



EVENTOS PREMIUM BOYACA S.A.S

NIT: 9 0 2 0 3 5 4 4 8 - 8

Responsable de IVA

Duitama, 25 de septiembre de 2026

Señores
MUNICIPIO DUITAMA
Ciudad

A continuación, nos permitimos enviar cotización para el apoyo logístico con los siguientes ítems:

OBJETO CONTRATO BIENESTAR: Apoyo logístico para el desarrollo de actividades del programa de bienestar laboral, capacitación y estímulos dirigido a docentes, directivos docentes y funcionarios administrativos de las instituciones educativas oficiales y de la secretaría de educación del municipio de Duitama.

No.	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN DE ÍTEMS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA
1	PROGRAMA PREPENSIONADOS (65 Docentes, Directivos Docentes, Funcionarios Administrativos IE)	Actividad experiencial de integración gastronómica: Planeación, organización y ejecución de una actividad de bienestar dirigida a los docentes, directivos docentes y funcionarios administrativos en edad de prepensión de las instituciones educativas oficiales de Duitama.	Disponer de un espacio físico para la cantidad de asistentes, garantizando condiciones de ventilación, iluminación, higiene, salubridad, accesibilidad y circulación interna. El lugar deberá contar con áreas apropiadas para el desarrollo simultáneo de las actividades teóricas y prácticas del taller culinario. El espacio deberá disponer de parqueadero para los asistentes, de acuerdo con la capacidad y las necesidades logísticas del evento, así como de zonas de acceso que faciliten el ingreso de equipos, mobiliario, materiales e insumos requeridos para el montaje y la ejecución de la actividad. Realizar el montaje, adecuación y ambientación integral del lugar, incluyendo el suministro, transporte, instalación y disposición de mobiliario en óptimas condiciones de uso, tales como mesas de trabajo, mesas auxiliares, silletería suficiente para los participantes, estaciones de apoyo y demás elementos necesarios para garantizar la comodidad, organización y funcionalidad del espacio. La ambientación deberá guardar coherencia con la temática y el propósito de la actividad e incluir elementos decorativos, señalización y mensajes alusivos al evento, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la entidad. Garantizar la dotación completa de equipos, herramientas, utensilios, menaje e implementos especializados necesarios para el desarrollo del taller culinario, incluyendo, según los requerimientos de la actividad, hornos, estufas, estaciones individuales o grupales de cocina, superficies de preparación, recipientes, ollas, sartenes, tablas de corte, cuchillos, utensilios de medición, elementos para hornear, vajilla, cubiertos, cristalería, bandejas y demás implementos requeridos para la preparación, presentación de los productos. Los equipos deberán encontrarse en óptimas condiciones de funcionamiento, limpieza y seguridad, con capacidad suficiente para atender el número de participantes y permitir el desarrollo eficiente de las actividades prácticas. Alquiler (4) horas.	1	\$ 2.150.000	\$ 2.150.000



EVENTOS PREMIUM BOYACA S.A.S

NIT: 9 0 2 0 3 5 4 4 8 - 8

Responsable de IVA

			Sonido con capacidad mínima de 500 vatios RMS, 2 micrófonos, 1 cabina parlante, 1 monitor, video beam y computador. Debe incluir actividades de acompañamiento y animación y apoyo operativo general en el desarrollo del evento (4 horas)	1	\$ 840.000	\$ 840.000
			Un (1) chef profesional, debidamente certificado y con experiencia, encargado de orientar y desarrollar un taller de cocina de dos (2) horas de duración promoviendo la integración y la participación de los asistentes.	1	\$ 450.000	\$ 450.000
			Refrigerio: porción de pizza individual tipo gourmet, de diferentes sabores, con un peso entre 180 g y 200 g por unidad, elaborada con masa de harina de trigo, salsa base, queso e ingredientes seleccionados según el sabor ofrecido. Se acompaña de jugo natural de fruta de 200 ml, presentado en recipiente de vidrio	65	\$ 30.000	\$ 1.950.000
			Dos (2) personas de Apoyo logístico para el desarrollo del evento.	2	\$ 185.000	\$ 370.000
			Capacitación orientada por un nutriólogo con el fin de promover hábitos de alimentación saludable y el bienestar integral durante la etapa de transición hacia la jubilación, que incluya estrategias didácticas, recomendaciones sobre nutrición balanceada, selección de alimentos, hidratación, planificación de menús saludables y demás contenidos relacionados con la adopción de estilos de vida saludables con duración de intervención mínimo de 1 hora y 30 minutos.	1	\$ 500.000	\$ 500.000
			Estación de café: Incluye suministro de café, agua aromática, desechables, azúcar y botellón de agua durante todo el evento.	1	\$ 300.000	\$ 300.000
2	ENCUENTRO DIRECTIVOS DOCENTES (44 Directivos Docentes de la Secretaría de Educación)	Noche de Gala para Directivos Docentes	Disponer de un espacio adecuado para el desarrollo de la actividad, que cumpla con los protocolos de bioseguridad de acuerdo a la cantidad de asistentes. El espacio deberá contar con disponibilidad de parqueadero, estar acondicionado conforme a las necesidades del evento, así como el montaje del mobiliario requerido, compuesto por silletería, mesas y decoración acorde con la temática de la actividad, garantizando un ambiente adecuado para el desarrollo del evento.	1	\$ 1.500.000	\$ 1.500.000
		Espacio de encuentro institucional dirigido a los directivos	Backing fotográfico araña de 2 m x 2 m (con base), con diseño gráfico alusivo al evento	1	\$ 500.000	\$ 500.000

EVENTOS PREMIUM BOYACA S.A.S

NIT: 9 0 2 0 3 5 4 4 8 - 8

Responsable de IVA

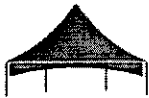


docentes de las 14 Instituciones educativas oficiales de Duitama, concebido para reconocer su liderazgo, fortalecer los vínculos entre las comunidades educativas y promover un ambiente de integración, celebración y reflexión sobre los logros alcanzados en la gestión educativa.	Sonido 500 a 800 vatios RMS, 2 micrófonos inalámbricos, 1 cabina parlante, 1 monitor, video beam y computador y adecuación del escenario para las diferentes actividades a desarrollar. Debe incluir actividades de acompañamiento y animación y apoyo operativo general en el desarrollo del evento. (4 horas)	1	\$ 1.000.000	\$ 1.000.000
	Presentación artística de música instrumental en vivo: Suministro de un grupo musical de violines para la ambientación de la noche de gala, conformado por un mínimo de tres (3) intérpretes, con un repertorio instrumental acorde con la naturaleza protocolaria e institucional del evento (1 hora)	1	\$ 2.900.000	\$ 2.900.000
	Taller motivacional orientado al fortalecimiento de habilidades blandas, con énfasis en liderazgo, dirección y comunicación efectiva para el trabajo en equipo, dirigido por un conferencista o facilitador con experiencia comprobada en el desarrollo de este tipo de actividades. El taller deberá desarrollarse mediante una metodología participativa y experiencial, promoviendo la integración, la reflexión y el fortalecimiento de competencias personales y grupales. La duración mínima de la actividad será de una (1) hora	1	\$ 900.000	\$ 900.000
	Personal de apoyo necesario y suficiente para la distribución de alimentos, atención de los participantes y apoyo operativo durante el desarrollo del evento, de acuerdo con el número de asistentes, garantizando la ejecución oportuna y organizada de las actividades programadas.	3	\$ 125.000	\$ 375.000
	Diseño e Impresión de diplomas de reconocimiento	44	\$ 4.500	\$ 198.000
	Estación de café: incluye suministro de café, agua aromática, desechables, azúcar y botellón de agua.	1	\$ 300.000	\$ 300.000
	*Cena: Opción 1. Filete de res en salsa de vino tinto de 150 gr cada una, Puré de papa trufado, Espárragos y zanahorias baby salteadas y copa de vino.			
	Opción 2. Pechuga de pollo rellena de espinaca y queso mozzarella de 150gr, bañada en salsa de vino blanco y finas hierbas, acompañada de risotto de champiñones y vegetales salteados y copa de vino. Opción 3. filete de trucha en salsa suave de maracuyá, acompañado de arroz con almendras, vegetales salteados.	44	\$ 68.500	\$ 3.014.000

CELULAR: 3124075564

Correo: leonardobecerraz@hotmail.com

DUITAMA



EVENTOS PREMIUM BOYACA S.A.S

NIT: 9 0 2 0 3 5 4 4 8 - 8

Responsable de IVA

			Nota. Podrán ser cambiadas por cena vegetariana, según necesidad, el menú vegetariano opción 1: Milhojas de berenjena y calabacín con queso mozzarella y salsa pomodoro artesanal, acompañado de puré de papa trufado y vegetales baby salteados. opción 2: Lasaña vegetariana gourmet de vegetales asados (berenjena, zucchini, espinaca y pimientos), con salsa pomodoro artesanal, queso mozzarella gratinado y acompañada de ensalada fresca con hojas verdes.			
3	REINDUCCIÓN (744 Docentes y Directivos Docentes IE) (116 Funcionarios Administrativos IE) (26 funcionarios Secretaría de Educación	La actividad estará dirigida a docentes, directivos docentes y personal administrativo de las Instituciones Educativas Oficiales, con el propósito de fortalecer el conocimiento y la apropiación de los lineamientos institucionales, normativos, administrativos y misionales que orientan la prestación del servicio educativo.	Realizar el diseño, desarrollo e implementación de una landing page exclusiva para la estrategia de inducción y reinducción, la cual funcionará como plataforma de acceso al contenido formativo y al proceso de evaluación de los participantes. Deberá contar con un diseño gráfico acorde con la identidad institucional, una interfaz intuitiva, navegación responsive (compatible con computadores, tabletas y dispositivos móviles) y garantizar una experiencia de usuario ágil, accesible y funcional. Asimismo, deberá permitir el acceso al contenido audiovisual, el diligenciamiento de la evaluación y la generación automática del certificado de participación. Como contenido principal, la landing page alojará un video de reinducción institucional con una duración aproximada de diez (10) minutos, desarrollado bajo la técnica de Motion Graphics, con animación profesional en dos dimensiones (2D), apoyado en recursos gráficos, iconografía, ilustraciones, transiciones, textos animados y demás elementos visuales que faciliten la comprensión de la información. Las características técnicas, funcionalidades, contenidos, requerimientos, entregables y demás condiciones específicas para el desarrollo de esta actividad se encuentran descritas en el Anexo Técnico, el cual hace parte integral del presente proceso contractual	1	\$ 6.600.000	\$ 6.600.000
4	ACTIVIDAD DE RECONOCIMIENTO FINALISTAS ENCUESTRO FOLCLORICO FASE MUNICIPAL/CLASIFICADOS JUEGOS DEL MAGISTERIO/DOCENTES CON FORMACIÓN ACADEMICA DE DOCTORADO (78 Docentes, Directivos	Desarrollar un acto de reconocimiento dirigido a los finalistas del Encuentro Folclórico en su fase municipal, a los docentes, directivos docentes y administrativos clasificados a los Juegos Deportivos	Disponer de un espacio con capacidad acorde al número de asistentes, que cumpla con las condiciones de seguridad, salubridad y los protocolos de bioseguridad vigentes, cuando sean aplicables, con disponibilidad de parqueadero. El servicio incluye el acondicionamiento del lugar, montaje del mobiliario requerido (sillas, mesas y decoración).	1	\$ 1.400.000	\$ 1.400.000

EVENTOS PREMIUM BOYACA S.A.S

NIT: 9 0 2 0 3 5 4 4 8 - 8

Responsable de IVA



	Docentes IE y 8 Funcionarios Administrativos)	del Magisterio, y docentes con formación académica de doctorado con el propósito de exaltar su compromiso, esfuerzo, dedicación y los logros alcanzados en representación de la institución y del sector educativo.	Sonido de 500 a 800 vatios apropiado para el evento, 2 micrófonos inalámbricos, 1 cabina parlante, 1 monitor, 1 consola y adecuación del escenario para las actividades a desarrollar y el personal técnico encargado de la instalación, operación y desmontaje. (4 horas)	1	\$ 1.150.000	\$ 1.150.000
			Diseño e impresión de diplomas de reconocimiento	86	\$ 4.500	\$ 387.000
			Suministrar un (1) suvenir por cada participante, el cual será definido previamente por la entidad contratante. El valor unitario del suvenir no podrá ser inferior a \$17.000 (incluidos impuestos), sin perjuicio de que el contratista pueda ofrecer un artículo de mayor valor o mejores características sin costo adicional para la entidad.	86	\$ 17.000	\$ 1.462.000
			Logística para el acompañamiento, animación, distribución de refrigerios y apoyo operativo general en el desarrollo del evento.	3	\$ 125.000	\$ 375.000
			Refrigerio: Opción 1: Ensalada de frutas de 350 ml con queso, debidamente empacado Opción 2: avena cubana y pan de yuca, debidamente empacado. Opción 3: Capuchino y Empanadas de queso o con vegetales, debidamente empacado.	86	\$ 19.000	\$ 1.634.000
5	TALLER FUNCIONARIOS SEM 26 (funcionarios)	Taller dirigido a los funcionarios de la Secretaría de Educación, orientado al fortalecimiento del bienestar laboral, el desarrollo personal y profesional, la promoción de la salud física y mental, el mejoramiento del clima organizacional y el fortalecimiento de las competencias socioemocionales.	Disposición de un lugar adecuado para el desarrollo del evento, con capacidad acorde al número de asistentes, que cumpla con las condiciones de seguridad, salubridad y los protocolos de bioseguridad vigentes cuando sean aplicables. El espacio deberá contar con disponibilidad de parqueadero y las condiciones necesarias para su adecuada realización, incluyendo el acondicionamiento del lugar y el montaje del mobiliario requerido (sillas y mesas)	1	\$ 1.100.000	\$ 1.100.000
			Sonido con capacidad mínima de 500 vatios RMS, 2 micrófonos, 1 cabina parlante, 1 monitor, video beam y computador. Debe incluir actividades de acompañamiento y animación y apoyo operativo general en el desarrollo del evento. (4 horas)	1	\$950.000	\$ 950.000
			Taller de clima organizacional y salud mental dirigido por psicólogo especialista en el tema de mínimo 1 hora.	1	\$900.000	\$900.000
			Actividad lúdica de integración y de trabajo en equipo de 1 hora y 30 minutos.	1	\$500.000	\$500.000

CELULAR: 3124075564

Correo: leonardobecerraz@hotmail.com

DUITAMA



EVENTOS PREMIUM BOYACA S.A.S

NIT: 9 0 2 0 3 5 4 4 8 - 8

Responsable de IVA

		Apoyo logístico durante todo el desarrollo del evento, que incluya la organización, entrega y distribución de refrigerios y almuerzos a los participantes, así como el acompañamiento operativo necesario para garantizar el adecuado desarrollo de las actividades programadas.	2	\$ 125.000	\$ 250.000
		Estación de café: incluye suministro de café, agua aromática, desechables, azúcar y botellón de agua.	1	\$ 180.000	\$ 180.000
		Refrigerio: *OPCION 1: Salpicón y galleta de avena. * OPCION 2: Gelatina con queso. * OPCION 3: Granizado de frutas y galleta de avena. *OPCION 4: Empanada mixta de pollo - carne y jugo natural de 250 ml. *OPCIÓN 5: Wrap de carne desmechada con vegetales frescos y queso, acompañado de limonada natural de 250 ml.	26	\$ 15.000	\$ 390.000
		*Almuerzo: OPCIÓN 1: Pechuga de pollo rellena de espinaca y queso, Arroz primavera, Puré de papa, Ensalada mediterránea, limonada natural de 250 ml. OPCIÓN 2: Carne de res en salsa de vino, Arroz con almendras, Papa gratinada, Vegetales salteados, Limonada de hierbabuena o jugo natural de 250 ml Nota. Podrán ser cambiadas por almuerzo vegetariano, según necesidad.	26	\$ 34.000	\$ 884.000
TOTAL				\$24.872.500	\$35.409.000

Quedamos a la espera de sugerencias

Cordialmente,

WBEIMAR LEONARDO BECERRA ZABALA
Coordinador General



EVENTOS 1A*

RECREACION Y TURISMO S.A.S

NIT: 826000824-9

Régimen Simple de Tributación

Duitama, 25 de septiembre de 2026

Señores
ALCALDIA DE DUITAMA
 Duitama

OBJETO CONTRATO BIENESTAR: Apoyo logístico para el desarrollo de actividades del programa de bienestar laboral, capacitación y estímulos dirigido a docentes, directivos docentes y funcionarios administrativos de las instituciones educativas oficiales y de la secretaría de educación del municipio de Duitama.

No.	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN DE ITEMS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA
1	PROGRAMA PREPENSIONADOS (65 Docentes, Directivos Docentes, Funcionarios Administrativos IE)	Actividad experiencial de integración gastronómica: Planeación, organización y ejecución de una actividad de bienestar dirigida a los docentes, directivos docentes y funcionarios administrativos en edad de prepensión de las instituciones educativas oficiales de Duitama.	Disponer de un espacio físico para la cantidad de asistentes,, garantizando condiciones de ventilación, iluminación, higiene, salubridad, accesibilidad y circulación interna. El lugar deberá contar con áreas apropiadas para el desarrollo simultáneo de las actividades teóricas y prácticas del taller culinario. El espacio deberá disponer de parqueadero para los asistentes, de acuerdo con la capacidad y las necesidades logísticas del evento, así como de zonas de acceso que faciliten el ingreso de equipos, mobiliario, materiales e insumos requeridos para el montaje y la ejecución de la actividad. Realizar el montaje, adecuación y ambientación integral del lugar, incluyendo el suministro, transporte, instalación y disposición de mobiliario en óptimas condiciones de uso, tales como mesas de trabajo, mesas auxiliares, silletería suficiente para los participantes, estaciones de apoyo y demás elementos necesarios para garantizar la comodidad, organización y funcionalidad del espacio. La ambientación deberá guardar coherencia con la temática y el propósito de la actividad e incluir elementos decorativos, señalización y mensajes alusivos al evento, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la entidad. Garantizar la dotación completa de equipos, herramientas, utensilios, menaje e implementos especializados necesarios para el desarrollo del taller culinario, incluyendo, según los requerimientos de la actividad, hornos, estufas, estaciones individuales o grupales de cocina, superficies de preparación, recipientes, ollas, sartenes, tablas de corte, cuchillos, utensilios de medición, elementos para hornear, vajilla, cubiertos, cristalería, bandejas y demás implementos requeridos para la preparación, presentación de los productos. Los equipos deberán encontrarse en óptimas condiciones de funcionamiento, limpieza y seguridad, con capacidad suficiente para atender el número de participantes y permitir el desarrollo eficiente de las actividades prácticas. Alquiler (4) horas	1	\$ 1.840.000	\$ 1.840.000

CELULAR: 311-5137993

Correo: eventos1a@yahoo.es

CARRERA 27 N° 12 73 DUITAMA



EVENTOS 1A*
RECREACION Y TURISMO S.A.S
NIT: 826000824-9
Régimen Simple de Tributación

			Sonido con capacidad mínima de 500 vatios RMS, 2 micrófonos, 1 cabina parlante, 1 monitor, video beam y computador. Debe incluir actividades de acompañamiento y animación y apoyo operativo general en el desarrollo del evento. (4 horas)	1	\$ 820.000	\$ 820.000
			Un (1) chef profesional, debidamente certificado y con experiencia, encargado de orientar y desarrollar un taller de cocina de dos (2) horas de duración promoviendo la integración y la participación de los asistentes.	1	\$ 400.000	\$ 400.000
			Refrigerio: porción de pizza individual tipo gourmet, de diferentes sabores, con un peso entre 180 g y 200 g por unidad, elaborada con masa de harina de trigo, salsa base, queso e ingredientes seleccionados según el sabor ofrecido. Se acompaña de jugo natural de fruta de 200 ml, presentado en recipiente de vidrio	65	\$ 29.000	\$ 1.885.000
			Dos (2) personas de Apoyo logístico para el desarrollo del evento.	2	\$ 180.000	\$ 360.000
			Capacitación orientada por un nutriólogo con el fin de promover hábitos de alimentación saludable y el bienestar integral durante la etapa de transición hacia la jubilación, que incluya estrategias didácticas, recomendaciones sobre nutrición balanceada, selección de alimentos, hidratación, planificación de menús saludables y demás contenidos relacionados con la adopción de estilos de vida saludables con duración de intervención mínimo de 1 hora y 30 minutos.	1	\$ 450.000	\$ 450.000
			Estación de café: Incluye suministro de café, agua aromática, desechables, azúcar y botellón de agua durante todo el evento.	1	\$ 280.000	\$ 280.000
2	ENCUENTRO DIRECTIVOS DOCENTES (44 Directivos Docentes de la Secretaría de Educación)	Noche de Gala para Directivos Docentes	Disponer de un espacio adecuado para el desarrollo de la actividad, que cumpla con los protocolos de bioseguridad de acuerdo a la cantidad de asistentes. El espacio deberá contar con disponibilidad de parqueadero, estar acondicionado conforme a las necesidades del evento, así como el montaje del mobiliario requerido, compuesto por silletería, mesas y decoración acorde con la temática de la actividad, garantizando un ambiente adecuado para el desarrollo del evento.	1	\$ 1.280.000	\$ 1.280.000
		Espacio de encuentro institucional dirigido a los directivos docentes de las 14 instituciones educativas oficiales de Duitama, concebido para reconocer su liderazgo, fortalecer los vínculos entre las comunidades educativas y promover un ambiente de integración, celebración y reflexión sobre los logros alcanzados en la gestión educativa.	Backing fotográfico araña de 2 m x 2 m (con base), con diseño gráfico alusivo al evento	1	\$ 440.000	\$ 440.000
			Sonido 500 a 800 vatios RMS, 2 micrófonos inalámbricos, 1 cabina parlante, 1 monitor, video beam y computador y adecuación del escenario para las diferentes actividades a desarrollar. Debe incluir actividades de acompañamiento y animación y apoyo operativo general en el desarrollo del evento. (4 horas)	1	\$ 1.000.000	\$ 1.000.000
			Presentación artística de música instrumental en vivo: Suministro de un grupo musical de violines para la ambientación de la noche de gala, conformado por un mínimo de tres (3) intérpretes, con un repertorio instrumental acorde con la naturaleza protocolaria e institucional del evento (1 hora)	1	\$ 2.800.000	\$ 2.800.000



EVENTOS 1A*

RECREACION Y TURISMO S.A.S

NIT: 826000824-9

Régimen Simple de Tributación

		Taller motivacional orientado al fortalecimiento de habilidades blandas, con énfasis en liderazgo, dirección y comunicación efectiva para el trabajo en equipo, dirigido por un conferencista o facilitador con experiencia comprobada en el desarrollo de este tipo de actividades. El taller deberá desarrollarse mediante una metodología participativa y experiencial, promoviendo la integración, la reflexión y el fortalecimiento de competencias personales y grupales. La duración mínima de la actividad será de una (1) hora	1	\$ 800.000	\$ 800.000
		Personal de apoyo necesario y suficiente para la distribución de alimentos, atención de los participantes y apoyo operativo durante el desarrollo del evento, de acuerdo con el número de asistentes, garantizando la ejecución oportuna y organizada de las actividades programadas.	3	120.000	\$ 360.000
		Diseño e Impresión de diplomas de reconocimiento	44	\$ 4.000	\$ 176.000
		Estación de café: incluye suministro de café, agua aromática, desechables, azúcar y botellón de agua.	1	\$ 280.000	\$ 280.000
		*Cena: Opción 1. Filete de res en salsa de vino tinto de 150 gr cada una, Puré de papa trufado, Espárragos y zanahorias baby salteadas y copa de vino. Opción 2. Pechuga de pollo rellena de espinaca y queso mozzarella de 150gr, bañada en salsa de vino blanco y finas hierbas, acompañada de risotto de champiñones y vegetales salteados y copa de vino. Opción 3. filete de trucha en salsa suave de maracuyá, acompañado de arroz con almendras, vegetales salteados. Nota. Podrán ser cambiadas por cena vegetariana, según necesidad, el menú vegetariano opción 1: Milhojas de berenjena y calabacín con queso mozzarella y salsa pomodoro artesanal, acompañado de puré de papa trufado y vegetales baby salteados. opción 2: Lasaña vegetariana gourmet de vegetales asados (berenjena, zucchini, espinaca y pimlentos), con salsa pomodoro artesanal, queso mozzarella gratinado y acompañada de ensalada fresca con hojas verdes.	44	\$ 69.000	\$ 3.036.000
3	REINDUCCIÓN (744 Docentes y Directivos Docentes IE) (116 Funcionarios Administrativos IE) * (26 funcionarios Secretaría de Educación	La actividad estará dirigida a docentes, directivos docentes y personal administrativo de las Instituciones Educativas Oficiales, con el propósito de fortalecer el conocimiento y la apropiación de los lineamientos institucionales, normativos administrativos y misionales que orientan la	1	\$ 6.000.000	\$ 6.000.000



EVENTOS 1A*

RECREACION Y TURISMO S.A.S

NIT: 826000824-9

Régimen Simple de Tributación

		prestación del servicio educativo.	Como contenido principal, la landing page alojará un video de reinducción institucional con una duración aproximada de diez (10) minutos, desarrollado bajo la técnica de Motion Graphics, con animación profesional en dos dimensiones (2D), apoyado en recursos gráficos, iconografía, ilustraciones, transiciones, textos animados y demás elementos visuales que faciliten la comprensión de la información. Las características técnicas, funcionalidades, contenidos, requerimientos, entregables y demás condiciones específicas para el desarrollo de esta actividad se encuentran descritas en el Anexo Técnico, el cual hace parte integral del presente proceso contractual			
4	ACTIVIDAD DE RECONOCIMIENTO FINALISTAS ENCUESTRO FOLCLORICO FASE MUNICIPAL/CLASIFICADOS JUEGOS DEL MAGISTERIO/DOCENTES CON FORMACIÓN ACADEMICA DE DOCTORADO (78 Docentes, Directivos Docentes IE y 8 Funcionarios Administrativos)	Desarrollar un acto de reconocimiento dirigido a los finalistas del Encuentro Folclórico en su fase municipal, a los docentes, directivos docentes y administrativos clasificados a los Juegos Deportivos del Magisterio, y docentes con formación académica de doctorado con el propósito de exaltar su compromiso, esfuerzo, dedicación y los logros alcanzados en representación de la Institución y del sector educativo.	Disponer de un espacio con capacidad acorde al número de asistentes, que cumpla con las condiciones de seguridad, salubridad y los protocolos de bioseguridad vigentes, cuando sean aplicables, con disponibilidad de parqueadero. El servicio incluye el acondicionamiento del lugar, montaje del mobiliario requerido (sillas, mesas y decoración).	1	\$ 1.200.000	\$ 1.200.000
			Sonido de 500 a 800 vatios apropiado para el evento, 2 micrófonos inalámbricos, 1 cabina parlante, 1 monitor, 1 consola y adecuación del escenario para las actividades a desarrollar y el personal técnico encargado de la instalación, operación y desmontaje. (4 horas)	1	\$ 1.000.000	\$ 1.000.000
			Diseño e Impresión de diplomas de reconocimiento.	86	\$ 4.000	\$ 344.000
			Suministrar un (1) suvenir por cada participante, el cual será definido previamente por la entidad contratante. El valor unitario del suvenir no podrá ser inferior a \$17.000 (Incluidos impuestos), sin perjuicio de que el contratista pueda ofrecer un artículo de mayor valor o mejores características sin costo adicional para la entidad.	86	17.000	\$ 1.462.000
			Logística para el acompañamiento, animación, distribución de refrigerios y apoyo operativo general en el desarrollo del evento.	3	120.000	\$ 360.000
			Refrigerio: Opción 1: Ensalada de frutas de 350 ml con queso, debidamente empacado Opción 2: avena cubana y pan de yuca, debidamente empacado. Opción 3: Capuchino y Empanadas de queso o con vegetales, debidamente empacado.	86	\$ 18.000	\$ 1.548.000
5	TALLER FUNCIONARIOS SEM 26 (funcionarios)	Taller dirigido a los funcionarios de la Secretaría de Educación, orientado al fortalecimiento del bienestar laboral, el desarrollo personal y profesional, la promoción de la salud física y mental, el mejoramiento del clima organizacional	Disposición de un lugar adecuado para el desarrollo del evento, con capacidad acorde al número de asistentes, que cumpla con las condiciones de seguridad, salubridad y los protocolos de bioseguridad vigentes cuando sean aplicables. El espacio deberá contar con disponibilidad de parqueadero y las condiciones necesarias para su adecuada realización, incluyendo el acondicionamiento del lugar y el montaje del mobiliario requerido (sillas y mesas)	1	\$1.059.260	\$1.059.260



EVENTOS 1A*

RECREACION Y TURISMO S.A.S

NIT: 826000824-9

Régimen Simple de Tributación

y el fortalecimiento de las competencias socioemocionales.	Sonido con capacidad mínima de 500 vatios RMS, 2 micrófonos, 1 cabina parlante, 1 monitor, video beam y computador. Debe incluir actividades de acompañamiento y animación y apoyo operativo general en el desarrollo del evento. (4 horas)	1	\$ 800.000	\$ 800.000
	Taller de clima organizacional y salud mental dirigido por psicólogo especialista en el tema de mínimo 1 hora.	1	\$700.000	\$700.000
	Actividad lúdica de integración y de trabajo en equipo de 1 hora y 30 minutos.	1	\$ 450.000	\$450.000
	Apoyo logístico durante todo el desarrollo del evento, que incluya la organización, entrega y distribución de refrigerios y almuerzos a los participantes, así como el acompañamiento operativo necesario para garantizar el adecuado desarrollo de las actividades programadas.	2	\$ 110.000	\$ 220.000
	Estación de café: incluye suministro de café, agua aromática, desechables, azúcar y botellón de agua.	1	\$160.000	\$160.000
	Refrigerio: *OPCION 1: Salpicón y galleta de avena. * OPCION 2: Gelatina con queso. * OPCION 3: Granizado de frutas y galleta de avena. *OPCION 4: Empanada mixta de pollo - carne y jugo natural de 250 ml. *OPCIÓN 5: Wrap de carne desmechada con vegetales frescos y queso, acompañado de limonada natural de 250 ml.	26	\$12.000	\$312.000
	*Almuerzo: OPCIÓN 1: Pechuga de pollo rellena de espinaca y queso, Arroz primavera, Puré de papa, Ensalada mediterránea, limonada natural de 250 ml. OPCIÓN 2: Carne de res en salsa de vino, Arroz con almendras, Papa gratinada, Vegetales salteados, Limonada de hierbabuena o jugo natural de 250 ml Nota. Podrán ser cambiadas por almuerzo vegetariano, según necesidad.	26	\$33.000	\$858.000
TOTAL			\$22.475.260	\$32.680.260

Quedamos atentos a sus comentarios y/o sugerencias.

Cordialmente,


JOSE HORACIO DIAZ ROMERO
REPRESENTANTE LEGAL
C.C. 7.226.400 de Duitama

CÉLULAR: 311-5137993
Correo: evéntos1a@yahoo.es
CARRERA 27 N° 12 73 DUITAMA