INVITACION PÚBLICA No. SMC 212- 2026
(Ley 1474 de 2011 y Decreto 1082 de 2015, 1860 DE 2021)

El IDERF está interesado en seleccionar y contratar con personas naturales o jurídicas que cumplan con los requisitos solicitados en esta invitación, en cumplimiento de los fines del Artículo 209 de la C.P, la ley 136 de 1994, Decreto 1082 de 2015, modificado por el Decreto 1860 de 2021, 1860 DE 2021 y demás normas concordantes el plan de desarrollo para lo cual se permite invitarlos a participar y a presentar las ofertas con base en la información aquí suministrada y que cumplan los requisitos exigidos.

EL PROCESO DE SELECCIÓN SE DESARROLLARÁ BAJO LOS SIGUIENTES PARAMETROS:

1.- MODALIDAD DE SELECCIÓN:

El fundamento jurídico que soporta la modalidad de la selección se encuentra regulado en el artículo 274 de la ley 1450 de 2011, la cual adiciono el numeral 5 al artículo 2 de la ley 1150 de 2007, estableciendo la modalidad de selección de mínima cuantía; al igual que el artículo 94 de la ley anticorrupción; el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021, estableciendo la modalidad de selección de MÍNIMA CUANTÍA, de acuerdo a la naturaleza y valor del contrato.

2.- OBJETO: PRESTAR SERVICIOS LOGÍSTICOS INTEGRALES, TÉCNICOS Y DE APOYO REQUERIDOS EN LA GESTIÓN, MONTAJE Y EJECUCIÓN DE LAS ACTIVIDADES, JORNADAS DE INTEGRACIÓN E INCENTIVOS INSTITUCIONALES PROGRAMADOS PARA LOS SERVIDORES PÚBLICOS DEL INSTITUTO MUNICIPAL DEL DEPORTE Y LA RECREACIÓN DE FUSAGASUGÁ - IDERF EN EL MARCO DEL PLAN DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS - VIGENCIA 2026.

Alcance del Objeto:

El presente proceso comprende todas las actividades de carácter logístico, técnico y de apoyo necesarias para el éxito de las jornadas del Plan de Bienestar Social e Incentivos del IDERF para la vigencia 2026, en alcance de las obligaciones del contratista se limitará exclusivamente a los ítems, cantidades y presupuestos aprobados en la propuesta económica y en el cuadro de especificaciones técnicas.

2.1. ESPECIFICACIONES:

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

ITEM	DETALLE	CANTIDAD	VR. UNITARIO	IVA	VALOR TOTAL
DIA DEL GENERO	1. DESAYUNOS				
1,1	Desayuno: Mesa Saludable y Fit: Yogur griego, bowls de açaí o pitaya, granola artesanal, semillas (chía, linaza), brochetas de fruta fresca y variedad de frutos secos.	1			
1,2	Un sándwich en pan artesanal (croissant, brioche o baguettina con jamón serrano/pavo, queso madurado y rúgula), un parfait de yogur con frutas, un mini muffin y un jugo natural.	1			

1,3	Barra de Arepas o Tacos Matutinos, Arepitas o tortillas calientes acompañadas de variedad de rellenos (queso artesanal, carne desmechada, pollo, huevos pericos, guacamole, hogao).	1			
1,4	Arepitas de queso o arepitas de choclo, acompañadas de una barra de rellenos salados: carne desmechada, pollo en salsa suave, hogao tradicional, queso costeño/campesino, guacamole y pericos (huevos revueltos con tomate y cebolla).	1			
2. BEBIDAS					
2,,1	Chocolate Tradicional: Caliente y espumoso, elaborado con leche Vaso de 9 onz	1			
2,2	Infusiones y Aromáticas Artesanales: Agua caliente con hierbas frescas (manzanilla, menta, limonaria) y frutos rojos o amarillos deshidratados para preparar infusiones al gusto. Vaso de 9 onz	1			
2,3	jugos tropicales: Fruto de la pasión (maracuyá/gulupa), mango-maracuyá o lulo, balanceados para acompañar platos salados como arepas y tacos. Vaso de 9 onz	1			
2,4	Jugo natural de mandarina o naranja. Vaso de 9 onz	1			
2,5	Limonada de Coco o Limonada de Hierbabuena Vaso de 9 onz	1			
2,6	Limonada Cerezada Clásica: Base de jugo fresco de limón, cerezas marrasquino (o pulpa natural de cereza) maceradas, hielo granizado y un toque sutil de almíbar. Vaso de 9 onz	1			
3. REFRIGERIOS					
3,1	Copa o vaso de fruta picada (papaya, melón, mango, fresa, banano) con queso campesino rallado, crema de leche o yogur natural al gusto y toque de granola.	1			
3,2	Pinchos de frutas mixtas servidos con pequeños vasos de dip de yogurt de vainilla o chocolate amargo.	1			
3,3	Cubo de brownie servido tibio sobre una base o recipiente térmico con una bola de helado encima	1			
3,4	Perro base con salchicha (americana o de pavo) y pan caliente, para que cada persona agregue tocineta, queso fundido, ripio de papa, jalapeños, maicitos, guacamole, cebolla picada y variedad de salsas, acompañamiento platanitos verdes o papas casco.	1			
3,5	Hamburguesa: Pan brioche, carne jugosa, queso cheddar, cebolla caramelizada y tocineta, servida en empaque individual para mayor comodidad, acompañamiento platanitos verdes o papas casco.	1			
3,6	Waffle con una bola generosa de helado de vainilla artesanal, frutos rojos o macadamia y encima con Frutas Frescas: Fresas en rodajas, banano en rodajas y arándanos frescos sobre la superficie, Salsas a Elección: Hilos de crema de avellanas (Nutella), arequipe/dulce de leche o reducción casera de frutos rojos.	1			
3,7	Sándwich Cubano:Pan suave prensado a la plancha con mantequilla, relleno de pernil de cerdo asado (o carne desmechada suave), jamón cocido, queso tipo suizo o mozzarella derretido, pepinillos encurtidos y mostaza amarilla tradicional,acompañamiento platanitos verdes o papas casco.	1			
4. DETALLES					

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

4,1	Ventiladores 3 en 1 Ancho 50 cm Alto 50 cm Profundidad 31 cm Tipo de panel de control Digital Tipo de ventilador 3 en 1 Diámetro de giro 90 Color Negro Cuenta con control remoto Si Cuenta con oscilación Si Cuenta con temporizador No Cuenta con aspersor de agua No Cantidad de aspas 6 Número de velocidades 4 Voltaje 120 Potencia nominal90 Alimentación Eléctrica Fabricante Modelo Ultra Silence Force Control 2en1 Garantía 2 años,	1			
DIA DE LA SECRETARIA	**5. DETALLES**				
5,1	Bono regalo dia de la secretaria para cada funcionario redimible almacenes de cadena por valor de $ 50.000	1			
CELEBRACIÓN CUMPLEAÑOS PERSONAL DE PLANTA	**6. DETALLES**				
6,1	Bono regalo cumpleaños para funcionario redimible almacenes de cadena por valor de $ 50.000	1			
DÍA DE LA FAMILIA	**7. LOGISTICA, DESAYUNO, REFRIGERIO, ALUMUERZO DEL DIA**				
7.9	Dia Sol: Pasadía Parque Acuático Lagosol con transporte vía fusagasugá-Girardot, y ruta girardot-fusagasugá transporte adultos y niños	1			
7.10	Almuerzo: Menú del dia acompañado de bebida	1			
7.11	Refrigerio mañana: hamburguesa de res a la parrilla complementada con pan artesanal hecho en casa, queso derretido, papas a la francesa y gaseosa.	1			
7.12	Refrigerio tarde: combo de pizza con champiñones (pizza artesanal de masa fresca con pollo sazonado, queso derretido y champiñones frescos que te conquistarán en cada porción. Incluye gaseosa).	1			
7.13	Dia Sol: Cafam Melgar con transporte vía fusagasugá-Girardot, y ruta girardot-fusagasugá transporte adultos y niños, Montaña Rusa Acuática, déjate llevar por la Piscina de Olas, disfruta las piscinas familiares, el Barco Pirata, los toboganes infantiles para los más peques y los toboganes extremos	1			
7.14	Refrigerio mañana: hamburguesa de res a la parrilla complementada con pan artesanal hecho en casa, queso derretido, papas a la francesa y gaseosa.	1			
7.15	Almuerzo: Menú del dia acompañado de bebida	1			
7.16	Refrigerio tarde: combo de pizza con champiñones (pizza artesanal de masa fresca con pollo sazonado, queso derretido y champiñones frescos que te conquistarán en cada porción. Incluye gaseosa).	1			

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

7.17	Dia Sol: Hotel Bosques -colbsusidio con transporte vía fusagasugá-Kilómetro 125 – Girardot , y ruta girardot-fusagasugá transporte adultos y niños con acceso a Montaña Rusa Acuática, déjate llevar por la Piscina de Olas, disfruta las piscinas familiares, el Barco Pirata, los toboganes infantiles para los más peques y los toboganes extremos	1			
7.18	Refrigerio mañana: hamburguesa de res a la parrilla complementada con pan artesanal hecho en casa, queso derretido, papas a la francesa y gaseosa.	1			
7.19	Almuerzo: Menú del dia acompañado de bebida	1			
7.20	Refrigerio tarde: combo de pizza con champiñones (pizza artesanal de masa fresca con pollo sazonado, queso derretido y champiñones frescos que te conquistarán en cada porción. Incluye gaseosa).	1			
7.21	Dia Sol: Hotel Peñalisa-colbsusidio con transporte vía fusagasugá-Kilómetro 125 – Girardot , y ruta girardot-fusagasugá transporte adultos y niños con acceso a bolera, psicina	1			
7.22	Refrigerio mañana: hamburguesa de res a la parrilla complementada con pan artesanal hecho en casa, queso derretido, papas a la francesa y gaseosa.	1			
7.23	Almuerzo: Menú del dia acompañado de bebida	1			
7.24	Refrigerio tarde: combo de pizza con champiñones (pizza artesanal de masa fresca con pollo sazonado, queso derretido y champiñones frescos que te conquistarán en cada porción. Incluye gaseosa).	1			
DÍA DE LA FAMILIA	**8. DETALLES**				
8,1	Freidora de Aire Digital, 6L de Capacidad,Recubrimiento, DiamondForce, con Ventana y Luz Interna, 10 Programas Automáticos, CKSTAF60WDDF Capacidad: 6 litros, ideal para cocinar un pollo entero de hasta 2.7 kg, Potencia: 1700 Watts, Tecnología: Revestimiento DiamondForce, hasta 12 veces más resistente a rayaduras y 15 veces más fácil de limpiar que otros antiadherentes, Conveniencia: Ventana de supervisión y luz interior para controlar el proceso sin abrir la canasta, Programas: 10 preconfigurados para papas fritas, alitas, carnes, postres, deshidratar y más, Seguridad: Recordatorio automático para agitar o voltear los alimentos a mitad de la cocción.	1			
8,2	Barril Baby 10 A 12 Lb Acero Inoxidable Barril Ahumador Baby Fabricado en acero inoxidable con capacidad de 10 a 12 libras de carne Incluye: Set por 6 Ganchos 1 Halador Parrilla abatible Carbonera Termómetro Incorporado Destapador Incorporado Válvula Reguladora Incorporada en la tapa.	1			

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

8.3	Maquina cafetera Expreso - Voltaje: 110V, La potencia de 1100 W permite alcanzar la temperatura necesaria para el ciclo de extracción en menos tiempo, El tanque de 1.5 L de capacidad permite preparar hasta 10 tazas de café sin necesidad de rellenar el depósito, La presión de 15 bares garantiza la extracción de aceites y aromas mediante el uso de café molido comercial. El sistema de doble boquilla permite servir dos tazas de café expreso simultáneamente para optimizar el tiempo, La función de emisión de vapor con perilla de control manual permite generar espuma para bebidas tipo capuchino.Los botones programables permiten seleccionar entre la preparación de una o dos tazas de café de forma automática	1			
8,4	Máquina Gasificadora De Agua Misodamix Carbonatadora Máquina para gasificar agua Una botella de un 1 Litro, plástica reutilizable por más de 3 años, Libre de BPA y con tapa de sello hermético para preservar los líquidos con gas por largo tiempo, Un cilindro de carbonatación con contenido de CO2 de 60L. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Tipo: Máquina para gasificar agua Capacidad: 60 Litros, Dimensión: 24 x 13 x 42 cm Material: Plástico + Acero inoxidable, Color: Negro Plateado	1			
DIA DEL SERVIDOR PUBLICO	**9.REFRIGERIOS**				
9,1	Copa o vaso de fruta picada (papaya, melón, mango, fresa, banano) con queso campesino rallado, crema de leche o yogur natural al gusto y toque de granola.	1			
9,2	Pinchos de frutas mixtas servidos con pequeños vasos de dip de yogurt de vainilla o chocolate amargo.	1			
9,3	Cubo de brownie servido tibio sobre una base o recipiente térmico con una bola de helado encima	1			
9,4	Perro base con salchicha (americana o de pavo) y pan caliente, para que cada persona agregue tocineta, queso fundido, ripio de papa, jalapeños, maicitos, guacamole, cebolla picada y variedad de salsas, acompañamiento platanitos verdes o papas casco.	1			
9,5	Hamburguesa: Pan brioche, carne jugosa, queso cheddar, cebolla caramelizada y tocineta, servida en empaque individual para mayor comodidad, acompañamiento platanitos verdes o papas casco.	1			
9,6	Waffle con una bola generosa de helado de vainilla artesanal, frutos rojos o macadamia y encima con Frutas Frescas: Fresas en rodajas, banano en rodajas y arándanos frescos sobre la superficie, Salsas a Elección: Hilos de crema de avellanas (Nutella), arequipe/dulce de leche o reducción casera de frutos rojos.	1			
9,7	Sándwich Cubano:Pan suave prensado a la plancha con mantequilla, relleno de pernil de cerdo asado (o carne desmechada suave), jamón cocido, queso tipo suizo o mozzarella derretido, pepinillos encurtidos y mostaza amarilla tradicional,acompañamiento platanitos verdes o papas casco.	1			

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

DIA DEL SERVIDOR PUBLICO	**10.ALMUERZOS**				
10,1	Plato Principal: Pechuga a la parrilla en salsa de champiñones o finas hierbas y corte de carne de res (baby beef o chato) o lomo de cerdo en salsa maracuyá, 250 GRAMOS DE PROTEINA Acompañamientos: Papas casco horneadas con romero o papa rellena con queso, y mazorca tierna a la parrilla. Ensalada: Ensalada fresca de lechuga hidroponica, fresas o mangos en cubos, queso azul/feta, nueces garrapiñadas y vinagreta de mostaza y miel./ Limonada Cerezada (Tradicional o con Soda), Limonada de Mango Biche: Opción cítrica y tropical con un toque salado en el borde del vaso.	1			
10,2	Plato Principal: Medallón de lomo fino en salsa Poivre (pimienta verde) o vino tinto, o pechuga napolitana gratinada con mozzarella y pomodoro.250 GRAMOS DE PROTEINA Acompañamientos: Fettuccine o penne en salsa Alfredo/pesto y pan baguette con mantequilla de ajo y finas hierbas. Ensalada: Ensalada Caprese (tomate, mozzarella fresca, albahaca y vinagre balsámico) o ensalada césar clásica con crutones caseros.7imonada Cerezada (Tradicional o con Soda), Limonada de Mango Biche: Opción cítrica y tropical con un toque salado en el borde del vaso.	1			
10,3	Plato Principal: Cañón de cerdo en salsa de uchuvas o sobrebarriga al horno en salsa criolla especial. Acompañamientos: Arroz con frutos secos (o arroz silvestre) y plátano tentación (asado con queso y bocadillo). Ensalada: Ensalada de aguacate, maíz tierno, cilantro y cebolla morada encurtida con limón/imonada Cerezada (Tradicional o con Soda), Limonada de Mango Biche: Opción cítrica y tropical con un toque salado en el borde del vaso.	1			
DIA DEL SERVIDOR PUBLICO	**10.4. COCTELES SIN ALCOHOL**				
10.4.1	Sangría Sin Alcohol (Fruit Punch Especial): Base de infusión concentrada de frutos rojos, soda, pedazos de manzana, fresa, naranja y un toque de sirope.	1			
10.4.2	Mojito de Frutos Rojos / Amarillos Sin Alcohol: Agua con gas, zumo de limón, hojas de hierbabuena maceradas y pulpa de maracuyá o frutos rojos.	1			

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

10.4.3	Base de infusión de frutos rojos y soda, cargada de trozos de manzana roja, fresas y cerezas frescas enteras para comer al final con la cuchara o pitillo.	1			
10.4.4	Soda Saborizada Artesanal: Agua con gas combinada con reducciones caseras de frutos amarillos (mango, maracuyá, gulupa) o lychee.	1			
DIA DEL SERVIDOR PUBLICO	**11. DETALLES (obsequios institucionales).**				
11.1	Mug / Bote Térmico de Acero Inoxidable: Botella o vaso térmico de doble pared (mantiene bebidas frías o calientes por horas), grabado con el logo de la entidad. Muy práctico para la jornada laboral diaria.	1			
11.2	Batería Externa (Power Bank) o Cargador Inalámbrico: Dispositivo portátil compacto y elegante, ideal para funcionarios en constante movilidad o trabajo de campo.	1			
11.3	Sombrilla / Parasol Institucional: Parasol de buena estructura o sombrilla ejecutiva antirráfaga, un detalle sumamente práctico y apreciado para jornadas al aire libre.	1			
11.4	Bonos de Experiencia o Bienestar: Bonos de regalo para pases de cine, día de spa o bonos de librerías/almacenes para libre elección del funcionario.	1			
11.5	Kit de Cuidado y Escritorio: Libreta/agenda ejecutiva institucional de pasta dura ecológica con bolígrafo metálico de lujo, acompañada de crema de manos o gel antiséptico personalizado.	1			
11.6	Mug / Bote Térmico de Acero Inoxidable: Botella o vaso térmico de doble pared (mantiene bebidas frías o calientes por horas), grabado con el logo de la entidad. Muy práctico para la jornada laboral diaria.	1			
11.7	Camiseta tipo polo de dotación Administrativa Pechera con tres botones, cuellos y puños tejidos tono a tono, Refuerzo en el cuello con tela oxford, Bordado de la imagen corporativa	1			
12. DIA DEL NIÑO					
12.1	Pasadía niño en Parque Makute -Via la mesa (INCLUIDA ENTRADAS DE AVENTURA, Plan Deluxe: fruta cuerdas altas y desafíos en agua y tierra. > Tobogán Aquaplash > Aquaventura > Canopy > Puentes Colgantes > Rapel > Circuito de alturas > Seguro	1			

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

12.2	Pasadía niño en Parque Makute -Via la mesa (INCLUIDA ENTRADAS DE AVENTURA, Plan Makaira: Vive cuerdas altas, Bicicletas Aéreas y nuestras pistas de desafíos en agua y tierra) > Bicis aéreas > Tobogán Aquaplash > Puentes Colgantes > Aquaventura > Canopy > Circuito de alturas > Tobogán Arcoíris > Seguro	1			
12.3	Servicio de transporte de Fusagasugá a via la mesa x persona ida y vuelta (adultos y niño)	1			
12.4	Desayuno: caldo de carne acompañado de huevos revultos,pan y bebida opcion 1	1			
12.5	cereal con yogurth acompañado de huevos revueltos pan, porcion de fruta y bebida opcion 2	1			
12.6	REFRIGERIO: Hamburguesa de Res acompañada de papa a la francesa y limonada de panela	1			
12.7	Alumerzo: Opcion 1 frijolada acompañado de arroz blanco, carne molida, huevo frito, chorixo, patacon, porcion de aguacate y limonada de panela	1			
12.8	Alumerzo: Opcion 2 parrillada carne asada, pierna pernil dorada, chorizo, morcilla, platano maduro, papa slaada, porción de aguacate	1			
12.9	Almuerzo: Menú del dia acompañado de bebida	1			
12.10	Opcional a concertar con el parque puede ser helado con brawnie, perro caliente, hamburguesa, pizza	1			
12.11	Maleta Bolso Deportivo Gimnasio Tela Impermeable Equipaje Viajes Su diseño multifuncional y versatilidad para llevarla de tres formas distintas te permite adaptarla a cualquier actividad, lo que la convierte en una opción perfecta para el estilo de vida dinámico y activo/ Material: Lona de nylon y poliéster. -Dimensiones: 50 cm x 26 cm x 13 cm. -Capacidad: 20,6 litros. -Peso máximo soportado: 15-20 kg. -Compartimento lateral exclusivo para zapatos. -Impermeable, resistente a lluvia y derrames. -Correa extraíble y ajustable. -Bolsillos internos y externos con cremallera. -5 compartimentos con cierre. -3 formas de uso: bolsa cruzada, maleta o mochila. -Resistente al desgaste diario. -Ideal para gimnasio, viajes cortos y uso diario.	1			
12.12	Maleta deportiva compacta de 55 L Kipsta Essential - Negro, Azul, Rojo	1			
	13. CENA NAVIDEÑA				
13.1	Modalidad y Montaje: Mesa única unificada (tipo imperial o redonda ampliada) para promover la conversación cercana entre todos los asistentes.	1			

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

13.2	Recepción, entrega de identificadores/escarapelas y copa de bienvenida.	1			
13.3	Cena navideña formal de 3 tiempos (Servicio a la mesa).	1			
13.4	Actividad de integración ("Amigo Secreto", trivia de memoria institucional del año o Muro de los Deseos).	1			
13.5	Menú Opción 1: Crema de champiñones al jerez o Ensalada de peras glaseadas con queso de cabra y frutos secos. Plato Principal: Lomo de cerdo en reducción de ciruelas y vino tinto (o pechuga rellena de frutos secos) acompañado de arroz silvestre/al ajonjolí y papas baby al romero. Postre: Natilla gourmet con salsa de frutos rojos y buñuelos artesanales o Tarta Tatin de manzana. Bebidas: Copa de vino para brindis sin alcohol, jugos naturales y café/infusión al finalizar.	1			
13.6	Aforo y Exclusividad: Contar con capacidad para atender de manera unificada a un grupo de 13 personas en una misma mesa o zona reservada que permita el desarrollo de actividades institucionales y culturales.	1			
13.8	Línea de Menú Requerida: Menú de tres tiempos (Entrada, Plato Fuerte a base de carnes a la parrilla, aves o pastas artesanales, y Postre gourmet) acompañado de bebida natural, copa de brindis sin alcohol y café digestivo.Opción 1 (Carnes a la parrilla): Lomo de res / corte a la parrilla con acompañamientos. Opción 2 (Aves): Medallón o pechuga de pollo en salsa especial con acompañamientos. Opción 3 (Pastas artesanales): Pasta italiana (Fettuccine, Penne o Lasaña) en salsa artesanal con acompañamientos. **Nota:El proveedor deberá poner a disposición de la entidad una carta r con mínimo tres (3) alternativas de plato fuerte de igual nivel gastronómico y costo unitario, las cuales deberán incluir:**	1			
13.9	Servicio de Acompañamiento Musical en Vivo (Saxofón): Suministro e interpretación musical en vivo para la ambientación del evento institucional, con las siguientes características técnicas y operativas:Instrumentista: Un (1) músico profesional instrumentista de saxofón (alto, tenor o soprano).Un (1) set de interpretación musical en vivo de mínimo sesenta (60) a noventa (90) minutos continuos (o dividido en dos tandas durante la recepción y la cena).	1			
13.10	Reconocimiento Personalizado y Memoria Institucional, Placa o Trofeo en Acrílico / Madera Fina: Un detalle elegante grabado con el nombre del funcionario, el logo institucional y una frase de agradecimiento por su gestión y compromiso durante la vigencia.	1			
	14. ANCHETA NAVIDEÑA				
14.1	costillas cerdo ahumado x 1000 gr (Marca reconocida)	1			
14.2	Tabla mix Madurados 200 g / 7 oz (marca reconocida)	1			
14.3	Pavo relleno x 1500 gr (marca reconocida)	1			
14.4	Antipasto con Atún 360 gr (marca reconocida)	1			

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

14.5	Salchicha Ranchera X 480gr	1			
14.6	Chorizo coctelero tradicional antioqueño 520 gr	1			
14.7	chicharroncitos tocino de cerdo 500gr	1			
14.8	Ancheta Antojo Navideño Queso Holandésx 250 gr + Arequipe Dulce De Leche x 220 gr undefined	1			
14.9	panetón pan artesano choco avellana (450 gr)	1			
14.10	Termo Café-To-Go mug-12onz (logo iderf)	1			
14.11	Chocolate CHOCOBREAK relleno de avellana y maní x 168g	1			
14.12	Chocolate SOL pastillas de cocoa (400 gr)	1			
14.13	Cappuccino vainilla x270 g	1			
14.14	Mix Fantastic x 300g (Maní caramelizado con Chía Maní salado Maiz Salado Arandanos con Chocolate Almendra salada Semillas de Calabaza	1			
14.15	Mix de Frutas deshidratada (Six Pack de 25g) Uchuva - Piña -Banano - Mango	1			
14.16	Galleta Navidad Moments Fancy Cookies x 312 gr	1			
14.17	Duraznos en Almíbar Enteros 520 g	1			
14.18	Coctel de Uva Espumante Sin Alcohol x 750 mL	1			
14.19	Caja plástica con tapa, transparente, 39x28x28 cm/22 l	1			
TOTAL					

Clasificación UNSPSC:

El Servicio objeto del presente Proceso de Contratación está codificada en el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC) con el cuarto nivel como a continuación se indica:

CLASIFICACIÓN UNSPSC	DESCRIPCIÓN
80161502	Servicios de planificación de reuniones.
90151700	Parques temáticos
90101600	Servicios de banquetes y catering

3.- TIPO DE CONTRATO: Prestación de Servicios.

3.1.-PARTICIPANTES:

Podrán participar en el presente proceso de selección de mínima cuantía toda persona natural o jurídica, nacional o extranjera, ya sea en forma individual, en consorcio o unión temporal, que dentro de su actividad u

objeto social puedan desarrollar el objeto que se pretende contratar y que cumplan los requisitos aquí exigidos.

4.-PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo para la ejecución del objeto del presente Contrato será de **UN (1) MES Y DIECIOCHO (18) DIAS Y/O HASTA EL 22 DE DICIEMBRE DE 2026 Y/O HASTA AGOTAR PRESUPUESTO Y/O LO PRIMERO QUE OCURRA**, término contado a partir de la suscripción del acta de inicio. El contrato se entiende perfeccionado con la firma de las partes. Para su ejecución se requerirá de la aprobación de las garantías junto con soporte de pago, si a ello hubiere lugar y la expedición del registro presupuestal.

La vigencia del contrato será igual al término de ejecución y cuatro (4) meses más, los cuales se destinarán a la aplicación de sanciones al contratista y/o a la liquidación del contrato.

5.- LUGAR DE EJECUCIÓN Y/O DE ENTREGA: La ejecución del objeto contractual se llevará a cabo en el municipio de Fusagasugá (Cundinamarca) y en los demás municipios o departamentos del territorio nacional donde se programen y desarrollen las actividades, salidas de integración y eventos del Plan de Bienestar Social e Incentivos del IDERF.

6.- FORMA DE PAGO El Instituto Deportivo y Recreativo de Fusagasugá IDERF cancelará al contratista en actas parciales de acuerdo a los bienes o servicios prestados, previo cumplimiento de los requisitos establecidos en los Estudios Previos y Contrato, avalados por el supervisor del contrato, el cual expedirá un informe de recibido a satisfacción; se deberá presentar también los documentos idóneos que acrediten el cumplimiento del pago al sistema de seguridad social en salud y pensión y demás documentos correspondientes. EL IDERF cancelará Únicamente los bienes que hayan sido entregados efectivamente por el contratista. El pago se realizará previa presentación de informe por parte del contratista, ingresos a almacén del IDERF y certificación de cumplimiento dada por el supervisor del contrato.

El Instituto Deportivo y Recreativo de Fusagasugá IDERF, efectuará las deducciones a que haya lugar sobre cada pago de conformidad con lo dispuesto en la legislación vigente sobre la materia. Los pagos serán cancelados al contratista en el área financiera, por el sistema automático de pago.

El contratista asumirá todos los impuestos, tasas y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformación con la Ley Colombiana.

7.- PRESUPUESTO OFICIAL E IMPUTACION PRESUPUESTAL:

El presupuesto oficial será por la suma de **TREINTA Y DOS MILLONES DE PESOS($32.0000.000) M/CTE**, **INCLUIDO IVA, RETENCIONES Y DEMAS IMPUESTOS DE LEY,** valor que está respaldado por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 2026000162 de fecha 30 de septiembre de 2026, expedido por el Tesorero general del IDERF y que se adjunta al presente proceso.

RUBRO	SECTOR	PROGRAMA	PRODUCTO	META	FUENTE	CPC	BPIN	VALOR
2.1.2.02.01.002	N/A	N/A	N/A	N/A	1.2.3.3.04	21496	2024252900067	264,100
2.1.2.02.01.002	N/A	N/A	N/A	N/A	1.2.3.3.04	23490	2024252900067	453,944
2.1.2.02.01.002	N/A	N/A	N/A	N/A	1.2.3.3.04	23997	2024252900067	319,792
2.1.2.02.01.002	N/A	N/A	N/A	N/A	1.2.3.3.04	2111301	2024252900067	103,958
2.1.2.02.01.002	N/A	N/A	N/A	N/A	1.2.3.3.04	2111302	2024252900067	464,100
2.1.2.02.01.002	N/A	N/A	N/A	N/A	1.2.3.3.04	2112401	2024252900067	519,086

2.1.2.02.01.002	N/A	N/A	N/A	N/A	1.2.3.3.04	2118404	2024252900067	435,536
2.1.2.02.01.002	N/A	N/A	N/A	N/A	1.2.3.3.04	2118405	2024252900067	408,000
2.1.2.02.01.002	N/A	N/A	N/A	N/A	1.2.3.3.04	2118411	2024252900067	554,560
2.1.2.02.01.002	N/A	N/A	N/A	N/A	1.2.3.3.04	2149201	2024252900067	280,742
2.1.2.02.01.002	N/A	N/A	N/A	N/A	1.2.3.3.04	2149507	2024252900067	538,356
2.1.2.02.01.002	N/A	N/A	N/A	N/A	1.2.3.3.04	2229004	2024252900067	531,176
2.1.2.02.01.002	N/A	N/A	N/A	N/A	1.2.3.3.04	2342003	2024252900067	538,356
2.1.2.02.01.002	N/A	N/A	N/A	N/A	1.2.3.3.04	2365003	2024252900067	408,408
2.1.2.02.01.002	N/A	N/A	N/A	N/A	1.2.3.3.04	2366001	2024252900067	334,152
2.1.2.02.01.002	N/A	N/A	N/A	N/A	1.2.3.3.04	2382103	2024252900067	445,536
2.1.2.02.01.002	N/A	N/A	N/A	N/A	1.2.3.3.04	2421202	2024252900067	508,356
2.1.2.02.01.002	N/A	N/A	N/A	N/A	1.2.3.3.04	2823213	2024252900067	600,000
2.1.2.02.01.002	N/A	N/A	N/A	N/A	1.2.3.3.04	2922216	2024252900067	600,000
2.1.2.02.01.003	N/A	N/A	N/A	N/A	1.2.3.3.04	3261003	2024252900067	928,392
2.1.2.02.01.003	N/A	N/A	N/A	N/A	1.2.3.3.04	3693006	2024252900067	638,304
2.1.2.02.01.003	N/A	N/A	N/A	N/A	1.2.3.3.04	3899913	2024252900067	668,304
2.1.2.02.01.004	N/A	N/A	N/A	N/A	1.2.3.3.04	42931	2024252900067	868,520
2.1.2.02.01.004	N/A	N/A	N/A	N/A	1.2.3.3.04	43911	2024252900067	671,000
2.1.2.02.01.004	N/A	N/A	N/A	N/A	1.2.3.3.04	44515	2024252900067	900,000
2.1.2.02.01.004	N/A	N/A	N/A	N/A	1.2.3.3.04	44816	2024252900067	900,000
2.1.2.02.01.004	N/A	N/A	N/A	N/A	1.2.3.3.04	4299603	2024252900067	890,976
2.1.2.02.01.004	N/A	N/A	N/A	N/A	1.2.3.3.04	4481501	2024252900067	2,439,200
2.1.2.02.02.006	N/A	N/A	N/A	N/A	1.3.3.5.04	63393	2024252900067	6,721,808
2.1.2.02.02.006	N/A	N/A	N/A	N/A	1.3.3.5.04	64117	2024252900067	684,000
2.1.2.02.02.009	N/A	N/A	N/A	N/A	1.3.3.5.04	96910	2024252900067	7,381,338

8.- OBLIGACIONES.

OBLIGACIONES ESPECIFICAS: Además de incorporar como tales las establecidas en los artículos 4º y 5º de la Ley 80 de 1993, el Contratista se compromete a cumplir todas aquellas obligaciones que se deriven del clausulado del contrato, y que por su naturaleza y esencia se consideren imprescindibles para su correcta ejecución. Así mismo, se consideran obligaciones del Contratista

1. Desarrollar el objeto del contrato de conformidad con su naturaleza, los estudios previos, la propuesta presentada y las directrices impartidas por el IDERF.
2. Prestar los servicios logísticos integrales, técnicos y de apoyo cumpliendo a cabalidad con las características, oportunidad y condiciones técnicas estipuladas para cada evento o actividad programada en el Plan de Bienestar Social e Incentivos.
3. Garantizar y coordinar el servicio de transporte terrestre especial (ida y regreso) para el desplazamiento seguro de los servidores públicos del IDERF hacia los sitios donde se desarrollen las actividades externas (como paseos de día de sol), exigiendo que los vehículos cumplan con la normatividad legal de tránsito, seguros y habilitación vigentes.

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

4. Proveer de manera oportuna la totalidad de los servicios asociados a las jornadas de esparcimiento, incluyendo el ingreso a instalaciones, uso y ejecución de la programación recreativa acordada.
5. Garantizar estrictas condiciones de inocuidad, frescura y óptima calidad en la preparación y entrega de los refrigerios y alimentación, realizándola en los horarios y lugares establecidos. Si se presentan inconformidades, el contratista deberá reemplazarlos de manera inmediata.
6. Entregar electrodomésticos y bienes de incentivo completamente nuevos, originales, de marcas reconocidas en el mercado, y que cumplan a cabalidad con las fichas técnicas requeridas por la entidad.
7. Responder directamente por la garantía de los electrodomésticos entregados, obligándose a realizar el cambio por un equipo nuevo o la reparación idónea sin costo adicional para el IDERF, en un término no mayor a cinco (5) días hábiles contados a partir de la solicitud del supervisor.
8. Mantener los precios y tarifas ofrecidas en la propuesta durante toda la vigencia del contrato, sin que se generen cobros adicionales por mayores costos operativos.
9. Coordinar de manera oportuna con el supervisor la logística previa, durante y posterior a cada evento, entregando los informes de ejecución, listas de asistencia, registros fotográficos y soportes documentales.
10. Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato, la invitación pública, la oferta presentada y las normas legales aplicables.
11. Entregar los bienes y elementos en la cantidad, características, óptima calidad y de marcas reconocidas en el mercado. No podrán ser remanufacturados, retallados y/o reutilizables, total originalidad solicitada por la entidad en el estudio previo, oferta y aceptación de la misma.
12. El contratista asume el transporte y envío para la entrega de los bienes objeto del contrato bajo su cuenta y riesgo, sin que ello implique mayor valor o tiempo adicional para el cumplimiento del contrato, por lo cual el contratista asume los costos de transporte hasta la entrega real y material en el lugar estipulado y al funcionario responsable de su recibo.
13. Las demás que estén contenidas en invitación pública, la oferta presentada por el contratista o las que se deriven de la naturaleza del presente contrato.
14. Garantizar la confidencialidad y el manejo adecuado de los datos personales, registros fotográficos, listados de asistencia y material audiovisual recolectados durante la ejecución de las actividades, utilizándolos exclusivamente para los fines del contrato y dando cumplimiento a la normativa vigente sobre protección de datos personales (Ley 1581 de 2012), evitando su divulgación o uso no autorizado.
15. Garantizar que los productos que componen las anchetas sean de óptima calidad, de marcas reconocidas, con fechas de vencimiento amplias y vigentes, y debidamente empacados. En caso de detectarse productos en mal estado o próximos a vencer, el contratista deberá realizar el reemplazo inmediato.
16. Entregar los bonos de regalo o redimibles por el valor nominal exacto estipulado, asegurando que cuenten con una vigencia amplia para su uso, condiciones claras y validez en establecimientos comerciales reconocidos.
17. Garantizar la óptima calidad, frescura, presentación e inocuidad en los servicios de alimentación prestados en modalidad de restaurante (incluyendo la cena de fin de año institucional), asegurando menús de tres (3) tiempos (entrada, plato fuerte y postre/bebida) cuando aplique, con porciones adecuadas y temperatura correcta. El contratista coordinará de forma concertada con la entidad la logística de atención, disponibilidad del establecimiento y el servicio al personal.
18. Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato, la invitación pública, la oferta presentada y las normas legales aplicables.

OBLIGACIONES GENERALES:

1. Cumplir Constitución Política y las leyes de la República.

2. Entregar los elementos objeto del presente contrato en las condiciones establecidas en los estudios previos y la propuesta presentada.
3. Rendir y elaborar los informes, conceptos, estudios y demás trabajos que se le soliciten en desarrollo del contrato
4. Estar disponible cuando el Supervisor lo requiera.
5. Programar las actividades que deba desarrollar para el cumplimiento del objeto contratado.
6. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le imparta por parte del Supervisor del contrato los elementos objeto del presente contrato, hasta el lugar de destino final indicado. Los riesgos y eventualidades que se llegaren a presentar relacionados con el transporte de los mismos serán de responsabilidad exclusiva del CONTRATISTA, quien debe adoptar todas las medidas necesarias para garantizar la entrega oportuna y en óptimas condiciones de los elementos objeto de la presente contratación.
7. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y en trabamientos.
8. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho.
9. Mantener la reserva sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.
10. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo, si a ello hubiere lugar.
11. Responder por sus actuaciones y omisiones derivadas de la celebración del presente contrato y de la ejecución del mismo, de conformidad con lo establecido en las leyes 80 de 1993, 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios.
12. Estar afiliado a los sistemas de pensión, salud y riesgos profesionales, si a ello hubiere lugar.
13. Mantener actualizado su domicilio durante la vigencia del contrato y cuatro meses más y presentarse a la Alcaldía Municipal en el momento en que sea requerido.

OBLIGACIONES DEL IDERF:

1. Tramitar las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las obligaciones que hayan surgido como consecuencia de la suscripción del presente contrato.
2. Cancelar al CONTRATISTA el valor del contrato, en la forma y plazos estipulados.
3. Ejercer el control de la ejecución del contrato por intermedio del Supervisor.
4. Verificar la afiliación y pago oportuno y completo de los aportes a los sistemas de seguridad social integral en salud y pensión.

9.- REQUISITOS HABILITANTES:

La oferta que sea presentada para el presente proceso de Mínima Cuantía debe estar acompaña de los siguientes documentos:

A. REQUISITOS DEL ORDEN JURÍDICO.

1. Carta de presentación de la Oferta.
2. Certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio en original, dentro de los treinta (30) días anteriores al cierre (Para personas jurídicas debidamente registradas y renovadas).
3. Registro mercantil debidamente expedido o renovado dentro de los treinta (30) días anteriores al cierre (Para personas naturales).

4. Registro Único Tributario (RUT), donde se certifique el régimen al cual pertenece el oferente y que la actividad económica se relacione directamente con el objeto a contratar.
5. Copia de la cédula de ciudadanía del representante legal de la persona jurídica o de la persona natural proponente.
6. Certificado de antecedentes disciplinarios de la persona jurídica y del representante legal, o del proponente persona natural (Procuraduría General de la Nación).
7. Certificado de antecedentes judiciales del representante legal de la persona jurídica o del proponente persona natural (Policía Nacional).
8. Certificado de antecedentes fiscales de la persona jurídica y del representante legal, o del proponente persona natural (Contraloría General de la República).
9. Certificado de antecedentes del Registro Nacional de Medidas Correctivas del representante legal de la persona jurídica o del proponente persona natural (Policía Nacional - RNMC).
10. Certificado de Registro de Deudores Alimentarios Morosos (REDAM) del representante legal o de la persona natural proponente.
11. **Para personas jurídicas:** Certificación expedida por el revisor fiscal (cuando este exista según la ley) o por el representante legal, que acredite estar al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensión, riesgos laborales) y parafiscales (SENA, ICBF, Cajas de Compensación), en cumplimiento del artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
    Para personas naturales: Certificación o soportes que acrediten la afiliación y el pago al día de los aportes al sistema de seguridad social integral (salud y pensión), de conformidad con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 41 de la Ley 80 de 1993.
12. Documento de constitución de consorcio o unión temporal, en caso de que la oferta se presente bajo alguna de estas formas asociativas, con indicación de las reglas de participación y porcentaje de ejecución.

B. REQUISITOS DEL ORDEN TECNICO

EXPERIENCIA DEL PROPONENTE: El proponente deberá acreditar la ejecución y cumplimiento de máximo dos (2) contratos celebrados junto con su acta de liquidación o de recibo final.

Las certificaciones podrán ser expedidas por entidades públicas o privadas. En caso de entidades públicas, la certificación deberá suscribirla el respectivo ordenador del gasto o el funcionario autorizado.

Si corresponde a entidades privadas, la certificación deberá suscribirla el representante legal, contador, o el revisor fiscal si es el caso, o por la persona competente o designada para tal fin por parte del contratante.

Idoneidad: El objeto de las certificaciones aportadas debe estar relacionado con la *prestación de servicios logísticos, organización de eventos, jornadas de integración, banquetes o suministros integrales para actividades institucionales o recreativas*.

Cuantía: La suma del valor de las certificaciones aportadas debe ser igual o superior al **100% del Presupuesto Oficial** expresado en SMLMV a la fecha de terminación del contrato.

Verificación de Veracidad: La entidad se reserva el derecho de verificar directamente ante los contratantes la autenticidad de los documentos, contratos y certificaciones aportadas. La detección de inconsistencias, inexactitudes o alteraciones dará lugar al RECHAZO inmediato de la oferta, sin perjuicio de las acciones legales, administrativas y penales a que haya lugar.

CAPACIDAD TÉCNICA DEL PROPONENTE: El proponente deberá adjuntar a su oferta una **declaración juramentada / carta de compromiso suscrita por el representante legal**, mediante la cual manifieste explícitamente que cuenta y dispondrá de:

A. Personal para Suministro de Alimentos: El contratista deberá garantizar que los alimentos y refrigerios sean transportados en vehículos o contenedores aptos para tal fin (cavas térmicas, recipientes herméticos y material grado alimentario), asegurando la conservación de la temperatura, frescura, calidad e inocuidad desde su punto de origen hasta su entrega final al interior de la entidad.

Verificación: El proponente deberá adjuntar con su oferta (o como requisito previo a la suscripción del acta de inicio) el **certificado o curso de manipulación de alimentos vigente** del personal que realizará la manipulación, entrega y distribución de los productos en las instalaciones del IDERF.

B. Transporte y Movilidad: El proponente deberá garantizar el servicio de transporte necesario para el cumplimiento de las actividades del objeto contractual. Para tal efecto, presentará:

1. Copia de la **licencia de conducción vigente** de los conductores asignados al servicio, en la categoría correspondiente al tipo de vehículo.
2. Consulta en el sistema SIMIT donde se evidencie que los conductores asignados cuentan con **licencia de conducción en estado activo y sin suspensiones o cancelaciones vigentes** que les impidan la conducción de vehículos automotores.

CAPACIDAD OPERATIVA DEL PROPONENTE: El proponente deberá adjuntar a su oferta una **declaración juramentada / carta de compromiso suscrita por el representante legal**, mediante la cual manifieste explícitamente que cuenta y dispondrá de:

1. Medios de transporte idóneos y en condiciones óptimas de seguridad y operatividad para el traslado de personal, insumos y equipos a los escenarios urbanos o rurales que defina el IDERF.
2. Equipos técnicos, logísticos, mobiliario y herramientas necesarias para el montaje, logística y ejecución integral de las jornadas de integración, eventos e incentivos institucionales.
3. Capacidad de respuesta oportuna para garantizar la entrega de los bienes y suministros en los lugares, fechas y horarios indicados por el Instituto.

9.2- PROPUESTA ECONÓMICA.

De conformidad y teniendo en cuenta que el objeto a contratar se cuantificó el presupuesto oficial estimado para la contratación asciende hasta la suma de **TREINTA Y DOS MILLONES DE PESOS($32.000.000) M/CTE**, **INCLUIDO IVA, RETENCIONES Y DEMAS IMPUESTOS DE LEY**, así como todos los costos directos, indirectos, tasas, contribuciones y demás impuestos de ley que afecten la normal ejecución del contrato, por lo que esta entidad para la vigencia 2026, estableció hasta la suma de **CUARENTA Y NUEVE MILLONES VEINTICINCO MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y UN PESOS M/CTE ($49.025.340) INCLUIDO IVA Y DEMAS IMPUESTOS Y RETENCIONES DE LEY**, por lo cual la selección del contratista es por la modalidad de contratación de mínima cuantía, de acuerdo con lo señalado en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, reglamentada por el Decreto 1082 de 2015.

Presupuesto

ITEM	DETALLE	CANT	VR. UNITARIO	IVA	VALOR TOTAL CON IVA
DIA DEL GENERO	**1. DESAYUNOS**				
1.1	Desayuno: Mesa Saludable y Fit: Yogur griego, bowls de açaí o pitaya, granola artesanal, semillas (chía, linaza), brochetas de fruta fresca y variedad de frutos secos.	1	41,194	7,827	49,021
1.2	Un sándwich en pan artesanal (croissant, brioche o baguettina con jamón serrano/pavo, queso madurado y rúgula), un parfait de yogur con frutas, un mini muffin y un jugo natural.	1	43,618	8,287	51,905
1.3	Barra de Arepas o Tacos Matutinos, Arepitas o tortillas calientes acompañadas de variedad de rellenos (queso artesanal, carne desmechada, pollo, huevos pericos, guacamole, hogao).	1	32,713	6,215	38,928
1.4	Arepitas de queso o arepitas de choclo, acompañadas de una barra de rellenos salados: carne desmechada, pollo en salsa suave, hogao tradicional, queso costeño/campesino, guacamole y pericos (huevos revueltos con tomate y cebolla).	1	32,713	6,215	38,928
	2. BEBIDAS				
2.1	Chocolate Tradicional: Caliente y espumoso, elaborado con leche Vaso de 9 onz	1	10,904	2,072	12,976
2.2	Infusiones y Aromáticas Artesanales: Agua caliente con hierbas frescas (manzanilla, menta, limonaria) y frutos rojos o amarillos deshidratados para preparar infusiones al gusto. Vaso de 9 onz	1	10,299	1,957	12,256
2.3	jugos tropicales: Fruto de la pasión (maracuyá/gulupa), mango-maracuyá o lulo, balanceados para acompañar platos salados como arepas y tacos. Vaso de 9 onz	1	12,722	2,417	15,139
2.4	Jugo natural de mandarina o naranja. Vaso de 9 onz	1	10,904	2,072	12,976
2.5	Limonada de Coco o Limonada de Hierbabuena Vaso de 9 onz	1	12,116	2,302	14,418
2.6	Limonada Cerezada Clásica: Base de jugo fresco de limón, cerezas marrasquino (o pulpa natural de cereza) maceradas, hielo granizado y un toque sutil de almíbar. Vaso de 9 onz	1	14,539	2,762	17,301
	3. REFRIGERIOS				
3.1	Copa o vaso de fruta picada (papaya, melón, mango, fresa, banano) con queso campesino rallado, crema de leche o yogur natural al gusto y toque de granola.	1	17,569	3,338	20,907
3.2	Pinchos de frutas mixtas servidos con pequeños vasos de dip de yogurt de vainilla o chocolate amargo.	1	15,751	2,993	18,744
3.3	Cubo de brownie servido tibio sobre una base o recipiente térmico con una bola de helado encima	1	18,780	3,568	22,348

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

3.4	Perro base con salchicha (americana o de pavo) y pan caliente, para que cada persona agregue tocineta, queso fundido, ripio de papa, jalapeños, maicitos, guacamole, cebolla picada y variedad de salsas, acompañamiento platanitos verdes o papas casco.	1	25,444	4,834	30,278
3.5	Hamburguesa: Pan brioche, carne jugosa, queso cheddar, cebolla caramelizada y tocineta, servida en empaque individual para mayor comodidad, acompañamiento platanitos verdes o papas casco.	1	29,078	5,525	34,603
3.6	Waffle con una bola generosa de helado de vainilla artesanal, frutos rojos o macadamia y encima con Frutas Frescas: Fresas en rodajas, banano en rodajas y arándanos frescos sobre la superficie, Salsas a Elección: Hilos de crema de avellanas (Nutella), arequipe/dulce de leche o reducción casera de frutos rojos.	1	25,444	4,834	30,278
3.7	Sándwich Cubano:Pan suave prensado a la plancha con mantequilla, relleno de pernil de cerdo asado (o carne desmechada suave), jamón cocido, queso tipo suizo o mozzarella derretido, pepinillos encurtidos y mostaza amarilla tradicional,acompañamiento platanitos verdes o papas casco.	1	29,078	5,525	34,603
4. DETALLES					
4.1	Ventiladores 3 en 1 Ancho 50 cm Alto 50 cm Profundidad 31 cm Tipo de panel de control Digital Tipo de ventilador 3 en 1 Diámetro de giro 90 Color Negro Cuenta con control remoto Si Cuenta con oscilación Si Cuenta con temporizador No Cuenta con aspersor de agua No Cantidad de aspas 6 Número de velocidades 4 Voltaje 120 Potencia nominal90 Alimentación Eléctrica Fabricante Modelo Ultra Silence Force Control 2en1 Garantía 2 años,	1	400,500	76,095	476,595
DIA DE LA SECRETARIA	**5. DETALLES**				
5.1	Bono regalo dia de la secretaria para cada funcionario redimible almacenes de cadena por valor de $ 50.000	1	66,750	12,683	79,433
CELEBRACIÓN CUMPLEAÑOS PERSONAL DE PLANTA	**6. DETALLES**				
6.1	Bono regalo cumpleaños para funcionario redimible almacenes de cadena por valor de $ 50.000	1	66,750	12,683	79,433
DÍA DE LA FAMILIA	**7. LOGISTICA, DESAYUNO, REFRIGERIO, ALUMUERZO DEL DIA**				
7.1	Dia Sol: Pasadía Parque Acuático Lagosol con transporte vía fusagasugá-Girardot, y ruta girardot-fusagasugá transporte adultos y niños	1	128,160	24,350	152,510
7.2	Almuerzo: Menú del dia acompañado de bebida	1	48,464	9,208	57,672
7.3	Refrigerio mañana: hamburguesa de res a la parrilla complementada con pan artesanal hecho en casa, queso derretido, papas a la francesa y gaseosa.	1	30,290	5,755	36,045

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

7.4	Refrigerio tarde: combo de pizza con champiñones (pizza artesanal de masa fresca con pollo sazonado, queso derretido y champiñones frescos que te conquistarán en cada porción. Incluye gaseosa).	1	33,925	6,446	40,370
7.5	Dia Sol: Cafam Melgar con transporte vía fusagasugá-Girardot, y ruta girardot-fusagasugá transporte adultos y niños, Montaña Rusa Acuática, déjate llevar por la Piscina de Olas, disfruta las piscinas familiares, el Barco Pirata, los toboganes infantiles para los más peques y los toboganes extremos	1	149,520	28,409	177,929
7.6	Refrigerio mañana: hamburguesa de res a la parrilla complementada con pan artesanal hecho en casa, queso derretido, papas a la francesa y gaseosa.	1	30,290	5,755	36,045
7.7	Almuerzo: Menú del dia acompañado de bebida	1	48,464	9,208	57,672
7.8	Refrigerio tarde: combo de pizza con champiñones (pizza artesanal de masa fresca con pollo sazonado, queso derretido y champiñones frescos que te conquistarán en cada porción. Incluye gaseosa).	1	33,925	6,446	40,370
7.9	Dia Sol: Hotel Bosques -colbsusidio con transporte vía fusagasugá-Kilómetro 125 – Girardot , y ruta girardot-fusagasugá transporte adultos y niños con acceso a Montaña Rusa Acuática, déjate llevar por la Piscina de Olas, disfruta las piscinas familiares, el Barco Pirata, los toboganes infantiles para los más peques y los toboganes extremos	1	162,870	30,945	193,815
7.1	Refrigerio mañana: hamburguesa de res a la parrilla complementada con pan artesanal hecho en casa, queso derretido, papas a la francesa y gaseosa.	1	30,290	5,755	36,045
7.11	Almuerzo: Menú del dia acompañado de bebida	1	48,464	9,208	57,672
7.12	Refrigerio tarde: combo de pizza con champiñones (pizza artesanal de masa fresca con pollo sazonado, queso derretido y champiñones frescos que te conquistarán en cada porción. Incluye gaseosa).	1	33,925	6,446	40,370
7.13	Dia Sol: Hotel Peñalisa-colbsusidio con transporte vía fusagasugá-Kilómetro 125 – Girardot , y ruta girardot-fusagasugá transporte adultos y niños con acceso a bolera, psicina	1	170,880	32,467	203,347
7.14	Refrigerio mañana: hamburguesa de res a la parrilla complementada con pan artesanal hecho en casa, queso derretido, papas a la francesa y gaseosa.	1	30,290	5,755	36,045
7.15	Almuerzo: Menú del dia acompañado de bebida	1	48,464	9,208	57,672

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

7.16	Refrigerio tarde: combo de pizza con champiñones (pizza artesanal de masa fresca con pollo sazonado, queso derretido y champiñones frescos que te conquistarán en cada porción. Incluye gaseosa).	1	33,925	6,446	40,370
DÍA DE LA FAMILIA	**8. DETALLES**				
8.1	Freidora de Aire Digital, 6L de Capacidad,Recubrimiento, DiamondForce, con Ventana y Luz Interna, 10 Programas Automáticos, CKSTAF60WDDF Capacidad: 6 litros, ideal para cocinar un pollo entero de hasta 2.7 kg, Potencia: 1700 Watts, Tecnología: Revestimiento DiamondForce, hasta 12 veces más resistente a rayaduras y 15 veces más fácil de limpiar que otros antiadherentes, Conveniencia: Ventana de supervisión y luz interior para controlar el proceso sin abrir la canasta, Programas: 10 preconfigurados para papas fritas, alitas, carnes, postres, deshidratar y más, Seguridad: Recordatorio automático para agitar o voltear los alimentos a mitad de la cocción.	1	640,800	121,752	762,552
8.2	Barril Baby 10 A 12 Lb Acero Inoxidable Barril Ahumador Baby Fabricado en acero inoxidable con capacidad de 10 a 12 libras de carne Incluye: Set por 6 Ganchos 1 Halador Parrilla abatible Carbonera Termómetro Incorporado Destapador Incorporado Válvula Reguladora Incorporada en la tapa.	1	640,800	121,752	762,552
8.3	Maquina cafetera Expreso - Voltaje: 110V, La potencia de 1100 W permite alcanzar la temperatura necesaria para el ciclo de extracción en menos tiempo, El tanque de 1.5 L de capacidad permite preparar hasta 10 tazas de café sin necesidad de rellenar el depósito, La presión de 15 bares garantiza la extracción de aceites y aromas mediante el uso de café molido comercial. El sistema de doble boquilla permite servir dos tazas de café expreso simultáneamente para optimizar el tiempo, La función de emisión de vapor con perilla de control manual permite generar espuma para bebidas tipo capuchino.Los botones programables permiten seleccionar entre la preparación de una o dos tazas de café de forma automática	1	560,700	106,533	667,233
8.4	Máquina Gasificadora De Agua Misodamix Carbonatadora Máquina para gasificar agua Una botella de un 1 Litro, plástica reutilizable por más de 3 años, Libre de BPA y con tapa de sello hermético para preservar los líquidos con gas por largo tiempo, Un cilindro de carbonatación con contenido de CO2 de 60L. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Tipo: Máquina para gasificar agua Capacidad: 60 Litros, Dimensión: 24 x 13 x 42 cm Material: Plástico + Acero inoxidable, Color: Negro Plateado	1	453,900	86,241	540,141
DIA DEL SERVIDOR PUBLICO	**9.REFRIGERIOS**				
9.1	Copa o vaso de fruta picada (papaya, melón, mango, fresa, banano) con queso campesino rallado, crema de leche o yogur natural al gusto y toque de granola.	1	17,569	3,338	20,907

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

9.2	Pinchos de frutas mixtas servidos con pequeños vasos de dip de yogurt de vainilla o chocolate amargo.	1	15,751	2,993	18,744
9.3	Cubo de brownie servido tibio sobre una base o recipiente térmico con una bola de helado encima	1	18,780	3,568	22,348
9.4	Perro base con salchicha (americana o de pavo) y pan caliente, para que cada persona agregue tocineta, queso fundido, ripio de papa, jalapeños, maicitos, guacamole, cebolla picada y variedad de salsas, acompañamiento platanitos verdes o papas casco.	1	25,444	4,834	30,278
9.5	Hamburguesa: Pan brioche, carne jugosa, queso cheddar, cebolla caramelizada y tocineta, servida en empaque individual para mayor comodidad, acompañamiento platanitos verdes o papas casco.	1	29,078	5,525	34,603
9.6	Waffle con una bola generosa de helado de vainilla artesanal, frutos rojos o macadamia y encima con Frutas Frescas: Fresas en rodajas, banano en rodajas y arándanos frescos sobre la superficie, Salsas a Elección: Hilos de crema de avellanas (Nutella), arequipe/dulce de leche o reducción casera de frutos rojos.	1	25,444	4,834	30,278
9.7	Sándwich Cubano:Pan suave prensado a la plancha con mantequilla, relleno de pernil de cerdo asado (o carne desmechada suave), jamón cocido, queso tipo suizo o mozzarella derretido, pepinillos encurtidos y mostaza amarilla tradicional,acompañamiento platanitos verdes o papas casco.	1	29,078	5,525	34,603
DIA DEL SERVIDOR PUBLICO	**10.ALMUERZOS**				
10.1	Plato Principal: Pechuga a la parrilla en salsa de champiñones o finas hierbas y corte de carne de res (baby beef o chato) o lomo de cerdo en salsa maracuyá, 250 GRAMOS DE PROTEINA Acompañamientos: Papas casco horneadas con romero o papa rellena con queso, y mazorca tierna a la parrilla. Ensalada: Ensalada fresca de lechuga hidroponica, fresas o mangos en cubos, queso azul/feta, nueces garrapiñadas y vinagreta de mostaza y miel./ Limonada Cerezada (Tradicional o con Soda), Limonada de Mango Biche: Opción cítrica y tropical con un toque salado en el borde del vaso.	1	78,754	14,963	93,717

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

10.2	Plato Principal: Medallón de lomo fino en salsa Poivre (pimienta verde) o vino tinto, o pechuga napolitana gratinada con mozzarella y pomodoro.250 GRAMOS DE PROTEINA Acompañamientos: Fettuccine o penne en salsa Alfredo/pesto y pan baguette con mantequilla de ajo y finas hierbas. Ensalada: Ensalada Caprese (tomate, mozzarella fresca, albahaca y vinagre balsámico) o ensalada césar clásica con crutones caseros.7imonada Cerezada (Tradicional o con Soda), Limonada de Mango Biche: Opción cítrica y tropical con un toque salado en el borde del vaso.	1	82,389	15,654	98,043
10.3	Plato Principal: Cañón de cerdo en salsa de uchuvas o sobrebarriga al horno en salsa criolla especial. Acompañamientos: Arroz con frutos secos (o arroz silvestre) y plátano tentación (asado con queso y bocadillo). Ensalada: Ensalada de aguacate, maíz tierno, cilantro y cebolla morada encurtida con limón/imonada Cerezada (Tradicional o con Soda), Limonada de Mango Biche: Opción cítrica y tropical con un toque salado en el borde del vaso.	1	75,119	14,273	89,392
DIA DEL SERVIDOR PUBLICO	**10.4. COCTELES SIN ALCOHOL**				
10.4.1	Sangría Sin Alcohol (Fruit Punch Especial): Base de infusión concentrada de frutos rojos, soda, pedazos de manzana, fresa, naranja y un toque de sirope.	1	18,174	3,453	21,626
10.4.2	Mojito de Frutos Rojos / Amarillos Sin Alcohol: Agua con gas, zumo de limón, hojas de hierbabuena maceradas y pulpa de maracuyá o frutos rojos.	1	19,386	3,683	23,069
10.4.3	Base de infusión de frutos rojos y soda, cargada de trozos de manzana roja, fresas y cerezas frescas enteras para comer al final con la cuchara o pitillo.	1	19,386	3,683	23,069
10.4.4	Soda Saborizada Artesanal: Agua con gas combinada con reducciones caseras de frutos amarillos (mango, maracuyá, gulupa) o lychee.	1	16,963	3,223	20,185
DIA DEL SERVIDOR PUBLICO	**11. DETALLES (obsequios institucionales).**		-	-	-
11.1	Mug / Bote Térmico de Acero Inoxidable: Botella o vaso térmico de doble pared (mantiene bebidas frías o calientes por horas), grabado con el logo de la entidad. Muy práctico para la jornada laboral diaria.	1	100,125	19,024	119,149
11.2	Batería Externa (Power Bank) o Cargador Inalámbrico: Dispositivo portátil compacto y elegante, ideal para funcionarios en constante movilidad o trabajo de campo.	1	146,850	27,902	174,752

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

11.3	Sombrilla / Parasol Institucional: Parasol de buena estructura o sombrilla ejecutiva antirráfaga, un detalle sumamente práctico y apreciado para jornadas al aire libre.	1	146,850	27,902	174,752
11.4	Bonos de Experiencia o Bienestar: Bonos de regalo para pases de cine, día de spa o bonos de librerías/almacenes para libre elección del funcionario.	1	106,800	20,292	127,092
11.5	Kit de Cuidado y Escritorio: Libreta/agenda ejecutiva institucional de pasta dura ecológica con bolígrafo metálico de lujo, acompañada de crema de manos o gel antiséptico personalizado.	1	120,150	22,829	142,979
11.6	Mug / Bote Térmico de Acero Inoxidable: Botella o vaso térmico de doble pared (mantiene bebidas frías o calientes por horas), grabado con el logo de la entidad. Muy práctico para la jornada laboral diaria.	1	100,125	19,024	119,149
11.7	Camiseta tipo polo de dotación Administrativa Pechera con tres botones, cuellos y puños tejidos tono a tono, Refuerzo en el cuello con tela oxford, Bordado de la imagen corporativa	1	80,100	15,219	95,319
12. DIA DEL NIÑO					
12.1	Pasadía niño en Parque Makute -Via la mesa (INCLUIDA ENTRADAS DE AVENTURA, Plan Deluxe: fruta cuerdas altas y desafíos en agua y tierra. > Tobogán Aquaplash > Aquaventura > Canopy > Puentes Colgantes > Rapel > Circuito de alturas > Seguro	1	153,525	29,170	182,695
12.2	Pasadía niño en Parque Makute -Via la mesa (INCLUIDA ENTRADAS DE AVENTURA, Plan Makaira: Vive cuerdas altas, Bicicletas Aéreas y nuestras pistas de desafíos en agua y tierra) > Bicis aéreas > Tobogán Aquaplash > Puentes Colgantes > Aquaventura > Canopy > Circuito de alturas > Tobogán Arcoíris > Seguro	1	166,875	31,706	198,581
12.3	Servicio de transporte de Fusagasugá a via la mesa x persona ida y vuelta (adultos y niño)	1	40,050	7,610	47,660
12.4	Desayuno: caldo de carne acompañado de huevos revultos,pan y bebida opcion 1	1	25,444	4,834	30,278
12.5	cereal con yogurth acompañado de huevos revueltos pan, porcion de fruta y bebida opcion 2	1	26,655	5,064	31,719
12.6	REFRIGERIO: Hamburguesa de Res acompañada de papa a la francesa y limonada de panela	1	27,867	5,295	33,161

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

12.7	Alumerzo: Opcion 1 frijolada acompañado de arroz blanco, carne molida, huevo frito, chorixo, patacon, porcion de aguacate y limonada de panela	1	35,136	6,676	41,812
12.8	Alumerzo: Opcion 2 parrillada carne asada, pierna pernil dorada, chorizo, morcilla, platano maduro, papa slaada, porción de aguacate	1	43,618	8,287	51,905
12.9	Almuerzo: Menú del dia acompañado de bebida	1	32,713	6,215	38,928
12.10	Opcional a concertar con el parque puede ser helado con brawnie, perro caliente, hamburguesa, pizza	1	23,021	4,374	27,394
12.11	Maleta Bolso Deportivo Gimnasio Tela Impermeable Equipaje Viajes Su diseño multifuncional y versatilidad para llevarla de tres formas distintas te permite adaptarla a cualquier actividad, lo que la convierte en una opción perfecta para el estilo de vida dinámico y activo/ Material: Lona de nylon y poliéster. -Dimensiones: 50 cm x 26 cm x 13 cm. -Capacidad: 20,6 litros. -Peso máximo soportado: 15-20 kg. -Compartimento lateral exclusivo para zapatos. -Impermeable, resistente a lluvia y derrames. -Correa extraíble y ajustable. -Bolsillos internos y externos con cremallera. -5 compartimentos con cierre. -3 formas de uso: bolsa cruzada, maleta o mochila. -Resistente al desgaste diario. -Ideal para gimnasio, viajes cortos y uso diario.	1	126,825	24,097	150,922
12.12	Maleta deportiva compacta de 55 L Kipsta Essential - Negro, Azul, Rojo	1	153,525	29,170	182,695
13. CENA NAVIDEÑA					
13.1	Modalidad y Montaje: Mesa única unificada (tipo imperial o redonda ampliada) para promover la conversación cercana entre todos los asistentes.	1	427,200	81,168	508,368
13.2	Recepción, entrega de identificadores/escarapelas y copa de bienvenida.	1	24,232	4,604	28,836
13.3	Cena navideña formal de 3 tiempos (Servicio a la mesa).	1	151,450	28,775	180,225
13.4	Actividad de integración ("Amigo Secreto", trivia de memoria institucional del año o Muro de los Deseos).	1	400,500	76,095	476,595
13.5	Menú Opción 1: Crema de champiñones al jerez o Ensalada de peras glaseadas con queso de cabra y frutos secos. Plato Principal: Lomo de cerdo en reducción de ciruelas y vino tinto (o pechuga rellena de frutos secos) acompañado de arroz silvestre/al ajonjolí y papas baby al romero. Postre: Natilla gourmet con salsa de frutos rojos y buñuelos artesanales o Tarta Tatin de manzana. Bebidas: Copa de vino para brindis sin alcohol, jugos naturales y café/infusión al finalizar.		157,508	29,926	187,434

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

13.6	Aforo y Exclusividad: Contar con capacidad para atender de manera unificada a un grupo de 13 personas en una misma mesa o zona reservada que permita el desarrollo de actividades institucionales y culturales.	1	560,700	106,533	667,233
13.7	Línea de Menú Requerida: Menú de tres tiempos (Entrada, Plato Fuerte a base de carnes a la parrilla, aves o pastas artesanales, y Postre gourmet) acompañado de bebida natural, copa de brindis sin alcohol y café digestivo.Opción 1 (Carnes a la parrilla): Lomo de res / corte a la parrilla con acompañamientos. Opción 2 (Aves): Medallón o pechuga de pollo en salsa especial con acompañamientos. Opción 3 (Pastas artesanales): Pasta italiana (Fettuccine, Penne o Lasaña) en salsa artesanal con acompañamientos. **Nota:El proveedor deberá poner a disposición de la entidad una carta r con mínimo tres (3) alternativas de plato fuerte de igual nivel gastronómico y costo unitario, las cuales deberán incluir:**	1	157,508	29,926	187,434
13.8	Servicio de Acompañamiento Musical en Vivo (Saxofón): Suministro e interpretación musical en vivo para la ambientación del evento institucional, con las siguientes características técnicas y operativas:Instrumentista: Un (1) músico profesional instrumentista de saxofón (alto, tenor o soprano).Un (1) set de interpretación musical en vivo de mínimo sesenta (60) a noventa (90) minutos continuos (o dividido en dos tandas durante la recepción y la cena).	1	1,869,000	355,110	2,224,110
13.9	Reconocimiento Personalizado y Memoria Institucional, Placa o Trofeo en Acrílico / Madera Fina: Un detalle elegante grabado con el nombre del funcionario, el logo institucional y una frase de agradecimiento por su gestión y compromiso durante la vigencia.	1	126,825	24,097	150,922
14. ANCHETA NAVIDEÑA					
14.1	costillas cerdo ahumado x 1000 gr (Marca reconocida)	1	74,760	14,204	88,964
14.2	Tabla mix Madurados 200 g / 7 oz (marca reconocida)	1	53,400	10,146	63,546
14.3	Pavo relleno x 1500 gr (marca reconocida)	1	130,830	24,858	155,688
14.4	Antipasto con Atún 360 gr (marca reconocida)	1	37,380	7,102	44,482
14.5	Salchicha Ranchera X 480gr	1	32,040	6,088	38,128
14.6	Chorizo coctelero tradicional antioqueño 520 gr	1	29,370	5,580	34,950
14.7	chicharroncitos tocino de cerdo 500gr	1	33,375	6,341	39,716
14.8	Ancheta Antojo Navideño Queso Holandésx 250 gr + Arequipe Dulce De Leche x 220 gr undefined	1	45,390	8,624	54,014
14.9	panetón pan artesano choco avellana (450 gr)	1	61,410	11,668	73,078
14.10	Termo Café-To-Go mug-12onz (logo iderf)	1	48,060	9,131	57,191
14.11	Chocolate CHOCOBREAK relleno de avellana y maní x 168g	1	24,030	4,566	28,596
14.12	Chocolate SOL pastillas de cocoa (400 gr)	1	29,370	5,580	34,950

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

14.13	Cappuccino vainilla x270 g	1	32,040	6,088	38,128
14.14	Mix Fantastic x 300g (Maní caramelizado con Chía Maní salado Maiz Salado Arandanos con Chocolate Almendra salada Semillas de Calabaza	1	38,715	7,356	46,071
14.15	Mix de Frutas deshidratada (Six Pack de 25g) Uchuva - Piña -Banano - Mango	1	33,375	6,341	39,716
14.16	Galleta Navidad Moments Fancy Cookies x 312 gr	1	38,715	7,356	46,071
14.17	Duraznos en Almíbar Enteros 520 g	1	20,693	3,932	24,624
14.18	Coctel de Uva Espumante Sin Alcohol x 750 mL	1	38,715	7,356	46,071
14.19	Caja plástica con tapa, transparente, 39x28x28 cm/22 l	1	48,060	9,131	57,191
TOTAL			**11,127,417**	**2,114,209**	**13,241,626**

Nota 1. EL IDERF cancelará únicamente los servicios prestados efectivamente por el contratista, es decir que se estipula el valor del contrato por **TREINTA Y DOS MILLONES DE PESOS ($32.000.000) M/CTE, INCLUIDO IVA, RETENCIONES Y DEMAS IMPUESTOS DE LEY.**

Nota 2. Las propuestas presentadas en los valores unitarios y totales NO podrán superar los valores de referencia establecidos en la presente invitación.

Nota 3. El valor para evaluar las propuestas se ha establecido en precios unitarios, con un valor total de **TRECE MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y UN MIL SEISCIENTOS VEINTISEIS PESOS M/CTE ($13.241.626)**

Nota 4. El contratista asumirá todos los impuestos, tasas y contribuciones y deben estar discriminados tanto en la invitación como en las facturas presentadas a la entidad.

NOTAS ACLARATORIAS Y CONDICIONES TÉCNICO-TRIBUTARIAS DEL PROCESO:

1. **Prohibición de Alteración de la Ficha Técnica y Documental**

Se advierte a los interesados y proponentes que **la ficha técnica, formatos y condiciones mínimas establecidas en el presente proceso de mínima cuantía son de carácter obligatorio e inalterable**. Cualquier modificación, adición, enmienda, supresión o alteración de los textos, especificaciones técnicas o formatos suministrados por la entidad en los pliegos de condiciones y sus anexos, dará lugar al **rechazo inmediato de la oferta**, sin perjuicio de las acciones administrativas, disciplinarias y penales a que haya lugar en caso de detectarse falsedad o alteración material de documentos.

2. Aclaración sobre la No Obligación de Declarar Renta

En concordancia con las normas tributarias y los requisitos habilitantes de orden financiero, en caso de que el proponente **no esté obligado a declarar renta**, deberá manifestarlo expresa, formal y voluntariamente mediante comunicación escrita suscrita bajo gravedad de juramento (la cual se entienden surtida con la presentación de la oferta).

Advertencia: La omisión de esta manifestación o la presentación extemporánea de la misma, cuando a ello hubiere lugar, podrá afectar sustancialmente la evaluación financiera y **conllevar al rechazo de la propuesta o la imposibilidad de continuar con el proceso de adjudicación**, al no poder acreditar de manera fehaciente su situación tributaria frente a la entidad.

3. Nota Aclaratoria sobre el Impuesto Nacional al Consumo (Servicio Logístico Mixto)

De conformidad con la naturaleza jurídica del objeto contractual, el cual corresponde a la **prestación de servicios logísticos integrales, técnicos y de apoyo** (que involucran una pluralidad de actividades mixtas orientadas a la ejecución de eventos, jornadas de integración e incentivos institucionales de manera global y no un servicio aislado de *catering* o restaurante), se aclara que el presente proceso contractual **NO ESTÁ SUJETO AL IMPUESTO NACIONAL AL CONSUMO (INC)**.

Lo anterior encuentra sustento doctrinal y normativo en los lineamientos de la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales – DIAN (aplicables a la integralidad de los eventos complejos), donde los servicios logísticos mixtos e integrales que agrupan diversos componentes organizacionales se enmarcan bajo las reglas generales de contratación y tributación de servicios, descartando la aplicación fraccionada del impuesto al consumo de que trata el artículo 512-1 del Estatuto Tributario, toda vez que no constituye un servicio exclusivo de cafetería, cantina o *catering*.

10.- GARANTIAS.

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 7 de la ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, el contratista se obliga a constituir en favor del **INSTITUTO MUNICIPAL DEL DEPORTE, LA RECREACIÓN, EL APROVECHAMIENTO DEL TIEMPO LIBRE, LA EDUCACIÓN EXTRAESCOLAR Y LA EDUCACIÓN FÍSICA DE FUSAGASUGÁ**, una garantía única expedida por una compañía de seguros o en una entidad bancaria legalmente autorizada por la Superintendencia Financiera, la cual deberá amparar los siguientes riesgos.

Tipo o clase de garantía	Cobertura o niveles de amparo	Valores	Vigencia	Cobertura o amparo exigido	
				SI	NO
Póliza de seguro	Cumplimiento	10% del valor del contrato	Termino de vigencia del contrato y seis (06) meses más	X	
	Calidad del servicio	10% del valor del contrato	Termino de vigencia del contrato y seis meses (06) más	x	
	calidad y correcto funcionamiento de los bienes.	10% del valor del contrato	Termino de vigencia del contrato y seis meses (06) más.	X	

En caso de que haya necesidad de adicionar, prorrogar o suspender la ejecución del contrato resultante, el contratista se obliga a modificar la garantía única de acuerdo con las normas legales vigentes.

El contratista deberá mantener vigente la garantía única y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de su constitución. El IDERF podrá solicitar a la aseguradora la prórroga o modificación de las pólizas a cargo del contratista, cuando este se negare a hacerlo, valor que se descontará de las sumas a él adeudadas.

11. PRESENTACION DE OFERTAS.

Las ofertas deben ser presentadas de acuerdo a lo establecido en el anexo 1 cronograma de actividades de la presente convocatoria.

11.1.- El oferente deberá cargar la oferta en el día indicado y antes de la hora señalada para el cierre del proceso (ver anexo 1) en la plataforma SECOP II, no se admitirán propuestas que no hayan sido cargadas en el sistema de la plataforma SECOP II.
11.2.- El interesado deberá cargar su oferta previo el diligenciamiento del (Formato Anexo 2), registrándose de acuerdo con las instrucciones impartidas para el efecto, en la plataforma SECOP II.
11.3.- La hora se verificará, teniendo en cuenta la información que registre la plataforma SECOP II.
11.4.- Se entiende como día de cierre, el último día de entrega de propuestas según hora establecida en el respectivo cronograma.
11.5.- Con posterioridad a la respectiva audiencia de cierre se procederá a la Evaluación

12. VERIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE ESCOGENCIA

Los factores de escogencia en este proceso se desarrollarán conforme a los criterios del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, el Decreto 1082 de 2015 modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021, por ende, el ofrecimiento más favorable a la entidad será aquella que presente el menor precio, siempre que cumpla con los requisitos habilitantes.

12.1.- VERIFICACION DE LA OFERTA ECONOMICA Y ESCOGENCIA

La entidad escogerá la oferta económica que haya presentado el menor precio. (Según procedimiento del art. 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021).

Nota: En caso de presentarse errores aritméticos en la oferta objeto de evaluación la entidad de oficio procederá a realizar la corrección; pero si el valor corregido de dicha oferta supera a la oferta siguiente en el orden de evaluación, se tendrá en cuenta esta última para efecto de verificación de los requisitos habilitantes.

13.- VERIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS MÍNIMOS HABILITANTES Y ADJUDICACIÓN

La entidad procederá a verificar el cumplimiento de los requisitos habilitantes a la propuesta que contenga el menor precio. En caso de que éste no cumpla con los requisitos habilitantes se tendrán en cuenta las reglas de subsanabilidad, en caso de que este no cumpla se proseguirá a la oferta que contenga el segundo (2º) menor precio, y así sucesivamente de conformidad al art. 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015.

14.- EMPATE.

Según el numeral 8 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021, en caso de empate de propuestas con el mismo valor, la entidad adjudicará a quien haya

cargado primero la oferta según el orden de recepción de las mismas en la plataforma SECOP II.

15.- SUBSANACIÓN.

Publicada la evaluación de los requisitos mínimos habilitantes y la evaluación del menor precio, el proponente en el día siguiente hábil a esta publicación, podrá formular observaciones a la evaluación, además de subsanar los requisitos y documentos que no constituyan factores de escogencia establecidos por la entidad en la presente invitación. Sin embargo, el proponente podrá allegar los documentos correspondientes que servirán como soporte para subsanar la oferta, hasta el momento previo de la adjudicación.

16.- CAUSALES DE RECHAZO DE LAS PROPUESTAS

Se procederá al rechazo de la(s) propuesta(s) ante la ocurrencia de una o más de las siguientes eventualidades:

a. Cuando se compruebe que un proponente ha interferido, influenciado u obtenido correspondencia interna, proyectos de conceptos de evaluación o de respuesta a observaciones no enviados oficialmente a los proponentes.

b. Cuando se compruebe confabulación entre los proponentes tendiente a alterar la aplicación de los principios fijados por LA ENTIDAD para el procedimiento de contratación.

c. Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que contengan datos tergiversados, alterados o que contengan errores que determinen el resultado de la evaluación.

d. Cuando la propuesta se reciba con posterioridad a la fecha y hora fijada para el cierre o haya sido enviada por correo, fax, correo electrónico o entregado en sitio diferente al establecido.

e. Cuando el proponente se encuentre incurso en las causales de inhabilidad o incompatibilidad fijadas por la Constitución y la Ley.

f. Cuando durante el proceso de selección se presenten circunstancias que alteren sustancial y desfavorablemente la capacidad económica u operativa del proponente.

g. Cuando el proponente incumpla cualquiera de las especificaciones y/o requisitos técnicos, jurídicas y financieras (cuando haya lugar) establecidas en la invitación pública.

h. Cuando ofrezca una propuesta con un valor superior al presupuesto estimado.

i. Cuando se presenten discrepancias entre las cantidades o las unidades de medida establecidas por EL IDERF y las consignadas por el proponente.

j. Cuando no se coticen todos los ítems solicitados, o cuando estos no coincidan con las cantidades y condiciones técnicas exigidas.

k. Cuando no alleguen el formato 2 “carta de presentación de la propuesta” o la presente sin la firma del representante legal debidamente facultado.

17.- CAUSALES PARA DECLARAR DESIERTO EL PROCESO DE SELECCION

EL IDERF podrá declarar desierta la presente Selección de mínima cuantía cuando no pueda adelantar una selección objetiva. Entre otras, serán causales para declarar desierto el proceso las siguientes:

a. Cuando ninguna de las propuestas presentadas se ajuste al presente documento y EL IDERF no pueda realizar la selección objetiva del contratista.
b. Cuando no se presente propuesta alguna.
c. Cuando se descubran acuerdos o maniobras fraudulentas por parte de los proponentes durante el proceso que impidan o no garanticen la selección objetiva de la propuesta.
d. Luego de evaluar las propuestas ninguna de las ofertas resulte habilitada. En cualquiera de los eventos anteriores, la decisión se notificará a todos los proponentes en la correspondiente publicación en el SECOP.

18.- ACEPTACION DE OFERTA:

El IDERF una vez efectuado el traslado de la evaluación conforme a recomendaciones del comité, deberá realizar la comunicación de aceptación de la oferta que, junto con la oferta, previa aprobación en la plataforma SECOP II, constituye para todos los efectos el contrato celebrado con base en el cual se efectuará el registro presupuestal. Los gastos que ocasione la legalización del contrato correrán a cargo del contratista.

19.- CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYME

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015, modificado por el Decreto 1860 de 2021, ARTÍCULO 2.2.1.2.1.5.2. Procedimiento para la contratación de mínima cuantía., numeral 4 La Entidad Estatal incluirá un cronograma en la invitación que deberá tener en cuenta los términos mínimos establecidos en este artículo. Además de lo anterior, en el cronograma se establecerá: i) el término dentro del cual la Entidad Estatal responderá las observaciones de que trata el numeral anterior. ii) El término hasta el cual podrá expedir adendas para modificar la invitación, el cual, en todo caso, tendrá como límite un día hábil antes a la fecha y hora prevista para la presentación de ofertas de que trata el último plazo de este numeral, sin perjuicio que con posterioridad a este momento pueda expedir adendas para modificar el cronograma del proceso; en todo caso, las adendas se publicarán en el horario establecido en el artículo 2.2.1.1.2.2.1. del Decreto 1082 de 2015. iii) El momento en que publicará un aviso en el SECOP precisando si el proceso efectivamente se limitó a Mipyme o si podrá participar cualquier otro interesado. iv) Finalmente, se dispondrá un término adicional dentro del cual los proponentes podrán presentar sus ofertas, el cual será de mínimo un (1) día hábil luego de publicado el aviso en que se informe si el proceso se limita o no a Mipyme.

PARÁGRAFO. De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 30 y el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, en estos procedimientos de selección para Mipyme se aplicará lo prescrito en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 a 2.2.1.2.4.2.4 de este Decreto. No obstante, de conformidad con el numeral 3 del presente artículo, las solicitudes para limitar el proceso a Mipyme se recibirán durante el término previsto en dicho numeral. Además, en el aviso de que trata el numeral 4 de este artículo se indicará si en el proceso aplican las limitaciones territoriales de que trata el artículo 2.2.1.2.4.2.3 o si podrá participar cualquier Mipyme nacional.

Que para el presente proceso de selección el Instituto Deportivo y Recreativo de Fusagasugá – IDERF, convoca a las MiPymes nacionales a participar en el presente proceso; en virtud de lo anterior, en el término de traslado de la invitación se procederá a recibir solicitudes para la limitación de la participación a MIPYPES Nacionales, la limitación o no será publicada dentro del proceso en el término establecido en el cronograma para la respuesta a las observaciones.

20.- COMITÉ ASESOR Y EVALUADOR

En cumplimiento a lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.1.2.2.3 del Decreto 1082 de 2015; según el cual la entidad puede designar un comité asesor conformado por servidores públicos y/o contratistas, quienes se encargarán de la evaluación de las propuestas presentadas, verificando si las mismas cumplen con la totalidad de los requisitos de carácter jurídico, técnico y financiero exigidos y definiendo cuál de ellas es la más conveniente para el IDERF; conforman el COMITÉ ASESOR Y EVALUADOR quien deberá apoyar el proceso de selección y realizar la evaluación de las propuestas que se presenten, dentro de los diferentes procesos de selección que se adelantan, el cual estará integrado como a continuación se menciona: Proceso de Selección de Mínima Cuantía No. **SMC 212- 2026**, cuyo objeto es **PRESTAR SERVICIOS LOGÍSTICOS INTEGRALES, TÉCNICOS Y DE APOYO REQUERIDOS EN LA GESTIÓN, MONTAJE Y EJECUCIÓN DE LAS ACTIVIDADES, JORNADAS DE INTEGRACIÓN E INCENTIVOS INSTITUCIONALES PROGRAMADOS PARA LOS SERVIDORES PÚBLICOS DEL INSTITUTO MUNICIPAL DEL DEPORTE Y LA RECREACIÓN DE FUSAGASUGÁ - IDERF EN EL MARCO DEL PLAN DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS - VIGENCIA 2026**

Estudio técnico y económico	ELIANA DE LOS ÁNGELES GUEVARA FERNÁNDEZ	SECRETARIA GENERAL
Estudio jurídico	ELIANA DE LOS ÁNGELES GUEVARA FERNÁNDEZ	SECRETARIA GENERAL
	NATALY MARGARITA MARTINEZ URBINA	C.P.S.P. ASESOR JURIDICO

Para los informes de evaluación respectivos, cúmplase con los términos establecidos en la cronología de cada proceso.

CRISTIAN CAMILO BAQUERO MORENO
DIRECTOR GENERAL

Elaboró: NMMU / Asesor Jurídico
Reviso y aprobó: CCBM/ Director General

ANEXO (1)

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DEL PROCESO

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR
PUBLICACIÓN DE LA INVITACIÓN PUBLICA, ESTUDIOS PREVIOS	28 DE OCTUBRE DE 2026	www.colombiacompra.gov.co/secop-ii
OBSERVACIONES A LA INVITACIÓN PÚBLICA Y SOLICITUD DE LIMITACIÓN A MIPYMES	29 DE OCTUBRE DE 2026	www.colombiacompra.gov.co/secop-ii
PUBLICACION AVISO DE LIMITACION O NO A MIPYMES	30 DE OCTUBRE DE 2026	www.colombiacompra.gov.co/secop-ii
RESPUESTA A OBSERVACIONES	3 DE NOVIEMBRE DE 2026	www.colombiacompra.gov.co/secop-ii
ADENDAS	3 DE NOVIEMBRE DE 2026	
CARGUE DE OFERTAS FECHA Y HORA DE CIERRE Y APERTURA DE SOBRES	5 DE NOVIEMBRE DE 2026 9:00 A.M	www.colombiacompra.gov.co/secop-ii
EVALUACION DE PROPUESTAS	5 DE NOVIEMBRE DE 2026	www.colombiacompra.gov.co/secop-ii
PUBLICACION DE LA EVALUACION	5 DE NOVIEMBRE DE 2026	www.colombiacompra.gov.co/secop-ii
TRASLADO DE LA EVALUACION Y SUBSANACION	6 DE NOVIEMBRE DE 2026	www.colombiacompra.gov.co/secop-ii
RESPUESTA A OBSERVACIONES Y PUBLICACION DEL INFORME FINAL D EVALUACION	9 DE NOVIEMBRE DE 2026	www.colombiacompra.gov.co/secop-ii
ACEPTACION DE OFERTAS O DECLARATORIA DE DESIERTA	9 DE NOVIEMBRE DE 2026	www.colombiacompra.gov.co/secop-ii
REGISTRO PRESUPUESTAL	9 DE NOVIEMBRE DE 2026	www.colombiacompra.gov.co/secop-ii

ANEXO (2)

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Fecha: _____

Señores: _____

Respetados señores

Por medio de los documentos adjuntos, me permito presentar propuesta para participar en el presente proceso de Selección de mínima cuantía, tendiente a contratar el objeto definido en la invitación pública Nº SMC-__-202_.

En el evento de resultar aceptada mi propuesta, me comprometo a perfeccionar y legalizar el respectivo de acuerdo al cronograma del proceso y a ejecutar el objeto contractual de acuerdo con los documentos que hacen parte de la selección de Mínima cuantía, de esta propuesta y las demás estipulaciones de la misma, en las partes aceptadas por LA ENTIDAD.

En mi calidad de proponente declaro:

1. Que conozco la Invitación de la presente Selección de Mínima Cuantía, sus informaciones sobre preguntas y respuestas, así como los demás documentos relacionados con los bienes a contratar, y acepto cumplir todos los requisitos en ellos exigidos.
2. De igual forma manifiesto que acepto las consecuencias que se deriven por el incumplimiento de los requisitos a que se refiere el numeral anterior.
3. Que acepto las cantidades establecidas por EL IDERF para la ejecución del contrato.
4. Que en caso de ser aceptada mi propuesta, me comprometo a iniciar la ejecución del contrato respectivo, cuando EL IDERF dé la orden de iniciación mediante la comunicación escrita que se suscriba para el efecto, y a terminarlo dentro de los plazos contractuales de acuerdo con lo establecido en los documentos de la Selección de mínima cuantía y la propuesta.
5. Que conozco y acepto en un todo las leyes generales y especiales aplicables a esta Selección de mínima Cuantía.
6. Que con la firma de la presente Carta manifiesto bajo la gravedad del juramento que no me encuentro incurso en ninguna de las causales de inhabilidad, incompatibilidad y demás prohibiciones consagradas en la Ley para celebrar el contrato.
7. Que leí cuidadosamente la invitación que precede el proceso de selección de mínima cuantía y elaboré mi propuesta ajustada a la misma. Por tanto, conocí y tuve las oportunidades establecidas para solicitar aclaraciones, formular objeciones, efectuar preguntas y obtener respuestas a mis inquietudes.
8. Igualmente declaro bajo la gravedad de juramento, que toda la información aportada y contenida en (_____folios) correspondientes a los documentos y formularios jurídicos, financiero, técnicos y económicos, es veraz y susceptible de comprobación.
9. Que he recibido, conozco y acepto las adendas efectuadas a la invitación pública.
10. En caso de que me sea aceptada de la oferta, me comprometo a cumplir con las Siguientes obligaciones:

OBLIGACIONES ESPECIFICAS: Además de incorporar como tales las establecidas en los artículos 4º y 5º de la Ley 80 de 1993, el Contratista se compromete a cumplir todas aquellas obligaciones que se deriven del clausulado del contrato, y que por su naturaleza y esencia se consideren imprescindibles para su correcta ejecución. Así mismo, se consideran obligaciones del Contratista:

1. Desarrollar el objeto del contrato de conformidad con su naturaleza, los estudios previos, la propuesta presentada y las directrices impartidas por el IDERF.
2. Prestar los servicios logísticos integrales, técnicos y de apoyo cumpliendo a cabalidad con las características, oportunidad y condiciones técnicas estipuladas para cada evento o actividad programada en el Plan de Bienestar Social e Incentivos.
3. Garantizar y coordinar el servicio de transporte terrestre especial (ida y regreso) para el desplazamiento seguro de los servidores públicos del IDERF hacia los sitios donde se desarrollen las actividades externas (como paseos de día de sol), exigiendo que los vehículos cumplan con la normatividad legal de tránsito, seguros y habilitación vigentes.
4. Proveer de manera oportuna la totalidad de los servicios asociados a las jornadas de esparcimiento, incluyendo el ingreso a instalaciones, uso y ejecución de la programación recreativa acordada.
5. Garantizar estrictas condiciones de inocuidad, frescura y óptima calidad en la preparación y entrega de los refrigerios y alimentación, realizándola en los horarios y lugares establecidos. Si se presentan inconformidades, el contratista deberá reemplazarlos de manera inmediata.
6. Entregar electrodomésticos y bienes de incentivo completamente nuevos, originales, de marcas reconocidas en el mercado, y que cumplan a cabalidad con las fichas técnicas requeridas por la entidad.
7. Responder directamente por la garantía de los electrodomésticos entregados, obligándose a realizar el cambio por un equipo nuevo o la reparación idónea sin costo adicional para el IDERF, en un término no mayor a cinco (5) días hábiles contados a partir de la solicitud del supervisor.
8. Mantener los precios y tarifas ofrecidas en la propuesta durante toda la vigencia del contrato, sin que se generen cobros adicionales por mayores costos operativos.
9. Coordinar de manera oportuna con el supervisor la logística previa, durante y posterior a cada evento, entregando los informes de ejecución, listas de asistencia, registros fotográficos y soportes documentales.
10. Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato, la invitación pública, la oferta presentada y las normas legales aplicables.
11. Entregar los bienes y elementos en la cantidad, características, óptima calidad y de marcas reconocidas en el mercado. No podrán ser remanufacturados, retallados y/o reutilizables, total originalidad solicitada por la entidad en el estudio previo, oferta y aceptación de la misma.
12. El contratista asume el transporte y envío para la entrega de los bienes objeto del contrato bajo su cuenta y riesgo, sin que ello implique mayor valor o tiempo adicional para el cumplimiento del contrato, por lo cual el contratista asume los costos de transporte hasta la entrega real y material en el lugar estipulado y al funcionario responsable de su recibo.
13. Las demás que estén contenidas en invitación pública, la oferta presentada por el contratista o las que se deriven de la naturaleza del presente contrato.
14. Garantizar la confidencialidad y el manejo adecuado de los datos personales, registros fotográficos, listados de asistencia y material audiovisual recolectados durante la ejecución de las actividades, utilizándolos exclusivamente para los fines del contrato y dando cumplimiento a la normativa vigente sobre protección de datos personales (Ley 1581 de 2012), evitando su divulgación o uso no autorizado.
15. Garantizar que los productos que componen las anchetas sean de óptima calidad, de marcas reconocidas, con fechas de vencimiento amplias y vigentes, y debidamente empacados. En caso de detectarse productos en mal estado o próximos a vencer, el contratista deberá realizar el reemplazo inmediato.
16. Entregar los bonos de regalo o redimibles por el valor nominal exacto estipulado, asegurando que cuenten con una vigencia amplia para su uso, condiciones claras y validez en establecimientos comerciales reconocidos.

17. Garantizar la óptima calidad, frescura, presentación e inocuidad en los servicios de alimentación prestados en modalidad de restaurante (incluyendo la cena de fin de año institucional), asegurando menús de tres (3) tiempos (entrada, plato fuerte y postre/bebida) cuando aplique, con porciones adecuadas y temperatura correcta. El contratista coordinará de forma concertada con la entidad la logística de atención, disponibilidad del establecimiento y el servicio al personal.
18. Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato, la invitación pública, la oferta presentada y las normas legales aplicables.

OBLIGACIONES GENERALES:

1. Cumplir Constitución Política y las leyes de la República.
2. Entregar los elementos objeto del presente contrato en las condiciones establecidas en los estudios previos y la propuesta presentada.
3. Rendir y elaborar los informes, conceptos, estudios y demás trabajos que se le soliciten en desarrollo del contrato
4. Estar disponible cuando el Supervisor lo requiera.
5. Programar las actividades que deba desarrollar para el cumplimiento del objeto contratado.
6. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le imparta por parte del Supervisor del contrato los elementos objeto del presente contrato, hasta el lugar de destino final indicado. Los riesgos y eventualidades que se llegaren a presentar relacionados con el transporte de los mismos serán de responsabilidad exclusiva del CONTRATISTA, quien debe adoptar todas las medidas necesarias para garantizar la entrega oportuna y en óptimas condiciones de los elementos objeto de la presente contratación.
7. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y entrabamientos.
8. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho.
9. Mantener la reserva sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.
10. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo, si a ello hubiere lugar.
11. Responder por sus actuaciones y omisiones derivadas de la celebración del presente contrato y de la ejecución del mismo, de conformidad con lo establecido en las leyes 80 de 1993, 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios.
12. Estar afiliado a los sistemas de pensión, salud y riesgos profesionales, si a ello hubiere lugar.
13. Mantener actualizado su domicilio durante la vigencia del contrato y cuatro meses más y presentarse a la Alcaldía Municipal en el momento en que sea requerido.

Con la presente oferta, manifiesto de forma libre y voluntaria que me comprometo a desarrollar el objeto del contrato en el plazo y forma establecidos en la INVITACIÓN PUBLICA y demás documentos que conforman el proceso.

Para desarrollar el objeto contractual se requieren los siguientes componentes

PROPUESTA ECONOMICA

ITEM	DETALLE	CANT	VR. UNITARIO	IVA	VALOR TOTAL CON IVA
DIA DEL GENERO	**1. DESAYUNOS**				
1.1	Desayuno: Mesa Saludable y Fit: Yogur griego, bowls de açaí o pitaya, granola artesanal, semillas (chía, linaza), brochetas de fruta fresca y variedad de frutos secos.	1			
1.2	Un sándwich en pan artesanal (croissant, brioche o baguettina con jamón serrano/pavo, queso madurado y rúgula), un parfait de yogur con frutas, un mini muffin y un jugo natural.	1			
1.3	Barra de Arepas o Tacos Matutinos, Arepitas o tortillas calientes acompañadas de variedad de rellenos (queso artesanal, carne desmechada, pollo, huevos pericos, guacamole, hogao).	1			
1.4	Arepitas de queso o arepitas de choclo, acompañadas de una barra de rellenos salados: carne desmechada, pollo en salsa suave, hogao tradicional, queso costeño/campesino, guacamole y pericos (huevos revueltos con tomate y cebolla).	1			
2.1	Chocolate Tradicional: Caliente y espumoso, elaborado con leche Vaso de 9 onz	1			
2.2	Infusiones y Aromáticas Artesanales: Agua caliente con hierbas frescas (manzanilla, menta, limonaria) y frutos rojos o amarillos deshidratados para preparar infusiones al gusto. Vaso de 9 onz	1			
2.3	jugos tropicales: Fruto de la pasión (maracuyá/gulupa), mango-maracuyá o lulo, balanceados para acompañar platos salados como arepas y tacos. Vaso de 9 onz	1			
2.4	Jugo natural de mandarina o naranja. Vaso de 9 onz	1			
2.5	Limonada de Coco o Limonada de Hierbabuena Vaso de 9 onz	1			
2.6	Limonada Cerezada Clásica: Base de jugo fresco de limón, cerezas marrasquino (o pulpa natural de cereza) maceradas, hielo granizado y un toque sutil de almíbar. Vaso de 9 onz	1			
3.1	Copa o vaso de fruta picada (papaya, melón, mango, fresa, banano) con queso campesino rallado, crema de leche o yogur natural al gusto y toque de granola.	1			
3.2	Pinchos de frutas mixtas servidos con pequeños vasos de dip de yogurt de vainilla o chocolate amargo.	1			
3.3	Cubo de brownie servido tibio sobre una base o recipiente térmico con una bola de helado encima	1			

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

3.4	Perro base con salchicha (americana o de pavo) y pan caliente, para que cada persona agregue tocineta, queso fundido, ripio de papa, jalapeños, maicitos, guacamole, cebolla picada y variedad de salsas, acompañamiento platanitos verdes o papas casco.	1			
3.5	Hamburguesa: Pan brioche, carne jugosa, queso cheddar, cebolla caramelizada y tocineta, servida en empaque individual para mayor comodidad, acompañamiento platanitos verdes o papas casco.	1			
3.6	Waffle con una bola generosa de helado de vainilla artesanal, frutos rojos o macadamia y encima con Frutas Frescas: Fresas en rodajas, banano en rodajas y arándanos frescos sobre la superficie, Salsas a Elección: Hilos de crema de avellanas (Nutella), arequipe/dulce de leche o reducción casera de frutos rojos.	1			
3.7	Sándwich Cubano:Pan suave prensado a la plancha con mantequilla, relleno de pernil de cerdo asado (o carne desmechada suave), jamón cocido, queso tipo suizo o mozzarella derretido, pepinillos encurtidos y mostaza amarilla tradicional,acompañamiento platanitos verdes o papas casco.	1			
4.1	Ventiladores 3 en 1 Ancho 50 cm Alto 50 cm Profundidad 31 cm Tipo de panel de control Digital Tipo de ventilador 3 en 1 Diámetro de giro 90 Color Negro Cuenta con control remoto Si Cuenta con oscilación Si Cuenta con temporizador No Cuenta con aspersor de agua No Cantidad de aspas 6 Número de velocidades 4 Voltaje 120 Potencia nominal90 Alimentación Eléctrica Fabricante Modelo Ultra Silence Force Control 2en1 Garantía 2 años,	1			
5.1	Bono regalo dia de la secretaria para cada funcionario redimible almacenes de cadena por valor de $ 50.000	1			
6.1	Bono regalo cumpleaños para funcionario redimible almacenes de cadena por valor de $ 50.000	1			
DÍA DE LA FAMILIA					
7.1	Dia Sol: Pasadía Parque Acuático Lagosol con transporte vía fusagasugá-Girardot, y ruta girardot-fusagasugá transporte adultos y niños	1			
7.2	Almuerzo: Menú del dia acompañado de bebida	1			
7.3	Refrigerio mañana: hamburguesa de res a la parrilla complementada con pan artesanal hecho en casa, queso derretido, papas a la francesa y gaseosa.	1			

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

7.4	Refrigerio tarde: combo de pizza con champiñones (pizza artesanal de masa fresca con pollo sazonado, queso derretido y champiñones frescos que te conquistarán en cada porción. Incluye gaseosa).	1			
7.5	Dia Sol: Cafam Melgar con transporte vía fusagasugá-Girardot, y ruta girardot-fusagasugá transporte adultos y niños, Montaña Rusa Acuática, déjate llevar por la Piscina de Olas, disfruta las piscinas familiares, el Barco Pirata, los toboganes infantiles para los más peques y los toboganes extremos	1			
7.6	Refrigerio mañana: hamburguesa de res a la parrilla complementada con pan artesanal hecho en casa, queso derretido, papas a la francesa y gaseosa.	1			
7.7	Almuerzo: Menú del dia acompañado de bebida	1			
7.8	Refrigerio tarde: combo de pizza con champiñones (pizza artesanal de masa fresca con pollo sazonado, queso derretido y champiñones frescos que te conquistarán en cada porción. Incluye gaseosa).	1			
7.9	Dia Sol: Hotel Bosques -colbsusidio con transporte vía fusagasugá-Kilómetro 125 – Girardot , y ruta girardot-fusagasugá transporte adultos y niños con acceso a Montaña Rusa Acuática, déjate llevar por la Piscina de Olas, disfruta las piscinas familiares, el Barco Pirata, los toboganes infantiles para los más peques y los toboganes extremos	1			
7.1	Refrigerio mañana: hamburguesa de res a la parrilla complementada con pan artesanal hecho en casa, queso derretido, papas a la francesa y gaseosa.	1			
7.11	Almuerzo: Menú del dia acompañado de bebida	1			
7.12	Refrigerio tarde: combo de pizza con champiñones (pizza artesanal de masa fresca con pollo sazonado, queso derretido y champiñones frescos que te conquistarán en cada porción. Incluye gaseosa).	1			
7.13	Dia Sol: Hotel Peñalisa-colbsusidio con transporte vía fusagasugá-Kilómetro 125 – Girardot , y ruta girardot-fusagasugá transporte adultos y niños con acceso a bolera, psicina	1			
7.14	Refrigerio mañana: hamburguesa de res a la parrilla complementada con pan artesanal hecho en casa, queso derretido, papas a la francesa y gaseosa.	1			
7.15	Almuerzo: Menú del dia acompañado de bebida	1			
7.16	Refrigerio tarde: combo de pizza con champiñones (pizza artesanal de masa fresca con pollo sazonado, queso derretido y champiñones frescos que te conquistarán en cada porción. Incluye gaseosa).	1			

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

8.1	Freidora de Aire Digital, 6L de Capacidad,Recubrimiento, DiamondForce, con Ventana y Luz Interna, 10 Programas Automáticos, CKSTAF60WDDF Capacidad: 6 litros, ideal para cocinar un pollo entero de hasta 2.7 kg, Potencia: 1700 Watts, Tecnología: Revestimiento DiamondForce, hasta 12 veces más resistente a rayaduras y 15 veces más fácil de limpiar que otros antiadherentes, Conveniencia: Ventana de supervisión y luz interior para controlar el proceso sin abrir la canasta, Programas: 10 preconfigurados para papas fritas, alitas, carnes, postres, deshidratar y más, Seguridad: Recordatorio automático para agitar o voltear los alimentos a mitad de la cocción.	1			
8.2	Barril Baby 10 A 12 Lb Acero Inoxidable Barril Ahumador Baby Fabricado en acero inoxidable con capacidad de 10 a 12 libras de carne Incluye: Set por 6 Ganchos 1 Halador Parrilla abatible Carbonera Termómetro Incorporado Destapador Incorporado Válvula Reguladora Incorporada en la tapa.	1			
8.3	Maquina cafetera Expreso - Voltaje: 110V, La potencia de 1100 W permite alcanzar la temperatura necesaria para el ciclo de extracción en menos tiempo, El tanque de 1.5 L de capacidad permite preparar hasta 10 tazas de café sin necesidad de rellenar el depósito, La presión de 15 bares garantiza la extracción de aceites y aromas mediante el uso de café molido comercial. El sistema de doble boquilla permite servir dos tazas de café expreso simultáneamente para optimizar el tiempo, La función de emisión de vapor con perilla de control manual permite generar espuma para bebidas tipo capuchino.Los botones programables permiten seleccionar entre la preparación de una o dos tazas de café de forma automática	1			
8.4	Máquina Gasificadora De Agua Misodamix Carbonatadora Máquina para gasificar agua Una botella de un 1 Litro, plástica reutilizable por más de 3 años, Libre de BPA y con tapa de sello hermético para preservar los líquidos con gas por largo tiempo, Un cilindro de carbonatación con contenido de CO2 de 60L. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Tipo: Máquina para gasificar agua Capacidad: 60 Litros, Dimensión: 24 x 13 x 42 cm Material: Plástico + Acero inoxidable, Color: Negro Plateado	1			
DIA DEL SERVIDOR PUBLICO					
9.1	Copa o vaso de fruta picada (papaya, melón, mango, fresa, banano) con queso campesino rallado, crema de leche o yogur natural al gusto y toque de granola.	1			
9.2	Pinchos de frutas mixtas servidos con pequeños vasos de dip de yogurt de vainilla o chocolate amargo.	1			
9.3	Cubo de brownie servido tibio sobre una base o recipiente térmico con una bola de helado encima	1			
9.4	Perro base con salchicha (americana o de pavo) y pan caliente, para que cada persona agregue tocineta, queso fundido, ripio de papa, jalapeños, maicitos, guacamole, cebolla picada y variedad de salsas, acompañamiento platanitos verdes o papas casco.	1			

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

9.5	Hamburguesa: Pan brioche, carne jugosa, queso cheddar, cebolla caramelizada y tocineta, servida en empaque individual para mayor comodidad, acompañamiento platanitos verdes o papas casco.	1			
9.6	Waffle con una bola generosa de helado de vainilla artesanal, frutos rojos o macadamia y encima con Frutas Frescas: Fresas en rodajas, banano en rodajas y arándanos frescos sobre la superficie, Salsas a Elección: Hilos de crema de avellanas (Nutella), arequipe/dulce de leche o reducción casera de frutos rojos.	1			
9.7	Sándwich Cubano:Pan suave prensado a la plancha con mantequilla, relleno de pernil de cerdo asado (o carne desmechada suave), jamón cocido, queso tipo suizo o mozzarella derretido, pepinillos encurtidos y mostaza amarilla tradicional,acompañamiento platanitos verdes o papas casco.	1			
DIA DEL SERVIDOR PUBLICO	**10.ALMUERZOS**				
10.1	Plato Principal: Pechuga a la parrilla en salsa de champiñones o finas hierbas y corte de carne de res (baby beef o chato) o lomo de cerdo en salsa maracuyá, 250 GRAMOS DE PROTEINA Acompañamientos: Papas casco horneadas con romero o papa rellena con queso, y mazorca tierna a la parrilla. Ensalada: Ensalada fresca de lechuga hidroponica, fresas o mangos en cubos, queso azul/feta, nueces garrapiñadas y vinagreta de mostaza y miel./ Limonada Cerezada (Tradicional o con Soda), Limonada de Mango Biche: Opción cítrica y tropical con un toque salado en el borde del vaso.	1			
10.2	Plato Principal: Medallón de lomo fino en salsa Poivre (pimienta verde) o vino tinto, o pechuga napolitana gratinada con mozzarella y pomodoro.250 GRAMOS DE PROTEINA Acompañamientos: Fettuccine o penne en salsa Alfredo/pesto y pan baguette con mantequilla de ajo y finas hierbas. Ensalada: Ensalada Caprese (tomate, mozzarella fresca, albahaca y vinagre balsámico) o ensalada césar clásica con crutones caseros.7imonada Cerezada (Tradicional o con Soda), Limonada de Mango Biche: Opción cítrica y tropical con un toque salado en el borde del vaso.	1			

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

10.3	Plato Principal: Cañón de cerdo en salsa de uchuvas o sobrebarriga al horno en salsa criolla especial. Acompañamientos: Arroz con frutos secos (o arroz silvestre) y plátano tentación (asado con queso y bocadillo). Ensalada: Ensalada de aguacate, maíz tierno, cilantro y cebolla morada encurtida con limón/imonada Cerezada (Tradicional o con Soda), Limonada de Mango Biche: Opción cítrica y tropical con un toque salado en el borde del vaso.	1			
DIA DEL SERVIDOR PUBLICO					
10.4.1	Sangría Sin Alcohol (Fruit Punch Especial): Base de infusión concentrada de frutos rojos, soda, pedazos de manzana, fresa, naranja y un toque de sirope.	1			
10.4.2	Mojito de Frutos Rojos / Amarillos Sin Alcohol: Agua con gas, zumo de limón, hojas de hierbabuena maceradas y pulpa de maracuyá o frutos rojos.	1			
10.4.3	Base de infusión de frutos rojos y soda, cargada de trozos de manzana roja, fresas y cerezas frescas enteras para comer al final con la cuchara o pitillo.	1			
10.4.4	Soda Saborizada Artesanal: Agua con gas combinada con reducciones caseras de frutos amarillos (mango, maracuyá, gulupa) o lychee.	1			
DIA DEL SERVIDOR PUBLICO	**11. DETALLES (obsequios institucionales).**		-	-	-
11.1	Mug / Bote Térmico de Acero Inoxidable: Botella o vaso térmico de doble pared (mantiene bebidas frías o calientes por horas), grabado con el logo de la entidad. Muy práctico para la jornada laboral diaria.	1			
11.2	Batería Externa (Power Bank) o Cargador Inalámbrico: Dispositivo portátil compacto y elegante, ideal para funcionarios en constante movilidad o trabajo de campo.	1			
11.3	Sombrilla / Parasol Institucional: Parasol de buena estructura o sombrilla ejecutiva antirráfaga, un detalle sumamente práctico y apreciado para jornadas al aire libre.	1			
11.4	Bonos de Experiencia o Bienestar: Bonos de regalo para pases de cine, día de spa o bonos de librerías/almacenes para libre elección del funcionario.	1			
11.5	Kit de Cuidado y Escritorio: Libreta/agenda ejecutiva institucional de pasta dura ecológica con bolígrafo metálico de lujo, acompañada de crema de manos o gel antiséptico personalizado.	1			
11.6	Mug / Bote Térmico de Acero Inoxidable: Botella o vaso térmico de doble pared (mantiene bebidas frías o calientes por horas), grabado con el logo de la entidad. Muy práctico para la jornada laboral diaria.	1			

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

11.7	Camiseta tipo polo de dotación Administrativa Pechera con tres botones, cuellos y puños tejidos tono a tono, Refuerzo en el cuello con tela oxford, Bordado de la imagen corporativa	1			
12.1	Pasadía niño en Parque Makute -Via la mesa (INCLUIDA ENTRADAS DE AVENTURA, Plan Deluxe: fruta cuerdas altas y desafíos en agua y tierra. > Tobogán Aquaplash > Aquaventura > Canopy > Puentes Colgantes > Rapel > Circuito de alturas > Seguro	1			
12.2	Pasadía niño en Parque Makute -Via la mesa (INCLUIDA ENTRADAS DE AVENTURA, Plan Makaira: Vive cuerdas altas, Bicicletas Aéreas y nuestras pistas de desafíos en agua y tierra) > Bicis aéreas > Tobogán Aquaplash > Puentes Colgantes > Aquaventura > Canopy > Circuito de alturas > Tobogán Arcoíris > Seguro	1			
12.3	Servicio de transporte de Fusagasugá a via la mesa x persona ida y vuelta (adultos y niño)	1			
12.4	Desayuno: caldo de carne acompañado de huevos revultos,pan y bebida opcion 1	1			
12.5	cereal con yogurth acompañado de huevos revueltos pan, porcion de fruta y bebida opcion 2	1			
12.6	REFRIGERIO: Hamburguesa de Res acompañada de papa a la francesa y limonada de panela	1			
12.7	Alumerzo: Opcion 1 frijolada acompañado de arroz blanco, carne molida, huevo frito, chorixo, patacon, porcion de aguacate y limonada de panela	1			
12.8	Alumerzo: Opcion 2 parrillada carne asada, pierna pernil dorada, chorizo, morcilla, platano maduro, papa slaada, porción de aguacate	1			
12.9	Almuerzo: Menú del dia acompañado de bebida	1			
12.10	Opcional a concertar con el parque puede ser helado con brawnie, perro caliente, hamburguesa, pizza	1			

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

12.11	Maleta Bolso Deportivo Gimnasio Tela Impermeable Equipaje Viajes Su diseño multifuncional y versatilidad para llevarla de tres formas distintas te permite adaptarla a cualquier actividad, lo que la convierte en una opción perfecta para el estilo de vida dinámico y activo/ Material: Lona de nylon y poliéster. -Dimensiones: 50 cm x 26 cm x 13 cm. -Capacidad: 20,6 litros. -Peso máximo soportado: 15-20 kg. -Compartimento lateral exclusivo para zapatos. -Impermeable, resistente a lluvia y derrames. -Correa extraíble y ajustable. -Bolsillos internos y externos con cremallera. -5 compartimentos con cierre. -3 formas de uso: bolsa cruzada, maleta o mochila. -Resistente al desgaste diario. -Ideal para gimnasio, viajes cortos y uso diario.	1			
12.12	Maleta deportiva compacta de 55 L Kipsta Essential - Negro, Azul, Rojo	1			
13.1	Modalidad y Montaje: Mesa única unificada (tipo imperial o redonda ampliada) para promover la conversación cercana entre todos los asistentes.	1			
13.2	Recepción, entrega de identificadores/escarapelas y copa de bienvenida.	1			
13.3	Cena navideña formal de 3 tiempos (Servicio a la mesa).	1			
13.4	Actividad de integración ("Amigo Secreto", trivia de memoria institucional del año o Muro de los Deseos).	1			
13.5	Menú Opción 1: Crema de champiñones al jerez o Ensalada de peras glaseadas con queso de cabra y frutos secos. Plato Principal: Lomo de cerdo en reducción de ciruelas y vino tinto (o pechuga rellena de frutos secos) acompañado de arroz silvestre/al ajonjolí y papas baby al romero. Postre: Natilla gourmet con salsa de frutos rojos y buñuelos artesanales o Tarta Tatin de manzana. Bebidas: Copa de vino para brindis sin alcohol, jugos naturales y café/infusión al finalizar.				
13.6	Aforo y Exclusividad: Contar con capacidad para atender de manera unificada a un grupo de 13 personas en una misma mesa o zona reservada que permita el desarrollo de actividades institucionales y culturales.	1			

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

13.7	Línea de Menú Requerida: Menú de tres tiempos (Entrada, Plato Fuerte a base de carnes a la parrilla, aves o pastas artesanales, y Postre gourmet) acompañado de bebida natural, copa de brindis sin alcohol y café digestivo.Opción 1 (Carnes a la parrilla): Lomo de res / corte a la parrilla con acompañamientos. Opción 2 (Aves): Medallón o pechuga de pollo en salsa especial con acompañamientos. Opción 3 (Pastas artesanales): Pasta italiana (Fettuccine, Penne o Lasaña) en salsa artesanal con acompañamientos. **Nota:El proveedor deberá poner a disposición de la entidad una carta r con mínimo tres (3) alternativas de plato fuerte de igual nivel gastronómico y costo unitario, las cuales deberán incluir:**	1			
13.8	Servicio de Acompañamiento Musical en Vivo (Saxofón): Suministro e interpretación musical en vivo para la ambientación del evento institucional, con las siguientes características técnicas y operativas:Instrumentista: Un (1) músico profesional instrumentista de saxofón (alto, tenor o soprano).Un (1) set de interpretación musical en vivo de mínimo sesenta (60) a noventa (90) minutos continuos (o dividido en dos tandas durante la recepción y la cena).	1			
13.9	Reconocimiento Personalizado y Memoria Institucional, Placa o Trofeo en Acrílico / Madera Fina: Un detalle elegante grabado con el nombre del funcionario, el logo institucional y una frase de agradecimiento por su gestión y compromiso durante la vigencia.	1			
14.1	costillas cerdo ahumado x 1000 gr (Marca reconocida)	1			
14.2	Tabla mix Madurados 200 g / 7 oz (marca reconocida)	1			
14.3	Pavo relleno x 1500 gr (marca reconocida)	1			
14.4	Antipasto con Atún 360 gr (marca reconocida)	1			
14.5	Salchicha Ranchera X 480gr	1			
14.6	Chorizo coctelero tradicional antioqueño 520 gr	1			
14.7	chicharroncitos tocino de cerdo 500gr	1			
14.8	Ancheta Antojo Navideño Queso Holandésx 250 gr + Arequipe Dulce De Leche x 220 gr undefined	1			
14.9	panetón pan artesano choco avellana (450 gr)	1			
14.10	Termo Café-To-Go mug-12onz (logo iderf)	1			
14.11	Chocolate CHOCOBREAK relleno de avellana y maní x 168g	1			
14.12	Chocolate SOL pastillas de cocoa (400 gr)	1			
14.13	Cappuccino vainilla x270 g	1			
14.14	Mix Fantastic x 300g (Maní caramelizado con Chía Maní salado Maiz Salado Arandanos con Chocolate Almendra salada Semillas de Calabaza	1			
14.15	Mix de Frutas deshidratada (Six Pack de 25g) Uchuva -Piña -Banano - Mango	1			
14.16	Galleta Navidad Moments Fancy Cookies x 312 gr	1			

Carrera 3 No. 14 A- 68 Coliseo Coburgo – Futsal
Teléfonos: (091) 874 8080
Celular: 3224154377
NIT: 890680338-1
E-mail: atencionalciudadano@iderf.gov.co
WEB: www.iderf.gov.co
Código Postal: 252211

14.17	Duraznos en Almíbar Enteros 520 g	1			
14.18	Coctel de Uva Espumante Sin Alcohol x 750 mL	1			
14.19	Caja plástica con tapa, transparente, 39x28x28 cm/22 l	1			
TOTAL					

TOTAL VALOR DE LA PROPUESTA: _____

Nombre o Razón Social del Proponente: _____

Cédula de ciudadanía o NIT: _____

Representante Legal: _____

País de Origen del Proponente: _____

(En caso de presentarse la propuesta en consorcio o unión temporal se debe indicar el nombre y país de origen de cada uno de los integrantes)

PLAZO total para ejecutar el contrato: _____

Me permito informar que las comunicaciones relativas a esta selección las recibiré en la siguiente Dirección:

Dirección: _____

Ciudad: _____

Teléfono(s): _____

Fax: _____

Teléfono Móvil: _____

Correo Electrónico: _____

Atentamente,

Firma: _____

Nombre: _____

C.C.: _____

En caso de personas jurídicas, consorcios o uniones temporales deberá estar firmada por el representante legal debidamente facultado.