION: Reconocimiento conmemorativo elaborado en impresión 3D mediante material PLA, con dimensiones aproximadas de 29 cm de alto x 15 cm de ancho, compuesto por figura tridimensional alusiva a la identidad quesera de Paipa, representación del Queso Paipa con Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) y base de soporte personalizada. INCLUYE: Diseño, impresión, acabados, personalización con texto y logos institucionales, armado y entrega del elemento completamente terminado, de conformidad con el diseño de referencia y las especificaciones establecidas por la entidad.	UND	10	\$ 200.000	\$ 2.000.000,00
FERIA EMPRESARIAL, ARTESANAL Y GASTRONOMICA					
5	ESCARAPELAS DE IDENTIFICACIÓN DESCRIPCION: escarapelas de identificación para los participantes de la actividad, de mínimo 10cm x14 cm, elaboradas con portadocumentos en plástico transparente y sistema de sujeción mediante cinta de cuello tipo cordón, destinadas a facilitar la identificación y acreditación de los asistentes. Cada escarapela deberá incluir, como mínimo: Portadocumentos elaborado en plástico transparente, resistente y de adecuada presentación. Espacio interno para inserción de tarjeta o documento de identificación. Cinta de cuello tipo cordón, resistente y adecuada para uso durante la jornada. Sistema de unión entre el portadocumentos y el cordón que garantice su adecuada sujeción. Impresión o elaboración de la identificación de acuerdo con el diseño y contenido suministrado por la	UND	100	\$ 3.900	\$ 390.000

	entidad contratante.				
6	ALQUILER DE MOBILIARIO DESCRIPCION: Servicio de alquiler de mobiliario plástico para el desarrollo de feria, destinado a la adecuación y organización de los espacios de exhibición y atención al público. El servicio deberá incluir como mínimo: -Veinte (20) mesas plásticas, en condiciones adecuadas de limpieza, presentación, estabilidad y funcionamiento. -Ochenta (80) sillas plásticas, correspondientes a cuatro (4) sillas por cada mesa. -Transporte del mobiliario hasta el lugar indicado para la realización de la actividad. -Cargue, descargue y ubicación del mobiliario en los espacios definidos por la entidad contratante. -Instalación y disposición de las mesas y sillas de manera organizada y segura. -Retiro del mobiliario una vez finalizada la actividad. INCLUYE: Todos los costos asociados al alquiler, transporte, montaje, disposición y desmontaje del mobiliario.	GLOBAL	1	\$ 2.100.000	\$ 2.100.000
7	LLAVERO PROMOCIONAL DESCRIPCION: Suministro de llavero promocional alusivo al Queso Paipa con Denominación de Origen, destinado a actividades de promoción, divulgación y posicionamiento del producto y de su identidad territorial. Cada unidad deberá contar, como mínimo, con las siguientes características: Medidas: 3,2 cm de diámetro x 1 cm de espesor. Réplica tridimensional (3D) de Queso Paipa, elaborada en estructura plástica resistente y de adecuada calidad. Diseño que represente de manera reconocible la forma y características visuales del Queso Paipa. Anilla metálica en acero inoxidable, resistente a la manipulación y al uso cotidiano. Sistema de unión seguro entre la réplica 3D y la anilla metálica. Identificador NFC integrado, funcional y programable, que permita la vinculación con contenido digital a la pagina https://descubrepaipa.com/ , la cual contiene información promocional, turística, institucional y productores del Queso Paipa. Acabados uniformes, sin bordes cortantes, defectos visibles o elementos que comprometan su funcionalidad o presentación.	UND	500	\$ 6.400	\$ 3.200.000
CARRERA DE PROMOCIÓN DEL IV FESTIVAL DEL QUESO PAIPA					
8	KIT DE PARTICIPACIÓN PARA LAS CARRERAS DE MESEROS Y BICICLETAS TURISMERAS DESCRIPCION: Suministro de kit de participación destinado a los participantes de las actividades denominadas "Carrera de Meseros" y "Carrera de Turismeras", como elemento de identificación, dotación y apoyo durante el desarrollo de las jornadas. Cada kit deberá incluir, como mínimo, los siguientes elementos: - Tula en lona tipo cerro: De medidas aproximadas: 35 cm de ancho x 45 cm de alto, con sistema de cierre mediante cordón, debidamente estampada con los logos y elementos gráficos definidos por la entidad contratante. - Delantal para adulto en tela tipo cerro sport antifuído, Medidas aproximadas: 70 cm de ancho x 85 cm de largo, confección adecuados para adulto, con el respectivo estampado institucional o de la actividad, de acuerdo con los lineamientos suministrados por la entidad contratante. - Una (1) fruta de temporada, en condiciones óptimas de frescura, calidad e higiene, seleccionada de acuerdo con la disponibilidad de la temporada. - Una (1) botella de agua, en presentación individual de aproximadamente 600 ml, debidamente sellada, con registro sanitario vigente y apta para consumo humano. - Una (1) cuña de Queso Paipa con Denominación de Origen, con un peso mínimo de treinta y cinco gramos (35 g), en presentación individual, debidamente empacada y conservada bajo las condiciones sanitarias requeridas para garantizar su calidad e inocuidad.	UND	55	\$ 62.700	\$ 3.448.500

	El suministro deberá incluir la adquisición, elaboración, estampado, empaque y disposición de todos los elementos que conforman el kit, así como los costos de transporte y entrega en el lugar determinado para el desarrollo de las actividades.				
9	MEDALLAS DE PREMIACIÓN DESCRIPCION: Medallas metálicas de premiación personalizadas, destinadas a los participantes y/o ganadores de la Carrera de Meseros y Carrera Turismeras, elaboradas en metal tipo zamac, con un diámetro aproximado mínimo de 7 cm y un espesor aproximado de 3 mm, con sobrepuesto metálico personalizado e imagen resinada, acabado de calidad y presentación adecuada para actividades de premiación. Cada medalla deberá incluir cinta personalizada para colgar, con diseño alusivo al evento y/o a la identidad institucional, garantizando una adecuada fijación, resistencia y presentación. La medalla deberá ser entregada terminada, ensamblada y lista para su uso en la ceremonia de premiación.	UND	55	\$ 30.900	\$ 1.699.500
10	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS INDIVIDUALES DESCRIPCION: Suministro de refrigerios individuales destinados a los participantes de la Carrera de Meseros , Carrera Turismeras, debidamente empacados y presentados de manera higiénica, garantizando condiciones adecuadas de conservación, manipulación y distribución. Cada refrigerio deberá incluir como mínimo: - 1 fruta fresca de temporada, en condiciones óptimas de madurez, limpieza y presentación. - 1 botella de agua de 250 ml. - 1 porción o cuña de Queso Paipa D.O. con un peso mínimo de treinta y cinco gramos (35 g), en presentación individual, debidamente empacada y conservando las condiciones de inocuidad y calidad del producto. - 1 panificado de mínimo 70 gr, empacado individualmente y en condiciones adecuadas para su consumo. Los productos deberán ser frescos, aptos para el consumo humano, de buena calidad y cumplir con la normatividad sanitaria vigente. El refrigerio deberá entregarse en empaque individual que facilite su transporte, manipulación y consumo por parte de los participantes.	UND	110	\$ 15.000	\$ 1.650.000
11	PREMIOS PARA LA CARRERA DE MESEROS Y CARRERA TURISMERAS DESCRIPCION: anchetas representativas con productos tradicionales y emblemáticos del municipio de Paipa, destinadas como reconocimiento a los participantes destacados de la Carrera de Meseros y Carrera de Turismeras, en el marco de las actividades de promoción gastronómica, turística y cultural del municipio. Se otorgarán premios a los tres (3) primeros lugares de cada carrera, así: Carrera de Meseros: Primer, segundo y tercer puesto. Carrera de Turismeras: Primer, segundo y tercer puesto. La anqueta estará conformada por productos representativos de la región, entre ellos: - 1 unidad de Queso Paipa, de mínimo 500 gr, producto insignia del municipio y con Denominación de Origen. - Media (1/2) botella de bebida cremosa de origen lácteo fermentado, con sabor característico tradicional de la región. - 1 paquete x10 unidades de Amasijos tradicionales, representativos de la cultura gastronómica local. - 1 kilogramo de café, como producto de consumo tradicional y complemento de la selección gastronómica. - 1 canasto. Los productos deberán ser frescos, aptos para el consumo humano, de buena calidad y cumplir con la normatividad sanitaria vigente.	UND	6	\$ 160.000	\$ 960.000

COCINA EN VIVO Y SHOW DE COCTELERIA					
12	TALLERES DE COCINA EN VIVO (PARA LOS DIAS SABADO 24 Y DOMINGO 25 DE OCTUBRE) DESCRIPCIÓN: Prestación integral del servicio para el desarrollo de 2 talleres con muestra gastronómica de cocina en vivo (show cooking), dirigida a un grupo aproximado de sesenta (60) personas, orientada a la preparación, demostración y degustación de preparaciones culinarias, incluyendo el suministro de insumos, alquiler de menaje y equipamiento, y la provisión de elementos de bioseguridad necesarios para la adecuada ejecución de la actividad. El servicio comprende el suministro de insumos e ingredientes frescos y de calidad (proteínas, vegetales, acompañamientos, hierbas, especias, condimentos, aceites y demás requeridos), garantizando condiciones de inocuidad y aptitud para el consumo humano conforme a la normatividad sanitaria vigente. Así mismo, incluye el alquiler, transporte, instalación, operación logística y desmontaje del menaje y equipamiento necesario para la actividad, el cual deberá contemplar como mínimo: dos (2) estufas industriales de cuatro (4) fogones cada una, dos (2) mesones de trabajo en acero inoxidable, elementos de menaje para preparación, presentación y degustación de alimentos, así como utensilios de cocina necesarios para el desarrollo de la actividad. De igual forma, se deberá suministrar un kit de bioseguridad compuesto como mínimo por: una (1) caja de tapabocas desechables, una (1) caja de guantes desechables en nitrilo o látex en las tallas requeridas, y una (1) caja de gorros desechables tipo oruga, garantizando condiciones de higiene y manipulación segura de alimentos. NOTA: Se deberá garantizar la totalidad de los insumos, equipos, elementos, personal y logística necesaria para la correcta ejecución del servicio, incluyendo transporte, montaje, operación y desmontaje, asegurando condiciones de calidad, higiene, seguridad e inocuidad alimentaria durante toda la actividad.	UND	2	\$ 4.462.500	\$ 8.925.000
13	SHOW DEMOSTRATIVO DE COCTELERÍA CON IDENTIDAD LOCAL DESCRIPCIÓN: Desarrollo de un show demostrativo de coctelería, orientado a la preparación de bebidas con identidad gastronómica local y/o regional, en el marco de actividades de promoción gastronómica y turística. La actividad deberá tener una duración mínima de una (1) hora. El desarrollo del show deberá contemplar como mínimo: Demostración de técnicas de preparación, mezcla, presentación y decoración de bebidas, en un formato demostrativo y participativo. Elaboración de preparaciones que integren ingredientes o elementos representativos de la identidad gastronómica local y/o regional. Explicación al público asistente sobre los procesos, técnicas e insumos utilizados durante la actividad. Interacción con los asistentes mediante una presentación dinámica, didáctica y participativa. Se deberá garantizar la provisión del talento humano idóneo, así como de los insumos, utensilios y demás elementos necesarios para la ejecución integral del show, incluyendo las preparaciones destinadas a degustación por parte de los asistentes. INCLUYE: Todos los costos directos e indirectos requeridos para la correcta ejecución de la actividad, tales como talento humano, insumos, materiales, transporte, montaje y demás gastos asociados.	UND	1	\$ 2.153.350	\$ 2.153.350
14	SUMINISTRO DE QUESO PAIPA D.O. PARA DEGUSTACIONES DESCRIPCIÓN: Suministro de Queso Paipa con Denominación de Origen (D.O.), destinado a las actividades de degustación y preparación gastronómica desarrolladas en los talleres de coctelería y cocina en vivo, como producto representativo de la identidad gastronómica local y regional. El producto deberá cumplir con las siguientes condiciones: Queso Paipa D.O., elaborado por productor autorizado y que cumpla con las condiciones y requisitos aplicables a la Denominación de Origen. Presentación: por libra (500 gramos). Producto fresco, en condiciones óptimas de calidad, conservación,	UND	30	\$ 42.500	\$ 1.275.000

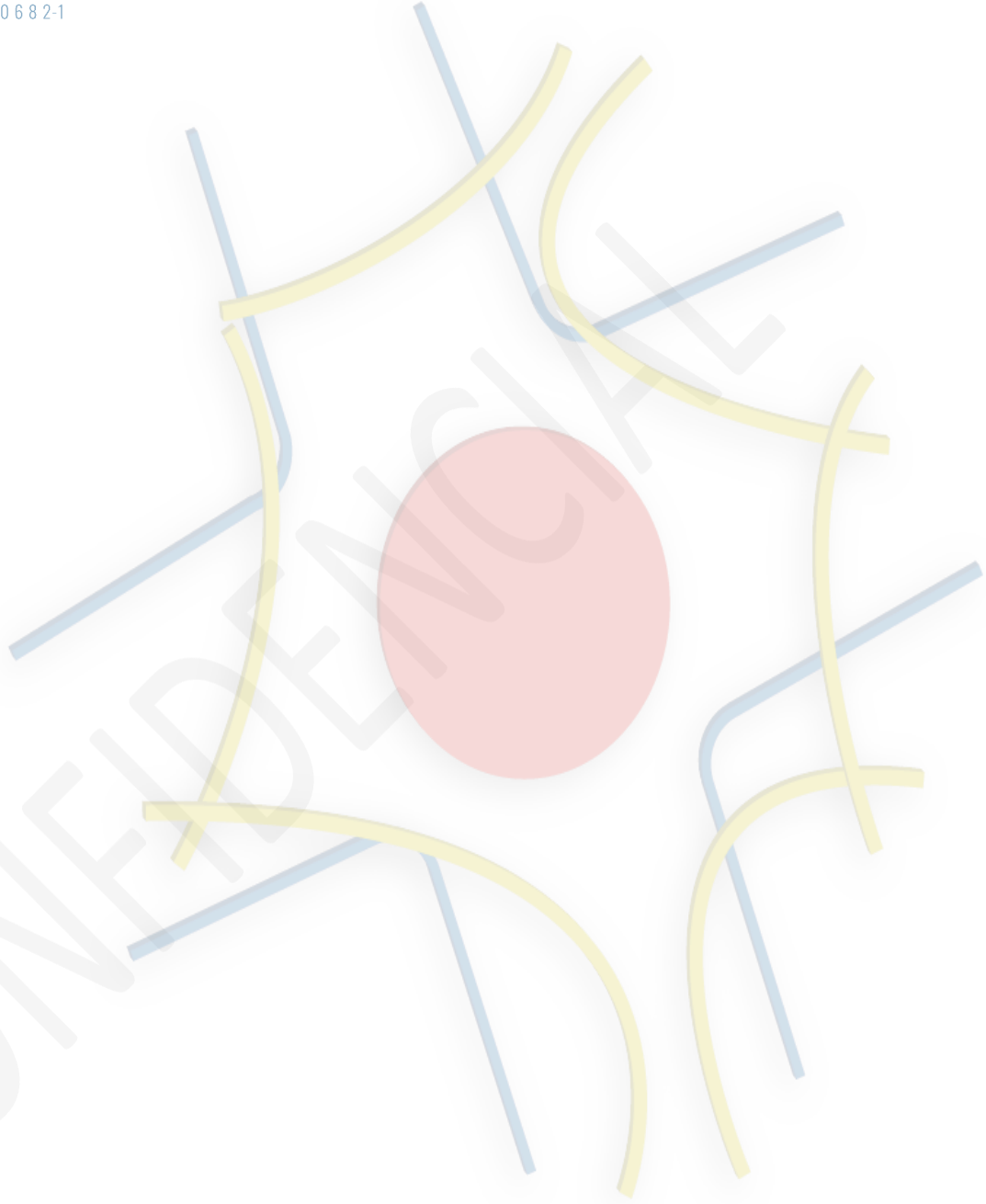
higiene e inocuidad. Empaque adecuado para garantizar su protección, conservación y manipulación durante el desarrollo de las actividades. El producto deberá contar con la información de identificación, lote, fecha de elaboración y/o vencimiento y demás información exigida por la normatividad sanitaria vigente. La cantidad suministrada deberá corresponder a los requerimientos establecidos para las degustaciones y preparaciones programadas. El Queso Paipa D.O. deberá ser entregado en condiciones adecuadas de conservación y dentro del tiempo establecido para garantizar su calidad al momento de las actividades.				
TOTAL				\$ 42.444.684,00



DIANA ALEJANDRA GOMEZ GONZALEZ
C.C 1.049.632.138 de Tunja

R/L INVERSIONES Y SUMINISTROS DE COLOMBIA SAS NIT
901.620.682-1

CR 2 # 46 a - 64 Tunja Boyacá
serviciosysuministros.incol@gmail.com
3142384120





Paipa, Agosto de 2026

Señores

ALCALDIA DE PAIPA

Paipa -. Boyaca

COTIZACION

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD	V UNITARIO + IVA	Valor Total
EVENTO DE INAUGURACIÓN IV FESTIVAL QUESO PAIPA					
1	CATA Y MARIDAJE DE QUESO PAIPA EN MARCO DE LA INAGURACION DEL IV FESTIVAL QUESO PAIPA DESCRIPCIÓN: Prestación del servicio integral para el desarrollo de una experiencia gastronómica de cata y maridaje con Queso Paipa con Denominación de Origen, dirigida a un aforo de ciento setenta (170) participantes, en el marco de la actividad de inauguración. El servicio deberá contemplar la adecuación del espacio, preparación de alimentos, montaje, mobiliario, presentación y servicio a la mesa. El servicio deberá incluir como mínimo: Diseño y operación de tres (3) estaciones de cata y maridaje, garantizando la atención simultánea o escalonada del total de participantes. Preparación y presentación de las siguientes degustaciones por participante, cumpliendo con las cantidades mínimas establecidas: Cata 1: Génova artesanal tradicional porción individual mínima de sesenta gramos (60 g), acompañada de una cuña de Queso Paipa con Denominación de Origen con un peso mínimo de treinta y cinco gramos (35 g).	UND	170	\$ 65.000	\$ 11.050.000,00

VISTA ACTIVA BUSINESS SAS

Dirección: Calle 13 No. 2ª-35 Int 104 Cota, Teléfonos 8985843 – 3162793920

E-mail: vistaactivassas@gmail.com

	Cata 2: Ceviche de pescado fresco, porción individual de mínimo ciento ochenta gramos (180 g) de preparación, elaborado con pescado fresco y presentado en maridaje con Queso Paipa con Denominación de Origen, como ingrediente a resaltar. Cata 3: Lomo de cerdo, porción individual mínima de doscientos gramos (200 g), servido con guarnición de papa en salsa gratinada elaborada a base de Queso Paipa con Denominación de Origen como ingrediente a resaltar NOTA: Se deberá garantizar el espacio físico adecuado para el desarrollo de la actividad o, en su defecto, su respectiva adecuación, así como el suministro del mobiliario necesario (incluyendo mesas, sillas, estaciones de servicio, menaje y demás elementos requeridos), el talento humano idóneo para la preparación, servicio y atención a los asistentes, y la provisión de todos los insumos, equipos y elementos necesarios para la ejecución integral del servicio. INCLUYE: Todos los costos directos e indirectos necesarios para la ejecución del servicio, tales como alimentos, bebidas, insumos, transporte, montaje, personal, logística, uso o adecuación del espacio y demás gastos asociados.				
2	ACOMPAÑAMIENTO MUSICAL DESCRIPCION: Prestación del servicio de acompañamiento musical mediante una agrupación conformada por cuatro (4) personas, con una duración mínima de dos (2) horas, para la inauguración del IV Festival Gastronómico y Cultural del Queso Paipa. El servicio deberá incluir el suministro, instalación, operación y desmontaje de los equipos de sonido requeridos para garantizar el adecuado desarrollo de la actividad. El sistema de sonido deberá contar como mínimo con los siguientes equipos:	UND	1	\$ 2.200.000	\$ 2.200.000,00

	Dos (2) cabinas activas de amplificación. Una (1) consola de mezcla de audio. Un (1) subwoofer o altavoz de baja frecuencia. Dos (2) micrófonos inalámbricos. Cableado, conexiones, soportes y demás accesorios necesarios para su correcto funcionamiento. INCLUYE: El transporte de los equipos hasta el lugar de ejecución de la actividad; cargue, descargue, montaje e instalación del sistema de sonido; conexión, configuración y realización de pruebas técnicas previas al inicio del evento; operación técnica del sistema de sonido durante toda la actividad; y desmontaje, retiro y transporte de los equipos al finalizar el evento. NOTA: Se deberá garantizar la totalidad del personal técnico, insumos, accesorios y demás elementos necesarios para la correcta prestación del servicio, asegurando la calidad y continuidad del acompañamiento musical durante el evento.				
3	CONFERENCISTA/EXPERTO ESPECIALIZADO EN DENOMINACIÓN DE ORIGEN Y QUESO PAIPA DESCRIPCION: Conferencista o experto especializado en Denominación de Origen y Queso Paipa, orientado a brindar una conferencia de carácter técnico, académico y divulgativo dirigida a los participantes de la actividad, con una duración mínima de tres (3) horas. El profesional deberá contar con formación, experiencia y/o conocimientos relacionados con Denominaciones de Origen, propiedad intelectual, protección y valorización de productos agroalimentarios, producción, características, reconocimiento y posicionamiento del Queso Paipa con Denominación de Origen.	UND	1	\$ 1.600.000	\$ 1.600.000,00

	INCLUYE: Todos los costos que se requieran para garantizar el acompañamiento para el desarrollo de la conferencia.				
4	RECONOCIMIENTO IV FESTIVAL DEL QUESO PAIPA DESCRIPCION: Reconocimiento conmemorativo elaborado en impresión 3D mediante material PLA, con dimensiones aproximadas de 29 cm de alto x 15 cm de ancho, compuesto por figura tridimensional alusiva a la identidad quesera de Paipa, representación del Queso Paipa con Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) y base de soporte personalizada. INCLUYE: Diseño, impresión, acabados, personalización con texto y logos institucionales, armado y entrega del elemento completamente terminado, de conformidad con el diseño de referencia y las especificaciones establecidas por la entidad.	UND	10	\$ 190.000	\$ 1.900.000,00
FERIA EMPRESARIAL, ARTESANAL Y GASTRONOMICA					
5	ESCARAPELAS DE IDENTIFICACIÓN DESCRIPCION: escarapelas de identificación para los participantes de la actividad, de mínimo 10cm x14 cm, elaboradas con portadocumentos en plástico transparente y sistema de sujeción mediante cinta de cuello tipo cordón, destinadas a facilitar la identificación y acreditación de los asistentes. Cada escarapela deberá incluir, como mínimo: Portadocumentos elaborado en plástico transparente, resistente y de adecuada presentación. Espacio interno para inserción de tarjeta o documento de identificación. Cinta de cuello tipo cordón, resistente y adecuada para uso durante la jornada. Sistema de unión entre el portadocumentos y el cordón que garantice su adecuada sujeción. Impresión o elaboración de la identificación de acuerdo con el diseño	UND	100	\$ 3.800	\$ 380.000

	y contenido suministrado por la entidad contratante.				
6	ALQUILER DE MOBILIARIO DESCRIPCION: Servicio de alquiler de mobiliario plástico para el desarrollo de feria, destinado a la adecuación y organización de los espacios de exhibición y atención al público. El servicio deberá incluir como mínimo: -Veinte (20) mesas plásticas, en condiciones adecuadas de limpieza, presentación, estabilidad y funcionamiento. -Ochenta (80) sillas plásticas, correspondientes a cuatro (4) sillas por cada mesa. -Transporte del mobiliario hasta el lugar indicado para la realización de la actividad. -Cargue, descargue y ubicación del mobiliario en los espacios definidos por la entidad contratante. -Instalación y disposición de las mesas y sillas de manera organizada y segura. -Retiro del mobiliario una vez finalizada la actividad. INCLUYE: Todos los costos asociados al alquiler, transporte, montaje, disposición y desmontaje del mobiliario.	GLOBAL	1	\$ 2.000.000	\$ 2.000.000
7	LLAVERO PROMOCIONAL DESCRIPCION: Suministro de llavero promocional alusivo al Queso Paipa con Denominación de Origen, destinado a actividades de promoción, divulgación y posicionamiento del producto y de su identidad territorial. Cada unidad deberá contar, como mínimo, con las siguientes características: Medidas: 3,2 cm de diámetro × 1 cm de espesor. Réplica tridimensional (3D) de Queso Paipa, elaborada en estructura plástica resistente y de adecuada calidad. Diseño que represente de manera	UND	500	\$ 6.000	\$ 3.000.000

	reconocible la forma y características visuales del Queso Paipa. Anilla metálica en acero inoxidable, resistente a la manipulación y al uso cotidiano. Sistema de unión seguro entre la réplica 3D y la anilla metálica. Identificador NFC integrado, funcional y programable, que permita la vinculación con contenido digital a la pagina https://descubrepaipa.com/, la cual contiene información promocional, turística, institucional y productores del Queso Paipa. Acabados uniformes, sin bordes cortantes, defectos visibles o elementos que comprometan su funcionalidad o presentación.				
CARRERA DE PROMOCIÓN DEL IV FESTIVAL DEL QUESO PAIPA					
8	KIT DE PARTICIPACIÓN PARA LAS CARRERAS DE MESEROS Y BICICLETAS TURISMERAS DESCRIPCION: Suministro de kit de participación destinado a los participantes de las actividades denominadas “Carrera de Meseros” y “Carrera de Turismeras”, como elemento de identificación, dotación y apoyo durante el desarrollo de las jornadas. Cada kit deberá incluir, como mínimo, los siguientes elementos: - Tula en lona tipo cerro: De medidas aproximadas: 35 cm de ancho x 45 cm de alto, con sistema de cierre mediante cordón, debidamente estampada con los logos y elementos gráficos definidos por la entidad contratante. - Delantal para adulto en tela tipo cerro sport antifuído, Medidas aproximadas: 70 cm de ancho x 85 cm de largo, confección adecuados para adulto, con el respectivo estampado institucional o de la actividad, de acuerdo con los lineamientos suministrados por la entidad contratante. - Una (1) fruta de temporada, en condiciones óptimas de frescura, calidad e higiene, seleccionada de acuerdo con la disponibilidad de la temporada.	UND	55	\$ 63.500	\$ 3.492.500

	- Una (1) botella de agua, en presentación individual de aproximadamente 600 ml, debidamente sellada, con registro sanitario vigente y apta para consumo humano. - Una (1) cuña de Queso Paipa con Denominación de Origen, con un peso mínimo de treinta y cinco gramos (35 g), en presentación individual, debidamente empacada y conservada bajo las condiciones sanitarias requeridas para garantizar su calidad e inocuidad. El suministro deberá incluir la adquisición, elaboración, estampado, empaque y disposición de todos los elementos que conforman el kit, así como los costos de transporte y entrega en el lugar determinado para el desarrollo de las actividades.				
9	MEDALLAS DE PREMIACIÓN DESCRIPCION: Medallas metálicas de premiación personalizadas, destinadas a los participantes y/o ganadores de la Carrera de Meseros y Carrera Turismeras, elaboradas en metal tipo zamac, con un diámetro aproximado mínimo de 7 cm y un espesor aproximado de 3 mm, con sobrepuesto metálico personalizado e imagen resinada, acabado de calidad y presentación adecuada para actividades de premiación. Cada medalla deberá incluir cinta personalizada para colgar, con diseño alusivo al evento y/o a la identidad institucional, garantizando una adecuada fijación, resistencia y presentación. La medalla deberá ser entregada terminada, ensamblada y lista para su uso en la ceremonia de premiación.	UND	55	\$ 30.000	\$ 1.650.000
10	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS INDIVIDUALES DESCRIPCION: Suministro de refrigerios individuales destinados a los participantes de la Carrera de Meseros, Carrera Turismeras, debidamente empacados y presentados de manera higiénica,	UND	110	\$ 17.500	\$ 1.925.000

	garantizando condiciones adecuadas de conservación, manipulación y distribución. Cada refrigerio deberá incluir como mínimo: - 1 fruta fresca de temporada, en condiciones óptimas de madurez, limpieza y presentación. - 1 botella de agua de 250 ml. - 1 porción o cuña de Queso Paipa D.O. con un peso mínimo de treinta y cinco gramos (35 g), en presentación individual, debidamente empacada y conservando las condiciones de inocuidad y calidad del producto. - 1 panificado de mínimo 70 gr, empacado individualmente y en condiciones adecuadas para su consumo. Los productos deberán ser frescos, aptos para el consumo humano, de buena calidad y cumplir con la normatividad sanitaria vigente. El refrigerio deberá entregarse en empaque individual que facilite su transporte, manipulación y consumo por parte de los participantes.				
11	PREMIOS PARA LA CARRERA DE MESEROS Y CARRERA TURISMERAS DESCRIPCION: anchetas representativas con productos tradicionales y emblemáticos del municipio de Paipa, destinadas como reconocimiento a los participantes destacados de la Carrera de Meseros y Carrera de Turismeras, en el marco de las actividades de promoción gastronómica, turística y cultural del municipio. Se otorgarán premios a los tres (3) primeros lugares de cada carrera, así: Carrera de Meseros: Primer, segundo y tercer puesto. Carrera de Turismeras: Primer, segundo y tercer puesto. La anqueta estará conformada por productos representativos de la	UND	6	\$ 180.000	\$ 1.080.000

	región, entre ellos: - 1 unidad de Queso Paipa, de mínimo 500 gr, producto insignia del municipio y con Denominación de Origen. - Media (1/2) botella de bebida cremosa de origen lácteo fermentado, con sabor característico tradicional de la región. - 1 paquete x10 unidades de Amasijos tradicionales, representativos de la cultura gastronómica local. - 1 kilogramo de café, como producto de consumo tradicional y complemento de la selección gastronómica. - 1 canasto. Los productos deberán ser frescos, aptos para el consumo humano, de buena calidad y cumplir con la normatividad sanitaria vigente.				
COCINA EN VIVO Y SHOW DE COCTELERIA					
12	TALLERES DE COCINA EN VIVO (PARA LOS DIAS SABADO 24 Y DOMINGO 25 DE OCTUBRE) DESCRIPCIÓN: Prestación integral del servicio para el desarrollo de 2 talleres con muestra gastronómica de cocina en vivo (show cooking), dirigida a un grupo aproximado de sesenta (60) personas, orientada a la preparación, demostración y degustación de preparaciones culinarias, incluyendo el suministro de insumos, alquiler de menaje y equipamiento, y la provisión de elementos de bioseguridad necesarios para la adecuada ejecución de la actividad. El servicio comprende el suministro de insumos e ingredientes frescos y de calidad (proteínas, vegetales, acompañamientos, hierbas, especias, condimentos, aceites y demás requeridos), garantizando condiciones de inocuidad y aptitud para el consumo humano conforme a la normatividad sanitaria vigente. Así mismo, incluye el alquiler, transporte, instalación, operación logística y desmontaje del menaje y equipamiento necesario para la	UND	2	\$ 3.957.000	\$ 7.914.000

	actividad, el cual deberá contemplar como mínimo: dos (2) estufas industriales de cuatro (4) fogones cada una, dos (2) mesones de trabajo en acero inoxidable, elementos de menaje para preparación, presentación y degustación de alimentos, así como utensilios de cocina necesarios para el desarrollo de la actividad. De igual forma, se deberá suministrar un kit de bioseguridad compuesto como mínimo por: una (1) caja de tapabocas desechables, una (1) caja de guantes desechables en nitrilo o látex en las tallas requeridas, y una (1) caja de gorros desechables tipo oruga, garantizando condiciones de higiene y manipulación segura de alimentos. NOTA: Se deberá garantizar la totalidad de los insumos, equipos, elementos, personal y logística necesaria para la correcta ejecución del servicio, incluyendo transporte, montaje, operación y desmontaje, asegurando condiciones de calidad, higiene, seguridad e inocuidad alimentaria durante toda la actividad.				
13	SHOW DEMOSTRATIVO DE COCTELERÍA CON IDENTIDAD LOCAL DESCRIPCIÓN: Desarrollo de un show demostrativo de coctelería, orientado a la preparación de bebidas con identidad gastronómica local y/o regional, en el marco de actividades de promoción gastronómica y turística. La actividad deberá tener una duración mínima de una (1) hora. El desarrollo del show deberá contemplar como mínimo: Demostración de técnicas de preparación, mezcla, presentación y decoración de bebidas, en un formato demostrativo y participativo. Elaboración de preparaciones que integren ingredientes o elementos representativos de la identidad gastronómica local y/o regional. Explicación al público asistente sobre	UND	1	\$ 2.200.000	\$ 2.200.000

	los procesos, técnicas e insumos utilizados durante la actividad. Interacción con los asistentes mediante una presentación dinámica, didáctica y participativa. Se deberá garantizar la provisión del talento humano idóneo, así como de los insumos, utensilios y demás elementos necesarios para la ejecución integral del show, incluyendo las preparaciones destinadas a degustación por parte de los asistentes. INCLUYE: Todos los costos directos e indirectos requeridos para la correcta ejecución de la actividad, tales como talento humano, insumos, materiales, transporte, montaje y demás gastos asociados.				
14	SUMINISTRO DE QUESO PAIPA D.O. PARA DEGUSTACIONES DESCRIPCIÓN: Suministro de Queso Paipa con Denominación de Origen (D.O.), destinado a las actividades de degustación y preparación gastronómica desarrolladas en los talleres de coctelería y cocina en vivo, como producto representativo de la identidad gastronómica local y regional. El producto deberá cumplir con las siguientes condiciones: Queso Paipa D.O., elaborado por productor autorizado y que cumpla con las condiciones y requisitos aplicables a la Denominación de Origen. Presentación: por libra (500 gramos). Producto fresco, en condiciones óptimas de calidad, conservación, higiene e inocuidad. Empaque adecuado para garantizar su protección, conservación y manipulación durante el desarrollo de las actividades. El producto deberá contar con la información de identificación, lote, fecha de elaboración y/o vencimiento y demás información exigida por la normatividad sanitaria vigente. La cantidad suministrada deberá	UND	30	\$ 41.000	\$ 1.230.000



corresponder a los requerimientos establecidos para las degustaciones y preparaciones programadas. El Queso Paipa D.O. deberá ser entregado en condiciones adecuadas de conservación y dentro del tiempo establecido para garantizar su calidad al momento de las actividades.				
TOTAL				\$ 41.621.500,00

Quedamos atentos a sus comentarios,

Atentamente,

María Yineth Romero
Representante Legal
Vista Activa Business SAS
Nit 901429287-8

