

Chía, septiembre de 2026

Señor(es)
FYZHA
Nlt: 901.763.612-1
Fundacionfyzha@gmail.com
Chia - Cundinamarca

Asunto: SOLICITUD DE COTIZACIÓN.

El Municipio de Chía está interesado en adelantar la contratación cuyo objeto consiste en: "PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN Y FORTALECIMIENTO TURÍSTICO DEL MUNICIPIO DE CHIA". por lo que le invita a cotizar los servicios que se indican en el documento anexo para lo cual debe tener en cuenta las siguientes especificaciones:

Tipo de contrato: *Prestación de Servicios.*

Plazo de ejecución: dos (02) meses, contado a partir de la concertación con el supervisor de la fecha de inicio del contrato, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución sin exceder el 31 de diciembre de 2026.

Lugar de entrega de los servicios descritos: MUNICIPIO DE CHÍA.

Garantías requeridas:

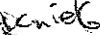
GARANTÍA SOLICITADA	CUANTÍA DEL AMPARO SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA	VIGENCIA DEL AMPARO
Cumplimiento del contrato	Por el 10% del valor total del contrato.	El término de ejecución del contrato más 6 meses estos últimos contados a partir de la terminación del contrato.
Pago de Salarios, Prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	Por el 10% por ciento del valor total del contrato	El término de ejecución del contrato y tres (3) años más.
Responsabilidad civil Extracontractual	El valor asegurado por los contratos de seguro que amparan la responsabilidad civil extracontractual no debe ser inferior a 200 SMMMLV.	Por un término igual al plazo de ejecución del contrato.

Al elaborar su cotización por favor tenga en cuenta todos los costos directos e indirectos en que se pueda incurrir, así mismo los impuestos, tasas y contribuciones municipales, departamentales y nacionales, que aplican para este tipo de contratos, de la siguiente manera:

IMPUESTOS MUNICIPALES	IMPUESTOS NACIONALES
2% Estampilla Pro-cultura (Todos los contratos)	Rete fuente (Todos los contratos, varia el % de acuerdo con el contrato)
3% Estampilla de Bienestar Adulto Mayor (Todos los contratos)	Rete IVA (si practica IVA)
2.5 % Estampilla Pro-deporte (Todos los contratos)	ICA (Todos los contratos, varia el % de acuerdo con el contrato)

Cordialmente,


MARTHA YANNETH SANCHEZ HERRERA
Secretaria para el Desarrollo Económico

Proyectó: Daniel Alejandro Gonzalez Combita 

Esta cotización incluye todos los costos directos e indirectos, así mismo los impuestos, tasas y contribuciones municipales, departamentales o nacionales, aplicables a este tipo de (especificar si es bienes o servicios) y de contrato.

Validez de la oferta: tres (3) meses.

Encuentro gastronómico "El Sabor de Chía"									
ITEM	CATEGORIA	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS	UNIDAD DE MEDIDA	Cantidad	Valor Unitario	IVA	Valor total Unitario	Total
1	ALIMENTOS Y BEBIDAS	SERVICIO DE CATERING PARA CENA DE DEGUSTACIÓN	Servicio de catering, diseño, preparación, montaje y servicio en sitio de una cena de degustación denominada "El Sabor de Chía", inspirada en las propuestas gastronómicas de los platos ganadores del Reto Gastronómico 2026, dirigida a veinticinco (25) personas y compuesta por cinco (5) tiempos, con un peso total aproximado de preparaciones sólidas de cuarenta y cinco gramos (445 g) por persona, así: 1.er Tiempo – Cocina Líquida "Solanum Andino": Cóctel de autor elaborado a base de clarificado de tomate de árbol (milk punch), viche reposado, sirope artesanal de cáscaras de tomate de árbol y mezcla de Aperol con zumo fresco de limón, servido con hielo cristallino y escarchado con sal marina y polvo de cáscaras de tomate de árbol. Acompañado de un bombón artesanal de chocolate semiamargo al 65 %, con esferificaciones de copoazú y Aperol. Porción aproximada: 12 onzas líquidas de cóctel y un (1) bombón de aproximadamente 15 g por persona. 2.º Tiempo – Ancestral, Tradicional y Popular "Dulce Recuerdo": Preparación compuesta por mazamorra tradicional de maíz amarillo fermentado, acompañada de queso campesino fresco y miel de panela aromatizada con hoja de naranjo, junto con arepa de choclo rellena de guiso criollo tradicional. Porción aproximada: 80 g por persona, distribuidos en aproximadamente 45 g de mazamorra con queso y 35 g de arepa rellena. 3.er Tiempo – Contemporáneo "Sembrando Memoria": Preparación de gallina campesina curada y ahumada, acompañada de puré de ahuyama y papa sabanera, fondo concentrado y clarificado de gallina ahumada, y terminada con texturas crujientes de arracacha, piel de gallina y elementos vegetales tostados que complementen la presentación. Porción aproximada: 80 g de componentes sólidos y 50 ml de fondo por persona, distribuidos en aproximadamente 40 g de puré, 30 g de gallina y 10 g de texturas y terminaciones. 4.º Tiempo – Urbano "Lasaña Arraigo de la Sabana": Lasaña elaborada con pasta fresca artesanal enriquecida con harina de habas de Chía, rellena de faldá de res braseada y desmechada en salsa criolla, acompañada de salsa bechamel con queso campesino local, plátano maduro y maíz tierno, y terminada con quesos, salsa o aceite de albahaca, tuile de queso Grana Padano y chip de papa morada. Porción aproximada: 150 g por persona, distribuidos en aproximadamente 50 g de faldá de res braseada y desmechada en salsa criolla, 60 g de pasta y bechamel, 25 g de plátano y maíz, y 15 g de terminaciones. 5.º Tiempo – Dulces y Amasijos "Dorado de la Tierra": Postre de papayuela compuesto por mousse aireado de papayuela madura, esponja de naranja, gel de papayuela biche, crumble crujiente de harina de maíz campesino y panela, y gastrique cítrico especiado con clavo y canela. Porción aproximada: 120 g por persona, distribuidos en aproximadamente 40 g de mousse, 25 g de esponja, 20 g de gel, 25 g de crumble y 10 g de gastrique. Peso total aproximado de las preparaciones sólidas: 445 g por persona y 11.125 g (11,125 kg) para las veinticinco (25) personas, sin incluir las preparaciones servidas en unidades de volumen.	Servicio	1				



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CHÍA

GESTIÓN DE CONTRATACIÓN

SOLICITUD DE COTIZACIÓN, PREVENTA O AVALÚO

CÓDIGO

GEC-FT-13-V4

PÁGINA

3 de 12

El servicio deberá contemplar la preparación, montaje y atención en sitio de los cinco (5) tiempos, incluyendo el menaje reutilizable necesario para veinticinco (25) personas, tales como platos, cubiertos, vasos o copas y demás elementos requeridos para el servicio, así como mesas, manteles blancos y veinticinco (25) sillas plásticas blancas. Asimismo, deberá incluir el personal necesario para la preparación, montaje, atención a la mesa, servicio, aseo y desmontaje, garantizando las condiciones de calidad, presentación, inocuidad, temperatura y oportunidad requeridas para cada preparación. Para el control y estandarización de las porciones, se deberán emplear utensilios de dosificación y porcionado adecuados para las cantidades establecidas en la presente ficha técnica.



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CHÍA

GESTIÓN DE CONTRATACIÓN

SOLICITUD DE COTIZACIÓN, PREVENTA O AVALÚO

CÓDIGO

GEC-FT-13-V4

PÁGINA

4 de 12

2	EVENTO	Inscripción y participación integral en el evento "Encuentro de Sabores".	Servicio para la gestión, organización y desarrollo de una jornada académica y gastronómica para cien (100) participantes, que contemple la articulación con una institución académica que cuente con la infraestructura, espacios, equipos, dotación y condiciones técnicas y operativas necesarias para el desarrollo de un taller gastronómico práctico, así como una cátedra UNESCO vinculada a un proyecto de cooperación internacional, cuya participación pueda aportar una perspectiva académica para explorar oportunidades de intercambio y proyección de las experiencias y conocimientos gastronómicos locales, apoyo logístico, estación permanente de café, refrigerios y demás elementos requeridos para el adecuado desarrollo de la jornada. Para el desarrollo de la jornada se deberá contar con la participación de una institución con capacidad, infraestructura y cátedra UNESCO adecuadas para el desarrollo de la actividad. La institución participante deberá disponer de cocina, aula taller o laboratorio gastronómico con capacidad para hasta cien (100) participantes, mesones de trabajo, puntos de agua y energía, equipos básicos de cocción y refrigeración, lavaplatos, ventilación, iluminación, utensilios de uso general y demás condiciones técnicas requeridas para el desarrollo del taller. El taller gastronómico práctico tendrá una duración de hasta cuatro (4) horas y se desarrollará en las instalaciones dispuestas para la actividad, incluyendo los espacios de trabajo, equipos, utensilios, ingredientes, materias primas, elementos consumibles y demás recursos necesarios para su desarrollo, así como una reserva mínima del cinco por ciento (5 %) de los insumos consumibles para reposición o atención de contingencias. La jornada deberá contar con una estación permanente de café durante el desarrollo de la actividad, que incluya café, té y/o aromática, azúcar, endulzante, vasos de mínimo cuatro (4) onzas, mezcladores y servilletas, con montaje, atención y reposición de los insumos que se agoten durante la actividad. Asimismo, se deberá suministrar un (1) refrigerio por participante, compuesto por un producto de sal de aproximadamente ciento veinte (120) gramos, tales como pastel de pollo, pastel de carne, sándwich, sándwich de pollo, sándwich de jamón y queso, empanada con complemento o producto de panadería salado de características similares, acompañado de una bebida no alcohólica entre jugo, soda o agua, de aproximadamente doscientos cincuenta (250) ml. Para el desarrollo de la jornada se deberá disponer de mínimo dos (2) auxiliares para la orientación de los participantes, organización de los espacios, apoyo durante el desarrollo del taller y atención de los requerimientos operativos propios de la jornada.	GLOBAL	1				
3	PONENTE	CONFERENCIA ESPECIALIZADA EN GASTRONOMÍA, COCINA TRADICIONAL Y TERRITORIO	Prestación del servicio de una (1) conferencia especializada en gastronomía, cocina tradicional y territorio, con una duración mínima de dos (2) horas, dirigida a los participantes del evento. La conferencia deberá abordar, de manera articulada y pertinente, temáticas relacionadas con la gastronomía como herramienta de desarrollo territorial, la cocina tradicional colombiana, el uso y valoración de ingredientes locales y ancestrales, la innovación gastronómica, la soberanía alimentaria, la salvaguardia del patrimonio culinario y el fortalecimiento de la identidad gastronómica de Cundinamarca. La actividad deberá desarrollarse mediante una metodología participativa que combine la exposición del conferencista, el intercambio de experiencias y conocimientos, y un espacio de interacción y preguntas con los asistentes.	Servicio	1				

4	PONENTE	CONFERENCIA Y ESPACIO DE SENSIBILIZACIÓN EN TURISMO ACCESIBLE E INCLUYENTE	Prestación del servicio de una (1) conferencia especializada y espacio de sensibilización en turismo accesible e incluyente, con una duración mínima de dos (2) horas, dirigido a actores, prestadores de servicios y demás participantes vinculados al sector turístico. La actividad deberá abordar, de manera articulada, temáticas relacionadas con el turismo accesible e incluyente; atención adecuada a personas con discapacidad y personas mayores; identificación y eliminación de barreras físicas, comunicativas y actitudinales; principios y aplicación del diseño universal en establecimientos, atractivos y servicios turísticos; buenas prácticas para la prestación de servicios turísticos accesibles; inclusión social y mejoramiento de la experiencia de visitantes con diferentes necesidades de accesibilidad. La metodología deberá combinar la exposición temática, presentación de ejemplos o casos aplicados al sector turístico y un espacio de interacción, preguntas y resolución de inquietudes con los asistentes.	Servicio	1				
5	Alimentos y bebidas	ALIMENTACIÓN PARA PONENTES Y PARTICIPANTES INVITADOS	Servicio de alimentación para quince (15) personas, correspondientes a dos (2) ponentes vinculados al desarrollo académico de la actividad y trece (13) actores relevantes del sector turístico y gastronómico del municipio de Chía, invitados en razón de su participación, experiencia y aporte al desarrollo de la jornada. El servicio deberá contemplar un menú completo por persona, servido en el lugar y horario definidos para el desarrollo de la actividad, compuesto por: Entrada: tres (3) mini empanadas de carne, con un peso conjunto de aproximadamente noventa (90) g. Plato fuerte: pierna pernil de pollo deshuesada de aproximadamente ciento ochenta (180) g, dorada y glaseada en salsa rústica de naranja, acompañada de puré de papa cremoso de aproximadamente ciento cincuenta (150) g y ensalada verde fresca de aproximadamente cien (100) g. Postre: una (1) porción de mini merengón de aproximadamente cien (100) g. Bebida: jugo natural de mango, fresa o guanábana de aproximadamente nueve (9) onzas (266 ml). Para las personas que requieran una alimentación vegetariana, previa información a la supervisión, el contratista deberá disponer de una alternativa gastronómica equivalente en calidad y porción, de acuerdo con las condiciones previamente definidas para el servicio.	Servicio	1				



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CHÍA

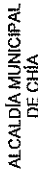
GESTIÓN DE CONTRATACIÓN

SOLICITUD DE COTIZACIÓN, PREVENTA O AVALÚO

CÓDIGO
GEC-FT-13-V4

PÁGINA
6 de 12

6	Logística para ponentes	Alojamiento, alimentación y traslados de ponentes	Servicio de alojamiento, alimentación y transporte terrestre de los dos (02) ponentes provenientes de otras ciudades que requieran estos servicios para su participación en el evento. El servicio deberá contemplar, por cada ponente: Alojamiento: Una (1) noche en habitación individual en hotel ubicado en el municipio de Chía, con categoría mínima de tres (3) estrellas, que cuente con condiciones adecuadas de seguridad, higiene, comodidad, atención y servicios básicos. Alimentación: Desayuno durante la estadía y un (1) servicio de alimentación adicional, correspondiente a almuerzo o cena, de acuerdo con los horarios e itinerario de participación del ponente. Traslados terrestres: Se deberán garantizar los traslados terrestres que requieran los ponentes para su participación en las actividades programadas, incluyendo los desplazamientos necesarios entre los lugares de llegada, alojamiento, desarrollo de las actividades y demás puntos relacionados directamente con su participación, de acuerdo con la programación e itinerario definidos por la Entidad. Los traslados deberán realizarse mediante vehículos que cumplan las condiciones legales y de seguridad aplicables, y en los horarios requeridos para garantizar la asistencia oportuna de los ponentes a las actividades. Coordinación logística: Se deberá realizar la gestión y coordinación de los servicios de alojamiento, alimentación y traslados terrestres, de acuerdo con la programación e itinerario de la actividad, incluyendo la coordinación de horarios y tiempos de espera razonables asociados a los desplazamientos.	Servicio	1				
FICHA TÉCNICA – LUNA-BURGUER CHÍA 2026									
7	PUBLICIDAD	KIT DE IDENTIFICACIÓN Y VOTACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES	Producción y entrega de un (1) kit de identificación y votación para cada establecimiento participante en Luna Burger Chía 2026, compuesto por: Diez (10) habladores o exhibidores de mesa, de mínimo 10 x 15 cm, elaborados en papel propalcote de mínimo 300 g, impresión full color, laminado mate y sistema de plegado o soporte que permita su disposición vertical sobre mesa, incluyendo código QR. Cinco (5) adhesivos de identificación, de mínimo 10 x 10 cm, elaborados en vinilo adhesivo blanco, impresión full color y laminado transparente de protección, aptos para instalación sobre superficies lisas. Cinco (5) instructivos de votación, de 15 x 21 cm, elaborados en papel propalcote de mínimo 200 g, con impresión full color por ambas caras. Cinco (5) piezas informativas con las reglas básicas del evento, de 15 x 21 cm, elaboradas en papel propalcote de mínimo 200 g, con impresión full color por ambas caras. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la supervisión. El servicio comprende el ajuste técnico de los artes para su correcta impresión y producción, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica aprobada, así como la impresión, empaque, transporte y entrega de los kits en el lugar y oportunidad definidos por la supervisión, de acuerdo con las cantidades, dimensiones, materiales y características establecidas.	KIT	20				



SOLICITUD DE COTIZACIÓN, PREVENTA O AVALÚO

CÓDIGO GEC-FT-13-V4

PÁGINA 7 de 12

8	Videos Promocionales	Servicio de promoción y divulgación digital mediante creador de contenido	Prestación de un (1) servicio integral de promoción y divulgación digital de Luna Burger Chía 2026, mediante un creador de contenido o influenciador, que comprenda como mínimo: Un (1) video de convocatoria, con duración entre treinta (30) y sesenta (60) segundos, en formato vertical 9:16, resolución mínima de 1080 x 1920 píxeles y formato MP4. Tres (3) historias de promoción, distribuidas entre la etapa previa y el desarrollo del evento, en formato vertical 9:16 y resolución mínima de 1080 x 1920 píxeles. Un (1) video de resultados, con duración entre treinta (30) y sesenta (60) segundos, en formato vertical 9:16, resolución mínima de 1080 x 1920 píxeles y formato MP4, destinado a divulgar los establecimientos que obtengan oficialmente el primer, segundo y tercer lugar. El servicio comprende la presentación previa de mínimo tres (3) propuestas de creadores de contenido o influenciadores para selección de la Entidad, así como el desarrollo y publicación de los contenidos de acuerdo con el cronograma e información suministrados o aprobados por la Entidad. Incluye igualmente la entrega de los enlaces y evidencias de publicación y de las métricas básicas disponibles de los contenidos publicados.	GLOBAL	1			
9	RECONOCIMIENTOS	Placa de participación para establecimientos	Producción y entrega de veinte (20) placas de participación destinadas a los establecimientos participantes en Luna Burger Chía 2026, elaboradas en madera de pino, MDF, triplex u otra madera o material de características técnicas equivalentes, con dimensiones aproximadas de 10 x 15 cm, provistas de base o soporte que permita su ubicación estable sobre una superficie plana. Cada placa contará con un área destinada a la personalización mediante lámina metálica, impresión directa, grabado, impresión UV o técnica equivalente, que permita incorporar los textos, nombres, logotipos y demás elementos gráficos definidos y suministrados por la Entidad, de acuerdo con el diseño aprobado. La orientación de la placa podrá ser vertical u horizontal, según el diseño suministrado por la Entidad. Las placas presentarán acabados uniformes, superficies libres de defectos visibles, bordes debidamente terminados y adecuada estabilidad sobre la superficie de apoyo. El servicio comprende la producción, personalización, empaque individual, transporte y entrega de las placas en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, garantizando su protección durante la manipulación, transporte y entrega. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para su correcta producción, sin modificación del contenido, textos, logotipos o línea gráfica aprobada.	UNIDAD	20			
10	RECONOCIMIENTOS	ADHESIVOS DE RECONOCIMIENTO PARA GANADORES	Producción y entrega de tres (3) adhesivos personalizados, uno (1) para cada establecimiento que ocupe el primer, segundo y tercer lugar en Luna Burger Chía 2026, de mínimo 30 x 30 cm, elaborados en DTF UV, resistentes y aptos para instalación sobre superficies lisas. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión y producción, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la impresión, empaque, transporte y entrega de los tres (3) adhesivos en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las dimensiones, material y características establecidas.	UNIDAD	3			



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CHÍA

GESTIÓN DE CONTRATACIÓN

SOLICITUD DE COTIZACIÓN, PREVENTA O AVALÚO

CÓDIGO

GEC-FT-13-V4

PÁGINA

8 de 12

11	SONIDO	Sistema de sonido profesional estéreo para espacio abierto	Servicio de alquiler, instalación, operación y desmontaje de un (1) sistema de sonido profesional estéreo para espacio abierto, para una (1) jornada de ocho (8) horas, destinado al desarrollo de la Feria Chía con Amor – Chía Artesanos 2026. El servicio comprende como mínimo: - Dos (2) cabinas de sonido de mínimo 1.000 W de capacidad cada una. - Dos (2) bajos de mínimo 1.500 W de capacidad cada uno. - Una (1) consola de audio de mínimo ocho (8) canales. - Un (1) controlador digital. - Dos (2) micrófonos alámbricos de mano. - Cableado de señal, accesorios y elementos necesarios para la correcta instalación y funcionamiento del sistema. El servicio comprende un (1) punto eléctrico independiente para el sistema de sonido, con acometida, sistema de distribución, breaker y elementos de protección requeridos para su operación, así como el transporte, instalación, montaje, pruebas de funcionamiento previas al inicio de la jornada, operación técnica durante el evento, protección de los equipos frente a condiciones climáticas y desmontaje al finalizar la actividad, asegurando el correcto funcionamiento del sistema durante el tiempo contratado.	DÍA	1				
12			Producción y entrega de bolsas tipo boutique personalizadas, elaboradas en papel kraft de mínimo 90 g/m², de tamaño mediano, con dimensiones aproximadas de 22 cm de ancho x 36 cm de alto x 11 cm de fuelle, dotadas de manijas tipo cambrel debidamente fijadas y resistentes al peso de los elementos que serán transportados. La personalización se realizará mediante impresión o estampado full color en una (1) cara. El diseño y arte gráfico serán suministrados por la Entidad, y el servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión, sin modificar el contenido ni la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la producción, personalización, empaque, transporte y entrega en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las dimensiones, materiales, resistencia y demás características establecidas.	UNIDAD	1.100				
13	BOLSAS ECOLÓGICAS	Bolsa ecológica personalizada	Producción y entrega de bolsas tipo boutique personalizadas, elaboradas en papel kraft de mínimo 90 g/m², de tamaño grande, con dimensiones aproximadas de 30 cm de ancho x 45 cm de alto x 17 cm de fuelle, dotadas de manijas tipo cambrel debidamente fijadas y resistentes al peso de los elementos que serán transportados. La personalización se realizará mediante impresión o estampado full color en una (1) cara. El diseño y arte gráfico serán suministrados por la Entidad, y el servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión, sin modificar el contenido ni la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la producción, personalización, empaque, transporte y entrega en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las dimensiones, materiales, resistencia y demás características establecidas.	UNIDAD	1.100				

14	IDENTIFICACIÓN	Escarapela institucional con cordón	Producción y entrega de escarapelas institucionales personalizadas , elaboradas en cartulina opalina blanca de 220 g, con impresión full color y tamaño aproximado de 15,5 x 11,5 cm. Cada unidad contará con protección frontal en material transparente satinado, reverso en material plástico opaco con acabado textil e incluirá cordón porta escarapela. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica. El servicio comprende la impresión, armado, cordón, empaque, transporte y entrega en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las características y cantidades establecidas.	UNIDAD	100			
15	ALMUERZOS	Almuerzos para personal de apoyo	Servicio de alimentación para el personal de apoyo de Feria Chía con Amor – Chía Artesanos 2026, correspondiente a cien (100) almuerzos por cada día de feria, para un total de doscientos (200) almuerzos , considerando una duración de dos (2) días. Cada almuerzo comprende como mínimo: 1. Una (1) porción de proteína, que podrá corresponder a preparaciones de pollo, carne de res, cerdo o similares, de aproximadamente ciento cincuenta (150) g. 2. Dos (2) acompañamientos, que podrán corresponder a preparaciones a base de arroz, papa, yuca, plátano, pasta, legumbres o similares, de aproximadamente cien (100) g cada uno. 3. Una (1) porción de verdura o ensalada, que podrá corresponder a ensalada fresca, vegetales cocidos, salteados o preparaciones similares, de aproximadamente cien (100) g. 4. Una (1) porción de fruta, que podrá corresponder a frutas frescas de temporada como banano, manzana, mandarina, piña, papaya u otras similares, de aproximadamente cien (100) g. 5. Una (1) bebida no alcohólica, entre agua, soda, jugo natural o bebida de fruta de características similares, de aproximadamente doscientos cincuenta (250) ml. Los gramajes establecidos corresponden al producto servido y listo para consumo.	UNIDAD	200			
FAMTRIP DÍA MUNDIAL DEL TURISMO 2026								
16	IDENTIFICACIÓN	Escarapela institucional con cordón	Producción y entrega de escarapelas institucionales personalizadas para la identificación de los participantes del FAMTRIP DÍA MUNDIAL DEL TURISMO 2026, elaboradas en cartulina opalina blanca de 220 g, con impresión full color y tamaño aproximado de 15,5 x 11,5 cm. Cada unidad contará con protección frontal en material transparente satinado, reverso en material plástico opaco con acabado textil e incluirá cordón porta escarapela. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica. El servicio comprende la impresión, armado, cordón, empaque, transporte y entrega en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las características y cantidades establecidas.	UNIDAD	37			



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CHÍA

GESTIÓN DE CONTRATACIÓN

SOLICITUD DE COTIZACIÓN, PREVENTA O AVALÚO

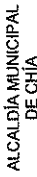
CÓDIGO

GEC-FT-13-V4

PÁGINA

10 de 12

17	EXPERIENCIA GASTRONÓMICA	Experiencia de alimentación tradicional Muisca	Prestación de una (1) experiencia gastronómica de alimentación tradicional Muisca para treinta y siete (37) participantes, a desarrollarse en el municipio de Chía, Cundinamarca, que incluya refrigerio, almuerzo y 1. Refrigerio: Una (1) porción de mantecada de aproximadamente noventa (90) g o una (1) arepa de choclo de aproximadamente noventa (90) g, acompañada de un vaso de masato de aproximadamente siete (7) onzas. 2. Almuerzo: De acuerdo con la selección realizada por los participantes, podrá contemplar: 3. Opción A: Mazamorra chiquita de aproximadamente trescientos cincuenta (350) ml, preparada con carne, arvejas, papa, frijoles, tallos, zanahoria, habas y maíz, acompañada de jugo de curuba de aproximadamente siete (7) onzas. 4. Opción B: Pollo sudado de aproximadamente ciento cincuenta (150) g, papa sudada de aproximadamente cien (100) g, yuca sudada de aproximadamente ochenta (80) g, mazorca sudada de aproximadamente ochenta (80) g, arroz de aproximadamente veinte (120) g, ensalada verde de aproximadamente ochenta (80) g y jugo de curuba de aproximadamente siete (7) onzas. 5. Postre: Una (1) porción de postre de chicha de aproximadamente ciento veinte (120) g. La Entidad realizará previamente un censo entre los participantes para determinar las cantidades requeridas de cada una de las opciones de refrigerio y almuerzo, información que será comunicada con la debida anticipación para su preparación y disposición. El servicio comprende la preparación, alistamiento, menaje o empaque según las condiciones del servicio, cubiertos, servilletas, transporte, distribución, atención y entrega para las treinta y siete (37) personas, en el lugar y horario definidos por la Entidad dentro del municipio de Chía. El servicio contempla cualquiera de las opciones establecidas, sin generar costos adicionales.	GLOBAL	1				
18	EXPERIENCIA CULTURAL Y ETNOTURÍSTICA	Recorrido interpretativo y experiencia de medicina tradicional Muisca	Prestación de servicio para el desarrollo de una experiencia cultural, ambiental y etnoturística en el territorio del Resguardo Indígena Muisca de Fonquetá o Cerca de Piedra, en el municipio de Chía, dirigida a un grupo de treinta y siete (37) participantes. La experiencia deberá incluir como mínimo: 1. Recorrido interpretativo por el territorio, con una duración mínima de 2 horas, orientado al reconocimiento del entorno, la memoria ancestral y los elementos culturales asociados al territorio Muisca. 2. Presentación de la cosmovisión Muisca y explicación del significado y función de los Bohios de Medicina Tradicional. 3. Reconocimiento de plantas medicinales, acompañado de explicación sobre sus usos y significado dentro de la tradición cultural Muisca. 4. Socialización de prácticas de armonización, espiritualidad, ciclos de vida, cuidado comunitario y memoria ancestral, de acuerdo con los conocimientos y protocolos definidos por la comunidad. 5. Espacio de intercambio de saberes y preguntas con los participantes, orientado a fortalecer el conocimiento y valoración del patrimonio cultural y etnoturístico del territorio. 6. Acompañamiento de guía, sabedor o representante autorizado por la comunidad indígena, de acuerdo con la naturaleza de la experiencia y las disposiciones del Resguardo. El servicio comprende la preparación previa, coordinación y acompañamiento durante toda la actividad, así como la articulación con las autoridades del Resguardo, Cabildo y Guardia Indígena, cuando corresponda. La experiencia se desarrollará conforme a los protocolos culturales, comunitarios y territoriales establecidos por la comunidad, incluyendo los costos directos e indirectos asociados a su ejecución, y en condiciones adecuadas de seguridad, organización y atención de los	GLOBAL	1				



SOLICITUD DE COTIZACIÓN, PREVENTA O AVALÚO

CÓDIGO

PÁGINA 11 de 12

19	EXPERIENCIAS	Experiencia del huerto a la mesa	participantes. Prestación de servicio para el diseño, organización y ejecución de una experiencia participativa de “del huerto a la mesa”, dirigida a un grupo de treinta y siete (37) participantes., orientada a generar una conexión directa con los procesos de siembra, cosecha, transformación y consumo responsable de alimentos La experiencia deberá incluir como mínimo: 1. Actividad de reconocimiento del huerto o espacio productivo, con explicación sobre los procesos de siembra, manejo y cosecha de alimentos. 2. Actividad práctica de recolección o selección de productos, de acuerdo con la disponibilidad y condiciones del espacio. 3. Transformación o preparación de alimentos, mediante una actividad participativa en la que los asistentes puedan conocer y desarrollar, de manera guiada, el proceso de transformación de los productos seleccionados. 4. Experiencia gastronómica o degustación final, elaborada a partir de los productos utilizados durante la actividad. Socialización de contenidos relacionados con sostenibilidad, conservación ambiental, producción responsable, consumo consciente y valoración del patrimonio agroalimentario del territorio. 5. Acompañamiento de personal con experiencia en las actividades productivas, ambientales y gastronómicas que comprenden la experiencia. El contratista deberá garantizar el espacio, personal, materiales, herramientas, insumos, elementos de protección y demás elementos necesarios para el desarrollo integral de la experiencia, así como la preparación previa, montaje, ejecución, acompañamiento y desmontaje de la actividad, la experiencia deberá desarrollarse bajo condiciones adecuadas de seguridad, higiene y organización para los participantes. Los productos, insumos y materiales utilizados deberán ser aptos para las actividades previstas y encontrarse en condiciones adecuadas para su manipulación y consumo, cuando corresponda. la supervisión podrá realizar verificaciones durante la ejecución para constatar el número de participantes, desarrollo de las actividades, disponibilidad de los elementos requeridos y cumplimiento de las condiciones establecidas.	GLOBAL	1
----	--------------	----------------------------------	---	--------	---

20	EXPERIENCIAS	Experiencia de café – cata guiada	Prestación de servicio de experiencia sensorial y educativa de café de especialidad para treinta y siete (37) participantes., con una duración mínima de una (1) hora, orientada al reconocimiento de las características sensoriales y culturales del café. La experiencia deberá incluir como mínimo: 1. Introducción al café de especialidad, abordando aspectos relacionados con su historia, origen y proceso desde la semilla hasta la taza. 2. Cata guiada de café, desarrollada de manera participativa y orientada a la identificación de fragancia, aroma, sabor, notas características, acidez, cuerpo, retrogusto y balance. 3. Degustación de café de especialidad, con una cantidad suficiente para garantizar la participación de los treinta y siete (37) asistentes. 4. Orientación sobre criterios básicos para la apreciación, preparación y conservación del café en el hogar. 5. Espacio final para preguntas, intercambio de conocimientos y resolución de inquietudes de los participantes. El servicio comprende el café de especialidad, agua, insumos, menaje, utensilios, elementos requeridos para la preparación y degustación, montaje, personal con conocimiento y experiencia en café, orientación especializada, atención de los participantes, limpieza y uso del espacio requerido para el desarrollo de la experiencia. La disponibilidad y adecuada calidad de los productos, insumos y elementos necesarios para atender a los treinta y siete (37) participantes, así como la preparación, montaje, ejecución y desmontaje de la actividad, hacen parte integral del servicio, incluyendo los costos directos e indirectos asociados a su prestación.	GLOBAL	1				
21	PUBLICIDAD	Volante	Producción, impresión y entrega de volantes publicitarios tamaño carta, de dimensiones 21,59 x 27,94 cm, elaborados en papel propalcote de mínimo 150 g/m², impresión a cuatro por cuatro tintas (4x4) en policromía por ambas caras, acabado mate, refilado y sin plegado. El contenido estará orientado a la promoción del aviturismo y el turismo comunitario del municipio de Chía. El diseño, artes gráficos, textos, imágenes, códigos QR y demás contenidos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar la correcta impresión, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la impresión, control de calidad, alistamiento, empaque, transporte y entrega de los volantes en el lugar y dentro del plazo indicado por la Entidad, de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas en cuanto a tamaño, gramaje, impresión, acabado y contenido aprobado.	MILLAR	1				
Total:									

Firma:
Representante legal o autorizado
Empresa,
Dirección,
Teléfono,
E- Mail.

Chía, septiembre de 2026

Señor(es)

COMERCIALIZADORA DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA
Nit: 900.591.178-1
Cecytprocesos@gmail.com

Asunto: SOLICITUD DE COTIZACIÓN.

El Municipio de Chía está interesado en adelantar la contratación cuyo objeto consiste en: “PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN Y FORTALECIMIENTO TURÍSTICO DEL MUNICIPIO DE CHIA”, por lo que le invita a cotizar los servicios que se indican en el documento anexo para lo cual debe tener en cuenta las siguientes especificaciones:

Tipo de contrato: *Prestación de Servicios*.

Plazo de ejecución: dos (02) meses, contado a partir de la concertación con el supervisor de la fecha de inicio del contrato, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución sin exceder el 31 de diciembre de 2026.

Lugar de entrega de los servicios descritos: MUNICIPIO DE CHÍA.

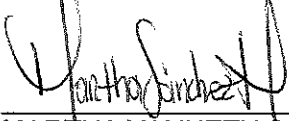
Garantías requeridas:

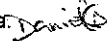
GARANTÍA SOLICITADA	CUANTÍA DEL AMPARO SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA	VIGENCIA DEL AMPARO
Cumplimiento del contrato	Por el 10% del valor total del contrato.	El término de ejecución del contrato más 6 meses estos últimos contados a partir de la terminación del contrato.
Pago de Salarios, Prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	Por el 10% por ciento del valor total del contrato	El término de ejecución del contrato y tres (3) años más.
Responsabilidad civil Extracontractual	El valor asegurado por los contratos de seguro que amparan la responsabilidad civil extracontractual no debe ser inferior a 200 SMMLV.	Por un término igual al plazo de ejecución del contrato.

Al elaborar su cotización por favor tenga en cuenta todos los costos directos e indirectos en que se pueda incurrir, así mismo los impuestos, tasas y contribuciones municipales, departamentales y nacionales, que aplican para este tipo de contratos, de la siguiente manera:

IMPUESTOS MUNICIPALES	IMPUESTOS NACIONALES
2% Estampilla Pro-cultura (Todos los contratos)	Rete fuente (Todos los contratos, varia el % de acuerdo con el contrato)
3% Estampilla de Bienestar Adulto Mayor (Todos los contratos)	Rete IVA (si practica IVA)
2.5 % Estampilla Pro-deporte (Todos los contratos)	ICA (Todos los contratos, varia el % de acuerdo con el contrato)

Cordialmente,

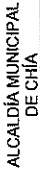

MARTHA YANNETH SANCHEZ HERRERA
Secretaria para el Desarrollo Económico

Proyectó: Daniel Alejandro Gonzalez Combita. 

Esta cotización incluye todos los costos directos e indirectos, así mismo los impuestos, tasas y contribuciones municipales, departamentales o nacionales, aplicables a este tipo de (especificar si es bienes o servicios) y de contrato.

Validez de la oferta: tres (3) meses.

Encuentro gastronómico "El Sabor de Chía"									
			CARACTERÍSTICAS						
ITEM	CATEGORÍA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	Cantidad	Valor Unitario	IVA	Valor total Unitario	Total	
1	ALIMENTOS Y BEBIDAS	SERVICIO DE CATERING PARA CENA DE DEGUSTACIÓN	Servicio	1					
			Servicio de catering, diseño, preparación, montaje y servicio en sitio de una cena de degustación denominada "El Sabor de Chía", inspirada en las propuestas gastronómicas de los platos ganadores del Reto Gastronómico 2026, dirigida a veinticinco (25) personas y compuesta por cinco (5) tiempos, con un peso total aproximado de preparaciones sólidas de cuatrocientos cuarenta y cinco gramos (445 g) por persona, así: 1.er Tiempo – Cocina Líquida "Solanum Andino": Cóctel de autor elaborado a base de clarificado de tomate de árbol (milk punch), viche reposado, sirope artesanal de cáscaras de tomate de árbol y mezcla de Aperol con zumo fresco de limón, servido con hielo cristalino y escarchado con sal marina y polvo de cáscaras de tomate de árbol. Acompañado de un bombón artesanal de chocolate semiamargo al 65 %, con esterificaciones de copoazú y Aperol. Porción aproximada: 12 onzas líquidas de cóctel y un (1) bombón de aproximadamente 15 g por persona. 2.º Tiempo – Ancestral, Tradicional y Popular "Dulce Recuerdo": Preparación compuesta por mazamorra tradicional de maíz amarillo fermentado, acompañada de queso campesino fresco y miel de panela aromatizada con hoja de naranjo, junto con arepa de chocho rellena de guiso criollo tradicional. Porción aproximada: 80 g por persona, distribuidos en aproximadamente 45 g de mazamorra con queso y 35 g de arepa rellena. 3.er Tiempo – Contemporáneo "Sembrando Memoria": Preparación de gallina campesina curada y ahumada, acompañada de puré de ahuyama y papa sabanera, fondo concentrado y clarificado de gallina ahumada, y terminada con texturas crujientes de arracacha, piel de gallina y elementos vegetales tostados que complementen la presentación. Porción aproximada: 80 g de componentes sólidos y 50 ml de fondo por persona, distribuidos en aproximadamente 40 g de puré, 30 g de gallina y 10 g de texturas y terminaciones. 4.º Tiempo – Urbano "Lasaña Arraigo de la Sabana": Lasaña elaborada con pasta fresca artesanal enriquecida con harina de habas de Chía, rellena de falda de res braseada y desmechada en salsa criolla, acompañada de salsa bechamel con queso campesino local, plátano maduro y maíz tierno, y terminada con quesos, salsa o aceite de albahaca, tuile de queso Grana Padano y chip de papa morada. Porción aproximada: 150 g por persona, distribuidos en aproximadamente 50 g de falda de res braseada y desmechada en salsa criolla, 60 g de pasta y bechamel, 25 g de plátano y maíz, y 15 g de terminaciones. 5.º Tiempo – Dulces y Amasijos "Dorado de la Tierra": Postre de papayuela compuesto por mousse aireado de papayuela madura, esponja de naranja, gel de papayuela biche, crumble crujiente de harina de maíz campesino y panela, y gastrique cítrico especiado con clavo y canela. Porción aproximada: 120 g por persona, distribuidos en aproximadamente 40 g de mousse, 25 g de esponja, 20 g de gel, 25 g de crumble y 10 g de gastrique. Peso total aproximado de las preparaciones sólidas: 445 g por persona y 11.125 g (11,125 kg) para las veinticinco (25) personas, sin incluir las preparaciones servidas en unidades de volumen.						

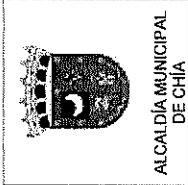


SOLICITUD DE COTIZACIÓN, PREVENTA O AVALÚO

PÁGINA 3 de 12

El servicio deberá contemplar la preparación, montaje y atención en sitio de los cinco (5) tiempos, incluyendo el menaje reutilizable necesario para veinticinco (25) personas, tales como platos, cubiertos, vasos o copas y demás elementos requeridos para el servicio, así como mesas, manteles blancos y veinticinco (25) sillas plásticas blancas. Asimismo, deberá incluir el personal necesario para la preparación, montaje, atención a la mesa, servicio, aseo y desmontaje, garantizando las condiciones de calidad, presentación, inocuidad, temperatura y oportunidad requeridas para cada preparación. Para el control y estandarización de las porciones, se deberán emplear utensilios de dosificación y porcionado adecuados para las cantidades establecidas en la presente ficha técnica.

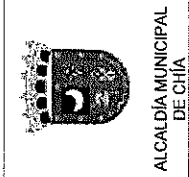
2	EVENTO	Inscripción y participación integral en el evento "Encuentro de Sabores":	Servicio para la gestión, organización y desarrollo de una jornada académica y gastronómica para cien (100) participantes, que contemple la articulación con una institución académica que cuente con la infraestructura, espacios, equipos, dotación y condiciones técnicas y operativas necesarias para el desarrollo de un taller gastronómico práctico, así como una cátedra UNESCO vinculada a un proyecto de cooperación internacional, cuya participación pueda aportar una perspectiva académica para explorar oportunidades de intercambio y proyección de las experiencias y conocimientos gastronómicos locales, apoyo logístico, estación permanente de café, refrigerios y demás elementos requeridos para el adecuado desarrollo de la jornada. Para el desarrollo de la jornada se deberá contar con la participación de una institución con capacidad, infraestructura y cátedra UNESCO adecuadas para el desarrollo de la actividad. La institución participante deberá disponer de cocina, aula taller o laboratorio gastronómico con capacidad para hasta cien (100) participantes, mesones de trabajo, puntos de agua y energía, equipos básicos de cocción y refrigeración, lavaplatos, ventilación, iluminación, utensilios de uso general y demás condiciones técnicas requeridas para el desarrollo del taller. El taller gastronómico práctico tendrá una duración de hasta cuatro (4) horas y se desarrollará en las instalaciones dispuestas para la actividad, incluyendo los espacios de trabajo, equipos, utensilios, ingredientes, materias primas, elementos consumibles y demás recursos necesarios para su desarrollo, así como una reserva mínima del cinco por ciento (5 %) de los insumos consumibles para reposición o atención de contingencias. La jornada deberá contar con una estación permanente de café durante el desarrollo de la actividad, que incluya café, té y/o aromática, azúcar, endulzante, vasos de mínimo cuatro (4) onzas, mezcladores y servilletas, con montaje, atención y reposición de los insumos que se agoten durante la actividad. Asimismo, se deberá suministrar un (1) refrigerio por participante, compuesto por un producto de sal de aproximadamente ciento veinte (120) gramos, tales como pastel de pollo, pastel de carne, sándwich, sándwich de pollo, sándwich de jamón y queso, empanada con complemento o producto de panadería salado de características similares, acompañado de una bebida no alcohólica entre jugo, soda o agua, de aproximadamente doscientos cincuenta (250) ml. Para el desarrollo de la jornada se deberá disponer de mínimo dos (2) auxiliares para la orientación de los participantes, organización de los espacios, apoyo durante el desarrollo del taller y atención de los requerimientos operativos propios de la jornada.	GLOBAL	1				
3	PONENTE	CONFERENCIA ESPECIALIZADA EN GASTRONOMÍA, COCINA TRADICIONAL Y TERRITORIO	Prestación del servicio de una (1) conferencia especializada en gastronomía, cocina tradicional y territorio, con una duración mínima de dos (2) horas, dirigida a los participantes del evento. La conferencia deberá abordar, de manera articulada y pertinente, temáticas relacionadas con la gastronomía como herramienta de desarrollo territorial, la cocina tradicional colombiana, el uso y valoración de ingredientes locales y ancestrales, la innovación gastronómica, la soberanía alimentaria, la salvaguardia del patrimonio culinario y el fortalecimiento de la identidad gastronómica de Cundinamarca. La actividad deberá desarrollarse mediante una metodología participativa que combine la exposición del conferencista, el intercambio de experiencias y conocimientos, y un espacio de interacción y preguntas con los asistentes.	Servicio	1				



GESTIÓN DE CONTRATACIÓN		
SOLICITUD DE COTIZACIÓN, PREVENTA O AVALÚO	CÓDIGO	GEC-FT-13-V4
	PÁGINA	5 de 12

4	PONENTE	CONFERENCIA Y ESPACIO DE SENSIBILIZACIÓN EN TURISMO ACCESIBLE E INCLUYENTE	Prestación del servicio de una (1) conferencia especializada y espacio de sensibilización en turismo accesible e incluyente, con una duración mínima de dos (2) horas, dirigido a actores, prestadores de servicios y demás participantes vinculados al sector turístico. La actividad deberá abordar, de manera articulada, temáticas relacionadas con el turismo accesible e incluyente; atención adecuada a personas con discapacidad y personas mayores; identificación y eliminación de barreras físicas, comunicativas y actitudinales; principios y aplicación del diseño universal en establecimientos, atractivos y servicios turísticos; buenas prácticas para la prestación de servicios turísticos accesibles; inclusión social y mejoramiento de la experiencia de visitantes con diferentes necesidades de accesibilidad. La metodología deberá combinar la exposición temática, presentación de ejemplos o casos aplicados al sector turístico y un espacio de interacción, preguntas y resolución de inquietudes con los asistentes.	Servicio	1				
5	Alimentos y bebidas	ALIMENTACIÓN PARA PONENTES Y PARTICIPANTES INVITADOS	Servicio de alimentación para quince (15) personas, correspondientes a dos (2) ponentes vinculados al desarrollo académico de la actividad y trece (13) actores relevantes del sector turístico y gastronómico del municipio de Chía, invitados en razón de su participación, experiencia y aporte al desarrollo de la jornada. El servicio deberá contemplar un menú completo por persona, servido en el lugar y horario definidos para el desarrollo de la actividad, compuesto por: Entrada: tres (3) mini empanadas de carne, con un peso conjunto de aproximadamente noventa (90) g. Plato fuerte: pierna pernil de pollo deshuesada de aproximadamente ciento ochenta (180) g, dorada y glaseada en salsa rústica de naranja, acompañada de puré de papa cremoso de aproximadamente ciento cincuenta (150) g y ensalada verde fresca de aproximadamente cien (100) g. Postre: una (1) porción de mini merengón de aproximadamente cien (100) g. Bebida: jugo natural de mango, fresa o guanábana de aproximadamente nueve (9) onzas (266 ml). Para las personas que requieran una alimentación vegetariana, previa información a la supervisión, el contratista deberá disponer de una alternativa gastronómica equivalente en calidad y porción, de acuerdo con las condiciones previamente definidas para el servicio.	Servicio	1				

6	Logística para ponentes	Alojamiento, alimentación y traslados de ponentes	Servicio de alojamiento, alimentación y transporte terrestre de los dos (02) ponentes provenientes de otras ciudades que requieran estos servicios para su participación en el evento. El servicio deberá contemplar, por cada ponente: Alojamiento: Una (1) noche en habitación individual en hotel ubicado en el municipio de Chía, con categoría mínima de tres (3) estrellas, que cuente con condiciones adecuadas de seguridad, higiene, comodidad, atención y servicios básicos. Alimentación: Desayuno durante la estadía y un (1) servicio de alimentación adicional, correspondiente a almuerzo o cena, de acuerdo con los horarios e itinerario de participación del ponente. Traslados terrestres: Se deberán garantizar los traslados terrestres que requieran los ponentes para su participación en las actividades programadas, incluyendo los desplazamientos necesarios entre los lugares de llegada, alojamiento, desarrollo de las actividades y demás puntos relacionados directamente con su participación, de acuerdo con la programación e itinerario definidos por la Entidad. Los traslados deberán realizarse mediante vehículos que cumplan las condiciones legales y de seguridad aplicables, y en los horarios requeridos para garantizar la asistencia oportuna de los ponentes a las actividades. Coordinación logística: Se deberá realizar la gestión y coordinación de los servicios de alojamiento, alimentación y traslados terrestres, de acuerdo con la programación e itinerario de la actividad, incluyendo la coordinación de horarios y tiempos de espera razonables asociados a los desplazamientos.	Servicio	1			
FICHA TÉCNICA – LUNA BURGUER CHÍA 2026								
7	PUBLICIDAD	KIT DE IDENTIFICACIÓN Y VOTACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES	Producción y entrega de un (1) kit de identificación y votación para cada establecimiento participante en Luna Burger Chía 2026, compuesto por: Diez (10) habladores o exhibidores de mesa, de mínimo 10 x 15 cm, elaborados en papel propalcote de mínimo 300 g, impresión full color, laminado mate y sistema de plegado o soporte que permita su disposición vertical sobre mesa, incluyendo código QR. Cinco (5) adhesivos de identificación, de mínimo 10 x 10 cm, elaborados en vinilo adhesivo blanco, impresión full color y laminado transparente de protección, aptos para instalación sobre superficies lisas. Cinco (5) instructivos de votación, de 15 x 21 cm, elaborados en papel propalcote de mínimo 200 g, con impresión full color por ambas caras. Cinco (5) piezas informativas con las reglas básicas del evento, de 15 x 21 cm, elaboradas en papel propalcote de mínimo 200 g, con impresión full color por ambas caras. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la supervisión. El servicio comprende el ajuste técnico de los artes para su correcta impresión y producción, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica aprobada, así como la impresión, empaque, transporte y entrega de los kits en el lugar y oportunidad definidos por la supervisión, de acuerdo con las cantidades, dimensiones, materiales y características establecidas.	KIT	20			



GESTIÓN DE CONTRATACIÓN		
SOLICITUD DE COTIZACIÓN, PREVENTA O AVALÚO	CÓDIGO	GEC-FT-13-V4
	PÁGINA	7 de 12

8	Videos Promocionales	Servicio de promoción y divulgación digital mediante creador de contenido	Prestación de un (1) servicio integral de promoción y divulgación digital de Luna Burger Chía 2026, mediante un creador de contenido o influenciador, que comprenda como mínimo: Un (1) video de convocatoria , con duración entre treinta (30) y sesenta (60) segundos, en formato vertical 9:16, resolución mínima de 1080 x 1920 píxeles y formato MP4. Tres (3) historias de promoción , distribuidas entre la etapa previa y el desarrollo del evento, en formato vertical 9:16 y resolución mínima de 1080 x 1920 píxeles. Un (1) video de resultados , con duración entre treinta (30) y sesenta (60) segundos, en formato vertical 9:16, resolución mínima de 1080 x 1920 píxeles y formato MP4, destinado a divulgar los establecimientos que obtengan oficialmente el primer, segundo y tercer lugar. El servicio comprende la presentación previa de mínimo tres (3) propuestas de creadores de contenido o influenciadores para selección de la Entidad, así como el desarrollo y publicación de los contenidos de acuerdo con el cronograma e información suministrados o aprobados por la Entidad. Incluye igualmente la entrega de los enlaces y evidencias de publicación y de las métricas básicas disponibles de los contenidos publicados.	GLOBAL	1				
9	RECONOCIMIENTOS	Placa de participación para establecimientos	Producción y entrega de veinte (20) placas de participación destinadas a los establecimientos participantes en Luna Burger Chía 2026, elaboradas en madera de pino, MDF, triplex u otra madera o material de características técnicas equivalentes, con dimensiones aproximadas de 10 x 15 cm, provistas de base o soporte que permita su ubicación estable sobre una superficie plana. Cada placa contará con un área destinada a la personalización mediante lámina metálica, impresión directa, grabado, impresión UV o técnica equivalente, que permita incorporar los textos, nombres, logotipos y demás elementos gráficos definidos y suministrados por la Entidad, de acuerdo con el diseño aprobado. La orientación de la placa podrá ser vertical u horizontal, según el diseño suministrado por la Entidad. Las placas presentarán acabados uniformes, superficies libres de defectos visibles, bordes debidamente terminados y adecuada estabilidad sobre la superficie de apoyo. El servicio comprende la producción, personalización, empaque individual, transporte y entrega de las placas en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, garantizando su protección durante la manipulación, transporte y entrega. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para su correcta producción, sin modificación del contenido, textos, logotipos o línea gráfica aprobada.	UNIDAD	20				
10	RECONOCIMIENTOS	ADHESIVOS DE RECONOCIMIENTO PARA GANADORES	Producción y entrega de tres (3) adhesivos personalizados , uno (1) para cada establecimiento que ocupe el primer, segundo y tercer lugar en Luna Burger Chía 2026, de mínimo 30 x 30 cm, elaborados en DTF UV, resistentes y aptos para instalación sobre superficies lisas. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión y producción, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la impresión, empaque, transporte y entrega de los tres (3) adhesivos en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las dimensiones, material y características establecidas.	UNIDAD	3				

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA	GESTIÓN DE CONTRATACIÓN		
	SOLICITUD DE COTIZACIÓN, PREVENTA O AVALÚO	CÓDIGO	GEC-FT-13-V4
		PÁGINA	8 de 12

11	SONIDO	Sistema de sonido profesional estéreo para espacio abierto	Servicio de alquiler, instalación, operación y desmontaje de un (1) sistema de sonido profesional estéreo para espacio abierto, para una (1) jornada de ocho (8) horas, destinado al desarrollo de la Feria Chía con Amor – Chía Artesanos 2026. El servicio comprende como mínimo: 1. Dos (2) cabinas de sonido de mínimo 1.000 W de capacidad cada una. 2. Dos (2) bajos de mínimo 1.500 W de capacidad cada uno. 3. Una (1) consola de audio de mínimo ocho (8) canales. 4. Un (1) controlador digital. 5. Dos (2) micrófonos alámbricos de mano. 6. Cableado de señal, accesorios y elementos necesarios para la correcta instalación y funcionamiento del sistema. El servicio comprende un (1) punto eléctrico independiente para el sistema de sonido, con acometida, sistema de distribución, breaker y elementos de protección requeridos para su operación, así como el transporte, instalación, montaje, pruebas de funcionamiento previas al inicio de la jornada, operación técnica durante el evento, protección de los equipos frente a condiciones climáticas y desmontaje al finalizar la actividad, asegurando el correcto funcionamiento del sistema durante el tiempo contratado.	DÍA	1				
12	BOLSAS ECOLÓGICAS	Bolsa ecológica personalizada	Producción y entrega de bolsas tipo boutique personalizadas, elaboradas en papel kraft de mínimo 90 g/m², de tamaño mediano, con dimensiones aproximadas de 22 cm de ancho x 36 cm de alto x 11 cm de fuelle, dotadas de manijas tipo cambrel debidamente fijadas y resistentes al peso de los elementos que serán transportados. La personalización se realizará mediante impresión o estampado full color en una (1) cara. El diseño y arte gráfico serán suministrados por la Entidad, y el servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión, sin modificar el contenido ni la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la producción, personalización, empaque, transporte y entrega en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las dimensiones, materiales, resistencia y demás características establecidas.	UNIDAD	1.100				
13			Producción y entrega de bolsas tipo boutique personalizadas, elaboradas en papel kraft de mínimo 90 g/m², de tamaño grande, con dimensiones aproximadas de 30 cm de ancho x 45 cm de alto x 17 cm de fuelle, dotadas de manijas tipo cambrel debidamente fijadas y resistentes al peso de los elementos que serán transportados. La personalización se realizará mediante impresión o estampado full color en una (1) cara. El diseño y arte gráfico serán suministrados por la Entidad, y el servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión, sin modificar el contenido ni la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la producción, personalización, empaque, transporte y entrega en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las dimensiones, materiales, resistencia y demás características establecidas.	UNIDAD	1.100				

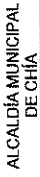


GESTIÓN DE CONTRATACIÓN		
SOLICITUD DE COTIZACIÓN, PREVENTA O AVALÚO	CÓDIGO	GEC-FT-13-V4
	PÁGINA	9 de 12

14	IDENTIFICACIÓN	Escarapela institucional con cordón	Producción y entrega de escarapelas institucionales personalizadas , elaboradas en cartulina opalina blanca de 220 g, con impresión full color y tamaño aproximado de 15,5 x 11,5 cm. Cada unidad contará con protección frontal en material transparente satinado, reverso en material plástico opaco con acabado textil e incluirá cordón porta escarapela. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica. El servicio comprende la impresión, armado, cordón, empaque, transporte y entrega en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las características y cantidades establecidas.	UNIDAD	100				
15	ALMUERZOS	Almuerzos para personal de apoyo	Servicio de alimentación para el personal de apoyo de Feria Chía con Amor – Chía Artesanos 2026, correspondiente a cien (100) almuerzos por cada día de feria, para un total de doscientos (200) almuerzos , considerando una duración de dos (2) días. Cada almuerzo comprende como mínimo: 1. Una (1) porción de proteína, que podrá corresponder a preparaciones de pollo, carne de res, cerdo o similares, de aproximadamente ciento cincuenta (150) g. 2. Dos (2) acompañamientos, que podrán corresponder a preparaciones a base de arroz, papa, yuca, plátano, pasta, legumbres o similares, de aproximadamente cien (100) g cada uno. 3. Una (1) porción de verdura o ensalada, que podrá corresponder a ensalada fresca, vegetales cocidos, salteados o preparaciones similares, de aproximadamente cien (100) g. 4. Una (1) porción de fruta, que podrá corresponder a frutas frescas de temporada como banano, manzana, mandarina, piña, papaya u otras similares, de aproximadamente cien (100) g. 5. Una (1) bebida no alcohólica, entre agua, soda, jugo natural o bebida de fruta de características similares, de aproximadamente doscientos cincuenta (250) ml. Los gramajes establecidos corresponden al producto servido y listo para consumo.	UNIDAD	200				
FAMTRIP DÍA MUNDIAL DEL TURISMO 2026									
16	IDENTIFICACIÓN	Escarapela institucional con cordón	Producción y entrega de escarapelas institucionales personalizadas para la identificación de los participantes del FAMTRIP DÍA MUNDIAL DEL TURISMO 2026, elaboradas en cartulina opalina blanca de 220 g, con impresión full color y tamaño aproximado de 15,5 x 11,5 cm. Cada unidad contará con protección frontal en material transparente satinado, reverso en material plástico opaco con acabado textil e incluirá cordón porta escarapela. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica. El servicio comprende la impresión, armado, cordón, empaque, transporte y entrega en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las características y cantidades establecidas.	UNIDAD	37				

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA	GESTIÓN DE CONTRATACIÓN		
	SOLICITUD DE COTIZACIÓN, PREVENTA O AVALÚO	CÓDIGO	GEC-FT-13-V4
		PÁGINA	10 de 12

17	EXPERIENCIA GASTRONÓMICA	Experiencia de alimentación tradicional Muisca	Prestación de una (1) experiencia gastronómica de alimentación tradicional Muisca para treinta y siete (37) participantes, a desarrollarse en el municipio de Chía, Cundinamarca, que incluya refrigerio, almuerzo y 1. Refrigerio: Una (1) porción de mantecada de aproximadamente noventa (90) g o una (1) arepa de choclo de aproximadamente noventa (90) g, acompañada de un vaso de masato de aproximadamente siete (7) onzas. 2. Almuerzo: De acuerdo con la selección realizada por los participantes, podrá contemplar: 3. Opción A: Mazamorra chiquita de aproximadamente trescientos cincuenta (350) ml, preparada con carne, arvejas, papa, frijoles, tallos, zanahoria, habas y malz, acompañada de jugo de curuba de aproximadamente siete (7) onzas. 4. Opción B: Pollo sudado de aproximadamente ciento cincuenta (150) g, papa sudada de aproximadamente cien (100) g, yuca sudada de aproximadamente ochenta (80) g, mazorca sudada de aproximadamente ochenta (80) g, arroz de aproximadamente ciento veinte (120) g, ensalada verde de aproximadamente ochenta (80) g y jugo de curuba de aproximadamente siete (7) onzas. 5. Postre: Una (1) porción de postre de chicha de aproximadamente ciento veinte (120) g. La Entidad realizará previamente un censo entre los participantes para determinar las cantidades requeridas de cada una de las opciones de refrigerio y almuerzo, información que será comunicada con la debida anticipación para su preparación y disposición. El servicio comprende la preparación, alistamiento, menaje o empaque según las condiciones del servicio, cubiertos, servilletas, transporte, distribución, atención y entrega para las treinta y siete (37) personas, en el lugar y horario definidos por la Entidad dentro del municipio de Chía. El servicio contempla cualquiera de las opciones establecidas, sin generar costos adicionales.	GLOBAL	1				
18	EXPERIENCIA CULTURAL Y ETNOTURÍSTICA	Recorrido interpretativo y experiencia de medicina tradicional Muisca	Prestación de servicio para el desarrollo de una experiencia cultural, ambiental y etnoturística en el territorio del Resguardo Indígena Muisca de Fonquetá o Cerca de Piedra, en el municipio de Chía, dirigida a un grupo de treinta y siete (37) participantes. La experiencia deberá incluir como mínimo: 1. Recorrido interpretativo por el territorio, con una duración mínima de 2 horas, orientado al reconocimiento del entorno, la memoria ancestral y los elementos culturales asociados al territorio Muisca. 2. Presentación de la cosmovisión Muisca y explicación del significado y función de los Bohíos de Medicina Tradicional. 3. Reconocimiento de plantas medicinales, acompañado de explicación sobre sus usos y significado dentro de la tradición cultural Muisca. 4. Socialización de prácticas de armonización, espiritualidad, ciclos de vida, cuidado comunitario y memoria ancestral, de acuerdo con los conocimientos y protocolos definidos por la comunidad. 5. Espacio de intercambio de saberes y preguntas con los participantes, orientado a fortalecer el conocimiento y valoración del patrimonio cultural y etnoturístico del territorio. 6. Acompañamiento de guía, sabedor o representante autorizado por la comunidad indígena, de acuerdo con la naturaleza de la experiencia y las disposiciones del Resguardo. El servicio comprende la preparación previa, coordinación y acompañamiento durante toda la actividad, así como la articulación con las autoridades del Resguardo, Cabildo y Guardia Indígena, cuando corresponda. La experiencia se desarrollará conforme a los protocolos culturales, comunitarios y territoriales establecidos por la comunidad, incluyendo los costos directos e indirectos asociados a su ejecución, y en condiciones adecuadas de seguridad, organización y atención de los	GLOBAL	1				



SOLICITUD DE COTIZACIÓN, PREVENTA O AVALÚO

CÓDIGO	GEC-FT-13-V4
--------	--------------

PÁGINA 11 de 12

19	EXPERIENCIAS	Experiencia del huerto a la mesa	participantes. Prestación de servicio para el diseño, organización y ejecución de una experiencia participativa de "del huerto a la mesa", dirigida a un grupo de treinta y siete (37) participantes., orientada a generar una conexión directa con los procesos de siembra, cosecha, transformación y consumo responsable de alimentos La experiencia deberá incluir como mínimo: 1. Actividad de reconocimiento del huerto o espacio productivo, con explicación sobre los procesos de siembra, manejo y cosecha de alimentos. 2. Actividad práctica de recolección o selección de productos, de acuerdo con la disponibilidad y condiciones del espacio. 3. Transformación o preparación de alimentos, mediante una actividad participativa en la que los asistentes puedan conocer y desarrollar, de manera guiada, el proceso de transformación de los productos 4. Experiencia gastronómica o degustación final, elaborada a partir de los productos utilizados durante la actividad. 5. Socialización de contenidos relacionados con sostenibilidad, conservación ambiental, producción responsable, consumo consciente y valoración del patrimonio agroalimentario del territorio. 5. Acompañamiento de personal con experiencia en las actividades productivas, ambientales y gastronómicas que comprenden la experiencia. El contratista deberá garantizar el espacio, personal, materiales, herramientas, insumos, elementos de protección y demás elementos necesarios para el desarrollo integral de la experiencia, así como la preparación previa, montaje, ejecución, acompañamiento y desmontaje de la actividad, la experiencia deberá desarrollarse bajo condiciones adecuadas de seguridad, higiene y organización para los participantes. Los productos, insumos y materiales utilizados deberán ser aptos para las actividades previstas y encontrarse en condiciones adecuadas para su manipulación y consumo, cuando corresponda. la supervisión podrá realizar verificaciones durante la ejecución para constatar el número de participantes, desarrollo de las actividades, disponibilidad de los elementos requeridos y cumplimiento de las condiciones establecidas.	GLOBAL	1
----	--------------	----------------------------------	--	--------	---

20	EXPERIENCIAS	Experiencia de café – cata guiada	Prestación de servicio de experiencia sensorial y educativa de café de especialidad para treinta y siete (37) participantes., con una duración mínima de una (1) hora, orientada al reconocimiento de las características sensoriales y culturales del café. La experiencia desde el proceso de cata guiada de café, desarrollada de manera participativa y orientada a la identificación de fragancia, aroma, sabor, notas características, acidez, cuerpo, retrogusto y balance. 3. Degustación de café de especialidad, con una cantidad suficiente para garantizar la participación de los treinta y siete (37) asistentes. 4. Orientación sobre criterios básicos para la apreciación, preparación y conservación del café en el hogar. 5. Espacio final para preguntas, intercambio de conocimientos y resolución de inquietudes de los participantes. El servicio comprende el café de especialidad, agua, insumos, menaje, utensilios, elementos requeridos para la preparación y degustación, montaje, personal con conocimiento y experiencia en café, orientación especializada, atención de los participantes, limpieza y uso del espacio requerido para el desarrollo de la experiencia. La disponibilidad y adecuada calidad de los productos, insumos y elementos necesarios para atender a los treinta y siete (37) participantes, así como la preparación, montaje, ejecución y desmontaje de la actividad, hacen parte integral del servicio, incluyendo los costos directos e indirectos asociados a su prestación.	GLOBAL	1				
21	PUBLICIDAD	Volante	Producción, impresión y entrega de volantes publicitarios tamaño carta, de dimensiones 21,59 x 27,94 cm, elaborados en papel propalcote de mínimo 150 g/m², impresión a cuatro por cuatro tintas (4x4) en policromía por ambas caras, acabado mate, refilado y sin plegado. El contenido estará orientado a la promoción del aviturismo y el turismo comunitario del municipio de Chía. El diseño, artes gráficos, textos, imágenes, códigos QR y demás contenidos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar la correcta impresión, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la impresión, control de calidad, alistamiento, empaque, transporte y entrega de los volantes en el lugar y dentro del plazo indicado por la Entidad, de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas en cuanto a tamaño, gramaje, impresión, acabado y contenido aprobado.	MILLAR	1				
			Total:						

Firma:
Representante legal o autorizado
Empresa,
Dirección,
Teléfono,
E- Mail.

Chía, octubre 2026

Doctora:

MARTHA YANNETH SANCHEZ HERRERA
SECRETARIA PARA EL DESARROLLO ECONÓMICO
Chía.

REF: OFERTA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES

En atención a su invitación para presentar la oferta para el desarrollo del siguiente objeto contractual: **PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES PARA APOYAR EL POSICIONAMIENTO DE CHÍA COMO DESTINO TURÍSTICO, MEDIANTE EL DESARROLLO DE ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN DIGITAL, LA GESTIÓN DE LAS REDES SOCIALES DE LA MARCA CHÍA VÍVELA Y LA CREACIÓN DE CONTENIDOS PROMOCIONALES DEL FESTIVAL GASTRONÓMICO, EL FESTIVAL DE NAVIDAD Y DEMÁS ACTIVIDADES DE FIN DE AÑO DEL MUNICIPIO DE CHÍA.**

Acepto la realización de las siguientes actividades durante el tiempo de ejecución, valor del contrato y forma de pago estimado en la invitación de la oferta.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: El contratista se obligará para con el Municipio, en relación directa con el objeto del contrato, a lo siguiente:

OBLIGACIONES ESPECIFICAS

1. Apoyar el desarrollo de una propuesta de identidad visual para las campañas de promoción turística, a través de piezas publicitarias video, imagen y representación gráfica, previa aprobación por parte de la oficina de prensa y posterior publicación en las redes sociales de la Administración Municipal.
2. Crear, diseñar y adaptar piezas gráficas y contenidos digitales para promocionar los eventos turísticos como el festival gastronómico, festival de navidad y carrera san silvestre que logren posicionar a chía como referente turístico.
3. Producir y editar material audiovisual y fotográfico, incluyendo videos promocionales, entrevistas, reels e historias, para su divulgación en las redes sociales y plataformas digitales del festival gastronómico.
4. Realizar la cobertura comunicativa de los eventos como el festival gastronómico, festival de navidad y demás eventos de la Secretaria para el desarrollo económico priorizados, mediante registro fotográfico, audiovisual y generación de contenidos antes, durante y después de su realización, conforme al cronograma acordado con la supervisión.
5. Apoyar la administración y actualización de las redes sociales de la marca Chía Vívela, mediante la programación y publicación de contenidos previamente aprobados, el seguimiento de interacciones y la canalización de consultas a las dependencias competentes.
6. Entregar organizados los archivos y productos generados, incluidos los originales, editables y versiones finales, junto con el inventario de contenidos y el estado de los accesos institucionales a su cargo, utilizando los mecanismos de seguridad definidos por la entidad.

Plazo de ejecución: DOS (2) MESES, contados a partir del perfeccionamiento, el cumplimiento de los requisitos de ejecución, y el inicio en plataforma SECOP II por parte del supervisor y sin exceder el 31 de diciembre de 2026.

Valor: El valor estimado del contrato es por la suma de TRECE MILLONES SEISCIENTOS VEINTISÉIS MIL NOVECIENTOS PESOS M/CTE (\$13.626.900).

FORMA DE PAGO: El Municipio realizará el pago del 100% del valor del contrato en dos (2) pagos mensuales, vencidos, iguales y sucesivos por la suma de SEIS MILLONES OCHOCIENTOS TRECE MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE (\$6,813,450).

Cordialmente,

JUAN ALBERTO RODRÍGUEZ ROMERO
CEL. 300 2053571
JUANDJ.ROMERO@GMAIL.COM

Chía, septiembre de 2026

Señor(es)
AROA CONSULTORIA Y TECNOLOGIA
Nit: 901.603.814-5
Aroaconsultoriaytecnologia@gmail.com
Chía – Cundinamarca

Asunto: SOLICITUD DE COTIZACIÓN.

El Municipio de Chía está interesado en adelantar la contratación cuyo objeto consiste en: “PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN Y FORTALECIMIENTO TURÍSTICO DEL MUNICIPIO DE CHIA”. por lo que le invita a cotizar los servicios que se indican en el documento anexo para lo cual debe tener en cuenta las siguientes especificaciones:

Tipo de contrato: *Prestación de Servicios.*

Plazo de ejecución: dos (02) meses, contado a partir de la concertación con el supervisor de la fecha de inicio del contrato, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución sin exceder el 31 de diciembre de 2026.

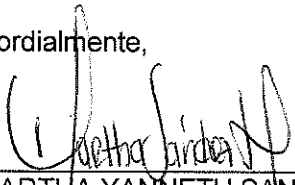
Lugar de entrega de los servicios descritos: MUNICIPIO DE CHÍA.

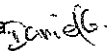
Garantías requeridas:

GARANTÍA SOLICITADA	CUANTÍA DEL AMPARO SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA	VIGENCIA DEL AMPARO
Cumplimiento del contrato	Por el 10% del valor total del contrato.	El término de ejecución del contrato más 6 meses estos últimos contados a partir de la terminación del contrato.
Pago de Salarios, Prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	Por el 10% por ciento del valor total del contrato	El término de ejecución del contrato y tres (3) años más.
Responsabilidad civil Extracontractual	El valor asegurado por los contratos de seguro que amparan la responsabilidad civil extracontractual no debe ser inferior a 200 SMMMLV.	Por un término igual al plazo de ejecución del contrato.

Al elaborar su cotización por favor tenga en cuenta todos los costos directos e indirectos en que se pueda incurrir, así mismo los impuestos, tasas y contribuciones municipales, departamentales y nacionales, que aplican para este tipo de contratos, de la siguiente manera:

IMPUESTOS MUNICIPALES	IMPUESTOS NACIONALES
2% Estampilla Pro-cultura (Todos los contratos)	Rete fuente (Todos los contratos, varia el % de acuerdo con el contrato)
3% Estampilla de Bienestar Adulto Mayor (Todos los contratos)	Rete IVA (si practica IVA)
2.5 % Estampilla Pro-deporte (Todos los contratos)	ICA (Todos los contratos, varia el % de acuerdo con el contrato)

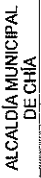
Cordialmente,

MARTHA YANNETH SANCHEZ HERRERA
Secretaria para el Desarrollo Económico

Proyectó: Daniel Alejandro Gonzalez Combita 

Esta cotización incluye todos los costos directos e indirectos, así mismo los impuestos, tasas y contribuciones municipales, departamentales o nacionales, aplicables a este tipo de (especificar si es bienes o servicios) y de contrato.

Validez de la oferta: tres (3) meses.

Encuentro gastronómico "El Sabor de Chía"									
ÍTEM	CATEGORÍA	DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS	UNIDAD DE MEDIDA	Cantidad	Valor Unitario	IVA	Valor total Unitario	Total
1	ALIMENTOS Y BEBIDAS	SERVICIO DE CATERING PARA CENA DE DEGUSTACIÓN	Servicio de catering, diseño, preparación, montaje y servicio en sitio de una cena de degustación denominada "El Sabor de Chía", inspirada en las propuestas gastronómicas de los platos ganadores del Reto Gastronómico 2026, dirigida a veinticinco (25) personas y compuesta por cinco (5) tiempos, con un peso total aproximado de preparaciones sólidas de cuatrocientos cuarenta y cinco gramos (445 g) por persona, así: 1.er Tiempo – Cocina Líquida "Solanum Andino": Cóctel de autor elaborado a base de clarificado de tomate de árbol (milk punch), viche reposado, sirope artesanal de cáscaras de tomate de árbol y mezcla de Aperol con zumo fresco de limón, servido con hielo cristalino y escarchado con sal marina y polvo de cáscaras de tomate de árbol. Acompañado de un bombón artesanal de chocolate semiamargo al 65 %, con esferificaciones de copoazú y Aperol. Porción aproximada: 12 onzas líquidas de cóctel y un (1) bombón de aproximadamente 15 g por persona. 2.º Tiempo – Ancestral, Tradicional y Popular "Dulce Recuerdo": Preparación compuesta por mazamorra tradicional de maíz amarillo fermentado, acompañada de queso campesino fresco y miel de panela aromatizada con hoja de naranjo, junto con arepa de choclo rellena de guiso criollo tradicional. Porción aproximada: 80 g por persona, distribuidos en aproximadamente 45 g de mazamorra con queso y 35 g de arepa rellena. 3.er Tiempo – Contemporáneo "Sembrando Memoria": Preparación de gallina campesina curada y ahumada, acompañada de puré de ahuyama y papa sabanera, fondo concentrado y clarificado de gallina ahumada, y terminada con texturas crujientes de arracacha, piel de gallina y elementos vegetales tostados que complementen la presentación. Porción aproximada: 80 g de componentes sólidos y 50 ml de fondo por persona, distribuidos en aproximadamente 40 g de puré, 30 g de gallina y 10 g de texturas y terminaciones. 4.º Tiempo – Urbano "Lasaña Arraigo de la Sabana": Lasaña elaborada con pasta fresca artesanal enriquecida con harina de habas de Chía, rellena de falda de res braseada y desmechada en salsa criolla, acompañada de salsa bechamel con queso campesino local, plátano maduro y maíz tierno, y terminada con quesos, salsa o aceite de albahaca, tuile de queso Grana Padano y chip de papa morada. Porción aproximada: 150 g por persona, distribuidos en aproximadamente 50 g de falda de res braseada y desmechada en salsa criolla, 60 g de pasta y bechamel, 25 g de plátano y maíz, y 15 g de terminaciones. 5.º Tiempo – Dulces y Amasijos "Dorado de la Tierra": Postre de papayuela compuesto por mousse aireado de papayuela madura, esponja de naranja, gel de papayuela biche, crumble crujiente de harina de maíz campesino y panela, y gastrique cítrico especiado con clavo y canela. Porción aproximada: 120 g por persona, distribuidos en aproximadamente 40 g de mousse, 25 g de esponja, 20 g de gel, 25 g de crumble y 10 g de gastrique. Peso total aproximado de las preparaciones sólidas: 445 g por persona y 11,125 g (11,125 kg) para las veinticinco (25) personas, sin incluir las preparaciones servidas en unidades de volumen.	Servicio	1				



SOLICITUD DE COTIZACIÓN, PREVENTA O AVALÚO

CÓDIGO	GEC-FT-13-V4
--------	--------------

PÁGINA 3 de 12

El servicio deberá contemplar la preparación, montaje y atención en sitio de los cinco (5) tiempos, incluyendo el menaje reutilizable necesario para veinticinco (25) personas, tales como platos, cubiertos, vasos o copas y demás elementos requeridos para el servicio, así como mesas, manteles blancos y veinticinco (25) sillas plásticas blancas. Asimismo, deberá incluir el personal necesario para la preparación, montaje, atención a la mesa, servicio, aseo y desmontaje, garantizando las condiciones de calidad, presentación, inocuidad, temperatura y oportunidad requeridas para cada preparación. Para el control y estandarización de las porciones, se deberán emplear utensilios de dosificación y porcionado adecuados para las cantidades establecidas en la presente ficha técnica.



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CHÍA

GESTIÓN DE CONTRATACIÓN

CÓDIGO GEC-FT-13-V4

SOLICITUD DE COTIZACIÓN, PREVENTA O AVALÚO

PÁGINA 4 de 12

2	EVENTO	Inscripción y participación integral en el evento "Encuentro de Sabores":	Servicio para la gestión, organización y desarrollo de una jornada académica y gastronómica para cien (100) participantes, que contemple la articulación con una institución académica que cuente con la infraestructura, espacios, equipos, dotación y condiciones técnicas y operativas necesarias para el desarrollo de un taller gastronómico práctico, así como una cátedra UNESCO vinculada a un proyecto de cooperación internacional, cuya participación pueda aportar una perspectiva académica para explorar oportunidades de intercambio y proyección de las experiencias y conocimientos gastronómicos locales, apoyo logístico, estación permanente de café, refrigerios y demás elementos requeridos para el adecuado desarrollo de la jornada. Para el desarrollo de la jornada se deberá contar con la participación de una institución con capacidad, infraestructura y cátedra UNESCO adecuadas para el desarrollo de la actividad. La institución participante deberá disponer de cocina, aula taller o laboratorio gastronómico con capacidad para hasta cien (100) participantes, mesones de trabajo, puntos de agua y energía, equipos básicos de cocción y refrigeración, lavaplatos, ventilación, iluminación, utensilios de uso general y demás condiciones técnicas requeridas para el desarrollo del taller. El taller gastronómico práctico tendrá una duración de hasta cuatro (4) horas y se desarrollará en las instalaciones dispuestas para la actividad, incluyendo los espacios de trabajo, equipos, utensilios, ingredientes, materias primas, elementos consumibles y demás recursos necesarios para su desarrollo, así como una reserva mínima del cinco por ciento (5 %) de los insumos consumibles para reposición o atención de contingencias. La jornada deberá contar con una estación permanente de café durante el desarrollo de la actividad, que incluya café, té y/o aromática, azúcar, endulzante, vasos de mínimo cuatro (4) onzas, mezcladores y servilletas, con montaje, atención y reposición de los insumos que se agoten durante la actividad. Asimismo, se deberá suministrar un (1) refrigerio por participante, compuesto por un producto de sal de aproximadamente ciento veinte (120) gramos, tales como pastel de pollo, pastel de carne, sándwich, sándwich de pollo, sándwich de jamón y queso, empanada con complemento o producto de panadería salado de características similares, acompañado de una bebida no alcohólica entre jugo, soda o agua, de aproximadamente doscientos cincuenta (250) ml. Para el desarrollo de la jornada se deberá disponer de mínimo dos (2) auxiliares para la orientación de los participantes, organización de los espacios, apoyo durante el desarrollo del taller y atención de los requerimientos operativos propios de la jornada.	GLOBAL	1
3	PONENTE	CONFERENCIA ESPECIALIZADA EN GASTRONOMÍA, COCINA TRADICIONAL Y TERRITORIO	Prestación del servicio de una (1) conferencia especializada en gastronomía, cocina tradicional y territorio, con una duración mínima de dos (2) horas, dirigida a los participantes del evento. La conferencia deberá abordar, de manera articulada y pertinente, temáticas relacionadas con la gastronomía como herramienta de desarrollo territorial, la cocina tradicional colombiana, el uso y valoración de ingredientes locales y ancestrales, la innovación gastronómica, la soberanía alimentaria, la salvaguardia del patrimonio culinario y el fortalecimiento de la identidad gastronómica de Cundinamarca. La actividad deberá desarrollarse mediante una metodología participativa que combine la exposición del conferencista, el intercambio de experiencias y conocimientos, y un espacio de interacción y preguntas con los asistentes.	Servicio	1

GESTIÓN DE CONTRATACIÓN			CÓDIGO		GEC-FT-13-V4
SOLICITUD DE COTIZACIÓN, PREVENTA O AVALÚO			PÁGINA		5 de 12
 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHILA					
4	PONENTE	CONFERENCIA Y ESPACIO DE SENSIBILIZACIÓN EN TURISMO ACCESIBLE E INCLUYENTE	Prestación del servicio de una (1) conferencia especializada y espacio de sensibilización en turismo accesible e incluyente, con una duración mínima de dos (2) horas, dirigido a actores, prestadores de servicios y demás participantes vinculados al sector turístico. La actividad deberá abordar, de manera articulada, temáticas relacionadas con el turismo accesible e incluyente; atención adecuada a personas con discapacidad y personas mayores; identificación y eliminación de barreras físicas, comunicativas y actitudinales; principios y aplicación del diseño universal en establecimientos, atractivos y servicios turísticos; buenas prácticas para la prestación de servicios turísticos accesibles; inclusión social y mejoramiento de la experiencia de visitantes con diferentes necesidades de accesibilidad. La metodología deberá combinar la exposición temática, presentación de ejemplos o casos aplicados al sector turístico y un espacio de interacción, preguntas y resolución de inquietudes con los asistentes.	Servicio	1
5	Alimentos y bebidas	ALIMENTACIÓN PARA PONENTES Y PARTICIPANTES INVITADOS	Servicio de alimentación para quince (15) personas, correspondientes a dos (2) ponentes vinculados al desarrollo académico de la actividad y trece (13) actores relevantes del sector turístico y gastronómico del municipio de Chia, invitados en razón de su participación, experiencia y aporte al desarrollo de la jornada. El servicio deberá contemplar un menú completo por persona, servido en el lugar y horario definidos para el desarrollo de la actividad, compuesto por: Entrada: tres (3) mini empanadas de carne, con un peso conjunto de aproximadamente noventa (90) g. Plato fuerte: pierna pernil de pollo deshuesada de aproximadamente ciento ochenta (180) g, dorada y glaseada en salsa rústica de naranja, acompañada de puré de papa cremoso de aproximadamente ciento cincuenta (150) g y ensalada verde fresca de aproximadamente cien (100) g. Postre: una (1) porción de mini merengón de aproximadamente cien (100) g. Bebida: jugo natural de mango, fresa o guanábana de aproximadamente nueve (9) onzas (266 ml). Para las personas que requieran una alimentación vegetariana, previa información a la supervisión, el contratista deberá disponer de una alternativa gastronómica equivalente en calidad y porción, de acuerdo con las condiciones previamente definidas para el servicio.	Servicio	1

6	Logística para ponentes	Alojamiento, alimentación y traslados de ponentes	Servicio de alojamiento, alimentación y transporte terrestre de los dos (02) ponentes provenientes de otras ciudades que requieran estos servicios para su participación en el evento. El servicio deberá contemplar, por cada ponente: Alojamiento: Una (1) noche en habitación individual en hotel ubicado en el municipio de Chía, con categoría mínima de tres (3) estrellas, que cuente con condiciones adecuadas de seguridad, higiene, comodidad, atención y servicios básicos. Alimentación: Desayuno durante la estadía y un (1) servicio de alimentación adicional, correspondiente a almuerzo o cena, de acuerdo con los horarios e itinerario de participación del ponente. Traslados terrestres: Se deberán garantizar los traslados terrestres que requieran los ponentes para su participación en las actividades programadas, incluyendo los desplazamientos necesarios entre los lugares de llegada, alojamiento, desarrollo de las actividades y demás puntos relacionados directamente con su participación, de acuerdo con la programación e itinerario definidos por la Entidad. Los traslados deberán realizarse mediante vehículos que cumplan las condiciones legales y de seguridad aplicables, y en los horarios requeridos para garantizar la asistencia oportuna de los ponentes a las actividades. Coordinación logística: Se deberá realizar la gestión y coordinación de los servicios de alojamiento, alimentación y traslados terrestres, de acuerdo con la programación e itinerario de la actividad, incluyendo la coordinación de horarios y tiempos de espera razonables asociados a los desplazamientos.	Servicio	1				
FIGHA TÉCNICA – LUNA BURGUER CHÍA 2026									
7	PUBLICIDAD	KIT DE IDENTIFICACIÓN Y VOTACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES	Producción y entrega de un (1) kit de identificación y votación para cada establecimiento participante en Luna Burger Chía 2026, compuesto por: Diez (10) habladores o exhibidores de mesa, de mínimo 10 x 15 cm, elaborados en papel propalcote de mínimo 300 g, impresión full color, laminado mate y sistema de plegado o soporte que permita su disposición vertical sobre mesa, incluyendo código QR. Cinco (5) adhesivos de identificación, de mínimo 10 x 10 cm, elaborados en vinilo adhesivo blanco, impresión full color y laminado transparente de protección, aptos para instalación sobre superficies lisas. Cinco (5) instructivos de votación, de 15 x 21 cm, elaborados en papel propalcote de mínimo 200 g, con impresión full color por ambas caras. Cinco (5) piezas informativas con las reglas básicas del evento, de 15 x 21 cm, elaboradas en papel propalcote de mínimo 200 g, con impresión full color por ambas caras. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la supervisión. El servicio comprende el ajuste técnico de los artes para su correcta impresión y producción, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica aprobada, así como la impresión, empaque, transporte y entrega de los kits en el lugar y oportunidad definidos por la supervisión, de acuerdo con las cantidades, dimensiones, materiales y características establecidas.	KIT	20				

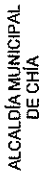
8	Videos Promocionales	Servicio de promoción y divulgación digital mediante creador de contenido	Prestación de un (1) servicio integral de promoción y divulgación digital de Luna Burger Chía 2026, mediante un creador de contenido o influenciador, que comprenda como mínimo: Un (1) video de convocatoria, con duración entre treinta (30) y sesenta (60) segundos, en formato vertical 9:16, resolución mínima de 1080 x 1920 píxeles y formato MP4. Tres (3) historias de promoción, distribuidas entre la etapa previa y el desarrollo del evento, en formato vertical 9:16 y resolución mínima de 1080 x 1920 píxeles. Un (1) video de resultados, con duración entre treinta (30) y sesenta (60) segundos, en formato vertical 9:16, resolución mínima de 1080 x 1920 píxeles y formato MP4, destinado a divulgar los establecimientos que obtengan oficialmente el primer, segundo y tercer lugar. El servicio comprende la presentación previa de mínimo tres (3) propuestas de creadores de contenido o influenciadores para selección de la Entidad, así como el desarrollo y publicación de los contenidos de acuerdo con el cronograma e información suministrados o aprobados por la Entidad. Incluye igualmente la entrega de los enlaces y evidencias de publicación y de las métricas básicas disponibles de los contenidos publicados. Producción y entrega de veinte (20) placas de participación destinadas a los establecimientos participantes en Luna Burger Chía 2026, elaboradas en madera de pino, MDF, triplex u otra madera o material de características técnicas equivalentes, con dimensiones aproximadas de 10 x 15 cm, provistas de base o soporte que permita su ubicación estable sobre una superficie plana. Cada placa contará con un área destinada a la personalización mediante lámina metálica, impresión directa, grabado, impresión UV o técnica equivalente, que permita incorporar los textos, nombres, logotipos y demás elementos gráficos definidos y suministrados por la Entidad, de acuerdo con el diseño aprobado. La orientación de la placa podrá ser vertical u horizontal, según el diseño suministrado por la Entidad. Las placas presentarán acabados uniformes, superficies libres de defectos visibles, bordes debidamente terminados y adecuada estabilidad sobre la superficie de apoyo. El servicio comprende la producción, personalización, empaque individual, transporte y entrega de las placas en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, garantizando su protección durante la manipulación, transporte y entrega. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para su correcta producción, sin modificación del contenido, textos, logotipos o línea gráfica aprobada.	GLOBAL	1				
9	RECONOCIMIENTOS	Placa de participación para establecimientos		UNIDAD	20				
10	RECONOCIMIENTOS	ADHESIVOS DE RECONOCIMIENTO PARA GANADORES	Producción y entrega de tres (3) adhesivos personalizados, uno (1) para cada establecimiento que ocupe el primer, segundo y tercer lugar en Luna Burger Chía 2026, de mínimo 30 x 30 cm, elaborados en DTF UV, resistentes y aptos para instalación sobre superficies lisas. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión y producción, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la impresión, empaque, transporte y entrega de los tres (3) adhesivos en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las dimensiones, material y características establecidas.	UNIDAD	3				

11	SONIDO	Sistema de sonido profesional estéreo para espacio abierto	Servicio de alquiler, instalación, operación y desmontaje de un (1) sistema de sonido profesional estéreo para espacio abierto, para una (1) jornada de ocho (8) horas, destinado al desarrollo de la Feria Chía con Amor – Chía Artesanos 2026. El servicio comprende como mínimo: - Dos (2) cabinas de sonido de mínimo 1.000 W de capacidad cada una. - Dos (2) bajos de mínimo 1.500 W de capacidad cada uno. - Una (1) consola de audio de mínimo ocho (8) canales. - Un (1) controlador digital. - Dos (2) micrófonos alámbricos de mano. - Cableado de señal, accesorios y elementos necesarios para la correcta instalación y funcionamiento del sistema. El servicio comprende un (1) punto eléctrico independiente para el sistema de sonido, con acometida, sistema de distribución, breaker y elementos de protección requeridos para su operación, así como el transporte, instalación, montaje, pruebas de funcionamiento previas al inicio de la jornada, operación técnica durante el evento, protección de los equipos frente a condiciones climáticas y desmontaje al finalizar la actividad, asegurando el correcto funcionamiento del sistema durante el tiempo contratado. Producción y entrega de bolsas tipo boutique personalizadas, elaboradas en papel kraft de mínimo 90 g/m², de tamaño mediano, con dimensiones aproximadas de 22 cm de ancho x 36 cm de alto x 11 cm de fuelle, dotadas de manijas tipo cambrel debidamente fijadas y resistentes al peso de los elementos que serán transportados. La personalización se realizará mediante impresión o estampado full color en una (1) cara. El diseño y arte gráfico serán suministrados por la Entidad, y el servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión, sin modificar el contenido ni la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la producción, personalización, empaque, transporte y entrega en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las dimensiones, materiales, resistencia y demás características establecidas. Producción y entrega de bolsas tipo boutique personalizadas, elaboradas en papel kraft de mínimo 90 g/m², de tamaño grande, con dimensiones aproximadas de 30 cm de ancho x 45 cm de alto x 17 cm de fuelle, dotadas de manijas tipo cambrel debidamente fijadas y resistentes al peso de los elementos que serán transportados. La personalización se realizará mediante impresión o estampado full color en una (1) cara. El diseño y arte gráfico serán suministrados por la Entidad, y el servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión, sin modificar el contenido ni la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la producción, personalización, empaque, transporte y entrega en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las dimensiones, materiales, resistencia y demás características establecidas.	DÍA	1				
12				UNIDAD	1.100				
13	BOLSAS ECOLÓGICAS	Bolsa ecológica personalizada		UNIDAD	1.100				



14	IDENTIFICACIÓN	Escarapela institucional con cordón	Producción y entrega de escarapelas institucionales personalizadas , elaboradas en cartulina opalina blanca de 220 g, con impresión full color y tamaño aproximado de 15,5 x 11,5 cm. Cada unidad contará con protección frontal en material transparente satinado, reverso en material plástico opaco con acabado textil e incluirá cordón porta escarapela. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica. El servicio comprende la impresión, armado, cordón, empaque, transporte y entrega en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las características y cantidades establecidas.	UNIDAD	100				
15	ALMUERZOS	Almuerzos para personal de apoyo	Servicio de alimentación para el personal de apoyo de Feria Chila con Amor – Chila Artesanos 2026, correspondiente a cien (100) almuerzos por cada día de feria, para un total de doscientos (200) almuerzos , considerando una duración de dos (2) días. Cada almuerzo comprende como mínimo: 1. Una (1) porción de proteína, que podrá corresponder a preparaciones de pollo, carne de res, cerdo o similares, de aproximadamente ciento cincuenta (150) g. 2. Dos (2) acompañamientos, que podrán corresponder a preparaciones a base de arroz, papa, yuca, plátano, pasta, legumbres o similares, de aproximadamente cien (100) g cada uno. 3. Una (1) porción de verdura o ensalada, que podrá corresponder a ensalada fresca, vegetales cocidos, salteados o preparaciones similares, de aproximadamente cien (100) g. 4. Una (1) porción de fruta, que podrá corresponder a frutas frescas de temporada como banano, manzana, mandarina, piña, papaya u otras similares, de aproximadamente cien (100) g. 5. Una (1) bebida no alcohólica, entre agua, soda, jugo natural o bebida de fruta de características similares, de aproximadamente doscientos cincuenta (250) ml. Los gramajes establecidos corresponden al producto servido y listo para consumo.	UNIDAD	200				
FAMTRIP DÍA MUNDIAL DEL TURISMO 2026									
16	IDENTIFICACIÓN	Escarapela institucional con cordón	Producción y entrega de escarapelas institucionales personalizadas para la identificación de los participantes del FAMTRIP DÍA MUNDIAL DEL TURISMO 2026, elaboradas en cartulina opalina blanca de 220 g, con impresión full color y tamaño aproximado de 15,5 x 11,5 cm. Cada unidad contará con protección frontal en material transparente satinado, reverso en material plástico opaco con acabado textil e incluirá cordón porta escarapela. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica. El servicio comprende la impresión, armado, cordón, empaque, transporte y entrega en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las características y cantidades establecidas.	UNIDAD	37				

17	EXPERIENCIA GASTRONÓMICA	Experiencia de alimentación tradicional Muisca	Prestación de una (1) experiencia gastronómica de alimentación tradicional Muisca para treinta y siete (37) participantes, a desarrollarse en el municipio de Chía, Cundinamarca, que incluya refrigerio, almuerzo y 1. Refrigerio: Una (1) porción de mantecada de aproximadamente noventa (90) g o una (1) arepa de choclo de aproximadamente noventa (90) g, acompañada de un vaso de masato de aproximadamente siete (7) onzas. 2. Almuerzo: De acuerdo con la selección realizada por los participantes, podrá contemplar: 3. Opción A: Mazamorra chiquita de aproximadamente trescientos cincuenta (350) ml, preparada con carne, arvejas, papa, frijoles, tallos, zanañoria, habas y malz, acompañada de jugo de curuba de aproximadamente siete (7) onzas. 4. Opción B: Pollo sudado de aproximadamente ciento cincuenta (150) g, papa sudada de aproximadamente cien (100) g, yuca sudada de aproximadamente ochenta (80) g, mazorca sudada de aproximadamente ochenta (80) g, arroz de aproximadamente ciento veinte (120) g, ensalada verde de aproximadamente ochenta (80) g y jugo de curuba de aproximadamente siete (7) onzas. 5. Postre: Una (1) porción de postre de chicha de aproximadamente ciento veinte (120) g. La Entidad realizará previamente un censo entre los participantes para determinar las cantidades requeridas de cada una de las opciones de refrigerio y almuerzo, información que será comunicada con la debida anticipación para su preparación y disposición. El servicio comprende la preparación, alistamiento, menaje o empaque según las condiciones del servicio, cubiertos, servilletas, transporte, distribución, atención y entrega para las treinta y siete (37) personas, en el lugar y horario definidos por la Entidad dentro del municipio de Chía. El servicio contempla cualquiera de las opciones establecidas, sin generar costos adicionales.	GLOBAL	1				
18	EXPERIENCIA CULTURAL Y ETNOTURÍSTICA	Recorrido interpretativo y experiencia de medicina tradicional Muisca	Prestación de servicio para el desarrollo de una experiencia cultural, ambiental y etnoturística en el territorio del Resguardo Indígena Muisca de Fonquetá o Cerca de Piedra, en el municipio de Chía, dirigida a un grupo de treinta y siete (37) participantes. La experiencia deberá incluir como mínimo: 1. Recorrido interpretativo por el territorio, con una duración mínima de 2 horas, orientado al reconocimiento del entorno, la memoria ancestral y los elementos culturales asociados al territorio Muisca. 2. Presentación de la cosmovisión Muisca y explicación del significado y función de los Bohíos de Medicina Tradicional. 3. Reconocimiento de plantas medicinales, acompañado de explicación sobre sus usos y significado dentro de la tradición cultural Muisca. 4. Socialización de prácticas de armonización, espiritualidad, ciclos de vida, cuidado comunitario y memoria ancestral, de acuerdo con los conocimientos y protocolos definidos por la comunidad. 5. Espacio de intercambio de saberes y preguntas con los participantes, orientado a fortalecer el conocimiento y valoración del patrimonio cultural y etnoturístico del territorio. 6. Acompañamiento de guía, sabedor o representante autorizado por la comunidad indígena, de acuerdo con la naturaleza de la experiencia y las disposiciones del Resguardo. El servicio comprende la preparación previa, coordinación y acompañamiento durante toda la actividad, así como la articulación con las autoridades del Resguardo, Cabildo y Guardia Indígena, cuando corresponda. La experiencia se desarrollará conforme a los protocolos culturales, comunitarios y territoriales establecidos por la comunidad, incluyendo los costos directos e indirectos asociados a su ejecución, y en condiciones adecuadas de seguridad, organización y atención de los	GLOBAL	1				



SOLICITUD DE COTIZACIÓN, PREVENTA O AVALÚO

CÓDIGO GEC-FT-13-V4

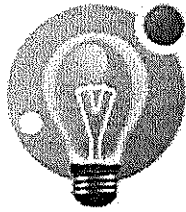
PÁGINA 11 de 12

19	EXPERIENCIAS	Experiencia del huerto a la mesa	participantes. Prestación de servicio para el diseño, organización y ejecución de una experiencia participativa de "del huerto a la mesa", dirigida a un grupo de treinta y siete (37) participantes., orientada a generar una conexión directa con los procesos de siembra, cosecha, transformación y consumo responsable de alimentos La experiencia deberá incluir como mínimo: 1. Actividad de reconocimiento del huerto o espacio productivo, con explicación sobre los procesos de siembra, manejo y cosecha de alimentos. 2. Actividad práctica de recolección o selección de productos, de acuerdo con la disponibilidad y condiciones del espacio. 3. Transformación o preparación de alimentos, mediante una actividad participativa en la que los asistentes puedan conocer y desarrollar, de manera guiada, el proceso de transformación de los productos seleccionados. 4. Experiencia gastronómica o degustación final, elaborada a partir de los productos utilizados durante la actividad. Socialización de contenidos relacionados con sostenibilidad, conservación ambiental, producción responsable, consumo consciente y valoración del patrimonio agroalimentario del territorio. 5. Acompañamiento de personal con experiencia en las actividades productivas, ambientales y gastronómicas que comprenden la experiencia. El contratista deberá garantizar el espacio, personal, materiales, herramientas, insumos, elementos de protección y demás elementos necesarios para el desarrollo integral de la experiencia, así como la preparación previa, montaje, ejecución, acompañamiento y desmontaje de la actividad, la experiencia deberá desarrollarse bajo condiciones adecuadas de seguridad, higiene y organización para los participantes. Los productos, insumos y materiales utilizados deberán ser aptos para las actividades previstas y encontrarse en condiciones adecuadas para su manipulación y consumo, cuando corresponda. la supervisión podrá realizar verificaciones durante la ejecución para constatar el número de participantes, desarrollo de las actividades, disponibilidad de los elementos requeridos y cumplimiento de las condiciones establecidas.	GLOBAL	1
----	--------------	----------------------------------	---	--------	---

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA	GESTIÓN DE CONTRATACIÓN		
	SOLICITUD DE COTIZACIÓN, PREVENTA O AVALÚO		CÓDIGO
			GEC-FT-13-V4
		PÁGINA	12 de 12

20	EXPERIENCIAS	Experiencia de café – cata guiada	Prestación de servicio de experiencia sensorial y educativa de café de especialidad para treinta y siete (37) participantes., con una duración mínima de una (1) hora, orientada al reconocimiento de las características sensoriales y culturales del café. La experiencia desde la semilla hasta la taza. 1. Introducción al café de especialidad, abordando aspectos relacionados con su historia, origen y proceso de elaboración. 2. Cata guiada de café, desarrollada de manera participativa y orientada a la identificación de fragancia, aroma, sabor, notas características, acidez, cuerpo, retrogusto y balance. 3. Degustación de café de especialidad, con una cantidad suficiente para garantizar la participación de los treinta y siete (37) asistentes. 4. Orientación sobre criterios básicos para la apreciación, preparación y conservación del café en el hogar. 5. Espacio final para preguntas, intercambio de conocimientos y resolución de inquietudes de los participantes. El servicio comprende el café de especialidad, agua, insumos, menaje, utensilios, elementos requeridos para la preparación y degustación, montaje, personal con conocimiento y experiencia en café, orientación especializada, atención de los participantes, limpieza y uso del espacio requerido para el desarrollo de la experiencia. La disponibilidad y adecuada calidad de los productos, insumos y elementos necesarios para atender a los treinta y siete (37) participantes, así como la preparación, montaje, ejecución y desmontaje de la actividad, hacen parte integral del servicio, incluyendo los costos directos e indirectos asociados a su prestación.	GLOBAL	1				
21	PUBLICIDAD	Volante	Producción, impresión y entrega de volantes publicitarios tamaño carta, de dimensiones 21,59 x 27,94 cm, elaborados en papel propalcote de mínimo 150 g/m², impresión a cuatro por cuatro tintas (4x4) en policromía por ambas caras, acabado mate, refilado y sin plegado. El contenido estará orientado a la promoción del aviturismo y el turismo comunitario del municipio de Chía. El diseño, artes gráficos, textos, imágenes, códigos QR y demás contenidos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar la correcta impresión, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la impresión, control de calidad, alistamiento, empaque, transporte y entrega de los volantes en el lugar y dentro del plazo indicado por la Entidad, de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas en cuanto a tamaño, gramaje, impresión, acabado y contenido aprobado.	MILLAR	1				
Total:									

Firma:
Representante legal o autorizado
Empresa,
Dirección,
Teléfono,
E- Mail.



AROA

Consultoría y tecnología S.A.S

Cotización # 122

Septiembre 6 de 2026

SEÑORES:

ALCALDIA MUNICIPAL DE CHÍA
Secretaría para el Desarrollo Económico
CIUDAD

Cordial saludo,

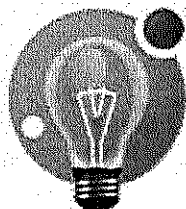
Agradecemos a ustedes por elegirnos como punto de referencia para presentar nuestra propuesta y darnos la oportunidad de exponer nuestra amplia trayectoria que nos permite ofrecerle el mejor servicio y personal altamente calificado.

Por esta razón esperamos que la siguiente cotización cumpla con todas sus expectativas y podamos prestar el mejor servicio de acuerdo a su necesidad.

FICHA TÉCNICA – SEGUNDO ENCUENTRO “SABORES EN EVOLUCIÓN” 2026

ÍTEM	CATEGORÍA	DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS	UNIDAD DE MEDIDA	Cantidad	Valor Unitario	IVA	Valor total Unitario	Total
1	ALIMENTOS Y BEBIDAS	SERVICIO DE CATERING PARA CENA DE DEGUSTACIÓN	Servicio de catering, diseño, preparación, montaje y servicio en sitio de una cena de degustación denominada “El Sabor de Chía”, inspirada en las propuestas gastronómicas de los platos ganadores del Reto Gastronómico 2026, dirigida a veinticinco (25) personas y compuesta por cinco (5) tiempos, con un peso total aproximado de preparaciones sólidas de cuatrocientos cuarenta y cinco gramos (445 g) por persona, así: 1.er Tiempo – Cocina Líquida “Solanum Andino”: Cóctel de autor elaborado a base de clarificado de tomate de árbol (milk punch), viche reposado, sirope artesanal de cáscaras de tomate de árbol y mezcla de Aperol con zumo fresco de limón, servido con hielo cristalino y escarchado con sal marina y polvo de cáscaras de tomate de árbol. Acompañado de un bombón artesanal de chocolate semiamargo al 65 %, con esferificaciones de copoazú y Aperol. Porción aproximada: 12 onzas líquidas de cóctel y un (1) bombón de	Servicio	1	\$3.625.000	\$688.750	\$4.313.750	\$4.313.750

ENT-2026-09-06-122-1
Dirección: Cr 18 C # 28 C 02 Sur, Bogotá
Teléfono: 3008574818
Correo: aroaconsultoraytecnologia@gmail.com



AROA

Consultoría y tecnología S.A.S

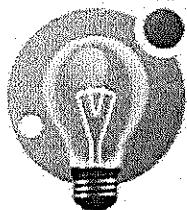
		aproximadamente 15 g por persona. 2.º Tiempo – Ancestral, Tradicional y Popular “Dulce Recuerdo”: Preparación compuesta por mazamorra tradicional de maíz amarillo fermentado, acompañada de queso campesino fresco y miel de panela aromatizada con hoja de naranjo, junto con arepa de choclo rellena de guiso criollo tradicional. Porción aproximada: 80 g por persona, distribuidos en aproximadamente 45 g de mazamorra con queso y 35 g de arepa rellena. 3.er Tiempo – Contemporáneo “Sembrando Memoria”: Preparación de gallina campesina curada y ahumada, acompañada de puré de ahuyama y papa sabanera, fondo concentrado y clarificado de gallina ahumada, y terminada con texturas crujientes de arracacha, piel de gallina y elementos vegetales tostados que complementen la presentación. Porción aproximada: 80 g de componentes sólidos y 50 ml de fondo por persona, distribuidos en aproximadamente 40 g de puré, 30 g de gallina y 10 g de texturas y terminaciones. 4.º Tiempo – Urbano “Lasaña Arraigo de la Sabana”: Lasaña elaborada con pasta fresca artesanal enriquecida con harina de habas de Chía, rellena de falda de res braseada y desmechada en salsa criolla, acompañada de salsa bechamel con queso campesino local, plátano maduro y maíz tierno, y terminada con quesos, salsa o aceite de albahaca, tuile de queso Grana Padano y chip de papa morada. Porción aproximada: 150 g por persona, distribuidos en aproximadamente 50 g de falda de res braseada y desmechada en salsa criolla, 60 g de pasta y bechamel, 25 g de plátano y maíz, y 15 g de terminaciones. 5.º Tiempo – Dulces y Amasijos “Dorado de la Tierra”: Postre de papayuela compuesto por mousse aireado de papayuela madura, esponja de naranja, gel de papayuela biche, crumble crujiente de harina de maíz campesino y panela, y gastrique cítrico especiado con clavo y canela. Porción aproximada: 120 g por persona, distribuidos en aproximadamente 40 g de mousse, 25 g de esponja, 20 g de gel, 25 g de crumble y 10 g de gastrique. Peso total aproximado de las preparaciones sólidas: 445 g por persona y 11.125 g (11,125 kg) para las							
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

NIT. 901.603.814-5

Dirección: Cr 18 C # 28 C 02 Sur, Bogotá

Teléfono: 3006574818

Correo: aroaconsultoriaytecnologia@gmail.com



AROA

Consultoría y tecnología S.A.S

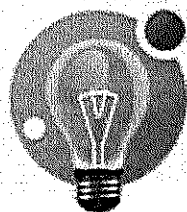
			veinticinco (25) personas, sin incluir las preparaciones servidas en unidades de volumen. El servicio deberá contemplar la preparación, montaje y atención en sitio de los cinco (5) tiempos, incluyendo el menaje reutilizable necesario para veinticinco (25) personas, tales como platos, cubiertos, vasos o copas y demás elementos requeridos para el servicio, así como mesas, manteles blancos y veinticinco (25) sillas plásticas blancas. Asimismo, deberá incluir el personal necesario para la preparación, montaje, atención a la mesa, servicio, aseo y desmontaje, garantizando las condiciones de calidad, presentación, inocuidad, temperatura y oportunidad requeridas para cada preparación. Para el control y estandarización de las porciones, se deberán emplear utensilios de dosificación y porcionado adecuados para las cantidades establecidas en la presente ficha técnica.						
2	EVENTO	Inscripción y participación integral en el evento "Sabores de Chía":	Servicio para la gestión, organización y desarrollo de una jornada académica y gastronómica para cien (100) participantes, que contemple la articulación con una institución académica que cuente con la infraestructura, espacios, equipos, dotación y condiciones técnicas y operativas necesarias para el desarrollo de un taller gastronómico práctico, así como una cátedra UNESCO vinculada a un proyecto de cooperación internacional, cuya participación pueda aportar una perspectiva académica para explorar oportunidades de intercambio y proyección de las experiencias y conocimientos gastronómicos locales, apoyo logístico, estación permanente de café, refrigerios y demás elementos requeridos para el adecuado desarrollo de la jornada. Para el desarrollo de la jornada se deberá contar con la participación de una institución con capacidad, infraestructura y cátedra UNESCO adecuadas para el desarrollo de la actividad. La institución participante deberá disponer de cocina, aula taller o laboratorio gastronómico con capacidad para hasta cien (100) participantes, mesones de trabajo, puntos de agua y energía, equipos básicos de cocción y refrigeración, lavaplatos, ventilación, iluminación, utensilios de uso general y demás condiciones técnicas requeridas	GLOBAL	1	\$14.454.000	\$2.746.260	\$17.200.260	\$17.200.260

NIT: 901603814-5

Dirección: Cr 18 C # 28 C 02 Sur, Bogotá

Teléfono: 3008574818

Correo: aroaconsultoriaytecnologia@gmail.com



AROA

Consultoria y tecnologia S.A.S

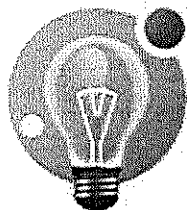
			para el desarrollo del taller. El taller gastronómico práctico tendrá una duración de hasta cuatro (4) horas y se desarrollará en las instalaciones dispuestas para la actividad, incluyendo los espacios de trabajo, equipos, utensilios, ingredientes, materias primas, elementos consumibles y demás recursos necesarios para su desarrollo, así como una reserva mínima del cinco por ciento (5 %) de los insumos consumibles para reposición o atención de contingencias. La jornada deberá contar con una estación permanente de café durante el desarrollo de la actividad, que incluya café, té y/o aromática, azúcar, endulzante, vasos de mínimo cuatro (4) onzas, mezcladores y servilletas, con montaje, atención y reposición de los insumos que se agoten durante la actividad. Asimismo, se deberá suministrar un (1) refrigerio por participante, compuesto por un producto de sal de aproximadamente ciento veinte (120) gramos, tales como pastel de pollo, pastel de carne, sándwich, sándwich de pollo, sándwich de jamón y queso, empanada con complemento o producto de panadería salado de características similares, acompañado de una bebida no alcohólica entre jugo, soda o agua, de aproximadamente doscientos cincuenta (250) ml. Para el desarrollo de la jornada se deberá disponer de mínimo dos (2) auxiliares para la orientación de los participantes, organización de los espacios, apoyo durante el desarrollo del taller y atención de los requerimientos operativos propios de la jornada.						
3	PONENTE	CONFERENCIA ESPECIALIZADA EN GASTRONOMÍA, COCINA TRADICIONAL Y TERRITORIO	Prestación del servicio de una (1) conferencia especializada en gastronomía, cocina tradicional y territorio, con una duración mínima de dos (2) horas, dirigida a los participantes del evento. La conferencia deberá abordar, de manera articulada y pertinente, temáticas relacionadas con la gastronomía como herramienta de desarrollo territorial, la cocina tradicional colombiana, el uso y valoración de ingredientes locales y ancestrales, la innovación gastronómica, la soberanía alimentaria, la salvaguardia del patrimonio culinario y el fortalecimiento de la identidad gastronómica de Cundinamarca.	Servicio	1	\$4.230.000	\$803.700	\$5.033.700	\$5.033.700

NT: 901603.614-5

Dirección: Cr 18 C # 28 C 02 Sur, Bogotá

Teléfono: 3008574518

Correo: aroaconsultoriaytecnologia@gmail.com



AROA

Consultoría y tecnología S.A.S

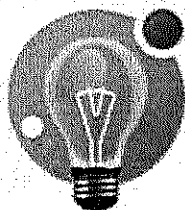
			La actividad deberá desarrollarse mediante una metodología participativa que combine la exposición del conferencista, el intercambio de experiencias y conocimientos, y un espacio de interacción y preguntas con los asistentes.						
4	PONENTE	CONFERENCIA Y ESPACIO DE SENSIBILIZACIÓN EN TURISMO ACCESIBLE E INCLUYENTE	Prestación del servicio de una (1) conferencia especializada y espacio de sensibilización en turismo accesible e incluyente, con una duración mínima de dos (2) horas, dirigido a actores, prestadores de servicios y demás participantes vinculados al sector turístico. La actividad deberá abordar, de manera articulada, temáticas relacionadas con el turismo accesible e incluyente; atención adecuada a personas con discapacidad y personas mayores; identificación y eliminación de barreras físicas, comunicativas y actitudinales; principios y aplicación del diseño universal en establecimientos, atractivos y servicios turísticos; buenas prácticas para la prestación de servicios turísticos accesibles; inclusión social y mejoramiento de la experiencia de visitantes con diferentes necesidades de accesibilidad. La metodología deberá combinar la exposición temática, presentación de ejemplos o casos aplicados al sector turístico y un espacio de interacción, preguntas y resolución de inquietudes con los asistentes.	Servicio	1	\$4.230.000	\$803.700	\$5.033.700	\$5.033.700

NIT: 901.603.814-5

Dirección: Cr 18 C # 28 C 02 Sur, Bogotá

Teléfono: 3006574818

Correo: aroaconsultoriaytecnologia@gmail.com



AROA

Consultoría y tecnología S.A.S

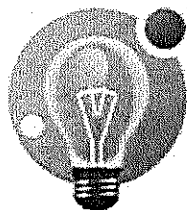
5	ALIMENTOS Y BEBIDAS	ALIMENTACIÓN PARA PONENTES Y PARTICIPANTES INVITADOS	Servicio de alimentación para quince (15) personas, correspondientes a dos (2) ponentes vinculados al desarrollo académico de la actividad y trece (13) actores relevantes del sector turístico y gastronómico del municipio de Chía, invitados en razón de su participación, experiencia y aporte al desarrollo de la jornada. El servicio deberá contemplar un menú completo por persona, servido en el lugar y horario definidos para el desarrollo de la actividad, compuesto por: Entrada: tres (3) mini empanadas de carne, con un peso conjunto de aproximadamente noventa (90) g. Plato fuerte: pierna pernil de pollo deshuesada de aproximadamente ciento ochenta (180) g, dorada y glaseada en salsa rústica de naranja, acompañada de puré de papa cremoso de aproximadamente ciento cincuenta (150) g y ensalada verde fresca de aproximadamente cien (100) g. Postre: una (1) porción de mini merengón de aproximadamente cien (100) g. Bebida: jugo natural de mango, fresa o guanábana de aproximadamente nueve (9) onzas (266 ml). Para las personas que requieran una alimentación vegetariana, previa información a la supervisión, el contratista deberá disponer de una alternativa gastronómica equivalente en calidad y porción, de acuerdo con las condiciones previamente definidas para el servicio.	Servicio	1	\$1.280.000	\$243.200	\$1.523.200	\$1.523.200
6	LOGÍSTICA PARA PONENTES	Alojamiento, alimentación y traslados de ponentes	Servicio de alojamiento, alimentación y transporte terrestre de los dos (02) ponentes provenientes de otras ciudades que requieran estos servicios para su participación en el evento. El servicio deberá contemplar, por cada ponente: Alojamiento: Una (1) noche en habitación individual en hotel ubicado en el municipio de Chía, con categoría mínima de tres (3) estrellas, que cuente con condiciones adecuadas de seguridad, higiene, comodidad, atención y servicios básicos. Alimentación: Desayuno durante la estadía y un (1) servicio de alimentación adicional, correspondiente a almuerzo o cena, de acuerdo con los horarios e itinerario de participación del ponente. Traslados terrestres: Se deberán garantizar los traslados terrestres que	Servicio	1	\$1.584.000	\$300.960	\$1.884.960	\$1.884.960

NIT: 901.603.814-5

Dirección: Cr 18 C # 28 C 02 Sur, Bogotá

Teléfono: 3008574918

Correo: aroaconsultoriaytecnologia@gmail.com



AROA

Consultoría y tecnología S.A.S

			requieran los ponentes para su participación en las actividades programadas, incluyendo los desplazamientos necesarios entre los lugares de llegada, alojamiento, desarrollo de las actividades y demás puntos relacionados directamente con su participación, de acuerdo con la programación e itinerario definidos por la Entidad. Los traslados deberán realizarse mediante vehículos que cumplan las condiciones legales y de seguridad aplicables, y en los horarios requeridos para garantizar la asistencia oportuna de los ponentes a las actividades. Coordinación logística: Se deberá realizar la gestión y coordinación de los servicios de alojamiento, alimentación y traslados terrestres, de acuerdo con la programación e itinerario de la actividad, incluyendo la coordinación de horarios y tiempos de espera razonables asociados a los desplazamientos.						
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

FICHA TÉCNICA – LUNA BURGUER CHÍA 2026

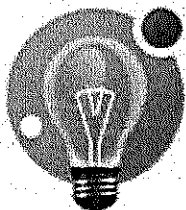
7	PUBLICIDAD	KIT DE IDENTIFICACIÓN Y VOTACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES	Producción y entrega de un (1) kit de identificación y votación para cada establecimiento participante en Luna Burger Chía 2026, compuesto por: Diez (10) habladores o exhibidores de mesa, de mínimo 10 x 15 cm, elaborados en papel propalcote de mínimo 300 g, impresión full color, laminado mate y sistema de plegado o soporte que permita su disposición vertical sobre mesa, incluyendo código QR. Cinco (5) adhesivos de identificación, de mínimo 10 x 10 cm, elaborados en vinilo adhesivo blanco, impresión full color y laminado transparente de protección, aptos para instalación sobre superficies lisas. Cinco (5) instructivos de votación, de 15 x 21 cm, elaborados en papel propalcote de mínimo 200 g, con impresión full color por ambas caras. Cinco (5) piezas informativas con las reglas básicas del evento, de 15 x 21 cm, elaboradas en papel propalcote de mínimo 200 g, con impresión full color por ambas caras. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la supervisión. El servicio comprende el ajuste técnico de los artes para su correcta impresión y producción, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica	KIT	20	\$360.000	\$68.400	\$428.400	\$8.568.000
---	------------	---	---	-----	----	-----------	----------	-----------	-------------

NIT: 3008574818

Dirección: Cr 18 C # 28 C 02 Sur, Bogotá

Teléfono: 3008574818

Correo: aroaconsultoriaytecnologia@gmail.com



AROA

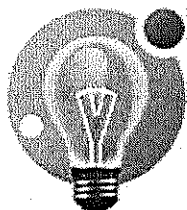
Consultoría y tecnología S.A.S

			aprobada, así como la impresión, empaque, transporte y entrega de los kits en el lugar y oportunidad definidos por la supervisión, de acuerdo con las cantidades, dimensiones, materiales y características establecidas.						
8	VIDEOS PROMOCIONALES	Servicio de promoción y divulgación digital mediante creador de contenido	Prestación de un (1) servicio integral de promoción y divulgación digital de Luna Burger Chía 2026, mediante un creador de contenido o influenciador, que comprenda como mínimo: Un (1) video de convocatoria, con duración entre treinta (30) y sesenta (60) segundos, en formato vertical 9:16, resolución mínima de 1080 x 1920 píxeles y formato MP4. Tres (3) historias de promoción, distribuidas entre la etapa previa y el desarrollo del evento, en formato vertical 9:16 y resolución mínima de 1080 x 1920 píxeles. Un (1) video de resultados, con duración entre treinta (30) y sesenta (60) segundos, en formato vertical 9:16, resolución mínima de 1080 x 1920 píxeles y formato MP4, destinado a divulgar los establecimientos que obtengan oficialmente el primer, segundo y tercer lugar. El servicio comprende la presentación previa de mínimo tres (3) propuestas de creadores de contenido o influenciadores para selección de la Entidad, así como el desarrollo y publicación de los contenidos de acuerdo con el cronograma e información suministrados o aprobados por la Entidad. Incluye igualmente la entrega de los enlaces y evidencias de publicación y de las métricas básicas disponibles de los contenidos publicados.	GLOBAL	1	\$14.800.000	\$2.812.000	\$17.612.000	\$17.612.000
9	RECONOCIMIENTOS	Placa de participación para establecimientos	Producción y entrega de veinte (20) placas de participación destinadas a los establecimientos participantes en Luna Burger Chía 2026, elaboradas en madera de pino, MDF, triplex u otra madera o material de características técnicas equivalentes, con dimensiones aproximadas de 10 x 15 cm, provistas de base o soporte que permita su ubicación estable sobre una superficie plana. Cada placa contará con un área destinada a la personalización mediante lámina metálica, impresión directa, grabado, impresión UV o técnica equivalente, que permita incorporar los textos, nombres, logotipos y demás elementos gráficos definidos y suministrados por la Entidad, de	UNIDAD	20	\$93.100	\$17.689	\$110.789	\$2.215.780

Dirección: Cr 16 C # 28 C 02 Sur, Bogotá

Teléfono: 3008574818

Correo: aroaconsultoriaytecnologia@gmail.com



AROA

Consultoría y tecnología S.A.S

			acuerdo con el diseño aprobado. La orientación de la placa podrá ser vertical u horizontal, según el diseño suministrado por la Entidad. Las placas presentarán acabados uniformes, superficies libres de defectos visibles, bordes debidamente terminados y adecuada estabilidad sobre la superficie de apoyo. El servicio comprende la producción, personalización, empaque individual, transporte y entrega de las placas en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, garantizando su protección durante la manipulación, transporte y entrega. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para su correcta producción, sin modificación del contenido, textos, logotipos o línea gráfica aprobada.						
10	RECONOCIMIENTOS	ADHESIVOS DE RECONOCIMIENTO PARA GANADORES	Producción y entrega de tres (3) adhesivos personalizados, uno (1) para cada establecimiento que ocupe el primer, segundo y tercer lugar en Luna Burger Chía 2026, de mínimo 30 x 30 cm, elaborados en DTF UV, resistentes y aptos para instalación sobre superficies lisas. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión y producción, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la impresión, empaque, transporte y entrega de los tres (3) adhesivos en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las dimensiones, material y características establecidas.	UNIDAD	3	\$150.500	\$28.595	\$179.095	\$537.285

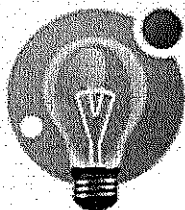
FICHA TÉCNICA – LUNA BURGUER CHÍA 2026

NIT: 901.603.814-5

Dirección: Cr 18 C # 28 C 02 Sur, Bogotá

Teléfono: 3008574818

Correo: aroaconsultoriaytecnologia@gmail.com



AROA

Consultoría y tecnología S.A.S

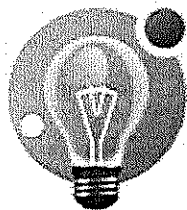
11	SONIDO	Sistema de sonido profesional estéreo para espacio abierto Servicio de alquiler, instalación, operación y desmontaje de un (1) sistema de sonido profesional estéreo para espacio abierto, para una (1) jornada de ocho (8) horas, destinado al desarrollo de la Feria Chía con Amor – Chía Artesanos 2026. El servicio comprende como mínimo: 1. Dos (2) cabinas de sonido de mínimo 1.000 W de capacidad cada una. 2. Dos (2) bajos de mínimo 1.500 W de capacidad cada uno. 3. Una (1) consola de audio de mínimo ocho (8) canales. 4. Un (1) controlador digital. 5. Dos (2) micrófonos alámbricos de mano. 6. Cableado de señal, accesorios y elementos necesarios para la correcta instalación y funcionamiento del sistema. El servicio comprende un (1) punto eléctrico independiente para el sistema de sonido, con acometida, sistema de distribución, breaker y elementos de protección requeridos para su operación, así como el transporte, instalación, montaje, pruebas de funcionamiento previas al inicio de la jornada, operación técnica durante el evento, protección de los equipos frente a condiciones climáticas y desmontaje al finalizar la actividad, asegurando el correcto funcionamiento del sistema durante el tiempo contratado.	DÍA	1	\$6.800.000	\$1.292.000	\$8.092.000	\$8.092.000
12	BOLSAS ECOLÓGICAS	Bolsa ecológica personalizada Producción y entrega de bolsas tipo boutique personalizadas, elaboradas en papel kraft de mínimo 90 g/m², de tamaño mediano, con dimensiones aproximadas de 22 cm de ancho x 36 cm de alto x 11 cm de fuelle, dotadas de manijas tipo cambrel debidamente fijadas y resistentes al peso de los elementos que serán transportados. La personalización se realizará mediante impresión o estampado full color en una (1) cara. El diseño y arte gráfico serán suministrados por la Entidad, y el servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión, sin modificar el contenido ni la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la producción, personalización, empaque, transporte y entrega en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las dimensiones, materiales,	UNIDAD	1100	\$2.850	\$542	\$3.392	\$3.730.650

NIT: 901.603.814-5

Dirección: Cr 18 C # 28 C 02 Sur, Bogotá

Teléfono: 3008574818

Correo: aroaconsultoriaytecnologia@gmail.com



AROA

Consultoría y tecnología S.A.S

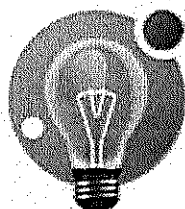
			resistencia y demás características establecidas.						
13			Producción y entrega de bolsas tipo boutique personalizadas, elaboradas en papel kraft de mínimo 90 g/m², de tamaño grande, con dimensiones aproximadas de 30 cm de ancho x 45 cm de alto x 17 cm de fuelle, dotadas de manijas tipo cambrel debidamente fijadas y resistentes al peso de los elementos que serán transportados. La personalización se realizará mediante impresión o estampado full color en una (1) cara. El diseño y arte gráfico serán suministrados por la Entidad, y el servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión, sin modificar el contenido ni la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la producción, personalización, empaque, transporte y entrega en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las dimensiones, materiales, resistencia y demás características establecidas.	UNIDAD	1100	\$2.900	\$551	\$3.451	\$3.796.100
14	IDENTIFICACIÓN	Escarapela institucional con cordón	Producción y entrega de escarapelas institucionales personalizadas, elaboradas en cartulina opalina blanca de 220 g, con impresión full color y tamaño aproximado de 15,5 x 11,5 cm. Cada unidad contará con protección frontal en material transparente satinado, reverso en material plástico opaco con acabado textil e incluirá cordón porta escarapela. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la impresión, armado, cordón, empaque, transporte y entrega en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las características y cantidades establecidas.	UNIDAD	100	\$7.900	\$1.501	\$9.401	\$940.100

NIT: 901.603.814-S

Dirección: Cr 16 C # 28 C 02 Sur, Bogotá

Teléfono: 3008574818

Correo: aroaconsultoriaytecnologia@gmail.com



AROA

Consultoría y tecnología S.A.S

15	ALMUERZOS	Almuerzos para personal de apoyo	Servicio de alimentación para el personal de apoyo de Feria Chía con Amor – Chía Artesanos 2026, correspondiente a cien (100) almuerzos por cada día de feria, para un total de doscientos (200) almuerzos, considerando una duración de dos (2) días. Cada almuerzo comprende como mínimo: 1. Una (1) porción de proteína, que podrá corresponder a preparaciones de pollo, carne de res, cerdo o similares, de aproximadamente ciento cincuenta (150) g. 2. Dos (2) acompañamientos, que podrán corresponder a preparaciones a base de arroz, papa, yuca, plátano, pasta, legumbres o similares, de aproximadamente cien (100) g cada uno. 3. Una (1) porción de verdura o ensalada, que podrá corresponder a ensalada fresca, vegetales cocidos, salteados o preparaciones similares, de aproximadamente cien (100) g. 4. Una (1) porción de fruta, que podrá corresponder a frutas frescas de temporada como banano, manzana, mandarina, piña, papaya u otras similares, de aproximadamente cien (100) g. 5. Una (1) bebida no alcohólica, entre agua, soda, jugo natural o bebida de fruta de características similares, de aproximadamente doscientos cincuenta (250) ml. Los gramajes establecidos corresponden al producto servido y listo para consumo.	UNIDAD	200	\$51.000	\$9.690	\$60.690	\$12.138.000
----	-----------	----------------------------------	---	--------	-----	----------	---------	----------	--------------

FICHA TÉCNICA – LUNA BURGUER CHÍA 2026

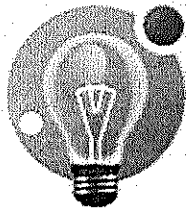
16	IDENTIFICACIÓN	Escarapela institucional con cordón	Producción y entrega de escarapelas institucionales personalizadas para la identificación de los participantes del FAMTRIP DÍA MUNDIAL DEL TURISMO 2026, elaboradas en cartulina opalina blanca de 220 g, con impresión full color y tamaño aproximado de 15,5 × 11,5 cm. Cada unidad contará con protección frontal en material transparente satinado, reverso en material plástico opaco con acabado textil e incluirá cordón porta escarapela. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica	UNIDAD	37	\$8.000	\$1.520	\$9.520	\$352.240
----	----------------	-------------------------------------	--	--------	----	---------	---------	---------	-----------

NIT: 907.603.814-6

Dirección: Cr 18 C # 28 C 02 Sur, Bogotá

Teléfono: 3008574818

Correo: aroaconsultoriaytecnologia@gmail.com



AROA

Consultoría y tecnología S.A.S

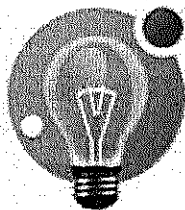
			aprobada. El servicio comprende la impresión, armado, cordón, empaque, transporte y entrega en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las características y cantidades establecidas.						
17	EXPERIENCIA GASTRONÓMICA	Experiencia de alimentación tradicional Muisca	Prestación de una (1) experiencia gastronómica de alimentación tradicional Muisca para treinta y siete (37) participantes, a desarrollarse en el municipio de Chía, Cundinamarca, que incluya refrigerio, almuerzo y postre. 1. Refrigerio: Una (1) porción de mantecada de aproximadamente noventa (90) g o una (1) arepa de choclo de aproximadamente noventa (90) g, acompañada de un vaso de masato de aproximadamente siete (7) onzas. 2. Almuerzo: De acuerdo con la selección realizada por los participantes, podrá contemplar: 3. Opción A: Mazamorra chiquita de aproximadamente trescientos cincuenta (350) ml, preparada con carne, arvejas, papa, frijoles, tallos, zanahoria, habas y maíz, acompañada de jugo de curuba de aproximadamente siete (7) onzas. 4. Opción B: Pollo sudado de aproximadamente ciento cincuenta (150) g, papa sudada de aproximadamente cien (100) g, yuca sudada de aproximadamente ochenta (80) g, mazorca sudada de aproximadamente ochenta (80) g, arroz de aproximadamente ciento veinte (120) g, ensalada verde de aproximadamente ochenta (80) g y jugo de curuba de aproximadamente siete (7) onzas. 5. Postre: Una (1) porción de postre de chicha de aproximadamente ciento veinte (120) g. La Entidad realizará previamente un censo entre los participantes para determinar las cantidades requeridas de cada una de las opciones de refrigerio y almuerzo, información que será comunicada con la debida anticipación para su preparación y disposición. El servicio comprende la preparación, alistamiento, menaje o empaque según las condiciones del servicio, cubiertos, servilletas, transporte, distribución, atención y entrega para las treinta y siete (37) personas, en el lugar y horario definidos por la Entidad dentro del municipio de Chía. El servicio contempla cualquiera de las opciones	GLOBAL	1	\$3.950.000	\$750.500	\$4.700.500	\$4.700.500

NIT. 901.603.814-5

Dirección: Cr 18 C # 28 C 02 Sur, Bogotá

Teléfono: 3008574818

Correo: aroaconsultoriaytecnologia@gmail.com



AROA

Consultoría y tecnología S.A.S

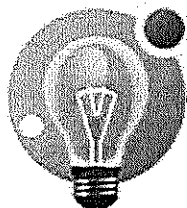
			establecidas, sin generar costos adicionales.						
18	EXPERIENCIA CULTURAL Y ETNOTURÍSTICA	Recorrido interpretativo y experiencia de medicina tradicional Muisca	Prestación de servicio para el desarrollo de una experiencia cultural, ambiental y etnoturística en el territorio del Resguardo Indígena Muisca de Fonquetá o Cerca de Piedra, en el municipio de Chía, dirigida a un grupo de treinta y siete (37) participantes. La experiencia deberá incluir como mínimo: 1. Recorrido interpretativo por el territorio, con una duración mínima de 2 horas, orientado al reconocimiento del entorno, la memoria ancestral y los elementos culturales asociados al territorio Muisca. 2. Presentación de la cosmovisión Muisca y explicación del significado y función de los Bohíos de Medicina Tradicional. 3. Reconocimiento de plantas medicinales, acompañado de explicación sobre sus usos y significado dentro de la tradición cultural Muisca. 4. Socialización de prácticas de armonización, espiritualidad, ciclos de vida, cuidado comunitario y memoria ancestral, de acuerdo con los conocimientos y protocolos definidos por la comunidad. 5. Espacio de intercambio de saberes y preguntas con los participantes, orientado a fortalecer el conocimiento y valoración del patrimonio cultural y etnoturístico del territorio. 6. Acompañamiento de guía, sabedor o representante autorizado por la comunidad indígena, de acuerdo con la naturaleza de la experiencia y las disposiciones del Resguardo. El servicio comprende la preparación previa, coordinación y acompañamiento durante toda la actividad, así como la articulación con las autoridades del Resguardo, Cabildo y Guardia Indígena, cuando corresponda. La experiencia se desarrollará conforme a los protocolos culturales, comunitarios y territoriales establecidos por la comunidad, incluyendo los costos directos e indirectos asociados a su ejecución, y en condiciones adecuadas de seguridad, organización y atención de los participantes.	GLOBAL	1	\$3.320.000	\$630.800	\$3.950.800	\$3.950.800

NIT. 901.603.814-5

Dirección: Cr 18 C # 28 C 02 Sur, Bogotá

Teléfono: 3008574818

Correo: aroaconsultoriaytecnologia@gmail.com



AROA

Consultoría y tecnología S.A.S

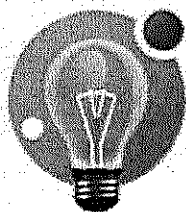
19	EXPERIENCIAS	Experiencia del huerto a la mesa	Prestación de servicio para el diseño, organización y ejecución de una experiencia participativa de "del huerto a la mesa", dirigida a un grupo de treinta y siete (37) participantes., orientada a generar una conexión directa con los procesos de siembra, cosecha, transformación y consumo responsable de alimentos producidos en el territorio. La experiencia deberá incluir como mínimo: 1. Actividad de reconocimiento del huerto o espacio productivo, con explicación sobre los procesos de siembra, manejo y cosecha de alimentos. 2. Actividad práctica de recolección o selección de productos, de acuerdo con la disponibilidad y condiciones del espacio. 3. Transformación o preparación de alimentos, mediante una actividad participativa en la que los asistentes puedan conocer y desarrollar, de manera guiada, el proceso de transformación de los productos seleccionados. 4. Experiencia gastronómica o degustación final, elaborada a partir de los productos utilizados durante la actividad. 5. Acompañamiento de personal con experiencia en las actividades productivas, ambientales y gastronómicas que comprenden la experiencia. El contratista deberá garantizar el espacio, personal, materiales, herramientas, insumos, elementos de protección y demás elementos necesarios para el desarrollo integral de la experiencia, así como la preparación previa, montaje, ejecución, acompañamiento y desmontaje de la actividad, la experiencia deberá desarrollarse bajo condiciones adecuadas de seguridad, higiene y organización para los participantes. Los productos, insumos y materiales utilizados deberán ser aptos para las actividades previstas y encontrarse en condiciones adecuadas para su manipulación y consumo, cuando corresponda.	GLOBAL	1	\$4.180.000	\$794.200	\$4.974.200	\$4.974.200
----	--------------	----------------------------------	--	--------	---	-------------	-----------	-------------	-------------

NIT: 902.603.814-5

Dirección: Cr 18 C # 28 C 02 Sur, Bogotá

Teléfono: 3008574818

Correo: aroaconsultoriaytecnologia@gmail.com



AROA

Consultoría y tecnología S.A.S

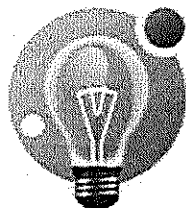
			la supervisión podrá realizar verificaciones durante la ejecución para constatar el número de participantes, desarrollo de las actividades, disponibilidad de los elementos requeridos y cumplimiento de las condiciones establecidas.						
20	EXPERIENCIAS	Experiencia de café – cata guiada	Prestación de servicio de experiencia sensorial y educativa de café de especialidad para treinta y siete (37) participantes., con una duración mínima de una (1) hora, orientada al reconocimiento de las características sensoriales y culturales del café. La experiencia deberá incluir como mínimo: 1. Introducción al café de especialidad, abordando aspectos relacionados con su historia, origen y proceso desde la semilla hasta la taza. 2. Cata guiada de café, desarrollada de manera participativa y orientada a la identificación de fragancia, aroma, sabor, notas características, acidez, cuerpo, retrogusto y balance. 3. Degustación de café de especialidad, con una cantidad suficiente para garantizar la participación de los treinta y siete (37) asistentes. 4. Orientación sobre criterios básicos para la apreciación, preparación y conservación del café en el hogar. 5. Espacio final para preguntas, intercambio de conocimientos y resolución de inquietudes de los participantes. El servicio comprende el café de especialidad, agua, insumos, menaje, utensilios, elementos requeridos para la preparación y degustación, montaje, personal con conocimiento y experiencia en café, orientación especializada, atención de los participantes, limpieza y uso del espacio requerido para el desarrollo de la experiencia. La disponibilidad y adecuada calidad de los productos, insumos y elementos necesarios para atender a los treinta y siete (37) participantes, así como la preparación, montaje, ejecución y desmontaje de la actividad, hacen parte integral del servicio, incluyendo los costos directos e indirectos asociados a su prestación.	GLOBAL	1	\$3.340.000	\$634.600	\$3.974.600	\$3.974.600

NIT. 901.603.814-S

Dirección: Cr 18 C # 28 C 02 Sur, Bogotá

Teléfono: 3008574878

Correo: aroaconsultoriaytecnologia@gmail.com



AROA

Consultoría y tecnología S.A.S

21	PUBLICIDAD	Volante	Producción, impresión y entrega de volantes publicitarios tamaño carta, de dimensiones 21,59 x 27,94 cm, elaborados en papel propalcote de mínimo 150 g/m², impresión a cuatro por cuatro tintas (4x4) en policromía por ambas caras, acabado mate, refileado y sin plegado. El contenido estará orientado a la promoción del aviturismo y el turismo comunitario del municipio de Chía. El diseño, artes gráficos, textos, imágenes, códigos QR y demás contenidos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar la correcta impresión, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la impresión, control de calidad, alistamiento, empaque, transporte y entrega de los volantes en el lugar y dentro del plazo indicado por la Entidad, de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas en cuanto a tamaño, gramaje, impresión, acabado y contenido aprobado.	MILLAR	1	\$520.000	\$98.800	\$618.800	\$618.800
SUBTOTAL									\$93.437.500
IVA									\$17.753.125
TOTAL									\$111.190.625

- Esta cotización incluye todos los costos directos e indirectos, así mismo los impuestos, tasas y contribuciones municipales, departamentales o nacionales, aplicables a este tipo de servicios y de contrato.
- Vigencia cotización: 3 meses.

Cordialmente,

LORENA VELASQUEZ VIRRARREAL
Representante Legal
Aroa Consultoría y Tecnología SAS
Nit. 901.603.814-5
aroaconsultoriaytecnologia@gmail.com

NIT: 901.603.814-5

Dirección: Cr 18 C # 28 C 02 Sur, Bogotá

Teléfono: 3008574818

Correo: aroaconsultoriaytecnologia@gmail.com

Cotización
 Tel: 3125806109
 email: cecytprocesos@gmail.com

3 de septiembre de 2026

Señora:
Martha Yanneth Sánchez Herrera
Secretaría para el Desarrollo Económico
 Municipio de Chía

Asunto: Cotización para adelantar la contratación cuyo objeto consiste en
 "PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN
 DE ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN Y FORTALECIMIENTO TURÍSTICO DEL MUNICIPIO
 DE CHÍA"

Cordial saludo,

Llevamos a cabo nuestro trabajo con una visión de excelencia, asegurando que cada proyecto es a la medida y creado en torno a las necesidades del cliente.

Para nosotros, es muy grato presentarle nuestra cotización de acuerdo con sus requerimientos.

A continuación, detallamos los siguientes ítems:

FICHA TÉCNICA – SEGUNDO ENCUENTRO "SABORES EN EVOLUCIÓN" 2026									
ÍTEM	CATEGORÍA	DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS	UNIDAD DE MEDIDA	Cantidad	Valor Unitario	IVA	Valor total Unitario	Total
1	ALIMENTOS Y BEBIDAS	SERVICIO DE CATERING PARA CENA DE DEGUSTACIÓN	Servicio de catering, diseño, preparación, montaje y servicio en sitio de una cena de degustación denominada "El Sabor de Chía", inspirada en las propuestas gastronómicas de los platos ganadores del Reto Gastronómico 2026, dirigida a veinticinco (25) personas y compuesta por cinco (5) tiempos, con un peso total aproximado de preparaciones sólidas de cuatrocientos cuarenta y cinco gramos (445 g) por persona, así: 1.er Tiempo – Cocina Líquida "Solanum Andino": Cóctel de autor elaborado a base de clarificado de tomate de árbol	Servicio	1	\$3.780.000	\$718.200	\$4.498.200	\$4.498.200



			(milk punch), viche reposado, sirope artesanal de cáscaras de tomate de árbol y mezcla de Aperol con zumo fresco de limón, servido con hielo cristalino y escarchado con sal marina y polvo de cáscaras de tomate de árbol. Acompañado de un bombón artesanal de chocolate semiamargo al 65 %, con esferificaciones de copoazú y Aperol. Porción aproximada: 12 onzas líquidas de cóctel y un (1) bombón de aproximadamente 15 g por persona. 2.º Tiempo – Ancestral, Tradicional y Popular "Dulce Recuerdo": Preparación compuesta por mazamorra tradicional de maíz amarillo fermentado, acompañada de queso campesino fresco y miel de panela aromatizada con hoja de naranjo, junto con arepa de choclo rellena de guiso criollo tradicional. Porción aproximada: 80 g por persona, distribuidos en aproximadamente 45 g de mazamorra con queso y 35 g de arepa rellena. 3.er Tiempo – Contemporáneo "Sembrando Memoria": Preparación de gallina campesina curada y ahumada, acompañada de puré de ahuyama y papa sabanera, fondo concentrado y clarificado de gallina ahumada, y terminada con texturas crujientes de arracacha, piel de gallina y elementos vegetales tostados que complementen la presentación. Porción aproximada: 80 g de componentes sólidos y 50 ml de fondo por persona, distribuidos en aproximadamente 40 g de puré, 30 g de gallina y 10 g de texturas y terminaciones. 4.º Tiempo – Urbano "Lasaña Arraigo de la Sabana": Lasaña elaborada con pasta fresca artesanal enriquecida con harina de habas de Chía, rellena de falda de res braseada y desmechada en salsa criolla, acompañada de salsa bechamel con queso campesino local, plátano maduro y maíz tierno, y terminada con quesos, salsa o aceite de albahaca, tuile de						
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--



		queso Grana Padano y chip de papa morada. Porción aproximada: 150 g por persona, distribuidos en aproximadamente 50 g de falda de res braseada y desmechada en salsa criolla, 60 g de pasta y bechamel, 25 g de plátano y maíz, y 15 g de terminaciones. 5.º Tiempo – Dulces y Amasijos "Dorado de la Tierra": Postre de papayuela compuesto por mousse aireado de papayuela madura, esponja de naranja, gel de papayuela biche, crumble crujiente de harina de maíz campesino y panela, y gastrique cítrico especiado con clavo y canela. Porción aproximada: 120 g por persona, distribuidos en aproximadamente 40 g de mousse, 25 g de esponja, 20 g de gel, 25 g de crumble y 10 g de gastrique. Peso total aproximado de las preparaciones sólidas: 445 g por persona y 11.125 g (11,125 kg) para las veinticinco (25) personas, sin incluir las preparaciones servidas en unidades de volumen. El servicio deberá contemplar la preparación, montaje y atención en sitio de los cinco (5) tiempos, incluyendo el menaje reutilizable necesario para veinticinco (25) personas, tales como platos, cubiertos, vasos o copas y demás elementos requeridos para el servicio, así como mesas, manteles blancos y veinticinco (25) sillas plásticas blancas. Asimismo, deberá incluir el personal necesario para la preparación, montaje, atención a la mesa, servicio, aseo y desmontaje, garantizando las condiciones de calidad, presentación, inocuidad, temperatura y oportunidad requeridas para cada preparación. Para el control y estandarización de las porciones, se deberán emplear utensilios de dosificación y porcionado adecuados para las cantidades establecidas en la presente ficha técnica.						
--	--	---	--	--	--	--	--	--



2	EVENTO	Inscripción y participación integral en el evento "Sabores de Chía":	Servicio para la gestión, organización y desarrollo de una jornada académica y gastronómica para cien (100) participantes, que contemple la articulación con una institución académica que cuente con la infraestructura, espacios, equipos, dotación y condiciones técnicas y operativas necesarias para el desarrollo de un taller gastronómico práctico, así como una cátedra UNESCO vinculada a un proyecto de cooperación internacional, cuya participación pueda aportar una perspectiva académica para explorar oportunidades de intercambio y proyección de las experiencias y conocimientos gastronómicos locales, apoyo logístico, estación permanente de café, refrigerios y demás elementos requeridos para el adecuado desarrollo de la jornada. Para el desarrollo de la jornada se deberá contar con la participación de una institución con capacidad, infraestructura y cátedra UNESCO adecuadas para el desarrollo de la actividad. La institución participante deberá disponer de cocina, aula taller o laboratorio gastronómico con capacidad para hasta cien (100) participantes, mesones de trabajo, puntos de agua y energía, equipos básicos de cocción y refrigeración, lavaplatos, ventilación, iluminación, utensilios de uso general y demás condiciones técnicas requeridas para el desarrollo del taller. El taller gastronómico práctico tendrá una duración de hasta cuatro (4) horas y se desarrollará en las instalaciones dispuestas para la actividad, incluyendo los espacios de trabajo, equipos, utensilios, ingredientes, materias primas, elementos consumibles y demás recursos necesarios para su desarrollo, así como una reserva mínima del cinco por ciento (5 %) de los insumos consumibles para reposición o atención de contingencias. La jornada deberá contar con una estación permanente de	GLOBAL	1	\$14.124.000	\$2.683.560	\$16.807.560	\$16.807.560
---	--------	---	--	--------	---	--------------	-------------	--------------	--------------



			café durante el desarrollo de la actividad, que incluya café, té y/o aromática, azúcar, endulzante, vasos de mínimo cuatro (4) onzas, mezcladores y servilletas, con montaje, atención y reposición de los insumos que se agoten durante la actividad. Asimismo, se deberá suministrar un (1) refrigerio por participante, compuesto por un producto de sal de aproximadamente ciento veinte (120) gramos, tales como pastel de pollo, pastel de carne, sándwich, sándwich de pollo, sándwich de jamón y queso, empanada con complemento o producto de panadería salado de características similares, acompañado de una bebida no alcohólica entre jugo, soda o agua, de aproximadamente doscientos cincuenta (250) ml. Para el desarrollo de la jornada se deberá disponer de mínimo dos (2) auxiliares para la orientación de los participantes, organización de los espacios, apoyo durante el desarrollo del taller y atención de los requerimientos operativos propios de la jornada.						
3	PONENTE	CONFERENCIA ESPECIALIZADA EN GASTRONOMÍA, COCINA TRADICIONAL Y TERRITORIO	Prestación del servicio de una (1) conferencia especializada en gastronomía, cocina tradicional y territorio, con una duración mínima de dos (2) horas, dirigida a los participantes del evento. La conferencia deberá abordar, de manera articulada y pertinente, temáticas relacionadas con la gastronomía como herramienta de desarrollo territorial, la cocina tradicional colombiana, el uso y valoración de ingredientes locales y ancestrales, la innovación gastronómica, la soberanía alimentaria, la salvaguardia del patrimonio culinario y el fortalecimiento de la identidad gastronómica de Cundinamarca. La actividad deberá desarrollarse mediante una metodología participativa que combine la exposición del conferencista, el intercambio de experiencias y conocimientos, y un espacio de	Servicio	1	\$4.120.000	\$782.800	\$4.902.800	\$4.902.800



			interacción y preguntas con los asistentes.						
4	PONENTE	CONFERENCIA Y ESPACIO DE SENSIBILIZACIÓN EN TURISMO ACCESIBLE E INCLUYENTE	Prestación del servicio de una (1) conferencia especializada y espacio de sensibilización en turismo accesible e incluyente, con una duración mínima de dos (2) horas, dirigido a actores, prestadores de servicios y demás participantes vinculados al sector turístico. La actividad deberá abordar, de manera articulada, temáticas relacionadas con el turismo accesible e incluyente; atención adecuada a personas con discapacidad y personas mayores; identificación y eliminación de barreras físicas, comunicativas y actitudinales; principios y aplicación del diseño universal en establecimientos, atractivos y servicios turísticos; buenas prácticas para la prestación de servicios turísticos accesibles; inclusión social y mejoramiento de la experiencia de visitantes con diferentes necesidades de accesibilidad. La metodología deberá combinar la exposición temática, presentación de ejemplos o casos aplicados al sector turístico y un espacio de interacción, preguntas y resolución de inquietudes con los asistentes.	Servicio	1	\$4.120.000	\$782.800	\$4.902.800	\$4.902.800
5	ALIMENTOS Y BEBIDAS	ALIMENTACIÓN PARA PONENTES Y PARTICIPANTES INVITADOS	Servicio de alimentación para quince (15) personas, correspondientes a dos (2) ponentes vinculados al desarrollo académico de la actividad y trece (13) actores relevantes del sector turístico y gastronómico del municipio de Chía, invitados en razón de su participación, experiencia y aporte al desarrollo de la jornada. El servicio deberá contemplar un menú completo por persona, servido en el lugar y horario definidos para el desarrollo de la actividad, compuesto por: Entrada: tres (3) mini empanadas de carne, con un peso conjunto de aproximadamente noventa (90) g. Plato fuerte: pierna perril de pollo deshuesada de aproximadamente ciento	Servicio	1	\$1.105.000	\$209.950	\$1.314.950	\$1.314.950



			ochenta (180) g. dorada y glaseada en salsa rústica de naranja, acompañada de puré de papa cremoso de aproximadamente ciento cincuenta (150) g y ensalada verde fresca de aproximadamente cien (100) g. Postre: una (1) porción de mini merengón de aproximadamente cien (100) g. Bebida: jugo natural de mango, fresa o guanábana de aproximadamente nueve (9) onzas (266 ml). Para las personas que requieran una alimentación vegetariana, previa información a la supervisión, el contratista deberá disponer de una alternativa gastronómica equivalente en calidad y porción, de acuerdo con las condiciones previamente definidas para el servicio.						
6	LOGÍSTICA PARA PONENTES	Alojamiento, alimentación y traslados de ponentes	Servicio de alojamiento, alimentación y transporte terrestre de los dos (02) ponentes provenientes de otras ciudades que requieran estos servicios para su participación en el evento. El servicio deberá contemplar, por cada ponente: Alojamiento: Una (1) noche en habitación individual en hotel ubicado en el municipio de Chía, con categoría mínima de tres (3) estrellas, que cuente con condiciones adecuadas de seguridad, higiene, comodidad, atención y servicios básicos. Alimentación: Desayuno durante la estadía y un (1) servicio de alimentación adicional, correspondiente a almuerzo o cena, de acuerdo con los horarios e itinerario de participación del ponente. Traslados terrestres: Se deberán garantizar los traslados terrestres que requieran los ponentes para su participación en las actividades programadas, incluyendo los desplazamientos necesarios entre los lugares de llegada, alojamiento, desarrollo de las actividades y demás puntos relacionados directamente con su participación, de acuerdo con la programación e itinerario definidos por la Entidad. Los traslados deberán realizarse	Servicio	1	\$1.821.000	\$345.990	\$2.166.990	\$2.166.990



			mediante vehículos que cumplan las condiciones legales y de seguridad aplicables, y en los horarios requeridos para garantizar la asistencia oportuna de los ponentes a las actividades. Coordinación logística: Se deberá realizar la gestión y coordinación de los servicios de alojamiento, alimentación y traslados terrestres, de acuerdo con la programación e itinerario de la actividad, incluyendo la coordinación de horarios y tiempos de espera razonables asociados a los desplazamientos.						
FICHA TÉCNICA – LUNA BURGUER CHÍA 2026									
7	PUBLICIDAD	KIT DE IDENTIFICACIÓN Y VOTACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES	Producción y entrega de un (1) kit de identificación y votación para cada establecimiento participante en Luna Burger Chía 2026, compuesto por: Diez (10) habladores o exhibidores de mesa, de mínimo 10 x 15 cm, elaborados en papel propalcote de mínimo 300 g, impresión full color, laminado mate y sistema de plegado o soporte que permita su disposición vertical sobre mesa, incluyendo código QR. Cinco (5) adhesivos de identificación, de mínimo 10 x 10 cm, elaborados en vinilo adhesivo blanco, impresión full color y laminado transparente de protección, aptos para instalación sobre superficies lisas. Cinco (5) instructivos de votación, de 15 x 21 cm, elaborados en papel propalcote de mínimo 200 g, con impresión full color por ambas caras. Cinco (5) piezas informativas con las reglas básicas del evento, de 15 x 21 cm, elaboradas en papel propalcote de mínimo 200 g, con impresión full color por ambas caras. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la supervisión. El servicio comprende el ajuste técnico de los artes para su correcta impresión y producción, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica aprobada,	KIT	20	\$420.000	\$79.800	\$499.800	\$9.996.000



			así como la impresión, empaque, transporte y entrega de los kits en el lugar y oportunidad definidos por la supervisión, de acuerdo con las cantidades, dimensiones, materiales y características establecidas.						
8	VIDEOS PROMOCIONALES	Servicio de promoción y divulgación digital mediante creador de contenido	Prestación de un (1) servicio integral de promoción y divulgación digital de Luna Burger Chía 2026, mediante un creador de contenido o influenciador, que comprenda como mínimo: Un (1) video de convocatoria, con duración entre treinta (30) y sesenta (60) segundos, en formato vertical 9:16, resolución mínima de 1080 x 1920 píxeles y formato MP4. Tres (3) historias de promoción, distribuidas entre la etapa previa y el desarrollo del evento, en formato vertical 9:16 y resolución mínima de 1080 x 1920 píxeles. Un (1) video de resultados, con duración entre treinta (30) y sesenta (60) segundos, en formato vertical 9:16, resolución mínima de 1080 x 1920 píxeles y formato MP4, destinado a divulgar los establecimientos que obtengan oficialmente el primer, segundo y tercer lugar. El servicio comprende la presentación previa de mínimo tres (3) propuestas de creadores de contenido o influenciadores para selección de la Entidad, así como el desarrollo y publicación de los contenidos de acuerdo con el cronograma e información suministrados o aprobados por la Entidad. Incluye igualmente la entrega de los enlaces y evidencias de publicación y de las métricas básicas disponibles de los contenidos publicados.	GLOBAL	1	\$12.500.000	\$2.375.000	\$14.875.000	\$14.875.000



9	RECONOCIMIENTOS	Placa de participación para establecimientos	Producción y entrega de veinte (20) placas de participación destinadas a los establecimientos participantes en Luna Burger Chía 2026, elaboradas en madera de pino, MDF, triplex u otra madera o material de características técnicas equivalentes, con dimensiones aproximadas de 10 x 15 cm, provistas de base o soporte que permita su ubicación estable sobre una superficie plana. Cada placa contará con un área destinada a la personalización mediante lámina metálica, impresión directa, grabado, impresión UV o técnica equivalente, que permita incorporar los textos, nombres, logotipos y demás elementos gráficos definidos y suministrados por la Entidad, de acuerdo con el diseño aprobado. La orientación de la placa podrá ser vertical u horizontal, según el diseño suministrado por la Entidad. Las placas presentarán acabados uniformes, superficies libres de defectos visibles, bordes debidamente terminados y adecuada estabilidad sobre la superficie de apoyo. El servicio comprende la producción, personalización, empaque individual, transporte y entrega de las placas en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, garantizando su protección durante la manipulación, transporte y entrega. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para su correcta producción, sin modificación del contenido, textos, logotipos o línea gráfica aprobada.	UNIDAD	20	\$98.000	\$18.620	\$116.620	\$2.332.
---	-----------------	--	---	--------	----	----------	----------	-----------	----------



10	RECONOCIMIENTOS	ADHESIVOS DE RECONOCIMIENTO PARA GANADORES	Producción y entrega de tres (3) adhesivos personalizados, uno (1) para cada establecimiento que ocupe el primer, segundo y tercer lugar en Luna Burger Chía 2026, de mínimo 30 x 30 cm, elaborados en DTF UV, resistentes y aptos para instalación sobre superficies lisas. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión y producción, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la impresión, empaque, transporte y entrega de los tres (3) adhesivos en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las dimensiones, material y características establecidas.	UNIDAD	3	\$139.100	\$26.429	\$165.529	\$496.587
----	-----------------	--	--	--------	---	-----------	----------	-----------	-----------

FICHA TÉCNICA – LUNA BURGUER CHÍA 2026

11	SONIDO	Sistema de sonido profesional estéreo para espacio abierto	Servicio de alquiler, instalación, operación y desmontaje de un (1) sistema de sonido profesional estéreo para espacio abierto, para una (1) jornada de ocho (8) horas, destinado al desarrollo de la Feria Chía con Amor – Chía Artesanos 2026. El servicio comprende como mínimo: 1. Dos (2) cabinas de sonido de mínimo 1.000 W de capacidad cada una. 2. Dos (2) bajos de mínimo 1.500 W de capacidad cada uno. 3. Una (1) consola de audio de mínimo ocho (8) canales. 4. Un (1) controlador digital. 5. Dos (2) micrófonos alámbricos de mano. 6. Cableado de señal, accesorios y elementos necesarios para la correcta instalación y funcionamiento del sistema. El servicio comprende un (1) punto eléctrico independiente para el sistema de sonido, con acometida, sistema de distribución, breaker y elementos de protección requeridos para su operación, así como el transporte,	DÍA	1	\$6.280.000	\$1.193.200	\$7.473.200	\$7.473.200
----	--------	--	--	-----	---	-------------	-------------	-------------	-------------



			instalación, montaje, pruebas de funcionamiento previas al inicio de la jornada, operación técnica durante el evento, protección de los equipos frente a condiciones climáticas y desmontaje al finalizar la actividad, asegurando el correcto funcionamiento del sistema durante el tiempo contratado.						
12	BOLSAS ECOLÓGICAS	Bolsa ecológica personalizada	Producción y entrega de bolsas tipo boutique personalizadas, elaboradas en papel kraft de mínimo 90 g/m², de tamaño mediano, con dimensiones aproximadas de 22 cm de ancho x 36 cm de alto x 11 cm de fuelle, dotadas de manijas tipo cambrel debidamente fijadas y resistentes al peso de los elementos que serán transportados. La personalización se realizará mediante impresión o estampado full color en una (1) cara. El diseño y arte gráfico serán suministrados por la Entidad, y el servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión, sin modificar el contenido ni la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la producción, personalización, empaque, transporte y entrega en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las dimensiones, materiales, resistencia y demás características establecidas.	UNIDAD	1100	\$2.600	\$494	\$3.094	\$3.403
13			Producción y entrega de bolsas tipo boutique personalizadas, elaboradas en papel kraft de mínimo 90 g/m², de tamaño grande, con dimensiones aproximadas de 30 cm de ancho x 45 cm de alto x 17 cm de fuelle, dotadas de manijas tipo cambrel debidamente fijadas y resistentes al peso de los elementos que serán transportados. La personalización se realizará mediante impresión o estampado full color en una (1) cara. El diseño y arte gráfico serán suministrados por la Entidad, y el servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión, sin modificar	UNIDAD	1100	\$2.700	\$513	\$3.213	\$3.534.300



			el contenido ni la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la producción, personalización, empaque, transporte y entrega en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las dimensiones, materiales, resistencia y demás características establecidas.						
14	IDENTIFICACIÓN	Escarapela institucional con cordón	Producción y entrega de escarapelas institucionales personalizadas, elaboradas en cartulina opalina blanca de 220 g, con impresión full color y tamaño aproximado de 15,5 x 11,5 cm. Cada unidad contará con protección frontal en material transparente satinado, reverso en material plástico opaco con acabado textil e incluirá cordón porta escarapela. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la impresión, armado, cordón, empaque, transporte y entrega en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las características y cantidades establecidas.	UNIDAD	100	\$8.100	\$1.539	\$9.639	\$963.900
	ALMUERZOS	Almuerzos para personal de apoyo	Servicio de alimentación para el personal de apoyo de Feria Chía con Amor – Chía Artesanos 2026, correspondiente a cien (100) almuerzos por cada día de feria, para un total de doscientos (200) almuerzos, considerando una duración de dos (2) días. Cada almuerzo comprende como mínimo: - Una (1) porción de proteína, que podrá corresponder a preparaciones de pollo, carne de res, cerdo o similares, de aproximadamente ciento cincuenta (150) g. - Dos (2) acompañamientos, que podrán corresponder a preparaciones a base de arroz, papa, yuca, plátano, pasta, legumbres o similares, de aproximadamente cien (100) g cada uno. - Una (1) porción de verdura o	UNIDAD	200	\$59.000	\$11.210	\$70.210	\$14.042.000



			ensalada, que podrá corresponder a ensalada fresca, vegetales cocidos, salteados o preparaciones similares, de aproximadamente cien (100) g. 4. Una (1) porción de fruta, que podrá corresponder a frutas frescas de temporada como banano, manzana, mandarina, piña, papaya u otras similares, de aproximadamente cien (100) g. 5. Una (1) bebida no alcohólica, entre agua, soda, jugo natural o bebida de fruta de características similares, de aproximadamente doscientos cincuenta (250) ml. Los gramajes establecidos corresponden al producto servido y listo para consumo.						
FICHA TÉCNICA – LUNA BURGUR CHÍA 2026									
16	IDENTIFICACIÓN	Escarapela institucional con cordón	Producción y entrega de escarapelas institucionales personalizadas para la identificación de los participantes del FAMTRIP DÍA MUNDIAL DEL TURISMO 2026, elaboradas en cartulina opalina blanca de 220 g, con impresión full color y tamaño aproximado de 15,5 x 11,5 cm. Cada unidad contará con protección frontal en material transparente satinado, reverso en material plástico opaco con acabado textil e incluirá cordón porta escarapela. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la impresión, armado, cordón, empaque, transporte y entrega en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las características y cantidades establecidas.	UNIDAD	37	\$8.300	\$1.577	\$9.877	\$365.449
17	EXPERIENCIA GASTRONÓMICA	Experiencia de alimentación tradicional Muisca	Prestación de una (1) experiencia gastronómica de alimentación tradicional Muisca para treinta y siete (37) participantes, a desarrollarse en el municipio de Chía, Cundinamarca, que incluya refrigerio, almuerzo y postre.	GLOBAL	1	\$4.190.000	\$796.100	\$4.986.100	\$4.986.100



			1. Refrigerio: Una (1) porción de mantecada de aproximadamente noventa (90) g o una (1) arepa de choclo de aproximadamente noventa (90) g, acompañada de un vaso de masato de aproximadamente siete (7) onzas. 2. Almuerzo: De acuerdo con la selección realizada por los participantes, podrá contemplar: 3. Opción A: Mazamorra chiquita de aproximadamente trescientos cincuenta (350) ml, preparada con carne, arvejas, papa, frijoles, tallos, zanahoria, habas y maíz, acompañada de jugo de curuba de aproximadamente siete (7) onzas. 4. Opción B: Pollo sudado de aproximadamente ciento cincuenta (150) g, papa sudada de aproximadamente cien (100) g, yuca sudada de aproximadamente ochenta (80) g, mazorca sudada de aproximadamente ochenta (80) g, arroz de aproximadamente ciento veinte (120) g, ensalada verde de aproximadamente ochenta (80) g y jugo de curuba de aproximadamente siete (7) onzas. 5. Postre: Una (1) porción de postre de chicha de aproximadamente ciento veinte (120) g. La Entidad realizará previamente un censo entre los participantes para determinar las cantidades requeridas de cada una de las opciones de refrigerio y almuerzo, información que será comunicada con la debida anticipación para su preparación y disposición. El servicio comprende la preparación, alistamiento, menaje o empaque según las condiciones del servicio, cubiertos, servilletas, transporte, distribución, atención y entrega para las treinta y siete (37) personas, en el lugar y horario definidos por la Entidad dentro del municipio de Chía. El servicio contempla cualquiera de las opciones establecidas, sin generar costos adicionales.						
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--



18	EXPERIENCIA CULTURAL Y ETNOTURÍSTICA	Recorrido interpretativo y experiencia de medicina tradicional Muisca	Prestación de servicio para el desarrollo de una experiencia cultural, ambiental y etnoturística en el territorio del Resguardo Indígena Muisca de Fonquetá o Cerca de Piedra, en el municipio de Chía, dirigida a un grupo de treinta y siete (37) participantes. La experiencia deberá incluir como mínimo: 1. Recorrido interpretativo por el territorio, con una duración mínima de 2 horas, orientado al reconocimiento del entorno, la memoria ancestral y los elementos culturales asociados al territorio Muisca. 2. Presentación de la cosmovisión Muisca y explicación del significado y función de los Bohíos de Medicina Tradicional. 3. Reconocimiento de plantas medicinales, acompañado de explicación sobre sus usos y significado dentro de la tradición cultural Muisca. 4. Socialización de prácticas de armonización, espiritualidad, ciclos de vida, cuidado comunitario y memoria ancestral, de acuerdo con los conocimientos y protocolos definidos por la comunidad. 5. Espacio de intercambio de saberes y preguntas con los participantes, orientado a fortalecer el conocimiento y valoración del patrimonio cultural y etnoturístico del territorio. 6. Acompañamiento de guía, sabedor o representante autorizado por la comunidad indígena, de acuerdo con la naturaleza de la experiencia y las disposiciones del Resguardo. El servicio comprende la preparación previa, coordinación y acompañamiento durante toda la actividad, así como la articulación con las autoridades del Resguardo, Cabildo y Guardia Indígena, cuando corresponda. La experiencia se desarrollará conforme a los protocolos culturales, comunitarios y territoriales establecidos por la comunidad, incluyendo los costos directos e indirectos asociados a su ejecución, y en condiciones	GLOBAL	1	\$3.150.000	\$598.500	\$3.748.500	\$3.748.500
----	--------------------------------------	---	---	--------	---	-------------	-----------	-------------	-------------



El contratista deberá garantizar el espacio, personal, materiales, herramientas, insumos, elementos de protección y demás elementos necesarios para el desarrollo integral de la experiencia, así como la preparación previa, montaje, ejecución, acompañamiento y desmontaje de la actividad, la experiencia deberá

			desarrollarse bajo condiciones adecuadas de seguridad, higiene y organización para los participantes. Los productos, insumos y materiales utilizados deberán ser aptos para las actividades previstas y encontrarse en condiciones adecuadas para su manipulación y consumo, cuando corresponda. la supervisión podrá realizar verificaciones durante la ejecución para constatar el número de participantes, desarrollo de las actividades, disponibilidad de los elementos requeridos y cumplimiento de las condiciones establecidas.						
20	EXPERIENCIAS	Experiencia de café – cata guiada	Prestación de servicio de experiencia sensorial y educativa de café de especialidad para treinta y siete (37) participantes., con una duración mínima de una (1) hora, orientada al reconocimiento de las características sensoriales y culturales del café. La experiencia deberá incluir como mínimo: 1. Introducción al café de especialidad, abordando aspectos relacionados con su historia, origen y proceso desde la semilla hasta la taza. 2. Cata guiada de café, desarrollada de manera participativa y orientada a la identificación de fragancia, aroma, sabor, notas características, acidez, cuerpo, retrogusto y balance. 3. Degustación de café de especialidad, con una cantidad suficiente para garantizar la participación de los treinta y siete (37) asistentes. 4. Orientación sobre criterios básicos para la apreciación, preparación y conservación del café en el hogar. 5. Espacio final para preguntas, intercambio de conocimientos y resolución de inquietudes de los participantes. El servicio comprende el café de especialidad, agua, insumos, menaje, utensilios, elementos requeridos para la preparación y degustación, montaje, personal con conocimiento y experiencia en café, orientación especializada,	GLOBAL	1	\$2.970.000	\$564.300	\$3.534.300	\$3.534.300



			atención de los participantes, limpieza y uso del espacio requerido para el desarrollo de la experiencia. La disponibilidad y adecuada calidad de los productos, insumos y elementos necesarios para atender a los treinta y siete (37) participantes, así como la preparación, montaje, ejecución y desmontaje de la actividad, hacen parte integral del servicio, incluyendo los costos directos e indirectos asociados a su prestación.						
21	PUBLICIDAD	Volante	Producción, impresión y entrega de volantes publicitarios tamaño carta, de dimensiones 21,59 x 27,94 cm, elaborados en papel propalcote de mínimo 150 g/m², impresión a cuatro por cuatro tintas (4x4) en policromía por ambas caras, acabado mate, refilado y sin plegado. El contenido estará orientado a la promoción del aviturismo y el turismo comunitario del municipio de Chía. El diseño, artes gráficos, textos, imágenes, códigos QR y demás contenidos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar la correcta impresión, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la impresión, control de calidad, alistamiento, empaque, transporte y entrega de los volantes en el lugar y dentro del plazo indicado por la Entidad, de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas en cuanto a tamaño, gramaje, impresión, acabado y contenido aprobado.	MILLAR	1	\$500.000	\$95.000	\$595.000	\$595.000
SUBTOTAL									\$91.564.400
IVA									\$17.397.236
TOTAL									\$108.961.636

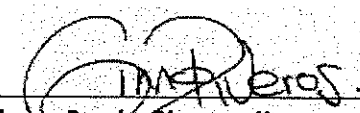
Esta cotización incluye todos los costos directos e indirectos, así mismo los impuestos, tasas y contribuciones municipales, departamentales o nacionales, aplicables a este tipo de servicios.



Nota:

1. Cotización válida por 3 meses.
2. Para la presente cotización, se tuvo en cuenta la totalidad de especificaciones técnicas y obligaciones del contratista, así como los gastos y costos asociados al proceso.

Cordialmente,



Ginna Paola Riveros Urrego
Representante legal
Comercializadora Educación Ciencia y Tecnología
Cra 6 # 7-30 oficina 402 Fusagasugá
3125806109
Cecytprocesos@gmail.com





FYZHA

NIT 901.763.612-1

COTIZACIÓN No. 00140

Chía, septiembre de 2026

Señores:

Secretaria para el Desarrollo Económico

Municipio de Chía

Ciudad

Cordial Saludo,

Presentamos cotización teniendo en cuenta las especificaciones técnicas exigidas y sus condiciones:

Nota:

1. Esta cotización incluye todos los costos directos e indirectos, así mismo los impuestos, tasas y contribuciones municipales, departamentales o nacionales, aplicables a este tipo de servicios y de contrato.

2. Vigencia cotización: 3 meses

A continuación, detallamos las siguientes actividades:

FICHA TÉCNICA – SEGUNDO ENCUENTRO “SABORES EN EVOLUCIÓN” 2026									
ITEM	CATEGORÍA	DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS	UNIDAD DE MEDIDA	Cantidad	Valor Unitario	IVA	Valor total Unitario	Total

(+57) 319 568 3148



fyzhafundacion@gmail.com



Carrera 71b # 116a - 73





FYZHA

NIT 901.763.612-1

1	ALIMENTOS Y BEBIDAS	SERVICIO DE CATERING PARA CENA DE DEGUSTACIÓN	Servicio de catering, diseño, preparación, montaje y servicio en sitio de una cena de degustación denominada "El Sabor de Chía", inspirada en las propuestas gastronómicas de los platos ganadores del Reto Gastronómico 2026, dirigida a veinticinco (25) personas y compuesta por cinco (5) tiempos, con un peso total aproximado de preparaciones sólidas de cuatrocientos cuarenta y cinco gramos (445 g) por persona, así: 1.er Tiempo – Cocina Líquida "Solanum Andino": Cóctel de autor elaborado a base de clarificado de tomate de árbol (milk punch), viche reposado, sirope artesanal de cáscaras de tomate de árbol y mezcla de Aperol con zumo fresco de limón, servido con hielo cristalino y escarchado con sal marina y polvo de cáscaras de tomate de árbol. Acompañado de un bombón artesanal de chocolate semiamargo al 65 %, con esferificaciones de copoazú y Aperol. Porción aproximada: 12 onzas líquidas de cóctel y un (1) bombón de aproximadamente 15 g por persona. 2.º Tiempo – Ancestral, Tradicional y Popular "Dulce Recuerdo": Preparación compuesta por mazamorra tradicional de maíz amarillo fermentado, acompañada de queso campesino fresco y miel de panela aromatizada con hoja de naranjo, junto con arepa de choclo rellena de guiso criollo tradicional. Porción aproximada: 80 g por	Servicio	1	\$3.395.000	\$645.050	\$4.040.050	\$4.040.050
---	---------------------	---	--	----------	---	-------------	-----------	-------------	-------------

(+57) 319 568 3148



fyzhafundacion@gmail.com



Carrera 71b # 116a - 73





FYZHA

NIT 901.763.612-1

		persona, distribuidos en aproximadamente 45 g de mazamorra con queso y 35 g de arepa rellena. 3.er Tiempo – Contemporáneo “Sembrando Memoria”: Preparación de gallina campesina curada y ahumada, acompañada de puré de ahuyama y papa sabanera, fondo concentrado y clarificado de gallina ahumada, y terminada con texturas crujientes de arracacha, piel de gallina y elementos vegetales tostados que complementen la presentación. Porción aproximada: 80 g de componentes sólidos y 50 ml de fondo por persona, distribuidos en aproximadamente 40 g de puré, 30 g de gallina y 10 g de texturas y terminaciones. 4.º Tiempo – Urbano “Lasaña Arraigo de la Sabana”: Lasaña elaborada con pasta fresca artesanal enriquecida con harina de habas de Chía, rellena de falda de res braseada y desmechada en salsa criolla, acompañada de salsa bechamel con queso campesino local, plátano maduro y maíz tierno, y terminada con quesos, salsa o aceite de albahaca, tuite de queso Grana Padano y chip de papa morada. Porción aproximada: 150 g por persona, distribuidos en aproximadamente 50 g de falda de res braseada y desmechada en salsa criolla, 60 g de pasta y bechamel, 25 g de plátano y maíz, y 15 g de terminaciones. 5.º Tiempo – Dulces y Amasijos “Dorado de la Tierra”: Postre de						
--	--	---	--	--	--	--	--	--

(+57) 319 568 3148



fyzhafundacion@gmail.com



Carrera 71b # 116a - 73





FYZHA

NIT 901.763.612-1

		papayuela compuesto por mousse aireado de papayuela madura, esponja de naranja, gel de papayuela biche, crumble crujiente de harina de maíz campesino y panela, y gastrique cítrico especiado con clavo y canela. Porción aproximada: 120 g por persona, distribuidos en aproximadamente 40 g de mousse, 25 g de esponja, 20 g de gel, 25 g de crumble y 10 g de gastrique. Peso total aproximado de las preparaciones sólidas: 445 g por persona y 11.125 g (11,125 kg) para las veinticinco (25) personas, sin incluir las preparaciones servidas en unidades de volumen. El servicio deberá contemplar la preparación, montaje y atención en sitio de los cinco (5) tiempos, incluyendo el menaje reutilizable necesario para veinticinco (25) personas, tales como platos, cubiertos, vasos o copas y demás elementos requeridos para el servicio, así como mesas, manteles blancos y veinticinco (25) sillas plásticas blancas. Asimismo, deberá incluir el personal necesario para la preparación, montaje, atención a la mesa, servicio, aseo y desmontaje, garantizando las condiciones de calidad, presentación, inocuidad, temperatura y oportunidad requeridas para cada preparación. Para el control y estandarización de las porciones, se deberán emplear utensilios de dosificación y porcionado adecuados para las						
--	--	--	--	--	--	--	--	--

(+57) 319 568 3148



fyzhafundacion@gmail.com



Carrera 71b # 116a - 73





FYZHA

NIT 901.763.612-1

			cantidades establecidas en la presente ficha técnica.						
2	EVENTO	Inscripción y participación integral en el evento "Sabores de Chía":	Servicio para la gestión, organización y desarrollo de una jornada académica y gastronómica para cien (100) participantes, que contemple la articulación con una institución académica que cuente con la infraestructura, espacios, equipos, dotación y condiciones técnicas y operativas necesarias para el desarrollo de un taller gastronómico práctico, así como una cátedra UNESCO vinculada a un proyecto de cooperación internacional, cuya participación pueda aportar una perspectiva académica para explorar oportunidades de intercambio y proyección de las experiencias y conocimientos gastronómicos locales, apoyo logístico, estación permanente de café, refrigerios y demás elementos requeridos para el adecuado desarrollo de la jornada. Para el desarrollo de la jornada se deberá contar con la participación de una institución con capacidad, infraestructura y cátedra UNESCO adecuadas para el desarrollo de la actividad. La institución participante deberá disponer de cocina, aula taller o laboratorio gastronómico con capacidad para hasta cien (100) participantes, mesones de trabajo, puntos de agua y energía, equipos básicos de cocción y refrigeración, lavaplatos, ventilación, iluminación, utensilios de uso general y demás condiciones técnicas requeridas	GLOBAL	1	\$13.578.000	\$2.579.820	\$16.157.820	\$16.157.820

(+57) 319 568 3148



fyzhafundacion@gmail.com



Carrera 71b # 116a - 73





FYZHA

NIT 901.763.612-1

		para el desarrollo del taller. El taller gastronómico práctico tendrá una duración de hasta cuatro (4) horas y se desarrollará en las instalaciones dispuestas para la actividad, incluyendo los espacios de trabajo, equipos, utensilios, ingredientes, materias primas, elementos consumibles y demás recursos necesarios para su desarrollo, así como una reserva mínima del cinco por ciento (5 %) de los insumos consumibles para reposición o atención de contingencias. La jornada deberá contar con una estación permanente de café durante el desarrollo de la actividad, que incluya café, té y/o aromática, azúcar, endulzante, vasos de mínimo cuatro (4) onzas, mezcladores y servilletas, con montaje, atención y reposición de los insumos que se agoten durante la actividad. Asimismo, se deberá suministrar un (1) refrigerio por participante, compuesto por un producto de sal de aproximadamente ciento veinte (120) gramos, tales como pastel de pollo, pastel de carne, sándwich, sándwich de pollo, sándwich de jamón y queso, empanada con complemento o producto de panadería salado de características similares, acompañado de una bebida no alcohólica entre jugo, soda o agua, de aproximadamente doscientos cincuenta (250) ml. Para el desarrollo de la jornada se deberá disponer de mínimo dos (2)						
--	--	---	--	--	--	--	--	--

(+57) 319 568 3148



fyzhafundacion@gmail.com



Carrera 71b # 116a - 73





FYZHA

NIT 901.763.612-1

			auxiliares para la orientación de los participantes, organización de los espacios, apoyo durante el desarrollo del taller y atención de los requerimientos operativos propios de la jornada.						
3	PONENTE	CONFERENCIA ESPECIALIZADA EN GASTRONOMÍA, COCINA TRADICIONAL Y TERRITORIO	Prestación del servicio de una (1) conferencia especializada en gastronomía, cocina tradicional y territorio, con una duración mínima de dos (2) horas, dirigida a los participantes del evento. La conferencia deberá abordar, de manera articulada y pertinente, temáticas relacionadas con la gastronomía como herramienta de desarrollo territorial, la cocina tradicional colombiana, el uso y valoración de ingredientes locales y ancestrales, la innovación gastronómica, la soberanía alimentaria, la salvaguardia del patrimonio culinario y el fortalecimiento de la identidad gastronómica de Cundinamarca. La actividad deberá desarrollarse mediante una metodología participativa que combine la exposición del conferencista, el intercambio de experiencias y conocimientos, y un espacio de interacción y preguntas con los asistentes.	Servicio	1	\$3.650.000	\$693.500	\$4.343.500	\$4.343.500

(+57) 319 568 3148



fyzhafundacion@gmail.com



Carrera 71b # 116a - 73





FYZHA

NIT 901.763.612-1

4	PONENTE	CONFERENCIA Y ESPACIO DE SENSIBILIZACIÓN EN TURISMO ACCESIBLE E INCLUYENTE	Prestación del servicio de una (1) conferencia especializada y espacio de sensibilización en turismo accesible e incluyente, con una duración mínima de dos (2) horas, dirigido a actores, prestadores de servicios y demás participantes vinculados al sector turístico. La actividad deberá abordar, de manera articulada, temáticas relacionadas con el turismo accesible e incluyente; atención adecuada a personas con discapacidad y personas mayores; identificación y eliminación de barreras físicas, comunicativas y actitudinales; principios y aplicación del diseño universal en establecimientos, atractivos y servicios turísticos; buenas prácticas para la prestación de servicios turísticos accesibles; inclusión social y mejoramiento de la experiencia de visitantes con diferentes necesidades de accesibilidad. La metodología deberá combinar la exposición temática, presentación de ejemplos o casos aplicados al sector turístico y un espacio de interacción, preguntas y resolución de inquietudes con los asistentes.	Servicio	1	\$3.650.000	\$693.500	\$4.343.500	\$4.343.500
5	ALIMENTOS Y BEBIDAS	ALIMENTACIÓN PARA PONENTES Y PARTICIPANTES INVITADOS	Servicio de alimentación para quince (15) personas, correspondientes a dos (2) ponentes vinculados al desarrollo académico de la actividad y trece (13) actores relevantes del sector turístico y gastronómico del municipio de Chía, invitados en razón de su participación,	Servicio	1	\$1.215.000	\$230.850	\$1.445.850	\$1.445.850

(+57) 319 568 3148



fyzhafundacion@gmail.com



Carrera 71b # 116a - 73





FYZHA

NIT 901.763.612-1

		experiencia y aporte al desarrollo de la jornada. El servicio deberá contemplar un menú completo por persona, servido en el lugar y horario definidos para el desarrollo de la actividad, compuesto por: Entrada: tres (3) mini empanadas de carne, con un peso conjunto de aproximadamente noventa (90) g. Plato fuerte: pierna pernil de pollo deshuesada de aproximadamente ciento ochenta (180) g, dorada y glaseada en salsa rústica de naranja, acompañada de puré de papa cremoso de aproximadamente ciento cincuenta (150) g y ensalada verde fresca de aproximadamente cien (100) g. Postre: una (1) porción de mini merengón de aproximadamente cien (100) g. Bebida: jugo natural de mango, fresa o guanábana de aproximadamente nueve (9) onzas (266 ml). Para las personas que requieran una alimentación vegetariana, previa información a la supervisión, el contratista deberá disponer de una alternativa gastronómica equivalente en calidad y porción, de acuerdo con las condiciones previamente definidas para el servicio.						
--	--	---	--	--	--	--	--	--

(+57) 319 568 3148



fyzhafundacion@gmail.com



Carrera 71b # 116a - 73





FYZHA

NIT 901.763.612-1

6	LOGÍSTICA PARA PONENTES	Alojamiento, alimentación y traslados de ponentes	Servicio de alojamiento, alimentación y transporte terrestre de los dos (02) ponentes provenientes de otras ciudades que requieran estos servicios para su participación en el evento. El servicio deberá contemplar, por cada ponente: Alojamiento: Una (1) noche en habitación individual en hotel ubicado en el municipio de Chía, con categoría mínima de tres (3) estrellas, que cuente con condiciones adecuadas de seguridad, higiene, comodidad, atención y servicios básicos. Alimentación: Desayuno durante la estadía y un (1) servicio de alimentación adicional, correspondiente a almuerzo o cena, de acuerdo con los horarios e itinerario de participación del ponente. Traslados terrestres: Se deberán garantizar los traslados terrestres que requieran los ponentes para su participación en las actividades programadas, incluyendo los desplazamientos necesarios entre los lugares de llegada, alojamiento, desarrollo de las actividades y demás puntos relacionados directamente con su participación, de acuerdo con la programación e itinerario definidos por la Entidad. Los traslados deberán realizarse mediante vehículos que cumplan las condiciones legales y de seguridad aplicables, y en los horarios requeridos para garantizar la asistencia oportuna de los ponentes a las actividades.	Servicio	1	\$1.755.000	\$333.450	\$2.088.450	\$2.088.450
---	-------------------------------	--	---	----------	---	-------------	-----------	-------------	-------------

(+57) 319 568 3148



fyzhafundacion@gmail.com



Carrera 71b # 116a - 73





FYZHA

NIT 901.763.612-1

			Coordinación logística: Se deberá realizar la gestión y coordinación de los servicios de alojamiento, alimentación y traslados terrestres, de acuerdo con la programación e itinerario de la actividad, incluyendo la coordinación de horarios y tiempos de espera razonables asociados a los desplazamientos.						
FICHA TÉCNICA – LUNA BURGUER CHÍA 2026									
7	PUBLICIDAD	KIT DE IDENTIFICACIÓN Y VOTACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES	Producción y entrega de un (1) kit de identificación y votación para cada establecimiento participante en Luna Burger Chía 2026, compuesto por: Diez (10) habladores o exhibidores de mesa, de mínimo 10 x 15 cm, elaborados en papel propalcote de mínimo 300 g, impresión full color, laminado mate y sistema de plegado o soporte que permita su disposición vertical sobre mesa, incluyendo código QR. Cinco (5) adhesivos de identificación, de mínimo 10 x 10 cm, elaborados en vinilo adhesivo blanco, impresión full color y laminado transparente de protección, aptos para instalación sobre superficies lisas. Cinco (5) instructivos de votación, de 15 x 21 cm, elaborados en papel propalcote de mínimo 200 g, con impresión full color por ambas caras. Cinco (5) piezas informativas con las reglas básicas del evento, de 15 x 21 cm, elaboradas en papel propalcote de mínimo 200 g, con impresión full color por ambas	KIT	20	\$405.000	\$76.950	\$481.950	\$9.639.000

(+57) 319 568 3148



fyzhafundacion@gmail.com



Carrera 71b # 116a - 73





FYZHA

NIT 901.763.612-1

			caras. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la supervisión. El servicio comprende el ajuste técnico de los artes para su correcta impresión y producción, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica aprobada, así como la impresión, empaque, transporte y entrega de los kits en el lugar y oportunidad definidos por la supervisión, de acuerdo con las cantidades, dimensiones, materiales y características establecidas.						
8	VIDEOS PROMOCIONALES	Servicio de promoción y divulgación digital mediante creador de contenido	Prestación de un (1) servicio integral de promoción y divulgación digital de Luna Burger Chía 2026, mediante un creador de contenido o influenciador, que comprenda como mínimo: Un (1) video de convocatoria, con duración entre treinta (30) y sesenta (60) segundos, en formato vertical 9:16, resolución mínima de 1080 x 1920 píxeles y formato MP4. Tres (3) historias de promoción, distribuidas entre la etapa previa y el desarrollo del evento, en formato vertical 9:16 y resolución mínima de 1080 x 1920 píxeles. Un (1) video de resultados, con duración entre treinta (30) y sesenta (60) segundos, en formato vertical 9:16, resolución mínima de 1080 x 1920 píxeles y formato MP4, destinado a divulgar los establecimientos que obtengan oficialmente el primer, segundo y tercer lugar. El servicio comprende la presentación previa de mínimo tres	GLOBAL	1	\$13.800.000	\$2.622.000	\$16.422.000	\$16.422.000

(+57) 319 568 3148



fyzhafundacion@gmail.com



Carrera 71b # 116a - 73





FYZHA

NIT 901.763.612-1

			(3) propuestas de creadores de contenido o influenciadores para selección de la Entidad, así como el desarrollo y publicación de los contenidos de acuerdo con el cronograma e información suministrados o aprobados por la Entidad. Incluye igualmente la entrega de los enlaces y evidencias de publicación y de las métricas básicas disponibles de los contenidos publicados.						
9	RECONOCIMIENTOS	Placa de participación para establecimientos	Producción y entrega de veinte (20) placas de participación destinadas a los establecimientos participantes en Luna Burger Chía 2026, elaboradas en madera de pino, MDF, triplex u otra madera o material de características técnicas equivalentes, con dimensiones aproximadas de 10 x 15 cm, provistas de base o soporte que permita su ubicación estable sobre una superficie plana. Cada placa contará con un área destinada a la personalización mediante lámina metálica, impresión directa, grabado, impresión UV o técnica equivalente, que permita incorporar los textos, nombres, logotipos y demás elementos gráficos definidos y suministrados por la Entidad, de acuerdo con el diseño aprobado. La orientación de la placa podrá ser vertical u horizontal, según el diseño suministrado por la Entidad. Las placas presentarán acabados uniformes, superficies libres de	UNIDAD	20	\$97.200	\$18.468	\$115.668	\$2.313.360

(+57) 319 568 3148



fyzhafundacion@gmail.com



Carrera 71b # 116a - 73





FYZHA

NIT 901.763.612-1

			defectos visibles, bordes debidamente terminados y adecuada estabilidad sobre la superficie de apoyo. El servicio comprende la producción, personalización, empaque individual, transporte y entrega de las placas en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, garantizando su protección durante la manipulación, transporte y entrega. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para su correcta producción, sin modificación del contenido, textos, logotipos o línea gráfica aprobada.						
10	RECONOCIMIENTOS	ADHESIVOS DE RECONOCIMIENTO PARA GANADORES	Producción y entrega de tres (3) adhesivos personalizados, uno (1) para cada establecimiento que ocupe el primer, segundo y tercer lugar en Luna Burger Chía 2026, de mínimo 30 x 30 cm, elaborados en DTF UV, resistentes y aptos para instalación sobre superficies lisas. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión y producción, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la impresión, empaque, transporte y entrega de los tres (3) adhesivos en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las	UNIDAD	3	\$179.000	\$34.010	\$213.010	\$639.030

(+57) 319 568 3148



fyzhafundacion@gmail.com



Carrera 71b # 116a - 73





FYZHA

NIT 901.763.612-1

			dimensiones, material y características establecidas.						
FICHA TÉCNICA – LUNA BURGUEER CHÍA 2026									
11	SONIDO	Sistema de sonido profesional estéreo para espacio abierto	Servicio de alquiler, instalación, operación y desmontaje de un (1) sistema de sonido profesional estéreo para espacio abierto, para una (1) jornada de ocho (8) horas, destinado al desarrollo de la Feria Chía con Amor – Chía Artesanos 2026. El servicio comprende como mínimo: 1. Dos (2) cabinas de sonido de mínimo 1.000 W de capacidad cada una. 2. Dos (2) bajos de mínimo 1.500 W de capacidad cada uno. 3. Una (1) consola de audio de mínimo ocho (8) canales. 4. Un (1) controlador digital. 5. Dos (2) micrófonos alámbricos de mano. 6. Cableado de señal, accesorios y elementos necesarios para la correcta instalación y funcionamiento del sistema. El servicio comprende un (1) punto eléctrico independiente para el sistema de sonido, con acometida, sistema de distribución, breaker y elementos de protección requeridos para su operación, así como el transporte, instalación, montaje, pruebas de funcionamiento previas al inicio de la jornada, operación técnica durante el evento, protección de los equipos frente a condiciones climáticas y desmontaje al finalizar	DÍA	1	\$7.320.000	\$1.390.800	\$8.710.800	\$8.710.800

(+57) 319 568 3148



fyzhafundacion@gmail.com



Carrera 71b # 116a - 73





FYZHA

NIT 901.763.612-1

			la actividad, asegurando el correcto funcionamiento del sistema durante el tiempo contratado.						
12	BOLSAS ECOLÓGICAS	Bolsa ecológica personalizada	Producción y entrega de bolsas tipo boutique personalizadas, elaboradas en papel kraft de mínimo 90 g/m ² , de tamaño mediano, con dimensiones aproximadas de 22 cm de ancho x 36 cm de alto x 11 cm de fuelle, dotadas de manijas tipo cambrel debidamente fijadas y resistentes al peso de los elementos que serán transportados. La personalización se realizará mediante impresión o estampado full color en una (1) cara. El diseño y arte gráfico serán suministrados por la Entidad, y el servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión, sin modificar el contenido ni la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la producción, personalización, empaque, transporte y entrega en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las dimensiones, materiales, resistencia y demás características establecidas.	UNIDAD	1100	\$3.100	\$589	\$3.689	\$4.057.900
13			Producción y entrega de bolsas tipo boutique personalizadas, elaboradas en papel kraft de mínimo 90 g/m ² , de tamaño grande, con dimensiones aproximadas de 30 cm de ancho x 45 cm de alto x 17 cm de fuelle, dotadas de manijas tipo cambrel debidamente fijadas y resistentes	UNIDAD	1100	\$3.250	\$618	\$3.868	\$4.254.250

(+57) 319 568 3148



fyzhafundacion@gmail.com



Carrera 71b # 116a - 73





FYZHA

NIT 901.763.612-1

			al peso de los elementos que serán transportados. La personalización se realizará mediante impresión o estampado full color en una (1) cara. El diseño y arte gráfico serán suministrados por la Entidad, y el servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión, sin modificar el contenido ni la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la producción, personalización, empaque, transporte y entrega en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las dimensiones, materiales, resistencia y demás características establecidas.						
14	IDENTIFICACIÓN	Escarapela institucional con cordón	Producción y entrega de escarapelas institucionales personalizadas, elaboradas en cartulina opalina blanca de 220 g, con impresión full color y tamaño aproximado de 15,5 x 11,5 cm. Cada unidad contará con protección frontal en material transparente satinado, reverso en material plástico opaco con acabado textil e incluirá cordón porta escarapela. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la impresión, armado, cordón, empaque, transporte y entrega en	UNIDAD	100	\$7.850	\$1.492	\$9.342	\$934.150

(+57) 319 568 3148



fyzhafundacion@gmail.com



Carrera 71b # 116a - 73





FYZHA

NIT 901.763.612-1

			el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las características y cantidades establecidas.						
15	ALMUERZO S	Almuerzos para personal de apoyo	Servicio de alimentación para el personal de apoyo de Feria Chía con Amor – Chía Artesanos 2026, correspondiente a cien (100) almuerzos por cada día de feria, para un total de doscientos (200) almuerzos, considerando una duración de dos (2) días. Cada almuerzo comprende como mínimo: 1. Una (1) porción de proteína, que podrá corresponder a preparaciones de pollo, carne de res, cerdo o similares, de aproximadamente ciento cincuenta (150) g. 2. Dos (2) acompañamientos, que podrán corresponder a preparaciones a base de arroz, papa, yuca, plátano, pasta, legumbres o similares, de aproximadamente cien (100) g cada uno. 3. Una (1) porción de verdura o ensalada, que podrá corresponder a ensalada fresca, vegetales cocidos, salteados o preparaciones similares, de aproximadamente cien (100) g. 4. Una (1) porción de fruta, que podrá corresponder a frutas frescas de temporada como banano, manzana, mandarina, piña, papaya u otras similares, de aproximadamente cien (100) g. 5. Una (1) bebida no alcohólica, entre agua, soda, jugo natural o bebida de fruta de características	UNIDAD	200	\$55.000	\$10.450	\$65.450	\$13.090.000

(+57) 319 568 3148



fyzhafundacion@gmail.com



Carrera 71b # 116a - 73





FYZHA

NIT 901.763.612-1

			similares, de aproximadamente doscientos cincuenta (250) ml. Los gramajes establecidos corresponden al producto servido y listo para consumo.						
FICHA TÉCNICA – LUNA BURGUER CHÍA 2026									
16	IDENTIFICACIÓN	Escarapela institucional con cordón	Producción y entrega de escarapelas institucionales personalizadas para la identificación de los participantes del FAMTRIP DÍA MUNDIAL DEL TURISMO 2026, elaboradas en cartulina opalina blanca de 220 g, con impresión full color y tamaño aproximado de 15,5 x 11,5 cm. Cada unidad contará con protección frontal en material transparente satinado, reverso en material plástico opaco con acabado textil e incluirá cordón porta escarapela. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la impresión, armado, cordón, empaque, transporte y entrega en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las características y cantidades establecidas.	UNIDAD	37	\$7.550	\$1.435	\$8.985	\$332.427
17	EXPERIENCIA GASTRONÓMICA	Experiencia de alimentación tradicional Muisca	Prestación de una (1) experiencia gastronómica de alimentación tradicional Muisca para treinta y siete (37) participantes, a desarrollarse en el municipio de Chía, Cundinamarca, que incluya	GLOBAL	1	\$4.460.000	\$847.400	\$5.307.400	\$5.307.400

(+57) 319 568 3148



fyzhafundacion@gmail.com



Carrera 71b # 116a - 73





FYZHA

NIT 901.763.612-1

		refrigerio, almuerzo y postre. 1. Refrigerio: Una (1) porción de mantecada de aproximadamente noventa (90) g o una (1) arepa de choclo de aproximadamente noventa (90) g, acompañada de un vaso de masato de aproximadamente siete (7) onzas. 2. Almuerzo: De acuerdo con la selección realizada por los participantes, podrá contemplar: 3. Opción A: Mazamorra chiquita de aproximadamente trescientos cincuenta (350) ml, preparada con carne, arvejas, papa, frijoles, tallos, zanahoria, habas y maíz, acompañada de jugo de curuba de aproximadamente siete (7) onzas. 4. Opción B: Pollo sudado de aproximadamente ciento cincuenta (150) g, papa sudada de aproximadamente cien (100) g, yuca sudada de aproximadamente ochenta (80) g, mazorca sudada de aproximadamente ochenta (80) g, arroz de aproximadamente ciento veinte (120) g, ensalada verde de aproximadamente ochenta (80) g y jugo de curuba de aproximadamente siete (7) onzas. 5. Postre: Una (1) porción de postre de chicha de aproximadamente ciento veinte (120) g. La Entidad realizará previamente un censo entre los participantes para determinar las cantidades requeridas de cada una de las opciones de refrigerio y almuerzo, información que será comunicada con la debida anticipación para su preparación y disposición. El servicio comprende la preparación,						
--	--	---	--	--	--	--	--	--

(+57) 319 568 3148



fyzhafundacion@gmail.com



Carrera 71b # 116a - 73





FYZHA

NIT 901.763.612-1

			alistamiento, menaje o empaque según las condiciones del servicio, cubiertos, servilletas, transporte, distribución, atención y entrega para las treinta y siete (37) personas, en el lugar y horario definidos por la Entidad dentro del municipio de Chía. El servicio contempla cualquiera de las opciones establecidas, sin generar costos adicionales.						
18	EXPERIENCIA CULTURAL Y ETNOTURÍSTICA	Recorrido interpretativo y experiencia de medicina tradicional Muisca	Prestación de servicio para el desarrollo de una experiencia cultural, ambiental y etnoturística en el territorio del Resguardo Indígena Muisca de Fonquetá o Cerca de Piedra, en el municipio de Chía, dirigida a un grupo de treinta y siete (37) participantes. La experiencia deberá incluir como mínimo: 1. Recorrido interpretativo por el territorio, con una duración mínima de 2 horas, orientado al reconocimiento del entorno, la memoria ancestral y los elementos culturales asociados al territorio Muisca. 2. Presentación de la cosmovisión Muisca y explicación del significado y función de los Bohíos de Medicina Tradicional. 3. Reconocimiento de plantas medicinales, acompañado de explicación sobre sus usos y significado dentro de la tradición cultural Muisca. 4. Socialización de prácticas de armonización, espiritualidad, ciclos de vida, cuidado comunitario y memoria ancestral, de acuerdo con los conocimientos	GLOBAL	1	\$2.890.000	\$549.100	\$3.439.100	\$3.439.100

(+57) 319 568 3148



fyzhafundacion@gmail.com



Carrera 71b # 116a - 73





FYZHA

NIT 901.763.612-1

		y protocolos definidos por la comunidad. 5. Espacio de intercambio de saberes y preguntas con los participantes, orientado a fortalecer el conocimiento y valoración del patrimonio cultural y etnoturístico del territorio. 6. Acompañamiento de guía, sabedor o representante autorizado por la comunidad indígena, de acuerdo con la naturaleza de la experiencia y las disposiciones del Resguardo. El servicio comprende la preparación previa, coordinación y acompañamiento durante toda la actividad, así como la articulación con las autoridades del Resguardo, Cabildo y Guardia Indígena, cuando corresponda. La experiencia se desarrollará conforme a los protocolos culturales, comunitarios y territoriales establecidos por la comunidad, incluyendo los costos directos e indirectos asociados a su ejecución, y en condiciones adecuadas de seguridad, organización y atención de los participantes.						
--	--	---	--	--	--	--	--	--

(+57) 319 568 3148



fyzhafundacion@gmail.com



Carrera 71b # 116a - 73





FYZHA

NIT 901.763.612-1

19	EXPERIENCIAS	Experiencia del huerto a la mesa	Prestación de servicio para el diseño, organización y ejecución de una experiencia participativa de “del huerto a la mesa”, dirigida a un grupo de treinta y siete (37) participantes., orientada a generar una conexión directa con los procesos de siembra, cosecha, transformación y consumo responsable de alimentos producidos en el territorio. La experiencia deberá incluir como mínimo: 1. Actividad de reconocimiento del huerto o espacio productivo, con explicación sobre los procesos de siembra, manejo y cosecha de alimentos. 2. Actividad práctica de recolección o selección de productos, de acuerdo con la disponibilidad y condiciones del espacio. 3. Transformación o preparación de alimentos, mediante una actividad participativa en la que los asistentes puedan conocer y desarrollar, de manera guiada, el proceso de transformación de los productos seleccionados. 4. Experiencia gastronómica o degustación final, elaborada a partir de los productos utilizados durante la actividad. Socialización de contenidos relacionados con sostenibilidad, conservación ambiental, producción responsable, consumo consciente y valoración del patrimonio agroalimentario del territorio. 5. Acompañamiento de personal	GLOBAL	1	\$3.690.000	\$701.100	\$4.391.100	\$4.391.100
----	--------------	----------------------------------	--	--------	---	-------------	-----------	-------------	-------------

(+57) 319 568 3148



fyzhafundacion@gmail.com



Carrera 71b # 116a - 73





FYZHA

NIT 901.763.612-1

		con experiencia en las actividades productivas, ambientales y gastronómicas que comprenden la experiencia. El contratista deberá garantizar el espacio, personal, materiales, herramientas, insumos, elementos de protección y demás elementos necesarios para el desarrollo integral de la experiencia, así como la preparación previa, montaje, ejecución, acompañamiento y desmontaje de la actividad, la experiencia deberá desarrollarse bajo condiciones adecuadas de seguridad, higiene y organización para los participantes. Los productos, insumos y materiales utilizados deberán ser aptos para las actividades previstas y encontrarse en condiciones adecuadas para su manipulación y consumo, cuando corresponda. la supervisión podrá realizar verificaciones durante la ejecución para constatar el número de participantes, desarrollo de las actividades, disponibilidad de los elementos requeridos y cumplimiento de las condiciones establecidas.						
--	--	---	--	--	--	--	--	--

(+57) 319 568 3148



fyzhafundacion@gmail.com



Carrera 71b # 116a - 73





FYZHA

NIT 901.763.612-1

20	EXPERIENCIAS	Experiencia de café – cata guiada	Prestación de servicio de experiencia sensorial y educativa de café de especialidad para treinta y siete (37) participantes., con una duración mínima de una (1) hora, orientada al reconocimiento de las características sensoriales y culturales del café. La experiencia deberá incluir como mínimo: 1. Introducción al café de especialidad, abordando aspectos relacionados con su historia, origen y proceso desde la semilla hasta la taza. 2. Cata guiada de café, desarrollada de manera participativa y orientada a la identificación de fragancia, aroma, sabor, notas características, acidez, cuerpo, retrogusto y balance. 3. Degustación de café de especialidad, con una cantidad suficiente para garantizar la participación de los treinta y siete (37) asistentes. 4. Orientación sobre criterios básicos para la apreciación, preparación y conservación del café en el hogar. 5. Espacio final para preguntas, intercambio de conocimientos y resolución de inquietudes de los participantes. El servicio comprende el café de especialidad, agua, insumos, menaje, utensilios, elementos requeridos para la preparación y degustación, montaje, personal con conocimiento y experiencia en	GLOBAL	1	\$3.050.000	\$579.500	\$3.629.500	\$3.629.500
----	--------------	-----------------------------------	---	--------	---	-------------	-----------	-------------	-------------

(+57) 319 568 3148



fyzhafundacion@gmail.com



Carrera 71b # 116a - 73





FYZHA

NIT 901.763.612-1

			café, orientación especializada, atención de los participantes, limpieza y uso del espacio requerido para el desarrollo de la experiencia. La disponibilidad y adecuada calidad de los productos, insumos y elementos necesarios para atender a los treinta y siete (37) participantes, así como la preparación, montaje, ejecución y desmontaje de la actividad, hacen parte integral del servicio, incluyendo los costos directos e indirectos asociados a su prestación.						
21	PUBLICIDAD	Volante	Producción, impresión y entrega de volantes publicitarios tamaño carta, de dimensiones 21,59 x 27,94 cm, elaborados en papel propalcote de mínimo 150 g/m ² , impresión a cuatro por cuatro tintas (4x4) en policromía por ambas caras, acabado mate, refilado y sin plegado. El contenido estará orientado a la promoción del aviturismo y el turismo comunitario del municipio de Chía. El diseño, artes gráficos, textos, imágenes, códigos QR y demás contenidos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar la correcta impresión, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la impresión, control de calidad, alistamiento, empaque, transporte y entrega de los volantes en el lugar y dentro del plazo indicado por la	MILLAR	1	\$450.000	\$85.500	\$535.500	\$535.500

(+57) 319 568 3148



fyzhafundacion@gmail.com



Carrera 71b # 116a - 73





FYZHA

NIT 901.763.612-1

			Entidad, de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas en cuanto a tamaño, gramaje, impresión, acabado y contenido aprobado.						
SUBTOTAL									\$92.533.350
IVA									\$17.581.337
TOTAL									\$110.114.687

Valor total de la cotización: Ciento diez millones ciento catorce mil seiscientos ochenta y siete pesos M/cte (**\$110.114.687**).

Cordialmente,

JOHANA LUENGAS UBATÉ
Gerente

(+57) 319 568 3148



fyzhafundacion@gmail.com



Carrera 71b # 116a - 73

