Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	FORMATO EVALUACIÓN DE PROPUESTAS ECONÓMICA	CÓDIGO: AP-CT-F-58
		VERSIÓN: 3
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN CONTRACTUAL	PÁGINA: 1 DE 1
		FECHA: 28/08/2025

NUMERO DE PROCESO:	**ORDEN DE SERVICIO No. 154-2026**
OBJETO A CONTRATAR:	**PRESTAR EL SERVICIO DE REALIZACIÓN DEL EVENTO DE RECONOCIMIENTO A LOS DOCENTES ASISTENCIALES INCLUYENDO DECORACIÓN ATENCIÓN ALIMENTACIÓN Y CATERING**

Insertar cotizante | Insertar ítem

						COTIZANTE No. 1								
						JOAQUIN SORPRESA SAS								
ITEM	**NOMBRE / DESCRIPCIÓN**	**CANTIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**	**OBSERVACIONES**	**Valor Unitario**	**IVA (Si Aplica)**	**Valor Total Unitario**	**EVALUACIÓN TECNICA**	**EVALUACION ECONOMICA CUMPLE / NO CUMPLE**	**Menor Valor**	**Oferente Menor Valor**	**EMPATE**	**PRECIOS EM-443-2026**
1	Servicio integral para evento de reconocimiento a docentes asistenciales	120	UNIDAD	Servicio integral para la realización del evento de reconocimiento a docentes asistenciales para aproximadamente 120 personas, que incluya decoración y ambientación del espacio, atención a los asistentes, suministro de alimentación y servicio de catering, así como el personal, menaje y demás elementos necesarios para la adecuada prestación del servicio1	El servicio deberá contemplar el suministro de una alimentación principal para aproximadamente 120 personas, cuya modalidad podrá corresponder a desayuno o almuerzo, de acuerdo con el horario definido para la realización del evento. La alimentación deberá incluir, como mínimo, una fuente de proteína, un acompañamiento, una bebida y un complemento, garantizando una porción individual completa y una adecuada presentación. La composición definitiva del menú será concertada previamente con el supervisor del contrato, de acuerdo con la modalidad de alimentación requerida para el evento. El servicio deberá incluir el menaje necesario para la atención de los asistentes, incluyendo platos, cubiertos, vasos o tazas, servilletas y demás elementos requeridos para su adecuada prestación. El contratista deberá garantizar la calidad, inocuidad, adecuada temperatura, presentación y conservación de los alimentos, así como disponer del personal suficiente para el montaje, atención de los asistentes, servicio de alimentación y desmontaje. La decoración y ambientación deberá ser acorde con el carácter institucional del evento e incluir los elementos necesarios para la adecuación del espacio, así como su respectivo montaje y desmontaje.	**$ 60.000**	**$ 4.800**	$ 64.800	Cumple	Cumple	$ 64.800	**JOAQUIN SORPRESA SAS**		$ 64.800
						TOTAL PRECIO No. 1		**$ 64.800**	**CUMPLE**	**CUMPLE**	**$ 64.800**			**$ 64.800**

ELABORADO POR	
ELABORADO POR:	LAURA JULIANA BETANCOURTH GARZÓN
PERFIL:	CONTRATISTA
FIRMA:	
REVISADO POR LIDER DE BYS	CESAR FELIPE MATALLANA ZAPATA
FIRMA:	
FECHA DE ELABORACIÓN:	15/10/2026