Mosquera septiembre de 2026

Señores.

ALCALDIA MUNICIPAL DE MOSQUERA.

Adjuntamos cotización solicitada.

ÍTEM	ELEMENTO		CANTIDAD	VALOR UNITARIO SIN IVA	VALOR IVA UNITARIO	VALOR TOTAL CON IVA
1	**TRANSPORTE IDA Y REGRESO**	Servicio de transporte terrestre automotor especial de pasajeros, mediante vehículo tipo buseta, modelo 2023 o superior, con capacidad mínima para veinte (20) pasajeros cómodamente sentados, destinado al traslado ida y regreso desde el municipio de Mosquera, Cundinamarca, hasta el lugar determinado por el Supervisor del contrato, ubicado a una distancia máxima de ciento cincuenta (150) kilómetros por trayecto desde el punto de salida. El vehículo deberá permanecer disponible durante toda la jornada y hasta la finalización de la actividad, incluyendo los tiempos de espera que sean requeridos, y encontrarse en óptimas condiciones mecánicas, técnico-operativas, de seguridad, aseo, presentación y funcionamiento; deberá contar con cinturones de seguridad para los pasajeros conforme a las características y exigencias aplicables al vehículo, silletería en adecuado estado, iluminación, ventilación y/o aire acondicionado cuando haga parte del equipamiento del vehículo, salidas y elementos de emergencia, botiquín, extintor vigente, equipo de carretera y demás elementos de seguridad exigidos por la normatividad aplicable. El servicio deberá ser prestado directamente por una empresa legalmente constituida y	1	$ 1.500.000	$ -	$ 1.500.000

		debidamente habilitada para la modalidad de Servicio Público de Transporte Terrestre Automotor Especial, y el vehículo deberá encontrarse legalmente habilitado, registrado y vinculado para la prestación del servicio correspondiente. Como requisito previo a la prestación del servicio, el contratista deberá entregar al Supervisor, en medio físico, la documentación vigente de la empresa, del vehículo y del conductor. De la empresa transportadora deberá aportar como mínimo: certificado de existencia y representación legal vigente; RUT actualizado; acto administrativo o documento mediante el cual se acredite la habilitación otorgada por el Ministerio de Transporte para prestar Servicio Público de Transporte Terrestre Automotor Especial; identificación del representante legal; pólizas de responsabilidad civil contractual y extracontractual vigentes y demás seguros exigibles para la modalidad; acreditación de la vinculación del vehículo a la empresa cuando corresponda; y demás autorizaciones, registros o documentos legalmente requeridos para desarrollar la actividad. Respecto del vehículo ofrecido, deberá aportar como mínimo: fotografías recientes y legibles del exterior frontal, posterior y ambos costados, así como fotografías del interior, silletería y placa, de tal manera que permitan verificar previamente las características y estado general del automotor; licencia de tránsito o tarjeta de propiedad; SOAT vigente; certificado de revisión técnico-mecánica y de emisiones contaminantes vigente, cuando legalmente corresponda; tarjeta de			

		operación vigente para Servicio Público de Transporte Terrestre Automotor Especial; certificación o soporte de cobertura en las pólizas de responsabilidad civil contractual y extracontractual correspondientes; y demás documentos exigibles de acuerdo con la normatividad vigente. La información suministrada deberá permitir verificar que el vehículo presentado corresponde efectivamente al que realizará el servicio. Respecto del conductor asignado, deberá presentarse previamente: copia legible del documento de identidad; licencia de conducción vigente y de categoría correspondiente al vehículo; soportes de afiliación vigente al Sistema de Seguridad Social que correspondan de acuerdo con su modalidad de vinculación; información de contacto; y los demás certificados, acreditaciones o requisitos que legalmente resulten exigibles para la conducción del vehículo y la prestación del servicio. El conductor deberá encontrarse en condiciones aptas para la conducción, mantener una presentación adecuada, observar las normas de tránsito y seguridad vial y abstenerse de conducir bajo efectos de alcohol, sustancias psicoactivas o cualquier condición que comprometa la seguridad de los pasajeros.				

2	**SERVICIO DE PASADÍA EN ESTABLECIMIENTO CAMPESTRE**	Servicio integral de pasadía en establecimiento campestre, ubicado dentro del departamento de Cundinamarca, en zona de clima cálido, a una distancia máxima de ciento cincuenta (150) kilómetros por trayecto desde el municipio de Mosquera, distancia que podrá ser verificada mediante herramienta de georreferenciación o aplicación de navegación disponible. El establecimiento ofrecido deberá contar con infraestructura suficiente, segura, habilitada, en óptimas condiciones de funcionamiento, mantenimiento, aseo, salubridad y presentación para atender simultáneamente un grupo mínimo de veintiséis (26) personas, garantizando durante toda la jornada la disponibilidad y exclusividad para el grupo de las instalaciones, zonas y servicios expresamente contratados, de manera que los espacios objeto del servicio no sean utilizados simultáneamente por otros grupos, eventos o actividades que interfieran con el normal desarrollo de la jornada. El establecimiento deberá disponer como mínimo de amplias zonas verdes y entorno campestre, jardines y/o espacios naturales para actividades al aire libre; piscina para adultos en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y tratamiento; zonas húmedas complementarias cuando hagan parte de la oferta; senderos o recorridos internos aptos para caminatas; canchas, escenarios o áreas para actividades deportivas; zonas de juegos, recreación e integración; áreas de descanso; espacios abiertos y cubiertos; baterías sanitarias suficientes, diferenciadas y en adecuadas condiciones de aseo y funcionamiento; puntos de hidratación o acceso a agua potable; y parqueadero dentro del establecimiento o directamente asociado a este, con capacidad para recibir como mínimo el vehículo de transporte especial contratado para el grupo. Deberá contar además con salón de conferencias,reuniones, cubierto e independiente, con capacidad mínima	26	$ 79.832	$ 15.168	$ 2.470.000

		para las veintiséis (26) personas sentadas, dotado como mínimo con mesas y/o mobiliario requerido para la actividad, sillas en perfecto estado, iluminación, ventilación natural y/o mecánica, conexiones eléctricas y condiciones acústicas y locativas apropiadas. Cuando sea requerido por la Entidad, el salón deberá permitir la utilización de ayudas audiovisuales, computador, videobeam, pantalla, televisor o sistema de proyección y sonido básico, sin que las características físicas del lugar impidan su instalación y utilización. El establecimiento deberá contar con restaurante, cubierto y con capacidad suficiente para atender simultáneamente a la totalidad del grupo, dotado con mesas, sillas, iluminación, ventilación y áreas de servicio adecuadas. Las zonas de preparación, almacenamiento y servicio de alimentos deberán mantenerse en condiciones higiénico-sanitarias apropiadas y cumplir los requisitos aplicables a la actividad desarrollada. La existencia del restaurante será independiente de que la alimentación sea contratada como un ítem separado, salvo que la Entidad determine expresamente su inclusión dentro del servicio. Para la atención del grupo, el contratista deberá garantizar durante toda la jornada personal suficiente y exclusivo o prioritariamente dispuesto para la actividad, incluyendo como mínimo un coordinador o responsable del establecimiento, personal de recepción y orientación, personal de apoyo para las instalaciones y actividades, y personal de aseo y mantenimiento disponible durante la prestación del servicio. Igualmente, deberá garantizar la presencia durante la jornada de personal capacitado para atención de primeros auxilios, con disponibilidad inmediata y elementos básicos para la atención inicial de emergencias. Durante todo el tiempo en que la piscina o zonas húmedas se encuentren habilitadas para uso del grupo, el contratista deberá garantizar			

		la presencia efectiva de salvavidas o personal legalmente exigible para la seguridad de los bañistas, debidamente capacitado y acreditado conforme a los requisitos aplicables, quien deberá permanecer en el área correspondiente durante su utilización. El establecimiento deberá disponer además de los elementos de seguridad, rescate, señalización, control de profundidad, botiquín y demás medidas preventivas que resulten aplicables.				
3	**ALMUERZO**	Servicio de almuerzo completo servido a la mesa para los asistentes al pasadía, preparado, manipulado y servido bajo adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, garantizando alimentos frescos, de primera calidad, aptos para consumo humano y servidos a temperatura adecuada en el horario establecido por el Supervisor. Cada almuerzo deberá incluir como mínimo: proteína de res, cerdo, pez o pollo de 180 g efectivamente servidos, preparada a la plancha, parrilla, horno o en salsa; carbohidrato de mínimo 150 g (arroz, papa, yuca, plátano o similar); ensalada fresca de mínimo 100 g; acompañamiento adicional de mínimo 80 g; y bebida natural de fruta de mínimo 12 oz (355 ml). El servicio deberá realizarse directamente a la mesa e incluir menaje completo en cerámica, porcelana o material reutilizable equivalente, vaso o copa, cubiertos, servilletas, montaje, desmontaje, limpieza y personal suficiente para atender oportunamente a la totalidad del grupo. El personal encargado de la preparación y	26	$ 25.210	$ 4.790	$ 780.000

		servicio deberá cumplir las condiciones sanitarias y de manipulación de alimentos legalmente aplicables. El menú definitivo deberá ser presentado y aprobado previamente por el Supervisor y no podrá ser modificado sin su autorización; cualquier sustitución deberá ser de características, calidad y gramaje iguales o superiores. Cuando sean informadas previamente alergias, intolerancias o restricciones alimentarias, deberán disponerse alternativas adecuadas. El contratista deberá garantizar la correcta conservación y transporte de los alimentos cuando corresponda y reponer inmediatamente, sin costo adicional, cualquier porción que no cumpla las condiciones de calidad, presentación, temperatura, gramaje o menú aprobado. El valor ofertado deberá incluir alimentos, bebida, preparación, transporte cuando aplique, menaje, montaje, personal, servicio, limpieza y todos los costos necesarios para la prestación integral del servicio.				
4	**REFRIGERIO PM**	Suministro y servicio de refrigerio para los asistentes durante la jornada de la tarde, elaborado, manipulado, transportado y entregado bajo adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, garantizando frescura, calidad, inocuidad y adecuada presentación. Cada refrigerio deberá incluir como mínimo: una (1) preparación dulce o salada de mínimo 80 g, a elección entre torta, mantecada, brownie, galleta artesanal, pastel, sándwich o preparación equivalente; una (1) porción de fruta fresca de mínimo 100 g, entera o porcionada, en óptimas condiciones de madurez, limpieza y conservación;	26	$ 10.084	$ 1.916	$ 312.000

		y una (1) bebida individual de mínimo 200 ml, que podrá corresponder a jugo, bebida de fruta o bebida refrescante no alcohólica. El refrigerio deberá entregarse fresco, debidamente empacado o servido en menaje adecuado, e incluir servilleta, elementos necesarios para su consumo y personal suficiente para su distribución. Los productos deberán encontrarse dentro de su fecha de vencimiento cuando aplique y conservarse a las temperaturas requeridas según su naturaleza. El menú deberá ser previamente coordinado y aprobado por el Supervisor, y cualquier producto que presente deterioro, empaque defectuoso, condiciones inadecuadas o incumpla las cantidades establecidas deberá ser reemplazado inmediatamente y sin costo adicional. El valor deberá incluir alimentos, bebida, empaque o menaje, transporte, conservación, distribución, personal y todos los costos necesarios para la prestación integral del servicio.					
				SUB-TOTAL		
				IVA		
				TOTAL		$ 5.062.000

Atentamente

Party Safe Entertainment SAS. Nit.901951932-8
RL. Sandra Fonseca. CC. 1073234638
Tel. 3205357359