	ESTUDIO DE PRECIOS PARA PROCEDIMIENTOS CON VALORES DEFINIDOS **GI-PR-002**	
Versión: 00	Fecha: 08-08-2025	Página: 1 de 1

OBJETO: Adquirir a título de compraventa insumos musicales destinados al fortalecimiento de los procesos de enseñanza-aprendizaje de los semilleros y grupos de proyección musical adscritos a la dependencia de Bienestar Institucional de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, conforme a las especificaciones descritas en las condiciones técnicas.

Cotización No. 1: Línea Logística, Fecha de cotización: 14-10-2026

	Ítem	Unidad de medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor total
1	**SERVICIO DE ALQUILER DE ESPACIO CERRADO PARA EVENTO INSTITUCIONAL Y PRESTACIÓN DE SERVICIO DE CENA.** El contratista deberá garantizar la disponibilidad del recinto y de los servicios contratados entre las 6:00 p. m. y las 12:00 a. m., así como la coordinación del personal de atención, la preparación y prestación del servicio gastronómico, la disponibilidad de los recursos técnicos y las condiciones logísticas necesarias para el desarrollo integral del evento institucional. **Se detalla a continuación:** El operador debe garantizar el alquiler de un espacio físico para la realización de un evento institucional "Talentos Colmayor", debe estar ubicado en un sector aledaño a la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, (Laureles, Estadio, santa Lucía), para facilitar el desplazamiento de los estudiantes garantizando su asistencia y sin generarse percances, además de garantizar la disponibilidad exclusiva para los miembros de la comunidad institucional que estarán en dicha actividad, el horario debe estar comprendido entre las 6:00 p. m. y las 12:00 a. m. El establecimiento deberá disponer de un recinto con condiciones de ventilación y circulación de aire que permitan mantener un ambiente fresco y confortable durante toda la jornada. El espacio deberá contar con iluminación idónea para el evento, distribución funcional del mobiliario, menaj y sillas suficientes para los (asistes) Maximetes, así como condiciones de limpieza, orden y presentación acordes con un evento institucional. La disposición del lugar deberá facilitar la interacción entre los participantes, la atención en las mesas y el desarrollo de las actividades programadas, sin interferencias de personas externas a la comunidad institucional. El establecimiento deberá estar contar con disponibilidad de parqueaderos para facilitar el acceso de los asistentes, que se desplacen en sus vehículos particulares, así como condiciones de ingreso, circulación y permanencia adecuadas para el desarrollo del evento. Recursos técnicos y audiovisuales: el espacio deberá contar con mínimo dos (2) microfónos y un (1) video beam disponibles y funcionales, (alicado estratégicamente para que todos los asistentes puedan ver) así como con las conexiones eléctricas y condiciones técnicas necesarias para su utilización. Estos recursos deben permitir realizar intervenciones, presentaciones y demás actividades contempladas en la agenda institucional. El contratista deberá garantizar su disponibilidad durante el horario contratado y verificar previamente que estén en óptimas condiciones para todo el evento. Actividad de bienvenida: para el evento, el servicio deberá incluir una actividad de apertura que contemple un ritual de bienvenida y lavado de manos, concebido como un momento simbólico de recibimiento e introducción a la experiencia gastronómica. Esta actividad deberá estar organizada previamente y contar con los elementos, insumos y acompañamiento necesarios para su adecuada realización, de manera que se integre armónicamente con el inicio de la cena y la programación del evento, esta actividad deberá ser aprobada por la supervisión, antes del evento.	Unidad	1	$ 1.070.000	$ 1.070.000
2	**SERVICIO DE CATERING PARA CENA INSTITUCIONAL** **1. Servicio de cena** El contratista deberá prestar el servicio de cena mediante una propuesta gastronómica que cumpla con condiciones de calidad e inocuidad alimentaria, considerando las características organolépticas de los alimentos, tales como sabor, aroma, textura, temperatura y presentación. Las preparaciones deberán elaborarse bajo condiciones adecuadas de higiene y manipulación de alimentos, garantizando su frescura, calidad y óptimas condiciones de consumo. El menú deberá ser presentado y aprobado previamente por la supervisión del contrato, y su prestación deberá garantizar el grramaje solicitado, uniformidad en la presentación de las platas y coordinación en los tiempos de servicio para todos los asistentes. **2. Menú: Risotto de setas y salsero (mínimo 250gr)** Plato principal compuesto por arroz arbóreo preparado con un cremoso de setas, buscando una textura suave y una consistencia cremosa, terminado con queso y notas de trufa. Se acompañará de solomito de cerdo de textura tierna, preparado con puerro y pistachos crocantes, que aportan contraste de sabores y texturas a la preparación. **3. Bebida de acompañamiento** El servicio deberá incluir una sola artesanal de mínimo 300 ml por persona para acompañar el plato principal, servida en condiciones apropiadas de temperatura y presentación, de acuerdo con la propuesta gastronómica definida para el evento que debe tener previa aprobación por parte de la supervisión. **4. Servicio de atención en mesa** El contratista deberá disponer de un mínimo de tres (3) meseros para la atención directa de los asistentes durante el evento. El servicio deberá contemplar la entrega de los platos directamente en la mesa, así como la distribución organizada de las bebidas, la atención oportuna de los requerimientos de los participantes y el mantenimiento del orden y la limpieza de las áreas destinadas al consumo de alimentos. El personal asignado deberá contar con las competencias necesarias para garantizar una atención cordial, coordinada y eficiente, procurando que el servicio se desarrolle de manera organizada y simultánea para los asistentes. **5. Brindis de alcohol con experiencia de burbujas y postre de la casa** El servicio deberá incluir un brindis de alcohol, 1) bebida para cada participante de mínimo 150 ml) acompañado de una experiencia de burbuja, concebido como un momento especial de celebración e integración dentro de la programación del evento. La bebida deberá servirse en una copa de vidrio apropiadas para el brindis, con una presentación cuidada y a temperatura fría. El contratista deberá garantizar la entrega de un postre al final de la cena, consistente en torta de zanahoria acompañada de mousse de chocolate y pistachos; Este preparación deberá contar con una presentación individual de mínimo 100g, garantizando una combinación equilibrada de sabores y texturas, que integre la sunedad de la torta, la cremosidad del mousse y el contraste crocante de los pistachos. El contratista deberá coordinar con la supervisión del contrato la aprobación de cada una de los ítems del catering.	Unidad	50	$ 129.600	$ 6.480.000
3	**ENTREGA DE NOTAS DE ESTILO** El contratista deberá suministrar los elementos, destinados a la presentación y entrega de las notas de estilo del evento, de acuerdo con las especificaciones técnicas descritas a continuación. **1. Carpetas en pasto dura** Suministro de carpetas de presentación elaboradas en pasta dura, con acabado resistente y personalizado, (nombre de cada persona exaltada, suministrados una vez se adjudique el proceso) que viven para una adecuada organización y conservación de los documentos impresos que se entregarán a cada homenajeado. **Especificaciones técnicas:** **Material:** Pasta dura tipo Guinea. **Color:** Azul oscuro **Personalización:** Marcación en la portada, mediante impresión, grabado o técnica equivalente, con acabado similar al utilizado en carpetas de tesis o de presentación institucional. **Sistema de sujeción:** Mecanismo de resorte para sujetar y mantener organizadas las hojas impresas, con elementos de sujeción ubicados en esquinas opuestas. **Dimensiones: 26 × 36 cm.** Las carpetas deberán entregarse debidamente terminadas, con una presentación uniforme, marcación legible y sistema de sujeción funcional, se debe realizar presentación de muestra al supervisor antes de realizar la impresión del tirage final. **2. Diplomas personalizados en papel Majestic** **Descripción:** Suministro de diplomas personalizados, impresos en papel Majestic, destinados a la entrega individual de los exaltados del evento Talentos Colmayor. **Especificaciones técnicas:** **Material:** Papel Majestic. **Impresión:** A todo color (full color), por una sola cara. **Personalización:** Cada diploma deberá incluir un nombre diferente, de acuerdo con la información suministrada por la entidad contratante. **Dimensiones: 21 × 35 cm.** Los diplomas deberán entregarse impresos, con adecuada definición, fidelidad de color, legibilidad del texto y uniformidad en la calidad del papel y los acabados, previa aprobación de la supervisión.	Unidad	14	$ 91.200	$ 1.274.800
4	**ADQUISICIÓN DE SOUVENIR:** **BONOS DE REGALO PARA EXPERIENCIAS DE MASAJE RELAJANTE EN SPA, COMO SOUVENIR INSTITUCIONAL** El contratista deberá suministrar souvenir que constituirá en un bono de regalo individual para acceder a una experiencia de masaje relajante de cuerpo completo, con una duración de aproximada de sesenta (60) minutos por persona, en un establecimiento tipo spa que cuente con la experiencia mínima de 3 años en esto tipo de servicios, que cuente con instalaciones acondicionadas para la prestación de servicios de bienestar, relajación y cuidado corporal. Características del establecimiento: el spa deberá contar con instalaciones destinadas a la prestación de servicios de masaje y bienestar corporal, que ofrezcan condiciones de privacidad, tranquilidad, limpieza, comodidad y adecuada ambientación. Los espacios deberán disponer de mobiliario especializado para la realización de masajes, ventilación apropiada, iluminación tenue o regulable y condiciones que favorezcan la relajación durante la experiencia. Asimismo, deberán garantizarse las condiciones de higiene y desinfección de las superficies, camillas, textiles y demás elementos utilizados en la atención de cada beneficiario. Insumos y elementos para la prestación del servicio: el masajista deberá incluir los aceites, cremas o productos de uso corporal, toallas, lencería limpia, elementos de protección y demás insumos necesarios para la realización de cada sesión. Estos elementos deberán ser aprobados para el servicio, encontrarse en condiciones óptimas de higiene y utilizarse de acuerdo con los protocolos establecidos por el establecimiento. Personal de atención: el establecimiento deberá disponer de personal capacitado para la realización de los masajes y de personal encargado de recibir y orientar a los beneficiarios, gestionar las reservas y brindar información sobre el servicio. La atención deberá desarrollarse de manera cordial, organizada y oportuna, garantizando el cumplimiento de la duración contratada y las condiciones de la experiencia ofrecida. Entrega y características de los bonos de regalo: el contratista deberá entregar los bonos o tarjetas de regalo individuales, en formato físico, previa supervisión con la coordinación del contrato. Cada bono para la sesión de relajación deberá incluir, como mínimo, la identificación del establecimiento, la descripción del servicio, la duración de la experiencia, los datos de contacto, el procedimiento para reservar la cita, las condiciones de uso y redención, la vigencia y las restricciones aplicables. La redención no deberá generar cobros adicionales por los conceptos incluidos en la contratación. Condiciones de reserva y redención: el proveedor deberá garantizar que los beneficiarios puedan solicitar y programar sus citas mediante un procedimiento claro, con disponibilidad de atención previamente informada. Las condiciones de vigencia, restricciones de uso, cancelación y reprogramación deberán comunicarse antes de la entrega de los bonos, de manera que los beneficiarios cuenten con información suficiente para hacer uso efectivo del servicio.	Unidad	23	$ 223.000	$ 5.129.000
				Valor total	$ 17.955.800

Cotización No. 2: TRINITY INVERSIONES S.A.S., Fecha de cotización: 14/10/2026

	Ítem	Unidad de medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor total
1	**SERVICIO DE ALQUILER DE ESPACIO CERRADO PARA EVENTO INSTITUCIONAL Y PRESTACIÓN DE SERVICIO DE CENA.** El contratista deberá garantizar la disponibilidad del recinto y de los servicios contratados entre las 6:00 p. m. y las 12:00 a. m., así como la coordinación del personal de atención, la preparación y prestación del servicio gastronómico, la disponibilidad de los recursos técnicos y las condiciones logísticas necesarias para el desarrollo integral del evento institucional. **Se detalla a continuación:** El operador debe garantizar el alquiler de un espacio físico para la realización de un evento institucional "Talentos Colmayor", debe estar ubicado en un sector aledaño a la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, (Laureles, Estadio, santa Lucía), para facilitar el desplazamiento de los estudiantes garantizando su asistencia y sin generarse percances, además de garantizar la disponibilidad exclusiva para los miembros de la comunidad institucional que estarán en dicha actividad, el horario debe estar comprendido entre las 6:00 p. m. y las 12:00 a. m. El establecimiento deberá disponer de un recinto con condiciones de ventilación y circulación de aire que permitan mantener un ambiente fresco y confortable durante toda la jornada. El espacio deberá contar con iluminación idónea para el evento, distribución funcional del mobiliario, menaj y sillas suficientes para los (asistes) Maximetes, así como condiciones de limpieza, orden y presentación acordes con un evento institucional. La disposición del lugar deberá facilitar la interacción entre los participantes, la atención en las mesas y el desarrollo de las actividades programadas, sin interferencias de personas externas a la comunidad institucional. El establecimiento deberá estar contar con disponibilidad de parqueaderos para facilitar el acceso de los asistentes, que se desplacen en sus vehículos particulares, así como condiciones de ingreso, circulación y permanencia adecuadas para el desarrollo del evento. Recursos técnicos y audiovisuales: el espacio deberá contar con mínimo dos (2) micrófonos y un (1) video beam disponibles y funcionales, (alicado estratégicamente para que todos los asistentes puedan ver) así como con las conexiones eléctricas y condiciones técnicas necesarias para su utilización. Estos recursos deben permitir realizar intervenciones, presentaciones y demás actividades contempladas en la agenda institucional. El contratista deberá garantizar su disponibilidad durante el horario contratado y verificar previamente que estén en óptimas condiciones para todo el evento. Actividad de bienvenida: para el evento, el servicio deberá incluir una actividad de apertura que contemple un ritual de bienvenida y lavado de manos, concebido como un momento simbólico de recibimiento e introducción a la experiencia gastronómica. Esta actividad deberá estar organizada previamente y contar con los elementos, insumos y acompañamiento necesarios para su adecuada realización, de manera que se integre armónicamente con el inicio de la cena y la programación del evento, esta actividad deberá ser aprobada por la supervisión, antes del evento.	Unidad	1	4.700.000	4.700.000
2	**SERVICIO DE CATERING PARA CENA INSTITUCIONAL** **1. Servicio de cena** El contratista deberá prestar el servicio de cena mediante una propuesta gastronómica que cumpla con condiciones de calidad e inocuidad alimentaria, considerando las características organolépticas de los alimentos, tales como sabor, aroma, textura, temperatura y presentación. Las preparaciones deberán elaborarse bajo condiciones adecuadas de higiene y manipulación de alimentos, garantizando su frescura, calidad y óptimas condiciones de consumo. El menú deberá ser presentado y aprobado previamente por la supervisión del contrato, y su prestación deberá garantizar el grramaje solicitado, uniformidad en la presentación de las platas y coordinación en los tiempos de servicio para todos los asistentes. **2. Menú: Risotto de setas y salsero (mínimo 250gr)** Plato principal compuesto por arroz arbóreo preparado con un cremoso de setas, buscando una textura suave y una consistencia cremosa, terminado con queso y notas de trufa. Se acompañará de solomito de cerdo de textura tierna, preparado con puerro y pistachos crocantes, que aportan contraste de sabores y texturas a la preparación. **3. Bebida de acompañamiento** El servicio deberá incluir una sola artesanal de mínimo 300 ml por persona para acompañar el plato principal, servida en condiciones apropiadas de temperatura y presentación, de acuerdo con la propuesta gastronómica definida para el evento que debe tener previa aprobación por parte de la supervisión. **4. Servicio de atención en mesa** El contratista deberá disponer de un mínimo de tres (3) meseros para la atención directa de los asistentes durante el evento. El servicio deberá contemplar la entrega de los platos directamente en la mesa, así como la distribución organizada de las bebidas, la atención oportuna de los requerimientos de los participantes y el mantenimiento del orden y la limpieza de las áreas destinadas al consumo de alimentos. El personal asignado deberá contar con las competencias necesarias para garantizar una atención cordial, coordinada y eficiente, procurando que el servicio se desarrolle de manera organizada y simultánea para los asistentes. **5. Brindis de alcohol con experiencia de burbujas y postre de la casa** El servicio deberá incluir un brindis de alcohol, 1) bebida para cada participante de mínimo 150 ml) acompañado de una experiencia de burbuja, concebido como un momento especial de celebración e integración dentro de la programación del evento. La bebida deberá servirse en una copa de vidrio apropiadas para el brindis, con una presentación cuidada y a temperatura fría. El contratista deberá garantizar la entrega de un postre al final de la cena, consistente en torta de zanahoria acompañada de mousse de chocolate y pistachos; Este preparación deberá contar con una presentación individual de mínimo 100g, garantizando una combinación equilibrada de sabores y texturas, que integre la sunedad de la torta, la cremosidad del mousse y el contraste crocante de los pistachos. El contratista deberá coordinar con la supervisión del contrato la aprobación de cada una de los ítems del catering.	Unidad	50	128.000	$ 6.400.000
3	**ENTREGA DE NOTAS DE ESTILO** El contratista deberá suministrar los elementos, destinados a la presentación y entrega de las notas de estilo del evento, de acuerdo con las especificaciones técnicas descritas a continuación. **1. Carpetas en pasto dura** Suministro de carpetas de presentación elaboradas en pasta dura, con acabado resistente y personalizado, (nombre de cada persona exaltada, suministrados una vez se adjudique el proceso) que viven para una adecuada organización y conservación de los documentos impresos que se entregarán a cada homenajeado. **Especificaciones técnicas:** **Material:** Pasta dura tipo Guinea. **Color:** Azul oscuro **Personalización:** Marcación en la portada, mediante impresión, grabado o técnica equivalente, con acabado similar al utilizado en carpetas de tesis o de presentación institucional. **Sistema de sujeción:** Mecanismo de resorte para sujetar y mantener organizadas las hojas impresas, con elementos de sujeción ubicados en esquinas opuestas. **Dimensiones: 26 × 36 cm.** Las carpetas deberán entregarse debidamente terminadas, con una presentación uniforme, marcación legible y sistema de sujeción funcional, se debe realizar presentación de muestra al supervisor antes de realizar la impresión del tirage final. **2. Diplomas personalizados en papel Majestic** **Descripción:** Suministro de diplomas personalizados, impresos en papel Majestic, destinados a la entrega individual de los exaltados del evento Talentos Colmayor. **Especificaciones técnicas:** **Material:** Papel Majestic. **Impresión:** A todo color (full color), por una sola cara. **Personalización:** Cada diploma deberá incluir un nombre diferente, de acuerdo con la información suministrada por la entidad contratante. **Dimensiones: 21 × 35 cm.** Los diplomas deberán entregarse impresos, con adecuada definición, fidelidad de color, legibilidad del texto y uniformidad en la calidad del papel y los acabados, previa aprobación de la supervisión.	Unidad	14	85.000	$ 1.190.000
4	**ADQUISICIÓN DE SOUVENIR:** **BONOS DE REGALO PARA EXPERIENCIAS DE MASAJE RELAJANTE EN SPA, COMO SOUVENIR INSTITUCIONAL** El contratista deberá suministrar souvenir que constituirá en un bono de regalo individual para acceder a una experiencia de masaje relajante de cuerpo completo, con una duración de aproximada de sesenta (60) minutos por persona, en un establecimiento tipo spa que cuente con la experiencia mínima de 3 años en esto tipo de servicios, que cuente con instalaciones acondicionadas para la prestación de servicios de bienestar, relajación y cuidado corporal. Características del establecimiento: el spa deberá contar con instalaciones destinadas a la prestación de servicios de masaje y bienestar corporal, que ofrezcan condiciones de privacidad, tranquilidad, limpieza, comodidad y adecuada ambientación. Los espacios deberán disponer de mobiliario especializado para la realización de masajes, ventilación apropiada, iluminación tenue o regulable y condiciones que favorezcan la relajación durante la experiencia. Asimismo, deberán garantizarse las condiciones de higiene y desinfección de las superficies, camillas, textiles y demás elementos utilizados en la atención de cada beneficiario. Insumos y elementos para la prestación del servicio: el masajista deberá incluir los aceites, cremas o productos de uso corporal, toallas, lencería limpia, elementos de protección y demás insumos necesarios para la realización de cada sesión. Estos elementos deberán ser aprobados para el servicio, encontrarse en condiciones óptimas de higiene y utilizarse de acuerdo con los protocolos establecidos por el establecimiento. Personal de atención: el establecimiento deberá disponer de personal capacitado para la realización de los masajes y de personal encargado de recibir y orientar a los beneficiarios, gestionar las reservas y brindar información sobre el servicio. La atención deberá desarrollarse de manera cordial, organizada y oportuna, garantizando el cumplimiento de la duración contratada y las condiciones de la experiencia ofrecida. Entrega y características de los bonos de regalo: el contratista deberá entregar los bonos o tarjetas de regalo individuales, en formato físico, previa supervisión con la coordinación del contrato. Cada bono para la sesión de relajación deberá incluir, como mínimo, la identificación del establecimiento, la descripción del servicio, la duración de la experiencia, los datos de contacto, el procedimiento para reservar la cita, las condiciones de uso y redención, la vigencia y las restricciones aplicables. La redención no deberá generar cobros adicionales por los conceptos incluidos en la contratación. Condiciones de reserva y redención: el proveedor deberá garantizar que los beneficiarios puedan solicitar y programar sus citas mediante un procedimiento claro, con disponibilidad de atención previamente informada. Las condiciones de vigencia, restricciones de uso, cancelación y reprogramación deberán comunicarse antes de la entrega de los bonos, de manera que los beneficiarios cuenten con información suficiente para hacer uso efectivo del servicio.	Unidad	23	220.000	$ 5.060.000
				Valor total	$ 17.350.000

Cotización No. 3: Juliana García, Fecha de cotización: 15/10/2026

	Ítem	Unidad de medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor total
1	**SERVICIO DE ALQUILER DE ESPACIO CERRADO PARA EVENTO INSTITUCIONAL Y PRESTACIÓN DE SERVICIO DE CENA.** El contratista deberá garantizar la disponibilidad del recinto y de los servicios contratados entre las 6:00 p. m. y las 12:00 a. m., así como la coordinación del personal de atención, la preparación y prestación del servicio gastronómico, la disponibilidad de los recursos técnicos y las condiciones logísticas necesarias para el desarrollo integral del evento institucional. **Se detalla a continuación:** El operador debe garantizar el alquiler de un espacio físico para la realización de un evento institucional "Talentos Colmayor", debe estar ubicado en un sector aledaño a la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, (Laureles, Estadio, santa Lucía), para facilitar el desplazamiento de los estudiantes garantizando su asistencia y sin generarse percances, además de garantizar la disponibilidad exclusiva para los miembros de la comunidad institucional que estarán en dicha actividad, el horario debe estar comprendido entre las 6:00 p. m. y las 12:00 a. m. El establecimiento deberá disponer de un recinto con condiciones de ventilación y circulación de aire que permitan mantener un ambiente fresco y confortable durante toda la jornada. El espacio deberá contar con iluminación idónea para el evento, distribución funcional del mobiliario, menaj y sillas suficientes para los (asistes) Maximetes, así como condiciones de limpieza, orden y presentación acordes con un evento institucional. La disposición del lugar deberá facilitar la interacción entre los participantes, la atención en las mesas y el desarrollo de las actividades programadas, sin interferencias de personas externas a la comunidad institucional. El establecimiento deberá estar contar con disponibilidad de parqueaderos para facilitar el acceso de los asistentes, que se desplacen en sus vehículos particulares, así como condiciones de ingreso, circulación y permanencia adecuadas para el desarrollo del evento. Recursos técnicos y audiovisuales: el espacio deberá contar con mínimo dos (2) micrófonos y un (1) video beam disponibles y funcionales, (alicado estratégicamente para que todos los asistentes puedan ver) así como con las conexiones eléctricas y condiciones técnicas necesarias para su utilización. Estos recursos deben permitir realizar intervenciones, presentaciones y demás actividades contempladas en la agenda institucional. El contratista deberá garantizar su disponibilidad durante el horario contratado y verificar previamente que estén en óptimas condiciones para todo el evento. Actividad de bienvenida: para el evento, el servicio deberá incluir una actividad de apertura que contemple un ritual de bienvenida y lavado de manos, concebido como un momento simbólico de recibimiento e introducción a la experiencia gastronómica. Esta actividad deberá estar organizada previamente y contar con los elementos, insumos y acompañamiento necesarios para su adecuada realización, de manera que se integre armónicamente con el inicio de la cena y la programación del evento, esta actividad deberá ser aprobada por la supervisión, antes del evento.	Unidad	1	4.980.000	4.980.000
2	**SERVICIO DE CATERING PARA CENA INSTITUCIONAL** **1. Servicio de cena** El contratista deberá prestar el servicio de cena mediante una propuesta gastronómica que cumpla con condiciones de calidad e inocuidad alimentaria, considerando las características organolépticas de los alimentos, tales como sabor, aroma, textura, temperatura y presentación. Las preparaciones deberán elaborarse bajo condiciones adecuadas de higiene y manipulación de alimentos, garantizando su frescura, calidad y óptimas condiciones de consumo. El menú deberá ser presentado y aprobado previamente por la supervisión del contrato, y su prestación deberá garantizar el grramaje solicitado, uniformidad en la presentación de las platas y coordinación en los tiempos de servicio para todos los asistentes. **2. Menú: Risotto de setas y salsero (mínimo 250gr)** Plato principal compuesto por arroz arbóreo preparado con un cremoso de setas, buscando una textura suave y una consistencia cremosa, terminado con queso y notas de trufa. Se acompañará de solomito de cerdo de textura tierna, preparado con puerro y pistachos crocantes, que aportan contraste de sabores y texturas a la preparación. **3. Bebida de acompañamiento** El servicio deberá incluir una sola artesanal de mínimo 300 ml por persona para acompañar el plato principal, servida en condiciones apropiadas de temperatura y presentación, de acuerdo con la propuesta gastronómica definida para el evento que debe tener previa aprobación por parte de la supervisión. **4. Servicio de atención en mesa** El contratista deberá disponer de un mínimo de tres (3) meseros para la atención directa de los asistentes durante el evento. El servicio deberá contemplar la entrega de los platos directamente en la mesa, así como la distribución organizada de las bebidas, la atención oportuna de los requerimientos de los participantes y el mantenimiento del orden y la limpieza de las áreas destinadas al consumo de alimentos. El personal asignado deberá contar con las competencias necesarias para garantizar una atención cordial, coordinada y eficiente, procurando que el servicio se desarrolle de manera organizada y simultánea para los asistentes. **5. Brindis de alcohol con experiencia de burbujas y postre de la casa** El servicio deberá incluir un brindis de alcohol, 1) bebida para cada participante de mínimo 150 ml) acompañado de una experiencia de burbuja, concebido como un momento especial de celebración e integración dentro de la programación del evento. La bebida deberá servirse en una copa de vidrio apropiadas para el brindis, con una presentación cuidada y a temperatura fría. El contratista deberá garantizar la entrega de un postre al final de la cena, consistente en torta de zanahoria acompañada de mousse de chocolate y pistachos; Este preparación deberá contar con una presentación individual de mínimo 100g, garantizando una combinación equilibrada de sabores y texturas, que integre la sunedad de la torta, la cremosidad del mousse y el contraste crocante de los pistachos. El contratista deberá coordinar con la supervisión del contrato la aprobación de cada una de los ítems del catering.	Unidad	50	$ 121.000	$ 6.050.000
3	**ENTREGA DE NOTAS DE ESTILO** El contratista deberá suministrar los elementos, destinados a la presentación y entrega de las notas de estilo del evento, de acuerdo con las especificaciones técnicas descritas a continuación. **1. Carpetas en pasto dura** Suministro de carpetas de presentación elaboradas en pasta dura, con acabado resistente y personalizado, (nombre de cada persona exaltada, suministrados una vez se adjudique el proceso) que viven para una adecuada organización y conservación de los documentos impresos que se entregarán a cada homenajeado. **Especificaciones técnicas:** **Material:** Pasta dura tipo Guinea. **Color:** Azul oscuro **Personalización:** Marcación en la portada, mediante impresión, grabado o técnica equivalente, con acabado similar al utilizado en carpetas de tesis o de presentación institucional. **Sistema de sujeción:** Mecanismo de resorte para sujetar y mantener organizadas las hojas impresas, con elementos de sujeción ubicados en esquinas opuestas. **Dimensiones: 26 × 36 cm.** Las carpetas deberán entregarse debidamente terminadas, con una presentación uniforme, marcación legible y sistema de sujeción funcional, se debe realizar presentación de muestra al supervisor antes de realizar la impresión del tirage final. **2. Diplomas personalizados en papel Majestic** **Descripción:** Suministro de diplomas personalizados, impresos en papel Majestic, destinados a la entrega individual de los exaltados del evento Talentos Colmayor. **Especificaciones técnicas:** **Material:** Papel Majestic. **Impresión:** A todo color (full color), por una sola cara. **Personalización:** Cada diploma deberá incluir un nombre diferente, de acuerdo con la información suministrada por la entidad contratante. **Dimensiones: 21 × 35 cm.** Los diplomas deberán entregarse impresos, con adecuada definición, fidelidad de color, legibilidad del texto y uniformidad en la calidad del papel y los acabados, previa aprobación de la supervisión.	Unidad	14	89.700	$ 1.255.800
4	**ADQUISICIÓN DE SOUVENIR:** **BONOS DE REGALO PARA EXPERIENCIAS DE MASAJE RELAJANTE EN SPA, COMO SOUVENIR INSTITUCIONAL** El contratista deberá suministrar souvenir que constituirá en un bono de regalo individual para acceder a una experiencia de masaje relajante de cuerpo completo, con una duración de aproximada de sesenta (60) minutos por persona, en un establecimiento tipo spa que cuente con la experiencia mínima de 3 años en esto tipo de servicios, que cuente con instalaciones acondicionadas para la prestación de servicios de bienestar, relajación y cuidado corporal. Características del establecimiento: el spa deberá contar con instalaciones destinadas a la prestación de servicios de masaje y bienestar corporal, que ofrezcan condiciones de privacidad, tranquilidad, limpieza, comodidad y adecuada ambientación. Los espacios deberán disponer de mobiliario especializado para la realización de masajes, ventilación apropiada, iluminación tenue o regulable y condiciones que favorezcan la relajación durante la experiencia. Asimismo, deberán garantizarse las condiciones de higiene y desinfección de las superficies, camillas, textiles y demás elementos utilizados en la atención de cada beneficiario. Insumos y elementos para la prestación del servicio: el masajista deberá incluir los aceites, cremas o productos de uso corporal, toallas, lencería limpia, elementos de protección y demás insumos necesarios para la realización de cada sesión. Estos elementos deberán ser aprobados para el servicio, encontrarse en condiciones óptimas de higiene y utilizarse de acuerdo con los protocolos establecidos por el establecimiento. Personal de atención: el establecimiento deberá disponer de personal capacitado para la realización de los masajes y de personal encargado de recibir y orientar a los beneficiarios, gestionar las reservas y brindar información sobre el servicio. La atención deberá desarrollarse de manera cordial, organizada y oportuna, garantizando el cumplimiento de la duración contratada y las condiciones de la experiencia ofrecida. Entrega y características de los bonos de regalo: el contratista deberá entregar los bonos o tarjetas de regalo individuales, en formato físico, previa supervisión con la coordinación del contrato. Cada bono para la sesión de relajación deberá incluir, como mínimo, la identificación del establecimiento, la descripción del servicio, la duración de la experiencia, los datos de contacto, el procedimiento para reservar la cita, las condiciones de uso y redención, la vigencia y las restricciones aplicables. La redención no deberá generar cobros adicionales por los conceptos incluidos en la contratación. Condiciones de reserva y redención: el proveedor deberá garantizar que los beneficiarios puedan solicitar y programar sus citas mediante un procedimiento claro, con disponibilidad de atención previamente informada. Las condiciones de vigencia, restricciones de uso, cancelación y reprogramación deberán comunicarse antes de la entrega de los bonos, de manera que los beneficiarios cuenten con información suficiente para hacer uso efectivo del servicio.	Unidad	33	230.400	$ 5.299.200
				Valor total	$ 18.085.000

Menor Valor

	Persona natural o jurídica que cotizó	Valor total	Menor Precio
1	LINEA LOGISTICA	$ 17.955.800	
2	TRINITY INVERSIONES S.A.S.	$ 17.350.000	X
3	JULIANA GARCÉS	$ 18.085.000	

Nota: Los bienes o servicios cotizados en el aromente estudio de anecios incluven los imuuentos a los que have lugar.

Abuseda Dirección Jurídica