



ASOCIACION DE PROFESIONALES PARA EL DESARROLLO DE PROYECTOS
DE INVERSION PUBLICA Y PRIVADA S&A
NIT. 901.231.658-6

ITEM	GRUPO	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR IVA	TOTAL SIN IVA	TOTAL CON IVA	VALOR IPOCOSNUMO	TOTAL SIN IPOCONSUMO	TOTAL CON IPOCOSNUMO	VALOR NETO
1	ALIMENTOS	Alimentos- Desayuno	Desayuno servido a la mesa: caldo de castillo, chocolate o café, jugo de naranja, huevos, arepa y queso Servido a la mesa en platos de loza y vasos de vidrio HORA DE SERVICIO: 8:00 a.m.	1	UN			\$4.720	\$59.000	\$63.720	\$63.720
2		Alimentos- Almuerzo	Almuerzo gourmet servido a la mesa incluye: Entrada (sopa especial, crema o carpaccio de 120 g), Plato principal con proteína premium (salmón, lomo fino o medallón de res de 180 g), dos acompañamientos (puré de papa y vegetales al vapor, 100 g cada uno), porción de ensalada gourmet con aderezo (120 g), Postre individual (70 g), y Bebida (jugo natural o limonada de 300 ml). Opción de menú vegetariano Crema suave de zanahoria con un toque de coco y jengibre. Plato principal: Risotto de champiñones con unas gotas de aceite de trufa, o hojaldre relleno de berenjenas y calabaza. Servido en servido en vajilla de loza y vasos de cristal Servicio de mantel, sobremantel, servilleta, servido en vajilla Cena servida a la mesa incluye: , Entrada (sopa especial, crema o carpaccio de 120 g), Plato principal con proteína premium (salmón, lomo fino o medallón de res de 180 g), dos acompañamientos (puré de papa y vegetales al vapor, 100 g cada uno), porción de ensalada gourmet con aderezo (120 g), postre individual (70 g), y Bebida (jugo natural o limonada de 300 ml) y Postre individual de 70 g mouse de maracuyá o fruta de cosecha Opción de menú vegetariano: Crema suave de zanahoria con un toque de coco y jengibre. Plato principal: Risotto de champiñones con unas gotas de aceite de trufa, o un elegante hojaldre relleno de berenjenas y calabaza. servido en vajilla de loza y vasos de cristal Servicio de mantel, sobremantel y servilletas HORA DE SERVICIO:6:00 p.m	1	UN			\$6.720	\$84.000	\$90.720	\$90.720
3		Alimentos- Cena	Entrada (sopa especial, crema o carpaccio de 120 g), Plato principal con proteína premium (salmón, lomo fino o medallón de res de 180 g), dos acompañamientos (puré de papa y vegetales al vapor, 100 g cada uno), porción de ensalada gourmet con aderezo (120 g), postre individual (70 g), y Bebida (jugo natural o limonada de 300 ml) y Postre individual de 70 g mouse de maracuyá o fruta de cosecha Opción de menú vegetariano: Crema suave de zanahoria con un toque de coco y jengibre. Plato principal: Risotto de champiñones con unas gotas de aceite de trufa, o un elegante hojaldre relleno de berenjenas y calabaza. servido en vajilla de loza y vasos de cristal Servicio de mantel, sobremantel y servilletas HORA DE SERVICIO:6:00 p.m	1	UN			\$6.720	\$84.000	\$90.720	\$90.720
4		Alimentos- Coctel	Cóctel sin bebidas alcohólicas, servido a la mesa en copa de cristal HORA DE SERVICIO: 6:00 p.m.	1	UN			\$2.880	\$36.000	\$38.880	\$38.880
5		Alimentos- Refrigerio	Refrigerio: incluye jugo natural (250 ml) servido en vaso de cristal , un sándwich pequeño (pan artesanal con relleno de jamón, queso, pollo de 30 g, lechuga y tomate en rodajas, con salsas), y una porción de fruta fresca (100 g). HORA DE SERVICIO: 3:00 p.m.	1	UN			\$2.320	\$29.000	\$31.320	\$31.320
6		Estación de Bebidas	Estación de Bebidas. Montaje y servicio: que incluya finto, aromática, agua, instacream, azúcar, vasos mezcladores, para Máximo 50 personas	1	UN			\$128.000	\$1.600.000	\$1.728.000	\$1.728.000
7		Estación de Bebidas	Estación de Bebidas. Montaje y servicio: que incluya finto, aromática, agua, instacream, azúcar, vasos mezcladores, para Máximo 100 personas	1	UN			\$216.000	\$2.700.000	\$2.916.000	\$2.916.000
8		Estación de Bebidas	Estación de Bebidas. Montaje y servicio: que incluya finto, aromática, agua, instacream, azúcar, vasos mezcladores, para 160 personas	1	UN			\$339.200	\$4.240.000	\$4.579.200	\$4.579.200
9	PERSONAL	Personal- Coordinador evento	Coordinador general del evento. Planificar el evento, Coordinar al equipo de trabajo, Supervisar el desarrollo del evento, Coordinar proveedores, Gestionar imprevistos, y demás funciones relacionadas con la planeación, ejecución y cierre del evento.	1	PERSONA	114.000	600.000	714.000			\$714.000
10		Personal- Meseros	Meseros expertos, certificados con uniforme distintivo - PARA CUBRIR EVENTO	1	PERSONA	58.900	310.000	368.900			\$368.900
11		Personal - Apoyo Logístico	Personal de apoyo logístico que se encargue de Montaje y desmontaje, Orientación de asistentes, Control de espacios, Atención de imprevistos, Seguridad y evacuación y cierre del evento	1	PERSONA	58.900	310.000	368.900			\$368.900
12		Personal- Alistador cocina	Servicio de cocina alistadores de cocina, cuyas funciones son, preparar y organizar los alimentos, utensilios, equipos e insumos necesarios antes y durante el evento.	1	PERSONA	62.700	330.000	392.700			\$392.700
13		Personal técnico audiovisual	Técnico para operación y soporte de sonido, iluminación y video. Incluir montaje, operación durante el evento, atención de requerimientos y desmontaje, durante el	1	PERSONA	87.400	460.000	547.400			\$547.400
14	SERVICIO MUSICAL	Servicio Musical	DUETO MUSICAL Presentación: De dueto musical musica de cuerda durante 2 horas.	1	HORA	171.000	900.000	1.071.000			\$1.071.000
15		Servicio Musical	Servicio de solista con interpretación de saxofón con servicio sonido incluido. HORA DE SERVICIO: 6:00 p.m. - 8:00 p.m.	1	HORA	144.400	760.000	904.400			\$904.400
16	DECORACIÓN	Arreglo floral	Arreglo floral bajo de 25 cm para centro de mesa de flores frescas rosas y margaritas	1	UN	47.500	250.000	297.500			\$297.500
17		Arreglo floral	Arreglo floral en V de flores de girasol/ flores tropicales , de 80 cm de ancho y 40 cm de alto	1	UN	85.500	450.000	535.500			\$535.500



ASOCIACION DE PROFESIONALES PARA EL DESARROLLO DE PROYECTOS
DE INVERSION PÚBLICA Y PRIVADA S&A
NIT. 901.231.658-6

18	ELEMENTOS DE PREMIACIÓN	Trofeos	Placa conmemorativa en vidrio 18 cm de alto y 13 cm de ancho elaborados en lámina traslúcida importada de acrílico, en silueta en triángulo con grabación de imágenes en láser en color blanco , sobre base madera mdf tono wengué de 16 cm de ancho por 3 cm de alto con lámina metálica dorada o en la base ara grabación de logos y textos full color sin relieve	1	UN	48.450	255.000	303.450				\$303.450
19	SONIDO	Equipo de sonido	Suministro, instalación, operación y desmontaje de sistema de sonido con capacidad de hasta 1.000 watts, adecuado al espacio y número de asistentes. Debe cubrir música, intervenciones y presentación musical.	1	SERVICIO	484.500	2.550.000	3.034.500				\$3.034.500
20	ESPACIO PARA EVENTOS	Centro de Eventos	Servicio de alquiler de auditorio para evento institucional en la ciudad de Bogotá D.C., ubicada en la zona norte o noroccidente de la ciudad, en centro de convenciones, centro de eventos, hotel o establecimiento que cuente con espacios para el desarrollo de jornadas académicas, trabajo colaborativo, integración y esparcimiento de los asistentes. El servicio deberá incluir: Auditorio con capacidad para 90 personas. Mesa tipo conferencia. Micrófono. Video beam de mínimo 5.000 lúmenes. Pantalla de proyección de 3 m x 2 m. Conexión a internet. Sistema de sonido. Punto de conexión eléctrica. 90 sillas interlocutoras tipo isósceles. Horario de uso del auditorio: 8:00 a.m. a 12:00 m. Jornada de trabajo colaborativo e integración: Disponibilidad y acceso a espacios adecuados para el desarrollo de actividades grupales, mesas de trabajo, talleres, dinámicas de integración, ejercicios de construcción colectiva, actividades lúdicas y zonas de esparcimiento para los asistentes. Horario de uso de los espacios para trabajo colaborativo e integración:	1	SERVICIO	3.116.000	16.400.000	19.516.000				\$19.516.000
21		Alquiler de centro para eventos	Servicio de alquiler de centro de eventos para evento institucional en la ciudad de Bogotá D.C., ubicada en la zona norte o noroccidente de la ciudad, que cuente con espacios para el desarrollo de jornadas académicas, trabajo colaborativo, integración y esparcimiento de los asistentes. El servicio deberá incluir: Con capacidad para 160 personas. Mesa tipo conferencia. Micrófono. Video beam de mínimo 5.000 lúmenes. Pantalla de proyección de 3 m x 2 m. Conexión a internet. Sistema de sonido. Punto de conexión eléctrica. 160 sillas interlocutoras. Horario de uso del auditorio: 6:00 p.m. a 9:00 Pm. Jornada de trabajo colaborativo e integración: Disponibilidad y acceso a espacios adecuados para el desarrollo de actividades grupales, mesas de trabajo, talleres, dinámicas de integración, ejercicios de construcción colectiva, actividades lúdicas y zonas de esparcimiento para los asistentes.	1	SERVICIO	3.752.500	19.750.000	23.502.500				\$23.502.500
VALOR TOTAL												61.095.310

CARMEN ALICIA HERNANDEZ RIVERA
Representante Legal
Correo electrónico: asoplamaorganico1@gmail.com