Sogamoso, 22 de octubre de 2026

SEÑORES

IDEBOY

Cordial saludo.

A continuación, presentamos cotización de los ítems solicitados.

NUMERAL	NECESIDAD	CANTIDAD	VALOR	TOTAL
1	Programa actividad dirigida a los funcionarios con requisitos de edad y semanas de cotización al sistema en pensión y en calidad de Pre – pensión, que incluya servicio de logística, alimentación, charlas y talleres de sensibilización al funcionario próximo a retirarse de la entidad, para realizar en una jornada en la fecha que se fije en el cronograma de ejecución. que incluya las siguientes actividades. • Pasa día: Debe incluir derecho a piscina, parqueadero privado, uso de circuito de hidroterapia (sauna, turco, ducha hidromasaje y jacuzzi) • Sesión de Rumba terapia acompañada por un instructor con duración de una (1) hora. • Desayuno: Huevos fritos con arepa o pan, salchichas, y queso, bebida caliente (en agua) o jugo natural de frutas de temporada (en agua). • Almuerzo: Menú de la casa servido a la mesa. Que incluya entrada: crema de cebollas con porciones de 180 a 200ml Preparada con textura cremosa, acompañada de croutons o canapés de pollo o atún de 80 a 100gm, plato fuerte: lomo de cerdo en salsa de maracuyá o trucha en salsa criolla corte magro de primera calidad, cocción en término óptimo, bañado en reducción agridulce natural de fruta o filete fresco deshuesado con salsa criolla artesanal porciones de 180g cocido servido. Con acompañamientos: ensalada de quinoa perlada cocida con vegetales en brunoise y vinagreta cítrica o ensalada tropical, mezcla de vegetales frescos con frutas de estación y aderezo especial. pure de papa cremoso o papa criolla confitada con finas hierbas. Porción de postre mousse de feijoa o panacota de frutos rojos, limonada especial y/o gaseosa. • Refrigerios Dos (2) que será entregados: Uno en la jornada de la mañana y el otro en la jornada de la tarde.• Refrigerio AM: Frutas de temporada, granola, yogurt y salsas de fruta. • Refrigerio PM: Sándwich Roastbeef, en pan artesanal, carne de res, queso, lechuga, tomate y aderezo.; Acompañado de jugo de fruta de temporada • Jornada de capacitación y taller de sensibilización práctico con relación a la pre- pensión con una duración total de dos (2) horas en la mañana y espacio de formación en el tema de: • ¿Cómo solicitar tu pensión? • Finanzas para tu retiro	9	$ 820,800.00	$ 7,387,200.00

2	Tarde de integración que deberá incluir: Organizar y ejecutar una jornada deportiva en la disciplina de bolos dirigido a los veinticuatro (24) servidores públicos de la planta de personal del IDEBOY, garantizando la logística, el juzgamiento, el equipamiento. • Almuerzo: Almuerzo: Menú de la casa servido a la mesa. Que incluya entrada: crema de cebollas con porciones de 180 a 200ml Preparada con textura cremosa, acompañada de croutons o canapés de pollo o atún de 80 a 100gm, plato fuerte: lomo de cerdo en salsa de maracuyá o trucha en salsa criolla corte magro de primera calidad, cocción en término óptimo, bañado en reducción agridulce natural de fruta o filete fresco deshuesado con salsa criolla artesanal porciones de 180g cocido servido. Con acompañamientos: ensalada de quinoa perlada cocida con vegetales en brunoise y vinagreta cítrica o ensalada tropical, mezcla de vegetales frescos con frutas de estación y aderezo especial. pure de papa cremoso o papa criolla confitada con finas hierbas. Porción de postre mousse de feijoa o panacota de frutos rojos, limonada especial y/o gaseosa. • Estación permanente de café y/o bebidas para los asistentes. Comprende la disposición de una estación de café completa que incluya galletas, tinto, aromática y agua pura. • Instalaciones y Pistas: Reserva exclusiva de 6 pistas de bolos por el tiempo que dure la competencia. (6 pistas de bolos x dos horas cada una, 4 personas por pista) .	24	$	816,000.00	$	19,584,000.00
3	Reunión de Integración y Despedida de fin de año a realizar un día en el mes de diciembre, en un horario de 2 P.M a 6 P.M, en Tunja Boyacá; dirigida a los veinticuatro (24) servidores públicos de la planta de personal del IDEBOY, con el fin de afianzar los valores institucionales y personales del equipo de trabajo. • Almuerzo: Menú de la casa servido a la mesa. Que incluya entrada: crema de cebollas con porciones de 180 a 200ml Preparada con textura cremosa, acompañada de croutons o canapés de pollo o atún de 80 a 100gm, plato fuerte: lomo de cerdo en salsa de maracuyá o trucha en salsa criolla corte magro de primera calidad, cocción en término óptimo, bañado en reducción agridulce natural de fruta o filete fresco deshuesado con salsa criolla artesanal porciones de 180g cocido servido. Con acompañamientos: ensalada de quinoa perlada cocida con vegetales en brunoise y vinagreta cítrica o ensalada tropical, mezcla de vegetales frescos con frutas de estación y aderezo especial. pure de papa cremoso o papa criolla confitada con finas hierbas. Porción de postre mousse de feijoa o panacota de frutos rojos, limonada especial y/o gaseosa. • Estación permanente de café y/o bebidas para los asistentes. Comprende la disposición de una estación de café completa que incluya galletas, tinto, aromática y agua pura. • exaltación de funcionarios. Un salón social con capacidad mínima para treinta (30) personas con montaje de mesas, sillas y sonido. • Distintivos metálicos de solapa tipo PIN con el logotipo de la Entidad, destinados al reconocimiento y sentido de pertenencia de los servidores públicos. • Medida: Rango entre 1.5 cm a 1.8 (ajustable según la proporción geométrica del logotipo institucional del IDEBOY).• Espesor del metal: Mínimo 1.2 mm • Acabado: Resinado plano o tipo gota de agua en resina epóxica transparente.• Ponqué o torta de pastelería decorada a la temática de IDEBOY para 24 personas. Con	24	$	864,000.00	$	20,736,000.00

	porciones de 120gm a 150gm (sabores a elegir por la supervisión: vainilla, maracuyá, chocolate, vino o frutos rojos) • Placa Acrílica sublimada media carta tamaño 20*15 cms incluya marcación para reconocimiento y exaltación por servicios prestados destacándose por ser el mejor servidor público por Nivel, en vigencia 2026 (4 placas: Nivel Directivo, Nivel Asesor, Nivel Profesional y Nivel Asistencial).			
TOTAL				**$ 47,707,200.00**

Insumos anteriormente descritos ya cuentan con impuestos, IVA del 19% e ipoconsumo del 8% de acuerdo a la normatividad vigente.

YEINER MAURICIO AMAYA BARRERA.
Representante Legal.
TECNICA GROUP S.A.S.
NIT. 901457727-6
CEL. 3017562217
CORREO. tecnicagroupsas@gmail.com

Tunja, OCTUBRE de 2026

Señores:
IDEBOY
Cordial saludo.

Ref. COTIZACIÓN

Remitimos cotización solicitada.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1. Programa actividad dirigida a los funcionarios con requisitos de edad y semanas de cotización al sistema en pensión y en calidad de Pre – pensión, que incluya servicio de logística, alimentación, charlas y talleres de sensibilización al funcionario próximo a retirarse de la entidad, para realizar en una jornada en la fecha que se fije en el cronograma de ejecución. que incluya las siguientes actividades. • Pasa día: Debe incluir derecho a piscina, parqueadero privado, uso de circuito de hidroterapia (sauna, turco, ducha hidromasaje y jacuzzi) • Sesión de Rumba terapia acompañada por un instructor con duración de una (1) hora. • Desayuno: Huevos fritos con arepa o pan, salchichas, y queso, bebida caliente (en agua) o jugo natural de frutas de temporada (en agua). • Almuerzo: Menú de la casa servido a la mesa. Que incluya entrada: crema de cebollas con porciones de 180 a 200ml Preparada con textura cremosa, acompañada de croutons o canapés de pollo o atún de 80 a 100gm, plato fuerte: lomo de cerdo en salsa de maracuyá o trucha en salsa criolla corte magro de primera calidad, cocción en término óptimo, bañado en reducción agridulce natural de fruta o filete fresco deshuesado con salsa criolla artesanal porciones de 180g cocido servido. Con acompañamientos: ensalada de quinoa perlada cocida con vegetales en brunoise y vinagreta cítrica o ensalada tropical, mezcla de vegetales frescos con frutas de estación y aderezo especial. pure de papa cremoso o papa criolla confitada con finas hierbas. Porción de postre mousse de feijoa o panacota de frutos rojos, limonada especial y/o gaseosa. • Refrigerios Dos (2) que será entregados: Uno en la jornada de la mañana y el otro en la jornada de la tarde.• Refrigerio AM: Frutas de temporada, granola, yogurt y salsas de fruta. • Refrigerio PM: Sándwich Roastbeef, en pan artesanal, carne de res, queso, lechuga, tomate y aderezo.; Acompañado de jugo de fruta de temporada • Jornada de capacitación y taller de sensibilización práctico con relación a la pre- pensión con una duración total de dos (2) horas en la mañana y espacio de formación en el tema de: **2. • ¿Cómo solicitar tu pensión?** **3. • Finanzas para tu retiro.**	**9**	**$ 830,000.00**	**$ 7,470,000.00**

2.	Tarde de integración que deberá incluir: Organizar y ejecutar una jornada deportiva en la disciplina de bolos dirigido a los veinticuatro (24) servidores públicos de la planta de personal del IDEBOY, garantizando la logística, el juzgamiento, el equipamiento. • Almuerzo: Almuerzo: Menú de la casa servido a la mesa. Que incluya entrada: crema de cebollas con porciones de 180 a 200ml Preparada con textura cremosa, acompañada de croutons o canapés de pollo o atún de 80 a 100gm, plato fuerte: lomo de cerdo en salsa de maracuyá o trucha en salsa criolla corte magro de primera calidad, cocción en término óptimo, bañado en reducción agridulce natural de fruta o filete fresco deshuesado con salsa criolla artesanal porciones de 180g cocido servido. Con acompañamientos: ensalada de quinoa perlada cocida con vegetales en brunoise y vinagreta cítrica o ensalada tropical, mezcla de vegetales frescos con frutas de estación y aderezo especial. pure de papa cremoso o papa criolla confitada con finas hierbas. Porción de postre mousse de feijoa o panacota de frutos rojos, limonada especial y/o gaseosa. • Estación permanente de café y/o bebidas para los asistentes. Comprende la disposición de una estación de café completa que incluya galletas, tinto, aromática y agua pura. • Instalaciones y Pistas: Reserva exclusiva de 6 pistas de bolos por el tiempo que dure la competencia. (6 pistas de bolos x dos horas cada una, 4 personas por pista) .	24	$ 840,000.00	$ 20,160,000.00
3.	**Reunión de Integración y Despedida de fin de año a realizar un día en el mes de diciembre, en un horario de 2 P.M a 6 P.M, en Tunja Boyacá; dirigida a los veinticuatro (24) servidores públicos de la planta de personal del IDEBOY, con el fin de afianzar los valores institucionales y personales del equipo de trabajo. • Almuerzo: Menú de la casa servido a la mesa. Que incluya entrada: crema de cebollas con porciones de 180 a 200ml** **Preparada con textura cremosa, acompañada de croutons o canapés de pollo o atún de 80 a 100gm, plato fuerte: lomo de cerdo en salsa de maracuyá o trucha en salsa criolla corte magro de primera calidad, cocción en término óptimo, bañado en reducción agridulce natural de fruta o filete fresco deshuesado con salsa criolla artesanal porciones de 180g cocido servido. Con acompañamientos: ensalada de quinoa perlada cocida con vegetales en brunoise y vinagreta cítrica o ensalada tropical, mezcla de vegetales frescos con frutas de estación y aderezo especial. pure de papa cremoso o papa criolla confitada con finas hierbas. Porción de postre mousse de feijoa o panacota de frutos rojos, limonada especial y/o gaseosa. • Estación permanente de café y/o bebidas para los asistentes. Comprende la disposición de una estación de café completa que incluya galletas, tinto, aromática y agua pura. • exaltación de funcionarios. Un salón social con capacidad mínima para treinta (30) personas con montaje de mesas, sillas y sonido. • Distintivos metálicos de solapa tipo PIN con el logotipo de la Entidad, destinados al reconocimiento y sentido de pertenencia de los servidores públicos. • Medida: Rango entre 1.5 cm a 1.8 (ajustable según**	24	$ 903,000.00	$ 21,672,000.00

	la proporción geométrica del logotipo institucional del IDEBOY).• Espesor del metal: Mínimo 1.2 mm • Acabado: Resinado plano o tipo gota de agua en resina epóxica transparente.• Ponqué o torta de pastelería decorada a la temática de IDEBOY para 24 personas. Con porciones de 120gm a 150gm (sabores a elegir por la supervisión: vainilla, maracuyá, chocolate, vino o frutos rojos) • Placa Acrílica sublimada media carta tamaño 20*15 cms incluya marcación para reconocimiento y exaltación por servicios prestados destacándose por ser el mejor servidor público por Nivel, en vigencia 2026 (4 placas: Nivel Directivo, Nivel Asesor, Nivel Profesional y Nivel Asistencial).			
TOTAL				**$ 49,302,000.00**

El valor total es (**$ 49.302.000,00**) Mcte.

LOS ITEMS RELACIONADOS TIENE CARGO EL 19% EL IVA INCLUIDO y 8% DE IPOCONSUMO e impuestos que hayan a Lugar; DE ACUERDO A CADA ITEM RELACIONADO

Agradecemos la atención prestada.

Atentamente,

JUAN GUILLERMO SARMIENTO
C.C. 1.098.100.945
Representante legal
LIVE PRODUCCIONES S.A.S
Nit: 901080370-0

CALLE 16 N°8- 8 H 40
contactoliveproducciones@gmail.com

fundación origen y futuro

Tunja, 22 de octubre de 2026

Señores

IDEBOY
Tunja, Boyacá

REFERENCIA: Cotización.

De acuerdo a las características solicitadas nos permitimos enviar características y valores de la misma.

DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR	VALOR TOTAL
INSUMO 1 Programa actividad dirigida a los funcionarios con requisitos de edad y semanas de cotización al sistema en pensión y en calidad de Pre – pensión, que incluya servicio de logística, alimentación, charlas y talleres de sensibilización al funcionario próximo a retirarse de la entidad, para realizar en una jornada en la fecha que se fije en el cronograma de ejecución. que incluya las siguientes actividades. • Pasa día: Debe incluir derecho a piscina, parqueadero privado, uso de circuito de hidroterapia (sauna, turco, ducha hidromasaje y jacuzzi) • Sesión de Rumba terapia acompañada por un instructor con duración de una (1) hora. • Desayuno: Huevos fritos con arepa o pan, salchichas, y queso, bebida caliente (en agua) o jugo natural de frutas de temporada (en agua). • Almuerzo: Menú de la casa servido a la mesa. Que incluya entrada: crema de cebollas con porciones de 180 a 200ml Preparada con textura cremosa, acompañada de croutons o canapés de pollo o atún de 80 a 100gm, plato fuerte: lomo de cerdo en salsa de maracuyá o trucha en salsa criolla corte magro de primera calidad, cocción en término óptimo, bañado en reducción agridulce natural de fruta o filete fresco deshuesado con salsa criolla artesanal porciones de 180g cocido servido. Con acompañamientos: ensalada de quinoa perlada cocida con vegetales en brunoise y vinagreta cítrica o ensalada tropical, mezcla de vegetales frescos con frutas de estación y aderezo especial. pure de papa cremoso o papa criolla confitada con finas hierbas. Porción de postre mousse de feijoa o panacota de frutos rojos, limonada especial y/o gaseosa. • Refrigerios Dos (2) que será entregados: Uno en la jornada de la mañana y el otro en la jornada de la tarde.• Refrigerio AM: Frutas de temporada, granola, yogurt y salsas de fruta. • Refrigerio PM: Sándwich Roastbeef, en pan artesanal, carne de res, queso, lechuga, tomate y aderezo.; Acompañado de jugo de fruta de temporada • Jornada de capacitación y taller de sensibilización práctico con relación a la pre-pensión con una duración total de dos (2) horas en la mañana y espacio de formación en el tema de: • ¿Cómo solicitar tu pensión? • Finanzas para tu retiro	9	$ 870,800.00	$ 7,837,200.00

INSUMO 2 Tarde de integración que deberá incluir: Organizar y ejecutar una jornada deportiva en la disciplina de bolos dirigido a los veinticuatro (24) servidores públicos de la planta de personal del IDEBOY, garantizando la logística, el juzgamiento, el equipamiento. • Almuerzo: Almuerzo: Menú de la casa servido a la mesa. Que incluya entrada: crema de cebollas con porciones de 180 a 200ml Preparada con textura cremosa, acompañada de croutons o canapés de pollo o atún de 80 a 100gm, plato fuerte: lomo de cerdo en salsa de maracuyá o trucha en salsa criolla corte magro de primera calidad, cocción en término óptimo, bañado en reducción agridulce natural de fruta o filete fresco deshuesado con salsa criolla artesanal porciones de 180g cocido servido. Con acompañamientos: ensalada de quinoa perlada cocida con vegetales en brunoise y vinagreta cítrica o ensalada tropical, mezcla de vegetales frescos con frutas de estación y aderezo especial. pure de papa cremoso o papa criolla confitada con finas hierbas. Porción de postre mousse de feijoa o panacota de frutos rojos, limonada especial y/o gaseosa. • Estación permanente de café y/o bebidas para los asistentes. Comprende la disposición de una estación de café completa que incluya galletas, tinto, aromática y agua pura. • Instalaciones y Pistas: Reserva exclusiva de 6 pistas de bolos por el tiempo que dure la competencia. (6 pistas de bolos x dos horas cada una, 4 personas por pista) .	24	$ 806,000.00	$ 19,344,000.00
INSUMO 3 Reunión de Integración y Despedida de fin de año a realizar un día en el mes de diciembre, en un horario de 2 P.M a 6 P.M, en Tunja Boyacá; dirigida a los veinticuatro (24) servidores públicos de la planta de personal del IDEBOY, con el fin de afianzar los valores institucionales y personales del equipo de trabajo. • Almuerzo: Menú de la casa servido a la mesa. Que incluya entrada: crema de cebollas con porciones de 180 a 200ml Preparada con textura cremosa, acompañada de croutons o canapés de pollo o atún de 80 a 100gm, plato fuerte: lomo de cerdo en salsa de maracuyá o trucha en salsa criolla corte magro de primera calidad, cocción en término óptimo, bañado en reducción agridulce natural de fruta o filete fresco deshuesado con salsa criolla artesanal porciones de 180g cocido servido. Con acompañamientos: ensalada de quinoa perlada cocida con vegetales en brunoise y vinagreta cítrica o ensalada tropical, mezcla de vegetales frescos con frutas de estación y aderezo especial. pure de papa cremoso o papa criolla confitada con finas hierbas. Porción de postre mousse de feijoa o panacota de frutos rojos, limonada especial y/o gaseosa. • Estación permanente de café y/o bebidas para los asistentes. Comprende la disposición de una estación de café completa que incluya galletas, tinto, aromática y agua pura. • exaltación de funcionarios. Un salón social con capacidad mínima para treinta (30) personas con montaje de mesas, sillas y sonido. • Distintivos metálicos de solapa tipo PIN con el logotipo de la Entidad, destinados al reconocimiento y sentido de pertenencia de los servidores públicos. • Medida: Rango entre 1.5 cm a 1.8 (ajustable según la proporción geométrica del logotipo institucional del IDEBOY).• Espesor del metal: Mínimo 1.2 mm • Acabado: Resinado plano o tipo gota de agua en resina epóxica transparente.• Ponqué o torta de pastelería decorada a la temática de IDEBOY para 24 personas. Con porciones de 120gm a 150gm (sabores a elegir por la supervisión: vainilla, maracuyá, chocolate, vino o frutos rojos) • Placa Acrílica sublimada media carta tamaño 20*15 cms	24	$ 900,000.00	$ 21,600,000.00

incluya marcación para reconocimiento y exaltación por servicios prestados destacándose por ser el mejor servidor público por Nivel, en vigencia 2026 (4 placas: Nivel Directivo, Nivel Asesor, Nivel Profesional y Nivel Asistencial).			
TOTAL			**$ 48,781,200.00**

Los ítems relacionados con anterioridad tienen incluido impuestos, IVA del 19% e ipoconsumo del 8% de acuerdo a la normatividad vigente.

MERY VIVIANA TAMAYO AFRICANO
Representante Legal
Nit: **902.050.177-0**

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNITARIO COTIZACIÓN 1	VALOR UNITARIO COTIZACIÓN 2	VALOR UNITARIO COTIZACIÓN 3	PROMEDIO	TOTAL
1	Programa actividad dirigida a los funcionarios con requisitos de edad y semanas de cotización al sistema en pensión y en calidad de Pre – pensión, que incluya servicio de logística, alimentación, charlas y talleres de sensibilización al funcionario próximo a retirarse de la entidad, para realizar en una jornada en la fecha que se fije en el cronograma de ejecución. que incluya las siguientes actividades. • Pasa día: Debe incluir derecho a piscina, parqueadero privado, uso de circuito de hidroterapia (sauna, turco, ducha hidromasaje y jacuzzi) • Sesión de Rumba terapia acompañada por un instructor con duración de una (1) hora. • Desayuno: Huevos fritos con arepa o pan, salchichas, y queso, bebida caliente (en agua) o jugo natural de frutas de temporada (en agua). • Almuerzo: Menú de la casa servido a la mesa. Que incluya entrada: crema de cebollas con porciones de 180 a 200ml Preparada con textura cremosa, acompañada de croutons o canapés de pollo o atún de 80 a 100gm, plato fuerte: lomo de cerdo en salsa de maracuyá o trucha en salsa criolla corte magro de primera calidad, cocción en término óptimo, bañado en reducción agridulce natural de fruta o filete fresco deshuesado con salsa criolla artesanal porciones de 180g cocido servido. Con acompañamientos: ensalada de quinoa perlada cocida con vegetales en brunoise y vinagreta cítrica o ensalada tropical, mezcla de vegetales frescos con frutas de estación y aderezo especial. pure de papa cremoso o papa criolla confitada con finas hierbas. Porción de postre mousse de feijoa o panacota de frutos rojos, limonada especial y/o gaseosa. • Refrigerios Dos (2) que será entregados: Uno en la jornada de la mañana y el otro en la jornada de la tarde.• Refrigerio AM: Frutas de temporada, granola, yogurt y salsas de fruta. • Refrigerio PM: Sándwich Roastbeef, en pan artesanal, carne de res, queso, lechuga, tomate y aderezo.; Acompañado de jugo de fruta de temporada • Jornada de capacitación y taller de sensibilización práctico con relación a la pre- pensión con una duración total de dos (2) horas en la mañana y espacio de formación en el tema de: • ¿Cómo solicitar tu pensión? • Finanzas para tu retiro	9	$ 820.800,00	$ 830.000,00	$ 870.800,00	$ 840.533,33	$ 7.564.800,00
2	Tarde de integración que deberá incluir: Organizar y ejecutar una jornada deportiva en la disciplina de bolos dirigido a los veinticuatro (24) servidores públicos de la planta de personal del IDEBOY, garantizando la logística, el juzgamiento, el equipamiento. • Almuerzo: Almuerzo: Menú de la casa servido a la mesa. Que incluya entrada: crema de cebollas con porciones de 180 a 200ml Preparada con textura cremosa, acompañada de croutons o canapés de pollo o atún de 80 a 100gm, plato fuerte: lomo de cerdo en salsa de maracuyá o trucha en salsa criolla corte magro de primera calidad, cocción en término óptimo, bañado en reducción agridulce natural de fruta o filete fresco deshuesado con salsa criolla artesanal porciones de 180g cocido servido. Con acompañamientos: ensalada de quinoa perlada cocida con vegetales en brunoise y vinagreta cítrica o ensalada tropical, mezcla de vegetales frescos con frutas de estación y aderezo especial. pure de papa cremoso o papa criolla confitada con finas hierbas. Porción de postre mousse de feijoa o panacota de frutos rojos, limonada especial y/o gaseosa. • Estación permanente de café y/o bebidas para los asistentes. Comprende la disposición de una estación de café completa que incluya galletas, tinto, aromática y agua pura. • Instalaciones y Pistas: Reserva exclusiva de 6 pistas de bolos por el tiempo que dure la competencia. (6 pistas de bolos x dos horas cada una, 4 personas por pista) .	24	$ 816.000,00	$ 840.000,00	$ 806.000,00	$ 820.666,67	$ 19.696.000,00

3	Reunión de Integración y Despedida de fin de año a realizar un día en el mes de diciembre, en un horario de 2 P.M a 6 P.M, en Tunja Boyacá; dirigida a los veinticuatro (24) servidores públicos de la planta de personal del IDEBOY, con el fin de afianzar los valores institucionales y personales del equipo de trabajo. • Almuerzo: Menú de la casa servido a la mesa. Que incluya entrada: crema de cebollas con porciones de 180 a 200ml Preparada con textura cremosa, acompañada de croutons o canapés de pollo o atún de 80 a 100gm, plato fuerte: lomo de cerdo en salsa de maracuyá o trucha en salsa criolla corte magro de primera calidad, cocción en término óptimo, bañado en reducción agridulce natural de fruta o filete fresco deshuesado con salsa criolla artesanal porciones de 180g cocido servido. Con acompañamientos: ensalada de quinoa perlada cocida con vegetales en brunoise y vinagreta cítrica o ensalada tropical, mezcla de vegetales frescos con frutas de estación y aderezo especial. pure de papa cremoso o papa criolla confitada con finas hierbas. Porción de postre mousse de feijoa o panacota de frutos rojos, limonada especial y/o gaseosa. • Estación permanente de café y/o bebidas para los asistentes. Comprende la disposición de una estación de café completa que incluya galletas, tinto, aromática y agua pura. • exaltación de funcionarios. Un salón social con capacidad mínima para treinta (30) personas con montaje de mesas, sillas y sonido. • Distintivos metálicos de solapa tipo PIN con el logotipo de la Entidad, destinados al reconocimiento y sentido de pertenencia de los servidores públicos. • Medida: Rango entre 1.5 cm a 1.8 (ajustable según la proporción geométrica del logotipo institucional del IDEBOY).• Espesor del metal: Mínimo 1.2 mm • Acabado: Resinado plano o tipo gota de agua en resina epóxica transparente.• Ponqué o torta de pastelería decorada a la temática de IDEBOY para 24 personas. Con porciones de 120gm a 150gm (sabores a elegir por la supervisión: vainilla, maracuyá, chocolate, vino o frutos rojos) • Placa Acrílica sublimada media carta tamaño 20*15 cms incluya marcación para reconocimiento y exaltación por servicios prestados destacándose por ser el mejor servidor público por Nivel, en vigencia 2026 (4 placas: Nivel Directivo, Nivel Asesor, Nivel Profesional y Nivel Asistencial).	24	$ 864.000,00	$ 903.000,00	$ 900.000,00	$ 889.000,00	$ 21.336.000,00
						TOTAL	**$ 48.596.800,00**