COTIZACION

COMERCIALIZADORA GRAN EMPORIO SAS

17 DE SEPTIEMBRE DE 2026

NIT: 901354754-2

CIUDAD: TUNJA BOYACA

ESPECIFICACIONES TECNICAS BIENESTAR 2026					
ITEM	**DESCRIPCIÓN TECNICA**	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
	DIA DE LA SECRETARIA				
1	DESAYUNO El contratista deberá suministrar un desayuno empresarial asistido, elaborado con productos frescos y de excelente calidad. Cada servicio deberá contener mínimo los siguientes componentes y gramajes: Frutas frescas: El contratista deberá disponer una estación de frutas frescas de temporada, compuesta como mínimo por cuatro frutas de temporada180 gramos. por participante. Preparación de huevos (revueltos, pericos o al gusto) 150 gramos Proteína complementaria (jamon) 60 g Queso fresco en porciones individuales cada porción debe pesar 40 gramos Canasta de pan colombiano pan artesanal, mínimo dos variedades por asistente. 120 gramos. Acompañamiento típico colombiano (caldo de Costilla) 250 Gramos. Mantequilla o mermelada en empaque individual 40 gramos Bebidas: cada servicio deberá incluir Café colombiano recién preparado (200 ml). Chocolate caliente (200 ml). Jugo natural de fruta (250 ml). El contratista deberá disponer de un establecimiento ubicado en el municipio de Tunja, Boyacá, que cuente con la infraestructura, capacidad instalada y condiciones necesarias para el desarrollo de la actividad, garantizando un ambiente cómodo, seguro y adecuado para la atención de los participantes. SERVICIO: El valor ofertado deberá comprender la totalidad de los elementos necesarios para la prestación del servicio, incluyendo como mínimo: Montaje y desmontaje del área de alimentación. Mantelería y decoración básica de las mesas. Vajilla de porcelana o loza, cubiertos metálicos y cristalería o vasos de vidrio (no se aceptará el uso de elementos desechables, salvo casos debidamente justificados). Servilletas de tela o de alta calidad. Personal de cocina, servicio que incluya 2 meseros y atención permanente. Reposición de bebidas durante el tiempo de servicio. Limpieza permanente del área y disposición final de los residuos generados.	UNIDAD	45	78.000	3.510.000
2	DECORACIÓN: El contratista deberá instalar un espacio destinado para la toma de fotografías de los asistentes, conformado por un backing o estructura decorativa con diseño alusivo al Día de la secretaria, complementado con arreglos florales, y mobiliario decorativo o elementos ornamentales que permitan generar un ambiente apropiado para el registro fotográfico institucional.	UNIDAD	1	530.000	530.000
	DIA DEL AGENTE DE TRANSITO				
3	DESAYUNO El contratista deberá suministrar un desayuno empresarial asistido, elaborado con productos frescos y de excelente calidad. Cada servicio deberá contener mínimo los siguientes componentes y gramajes: Frutas frescas: El contratista deberá disponer una estación de frutas frescas de temporada, compuesta como mínimo por cuatro frutas de temporada180 gramos. por participante. Preparación de huevos (revueltos, pericos o al gusto) 150 gramos Proteína complementaria (jamon) 60 g Queso fresco en porciones individuales cada porción debe pesar 40 gramos	UNIDAD	30	78.500	2.355.000

4	DECORACIÓN: El contratista deberá instalar un espacio destinado para la toma de fotografías de los asistentes, conformado por un backing o estructura decorativa con diseño alusivo al reconocimiento al cuerpo técnico de agente, complementado con arreglos florales, mobiliario decorativo o elementos ornamentales que permitan generar un ambiente apropiado para el registro fotográfico institucional.	UNIDAD	1	505.000	505.000
DIA DEL SERVIDOR PUBLICO					
5	DISPOSICIÓN Y ADECUACIÓN Disposición y adecuación del Teatro mayor Bicentenario, deberá, organizar, coordinar y ejecutar la actividad denominada "Conmemoración del Día Nacional del Servidor Público", dirigida a los servidores públicos de la Alcaldía Mayor de Tunja, con el propósito de fortalecer las competencias institucionales, promover el reconocimiento de la labor del servidor público, generar espacios de bienestar e integración y fomentar el sentido de pertenencia hacia la Entidad: Además deberá disponer de un pendón de 1m x 1,80 mts diseo aprobado por supervisión y (3) tres personas (personal de logística) para la organización, desarrollo y cierre del evento. así mismo debera gestionar los trámites pertinentes en Sayco & Acinpro frente al permiso para el desarrollo del evento según derechos de autor. El contratista deberá elaborar e implementar el Plan de Contingencia para el desarrollo de la actividad, de conformidad con la normatividad vigente, garantizando la identificación, prevención y atención de los riesgos asociados al evento. Asimismo, será responsable de gestionar y obtener, cuando a ello haya lugar, los permisos, autorizaciones, conceptos técnicos y demás trámites requeridos ante las autoridades competentes para la realización de la actividad.	UNIDAD	1	2.100.000	2.100.000
6	SPEAKER: El contratista deberá contratar un speaker o conferencista, deberá acreditar como mínimo: Formación Profesional de las áreas de las Ciencias Económicas, Administrativas y Contables. Especialista en áreas afines y maestría en el área de Ciencias Sociales y Humanas. Con experiencia relacionada de más de 20 años a partir de su profesión, y experiencia especifica de más de 10 años en dirección académica en instituciones de educación superior, se deberá garantizar que el conferencista cuente con conocimientos y trayectoria en liderazgo de equipos, gestión institucional y transformación organizacional, necesarios para desarrollar una conferencia orientada al fortalecimiento de la cultura y el compromiso de los servidores públicos. La conferencia deberá tener una duración mínima de setenta (70) minutos. El contenido definitivo de la conferencia deberá ser aprobado previamente por el supervisor del contrato.	UNIDAD	1	6.360.000	6.360.000
7	ARTISTA MUSICAL El contratista deberá garantizar la presentación de un (1) artista musical de trayectoria y reconocimiento nacional, cuya hoja de vida, trayectoria artística y propuesta musical deberán ser presentadas para aprobación previa del supervisor del contrato. El artista deberá acreditar una trayectoria reconocida en el ámbito nacional, con experiencia en presentaciones en eventos institucionales, corporativos, culturales o de gran formato, garantizando un espectáculo de alta calidad, acorde con la conmemoración del Día Nacional del Servidor Público. La presentación artística deberá cumplir, como mínimo, con las siguientes condiciones: Duración mínima de cuarenta (40) minutos continuos. Interpretación en vivo de un repertorio variado, apropiado para público institucional. Contenido orientado al entretenimiento, la integración y el sano esparcimiento de los asistentes. Presentación libre de expresiones ofensivas, discriminatorias, vulgares, políticas o religiosas que puedan afectar la imagen institucional o la dignidad de los participantes. Interacción respetuosa con el público, promoviendo un ambiente de celebración e integración. El contratista deberá asumir la totalidad de los costos requeridos para la presentación artística, incluyendo honorarios, transporte, alojamiento cuando aplique, alimentación, camerino, rider técnico, sonido, iluminación, logística, montaje, desmontaje y cualquier otro requerimiento necesario para el desarrollo del espectáculo, sin que ello genere costos adicionales para la Entidad. Nota: La selección del artista musical estará sujeta a la aprobación previa del supervisor del contrato, quien verificará que cumpla con los requisitos de trayectoria, reconocimiento nacional y pertinencia para el desarrollo de la actividad institucional.	UNIDAD	1	11.440.000	11.440.000

8	SOUVENIR INSTITUCIONAL El contratista deberá entregar a cada servidor público un souvenir institucional presentado en una caja personalizada. El kit deberá contener Caja institucional Caja rígida en cartón laminado tapa dura Personalizada con la imagen institucional y la temática del Día Nacional del Servidor Público. Tapa independiente o tipo libro. Excelente presentación. Frasco con gomas Frasco en vidrio o PET transparente con Capacidad de 250 ml. Contenido de gomas dulces de excelente calidad. Tapa hermética o de metal Etiqueta personalizada con frase alusiva al Día Nacional del Servidor Público. Agenda institucional Tamaño aproximado A5. Pasta dura con 150 hojas. Papel bond de alta calidad y personalizadas Marcador de página. Cierre elástico. Personalizada con la imagen institucional. Termo y USB metálica de 32 gigas El contratista deberá suministrar un termo con las siguientes características: Capacidad mínima de 500 ml. Fabricado en acero inoxidable de doble pared. Conservación de bebidas calientes mínimo durante 8 horas. Conservación de bebidas frías mínimo durante 12 horas. Tapa hermética antiderrame. Libre de BPA. Acabado mate. Personalizado mediante grabado láser o impresión de alta resistencia con la imagen institucional y la temática del evento. Esfero ejecutivo Cuerpo metálico. Sistema retráctil.	UNIDAD	410	212.000	86.920.000
DIA DEL CONDUCTOR					
9	DESAYUNO El contratista deberá suministrar un desayuno empresarial asistido, elaborado con productos frescos y de excelente calidad. Cada servicio deberá contener minimo los siguientes componentes y gramajes: Frutas frescas: El contratista deberá disponer una estación de frutas frescas de temporada, compuesta como mínimo por cuatro frutas de temporada180 gramos. por participante. Preparación de huevos (revueltos, pericos o al gusto) 150 gramos Proteína complementaria (jamon) 60 g Queso fresco en porciones individuales cada porción debe pesar 40 gramos Canasta de pan colombiano pan artesanal, mínimo dos variedades por asistente. 120 gramos. Acompañamiento típico colombiano (caldo de Costilla) 250 Gramos. Mantequilla o mermelada en empaque individual 40 gramos Bebidas: cada servicio deberá incluir Café colombiano recién preparado (200 ml). Chocolate caliente (200 ml). Jugo natural de fruta (250 ml). El contratista deberá disponer de un establecimiento ubicado en el municipio de Tunja, Boyacá, que cuente con la infraestructura, capacidad instalada y condiciones necesarias para el desarrollo de la actividad, garantizando un ambiente cómodo, seguro y adecuado para la atención de los participantes. SERVICIO: El valor ofertado deberá comprender la totalidad de los elementos necesarios para la prestación del servicio, incluyendo como mínimo: Montaje y desmontaje del área de alimentación. Mesas de servicio tipo buffet o servicio a la mesa, según lo determine la Entidad. Mantelería y decoración básica de las mesas. Vajilla de porcelana o loza, cubiertos metálicos y cristalería o vasos de vidrio (no se aceptará el uso de elementos desechables, salvo casos debidamente justificados). Servilletas de tela o de alta calidad. Personal de cocina, servicio que incluya 2 meseros y atención permanente. Reposición de bebidas durante el tiempo de servicio	UNIDAD	10	78.500	785.000
10	DECORACIÓN: El contratista deberá instalar un espacio destinado para la toma de fotografías de los asistentes, conformado por un backing o estructura decorativa con diseño alusivo al Día del conductor complementado con arreglos florales, mobiliario decorativo o elementos ornamentales que permitan generar un ambiente apropiado para el registro fotográfico institucional.	UNIDAD	1	505.000	505.000
DIA DE PREPENSIONADOS					

11	DESAYUNO El contratista deberá suministrar un desayuno empresarial asistido, elaborado con productos frescos y de excelente calidad. Cada servicio deberá contener mínimo los siguientes componentes y gramajes: Frutas frescas: El contratista deberá disponer una estación de frutas frescas de temporada, compuesta como mínimo por cuatro frutas de temporada180 gramos. por participante. Preparación de huevos (revueltos, pericos o al gusto) 150 gramos Proteína complementaria (jamon) 60 g Queso fresco en porciones individuales cada porción debe pesar 40 gramos Canasta de pan colombiano pan artesanal, mínimo dos variedades por asistente. 120 gramos. Acompañamiento típico colombiano (caldo de Costilla) 250 Gramos. Mantequilla o mermelada en empaque individual 40 gramos Bebidas: cada servicio deberá incluir Café colombiano recién preparado (200 ml). Chocolate caliente (200 ml). Jugo natural de fruta (250 ml). El contratista deberá disponer de un establecimiento ubicado en el municipio de Tunja, Boyacá, que cuente con la infraestructura, capacidad instalada y condiciones necesarias para el desarrollo de la actividad, garantizando un ambiente cómodo, seguro y adecuado para la atención de los participantes. SERVICIO: El valor ofertado deberá comprender la totalidad de los elementos necesarios para la prestación del servicio, incluyendo como mínimo: Montaje y desmontaje del área de alimentación. Mesas de servicio tipo buffet o servicio a la mesa, según lo determine la Entidad. Mantelería y decoración básica de las mesas. Vajilla de porcelana o loza, cubiertos metálicos y cristalería o vasos de vidrio (no se aceptará el uso de elementos desechables, salvo casos debidamente justificados). Servilletas de tela o de alta calidad. Personal de cocina, servicio que incluya 2 meseros y atención permanente. Reposición de bebidas durante el tiempo de servicio. Limpieza permanente del área y disposición final de los residuos generados.	UNIDAD	35	78.500	2.747.500
12	DECORACIÓN: El contratista deberá instalar un espacio destinado para la toma de fotografías de los asistentes, conformado por un backing o estructura decorativa con diseño alusivo al Día de Prepensionados complementado con arreglos florales, mobiliario decorativo o elementos ornamentales que permitan generar un ambiente apropiado para el registro fotográfico institucional.	UNIDAD	1	530.000	530.000
13	CAPACITACION La capacitación deberá orientarse al fortalecimiento de las competencias personales, emocionales y sociales de los participantes, promoviendo la preparación para la transición hacia una nueva etapa de vida, mediante estrategias que favorezcan la adaptación al cambio, el bienestar integral y la construcción de un proyecto de vida posterior al servicio público. El contratista deberá garantizar la participación de un profesional con formación en Psicología, con experiencia en bienestar laboral, salud mental, desarrollo humano, gestión del talento humano o acompañamiento a procesos de retiro laboral, quien será el encargado de desarrollar la jornada de capacitación. El contenido académico deberá abordar, como mínimo, los siguientes ejes temáticos: El ciclo de vida del servidor público: ingreso, permanencia, desarrollo y retiro del servicio. Preparación emocional para el retiro laboral. Salud mental y bienestar en la transición hacia una nueva etapa de vida. Adaptación al cambio y manejo de nuevos proyectos personales. Fortalecimiento de habilidades personales y sociales para afrontar el proceso de retiro. Identificación de oportunidades para el emprendimiento, el desarrollo de actividades productivas o el aprovechamiento del tiempo libre. Construcción de un proyecto de vida posterior al retiro del servicio público. La metodología deberá ser teórico-práctica, participativa y experiencial, incorporando dinámicas grupales, actividades lúdicas, ejercicios de reflexión, juegos de integración y estrategias vivenciales que fomenten la participación activa de los asistentes, propicien el intercambio de experiencias y permitan generar una reflexión positiva frente al retiro laboral como una oportunidad para iniciar nuevos proyectos y fortalecer el desarrollo personal. Adicionalmente, la jornada deberá incluir una actividad práctica de esparcimiento, orientada al aprendizaje de una habilidad manual, artística, creativa o productiva, que permita a los participantes descubrir alternativas para el aprovechamiento del tiempo, el desarrollo de posibles emprendimientos o la generación de nuevas actividades durante su etapa de retiro. La actividad deberá ser dirigida por personal idóneo, suministrando todos los materiales, insumos y herramientas necesarios para su ejecución.	UNIDAD	1	2.080.000	2.080.000

14	SOUVENIR Manta tipo premium El contratista deberá suministrar una (1) manta tipo premium para cada uno de los participantes de la actividad, como elemento de bienestar y reconocimiento institucional. La manta deberá cumplir, como mínimo, con las siguientes especificaciones técnicas: Elaborada en microfibra, fleece, coral fleece, flannel o material de iguales o superiores características, de textura suave, confortable y de alta calidad. Dimensiones mínimas de 150 cm x 180 cm. Gramaje mínimo de 280 g/m², garantizando resistencia, durabilidad y adecuada capacidad térmica. Material hipoalergénico, liviano, transpirable, de fácil lavado y secado rápido. Acabados con costuras reforzadas en todo su contorno, libres de hilos sueltos, deformaciones o defectos de fabricación. Colores sobrios y elegantes, previamente aprobados por el supervisor del contrato. Personalizada mediante bordado, marquilla tejida o aplique institucional con el logotipo de la Alcaldía Mayor de Tunja o la imagen definida para la actividad, previa aprobación del supervisor. Deberá entregarse en empaque individual, presentado en bolsa de tela reutilizable o caja de regalo de excelente calidad, acompañada de una tarjeta institucional conmemorativa. Control de calidad: Todas las mantas deberán entregarse nuevas, limpias, libres de manchas, roturas, decoloraciones o cualquier otro defecto que afecte su calidad, presentación o funcionalidad. Aprobación previa: El contratista deberá presentar al supervisor del contrato una muestra física de la manta, incluyendo el material, color, sistema de personalización y empaque, para su revisión y aprobación antes de iniciar su producción y adquisición. La entrega de la totalidad de las mantas solo podrá efectuarse una vez se cuente con el visto bueno del supervisor del contrato.	UNIDAD	30	132.000	3.960.000
DIA DE LA FAMILIA					
15	BONO FAMILIAR DE CINE El contratista deberá diseñar, elaborar y entregar a la Entidad cuatrocientos diez (410) bonos familiares de cine, Cada bono deberá cumplir, como mínimo, con las siguientes especificaciones: Permitir el ingreso de cuatro (4) personas a funciones de cine en formato 2D y 3D. Incluir un combo familiar, conformado por una (1) crispeta familiar (mínimo 250 g), cuatro (4) bebidas de mínimo 22 oz (640 ml), cuatro (4) perros calientes, dos (2) chocolatinas (mínimo 40 g cada una). Tener una vigencia mínima de seis (6) meses, contados a partir de la fecha de entrega a la Entidad. Estar debidamente activado y contar con el respaldo del complejo cinematográfico con el cual el contratista haya celebrado el convenio o alianza comercial. Contener, como mínimo, la siguiente información: nombre o razón social del establecimiento cinematográfico, identificación con numeración consecutiva del bono, vigencia, condiciones de uso, procedimiento para su redención, cobertura del beneficio, restricciones de uso (si aplican) y mecanismo de validación mediante código QR, código de barras, sello o cualquier otro sistema que garantice su autenticidad. Presentación y entrega Cada bono deberá entregarse en tarjeta de manera individual. La entrega de los bonos se realizará en las instalaciones de la Alcaldía Mayor de Tunja, en la fecha definida por la supervisión del contrato. Cobertura y redención del bono: Los bonos familiares deberán ser redimibles en cualquiera de las sedes o complejos cinematográficos del operador con el cual el contratista celebre la alianza comercial, a nivel nacional, siempre que se encuentren habilitados por dicho operador. En ningún caso la redención del bono podrá restringirse exclusivamente a los complejos cinematográficos ubicados en la ciudad de Tunja o en un municipio específico. El contratista deberá garantizar que los beneficiarios puedan hacer uso del bono durante su vigencia, en cualquiera de las salas del operador a nivel nacional, sin generar costos adicionales por concepto de la ciudad de redención. Condiciones de redención: El contratista deberá garantizar que los bonos familiares y el combo de confitería puedan ser redimidos cualquier día de la semana, incluyendo fines de semana (sábado, domingo, lunes festivo), de acuerdo con la programación del complejo cinematográfico. La redención deberá permitir el acceso a funciones en horario familiar, cuya hora de inicio sea hasta las 8:00 p. m. como máximo.	UNIDAD	410	312.000	127.920.000
BUSO DEPORTIVO INSTITUCIONAL					

16	BUSO DEPORTIVO: El contratista deberá suministrar un (1) buso deportivo tipo ejecutivo para cada servidor público beneficiario, elaborado con materiales de alta calidad, diseño moderno y acabados superiores, apto para actividades institucionales, recreativas y deportivas. Cada buso deberá cumplir, como mínimo, con las siguientes especificaciones: Diseño tipo sudadera con cuello redondo o cuello alto con cremallera corta (según aprobación del supervisor del contrato). Elaborado en tela Burda perchada o algodón peinado con poliéster (composición aproximada 60% algodón y 40% poliéster), o material de iguales o superiores características de calidad, con un gramaje mínimo de 200 g/m², que garantice comodidad, resistencia, suavidad y protección térmica. Interior perchado de tacto suave. Tela preencogida, con tratamiento antipilling (antimotas) y alta resistencia al desgaste, conservando su forma y color después de múltiples lavadas. Puños, cuello y pretina elaborados en tejido resortado (rib) de alta elasticidad, con excelente recuperación. Costuras reforzadas en hombros, mangas y laterales, elaboradas con hilo de alta resistencia. Manga larga tipo ranglán o clásica, según diseño aprobado por el supervisor. Ajuste cómodo (fit regular), apto para hombre y mujer. Colores institucionales previamente definidos y aprobados por el supervisor del contrato. Personalización mediante bordado de alta definición del escudo o logotipo institucional en el pecho izquierdo, con dimensiones aproximadas entre 7 y 9 cm de ancho. Personalización adicional mediante bordado o estampación de alta durabilidad en la espalda o manga, conforme al diseño aprobado por la supervisión. Acabados limpios, sin hilos sueltos, manchas, decoloraciones o defectos de confección. Disponibilidad de tallas desde XS hasta XXXL, de acuerdo con el listado suministrado por la Entidad. Toma de tallas El contratista deberá realizar una jornada presencial de toma de tallas en las instalaciones de la Alcaldía Mayor de Tunja, garantizando que cada servidor público seleccione la talla adecuada. No se aceptará la entrega de prendas con tallas diferentes a las registradas, salvo autorización expresa del beneficiario. Muestra y aprobación Previo al inicio de la producción, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato una muestra física del buso, junto con la carta de colores, tela, acabados, diseño, tipo de bordado y sistema de personalización, para su revisión y aprobación. La producción únicamente podrá iniciarse una vez se cuente con el visto bueno del supervisor. Empaque Cada buso deberá entregarse empacado de manera individual en bolsa ecológica reutilizable o empaque biodegradable, identificado con la talla correspondiente, garantizando su adecuada conservación durante el transporte y la entrega.	UNIDAD	410	127.000	52.070.000
	FIESTA DE FIN DE AÑO				
17	SITIO El contratista deberá diseñar, organizar, coordinar y ejecutar una Gala de Fin de Año, con temática "Hollywood – Noche de Estrellas", dirigida a los servidores públicos de la Alcaldía Mayor de Tunja, garantizando una experiencia de alto nivel que promueva el reconocimiento, la integración, el bienestar y el fortalecimiento del clima organizacional. La actividad deberá desarrollarse en horario nocturno y comprender la totalidad de los bienes y servicios necesarios para su ejecución, incluyendo logística, ambientación, alimentación, presentaciones artísticas, premiaciones, recordatorios y demás elementos requeridos para un evento tipo gala. El contratista deberá disponer de un hotel, centro de eventos, club social o salón social ubicado en el municipio de Tunja o su área metropolitana, con capacidad para la totalidad de los asistentes y que cuente, como mínimo, con: Salón exclusivo para el evento. Espacio para recepción tipo gala. Pista de baile. Tarima principal. Parqueadero para 200 vehículos Baterías sanitarias suficientes. Accesibilidad para personas con movilidad reducida. Planta eléctrica de respaldo. Cumplimiento de las condiciones de seguridad y gestión del riesgo. Asi como los permisos necesarios ante SAYCO Y ACINPRO para el desarrollo de la misma. El contratista deberá elaborar e implementar el Plan de Contingencia para el desarrollo de la actividad, de conformidad con la normatividad vigente, garantizando la identificación, prevención y atención de los riesgos asociados al evento. Asimismo, será responsable de gestionar y obtener, cuando a ello haya lugar, los permisos, autorizaciones, conceptos técnicos y demás trámites requeridos ante las autoridades competentes para la realización de la actividad.	UNIDAD	1	10.500.000	10.500.000
18	DECORACIÓN: El contratista deberá diseñar una propuesta integral de ambientación tipo gala, inspirada en la temática Hollywood, que incluya como mínimo: Tapete rojo para el ingreso de los asistentes. Dos (2) Backing institucional de mínimo 3 x 2 metros para registro fotográfico. Estructuras decorativas tipo alfombra roja. iluminación Letras luminosas o elementos decorativos alusivos a Hollywood. Centros de mesa elegantes. Mantelería tipo gala. Velas Forros para sillas con lazos decorativos. Decoración de la tarima principal. Decoración del ingreso y zona de recepción. Toda la propuesta de decoración deberá ser presentada previamente al supervisor para su aprobación.	UNIDAD	1	10.600.000	10.600.000

19	CENA ESPECIAL TIPO GALA El contratista deberá suministrar y servir una cena especial tipo gala para cuatrocientas cincuenta (450) personas, con servicio a la mesa y presentación tipo gourmet, garantizando condiciones adecuadas de calidad, cantidad, temperatura, presentación, inocuidad y oportunidad en el servicio. Cada menú deberá incluir como mínimo los siguientes componentes y gramajes: Entrada individual: tipo gourmet de mínimo 120 gramos, las opciones de menú deberán ser presentada por el contratista y aprobada previamente por el supervisor del contrato. Plato fuerte – dos (2) proteínas: deberá incluir dos proteínas diferentes, previamente aprobadas por la Entidad: Proteína No. 1: mínimo 150 gramos por persona, peso servido. Proteína No. 2: mínimo 150 gramos por persona, peso servido. Las proteínas podrán corresponder a carne de res, cerdo, pollo o pescado, preparadas mediante técnicas acordes con una cena tipo gala y acompañadas de salsa cuando aplique. Primer acompañamiento: preparación a base de papa, arroz, pasta, plátano, yuca o similar, con un gramaje mínimo de 100 gramos por persona. Segundo acompañamiento: porción de vegetales frescos, salteados, al vapor, grillados o preparación equivalente, mínimo 80 gramos por persona. Postre individual: porción de mínimo 100 gramos, con presentación individual tipo gourmet. Bebida: una (1) porción de jugo natural de mínimo 250 ml o gaseosa de mínimo 250 ml, según lo definido previamente por la Entidad. Agua: una (1) porción individual de agua de mínimo 300 ml por persona. El contratista deberá presentar al supervisor del contrato, con la antelación que este determine, la propuesta completa del menú, especificando ingredientes, presentación y gramajes. El menú definitivo deberá contar con aprobación previa del supervisor.	UNIDAD	410	104.000	42.640.000
20	MAESTRO DE CEREMONIAS El contratista deberá disponer de un maestro de ceremonias con experiencia específica de más de 5 años en eventos corporativos e institucionales, encargado de conducir el protocolo y el desarrollo de la programación.	UNIDAD	1	2.120.000	2.120.000
21	PRESENTACIONES ARTISTICAS MUSICALES Para garantizar la calidad, el impacto emocional y el éxito de la Fiesta de Fin de Año de la Entidad, el proponente deberá ofertar dos presentaciones artísticas musical en vivo, con las siguentes especificaciones: - Una orquesta o agrupación musical conformada por más de seis (6) integrantes, cuyo líder y vocalista principal cumpla de manera estricta con el siguiente perfil profesional: Perfil mínimo del líder y vocalista principal de la agrupación: Ser artista colombiano multifacético que combine de manera demostrable las siguientes disciplinas artísticas: Humor costumbrista colombiano. Actuación. Interpretación de música tropical. Locución radial. Contar con veinte (20) años o más de vinculación oficial y continua con un canal de televisión de cobertura nacional, en un programa de alta audiencia y reconocimiento por parte de los televidentes colombianos. Haber consolidado, a través de dicha trayectoria televisiva, una imagen artística y pública de alto impacto cultural, credibilidad comercial y reconocimiento generacional a nivel nacional. Realizar una intervención artística en vivo de mínimo una (1) hora de duración, conforme a la programación y lineamientos que establezca la Entidad para el desarrollo del evento. Documentación que deberá aportar el proponente: Hoja de vida actualizada, portafolio artístico o dossier (brochure) del líder y vocalista principal de la agrupación, en el que se evidencie de manera clara y verificable el cumplimiento de todos los requisitos de trayectoria, experiencia y perfil señalados. Certificación firmada por el líder y vocalista principal, en la cual manifieste expresamente su disponibilidad y compromiso de participar personalmente en el evento, en caso de resultar adjudicatario el proponente, en la fecha, hora y condiciones que establezca la Entidad. El incumplimiento de cualquiera de los requisitos anteriores, o la no presentación de la documentación completa y verificable, dará lugar a que la oferta sea declarada no habilitada. - Grupo musical de vallenato profesional: Presentación artística en vivo de una agrupación musical de vallenato de excelente calidad, reconocida por su trayectoria, experiencia, talento y alto nivel interpretativo, integrada por músicos profesionales con amplio dominio del género vallenato tradicional, clásico, romántico y contemporáneo. La agrupación deberá contar con un vocalista principal de excelente calidad vocal, acordeonero profesional, intérprete de caja vallenata, guacharaquero, bajista y demás	UNIDAD	1	15.600.000	15.600.000
22	DJ El contratista deberá garantizar la prestación del servicio de DJ profesional para la ambientación musical y desarrollo de la Gala de Fin de Año, quien será responsable de la selección, mezcla y reproducción musical durante el evento, procurando variedad de géneros y una programación adecuada al carácter institucional y de integración de la actividad.	UNIDAD	1	2.020.000	2.020.000
23	PREMIACION Para las premiaciones, el contratista deberá suministrar freidora de aire con capacidad de 3.5L, temporizador de 60 minutos, temperatura hasta 200°C, cesta interior y base antiadherente y mango frío al tacto.	UNIDAD	4	514.000	2.056.000
24	PREMIACIÓN Para las premiaciones, el contratista deberá suministrar Mini Waflera de1 Puesto, con placa con recubrimiento antiadherente, indicador LED, diámetro de la superficie de cocción de 11cm, y potencia de 550W	UNIDAD	4	85.000	340.000
25	PREMIACIÓN Para las premiaciones, el contratista deberá suministrar Licuadora en hacer inoxidable, 2 velocidades + pulso, potencia 500W, cuerpo en acero inoxidable, vaso en vidrio, capacidad 1.5L	UNIDAD	3	270.000	810.000
26	PREMIACIÓN Para las premiaciones, el contratista deberá suministrar Licuadora personal recargable (USB), cuchillas en acero inoxidable, potencia 50W.	UNIDAD	6	169.000	1.014.000
27	PREMIACIÓN Para las premiaciones, el contratista deberá suministrar Horno microondas, con medidas de ancho : 45.2 cm alto : 26.2 cm y profundidad : 36 cm, digital, material acero, capacidad 20 litros	UNIDAD	2	489.000	978.000

28	PREMIACIÓN Para las premiaciones, el contratista deberá suministrar plancha de ropa con vapor, ancho : 12.1 cm, a lto : 14.5 cm ylargo : 28.4 cm	UNIDAD	6	141.000	846.000
29	PREMIACIÓN Para las premiaciones, el contratista deberá suministrar juego de vajilla de 16 puestos, en ceramica, 4 Platos Pando (cm):26,3; 4 Platos Postre (cm):20,7: 4 Platos Hondo (cm^3):730: 4 Pocillos/Mug (cm^3):306,2	UNIDAD	5	283.000	1.415.000
30	SONIDO E ILUMINACIÓN El contratista deberá suministrar servicio de sonido e iluminación bajo un sistema profesional que incluya, como mínimo: Consola digital. Sistema de sonido profesional, dimensionado de acuerdo con la capacidad, distribución y condiciones acústicas del salón de eventos, que garantice una cobertura uniforme, alta fidelidad, claridad en la reproducción del audio y niveles adecuados de presión sonora, evitando interferencias, distorsiones, retroalimentación (acoples), interrupciones o cualquier otra afectación que comprometa el normal desarrollo de la actividad. Micrófonos inalámbricos. Iluminación Luces robóticas y ambientales. Máquina de humo. Pantalla LED o video beam para proyección institucional Lo anterior coordinado por profesional idóneo, con experiencia y conocimientos técnicos frente al manejo de equipos. Planta eléctrica de respaldo: El contratista deberá disponer de una planta eléctrica con capacidad suficiente para atender la demanda energética del evento, garantizando la continuidad del suministro eléctrico durante toda la actividad y evitando interrupciones que puedan afectar el funcionamiento del sonido, la iluminación, los equipos audiovisuales y el normal desarrollo de la gala.	UNIDAD	1	6.360.000	6.360.000
31	REGISTRO FOTOGRAFICO El contratista deberá realizar el cubrimiento del evento mediante: Registro fotográfico profesional. Video resumen. Fotografías durante el ingreso por el tapete rojo. Registro de premiaciones. Registro de la presentación artística.	UNIDAD	1	2.080.000	2.080.000
32	PERSONAL LOGÍSTICO El contratista deberá disponer del servicio de: Seis (6) personas de protocolo, debidamente identificadas y con presentación acorde con la temática y categoría del evento, encargadas de la recepción y orientación de los asistentes, control y apoyo en el ingreso, ubicación de invitados, acompañamiento durante las actividades protocolarias, premiaciones y demás acciones requeridas. Diez (10) personas de apoyo logístico, debidamente identificadas, encargadas de apoyar el montaje, organización de espacios, orientación de asistentes, control de accesos, circulación interna, apoyo a tarima, artistas, premiaciones, entrega de recordatorios y demás requerimientos operativos derivados de la actividad. Veinte (20) meseros, debidamente uniformados y con experiencia en atención de eventos, encargados del servicio a la mesa de alimentos y bebidas. El personal deberá garantizar la atención organizada y oportuna de los cuatrocientos cincuenta (450) asistentes durante la cena tipo gala. Cinco (5) personas, personal técnico de sonido, iluminación y producción audiovisual, en cantidad suficiente y con la experiencia requerida para garantizar la instalación, operación y desmontaje de los equipos utilizados durante el evento. Personal de apoyo especializado que resulte necesario para la correcta ejecución de las presentaciones artísticas, montaje de escenografía, ambientación, producción técnica y demás componentes incluidos en el evento.	UNIDAD	1	7.250.000	7.250.000
33	PASABOCAS Pasabocas gourmet salados y dulces, presentados en formato tipo cóctel, variados, de 20 gramos cada uno.	UNIDAD	1000	7.300	7.300.000
34	COCTEL A la llegada de los asistentes, el contratista deberá ofrecer cócteles, sin contenido alcohólico, servido por personal de protocolo. El servicio deberá incluir, como mínimo: Cóctel de mínimo 250 ml por asistente (a base de frutas naturales o bebidas refrescantes)	UNIDAD	820	10.100	8.282.000
ANCHETA INSTITUCIONAL 2026					

35	ANCHETA INSTITUCIONAL Cada ancheta deberá contener, los siguientes productos, o equivalentes de igual o superior calidad: Una (1) cafetera tipo prensa francesa o cafetera manual, con capacidad entre 350 ml y 600 ml. Un (1) paquete de café colombiano de mínimo 250 g. Un (1) pan navideño o ponqué tradicional de mínimo 500 g. Una (1) caja de galletas de mínimo 300 g. Una (1) caja de chocolates surtidos de mínimo 200 g. Un (1) frasco de frutos secos o frasco de frutas en almíbar de mínimo 250 g. Dos (2) lata o frasco de atún en agua o aceite de mínimo 160 g. Un (1) paquete de carnes frías curadas o embutidos empacados al vacío, de mínimo 200 g. Un (1) paquete de galletas saladas de mínimo 200 g. Un (1) frasco de aceitunas verdes o negras de mínimo 240 g. Una (1) mermelada o arequipe de mínimo 250 g. Un (1) frasco de salchichas en lata 200 gramos. Nota: Todos los productos deberán ser de marcas reconocidas, en su empaque original de fábrica, con registro sanitario vigente, excelente presentación y una fecha de vencimiento suficiente que garantice su consumo. Los alimentos seleccionados no deberán requerir refrigeración para su almacenamiento antes de ser abiertos. Empaque de la ancheta Las anchetas deberán entregarse en una caja tipo ancheta elaborada en madera, de excelente calidad, resistente y reutilizable, con acabados finos y diseño decorativo acorde con la temporada. Cada caja deberá cumplir, como mínimo, con las siguientes características: Elaborada en madera natural, MDF o material de iguales o superiores características. Dimensiones suficientes para contener la totalidad de los productos, garantizando su adecuada organización y protección durante el transporte. Acabados lisos, sin astillas, fisuras o imperfecciones. Presentación elegante y decorativa, con identidad institucional o temática navideña. Contener material de relleno o protección (viruta de madera, papel kraft, fibras naturales o material ecológico) que garantice la estabilidad de los productos. Estar debidamente empacada, sellada y protegida mediante papel celofán transparente, termo encogible o material de iguales características, con moño o cinta decorativa, garantizando la integridad de su contenido hasta el momento de la entrega. Incluir una tarjeta institucional con mensaje de agradecimiento No se aceptarán empaques elaborados en plástico tipo canastilla o materiales de baja resistencia. La muestra física de la caja, como de los elementos que contiene la ancheta junto con su decoración y sistema de empaque, deberá ser presentada al supervisor del contrato para su aprobación antes de iniciar la producción y el ensamble de	UNIDAD	410	265.000	108.650.000
	11. DIA SERVICIOS GENERALES Y CELADURIA				
36	SERVICIO DE SONIDO: Una (1) cabina de sonido activa amplificada de mínimo 12 pulgadas, con potencia suficiente para la cobertura del espacio. Un (1) micrófono inalámbrico de mano. Una (1) consola mezcladora básica o sistema integrado que permita la conexión del micrófono y reproducción de audio. Equipo o dispositivo para reproducción de música. Trípode o soporte para la cabina. Cableado, extensiones, conectores y demás elementos necesarios para su correcto funcionamiento. Instalación, prueba previa, operación básica y desmontaje de los equipos.Un operador encargado de la funcionalidad del sistema de sonido delegado de montaje, desmontaje, manejo de consolas, micrófonos, bajos. DURACION: 4 HORAS	UNIDAD	1	1.060.000	1.060.000
37	ALMUERZO TIPO PARRILLADA - 2 proteínas 200 gramos cada una. tipo asado - Papa salada 60 gr - Arepa boyacense 80 gr - Chorizo parrillero 150 gramos - Guacamole en envase individual 4 onzas - Bebida natural 400 ml - Servicio de 2 meseros durante 8 horas. SITIO: El contratista deberá suministrar un espacio campestre en la ciudad de tunja o alrededor donde se desarrollará la celebración y el almuerzo tipo parrillada. Contar con mesas y sillas blancas para 45 personas.	UNIDAD	45	78.000	3.510.000
38	TARDE DE JUEGOS AUTOCTONOS: El contratista deberá habilitar un espacio campestre en el sitio en donde se lleve el almuerzo de integración; posteriormente en el mismo sitio debe desarrollar la tarde de juegos típicos en un espacio demarcado y señalizado con cada uno de los juegos descritos a través de estaciones así: Estación de mini tejo: debe disponer de dos canchas en greda o plastilina, mechas ubicadas según las medidas dispuesta según reglamentación vigente. Estación de boli rana: debe contar con una bolirana electrónica en funcionamiento y condiciones de higiene para su uso.. Estación de encostalados: el contratista deberá tener 34 costales en yute para realizar la competencia en un espacio debidamente señalizado y demarcado.	UNIDAD	1	2.120.000	2.120.000
39	GRUPO MUSICAL Grupo de música vallenata o parrando vallenato con cinco integrantes para animación con duración (1) una hora Nota: los grupos musicales deben ser previamente aprobados por el supervisor	UNIDAD	1	2.080.000	2.080.000

GALA DE RECONOCIMIENTO FUNCIONARIOS DESTACADOS, ANTIGÜEDAD, Y FUNCIONARIOS RETIRADOS VIGENCIA 2026					
40	DISPOSICIÓN Y ADECUACIÓN Disposición y adecuación del Teatro Mayor Bicentenario para el desarrollo del evento, además deberá disponer de un tapete rojo de 1mx 15 mts, decoración de una mesa principal y mantelería en lino, disposición de 4 sillas en diseño Tiffany o Versalles, y un pendón de 1m x 1,80 mts y Personal de logística (3) tres personas para la organización, desarrollo y cierre del evento. Trámites pertinentes en Sayco & Acinpro frente al permiso para el desarrollo del evento según derechos de autor. El contratista deberá planear, organizar, coordinar y ejecutar una Gala de Reconocimiento a los Servidores Públicos de la Alcaldía Mayor de Tunja, orientada a exaltar el compromiso, la vocación de servicio, la excelencia laboral y el sentido de pertenencia de los funcionarios, mediante una ceremonia protocolaria de reconocimiento desarrollada en un ambiente elegante y de alta calidad.	UNIDAD	1	2.020.000	2.020.000
41	MAESTRO DE CEREMONIAS El contratista deberá disponer de un maestro de ceremonias con experiencia de más de 5 años certificada en eventos institucionales, quien será el responsable de conducir el protocolo y la agenda de la gala.	UNIDAD	1	2.100.000	2.100.000
42	PREMIACIÓN Durante el desarrollo de la Gala de Reconocimiento, el contratista deberá coordinar y apoyar logísticamente la realización de tres (3) momentos protocolarios de exaltación, destinados a reconocer la trayectoria, permanencia y desempeño de los servidores públicos de la Alcaldía Mayor de Tunja. Para ello, deberá suministrar los reconocimientos con las siguientes características: 1. Reconocimiento a servidores públicos pensionados – Vigencia 2026 El contratista deberá suministrar una placa de reconocimiento elaborada en cristal óptico o vidrio de alta calidad, con base en madera o cristal, grabada mediante láser de alta precisión, para cada servidor público que obtenga su pensión durante la vigencia 2026. Cada placa deberá incluir: Escudo institucional de la Alcaldía Mayor de Tunja. Nombre completo del servidor público. Años de servicio. Mensaje institucional de reconocimiento. Fecha de entrega. Grabado permanente en láser de alta definición. Estuche de presentación tipo ejecutivo. El diseño deberá ser aprobado previamente por el supervisor del contrato.	UNIDAD	18	196.000	3.528.000
43	PREMIACIÓN A LA TRAYECTORIA INSTITUCIONAL Medalla Conmemorativa por Trayectoria Institucional El contratista deberá diseñar, elaborar y suministrar una medalla conmemorativa institucional para los servidores públicos que acrediten quince (15), veinte (20), veinticinco (25) y treinta (30) años de servicio en la Alcaldía Mayor de Tunja, como reconocimiento a su compromiso, permanencia y aporte al fortalecimiento institucional. Para dar mayor relevancia al reconocimiento, puedes diferenciar los años de servicio mediante el acabado de la medalla, por ejemplo: 15 años: acabado bronce. 20 años: acabado plateado. 25 años: acabado dorado. 30 años: acabado dorado Material: aleación metálica de alta resistencia, tipo zamak, latón o material metálico de características iguales o superiores, con acabado de alta calidad. • Diámetro: mínimo 6 cm. • Espesor: mínimo 3 mm. • Diseño: institucional, elegante y conmemorativo, acorde con la categoría de la Gala de Fin de Año. Con logos institucionales. El diseño debe ser aprobado por el supervisor.	UNIDAD	100	41.500	4.150.000

44	PREAMIACIÓN FUNCIONARIOS DESTACADOS El contratista deberá suministrar una estatuilla institucional de reconocimiento, elaborada en cristal óptico, vidrio templado o acrílico premium de alta transparencia, con base sólida en cristal, madera o material de iguales o superiores características, grabada mediante láser de alta definición. Altura: mínimo 20 cm y máximo 25 cm, incluida la base. La estatuilla será entregada a los servidores públicos destacados de cada una de las dependencias o sectoriales de la Administración Municipal, como reconocimiento a su compromiso, liderazgo, excelencia en el desempeño, vocación de servicio y aporte al fortalecimiento institucional Control de calidad Todas las medallas y placas deberán entregarse libres de rayones, manchas, deformaciones, rebabas, desprendimientos de pintura o cualquier otro defecto de fabricación, garantizando uniformidad en acabados, color y dimensiones. Aprobación previa Antes de iniciar la producción, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato una muestra física completa, incluyendo la medalla, la cinta y el estuche, para verificar el diseño, dimensiones, materiales, colores, acabados, sistema de grabado y calidad de fabricación. La producción en serie únicamente podrá iniciarse una vez se cuente con la aprobación expresa del supervisor del contrato. Verificación y aprobación previa de los reconocimientos El contratista deberá realizar la entrega de la totalidad de las placas, medallas, estatuillas y demás elementos de reconocimiento en las instalaciones de la dependencia responsable de la supervisión del contrato, con una antelación mínima de dos (2) días hábiles a la fecha programada para la Gala de Reconocimiento. Lo anterior, con el fin de que el supervisor del contrato efectúe la revisión y validación de cada uno de los reconocimientos, verificando aspectos como nombres, ortografía, redacción de los textos, cargos, años de servicio, diseño, materiales, acabados y demás características técnicas, con el propósito de corregir oportunamente cualquier inconsistencia antes de su entrega oficial.	UNIDAD	50	196.000	9.800.000
45	BARRA TIPO BUFFET Al finalizar la ceremonia protocolaria y de reconocimientos, el contratista deberá disponer una barra tipo buffet de alimentos dulces y salados para trescientos cincuenta (350) asistentes, entre servidores públicos, sus familias y miembros del Gabinete Municipal, garantizando una presentación elegante y acorde con la naturaleza del evento, así como variedad, calidad, disponibilidad, reposición y adecuadas condiciones de conservación e inocuidad durante el tiempo establecido para el servicio. La barra deberá contar con una distribución que permita el acceso organizado y ágil de los asistentes. Cuando las condiciones del espacio lo requieran, el contratista deberá disponer varios puntos o estaciones de servicio, con el propósito de evitar congestiones y tiempos prolongados de espera. COMPOSICIÓN MÍNIMA El contratista deberá garantizar como mínimo cinco (5) porciones por asistente, correspondientes a cinco (5) variedades diferentes, distribuidas así: Tres (3) variedades saladas, con un peso mínimo de 25 gramos por unidad, que podrán incluir preparaciones tipo gourmet tales como mini sándwiches, mini brioche rellenos, mini wraps, croquetas, mini empanadas gourmet, tartaletas saladas, brochetas, bruschettas, volovanes, mini quiches u otras preparaciones de características iguales o superiores. Dos (2) variedades dulces, con un peso mínimo de 25 gramos por unidad, que podrán incluir mini cheesecake, mini brownie, tartaletas de frutas, trufas de chocolate, petit fours, mousse en presentación individual, mini cupcakes u otras preparaciones de características iguales o superiores. Para los trescientos cincuenta (350) asistentes, el contratista deberá garantizar un suministro mínimo de mil setecientas cincuenta (1.750) porciones, distribuidas proporcionalmente entre las cinco (5) variedades seleccionadas. BEBIDAS La barra deberá estar acompañada de bebidas no alcohólicas, garantizando como mínimo: Una (1) bebida fría de mínimo 250 ml por asistente, correspondiente a jugo natural, limonada, gaseosa, soda saborizada o bebida equivalente. Agua potable, mínimo 300 ml por asistente, o disponibilidad permanente mediante estaciones de hidratación durante el servicio. El contratista deberá suministrar hielo, elementos de refrigeración, cristalería o menaje y demás elementos necesarios para la adecuada prestación del servicio. MONTAJE Y PRESENTACIÓN La barra deberá contar con montaje tipo buffet gourmet, utilizando mesas, mantelería, bandejas, bases de diferentes alturas, recipientes, menaje y elementos decorativos acordes con la naturaleza del evento. Los alimentos deberán presentarse preferiblemente en porciones individuales, facilitando su consumo y garantizando una presentación estética, organizada y de fácil acceso. El contratista deberá suministrar todos los elementos requeridos para el montaje, servicio y desmontaje, incluyendo bandejas, pinzas, servilletas, platos, cubiertos y demás utensilios necesarios. REPOSICIÓN Y DISPONIBILIDAD El contratista deberá garantizar la reposición continua de los productos durante el tiempo establecido para el servicio, manteniendo disponibles las diferentes variedades y evitando su desabastecimiento prematuro.	SERVICIO /PERSONA	350	52.000	18.200.000

46	PREMIACIÓN GENERAL Premio de Viaje Nacional Como parte de la ceremonia de reconocimientos, el contratista deberá suministrar y entregar un (1) paquete turístico nacional para dos (2) personas (funcionario beneficiario y un acompañante) , las cuales corresponden a: Funcionarios pensionados durante la vigencia 2026. Funcionarios reconocidos por trayectoria institucional (15, 20, 25 y 30 años de servicio). Funcionarios destacados de las diferentes dependencias o sectoriales de la Administración Municipal. El premio corresponde a un (1) viaje para dos (2) personas El paquete turístico deberá incluir, como mínimo: Tiquetes aéreos de ida y regreso para el funcionario beneficiario y un (1) acompañante. Traslados aeropuerto – hotel – aeropuerto. Hospedaje en hotel categoría mínima cuatro (4) estrellas, en acomodación doble. Estadía mínima de tres (3) días y dos (2) noches. Alimentación (desayuno, almuerzo y cena) Impuestos, tasas, cargos administrativos y demás costos inherentes a la prestación del servicio. El paquete turístico deberá contar con una vigencia mínima de doce (12) meses para su utilización y comprender destinos turísticos nacionales como Cartagena o Santa Marta, previa aprobación del supervisor del contrato.	UNIDAD	1	5.450.000	5.450.000
47	LOGISTICA Diez (10) operadores de logística debidamente identificados y en servicio antes durante y al finalizar el evento	UNIDAD	10	210.000	2.100.000
48	ARREGLO FLORAL Arreglo floral de forma horizontal medidas: 70 cms de largo *30 de alto, floes, follaje verde y amarillo, gerberas sujeto a aprobación de diseño por parte del supervisor	UNIDAD	1	238.000	238.000
49	ACOMPAÑAMIENTO MUSICAL El contratista deberá garantizar una presentación musical en vivo, acorde con el carácter protocolario y solemne de la Gala de Reconocimiento, a cargo de un dueto de trayectoria y experiencia en eventos corporativos e institucionales, integrado como mínimo por: Un (1) cantante profesional. Un (1) músico profesional intérprete de instrumento de viento, preferiblemente saxofón, clarinete, flauta traversa o instrumento de características similares, con repertorio de música clásica, instrumental, romántica o contemporánea, acorde con la naturaleza del evento. La presentación deberá tener una duración mínima de treinta (30) minutos y desarrollarse durante el intermedio de la programación oficial, con el propósito de ambientar la actividad y brindar un espacio de esparcimiento y disfrute para los asistentes. El contratista deberá asumir la totalidad de los costos asociados a la presentación, incluyendo honorarios, desplazamiento, alimentación, requerimientos técnicos, micrófonos, instrumentos, sonido y demás necesidades logísticas para garantizar una ejecución de alta calidad. El contratista deberá gestionar, tramitar y asumir el costo de la totalidad de los permisos, licencias, autorizaciones y demás requisitos legales necesarios para el desarrollo de la actividad, incluyendo, cuando aplique, el pago de los derechos de autor y de comunicación pública de obras musicales ante las entidades competentes, tales como SAYCO y ACINPRO, o las organizaciones que legalmente las sustituyan o administren. El contratista deberá entregar al supervisor del contrato, antes de la realización del evento, los soportes que acrediten el cumplimiento de dichas obligaciones, garantizando que la actividad se desarrolle conforme a la normatividad vigente, sin generar sanciones, reclamaciones, interrupciones o contratiempos para la Entidad.	UNIDAD	1	3.120.000	3.120.000
TOTAL GENERAL ESTIMADO (Incluye impuestos, IVA, estampillas y demás costos directos e indirectos a que haya lugar).					**594.654.500**



Nombre: Fabian Mauricio Lopez Molina
Documento de identificación: No 81.721.109 de chía Cundinamarca
Representante Legal
Comercializadora Gran Emporio SAS
NIT: 901.354.754-2