FUNDACION CAMINANDO AL FUTURO

NIT: 901044695-6

Manizales 6 de Mayo de 2022

Señores
CORPOCALDAS
Manizales

Queremos presentar la propuesta para la ejecución del plan de bien estar que ustedes quieren implementar con sus funcionarios.

A continuación presentamos la propuesta con el presupuesto

PROGRAMA	TEMATICA	DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNIDAD	VALOR TOTAL
Programa de inducción y reinducción en la Corporación	se realizarán procesos de inducción y reinducción al personal de la Corporación, para socializar con ellos los aspectos pertinentes a la misión corporativa y revisión de procesos que requieren actualización o profundización	60 almuerzos tipo fiambre campesino (papa, yuca, arroz, guiso criollo y dos carnes (cerdo y pollo o pollo y res o cerdo y res, agua de panela o chocolate caliente), almuerzo día uno.	60	24.000	1.440.000
		Picada personal: 60 porciones personales de 400 gramos, que consta de carne de cerdo, carne de res, pollo, chorizo, chicharrón, morcilla, arepa, patacón, tomate, chimichurri, guacamole, acompañado de bebida gaseosa. Predio la Gloria, almuerzo día dos.	60	31.000	1.860.000
		60 Refrigerios (para la mañana): 2 empanadas con café en leche, día uno.	60	10.000	600.000
		60 Refrigerios (para la mañana): 1 arepa con huevo o carne con chocolate en leche, día dos.	60	12.000	720.000
		60 Refrigerios (para la tarde): Parfait, día uno.	60	15.000	900.000
		60 Refrigerios (para la tarde): ensalada de frutas, día dos.	60	15.000	900.000
		60 Loncheras energéticas para que los participantes lleven por el camino en un recorrido ecológico (avena, bocadillo, carbohidrato).	60	9.000	540.000
		Actividad en la sede de la carrera 24:			0
		60 Refrigerios (para la mañana): 2 pandebonos con café en leche, día uno.	60	10.000	600.000
		60 Refrigerios (para la mañana): 1 arepa con huevo o carne con chocolate en leche, día dos.	60	12.000	720.000
		60 Refrigerios (para la mañana): 1 croissant con capuchino, día tres.	60	10.000	600.000
		60 Refrigerios (para la tarde): chicharrón dulce con jugo o gaseosa personal, día uno.	60	10.000	600.000
		60 Refrigerios (para la tarde): 1 porción de torta con Leche, día dos.	60	9.000	540.000
		60 Refrigerios (para la tarde): brownie con helado, día tres.	60	15.000	900.000

MANIZALES
CRA 30C No. 65-50
fundacaminandoalfuturo@gmail.com
teléfono:3127170929

	Reinducción al personal que adquiere mayores niveles de antigüedad: se realizará una reinducción para 60 funcionarios de la Corporación con más de dos años de antigüedad. El objetivo de este proceso de reinducción es socializar aspectos pertinentes a la misión corporativa y otros temas de interés institucional. Esta actividad es liderada por el doctor José Jesús Díaz Corrales, tiene una duración de 1 día y se desarrollará en el Predio la Gloria.	60 almuerzos tipo fiambre campesino (papa, yuca, arroz, guiso criollo y dos carnes (cerdo y pollo o pollo y res o cerdo y res, agua de panela o chocolate caliente).	60	24.000	1.440.000
		60 Refrigerios (para la mañana): 2 empanadas con café en leche.	60	10.000	600.000
		60 Refrigerios (para la tarde): Parfait.	60	14.000	840.000
		60 Loncheras energéticas para que los participantes lleven por el camino en un recorrido ecológico (avena, bocadillo, carbohidrato).	60	10.000	600.000
	Reinducción a los funcionarios de los municipios del oriente de Caldas: se realizará una reinducción para 30 funcionarios de la Corporación que residen en los municipios del oriente de Caldas. El objetivo de este proceso de reinducción es socializar aspectos pertinentes a la misión corporativa y otros temas de interés institucional. Esta actividad tiene una duración de 2 días.	Para esta actividad el contratista proveerá un auditorio dotado con las ayudas audiovisuales, técnicas y tecnológicas necesarias para realizar las presentaciones (video beam, computador, sonido, micrófono, señalador, tablero, marcadores, otros). El municipio será acordado con el supervisor del contrato.	1	1.400.000	1.400.000
		30 almuerzos tipo fiambre campesino (papa, yuca, arroz, guiso criollo y dos carnes (cerdo y pollo o pollo y res o cerdo y res, agua de panela o chocolate caliente), almuerzo día uno.	30	24.000	720.000
		Picada personal: 30 porciones personales de 400 gramos, que consta de carne de cerdo, carne de res, pollo, chorizo, chicharrón, morcilla, arepa, patacón, tomate, chimichurri, guacamole, acompañado de bebida gaseosa. Predio la Gloria, almuerzo día dos.	30	31.000	930.000
		30 Refrigerios (para la mañana): 2 empanadas con café en leche, día uno.	30	10.000	300.000
		30 Refrigerios (para la mañana): 1 arepa con huevo o carne con chocolate en leche, día dos.	30	15.000	450.000
		30 Refrigerios (para la tarde): Parfait, día uno.	30	15.000	450.000
		30 Refrigerios (para la tarde): ensalada de frutas, día dos.	30	15.000	450.000
Componente formativo para mejorar la calidad de vida laboral y la convivencia social:	Seminario de Gerencia del Servicio “Integrando el Ser con el Hacer": se realizará un taller vivencial para 30	30 almuerzos tipo fiambre campesino (papa, yuca, arroz, guiso criollo y dos carnes (cerdo y pollo o pollo y res o cerdo y res, agua de panela o chocolate caliente). Almuerzo día uno.	30	24.000	720.000

	funcionarios en el Predio la Gloria. El objetivo del taller es desarrollar habilidades para tratar efectivamente a las personas desde la parte humana y poder identificar las necesidades más ocultas, desde la escucha empática, el respeto y el logro de los objetivos institucionales. Actividad liderada por el doctor José Jesús Díaz Corrales, tiene una duración de 3 días.	Picada personal: 30 porciones personales de 400 gramos, que consta de carne de cerdo, carne de res, pollo, chorizo, chicharrón, morcilla, arepa, patacón, tomate, chimichurri, guacamole, acompañado de bebida gaseosa. Almuerzo día dos.	30	31.000	930.000
		30 almuerzos, contendrá sopa, guarnición, proteína mínima de 350-400 gramos, jugo y postre ligero. Almuerzo día tres.	30	29.000	870.000
		30 Refrigerios (para la mañana): 2 empanadas con café en leche, día uno.	30	10.000	300.000
		30 Refrigerios (para la mañana): 1 arepa con huevo o carne con chocolate en leche, día dos.	30	13.000	390.000
		30 Refrigerios (para la mañana): 1 croissant con capuchino, día tres.	30	10.000	300.000
		30 Refrigerios (para la tarde): Parfait, día uno.	30	15.000	450.000
		30 Refrigerios (para la tarde): ensalada de frutas, día dos.	30	15.000	450.000
		30 Refrigerios (para la tarde): brownie con helado, día tres	30	15.000	450.000
	Seminario de Gerencia del Servicio “La calidad de tu servicio depende de la calidad de tu persona": se realizará un taller vivencial para 60 funcionarios en el Predio la Gloria. El objetivo del taller es desarrollar habilidades para tratar efectivamente a las personas desde la parte humana y poder identificar las necesidades más ocultas, desde la escucha empática, el respeto y el logro de los objetivos institucionales. Actividad liderada por el doctor José Jesús Díaz Corrales, tiene una duración de 3 días.	60 almuerzos tipo fiambre campesino (papa, yuca, arroz, guiso criollo y dos carnes (cerdo y pollo o pollo y res o cerdo y res, agua de panela o chocolate caliente). Almuerzo día uno.	60	24.000	1.440.000
		Picada personal: 60 porciones personales de 400 gramos, que consta de carne de cerdo, carne de res, pollo, chorizo, chicharrón, morcilla, arepa, patacón, tomate, chimichurri, guacamole, acompañado de bebida gaseosa. Almuerzo día dos.	60	33.000	1.980.000
		60 almuerzos, contendrá sopa, guarnición, proteína mínima de 350-400 gramos, jugo y postre ligero. Almuerzo día tres.	60	32.000	1.920.000
		60 Refrigerios (para la mañana): 2 empanadas con café en leche, día uno.	60	10.000	600.000
		60 Refrigerios (para la mañana): 1 arepa con huevo o carne con chocolate en leche, día dos.	60	12.000	720.000
		60 Refrigerios (para la mañana): 1 croissant con capuchino, día tres.	60	10.000	600.000
		60 Refrigerios (para la tarde): Parfait, día uno.	60	15.000	900.000
		60 Refrigerios (para la tarde): ensalada de frutas, día dos.	60	15.000	900.000
		60 Refrigerios (para la tarde): brownie con helado, día tres.	60	15.000	900.000

	Charla: “La conciencia ecológica… el mayor acto de solidaridad”: se realizará un taller vivencial sobre la conciencia ecológica para 30 funcionarios en el Predio la Gloria. El objetivo de la charla surge de la necesidad de afianzar conciencia de la problemática ambiental actual entre los funcionarios de la Corporación y así estimular la participación de ellos en la protección y el mejoramiento de la calidad del ambiente donde vivimos, lo que implica en definitiva, mejorar nuestra propia calidad de vida. Actividad liderada por un profesional de la Corporación y tiene una duración de 4 horas.	30 Refrigerios (para la mañana): 1 arepa con huevo o carne con chocolate en leche, día dos.	30	10.000	300.000
	Taller vivencial de trabajo en equipo: “Desarrollo humano y crecimiento personal”: se realizará un taller vivencial de trabajo en equipo, en un sitio campestre cerca de Manizales para 30 funcionarios. El objetivo del taller es fortalecer la gestión de los equipos de trabajo, a través de una comunicación efectiva, el liderazgo para la acción, la resolución de conflictos y la motivación. Actividad liderada por el doctor José Jesús Díaz Corrales, tiene una duración de un día.	un sitio campestre cerca de Manizales, dotado con un auditorio con sus respectivas ayudas audiovisuales, técnicas y tecnológicas necesarias para realizar las presentaciones (video beam, computador, sonido, micrófono, señalador, tablero, marcadores, otros). El sitio del evento será acordado con el supervisor del contrato.	1	2.300.000	2.300.000
		30 almuerzos tipo fiambre campesino (papa, yuca, arroz, guiso criollo y dos carnes (cerdo y pollo o pollo y res o cerdo y res, agua de panela o chocolate caliente).	30	31.000	930.000
		30 Refrigerios (para la mañana): 1 croissant con capuchino.	30	13.000	390.000
		30 Refrigerios (para la tarde): Parfait.	30	16.000	480.000
		Estación de café, aromáticas y agua.	1	450.000	450.000

	Filosofía de servicio: “Cultura de Servicio y Atención al Cliente Interno y Externo”: taller sobre filosofía del servicio. El objetivo del taller es desarrollar habilidades para tratar efectivamente a las personas desde la parte humana y poder identificar las necesidades más ocultas, desde la escucha empática, el respeto y el logro de los objetivos institucionales. Actividad liderada por el doctor José Jesús Díaz Corrales o la profesional especializada de servicio al cliente y atención al ciudadano. Actividad programada para un total de 40 funcionarios, dividido en dos grupos y tiene una duración de 4 horas.	**Grupo 1:** los invitados a este taller serán los funcionarios que cumplen actividades secretariales. Para esta actividad el contratista proveerá un sitio tipo SPA o Termales, donde se haga un reconocimiento a los invitados por su labor en la Corporación; el cual será acordado con el supervisor del contrato. De igual manera suministrará la alimentación, según la siguiente descripción:	10	230.000	2.300.000
		10 almuerzos, contendrá sopa, guarnición, proteína mínima de 350-400 gramos, jugo y postre ligero.	10	32.000	320.000
		10 Refrigerios (para la mañana): 1 croissant con capuchino.	10	13.000	130.000
		Grupo 2: Se invitarán 30 funcionarios de las diferentes subdirecciones y se desarrollará el taller en el Predio la Gloria. Para esta actividad el contratista proveerá la alimentación, según la siguiente descripción:			
		30 almuerzos tipo fiambre campesino (papa, yuca, arroz, guiso criollo y dos carnes (cerdo y pollo o pollo y res o cerdo y res, agua de panela o chocolate caliente).	30	31.000	930.000
		30 Refrigerios (para la mañana): 1 croissant con capuchino.	30	13.000	390.000
	Charla sobre “Cultura organizacional y direccionamiento estratégico”: el objetivo es socializar con los funcionarios de la corporación los objetivos institucionales a mediano y largo plazo, con el fin de comprender las estrategias implementadas en el plan de acción. Se desarrollarán 2 charlas de 2 horas cada una, con dos grupos de 20 personas. Las charlas serán en el auditorio ubicado en el piso 22 del edificio Atlas.				0

	Taller de apropiación del código de integridad: corresponde a un desayuno de trabajo para cada subdirección, el cual se desarrollará en la sede de la carrera 24. Total de funcionarios	248. El desayuno será una arepa con huevo o carne, queso y chocolate en leche.	248	15.000	3.720.000
	Capacitación en artes y artesanías: se iniciará con un evento de educación informal que puede ser en música, manualidades, fotografía, culinaria, entre otros, para los servidores de la Corporación y un miembro de su grupo familiar. La dedicación será de una hora semanal y con cupo máximo de 40 personas.				0
3. Semana de la familia Corpocaldas: la semana de la familia Corpocaldas es un evento que trata de reunir a todos nuestros empleados alrededor de variadas actividades	Circuito de Observación: consiste en un recorrido que se hará por la ciudad, por sectores no muy congestionados, el evento es organizado internamente por la Corporación. El cupo máximo será de 60 funcionarios, distribuidos en 15 vehículos (4 tripulantes por vehículo). Para esta actividad el contratista proveerá lo siguiente:	Zona de pits: corresponde a una estación de refrigerio en el intermedio de la ruta de observación. El contratista entregará a cada tripulante del vehículo (4 funcionarios), un vaso con fruta picada, una botella de agua personal y una barra energética personal. Total refrigerios 60.	60	14.000	840.000
		Zona de meta: corresponde al sitio de llegada de todos los funcionarios participantes del circuito de observación. El contratista proporcionará un sitio para finalización del circuito, el cual debe disponer de una capacidad logística para la culminación del recorrido: parqueadero con capacidad mínima para 20 vehículos, salón para realizar la premiación con capacidad mínima para 60 personas; esta debe contar con animación, sonido y proyección.	1	1.900.000	1.900.000
		Sonido profesional, micrófonos, consola, cableado, luces, proyeccion y animador de tarima	1	4.500.000	4.500.000

		En el sitio reseñado, se servirá una cena ligera representada en una picada personal en 60 porciones personales de 400 gramos, que consta de carne de cerdo, carne de res, pollo, chorizo, chicharrón, morcilla, arepa, patacón, tomate, chimichurri, guacamole, acompañado de bebida gaseosa.	60	32.000	1.920.000
		Premiación: se premiarán los tres primeros puestos ocupados en el circuito de observación, según la puntuación obtenida. Los reconocimientos serán con anchetas personales para cada uno de los integrantes de los tres grupos ganadores (3 vehículos por 4 tripulantes). Productos de cada ancheta: un jamón endiablado de 120 gr, un arequipe 220gr, un paquete de galletas, un paquete de tostadas pequeñas, un frasco de antipasto, un ponqué 230 gr, un frasco de duraznos, un paquete de masmelos, una caja de chocolates de ocho unidades, un maní 200 gr, dos latas de atún, un litro de jugo o bebida saborizada. Cantidad 12 anchetas.	12	170.000	2.040.000
	Tarde de talentos: es un evento donde funcionarios de las diferentes subdirecciones de la Corporación realizan presentaciones artísticas como teatro, baile, canto, comedia, otros. La invitación a este evento se extiende a un miembro del grupo familiar del funcionario. Para esta actividad el contratista proveerá lo siguiente:	Auditorio para 150 personas disponible por 4 horas. El auditorio debe contar con ayudas audiovisuales, iluminación y contar con todas las medidas de bioseguridad y otras dispuestas por ley.	1	1.300.000	1.300.000
		Para este evento se requiere un presentador o maestro de ceremonia.	1	450.000	450.000
		Refrigerios para 150 funcionarios: sándwich especial en pan artesanal con pollo y queso acompañado de limonada o bebida gaseosa.	150	14.000	2.100.000
		Estación de café y agua.	1	450.000	450.000
		Se premiarán los tres primeros actos, según la calificación dada por el jurado. Los reconocimientos serán con anchetas. Productos de cada ancheta: un jamón endiablado de 120 gr, un arequipe 220gr, un paquete de galletas, un paquete de tostadas pequeñas, un frasco de antipasto, un ponqué 230 gr, un frasco de duraznos, un paquete de masmelos, una caja de chocolates de ocho unidades, un maní 200 gr, dos latas de atún, un litro de jugo o bebida saborizada. Cantidad 20 anchetas.	20	170.000	3.400.000
	Circuito de producción sostenible: la actividad consiste en la visita a una finca donde se lleven procesos de producción sostenible y amigable con el medio ambiente.	una finca que cuente con la infraestructura adecuada para realizar una visita guiada, donde un experto técnico explique el proceso productivo para elaborar sus productos desde que está en el árbol hasta cuando lo convierten en el producto listo para el consumo. Aprender como plantan, recogen, limpian, secan y elaboran un producto orgánico y amigable con el medio ambiente. El circuito de producción sostenible puede ser de productos como el cacao, café, panela, aguacate u otro producto de la región.	1	6.000.000	6.000.000

		Recorrido guiado por la finca.	6	360.000	2.160.000
		200 almuerzos bandeja paisa. Cada bandeja paisa contiene fríjoles (60 gr), arroz (60 gr), carne molida magra (40 gr) tocino crocante (40 gr), un chorizo tipo coctel previamente cocinado y dorado (30 gr), un huevo frito (50 gr), 1/4 aguacate (25 gr), una arepa pequeña redondas (20 gr), una tajada de plátano maduro frita (20 gr). Acompañado con una deliciosa mazamorra con panela.	200	31.000	6.200.000
		150 refrigerios degustando los productos de la finca.	150	13.000	1.950.000
		Estación de café y agua.	1	450.000	450.000
	Olimpiadas Corpocaldas: este evento debe ser realizado en un lugar que garantice la realización de las diferentes actividades deportivas en las cuales los funcionarios de la Corporación realizan inscripciones previas, además de garantizar la seguridad de todos y cada uno de los participantes. Entre las actividades físicas y deportivas a realizar, se encuentran las siguientes: sapo, tenis de mesa, tejo, baloncesto femenino y masculino, voleibol mixto, microfútbol masculino y femenino, ciclo montañismo, natación masculina y femenina.	El evento debe garantizar la alimentación de los 246 funcionarios de la corporación, así: desayuno, almuerzo, refrigerio e hidratación en cada actividad física	246	31.000	7.626.000
		De igual manera es necesario el juzgamiento de las actividades deportivas individuales y de conjunto	1	4.500.000	4.500.000
		así mismo otorgar la premiación respectiva, con medallas para participante y anchetas para los mejores de cada disciplina. Total medallas: 100 y total anchetas: 20	100	11.000	1.100.000
			20	170.000	3.400.000
	Velada de los mejores: esta actividad tiene como objetivo hacer un reconocimiento a los mejores funcionarios de la Corporación de cada nivel (asistencial, técnico y profesional), de los procesos misionales y de apoyo, además de libre nombramiento y	Para el evento se requiere un lugar que brinde las condiciones logísticas necesarias para el desarrollo de todas las actividades.	1	3.600.000	3.600.000
		Se requieren alimentación para cada uno de los 246 funcionarios			
		Incluir rondas de pasa bocas	246	8.000	1.968.000
		Almuerzo	246	31.000	7.626.000
		Hidratación,	246	7.000	1.722.000
		El lugar debe contar con la decoración para el evento	1	1.500.000	1.500.000

	remoción. De igual manera se premian las ponencias de los trabajos en equipo, reconocimiento a los funcionarios que cumplen quinquenios y a los pensionados en el presente año. En la velada adicionalmente se entregan los premios a los ganadores en las diferentes actividades desarrolladas en el marco de la semana de la familia	Los reconocimientos a los mejores, según el estilo de los Corpores	30	23.000	690.000
Celebraciones y conmemoraciones:	Día de la madre (mayo 6): reconocimiento a las madres en su día.	Serenata en cada piso del edificio Atlas y carrera 24.	1	900.000	900.000
		Entrega de detalle (flor y chocolate). Cantidad de detalles: 100	100	7.000	700.000
	Día del trabajo decente (octubre 7): charla de coaching* laboral, trabajo decente y empleo digno. Actividad presencial y virtual. Presencial: 40 funcionarios en la sede de la carrera 24.	Virtual: Transmisión vía Meet y redes sociales	1	240.000	240.000
		Refrigerios: 40 Parfait	40	13.000	520.000
		para la mencionada conferencia de una personalidad local o nacional experta en el tema que se escogerá dependiendo de su EXPERIENCIA, que será consultado con el supervisor del contrato.	1	1.700.000	1.700.000
	Día de la profesión	150 tarjetas virtuales	150	7.000	1.050.000
	Celebración de cumpleaños	Reconocimiento a los 248 funcionarios en su día de cumpleaños. Entrega de detalle (Ponqué). Total funcionarios: 248	248	14.000	3.472.000
	Cumpleaños de servicio	Reconocimiento a los 248 funcionarios cada vez que cumplen un año más en la corporación. Tarjeta virtual.	248	7.000	1.736.000
	Día del Servidor Público (junio 27) Conmemoración del día nacional del servidor público.	Conferencia “Ser Servidor Público es un honor que cuesta”. Evento y capacitación por el día del servidor público: charla de coaching* sobre el perfil de un buen servidor público, factores críticos de éxito de un servidor público, los riesgos de ser servidor público y lo que ve el ciudadano del común en un servidor público.	1	1.900.000	1.900.000
		Presencial: 40 funcionarios en la sede de la carrera 24. Virtual: Transmisión vía Meet y redes sociales.	1	240.000	240.000

	Concurso “Cabeza y Cola”: concurso de cultura de servicio público y saberes esenciales de cultura general y estatal que debe acompañar al servidor público	Corporación 6 anchetas, las cuales contendrán los siguientes productos: 12 latas de atún, 6 paquetes de galletas Wafers, 6 paquetes de galletas saladas, 6 tarros de duraznos almibarados 350 gramos, 6 tarros de maní de 350 gramos, 6 sobres de pistachos de 350 gramos, 6 paquetes de ponqué porción personal de 10 unidades cada uno, 6 sobres de arequipe de 350 gramos, 6 tarros de carne de diablo, 6 tarros de jamoneta de 170-200 gramos, 6 tarros de salchichas, 6 frascos de cocktail de frutas, 6 frascos de piña calada de 300-400 gramos, 6 cajas de aromática de frutas, 6 frascos de cereza almibarada versión pequeña, 6 sardinas en salsa de tomate 225 gramos	6	140.000	840.000
		Refrigerios: 40 ensaladas de frutas.	40	13.000	520.000
	Día de los niños (octubre 31): celebración del día de los niños y niñas, para los hijos de los funcionarios hasta los 12 años de edad. Participantes 80 niños + 80 acompañantes.	Tarde de la familia: el contratista pondrá a disposición de la Corporación un lugar con las condiciones y la infraestructura para que los niños y niñas puedan jugar y pasen una tarde divertida. Para ello, se debe contar con inflables, juegos didácticos, balones, entre otros. Los niños y niñas deben estar bajo el cuidado y acompañamiento de recreacionistas.	1	1.700.000	1.700.000
		Equipo de recreación y elementos recreativos	8	150.000	1.200.000
		kit didáctico de magia: a cada niño y niña se le obsequiará un kit didáctico de magia categoría infantil; el cual debe incluir cartas de juego, diversidad de trucos y otros accesorios para jugar. El evento central de esta actividad será la presentación de un acto de magia, donde el mago enseñará a los niños y niñas a usar el kit de magia.	80	150.000	12.000.000
		Lectura y cultura en familia: en este espacio se desarrollará un taller de lectura de cuentos, donde los niños y niñas dejarán volar su imaginación y creatividad.	1	560.000	560.000
		Para esta actividad el contratista entregará un refrigerio a cada niño y acompañante, el cual consta de un perro caliente con gaseosa o jugo en caja y un helado. Para el acto de magia se dispondrá de una estación de crispetas	80	14.000	1.120.000
	Vacaciones recreativas (julio 18 al 22 y diciembre 12 al 16): programación para el receso escolar de los niños y niñas hijos de los funcionarios de la Corporación, donde los niños y niñas desarrollarán sus habilidades.	diversos talleres programados por el contratista, convenidos con el supervisor del contrato	4	800.000	3.200.000
		El contratista proveerá materiales para las diferentes actividades,	30	60.000	1.800.000
		Se entregará un refrigerio cada día a cada niño. Cupos: 30 niños y niñas.	30	11.000	330.000
	Los niños y la Navidad (diciembre 23): se realizará por dependencias la novena de navidad y en la	El contratista proveerá a la Corporación 120 platos de natilla y buñuelo.	120	9.000	1.080.000

	última, que se realizará el 23 de diciembre, la corporación brindará un delicioso plato de natilla navideña con buñuelo				
	Desayuno con el Director: se promueve el diálogo con el directos y los funcionarios de la corporación, donde se realiza una presentación personal y de los procesos llevados en cada subdirección.	Total 248 desayunos.	248	16.000	3.968.000
	Día de la mujer	Reconocimiento a la mujer en su día. Entrega de detalle (flor y chocolate). Cantidad 150	150	9.000	1.350.000
Acciones por reconocimiento al buen retiro: la Corporación, de acuerdo con sus planes de bienestar y desarrollo de gestión del conocimiento preparará las siguientes actividades:	Atención desayuno de trabajo para hacer reconocimiento al buen retiro: se programará un desayuno de trabajo para hacer reconocimiento al buen retiro de aquellos funcionaros que, llevando una antigüedad igual o mayor o tres años, se vayan a retirar de la Corporación por causas no imputables a su conducta y que hayan observado a lo largo de su trayectoria una excelente conducta y hayan aportado a la Corporación su mayor esfuerzo.	Para esto el contratista proveerá un desayuno de trabajo para 15 funcionarios, compañeros de trabajo que despedirán al servidor púbico a retirarse por causas distintas del mal desempeño y/o por causa de pensión Se calcula que esta actividad se repetirá en la entidad 4 veces durante el año. Así las cosas, se programarán cuatro desayunos para 15 funcionarios, para un total de 60 desayunos.	60	17.000	1.020.000
	Atención de fin de semana campestre para preparación del retiro para pensionados: dentro del Plan de Bienestar, la Corporación realizará la actividad de Preparación para el Retiro de los pensionados incluyendo para ello el grupo familiar definido por el decreto	será una actividad de tres días e incluirá el transporte del pensionado y su grupo familiar, ida y regreso hasta y desde el sitio de la actividad, el contratista proporcionará la estadía, alimentación y lo demás que se requiera.			
		Alojamiento para dos noches con tres dias de duración	80	95.000	15.200.000
		alimentacion entrando el P**rimer dia** con almuerzo - refrigerio y cena S**egundo dia** desayuno - refrigerio - almuerzo - refrigerio y cena **Tercer dia** desayuno - refrigerio y Almuerzo	80	288.000	23.040.000
		transporte ida y regreso dia diferente	3	700.000	2.100.000

	1083 artículo 2.2.10.2 parágrafo 2, efectuará una actividad de integración campestre (Finca o Caja de Compensación) en la cual se tratarán temas relacionados con la nueva forma de vida que implica para el pensionado y su núcleo familiar las nuevas condiciones familiares.	De acuerdo con los índices de retiro de la corporación, se calcula que esta actividad se repetirá en la entidad 4 veces durante el año. Así las cosas, se programarán cuatro atenciones de fin de semana para un total de 20 personas (4 eventos para el funcionario y su grupo familiar, promedio por familia cinco personas).			
	Oferta pública de empleo y feria de fondos: se desarrollará una feria de fondos de pensiones donde se brindará a los funcionarios de la corporación una asesoría en los regímenes pensionales, y de esta manera programen mejor su buen retiro. La asesoría se realizará en la sede de la carrera 24.				
Informe de Gestión (diciembre 2):	Informe de rendición de cuentas y avances del plan de acción. Para ello se necesita contratar la prestación de servicios de apoyo logístico para realizar la celebración del día de la familia Corpocaldas y socialización del informe de gestión de la vigencia 2022.	El contratista deberá poner a disposición de la Corporación un sitio campestre o urbano en la ciudad de Manizales, con capacidad para un número de 248 personas.	1	5.400.000	5.400.000
		El lugar deberá contar con las características y capacidades logísticas necesarias para celebrar el evento, entre las cuales se encuentran mesas y sillas cómodas para la acomodación de cada uno de los invitados. Debe incluir espacios cómodos y ambientados, que cuenten con las medidas de seguridad, iluminación natural o artificial suficiente, buena ventilación y demás medidas de bioseguridad.	248	19.000	4.712.000
		Sonido profesional, micrófonos, consola, cableado, luces, señalador, video beam y pantalla, computador, internet con wifi.	1	5.600.000	5.600.000
		Contar con todos los protocolos de bioseguridad como tapabocas, gel antibacterial y garantizar el uso de estos durante la realización del evento. Además de contar con un servicio adecuado de baños, buena ventilación e iluminación natural y artificial durante todo el evento.			
		· Refrigerio:			0
		o Opción 1: Rap mixto (pollo, jamón, cerdo y verduras) acompañado de bebida acerezada	248	19.000	4.712.000

		o Opción 2: Sándwich especial en pan artesanal con pollo y queso acompañado de limonada	248	19.000	4.712.000
		· Cena: Picada en porciones personales de 400 gramos, que consta de carne de cerdo, carne de res, pollo, chorizo, chicharrón, morcilla, arepa, patacón, tomate, chimichurri, guacamole, acompañado de bebida gaseosa.	248	37.000	9.176.000
		· Hidratación: Se servirán dos rondas de hidratación, independientemente de la brindada con el refrigerio y la cena, que pueden ser sodas saborizadas.	248	17.000	4.216.000
		ü La oferta gastronómica debe tener previa autorización y visto bueno por parte del supervisor designado por la entidad.			
		ü Asegurar que durante la realización del evento se cuente con el personal idóneo, capacitado y uniformado para atender las personas asistentes.			
		ü Los alimentos por normas de bioseguridad se encuentran debidamente presentados en samovares con su tapa y los productos como salsas empacados en recipiente con tapa.			
		Animación y grupo musical: se realizará la presentación de un grupo musical con 3 o 4 integrantes, incluye instrumentos en vivo y amplificación del grupo, con una duración de dos horas. Así mismo se contará con el apoyo de un Dj animador, que será una persona especializada en dinamizar grupos, quien será el encargado de dirigir la actividad en sus diferentes momentos de integración.	1	16.000.000	16.000.000
			TOTAL		**253.966.000**

JOHN FREDY PRADA ARANGO
Representante Legal
Cel 3127170929