ANEXO 1 – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

OBJETO.

Apoyo logístico, estructuración, organización y desarrollo de la actividad recreativa, artística y cultural de cierre del programa de Bienestar 2023 para los servidores públicos de la Dirección Seccional de Impuestos y Aduanas de Palmira.

La actividad implica la planeación, concertación, organización, desarrollo, registro y documentación de la actividad recreativa, artística y cultural de cierre de gestión del Programa de Bienestar 2023 para los servidores públicos de la Dirección Seccional de Impuestos y Aduanas de Palmira

1. Instalaciones y escenarios

La actividad se debe desarrollar en un lugar campestre de acceso exclusivo para la DIAN en el día acordado previamente con el supervisor, ubicado en la zona rural y/o periférica de la ciudad de Palmira con capacidad de aforo para mínimo 110 adultos que cumpla con las siguientes especificaciones teniendo en cuenta las condiciones físicas, técnicas, ambientales, de distribución del mobiliario y/o recursos así:

- Las instalaciones deben contar con lugares al aire libre e infraestructura que permita proteger y resguardar a los participantes del sol y la lluvia.
- La edificación debe tener fácil accesibilidad vehicular tanto para autobuses como para vehículos y camionetas, teniendo zona de parqueadero con vigilancia apta para los mismos sin costo adicional.
- El lugar debe estar ubicado en una zona de bajo riesgo por afectación de desastres naturales o características del entorno, así como con condiciones que minimicen la exposición a riesgos de accidentes, contando con la señalización e insumos adecuados para la atención de contingencias.
- Las instalaciones deben tener unas condiciones óptimas que minimicen ruidos externos, olores desagradables del entorno para evitar incomodidades que interfieran con el desarrollo de la actividad de bienestar.
- Las instalaciones deben contar con un plan de prevención de accidentes y preparación ante desastres.
- Las instalaciones deben tener fácil acceso para los peatones y tener adecuaciones para personas con movilidad reducida.
- Las instalaciones deben contar con ambientes físicos adecuados para el desarrollo de las actividades artísticas, recreativas y culturales, con iluminación, amplificador de sonido, instalaciones eléctricas, ventilación y aire acondicionado en los espacios cerrados.
- Las instalaciones deben disponer de sistema para la eliminación de aguas negras o residuales; así como con infraestructura sanitaria suficiente en servicio (inodoros y lavamanos para hombres y mujeres).
- Las instalaciones deben contar con baterías sanitarias para hombres y mujeres individualizadas, con suministro de agua permanente en los sanitarios y lavamanos, papel higiénico, jabón líquido para manos, toallas de papel para manos y aseo permanente durante el tiempo de duración de la actividad.
- Las instalaciones deben disponer de abastecimiento continuo y suficiente de agua, energía eléctrica y demás servicios públicos domiciliarios que se requieran durante la realización de las actividades. Así mismo, los espacios deben

contar con suficientes tomas reguladas para los equipos que se requieran conectar al fluido eléctrico en el desarrollo de las actividades de bienestar programadas.

- Las instalaciones deben disponer de un espacio adecuado e higiénico apto para el consumo de alimentos en el que cada participante tenga un lugar dotado con los elementos necesarios para la ingesta de alimentos.
- Las instalaciones deben estar dotadas de mobiliario para el desarrollo de actividades recreativas, culturales y artísticas, de forma los participantes cuenten con sillas apropiadas, suficientes y en buenas condiciones para permanecer durante la jornada en la cual se va a desarrollar la actividad.
- Las instalaciones deben contar con escenarios como: salones, auditorios, espacios al aire libre, escenarios deportivos para contar con diversas opciones de entrenamiento para los asistentes.
- Las instalaciones deben contar con las salidas de emergencia debidamente señalizadas, vías de evacuación, extintores, sistemas de ventilación de detección automática y control de incendios y en general cumplir con las normas vigentes en materia de seguridad y salud en el trabajo.

El supervisor del contrato deberá realizar visita previa de verificación a las instalaciones propuestas para el desarrollo de la actividad con mínimo (10) días de anterioridad para su aprobación.

En cualquier caso, la DIAN se reserva el derecho a: Sugerir o proponer lugares que atiendan la necesidad que se requiere satisfacer.

2. Instalaciones y escenarios

La actividad se debe desarrollar en un lugar campestre de acceso exclusivo para la DIAN en el día acordado previamente con el supervisor, ubicado en la zona rural y/o periférica de la ciudad de Palmira con capacidad de aforo para mínimo 110 adultos que cumpla con las siguientes especificaciones teniendo en cuenta las condiciones físicas, técnicas, ambientales, de distribución del mobiliario y/o recursos así:

- Las instalaciones deben contar con lugares al aire libre e infraestructura que permita proteger y resguardar a los participantes del sol y la lluvia.
- La edificación debe tener fácil accesibilidad vehicular tanto para autobuses como para vehículos y camionetas, teniendo zona de parqueadero con vigilancia apta para los mismos sin costo adicional.
- El lugar debe estar ubicado en una zona de bajo riesgo por afectación de desastres naturales o características del entorno, así como con condiciones que minimicen la exposición a riesgos de accidentes, contando con la señalización e insumos adecuados para la atención de contingencias.
- Las instalaciones deben tener unas condiciones óptimas que minimicen ruidos externos, olores desagradables del entorno para evitar incomodidades que interfieran con el desarrollo de la actividad de bienestar.
- Las instalaciones deben contar con un plan de prevención de accidentes y preparación ante desastres.
- Las instalaciones deben tener fácil acceso para los peatones y tener adecuaciones para personas con movilidad reducida.
- Las instalaciones deben contar con ambientes físicos adecuados para el desarrollo de las actividades artísticas, recreativas y culturales, con iluminación, amplificador de sonido, instalaciones eléctricas, ventilación y aire acondicionado en los espacios cerrados.
- Las instalaciones deben disponer de sistema para la eliminación de aguas negras o residuales; así como con infraestructura sanitaria suficiente en servicio (inodoros y lavamanos para hombres y mujeres).

- Las instalaciones deben contar con baterías sanitarias para hombres y mujeres individualizadas, con suministro de agua permanente en los sanitarios y lavamanos, papel higiénico, jabón líquido para manos, toallas de papel para manos y aseo permanente durante el tiempo de duración de la actividad.
- Las instalaciones deben disponer de abastecimiento continuo y suficiente de agua, energía eléctrica y demás servicios públicos domiciliarios que se requieran durante la realización de las actividades. Así mismo, los espacios deben contar con suficientes tomas reguladas para los equipos que se requieran conectar al fluido eléctrico en el desarrollo de las actividades de bienestar programadas.
- Las instalaciones deben disponer de un espacio adecuado e higiénico apto para el consumo de alimentos en el que cada participante tenga un lugar dotado con los elementos necesarios para la ingesta de alimentos.
- Las instalaciones deben estar dotadas de mobiliario para el desarrollo de actividades recreativas, culturales y artísticas, de forma los participantes cuenten con sillas apropiadas, suficientes y en buenas condiciones para permanecer durante la jornada en la cual se va a desarrollar la actividad.
- Las instalaciones deben contar con escenarios como: salones, auditorios, espacios al aire libre, escenarios deportivos para contar con diversas opciones de entrenamiento para los asistentes.
- Las instalaciones deben contar con las salidas de emergencia debidamente señalizadas, vías de evacuación, extintores, sistemas de ventilación de detección automática y control de incendios y en general cumplir con las normas vigentes en materia de seguridad y salud en el trabajo.

El supervisor del contrato deberá realizar visita previa de verificación a las instalaciones propuestas para el desarrollo de la actividad con mínimo (10) días de anterioridad para su aprobación.

En cualquier caso, la DIAN se reserva el derecho a: Sugerir o proponer lugares que atiendan la necesidad que se requiere satisfacer.

3. Instalaciones y escenarios

La actividad se debe desarrollar en un lugar campestre de acceso exclusivo para la DIAN en el día acordado previamente con el supervisor, ubicado en la zona rural y/o periférica de la ciudad de Palmira con capacidad de aforo para mínimo 110 adultos que cumpla con las siguientes especificaciones teniendo en cuenta las condiciones físicas, técnicas, ambientales, de distribución del mobiliario y/o recursos así:

- Las instalaciones deben contar con lugares al aire libre e infraestructura que permita proteger y resguardar a los participantes del sol y la lluvia.
- La edificación debe tener fácil accesibilidad vehicular tanto para autobuses como para vehículos y camionetas, teniendo zona de parqueadero con vigilancia apta para los mismos sin costo adicional.
- El lugar debe estar ubicado en una zona de bajo riesgo por afectación de desastres naturales o características del entorno, así como con condiciones que minimicen la exposición a riesgos de accidentes, contando con la señalización e insumos adecuados para la atención de contingencias.
- Las instalaciones deben tener unas condiciones óptimas que minimicen ruidos externos, olores desagradables del entorno para evitar incomodidades que interfieran con el desarrollo de la actividad de bienestar.
    - Las instalaciones deben contar con un plan de prevención de accidentes y preparación ante desastres.
- Las instalaciones deben tener fácil acceso para los peatones y tener adecuaciones para personas con movilidad reducida.

- Las instalaciones deben contar con ambientes físicos adecuados para el desarrollo de las actividades artísticas, recreativas y culturales, con iluminación, amplificador de sonido, instalaciones eléctricas, ventilación y aire acondicionado en los espacios cerrados.
- Las instalaciones deben disponer de sistema para la eliminación de aguas negras o residuales; así como con infraestructura sanitaria suficiente en servicio (inodoros y lavamanos para hombres y mujeres).
- Las instalaciones deben contar con baterías sanitarias para hombres y mujeres individualizadas, con suministro de agua permanente en los sanitarios y lavamanos, papel higiénico, jabón líquido para manos, toallas de papel para manos y aseo permanente durante el tiempo de duración de la actividad.
- Las instalaciones deben disponer de abastecimiento continuo y suficiente de agua, energía eléctrica y demás servicios públicos domiciliarios que se requieran durante la realización de las actividades. Así mismo, los espacios deben contar con suficientes tomas reguladas para los equipos que se requieran conectar al fluido eléctrico en el desarrollo de las actividades de bienestar programadas.
- Las instalaciones deben disponer de un espacio adecuado e higiénico apto para el consumo de alimentos en el que cada participante tenga un lugar dotado con los elementos necesarios para la ingesta de alimentos.
- Las instalaciones deben estar dotadas de mobiliario para el desarrollo de actividades recreativas, culturales y artísticas, de forma los participantes cuenten con sillas apropiadas, suficientes y en buenas condiciones para permanecer durante la jornada en la cual se va a desarrollar la actividad.
- Las instalaciones deben contar con escenarios como: salones, auditorios, espacios al aire libre, escenarios deportivos para contar con diversas opciones de entrenamiento para los asistentes.
- Las instalaciones deben contar con las salidas de emergencia debidamente señalizadas, vías de evacuación, extintores, sistemas de ventilación de detección automática y control de incendios y en general cumplir con las normas vigentes en materia de seguridad y salud en el trabajo.

El supervisor del contrato deberá realizar visita previa de verificación a las instalaciones propuestas para el desarrollo de la actividad con mínimo (10) días de anterioridad para su aprobación.

En cualquier caso, la DIAN se reserva el derecho a: Sugerir o proponer lugares que atiendan la necesidad que se requiere satisfacer.

4. Campaña de expectativa

Con mínimo 15 días de anterioridad a la fecha de desarrollo de la actividad se deberá realizar en las instalaciones de la DIAN una campaña de expectativa e invitación creativa para los servidores públicos a fin de que se incentive su participación, puede incluir (tarjetas de invitación, afiches, zanqueros, Sketch o similar)

5. Alimentación

Refrigerio en la mañana y en la tarde: Se deberá suministrar a cada participante un refrigerio por cada jornada mañana y tarde, según requerimiento del supervisor del contrato. El refrigerio debe contener como mínimo:

- Una bebida fría natural (jugos, batidos, zumos y licuados con combinación de frutas) de mínimo doce (12) Onzas debe tener la opción de consumirlos con o sin endulzante
- Un sólido de mínimo 80 gr de sal (hojaldres, pasteles de jamón y queso, pincho de pollo, palito de queso, empanada de carne o pollo,

emparedado de jamón y queso o pollo, wraps de quesos y carnes frías, entre otros).
- Frutas tipo pincho variadas o una fruta entera de temporada.

Almuerzo: Se deberá suministrar a cada participante un almuerzo con menú balanceado, según requerimiento del supervisor del contrato, que deberá contener como mínimo:

- Una entrada que puede tener cremas, sopas, empanadas, croquetas de yuca o plátano, picadas de chorizo o chicharrón, apanados, gratinados o Dips etc.
- Una Proteína (cerdo, carne, res etc.) en mínimo 180 gr
- Un carbohidrato de mínimo 60 gr (pastas, arroz, papa etc)
- Hortalizas ó verduras: Las ensaladas de verduras deben combinar 2 a 3 variedades, con por lo menos dos opciones de aderezo: vinagreta u otra salsa. Si la verdura es en crudo (ensalada) la porción servida será de 70 gr. y si es cocida mínimo 120 gr.
- Bebida fría natural (jugos, batidos, zumos y licuados con combinación de frutas) de mínimo doce (12) Onzas debe tener la opción de consumirlos con o sin endulzante
- Postre

Estación de Café Se deberá disponer de estaciones de café y agua aromática con vasos, azúcar en bolsa individual de 5 gr y mezcladores ecológicos durante todo el tiempo de duración de la capacitación, para que los participantes puedan obtener bebidas autoservicio.

Hidratación: Se deberá disponer de manera permanente puntos de hidratación (con temperatura adecuada de acuerdo con el clima) para el suministro constante de agua mineral, tratada, purificada, apta para el consumo humano, dosificada en botella pet (Polietileno Tereftalato) con tapa rosca sellada de 300 ml o en bolsa plástica desechable de 150 ml, estas podrán ser en bolsas de agua y/o botellas de mínimo 150 ml, se debe suministrar a cada participante ser mínimo una (1) bolsa o botella.

El contratista deberá presentarle al supervisor del contrato (3) opciones de menú para los refrigerios y almuerzos, mínimo diez (10) días antes del inicio de la actividad.

Se deben tener en cuenta, además, los siguientes aspectos:

- Los alimentos deben ser de excelente calidad y se suministraran en óptimas condiciones de higiene y salubridad, conservando las normas vigentes legales y de bioseguridad
- Los derivados lácteos y cárnicos deben conservar la cadena de frio establecida por el fabricante.
- Los productos entregados en empaque deben tener registro INVIMA y fecha de vencimiento la cual deberá ser posterior a 8 días siguientes a la realización de la actividad
- Los alimentos que no se entreguen servidos a la mesa sino empacados, deben venir adecuadamente presentados, empaques que no afecten al medio ambiente.
- Los alimentos de los refrigerios deben ser suministrados por personal debidamente uniformado, impecable, con experiencia en protocolo, atención de eventos y servicio al cliente.
- Los alimentos deben ser suministrados en menaje tipo loza o desechable básico biodegradable.
- Para la preparación, transporte y distribución se deben aplicar los procedimientos de higiene y seguridad en la manipulación de alimentos y en la limpieza de utensilios usados.
- Se debe garantizar que quienes suministren la alimentación cumplan con las normas de inocuidad y buenas prácticas para la preparación, manipulación y conservación de alimentos, además de contar con los documentos soporte de normatividad para su elaboración y distribución, y dar cumplimiento a las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes del Ministerio de Salud y Protección Social.

Los alimentos suministrados deben cumplir como mínimo las siguientes características:

a. Frutas: Los alimentos pertenecientes a este grupo se deben suministrar en porciones o enteras, no deben presentar magulladuras ni problemas de tipo fitosanitario, ni picaduras, no deberán estar dañadas por insectos, roedores u otras plagas. No deben tener parásitos, ni estar atacadas por hongos, ni presentar indicios de putrefacción o descomposición. Deberán contar con un nivel de madurez apto para su consumo. Si se toman con piel hay que lavarlas cuidadosamente. Si se consumen en macedonia, se deben cortar inmediatamente antes de consumirlas y en trozos que no sean muy pequeños, para evitar la destrucción de vitaminas, su oxidación y ennegrecimiento.

b. Carnes: Los alimentos pertenecientes a este grupo deben ser frescos y en preparaciones naturales, no se aceptan preparaciones deshidratadas ni pulverizadas. Las carnes admiten gran variedad de preparaciones culinarias: a la plancha, al horno, en guiso, etc. La presentación de las carnes debe ser magra, pueden ser carnes de res, cerdo, pescado o pollo (pechuga). No se aceptan embutidos tales como salchichón, mortadela y preparaciones con carve. La carne no deberá quedar cruda en su interior, evitando así el riesgo de toxiinfecciones alimentarias.

c. Hortalizas, verduras y leguminosas verdes: Los alimentos pertenecientes a este grupo se deben incluir solos o como ingredientes en combinación con otras preparaciones. Deben ser frescos y haber sido lavados para su apto consumo. Si se consumen crudos, los ingredientes deben ser lo más frescos posible, lavarlos minuciosamente

d. Granos y cereales: Los alimentos de este grupo se deben suministrar en variedad de preparaciones y presentaciones tales como: panes, galletas, mantecadas, torta, hojaldres, cereales de caja saludables. Todos los productos deben ser frescos y estar exentos de hongos.

e. Lácteos y derivados: Los alimentos de este grupo se deben suministrar pasteurizados, con la opción de leche entera, descremada y deslactosada, de marcas reconocidas con altos estándares de calidad y apto para su consumo.

f. Grasas: Los alimentos pertenecientes a este grupo se deben suministrar en preparaciones con aceites vegetales de semilla (maíz, soya, oliva, girasol, ajonjolí).

g. Bebidas: Las bebidas envasadas deben ser suministradas en sus presentaciones comerciales personales, debidamente selladas y aptas para su consumo. Las bebidas frías naturales (jugos o zumos de fruta) deben ser preparadas con la debida anticipación para conservar su frescura y evitar sabores amargos y fermentados

Se deben tener en cuenta, además, los siguientes aspectos:

Los alimentos deben ser de excelente calidad y se suministraran en óptimas condiciones de higiene y salubridad, conservando las normas vigentes legales y de bioseguridad.
Los derivados lácteos y cárnicos deben conservar la cadena de frio establecida por el fabricante.
Los productos entregados en empaque deben tener registro INVIMA y fecha de vencimiento la cual deberá ser posterior a 8 días siguientes a la realización de la actividad
Los alimentos que no se entreguen servidos a la mesa sino empacados, deben venir adecuadamente presentados, empaques que no afecten al medio ambiente.
El contratista deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salud pública exigida para los servicios de alimentación.

En cuanto a los lugares, el contratista debe asegurar las óptimas condiciones de seguridad, higiene, área de alimentos, de recreación y medidas que garanticen la seguridad de los participantes durante el tiempo del día que duren las actividades.
El contratista deberá presentarle al supervisor del contrato mínimo tres (3) opciones de alimentos para las actividades que lo requieran, con antelación mínimo de veinte (20) días antes del inicio de la actividad

6. Transporte

El Transporte para los participantes que lo requieran, deberá cubrir los trayectos desde la Sede de la Dirección Seccional de Palmira con destino al lugar de ejecución de la actividad, previamente acordado, y el retorno al lugar de origen, utilizando las rutas que tengan mejor malla vial y menor tiempo de recorrido.

El servicio de transporte deberá contemplar los costos de combustible, peajes y demás gastos asociados al desplazamiento de autobuses de servicio de transporte de pasajeros.

Se deberá suministrar el servicio de autobuses especializados en el transporte de pasajeros debidamente autorizados por el Ministerio de Transporte, que acredite experiencia de por lo menos cinco (5) años en la prestación de servicios de transporte de pasajeros urbanos, intermunicipales y especiales.

Para acreditar la experiencia se deberá presentar los siguientes documentos:

- Certificaciones de contratos, expedidas por las empresas o entidades contratantes las cuales deberán indicar el objeto del contrato, fechas de inicio y terminación del periodo del contrato según corresponda y señalar de manera inequívoca la experiencia en la prestación de servicios de transporte de pasajeros

Los autobuses deben cumplir mínimo con los siguientes aspectos:

- Los autobuses que presten el servicio deben ser modelo 2018 en adelante
- Cada autobús debe tener capacidad de 20 pasajeros mínimo, con servicio de aire acondicionado en funcionamiento.
- Autobuses de menor capacidad podrán utilizarse previa autorización del supervisor y de acuerdo con los requerimientos de la actividad.
- Deben contar con la revisión técnico mecánica vigente teniendo en cuenta la fecha de matrícula, seguro obligatorio de accidentes de tránsito (SOAT), seguro todo riesgo y demás seguros obligatorios vigentes.
- Así mismo deben contar con permisos y licencias y autorizaciones requeridas para el transporte especial de pasajeros de acuerdo con la ley y las normas vigentes.
- Deben tener póliza de seguro a pasajeros (que cubra a todas las personas transportadas que asistan a la actividad).
- Tener sistema de comunicación en funcionamiento que permita el contacto permanente con el supervisor del contrato (tales como celulares, Avantel o radios de comunicación)

Los conductores de los autobuses deben poseer experiencia mínima de tres (3) años en conducción que se deberá acreditar mediante las certificaciones laborales o contractuales que contengan fechas de inicio y terminación del periodo del contrato
En caso de algún inconveniente del autobús estando, prestando el servicio de transporte se deberá

tener disponibilidad de autobuses de relevo que deberán contar con todas las normas y requisitos mencionados con anterioridad.

Se deberá remitir por lo menos con tres (3) días de antelación, la información de las placas de los autobuses que prestaran el servicio y copia de los documentos de estos, para validar el cumplimiento de los requisitos antes señalados. También se deberá informar el nombre de los conductores, copia de las cedulas de ciudadanía, teléfono móvil para su contacto y las certificaciones que acrediten la experiencia requerida.

Con mínimo diez (10) días de anticipación se confirmará la totalidad de personas que harán uso del servicio de

7. Personal mínimo requerido

7.1 Coordinador General de las actividades

El contratista deberá designar un Coordinador General para la ejecución del contrato.

7.1. **Funciones del Coordinador General**

7.1.1. Acordar con el supervisor del contrato el desarrollo de las diferentes actividades y su estricto cumplimiento

7.1.2. Adelantar las gestiones pertinentes frente a las autoridades competentes, para que el contratista cuente con las licencias y permisos que sean necesarios para ejecutar las actividades o eventos requeridos.

7.1.3. Servir de interlocutor entre la entidad y el contratista, para lo cual deberá contar con la disponibilidad requerida.

7.1.4. Apoyar el desarrollo de las actividades planificadas, atendiendo las necesidades que durante las mismas tenga la entidad contratante

7.2 Personal de apoyo en las actividades

La actividad debe contar con el personal de apoyo necesario para cubrir las especificaciones técnicas tanto de seguridad, recreación, prácticas deportivas, brigadistas, suministro de alimentos, aseo, logística etc.

Para estimar el personal de apoyo logístico se tendrá en cuenta que se debe disponer de una (1) persona de logística por cada treinta (30) participantes a fin de que se puedan atender los requerimientos y necesidades de los servidores públicos de la DIAN.

En caso realizar actividades en piscina, se debe contar con salvavidas, esta actividad contará con la aprobación previa de la entidad.

El personal que apoye el desarrollo de las actividades deberá contar con la indumentaria, equipos, herramientas y capacitación necesaria para la actividad encomendada, debe tener identificaciones o distintivos que permita ubicarlos con facilidad. Dicho personal debe estar cubierto con un seguro de responsabilidad ante terceros.

El personal que prestará el servicio debe cumplir con todos los requerimientos de seguridad y salud en el trabajo para la prestación del servicio en cada actividad.

7.3 Apoyo medico /Brigadistas

Se debe contar con botiquín para atención de primeros auxilios, el cual deberá incluir material para inmovilizaciones y transporte en caso de que un participante presente alguna afectación.

En las instalaciones donde se realicen las actividades se deberá: contar con sitio equipado para brindar primeros auxilios y personal capacitado para la atención de emergencias

7.4 **Registro Fotográfico de las actividades**

Las actividades deben ser registradas en fotografía, de acuerdo con las siguientes características:

Fotografía de alta definición en formato JPEG, resolución 300 DPI, tamaño 2896X1944, con cámara profesional, mínimo 10 fotos en formato digital y mínimo 5 fotos impresas

Las fotografías deben ser entregados al supervisor a más tardar, cinco días calendario después de realizada la actividad

7.5 Comunicaciones

Se deberá proporcionar contar con equipos de comunicación (Teléfonos, Celulares o radios de comunicación) para tener contacto permanente con el supervisor y/o coordinador de la actividad en la etapa preparatoria, de ejecución y posterior.

8. Duración de la Actividad

La actividad se realizará en un día hábil en jornada de 10 horas continúas contadas desde las 08:00 a.m. hasta las 07:00 p.m.

9. **Población Objetivo:**

Máximo 110 servidores públicos vinculados a la Dirección Seccional de Impuestos y Aduanas de Palmira, en edades entre los 24 y 69 años.

La cifra de participantes será confirmada con diez (10) días de anticipación por parte del supervisor del contrato de acuerdo con la confirmación de asistencia realizada por los servidores públicos.

Las cantidades son estimadas y podrían variar en la ejecución del contrato conforme a la necesidad exigida por la entidad, el supervisor del contrato deberá informar con diez (10) días de antelación a la actividad el número de personas a participar.

10. Fecha de la actividad

La fecha para desarrollo de la actividad podrá ser de lunes a viernes en horario de 08:00 a.m. a 07:00 p.m. según sea acordado previamente con el supervisor del contrato de acuerdo con las necesidades de la DIAN en la primera o segunda semana de diciembre de 2023.

11. Lugar

La actividad se desarrollará fuera de las instalaciones de la DIAN Palmira, de acuerdo con las

especificaciones detalladas en el numeral 3.1

El lugar deberá ser decorado y ambientado antes del inicio de la actividad con elementos y materiales alusivos a una temática previamente definida por la DIAN.

El lugar debe contar con un espacio destinado para las actividades que tenga luces, sonido, escenarios y demás elementos necesarios para el óptimo desarrollo de las actividades previamente concertadas