ANEXO No. 1.
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. OBJETO:

Prestación del servicio de apoyo logístico, infraestructura, organización y desarrollo de las actividades establecidas en el Plan de Bienestar e Incentivos 2025 de la UAE-DIAN, para la Dirección Seccional de Impuestos y Aduanas de Villavicencio.

2. ALCANCE DEL OBJETO:

El contrato implica la ejecución y apoyo logístico para la realización de seis (06) actividades, que se encuentran descritas en el Plan de Bienestar e Incentivos 2025 DIAN

Las tres actividades para ejecutar por la Dirección Seccional de Impuestos y Aduanas de Villavicencio son las siguientes:

- Día Nacional del servidor.
- Día de la familia.
- Semana cultural.
- Vacaciones recreativas.
- Reconocimiento de una vida de servicio.
- Actividades de Integración cultural y deportiva

En este punto se aclara que la entidad tiene unos números de asistentes estimados para cada actividad correspondiente a una proyección realizada por la Entidad, y por ende estos pueden bajar o subir dependiendo de la necesidad.

Adicionalmente, el proponente deberá tener en cuenta al momento de presentar su propuesta que todos los gastos de recurso humano, tecnológico, logístico, equipos, etc., que senes necesarios para cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, así como impuestos, tasas, contribuciones y demás costos directos e indirectos en que incurra para llevar a cabo la ejecución del contrato, correrán por su cuenta.

3. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

ACTIVIDAD	**DÍA NACIONAL DEL SERVIDOR.**
OBJETIVO	En este día la entidad deberá programar actividades institucionales dirigidas a fortalecer su sentido de pertenencia, la eficiencia, la adecuada prestación del servicio, los valores y la ética del servicio en lo público y el buen gobierno
DESCRIPCION	La actividad se realizará en atención a los establecido en el Decreto 2865 de 2013, que posteriormente fue compilado por el Decreto 1083 de 2015 “Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector de Función Pública”, en su artículo 2.2.15.1 señala: “Declarase el 27 de junio de cada año, como día nacional del servidor público
GRUPO	Servidores Públicos de la Seccional de Impuestos y de Aduanas de Villavicencio
POBLACION	180 participantes
FECHAS	Junio 2025

ANEXO No. 1.
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DEFINICIÓN Y ALCANCE	El contratista deberá realizar actividades para la entidad que exalten la labor del servidor público" apuntando a la dimensión de "Relaciones y trabajo de la iniciativa Momentos que Unen" plasmado en el plan de Bienestar 2025 de la entidad. Para esta actividad se necesita: • Actividad lúdico, recreativo y/o culturales (show de 30 minutos – mínimo 5 artistas en escena incluido una pareja de danza) • Refrigerio tipo 1 **(ver condiciones de entrega y empaque)** Los lugares para ejecutar serán las instalaciones de la DIAN Villavicencio. La supervisión del contrato seleccionará dos opciones de refrigerio a ser ofrecido con quince (15) días hábiles de anticipación a la realización de la actividad.
Otros	Para las presentaciones culturales el contratista deberá garantizar el sonido de la actividad. La entrega de los refrigerios con su personal (4 meseros) Los costos incluyen los impuestos asociados, el trasporte y demás asociados al servicio. La actividad lúdico, recreativo y/o culturales será indicada por el supervisor según opciones ofrecidas por el contratista.

ACTIVIDAD	**DÍA DE LA FAMILIA DIAN**
OBJETIVO	El objetivo es fortalecer el desarrollo integral de la familia brindando herramientas para potenciar los recursos afectivos, económicos, culturales de solidaridad y criterios de autoridad democrática.
DESCRIPCIÓN	Jornada lúdica de integración Día de la familia DIAN, de acuerdo con el Decreto 1857 de 2017 en su artículo 4.
SECCIONAL	Dirección Seccional de Impuestos y Aduanas de Villavicencio
POBLACIÓN	**300** personas aproximadamente comprendidas entre niños, adolescentes y padres de familia, distribuidas de la siguiente manera: **Dirección Seccional de Villavicencio**: 300 personas.
FECHAS	Por definir en el segundo semestre de 2025. Hora de inicio del evento 8:00 AM, Hora de terminación del evento 5:00 PM. Nota: Las fechas son proyectadas en la ejecución del contrato podrá ser modificadas por necesidades de la Entidad.
DEFINICIÓN Y ALCANCE	El contratista deberá realizar actividades lúdico, recreativo y deportivas para el desarrollo de actividades que fortalezcan el tema de la familia como unión primaria. Para esta actividad se necesita:

	• El contratista debe garantizar el Alquiler de un espacio exclusivo y adecuado para el número de participantes, tipo campestre que tenga zona de juegos para los niños, zanas húmedas con piscina con salvavidas, zona de canchas deportivas, zonas verdes con mobiliario, zona de restaurante adecuado para el numero de participantes con menaje, mesas y demás mobiliario de un espacio para el consumo de alimentos. • El contratista debe garantizar 4 actividades lúdico, recreativo, deportivas y culturales para la familia (rumbo terapia, Rally familiar, Pintucaritas, inflable, hora loca, show de talento) • Almuerzo tipo 1 (servido a la mesa) • Postre según tipología (servido a la mesa) • Refrigerio tipo 2 en la mañana. (servido a la mesa) • Escenarios deportivos (Piscina, canchas deportivas, zonas de Picnic. • Apoyo logístico mínimo 1 por cada 20 participantes • Zonas Verdes • Garantizar el transporte a centro médico en ambulancia desde el lugar donde se realice la actividad. • Transporte desde la seccional hasta el lugar del evento El contratista deberá presentarle al supervisor del contrato tres lugares a seleccionar para desarrollar las actividades. Los lugares a ejecutar estas actividades deberán ser en el perímetro urbano de Villavicencio o menor a 10 km de distanciao. De ser más distancia el contratista debe proporcionar el transporte de los participantes. **Nota:** Se puede ejecutar las actividades en otro lugar previa autorización del supervisor.

ACTIVIDAD	**SEMANA CULTURAL**
OBJETIVO	Fomentar la integración entre todos los servidores DIAN, mediante actividades que hagan parte del folclor y la cultural propias de la región.
DESCRIPCION	Jornada de la integración, de acuerdo con el decreto 1857 de 2017
GRUPO	Servidores Públicos de la Seccional de Impuestos y de Aduanas de Villavicencio
POBLACION	180 participantes
FECHAS	Septiembre 2025
DEFINICIÓN Y ALCANCE	Para esta actividad las actividades artísticas y culturales estarán a cargo de los funcionarios y el contratista deberá garantizar la entrega de los refrigerios con su personal

	Para esta actividad se necesita: • Personal de apoyo dos meseros por día por tres días • Refrigerio tipo 1 El contratista deberá presentarle a la supervisión del contrato mínimo tres (3) opciones de refrigerio, con opción de incrementar si la supervisión no está de acuerdo con los presentado
LUGAR	Seccional de Impuestos y de Aduanas de Villavicencio

ACTIVIDAD	**VACACIONES RECREATIVAS**
OBJETIVO	El objetivo es fortalecer el desarrollo integral de la familia brindando herramientas para potenciar los recursos afectivos, económicos, culturales de solidaridad y criterios de autoridad democrática.
DESCRIPCIÓN	Las vacaciones se desarrollan para los hijos de los servidores públicos de la Dirección Seccional de Villavicencio y sus Delegadas de Puerto Carreño, Inírida y San José del Guaviare entre los 0 y 17 años.
GRUPO	0 a 17 años
SECCIONAL Y DELEGADAS	Dirección Seccional de Impuestos y Aduanas de Villavicencio
POBLACIÓN	**100** niños aproximadamente y un acompañante
FECHAS	Los pasaportes deberán ser entregados en el mes de septiembre de 2025 (Las fechas son proyectadas en la ejecución del contrato podrá ser modificadas por necesidades de la Entidad).
DEFINICIÓN Y ALCANCE	El contratista deberá proveer dos (2) pasaportes: Un primer pasaporte para el ingreso a un parque infantil o finca de recreación con lugares temáticos en recreación apropiada para esta etapa de aprendizaje, las cuales tendrán: • Entrada para el niño y su acompañante • Refrigerio para el niño y su acompañante • Se debe incluir como mínimo cuatro actividades recreativas • La vigencia de este pasaporte tendrá que ser de mínimo seis (6) meses • La duración es de media jornada El contratista deberá presentarle al supervisor del contrato mínimo tres (3) opciones de los lugares, este a su vez seleccionará dos (2) de estos, como mínimo veinte (20) días calendarios antes de la entrega de los pasaportes.

	Un segundo pasaporte para el ingreso a cine 2D en cualquier franja horaria, cualquier día de la semana, con derecho a: • Ingreso a la sala para el niño y su acompañante • Combo de perro caliente + Crispetas + Bebida para el niño y su acompañante cada uno Es de aclarar que solamente el contratista deberá entregar los pasaportes con lo solicitado al supervisor del contrato y este los entregará a los servidores públicos que inscriban a los niños y podrá ser usado por el beneficiario en cualquier momento, en el cual se garantizará el ingreso de los participantes, no obstante, la responsabilidad por la seguridad física de los niños a los cuales se les entregue el pasaporte y/o entrada, será exclusiva del servidor publico y/o su acompañante ante cualquier eventual que se llegare a presentar. Los lugares a ejecutar estas actividades deberán ser en el perímetro urbano de Villavicencio y sus delegadas de Puerto Carreño, Inírida y San José del Guaviare o menor a 5 km de distancia de este perímetro.

ACTIVIDAD	**DIA DULCE**
OBJETIVO	A través de la participación en eventos tradicionales, los niños experimentan de primera mano las manifestaciones de alegría y amor que la entidad tiene para ellos, esto les permite conectarse emocionalmente con la familia DIAN y brindar un espacio de integración y reflexión enfocado a la construcción de país.
DESCRIPCION	Espacio de los Servidores Públicos de la Seccional de Impuestos y de Aduanas de Villavicencio con sus hijos para que conozcan la experiencia de conectarse con la familia DIAN.
GRUPO	Servidores Públicos e Hijos de los servidores públicos desde los 1 meses hasta los 17 años
POBLACION	200 participantes
FECHAS	Octubre de 2025
DEFINICIÓN Y ALCANCE	El contratista deberá apoyar la actividad apuntando a la dimensión relaciones y trabajo en la iniciativa Momentos que unen plasmado en el plan de Bienestar 2025 de la entidad. Para esta actividad, se necesitan de apoyo: • Barra de helado y crispetas ilimitados para los participantes • Decoración según temática indicada por el supervisor • Actividades lúdico, recreativo y/o culturales. (dos (2) horas de recreación dirigida con actividades para niños) • Refrigerio tipo 2

	Los lugares para ejecutar serán las instalaciones de la DIAN

ACTIVIDAD	Reconocimiento a una vida de servicios, incentivos y gestión
OBJETIVO	Fomentar la integración entre todos los servidores DIAN, mediante actividades lúdicas, física y socioemocionales donde se presente un espacio de integración logrando consolidar los vínculos e incrementando la cordialidad entre compañeros de trabajo y los equipos de trabajo.
DESCRIPCION	Jornada de la integración
GRUPO	Servidores Públicos de la Seccional de Impuestos y de Aduanas de Villavicencio
POBLACION	180 participantes
FECHAS	Diciembre 2025
DEFINICIÓN Y ALCANCE	El contratista deberá realizar actividades lúdico, recreativo y culturales, fuera de las instalaciones DIAN enfocadas a la dimensión relaciones y trabajo en la iniciativa Momentos que unen plasmados en el plan de Bienestar 2025 de la entidad. Para esta actividad se necesita: • Alquiler de espacio exclusivo y adecuado para el número de participantes, tipo campestre que tenga zona de juegos, zanas húmedas con piscina con salvavidas, zona de canchas deportivas, zonas verdes con mobiliario, zona de restaurante adecuado para el numero de participantes con menaje, mesas y demás mobiliario de un espacio para el consumo de alimentos. • Decoración según temática que indique el supervisor • Personal de apoyo logístico mínimo 1 por cada 50 participantes. • Actividades lúdico, recreativo y/o culturales. • Entradas / Refrigerio • Desayuno • Almuerzo tipo bufete (Incluye Bebidas ilimitadas) • Postre • Kit de hidratación por cada participante (bono consumible de bebidas no alcohólicas) • Asistencia médica (punto de enfermería en cada lugar donde se lleve a cabo la actividad) • Estación de café, galletas, agua y aromática ilimitada en toda la jornada • Transporte de ida y regreso a la sede de la UAE-DIAN Villavicencio El contratista deberá presentarle a la supervisión del contrato mínimo cuatro (4) opciones de los lugares, con opción de incrementar si la supervisión no está de acuerdo con los

	presentados inicialmente, así como, las opciones de menú de la alimentación que será ofrecida. La supervisión del contrato seleccionará una (1) opción en donde se realizará la actividad y del menú a ser ofrecido con quince (15) días hábiles de anticipación a la realización de la actividad. Para las actividades en espacios cerrados se deberá contar con estación de tinto, agua aromática, te y café. Es de aclarar que solamente el contratista deberá entregar los ingresos con lo solicitado al supervisor y este lo entregará a los servidores públicos que inscriban. Los lugares a ejecutar estas actividades deberán ser en Villavicencio y/o municipios aledaños

ACTIVIDAD	**CINE FORO**
OBJETIVO	Crear espacios de unión, reflexión y disfrute, contribuyendo al sentido de pertenencia y al fortalecimiento de la cultura organizacional.
DESCRIPCION	Proyección de obra audiovisual de interés social y/o cultural con el fin de generar dialogo de reflexión entre los servidores
GRUPO	Servidores Públicos de la Seccional de Impuestos y de Aduanas de Villavicencio
POBLACION	80 participantes
FECHAS	Una actividad en el tercer trimestre de 2025 Una actividad en el cuarto trimestre de 2025
DEFINICIÓN Y ALCANCE	El contratista deberá realizar actividades para la entidad que exalten la labor del servidor público apuntando a la dimensión “Relaciones y trabajo con la iniciativa Momentos que Unen” plasmado en el plan de Bienestar 2025 de la entidad. Para esta actividad se necesita: • Combo Crispetas, bebida y perro caliente El lugar para ejecutar serán las instalaciones de la DIAN. La supervisión del contrato seleccionará una (1) opción en donde se realizará la actividad y del menú a ser ofrecido con quince (15) días hábiles de anticipación a la realización de la actividad.

ACTIVIDAD	**ACTIVIDADES DE INTEGRACIÓN DEPORTIVA**
OBJETIVO	Promover en los participantes la realización de actividad deportiva y cultural con el fin de incentivar estilos de vida saludable motivando estas prácticas de manera regular para coadyuvar al mejoramiento de la salud física y mental lo cual repercute en la mejora del ambiente laboral, toda vez que se promueven

	prácticas de trabajo en equipo, liderazgo y sentido de pertenencia con la entidad.
DESCRIPCION	Actividades de integración local con actividades deportivas y culturales
GRUPO	Servidores Públicos de la Seccional de Impuestos y de Aduanas de Villavicencio
POBLACION	180 participantes
FECHAS	Una actividad en el segundo trimestre de 2025 Una actividad en el tercer trimestre de 2025 Una actividad en el cuarto trimestre de 2025
DEFINICIÓN Y ALCANCE	El contratista para el desarrollo de las actividades deberá tener en cuenta lo siguiente: Se desarrollan actividades lúdico, recreativo y deportivas involucrando la concientización del cuidado del medio ambiente, los valores institucionales y resaltar el quehacer institucional, la importancia que la DIAN tiene enfocando el mensaje a que la labor que se desarrolla permite la construcción para el país. • Los escenarios deberán tener una concentración de la mayoría de las actividades en el mismo lugar. • Kit de hidratación suficiente por cada participante (dos botellas de agua) • Refrigerio tipo 1 • Apoyo logístico de 1 persona en arbitraje o guía • Apoyo de enfermería • Medalla para primer puesto. El contratista deberá presentar al supervisor del contrato mínimo dos (2) opciones de actividad lúdico, recreativo y deportivas, este a su vez seleccionará una (1) de estas con mínimo treinta (30) días hábiles a la ejecución de la actividad y con diez (10) días de anterioridad a la ejecución de la actividad deberá remitirle las hojas de vida con sus soportes, así como las opciones de menú de refrigerio que será ofrecida en las jornadas
ACTIVIDADES	Caminata Ecologica 30 personas Torneo de futbol 5 cancha sintética 7 horas - 8 equipos Torneo de Baloncesto/Voleibol mixto 5 horas Torneo de mini tejo o pony tejo mixto 4 horas Torneo de Bolos 8 líneas por 1 hora

4. CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE LOS COMPONENTES E INSUMOS DE LAS ACTIVIDADES

Los requerimientos técnicos mínimos que LA ENTIDAD establece en el presente documento están basados en la necesidad de la entidad, la experiencia de anteriores procesos y contratos celebrados; y deben ser ofrecidos obligatoriamente por los

proponentes, ofrecimiento que se entiende realizado con la manifestación en la carta de presentación de la propuesta y deberán ser cumplidos por el contratista.

El objeto contratado se ejecutará teniendo en cuenta las siguientes especificaciones técnicas de obligatorio cumplimiento:

4.1. Instalaciones y escenarios

El contratista debe garantizar la disponibilidad de instalaciones, como salones, auditorios, sala de reunión, espacios libres, escenarios deportivos, entre otros necesarios para desarrollar el objeto del contrato.
Estas deberán contar con 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 salud ocupacional y seguridad.

Las instalaciones deben contar con baños, teniendo baterías para hombre, separadas de las mujeres, con suministro constante de agua y servicio de aseo permanente, así como dotación, de acuerdo con el número de participantes y el tiempo de duración de cada actividad.

4.2. Transporte

En aquellas actividades que se requiera transporte, es decir, aquellos lugares que en distancia superen los 5 km del perímetro urbano de Villavicencio el contratista podrá subcontratar una empresa transportadora autorizada por el Ministerio de Transporte, que tenga por lo menos cinco años de experiencia en este servicio, acreditado, que suministre buses modelo 2018 en adelante, con revisión técnico mecánica actualizada y que cumpla con las obligaciones del plan vial de la entidad y todos sus requisitos de ley para los traslados terrestres.

Así las cosas, el proponente deberá informar previamente a la contratación si para el cumplimiento de su misión o el desarrollo de su objeto social, fabrican, ensamblan, comercializan, contratan o administran flotas de vehículos automotores o no automotores superiores a diez (10) unidades, o contratan o administran personal de conductores (dos o más); casos en los cuales, deben presentar copia del radicado de entrega y/o aprobación del PESV ante el Ente de Control correspondiente, para acreditar el cumplimiento del Art.12, L.1503/11.

Si el Contratista realiza subcontratación del proceso de transporte para el desarrollo del objeto del contrato con la DIAN, éste debe garantizar que dichos subcontratados cumplen con la normatividad aplicable en temas de Plan Estratégico de Seguridad Vial.

La exigencia del Plan Estratégico de Seguridad Vial dependerá de la cantidad de vehículos y de la cantidad de conductores que contrate o administre el Proponente para cumplir sus fines misionales. En otras palabras:

Cantidad de Vehículos que contrate o administre el proponente	Cantidad de conductores que contrate o administre el proponente	Exigencia de Plan Estratégico de Seguridad Vial
Menos de diez (10)	Uno (01)	NO
Menos de diez (10)	Dos (02) o más	SI
Diez (10) o más	Uno (01)	SI
Diez (10) o más	Dos (02) o más	SI

Los vehículos deben cumplir mínimo con los siguientes aspectos

- Cada bus debe tener capacidad mínima de 40 personas
- Buses o busetas con menor capacidad, podrán utilizarse previa autorización del supervisor y de acuerdo con los requerimientos de cada actividad.
- Tener SOAT, seguro contra todo riesgo , revisión técnico mecánica y demás seguros obligatorios vigentes y contar con permisos y licencias de ley.
- Contar con elementos para primeros auxilios.
- Tener sistema de comunicación entre los buses y la central, (como celulares, Avantel o radios de comunicación).
- Debe contar con una póliza de seguro a pasajeros (debe cubrir a todas las personas transportadas que asistan a la actividad).
- Los conductores deben poseer experiencia mínima de 3 años en conducción de grupos en actividades recreativas, debidamente uniformados con buena presentación personal.
- El contratista deberá tener disponibilidad de buses de relevo que deberán contar con todas las normas de ley y las anteriormente mencionadas, esto en el caso de que en alguna de las actividades un bus tuviera problemas mecánicos o de otra índole.

La empresa que desarrollará estas actividades, placas de los buses, nombre de conductores, teléfono móvil para su contacto, los papeles de los buses los cuales deberán estar al día y copia de las cedulas de los conductores, licencia de conducción según su categoría deben ser enviados al supervisor, por lo menos tres (3) días antes del inicio de la actividad, para su visto bueno y aprobación.

4.3. Apoyo Medico para las actividades que lo requieran

En todas las actividades se necesitará personal debidamente capacitado, mostrando la acreditación pertinente en cada caso y entrenado en APH (Atención Pre Hospitalaria) y/o primeros auxilios, para cada actividad el supervisor decidirá qué número de personas necesitará.

Se debe contar con botiquín para atención de primeros auxilios, el cual deberá incluir material para inmovilizaciones y transporte.

En las instalaciones donde se realice alguna de las actividades se deberá contar con sitio de primeros auxilios y seguro de accidentes.

Este requerimiento será de acuerdo con la descripción de cada una de las actividades. Para lo cual y de ser el caso, el supervisor adelantará visita previa de verificación a las

instalaciones propuestas con antelación mínima de tres (3) días antes del inicio de la actividad.

4.4. Comunicaciones

El contratista estará en comunicación constante con el supervisor del contrato, para cada una de las actividades por parte de la Entidad, en caso de que se presenten emergencias o contingencias y se requiera solucionar inconvenientes durante el desarrollo de las actividades.

4.5. Alimentos

Las actividades que lo requieran contarán con el suministro de alimentos así:
OPCIONES DE ALMUERZOS

TIPO 1

Opciones Vegetarianas							
Opción	**Proteína (125g c/u)**	**Guarnición 1 (120g)**	**Guarnición 2 (100g)**	**Guarnición 3 (100g)**	**Sopa (250ml)**	**Bebida (250ml)**	**Postre (100g)**
1	Tofu marinado con hierbas	Arroz integral	Ensalada verde con vinagreta	Puré de papa criolla	Sopa de ahuyama	Jugo Natural /Soda Artesanal / Limonada / Agua con gas	Fruta picada
2	Hamburguesa de lentejas con vegetales	Arroz con zanahoria	Tajadas de plátano maduro	Yuca cocida	Crema de espinaca	Jugo Natural /Soda Artesanal / Limonada / Agua con gas	Flan de vainilla
3	Garbanzos en curry con coco	Arroz de coco light	Brócoli al vapor	Papa al romero	Sopa de tomate	Jugo Natural /Soda Artesanal / Limonada / Agua con gas	Gelatina natural
4	Albóndigas de quinua y champiñones	Arroz jazmín	Vegetales al grill	Lentejas guisadas	Sopa de verduras	Jugo Natural /Soda Artesanal / Limonada / Agua con gas	Mousse de fruta
6	Omelette de espinaca y queso campesino	Arroz con cúrcuma	Zanahoria glaseada	Mazorca cocida	Sopa de lentejas	Jugo Natural /Soda Artesanal / Limonada / Agua con gas	Wafles De Pandeyuca Con Frutos Rojos
Opciones de Almuerzos Típicos							
Opción	**Proteína (125g c/u)**	**Guarnición 1 (120g)**	**Guarnición 2 (100g)**	**Guarnición 3 (100g)**	**Sopa (250ml)**	**Bebida (250ml)**	**Postre (100g)**
1	Mamona llanera (res asada)	Arroz blanco	Yuca cocida/frita	Papa salada	Sancocho llanero	Jugo Natural /Soda Artesanal / Limonada / Agua con gas	Panna Cotta De Durazno

2	Carne a la perra	Arroz con fideos	Plátano maduro/Patacón	Papa criolla cocida	Caldo de carne	Jugo Natural /Soda Artesanal / Limonada / Agua con gas	Panna Cotta De Frutos Rojos
3	Pollo sabanero asado	Arroz con maíz	Tajadas de plátano	Puré de papa	Sopa de plátano	Jugo Natural /Soda Artesanal / Limonada / Agua con gas	Cheesecake Frutos Rojos
4	Pescado moqueado	Arroz al vapor	Mazorca asada	Vegetales asados	Sopa de pescado	Jugo Natural /Soda Artesanal / Limonada / Agua con gas	Cheesecake De Pan De Arroz Con Caramelo Salado
5	Sobrebarriga criolla	Arroz blanco	Ensalada de repollo	Yuca frita	Mini ajiaco	Jugo Natural /Soda Artesanal / Limonada / Agua con gas	Wafles De Pandeyuca Con Frutos Rojos
6	Gallina Asada	Arroz blanco	Yuca cocida/frita	Papa salada	Sancocho llanero	Jugo Natural /Soda Artesanal / Limonada / Agua con gas	Wafles De Pandeyuca Con Frutos Rojos
7	Amarillo	Arroz con fideos	Plátano maduro/Patacón	Papa criolla cocida	Caldo de carne	Jugo Natural /Soda Artesanal / Limonada / Agua con gas	Wafles De Pandeyuca Con Frutos Rojos
8	Mojarra frita	Arroz blanco	Patacon	Yuca frita	Sopa de plátano	Jugo Natural /Soda Artesanal / Limonada / Agua con gas	Cheesecake De Chocolate
Opciones Junior							
Opción	**Proteína (125g c/u)**	**Guarnición 1 (120g)**	**Guarnición 2 (100g)**	**Guarnición 3 (100g)**	**Sopa (250ml)**	**Bebida (250ml)**	**Postre (100g)**
1	Mini Churrasco	Papas fritas	Patacon / Arroz	Ensalada	Sopa de plátano	Jugo Natural	Cheesecake De Chocolate
2	Mini pechuga a la parrilla	Papas fritas	Patacon / Arroz	Ensalada	Mini ajiaco	Jugo Natural	Panna Cotta De Durazno
3	Colombinas de pollo Broaster	Papas fritas	Patacón / Arroz	Ensalada	Sopa de lentejas	Jugo Natural	Panna Cotta De Frutos Rojos

Nota: las guarniciones, sopas, bebidas y postre referenciales podrán ser intercambiadas por otras a solicitud del supervisor.

Tipo 2

Almuerzos Tipo Parrilla /Bufet (con tres proteínas, dos guarniciones y ensalada)							
Opción	**Proteínas (125g cada proteína)**	**Barra de Guarnición 1 (120g)**	**Barra de Guarnición 2 (100g)**	**Barra de Ensaladas (100g)**	**Sopa (250ml)**	**Bebida (250ml) x 2 por persona**	**Postre (100g)**

1	Carne de res, pechuga de pollo y chorizo	Arroz con Pollo	Papas fritas	Ensalada de tomate con cebolla	Sancocho llanero	Jugo Natural /Soda Artesanal / Limonada / Agua con gas	Panna Cotta De Durazno
2	Costilla de cerdo, lomo de res y morcilla	Arroz con camarones	Tajadas de yuca frita	Ensalada de repollo con zanahoria	Caldo de costilla	Jugo Natural /Soda Artesanal / Limonada / Agua con gas	Panna Cotta De Frutos Rojos
3	Pechuga de pollo, costilla de cerdo y carne de res	Arroz con mariscos	Puré de papa	Ensalada verde	Sopa de ahuyama	Jugo Natural /Soda Artesanal / Limonada / Agua con gas	Cheesecake Frutos Rojos
4	Chorizo, costilla de cerdo y pierna de pollo	Arroz con coco	Plátano maduro/Patacón	Ensalada de aguacate	Caldo de pollo	Jugo Natural /Soda Artesanal / Limonada / Agua con gas	Cheesecake De Pan De Arroz Con Caramelo Salado
5	Carne de res, morcilla y pechuga de pollo	Queso Asado	Papas fritas	Ensalada mixta (lechuga, pepino, cebolla)	Sopa de lentejas	Jugo Natural /Soda Artesanal / Limonada / Agua con gas	Wafles De Pandeyuca Con Frutos Rojos
6	Pechuga de pollo, Bagre y carne de res	Verduras Salteadas	Puré de papa	Ensalada verde	Sancocho llanero	Jugo Natural /Soda Artesanal / Limonada / Agua con gas	Cheesecake Frutos Rojos
7	Carne de res, pechuga de pollo y trucha o Mojarra	Papa Sour	Patacon	Ensalada mixta (lechuga, pepino, cebolla)	Caldo de carne	Jugo Natural /Soda Artesanal / Limonada / Agua con gas	Cheesecake De Pan De Arroz Con Caramelo Salado
8	Amarillo , costilla de cerdo y pierna de pollo	Arroz con Cerdo	Papas fritas	Ensalada verde	Sopa de plátano	Jugo Natural /Soda Artesanal / Limonada / Agua con gas	Wafles De Pandeyuca Con Frutos Rojos

Nota: El gramaje de las proteínas, guarniciones, sopas, bebidas es estimatorio por persona, pero el contratista deberá garantizar que durante el tiempo de servicio (2 horas) se cuente con todas las opciones y en las cantidades suficientes para suministrar de forma ilimitada según el tipo de servicio tipo bufete.

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.
- Platos servidos a la mesa con manteles y decoración por personal del lugar de recepción (mínimo 8 meseros)
- La comida debe ser servida en vajilla , cubiertos metálicos y vasos de vidrio **(no se recibe comida servida en platos o vasos de poliestireno expandido o plástico o cartón)**

- 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 10 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.

En los casos que se requiera alimentación, el contratista deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salud pública exigida para los servicios de alimentación.

El contratista deberá presentarle al supervisor del contrato las opciones de alimentos para las actividades que lo requieran, con antelación mínimo de quince (15) días antes del inicio de la actividad, el cual confirmará el menú junto con el número de platos.

OPCIONES DE REFRIGERIOS

Refrigerios tipo 1

Opción	Refrigerio	Bebida Natural	Fruta	Gramaje Total (g/ml)
1	Arepa de chócolo con queso bajo en sal	Jugo natural de maracuyá	Rodajas de piña	300 g / 250 ml
2	Empanada al horno de carne magra y papa criolla	Limonada natural con hierbabuena	Uvas	280 g / 250 ml
3	Pastel de yuca con hogao y queso costeño	Agua de panela con limón (fría)	Cubos de papaya	320 g / 250 ml
4	Wrap de arroz con fríjoles y plátano en presentación mini	Jugo natural de lulo	Rodajas de sandía	350 g / 250 ml
5	Tamalito santandereano mini (sin exceso de grasa)	Té de cidrón frío	Mandarina	350 g / 250 ml
6	Arepa boyacense integral con cuajada	Jugo de mora sin azúcar	Fresas frescas	320 g / 250 ml
7	Almojábana artesanal con queso campesino	Jugo de naranja natural	Cubos de manzana	300 g / 250 ml
8	Pan de yuca con dip de ají suave y guacamole	Infusión fría de limoncillo	Rodajas de melón	280 g / 250 ml
9	Envuelto de mazorca con queso	Jugo de guayaba natural	Banano pequeño	300 g / 250 ml
10	Porción de arepa e' huevo horneada (versión fit)	Jugo de tamarindo natural	Cubos de mango	320 g / 250 ml
11	Arepa de maíz peto con queso vegano y guacamole	Jugo natural de curuba	Rodajas de mango	300 g / 250 ml
12	Empanada de pipián (horneada, sin carne)	Limonada de panela con jengibre	Cubos de melón	290 g / 250 ml
13	Tamales de quinua con vegetales	Infusión fría de flor de Jamaica	Uvas	340 g / 250 ml

14	Mini aborrajado horneado con plátano maduro y queso vegano	Jugo de mango biche sin azúcar	Rodajas de piña	300 g / 250 ml
15	Calentado de lentejas con arroz integral y plátano asado	Té verde con yerbabuena	Fresas frescas	350 g / 250 ml
16	Sándwich de carne desmechada con hogao en pan artesanal	Jugo de guanábana sin azúcar	Cubos de piña	340 g / 250 ml
17	Sándwich de pollo criollo con aguacate y cebolla morada	Limonada natural con hierbabuena	Rodajas de melón	330 g / 250 ml
18	Sándwich de cerdo al tamarindo con repollo encurtido	Jugo de mango biche natural	Fresas frescas	340 g / 250 ml
19	Sándwich de chorizo santarrosano con queso y guacamole	Té negro frío con canela	Mandarina	350 g / 250 ml
20	Sándwich de jamón artesanal con queso costeño y tomate	Jugo natural de feijoa	Rodajas de papaya	330 g / 250 ml

Tipo 2

Opción	Refrigerio	Contenido	Bebida Natural (250 ml)	Gramaje Total
1	Sándwich Clásico	Pan integral, jamón, queso, lechuga	Jugo Natural	250 g
2	Empanada Horneada	Empanada de carne/pollo grande	Jugo Natural	200 g
3	Croissant Relleno	Croissant con jamón y queso	Jugo Natural	220 g
4	Minihamburguesa	Pan, carne, queso, vegetales	Jugo Natural	300 g
5	Wrap de Pollo	Tortilla, pollo, vegetales, aderezo	Jugo Natural	280 g
6	Arepa con Queso	Arepa asada con queso campesino	Jugo Natural	250 g
7	Pastel de Hojaldre	Relleno de carne/pollo/queso	Jugo Natural	230 g
8	Ensalada de Frutas	Frutas mixtas con granola	Jugo Natural	300 g
9	Perro caliente	Galleta artesanal + Yogur natural	Jugo Natural	280 g
10	Tamal Institucional	Tamal de pollo con arroz y huevo	Jugo Natural	400 g

- Los alimentos deben ser de excelente calidad y se suministraran en óptimas condiciones de higiene y salubridad, conservando las normas vigentes legales.
- Platos servidos a la mano por personal del contratista (mínimo 2 meseros)
- La comida debe ser empacada en materias biodegradable y los lujos deben venir en botellas de vidrio **(no se recibe comida empacada en platos o vasos de poliestireno expandido o plásticos de un solo uso)**

- 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 10 días siguientes a la realización de la actividad.

Desayunos

Opción	Guarnición 1 (120g)	Guarnición 2 (100g)	Guarnición 3 (100g)	Bebida fria (250ml)	Bebida (250ml)	Acompañamientos
1	Arepa de chocló rellena de cuajada asada.	Omelette relleno de mermelada de tocineta	Aguacate en tajadas con miel de romero y sour crean	Jugo Natural	Café o chocolate	Fruta picada
2	Arepa rellena con carne desmechada	Huevo frito	plátano maduro en cubos	Jugo Natural	Café o chocolate	Fruta picada
3	Hallaca, tungo frito	Pan de arroz	queso 7 cueros	Jugo Natural	Café o chocolate	Fruta picada
4	calentado de carne mechada	plátano maduro en cubos	Papa frita	Jugo Natural	Café o chocolate	Fruta picada

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.
- Platos servidos a la mesa con manteles y decoración por personal del lugar de recepción (mínimo 8 meseros)
- La comida debe ser servida en vajilla , cubiertos metálicos y vasos de vidrio **(no se recibe comida servida en platos o vasos de poliestireno expandido o plástico o cartón)**
- 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 10 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.

En los casos que se requiera alimentación, el contratista deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salud pública exigida para los servicios de alimentación.

El contratista deberá presentarle al supervisor del contrato las opciones de alimentos para las actividades que lo requieran, con antelación mínimo de quince (15) días antes del inicio de la actividad, el cual confirmará el menú junto con el número de platos.

ENTRADAS

Opción	Detalle
Queso Asado	acompañado de chimichurri mermelada de tomate y pan focaccia
Patacones	4 unidades de patacón acompañados con suero y hogao
Cola De Res Estofada Con Arepas De Arroz	3 unidades de arepas con cola de res estofada, cebolla encurtida, aguacate y cilantro
Chicharrones	200 grs de chicharrón carnudo acompañado con arepas de arroz y guacamole
Empanadas	4 unidades de empanada de carne y papa acompañadas de aji y guacamole
Nachos	con carne molida, queso mozzarella, queso cheddar, pico de gallo, guacamole, frijol refrito y jalapeños
Berenjenas	Rodajas de berenjena asadas a la parrilla con queso ricota
Tostadas	Tostadas con mermelada de tomate y crema sour

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.
- Platos servidos a la mesa con manteles y decoración por personal del lugar de recepción (mínimo 8 meseros)
- La comida debe ser servida en vajilla , cubiertos metálicos y vasos de vidrio **(no se recibe comida servida en platos o vasos de poliestireno expandido o plástico o cartón)**
- 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 10 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.

En los casos que se requiera alimentación, el contratista deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salud pública exigida para los servicios de alimentación.

El contratista deberá presentarle al supervisor del contrato las opciones de alimentos para las actividades que lo requieran, con antelación mínimo de quince (15) días antes del inicio de la actividad, el cual confirmará el menú junto con el número de platos.

Barra de helado y maquina de crispetas
1. Cantidad de helado recomendada:

- **Porción promedio por niño**: 100 g – 150 g
- **Total para 100 niños**: 10 – 15 kg de helado

2. Sabores recomendados (mínimo 3):

- Vainilla
- Chocolate
- Fresa
- (Opcional: Cookies & Cream, Menta con chispas)

3. Toppings sugeridos (mínimo 5):

- Chispas de colores
- Galletas trituradas
- Mini malvaviscos
- Sirope de chocolate y fresa
- Gomitas

4. Equipo necesario:

- 1 o 2 congeladores tipo pozetas o exhibidoras de helado (mínimo -18 °C)
- 1 mesa para toppings con protectores higiénicos (tipo vitrina o acrílico)
- Recipientes para servir (vasitos desechables o conos)
- Cucharas (desechables y/o palas para servir)
- Servilletas y guantes

Máquina de Crispetas

1. Tipo de máquina recomendada:

- Industrial o semindustrial
- Capacidad: mínimo 6 oz por tanda (mejor si es 8 oz o más)
- Rendimiento promedio: 150 g cada 3-5 minutos

2. Consumo estimado:

- Porción infantil: 30–50 g por niño
- Total: 3–5 kg de maíz pisingallo

3. Insumos necesarios:

- Maíz para crispetas: 5 kg
- Aceite vegetal (de palma, coco o girasol): 1–1.5 litros
- Sal o azúcar (según preferencia)
- Bolsas o vasos para crispetas (100 unidades mínimas)
- Servilletas

4. Equipamiento adicional:

- Estación con toma eléctrica estable (110V si es máquina grande)
- Mesa auxiliar para empaque y entrega
- Extensión eléctrica con protección

5. Personal requerido:

- 1 operario para preparar y servir

5. PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO

5.1. Coordinador General de las actividades:

El contratista deberá designar un Coordinador General para la ejecución del contrato. El cual deberá ser mínimo profesional y deberá tener una experiencia mínima de (1) año como coordinador de eventos empresariales o programas de bienestar.

5.2. 1.Habilidades y competencias

Comunicación efectiva: Capacidad para hablar en público con claridad, energía y entusiasmo.
Carisma y presencia escénica: Seguridad y empatía para conectar con la audiencia.
Capacidad de improvisación: Habilidad para manejar imprevistos con naturalidad.
Gestión del tiempo: Control del ritmo del evento y cumplimiento de horarios.
Manejo de conflictos: Resolución ágil de problemas o situaciones incómodas.
Habilidades de moderación: Capacidad para dirigir paneles, entrevistas o debates.
Manejo de tecnologías: Conocimiento de micrófonos, teleprompters, presentaciones y otras herramientas audiovisuales.

5.3. 2.Experiencia y formación

Experiencia previa en presentación de eventos corporativos, conferencias o actividades similares.
Conocimiento del sector en el que se desarrolla el evento (opcional, pero recomendable).

5.4. 3.Responsabilidades específicas

Presentar y dinamizar la actividad según el programa establecido.
Coordinar con el equipo de producción para asegurar una ejecución fluida.
Interactuar con la audiencia y los participantes fomentando la participación.
Asegurar la correcta transmisión del mensaje corporativo

La certificación de experiencia y hoja de vida del coordinador deberá ser remitida al supervisor del contrato antes de la firma de acta de inicio para su aprobación.

5.5. Funciones del Coordinador General

- El coordinador del contrato debe acreditar su hoja de vida para el inicio del contrato
- *El coordinado debe estar presente en todas las actividades*
- Acordar con el supervisor del contrato, las diferentes actividades, sean estas en las instalaciones ofrecidas por el contratista o en la sede de la entidad.
- Propender por el cumplimiento de la totalidad de las obligaciones a cargo del contratista.
- 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.
- Servir de interlocutor entre la Entidad y el contratista, para lo cual deberá contar con la disponibilidad requerida.
- Apoyar el desarrollo de las actividades planificadas, atendiendo las necesidades que durante las mismas tenga la Entidad contratante

5.6. Actividades lúdicas

Se requiere que cada actividad cuenta con un coordinador de actividad y con el personal de apoyo necesario para cubrir la población de cada una de las actividades.

Cada actividad se le establecerá el personal que se necesita para su adecuado desarrollo y los perfiles necesarios en cada caso, estos deberán ser los exigidos por el supervisor del contrato en el momento de establecer la actividad.

Culturales:
Presentaciones musicales o danza.

Lúdicas y Recreativas:
Juegos de integración y dinámicas grupales.
Gimnasios de estimulación temprana para niños.
Juegos inflables, zonas de retos o circuitos deportivos.

Personalización según el evento:
Temática especial para branding corporativo.
Actividades de team building para empresas.
Opciones didácticas y de aprendizaje.

Equipamiento:
Sonido, micrófonos e iluminación si es necesario.
Materiales adecuados para cada taller o actividad.
Personal de apoyo para montaje y desmontaje.
Seguridad y Normativa - Medidas de prevención:
Monitores capacitados en primeros auxilios.
Materiales no tóxicos y aptos para niños (en caso de eventos infantiles).
Protocolos de emergencia y evacuación.

Requisitos legales:
Seguros de responsabilidad civil.
Permisos para uso de espacio público si aplica.
Certificación del personal en recreación o pedagogía.
Personal Requerido
1 facilitador por cada 20-30 adultos en eventos corporativos.
Personal de logística para organización y montaje.

Habilidades del equipo:
Experiencia en recreación, pedagogía o artes escénicas.
Capacidad de animación y liderazgo.
Adaptabilidad a diferentes públicos y dinámicas."

El contratista deberá suministrar al personal que labore dentro de las actividades la indumentaria necesaria para su identificación en cada una de las actividades, con el fin de identificarlos fácilmente y cumplir con las normas sanitarias y de presentación personal, 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 industrial y de salud para la prestación del servicio en cada actividad.

5.7. Personal

El contratista deberá suministrar al personal que labore dentro de las actividades la indumentaria necesaria para su identificación en cada una de las actividades, con el fin de identificarlos fácilmente y cumplir con las normas sanitarias y de presentación personal, 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 industrial y de salud para la prestación del servicio en cada actividad.

6. REGISTRO FÍLMICO Y FOTOGRÁFICO DE LAS ACTIVIDADES

Todas las actividades deben ser registradas tanto en fotografías como en video, de acuerdo con las siguientes características:

- Fotografía de alta definición en formato JPEG, mínimo 20 fotos.
- Para el video, deberá ser en formato FULL HD o 4K, para formato visualización en 16:9, en formato de archivo WMV (Windows Media Video) o MP4, los videos deben ser entrados ya editados con las mejores imágenes de las actividades, estos deberán ser previamente aprobados por el supervisor para su entrega. El video final deberá tener mínimo una duración de 3 minutos máximo 7 minutos.

Tanto las fotografías como los videos deben ser entregados al supervisor a más tardar, quince días calendario después de realizada la actividad.

7. CANTIDADES ESTIMADAS Y NUEVOS ÍTEMS

Las cantidades son estimadas y podrían variar la ejecución del contrato conforme a la necesidad exigida por la entidad, el supervisor del contrato deberá informar con quince (15) días de antelación a la actividad el número de personas a participar en cada actividad.

La DIAN, que por si por alguna situación no previsible, durante la ejecución del contrato se requiere incluir un ítem para ejecutar las actividades pactadas, y sin el cual, estas no se pueden cumplir, se tendrá que surtir el procedimiento interno necesario para la modificación del contrato, para lo cual el contratista deberá presentar una cotización.