

La Dorada caldas, 19 de octubre de 2026

Señores:

MUNICIPIO DE LA DORADA

Ciudad

Ref. Cotización

Cordial saludo,

La suscrita a saber **DIANA MARCELA DIAZ OLAYA**, identificada con la cedula de ciudadanía No. 24.652.028 de La Dorada Caldas, obrando en calidad de Representante legal de la **CORPORACIÓN EMPRESARIAL GESTIÓN SOCIAL DE LA SABANA "CORPEGESA"**, presento la siguiente cotización:

COTIZACIÓN

Actividad 1 — Jornada de apropiación del código de integridad (164 funcionarios)

ITEM	PRODUCTO	DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	ENTREGA DE REFRIGERIO	Producto de panadería, galletería o snack horneado, empackado individualmente en fábrica. Opciones permitidas: mantecadas individuales, ponqués tipo gala o similares. Peso o porción mínima: 40 gramos por unidad. Empaque: bolsa plástica o de aluminio sellada herméticamente de origen, que garantice la frescura y evite la humedad. Fecha de vencimiento: no inferior a tres (3) meses contados a partir de la fecha de entrega. Jugo de caja o botella entre 125 y 200 mililitros, en sabores surtidos, entregado frío (entre 4 °C y 8 °C); no se aceptarán bebidas a temperatura ambiente. Todos los componentes del refrigerio (sólido y líquido) deberán entregarse agrupados en una bolsa de papel kraft individual o bolsa plástica biodegradable, junto con una servilleta de papel blanca.	UNIDAD	164	\$ 7.282	\$ 1.194.208
2	HIDRATACION	Paquetes de agua de 30 unidades de 200 cc cada una, en bolsa plástica hermética, puestos en el punto definido por el supervisor. Entrega obligatoria a temperatura fría (4 °C a 10 °C).	PAQUETE	8	\$ 10.194	\$ 81.556

CORPEGESA

CORPORACIÓN EMPRESARIAL GESTIÓN
SOCIAL DE LA SABANA

Nit. 901.824.447-3

VALOR TOTAL						\$ 1.275.763
Actividad 2 -- Jornada de vida saludable						
ITEM	PRODUCTO	DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	ENTREGA DE REFRIGERIO	OPCIÓN 1: pastel de hojaldre horneado con relleno de pollo de 120 g. OPCIÓN 2: sándwich de jamón de pollo o cerdo de 40 g y queso doble crema mínimo de 30 g. Jugo de caja o botella entre 125 y 200 mililitros, en sabores surtidos. Todos los componentes del refrigerio deberán entregarse dentro de una bolsa ecológica de papel kraft o polietileno de alta densidad hermética, con servilleta de papel absorbente	UNIDAD	200	\$ 13.107	\$ 2.621.432
2	SUMINISTRO FRUTA FRESCA	Fruta fresca entera, lavada, desinfectada y en óptimo estado de madurez, sin golpes. Opciones: banano (mínimo 120 g) o manzana (mínimo 150 g).	UNIDAD	200	\$ 2.913	\$ 582.540
3	PREMIACIÓN VOLEIBOL	Un (1) global que incluye: bono para el primer puesto por valor de \$200.000; bono para el segundo puesto por valor de \$140.000; y bono para el tercer puesto por valor de \$100.000.	GLOBAL	1	\$ 640.794	\$ 640.794
4	PREMIACIÓN BOLIRANA	Un (1) global que incluye: bono para el primer puesto por valor de \$200.000; bono para el segundo puesto por valor de \$140.000; y bono para el tercer puesto por valor de \$100.000.	GLOBAL	1	\$ 640.794	\$ 640.794
5	PREMIACIÓN GENERAL	Medalla metálica, con diámetro mínimo de 6 cm y máximo de 7 cm, y grosor mínimo de 3 mm (o condición técnica equivalente que garantice similar consistencia y durabilidad). Grabada según diseño entregado por la supervisión, con perforación superior para cinta y cinta de tela de mínimo 2 cm de ancho, de acuerdo con el diseño entregado por la supervisión del contrato.	UNIDAD	25	\$ 21.845	\$ 546.132
6	HIDRATACION	Paquetes de agua de 30 unidades de 200 cc cada una, en bolsa plástica hermética, puestos en el punto definido por el supervisor. Entrega obligatoria a temperatura fría (4 °C a 10 °C).	PAQUETE	8	\$ 10.194	\$ 81.556

Vereda fonqueta, vía la Valvanera
Finca el Palomar
Teléfono: 321 715 6126
Email: gerencia@corpegesa.com
Chía, Cundinamarca

CORPEGESA

CORPORACIÓN EMPRESARIAL GESTIÓN

SOCIAL DE LA SABANA

Nit. 901.824.447-3

7	PERSONAL LOGISTICO	Suministro de dos (2) personas de logística, debidamente identificadas, para agilizar la entrega simultánea del refrigerio, la fruta y la hidratación a los participantes. Ubicadas en el lugar indicado por el supervisor, con disponibilidad mínima de tres (3) horas. Deberán estar afiliadas al régimen de seguridad social en salud, ARL y pensión.	GLOBAL	1	\$ 218.453	\$ 218.453
VALOR TOTAL					\$ 5.331.701	
Actividad 3- Jornada integracion Navideña						
ITEM	PRODUCTO	DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	ALQUILER DE SALÓN PARA EVENTO	Salón de eventos o auditorio cerrado, con capacidad instalada comprobada para albergar cómodamente a 164 personas sentadas, cumpliendo las normas de seguridad, evacuación y ventilación aplicables. Sillería: disponibilidad de 164 sillas en óptimas condiciones de limpieza, estabilidad y estética. Sistema de sonido: amplificación de audio adecuada para el espacio y el aforo, con mínimo una (1) consola mezcladora, mínimo dos (2) cabinas de sonido autoamplificadas, un (1) micrófono (inalámbrico o alámbrico con cable de mínimo 5 metros) y conectividad (cable auxiliar, Bluetooth o USB) para reproducción de audio. Video beam: un (1) proyector con luminosidad mínima de 3.000 lúmenes, resolución mínima HD (1280x720) y conexiones HDMI o VGA vigentes, incluyendo telón o pantalla de proyección.	GLOBAL	1	\$ 349.524	\$ 349.524
2	ENTREGA REFRIGERIO	Natilla preparada con leche entera, panela o azúcar, maicena o harina de maíz, canela y esencias naturales, de textura firme y sabor tradicional o arequipe con uvas pasas, servida en porción desechable individual mínima de 150 gramos, rotulada con fecha de preparación.Buñuelo en porción individual de mínimo 100 gramos, elaborado con queso costeño o cuajada, almidón de yuca y/o maíz y huevo, de tamaño mediano, fritura uniforme y textura esponjosa por dentro y crocante por fuera. Menaje desechable: servilletas de papel, cuchara pastelera	UNIDAD	164	\$ 13.107	\$ 2.149.574

Vereda fonqueta, vía la Valvanera
Finca el Palomar
Teléfono: 321 715 6126
Email: gerencia@corpegesa.com
Chía, Cundinamarca

CORPEGESA

CORPORACIÓN EMPRESARIAL GESTIÓN

SOCIAL DE LA SABANA

Nit. 901.824.447-3

		desechable y contenedor individual cerrado y sellado herméticamente que permita la manipulación higiénica del refrigerio.				
3	DECORACION	Letrero alusivo a la temporada navideña, en lona o cartelera (o material liviano equivalente: foami/goma EVA, cartón industrial de alta densidad o lámina delgada de MDF pintado), con texto institucional de felicitación de fin de año, longitud mínima de 1,20 m y altura mínima de 40 cm, con su propio sistema de sujeción que no deteriore las paredes del lugar. Globos en colores alusivos a la temporada navideña (rojo, verde, blanco y dorado), mínimo 150 unidades en látex, tamaño R9 o R12, para arco y ramilletes de ambientación, según indicaciones del supervisor.	GLOBAL	1	\$ 1.019.446	\$ 1.019.446
4	CENA	Ración de tamal tolimese tradicional, con peso mínimo de 380 gramos por unidad, sin incluir la envoltura, elaborado con ingredientes frescos y de buena calidad. El tamal deberá contener carne de pollo, carne de cerdo, tocino, masa tradicional a base de maíz, arroz y arveja, huevo cocido, papa y zanahoria, debidamente sazonados y cocidos. Las carnes deberán presentarse en porciones identificables, en adecuadas condiciones de cocción, textura y calidad. Acompañamiento: una (1) arepa de maíz blanco por ración. Empaque: envoltura tradicional en hoja de plátano, debidamente cerrada y asegurada, que permita conservar las condiciones de higiene, presentación e integridad del producto durante su transporte y entrega. Bebida incluida: una (1) gaseosa personal o jugo natural de mínimo 300 ml por ración, entregado frío y en condiciones adecuadas para su consumo. Presentación y servicio: cada ración deberá entregarse de manera individual, acompañada de los	UNIDAD	164	\$ 19.275	\$ 3.161.138

Vereda fonqueta, vía la Valvanera
 Finca el Palomar
 Teléfono: 321 715 6126
 Email: gerencia@corpegesa.com
 Chía, Cundinamarca

CORPEGESA

CORPORACIÓN EMPRESARIAL GESTIÓN

SOCIAL DE LA SABANA

Nit. 901.824.447-3

		cubiertos y servilletas necesarios para su consumo, utilizando recipientes o elementos de empaque adecuados que garanticen su manipulación higiénica. Condiciones de calidad e higiene: los alimentos deberán encontrarse frescos, debidamente preparados y conservados, aptos para el consumo humano y cumplir las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y demás disposiciones aplicables. El contratista deberá garantizar el transporte, conservación, entrega y disposición de los elementos necesarios para la adecuada prestación del servicio, conforme a las indicaciones del supervisor.				
VALOR TOTAL						\$ 6.679.682
Actividad 4 — Jornada de reconocimiento institucional y cena de gala en finca campestre (164 personas)						
ITEM	PRODUCTO	DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	ALQUILER DE FINCA CAMPESTRE	Ubicación: dentro del perímetro urbano o rural cercano al municipio de La Dorada, Caldas, con fácil acceso vehicular y distancia máxima de 40 km desde el casco urbano. Espacios requeridos: zona social cubierta o kiosco principal con capacidad mínima para 164 personas; piscina en óptimas condiciones de higiene y mantenimiento, con cumplimiento de normas sanitarias y de seguridad; zonas verdes o recreativas aptas para actividades lúdicas, deportivas y de integración; cocina o área de preparación de alimentos con mesones, lavaplatos y servicios básicos; zona apta para instalación de equipos de amplificación y animación; energía eléctrica, agua potable y baños adecuados para hombres y mujeres; zona de parqueo con capacidad mínima para 20 vehículos. Servicios incluidos en el alquiler: uso exclusivo de las instalaciones durante el día del evento; apoyo logístico básico de mantenimiento y aseo antes, durante y después del evento; servicio de vigilancia o control de acceso durante la jornada; disponibilidad de personal responsable o administrador	GLOBAL	1	\$ 5.825.404	\$ 5.825.404

Vereda fonqueta, vía la Valvanera
 Finca el Palomar
 Teléfono: 321 715 6126
 Email: gerencia@corpegesa.com
 Chía, Cundinamarca

CORPEGESA

CORPORACIÓN EMPRESARIAL GESTIÓN

SOCIAL DE LA SABANA

Nit. 901.824.447-3

		del sitio para coordinar requerimientos durante el evento. Condiciones de seguridad y cumplimiento: cumplimiento de normas de seguridad industrial y sanitaria; disponibilidad de botiquín básico y plan de contingencia ante emergencias; espacio libre de riesgos estructurales o eléctricos. • Espacio libre de riesgos estructurales o eléctricos.				
2	ALQUILER SILLAS	Sillas individuales, sin brazos, fabricadas en polipropileno de alta resistencia o material equivalente, apilables y ergonómicas, con respaldo curvado y asiento amplio. Condiciones mínimas o rango técnico admisible: ancho entre 40 y 45 cm; profundidad entre 40 y 45 cm; altura total entre 80 y 90 cm; altura del asiento al piso entre 40 y 46 cm; resistencia mínima de 100 kg. Condición: en excelente estado, sin fisuras, manchas ni deformaciones.	UNIDAD	164	\$ 7.864	\$ 1.289.744
3	ALQUILER MESAS CON MANTELES	Mesas destinadas a la disposición y consumo de alimentos por parte de los 164 asistentes, distribuidas de manera cómoda dentro del área habilitada para comedor, permitiendo adecuada circulación y confort. Dimensiones (rango admisible): rectangulares de aproximadamente 1,80 m x 0,75 m x 0,75 m de alto, o redondas de aproximadamente 1,50 m de diámetro x 0,75 m de alto, o dimensiones equivalentes que garanticen capacidad para 6 a 8 personas por mesa. Material: superficie en plástico o melamina de fácil limpieza, con estructura metálica o tubular reforzada. Mantel de tela o lino sintético, color blanco o institucional, limpios, planchados y en perfecto estado, uno por mesa. Condiciones de uso e higiene: desinfección antes y después del uso; espacios libres de al menos 1 metro entre mesas para circulación; correcta distribución de alimentos y bebidas evitando aglomeraciones.	UNIDAD	24	\$ 50.972	\$ 1.223.335
4	ALQUILER SONIDO	Equipo de sonido profesional para auditorio o espacio abierto con capacidad para 164 personas, con amplificación clara, uniforme y sin distorsión, apto para reproducción de música, videos institucionales y discursos en vivo.	GLOBAL	1	\$ 2.475.797	\$ 2.475.797

Vereda fonqueta, vía la Valvanera
 Finca el Palomar
 Teléfono: 321 715 6126
 Email: gerencia@corpegesa.com
 Chía, Cundinamarca

CORPEGESA

CORPORACIÓN EMPRESARIAL GESTIÓN

SOCIAL DE LA SABANA

Nit. 901.824.447-3

		Potencia total mínima: 1.000 W RMS. Consola mezcladora de 6 a 8 canales, con ecualizador gráfico y control de volumen independiente. De 2 a 4 altavoces activos o pasivos de alta fidelidad, ubicados estratégicamente para cobertura uniforme. Micrófonos: uno (1) inalámbrico de mano y uno (1) de atril o alámbrico de respaldo, con alimentación eléctrica garantizada durante el evento. Reproductor de audio compatible con MP3/WAV mediante USB, Bluetooth o computador; cables, soportes y accesorios incluidos en óptimo estado. Sonido para la reproducción de los himnos oficiales de Colombia, del departamento y de La Dorada, así como de la presentación institucional.				
5	BEBIDA REFRESCANTE	Bebida a base de pulpa de fruta natural (sabores sugeridos: papaya, banano, mango, piña), contenido mínimo de 250 ml por unidad, con color, olor y sabor característicos de la fruta, sin sabores amargos ni signos de fermentación. Presentación en vaso plástico sellado herméticamente con tapa de foil de aluminio, entregada fría (entre 4 °C y 8 °C); no se aceptarán bebidas a temperatura ambiente. Se suministra en el lugar asignado por el supervisor.	UNIDAD	164	\$ 9.175	\$ 1.504.702

Vereda fonqueta, vía la Valvanera
 Finca el Palomar
 Teléfono: 321 715 6126
 Email: gerencia@corpegesa.com
 Chía, Cundinamarca

CORPEGESA

CORPORACIÓN EMPRESARIAL GESTIÓN
SOCIAL DE LA SABANA

Nit. 901.824.447-3

6	CENA	Ración de lechona tolimense tradicional de 300 gramos, compuesta como mínimo por: carne de cerdo mínimo 40 % del peso total (120 g), magra, mechada o en trozos visibles; arveja amarilla mínimo 35 % del peso total (105 g), cocida y sazonada de forma tradicional; arroz máximo 25 % del peso total (75 g), opcional según variante solicitada. Acompañamiento: una (1) arepa de maíz blanco de mínimo 20 gramos y un trozo de cuero crujiente de mínimo 15 gramos. Bebida incluida: gaseosa personal o jugo natural (mínimo 300 ml), servida individualmente, fría o con hielo según condiciones del evento. Componente caliente: consomé a base de proteína animal (pollo o carne de res) y papa, con picadillo de cilantro y cebolla, entregado a temperatura mínima de 60 °C. Contenido mínimo: 250 ml de caldo, 30 g de proteína cocida y 40 g de papa. Presentación: envase primario térmico o biodegradable con tapa de seguridad; kit de cubiertos plásticos de alta densidad o biodegradables y servilleta de papel absorbente, empacados individualmente. Condiciones de calidad e higiene: alimentos frescos, de primera calidad, adquiridos en establecimientos certificados, con cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y demás normas sanitarias aplicables; el contratista deberá prever todos los utensilios, recipientes, manteles, servilletas, vasos y elementos de apoyo necesarios para el servicio.	UNIDAD	164	\$ 55.341	\$ 9.075.979
---	------	--	--------	-----	-----------	--------------

Vereda fonqueta, vía la Valvanera
Finca el Palomar
Teléfono: 321 715 6126
Email: gerencia@corpegesa.com
Chía, Cundinamarca

CORPEGESA

CORPORACIÓN EMPRESARIAL GESTIÓN
SOCIAL DE LA SABANA

Nit. 901.824.447-3

7	PERSONAL LOGISTICO	Personal para la prestación integral del servicio de alimentación (cena) y el apoyo logístico general del evento —acomodación de sillas y mesa principal, ubicación de equipos de sonido, distribución de hidratación, bebida refrescante y alimentación, y registro de asistencia—, así: Un (1) coordinador de catering, responsable del cumplimiento del servicio de alimentación. Dos (2) manipuladores o auxiliares de cocina. Mínimo nueve (9) meseros o auxiliares de servicio de alimentación, en proporción de uno (1) por cada veinte (20) asistentes (equivalente al estándar de 3 por cada 60 personas), para atender a los 164 asistentes. Tres (3) auxiliares de logística general, para las labores de acomodación de mobiliario, sonido, hidratación y registro de asistencia. Todo el personal deberá estar disponible durante la totalidad del evento (mínimo tres [3] horas) y afiliado al régimen de seguridad social en salud, ARL y pensión.	GLOBAL	1	\$ 3.495.242	\$ 3.495.242
8	PLACAS CONMEMORATIVAS	Placas conmemorativas en acrílico transparente, cristal o color humo de alta densidad (PMMA), rígido y pulido, para reconocimientos institucionales, con grabado láser o impresión UV directa del nombre del homenajeado, logotipos, escudos y leyendas aprobadas por el supervisor. Altura total: 21 cm. Grosor del material: entre 8 mm y 10 mm (rango unificado). Ancho aproximado: entre 15 y 20 cm, según diseño aprobado. Acabado de bordes pulidos y biselados, libres de rebabas o imperfecciones. Base de soporte en acrílico, metal liviano o madera, integrada o independiente, con diseño estable y estético. Color del grabado blanco esmerilado o de contraste según la tonalidad del acrílico. Diseño gráfico con logotipo institucional, escudo, texto conmemorativo y nombre del homenajeado, según plantilla aprobada por el supervisor. Entrega totalmente terminada, limpia e identificada con el nombre del homenajeado; aprobación previa del diseño por el supervisor antes de la producción total.	UNIDAD	40	\$ 189.326	\$ 7.573.025

Vereda fonqueta, vía la Valvanera
Finca el Palomar
Teléfono: 321 715 6126
Email: gerencia@corpegesa.com
Chía, Cundinamarca

CORPEGESA

CORPORACIÓN EMPRESARIAL GESTIÓN
SOCIAL DE LA SABANA

Nit. 901.824.447-3

9	MAESTRO DE CEREMONIA	Persona encargada de conducir, presentar y moderar el evento conforme al protocolo establecido por la entidad, manteniendo formalidad, fluidez y tono institucional durante toda la jornada; garantiza el orden en la agenda, presenta a los intervinientes, orienta al público sobre los momentos del acto y genera un ambiente adecuado y respetuoso. Habilidades comunicativas: excelente dicción, manejo de voz y entonación, fluidez verbal y pronunciación clara. Manejo de público: capacidad de interactuar con los asistentes e improvisar con tacto ante imprevistos. Conocimientos requeridos: protocolo de eventos oficiales e institucionales, normas básicas de ceremonial y etiqueta, coordinación de agenda y manejo de tiempos, y pronunciación correcta de nombres y cargos oficiales. Disponibilidad mínima de seis (6) horas, contadas desde la instalación hasta la clausura del acto, debiendo permanecer y conducir la totalidad de las actividades protocolarias, recreativas y de reconocimiento programadas dentro de esta actividad.	GLOBAL	1	\$ 1.383.533	\$ 1.383.533
10	COCTEL SIN LICOR	Preparación y suministro de un cóctel rojo sin licor, a base de frutas naturales (fresa, sandía o frutos rojos), mezcladas con jugo de limón y endulzante natural, de sabor fresco y equilibrado. Servido frío, en copas o vasos individuales desechables de 5 onzas, decorado con rodaja de fruta o cereza y acompañado de hielo cristalino, con color rojo intenso, aroma natural y presentación atractiva, cumpliendo las normas de higiene y manipulación de alimentos vigentes.	UNIDAD	164	\$ 17.476	\$ 2.866.099
VALOR TOTAL					\$ 36.712.859	
VALOR TOTAL APOORTE DEL MUNICIPIO					\$ 50.000.005	

Vereda fonqueta, vía la Valvanera
Finca el Palomar
Teléfono: 321 715 6126
Email: gerencia@corpegesa.com
Chía, Cundinamarca

EL VALOR TOTAL DEL APOORTE DEL MUNICIPIO ES DE: CINCUENTA MILLONES CINCO PESOS COLOMBIANOS (**\$50.000.000**) M/CTE.

Diana Marcela Díaz Olaya

DIANA MARCELA DÍAZ OLAYA

C.C 24.652.028 de La Dorada Caldas

Representante legal

CORPORACIÓN EMPRESARIAL GESTIÓN SOCIAL DE LA SABANA



La Dorada, Caldas octubre 20 de 2026

Señores:

MUNICIPIO DE LA DORADA

Ciudad

Ref. Cotización

Cordial saludo,

El suscrito a saber **ANDRES FELIPE PRIETO CEBALLOS** identificado con la Cedula de ciudadanía N° 1.054.565.059 de La Dorada, Caldas obrando en calidad de Representante legal de la Asociación en Busca del Desarrollo Social Integral “**ASODINTEGRAL**”, por medio de la presente me permito presentar la siguiente propuesta.

COTIZACIÓN

Actividad 1 — Jornada de apropiación del código de integridad (164 funcionarios)						
ITEM	PRODUCTO	DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	ENTREGA DE REFRIGERIO	Producto de panadería, galletería o snack horneado, empacado individualmente en fábrica. Opciones permitidas: mantecadas individuales, ponqués tipo gala o similares. Peso o porción mínima: 40 gramos por unidad. Empaque: bolsa plástica o de aluminio sellada herméticamente de origen, que garantice la frescura y evite la humedad. Fecha de vencimiento: no inferior a tres (3) meses contados a partir de la fecha de entrega. Jugo de caja o botella entre 125 y 200 mililitros, en sabores surtidos, entregado frío (entre 4 °C y 8 °C); no se aceptarán bebidas a temperatura ambiente. Todos los componentes del refrigerio (sólido y líquido) deberán entregarse agrupados en una bolsa de papel kraft individual o bolsa plástica biodegradable, junto con una servilleta de papel blanca.	UNIDAD	164	\$ 7.017	\$ 1.150.725
2	HIDRATACION	Paquetes de agua de 30 unidades de 200 cc cada una, en bolsa plástica hermética, puestos en el punto definido por el supervisor. Entrega obligatoria a temperatura fría (4 °C a 10 °C).	PAQUETE	8	\$ 9.823	\$ 78.586
SUBTOTAL					\$ 1.229.311	

Actividad 2 -- Jornada de vida saludable						
ITEM	PRODUCTO	DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	ENTREGA DE REFRIGERIO	OPCIÓN 1: pastel de hojaldre horneado con relleno de pollo de 120 g. OPCIÓN 2: sándwich de jamón de pollo o cerdo de 40 g y queso doble crema mínimo de 30 g. Jugo de caja o botella entre 125 y 200 mililitros, en sabores surtidos. Todos los componentes del refrigerio deberán entregarse dentro de una bolsa ecológica de papel kraft o polietileno de alta densidad hermética, con servilleta de papel absorbente	UNIDAD	200	\$ 12.630	\$ 2.525.981
2	SUMINISTRO FRUTA FRESCA	Fruta fresca entera, lavada, desinfectada y en óptimo estado de madurez, sin golpes. Opciones: banano (mínimo 120 g) o manzana (mínimo 150 g).	UNIDAD	200	\$ 2.807	\$ 561.329
3	PREMIACIÓN VOLEIBOL	Un (1) global que incluye: bono para el primer puesto por valor de \$200.000; bono para el segundo puesto por valor de \$140.000; y bono para el tercer puesto por valor de \$100.000.	GLOBAL	1	\$ 617.462	\$ 617.462
4	PREMIACIÓN BOLIRANA	Un (1) global que incluye: bono para el primer puesto por valor de \$200.000; bono para el segundo puesto por valor de \$140.000; y bono para el tercer puesto por valor de \$100.000.	GLOBAL	1	\$ 617.462	\$ 617.462
5	PREMIACIÓN GENERAL	Medalla metálica, con diámetro mínimo de 6 cm y máximo de 7 cm, y grosor mínimo de 3 mm (o condición técnica equivalente que garantice similar consistencia y durabilidad). Grabada según diseño entregado por la supervisión, con perforación superior para cinta y cinta de tela de mínimo 2 cm de ancho, de acuerdo con el diseño entregado por la supervisión del contrato.	UNIDAD	25	\$ 21.050	\$ 526.246
6	HIDRATACION	Paquetes de agua de 30 unidades de 200 cc cada una, en bolsa plástica hermética, puestos en el punto definido por el supervisor. Entrega obligatoria a temperatura fría (4 °C a 10 °C).	PAQUETE	8	\$ 9.823	\$ 78.586
7	PERSONAL LOGISTICO	Suministro de dos (2) personas de logística, debidamente identificadas, para agilizar la entrega simultánea del refrigerio, la fruta y la hidratación a los participantes. Ubicadas en el lugar indicado por el supervisor, con disponibilidad mínima de tres (3) horas. Deberán estar afiliadas al régimen de seguridad social en salud, ARL y pensión.	GLOBAL	1	\$ 210.498	\$ 210.498

SUBTOTAL					\$ 5.137.565	
Actividad 3- Jornada integracion Navideña						
ITEM	PRODUCTO	DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	ALQUILER DE SALÓN PARA EVENTO	Salón de eventos o auditorio cerrado, con capacidad instalada comprobada para albergar cómodamente a 164 personas sentadas, cumpliendo las normas de seguridad, evacuación y ventilación aplicables. Sillería: disponibilidad de 164 sillas en óptimas condiciones de limpieza, estabilidad y estética. Sistema de sonido: amplificación de audio adecuada para el espacio y el aforo, con mínimo una (1) consola mezcladora, mínimo dos (2) cabinas de sonido autoamplificadas, un (1) micrófono (inalámbrico o alámbrico con cable de mínimo 5 metros) y conectividad (cable auxiliar, Bluetooth o USB) para reproducción de audio. Video beam: un (1) proyector con luminosidad mínima de 3.000 lúmenes, resolución mínima HD (1280x720) y conexiones HDMI o VGA vigentes, incluyendo telón o pantalla de proyección.	GLOBAL	1	\$ 336.798	\$ 336.798
2	ENTREGA REFRIGERIO	Natilla preparada con leche entera, panela o azúcar, maicena o harina de maíz, canela y esencias naturales, de textura firme y sabor tradicional o arequipe con uvas pasas, servida en porción desechable individual mínima de 150 gramos, rotulada con fecha de preparación.Buñuelo en porción individual de mínimo 100 gramos, elaborado con queso costeño o cuajada, almidón de yuca y/o maíz y huevo, de tamaño mediano, fritura uniforme y textura esponjosa por dentro y crocante por fuera. Menaje desechable: servilletas de papel, cuchara pastelera desechable y contenedor individual cerrado y sellado herméticamente que permita la manipulación higiénica del refrigerio.	UNIDAD	164	\$ 11.901	\$ 1.951.806
3	DECORACION	Letrero alusivo a la temporada navideña, en lona o cartelera (o material liviano equivalente: foami/goma EVA, cartón industrial de alta densidad o lámina delgada de MDF pintado), con texto institucional de felicitación de fin de año, longitud mínima de 1,20 m y altura mínima de 40 cm, con su propio sistema de sujeción que no deteriore las paredes del lugar. Globos en colores alusivos a la temporada navideña (rojo, verde, blanco y dorado), mínimo 150	GLOBAL	1	\$ 925.653	\$ 925.653

		unidades en látex, tamaño R9 o R12, para arco y ramilletes de ambientación, según indicaciones del supervisor.				
4	CENA	Ración de tamal tolimense tradicional, con peso mínimo de 380 gramos por unidad, sin incluir la envoltura, elaborado con ingredientes frescos y de buena calidad. El tamal deberá contener carne de pollo, carne de cerdo, tocino, masa tradicional a base de maíz, arroz y arveja, huevo cocido, papa y zanahoria, debidamente sazonados y cocidos. Las carnes deberán presentarse en porciones identificables, en adecuadas condiciones de cocción, textura y calidad. Acompañamiento: una (1) arepa de maíz blanco por ración. Empaque: envoltura tradicional en hoja de plátano, debidamente cerrada y asegurada, que permita conservar las condiciones de higiene, presentación e integridad del producto durante su transporte y entrega. Bebida incluida: una (1) gaseosa personal o jugo natural de mínimo 300 ml por ración, entregado frío y en condiciones adecuadas para su consumo. Presentación y servicio: cada ración deberá entregarse de manera individual, acompañada de los cubiertos y servilletas necesarios para su consumo, utilizando recipientes o elementos de empaque adecuados que garanticen su manipulación higiénica. Condiciones de calidad e higiene: los alimentos deberán encontrarse frescos, debidamente preparados y conservados, aptos para el consumo humano y cumplir las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y demás disposiciones aplicables. El contratista deberá garantizar el transporte, conservación, entrega y disposición de los elementos necesarios para la adecuada	UNIDAD	164	\$ 18.554	\$ 3.042.782

		prestación del servicio, conforme a las indicaciones del supervisor.				
SUBTOTAL					\$ 6.257.039	
Actividad 4 — Jornada de reconocimiento institucional y cena de gala en finca campestre (164 personas)						
ITEM	PRODUCTO	DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	ALQUILER DE FINCA CAMPESTRE	Ubicación: dentro del perímetro urbano o rural cercano al municipio de La Dorada, Caldas, con fácil acceso vehicular y distancia máxima de 40 km desde el casco urbano. Espacios requeridos: zona social cubierta o kiosco principal con capacidad mínima para 164 personas; piscina en óptimas condiciones de higiene y mantenimiento, con cumplimiento de normas sanitarias y de seguridad; zonas verdes o recreativas aptas para actividades lúdicas, deportivas y de integración; cocina o área de preparación de alimentos con mesones, lavaplatos y servicios básicos; zona apta para instalación de equipos de amplificación y animación; energía eléctrica, agua potable y baños adecuados para hombres y mujeres; zona de parqueo con capacidad mínima para 20 vehículos.Servicios incluidos en el alquiler: uso exclusivo de las instalaciones durante el día del evento; apoyo logístico básico de mantenimiento y aseo antes, durante y después del evento; servicio de vigilancia o control de acceso durante la jornada; disponibilidad de personal responsable o administrador del sitio para coordinar requerimientos durante el evento.Condiciones de seguridad y cumplimiento: cumplimiento de normas de seguridad industrial y sanitaria; disponibilidad de botiquín básico y plan de contingencia ante emergencias; espacio libre de riesgos estructurales o eléctricos. • Espacio libre de riesgos estructurales o eléctricos.	GLOBAL	1	\$ 5.613.292	\$ 5.613.292
2	ALQUILER SILLAS	Sillas individuales, sin brazos, fabricadas en polipropileno de alta resistencia o material equivalente, apilables y ergonómicas, con respaldo curvado y asiento amplio. Condiciones mínimas o rango técnico admisible: ancho entre 40 y 45 cm; profundidad entre 40 y 45 cm; altura total entre 80 y 90 cm; altura del asiento al piso entre 40 y 46 cm; resistencia mínima de 100 kg. Condición: en excelente estado, sin fisuras, manchas ni deformaciones.	UNIDAD	164	\$ 7.578	\$ 1.242.783

3	ALQUILER MESAS CON MANTELES	Mesas destinadas a la disposición y consumo de alimentos por parte de los 164 asistentes, distribuidas de manera cómoda dentro del área habilitada para comedor, permitiendo adecuada circulación y confort. Dimensiones (rango admisible): rectangulares de aproximadamente 1,80 m x 0,75 m x 0,75 m de alto, o redondas de aproximadamente 1,50 m de diámetro x 0,75 m de alto, o dimensiones equivalentes que garanticen capacidad para 6 a 8 personas por mesa. Material: superficie en plástico o melamina de fácil limpieza, con estructura metálica o tubular reforzada. Mantel de tela o lino sintético, color blanco o institucional, limpios, planchados y en perfecto estado, uno por mesa. Condiciones de uso e higiene: desinfección antes y después del uso; espacios libres de al menos 1 metro entre mesas para circulación; correcta distribución de alimentos y bebidas evitando aglomeraciones.	UNIDAD	24	\$ 49.116	\$ 1.178.791
4	ALQUILER SONIDO	Equipo de sonido profesional para auditorio o espacio abierto con capacidad para 164 personas, con amplificación clara, uniforme y sin distorsión, apto para reproducción de música, videos institucionales y discursos en vivo. Potencia total mínima: 1.000 W RMS. Consola mezcladora de 6 a 8 canales, con ecualizador gráfico y control de volumen independiente. De 2 a 4 altavoces activos o pasivos de alta fidelidad, ubicados estratégicamente para cobertura uniforme. Microfonos: uno (1) inalámbrico de mano y uno (1) de atril o alámbrico de respaldo, con alimentación eléctrica garantizada durante el evento. Reproductor de audio compatible con MP3/WAV mediante USB, Bluetooth o computador; cables, soportes y accesorios incluidos en óptimo estado. Sonido para la reproducción de los himnos oficiales de Colombia, del departamento y de La Dorada, así como de la presentación institucional.	GLOBAL	1	\$ 2.385.649	\$ 2.385.649
5	BEBIDA REFRESCANTE	Bebida a base de pulpa de fruta natural (sabores sugeridos: papaya, banano, mango, piña), contenido mínimo de 250 ml por unidad, con color, olor y sabor característicos de la fruta, sin sabores amargos ni signos de fermentación. Presentación en vaso plástico sellado herméticamente con tapa de foil de aluminio, entregada fría (entre 4 °C y 8 °C); no se aceptarán	UNIDAD	164	\$ 8.841	\$ 1.449.913

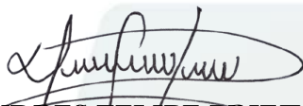
		bebidas a temperatura ambiente. Se suministra en el lugar asignado por el supervisor.				
6	CENA	Ración de lechona tolimense tradicional de 300 gramos, compuesta como mínimo por: carne de cerdo mínimo 40 % del peso total (120 g), magra, mechada o en trozos visibles; arveja amarilla mínimo 35 % del peso total (105 g), cocida y sazonada de forma tradicional; arroz máximo 25 % del peso total (75 g), opcional según variante solicitada. Acompañamiento: una (1) arepa de maíz blanco de mínimo 20 gramos y un trozo de cuero crujiente de mínimo 15 gramos. Bebida incluida: gaseosa personal o jugo natural (mínimo 300 ml), servida individualmente, fría o con hielo según condiciones del evento. Componente caliente: consomé a base de proteína animal (pollo o carne de res) y papa, con picadillo de cilantro y cebolla, entregado a temperatura mínima de 60 °C. Contenido mínimo: 250 ml de caldo, 30 g de proteína cocida y 40 g de papa. Presentación: envase primario térmico o biodegradable con tapa de seguridad; kit de cubiertos plásticos de alta densidad o biodegradables y servilleta de papel absorbente, empacados individualmente. Condiciones de calidad e higiene: alimentos frescos, de primera calidad, adquiridos en establecimientos certificados, con cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y demás normas sanitarias aplicables; el contratista deberá prever todos los utensilios, recipientes, manteles, servilletas, vasos y elementos de apoyo necesarios para el servicio.	UNIDAD	164	\$ 53.326	\$ 8.745.509
7	PERSONAL LOGISTICO	Personal para la prestación integral del servicio de alimentación (cena) y el apoyo logístico general del evento —acomodación de sillas y mesa principal, ubicación de equipos de sonido, distribución de hidratación, bebida refrescante y alimentación, y registro de asistencia—, así: Un (1) coordinador de catering, responsable del cumplimiento del servicio de alimentación. Dos (2) manipuladores o auxiliares de cocina. Mínimo nueve (9) meseros o auxiliares de servicio de alimentación, en proporción de uno (1) por cada veinte (20) asistentes (equivalente al estándar de 3 por cada 60 personas), para atender a los 164 asistentes. Tres (3) auxiliares de logística general, para las labores de	GLOBAL	1	\$ 3.367.975	\$ 3.367.975

		acomodación de mobiliario, sonido, hidratación y registro de asistencia. Todo el personal deberá estar disponible durante la totalidad del evento (mínimo tres [3] horas) y afiliado al régimen de seguridad social en salud, ARL y pensión.				
8	PLACAS CONMEMORATIVAS	Placas conmemorativas en acrílico transparente, cristal o color humo de alta densidad (PMMA), rígido y pulido, para reconocimientos institucionales, con grabado láser o impresión UV directa del nombre del homenajeado, logotipos, escudos y leyendas aprobadas por el supervisor. Altura total: 21 cm. Grosor del material: entre 8 mm y 10 mm (rango unificado). Ancho aproximado: entre 15 y 20 cm, según diseño aprobado. Acabado de bordes pulidos y biselados, libres de rebabas o imperfecciones. Base de soporte en acrílico, metal liviano o madera, integrada o independiente, con diseño estable y estético. Color del grabado blanco esmerilado o de contraste según la tonalidad del acrílico. Diseño gráfico con logotipo institucional, escudo, texto conmemorativo y nombre del homenajeado, según plantilla aprobada por el supervisor. Entrega totalmente terminada, limpia e identificada con el nombre del homenajeado; aprobación previa del diseño por el supervisor antes de la producción total.	UNIDAD	40	\$ 182.432	\$ 7.297.279
9	MAESTRO DE CEREMONIA	Persona encargada de conducir, presentar y moderar el evento conforme al protocolo establecido por la entidad, manteniendo formalidad, fluidez y tono institucional durante toda la jornada; garantiza el orden en la agenda, presenta a los intervinientes, orienta al público sobre los momentos del acto y genera un ambiente adecuado y respetuoso. Habilidades comunicativas: excelente dicción, manejo de voz y entonación, fluidez verbal y pronunciación clara. Manejo de público: capacidad de interactuar con los asistentes e improvisar con tacto ante imprevistos. Conocimientos requeridos: protocolo de eventos oficiales e institucionales, normas básicas de ceremonial y etiqueta, coordinación de agenda y manejo de tiempos, y pronunciación correcta de nombres y cargos oficiales. Disponibilidad mínima de seis (6) horas, contadas desde la instalación	GLOBAL	1	\$ 1.333.157	\$ 1.333.157

		hasta la clausura del acto, debiendo permanecer y conducir la totalidad de las actividades protocolarias, recreativas y de reconocimiento programadas dentro de esta actividad.				
10	COCTEL SIN LICOR	Preparación y suministro de un cóctel rojo sin licor, a base de frutas naturales (fresa, sandía o frutos rojos), mezcladas con jugo de limón y endulzante natural, de sabor fresco y equilibrado. Servido frío, en copas o vasos individuales desechables de 5 onzas, decorado con rodaja de fruta o cereza y acompañado de hielo cristalino, con color rojo intenso, aroma natural y presentación atractiva, cumpliendo las normas de higiene y manipulación de alimentos vigentes.	UNIDAD	164	\$ 16.840	\$ 2.761.740
SUBTOTAL					\$ 35.376.088	
VALOR TOTAL APOORTE DEL CONTRATANTE					\$	48.000.003

EL VALOR TOTAL DEL APOORTE DEL MUNICIPIO ES DE: CUARENTA Y OCHO MILLONES TRES PESOS (\$48.000.003) M/CTE.

VALIDEZ DE LA OFERTA: 30 días contados a partir del recibido de la cotización.


ANDRES FELIPE PRIETO CEBALLOS
CC. 1.054.565.059 DE LA DORADA CALDAS
 Representante Legal ASODINTEGRAL