OBJETO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA REALIZAR LAS ACTIVIDADES AL PLAN DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS PARA LOS SERVIDORES PÚBLICOS DE LA TERRITORIAL NO. 2 DE LA ESCUELA SUPERIOR DE ADMINISTRACIÓN PÚBLICA - VIGENCIA 2025

ALCANCE DEL OBJETO:

Con la presentación de la oferta, el oferente se obliga con las siguientes actividades:

a. Apoyo logístico actividades culturales y recreativas: Disposición de salones, suministro de refrigerios y almuerzos, disposición de estaciones de café, así como ayudas audiovisuales de acuerdo a la necesidad, para el desarrollo de las actividades que demande por su objeto social y le correspondan realizar a la Territorial

b. Desarrollo de las actividades establecidas en el Plan de Bienestar Social, Estímulos e Incentivos: El contrato implica la ejecución y apoyo logístico necesario para realizar las actividades contenidas en el Plan de Bienestar Social, Estímulos e Incentivos de la ESAP.

Para el desarrollo de las actividades, la Entidad tiene unos cupos estimados, los cuales pueden bajar o subir dependiendo la necesidad de la Territorial. En el caso de que no se ejecute en su totalidad el presupuesto asignado para cada actividad o que alguna de éstas no se lleve a cabo, la Entidad podrá solicitar el mejoramiento de otra de las actividades o la realización de otras actividades adicionales o diferentes, enmarcadas dentro del objeto del contrato y que se orienten a la finalidad del mismo, previa presentación de la cotización de tales actividades, o que el saldo de lo no ejecutado se entregue a la Territorial en bonos de consumo que serán utilizados para las actividades institucionales y las derivadas y complementarias de cada una de las estrategias del Plan de Bienestar Social, de lo cual se llevará una relación y soportes de cada uno de estos.

Para la aprobación de la realización de las nuevas actividades por parte de la Territorial, a través del supervisor del contrato, se verificará la consistencia de los valores cotizados por el contratista y las tarifas de servicios ofrecidos por el mercado.

CONDICIONES TECNICAS MINIMAS DE LOS COMPONENTES E INSUMOS DE LAS ACTIVIDADES

1. Instalaciones y escenarios

El contratista debe garantizar la disponibilidad de instalaciones, como salones, auditorios, salas de reunión, teatros, espacios libres, escenarios deportivos, etc. 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 Seguridad y Salud en el Trabajo.

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.

2. Apoyo Médico

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

Se debe contar con los elementos mínimos 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, seguro de accidentes y atención médica inmediata. Se excluyen las actividades que consistan solamente en la entrega de pasaportes o bonos, no obstante, los lugares deberán contar con sus respectivos seguros y pólizas requeridas para su funcionamiento.

3. Comunicaciones

El contratista debe mantener comunicación permanente entre el coordinador de la actividad y el encargado de la actividad por parte del contratista, en caso de que se presenten emergencias o contingencias y ser requiera solucionar inconvenientes durante el desarrollo de las actividades.

4. Alimentos Suministrar

La alimentación para los asistentes a los eventos (refrigerio a.m y p.m, desayunos, almuerzos, cenas, estación de café y agua, hidratación permanente), teniendo en cuenta las siguientes características:

• Los alimentos deben ser de excelente calidad y se suministraran en óptimas condiciones de higiene y salubridad, conservando las normas vigentes legales.
• Disponer de una presentación que garantice que los productos a suministrar cumplan con condiciones de esterilidad, inocuidad y seguridad para el consumo de las personas participantes del evento.
• 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.
• Incluir refrigerios con frutas y verduras en recetas, con una adecuada combinación de colores y presentación.
• Las bebidas calientes y/o frías deben ofrecer la opción de elegir con, sin o bajos en azúcar, o consumirlas con edulcorantes no calóricos y evitar bebidas carbonatadas y azucaradas. También se debe ofrecer de manera permanente agua potable para el consumo como bebida hidratante y como bebida principal al servir los alimentos.

5. Personal mínimo requerido

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

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. 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 el número de personas a participar en cada actividad.

En el evento que se presente alguna situación no previsible, y 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

DESCRIPCION DE ACTIVIDADES

Justificación	Ítem Detallado
La actividad de caminata ecológica a la Ciénaga de Mallorquín, ubicada en el departamento del Atlántico, tiene como propósito fundamental promover hábitos de vida saludables, fortalecer la cultura del autocuidado y fomentar la responsabilidad ciudadana y el trabajo en equipo. A través de esta experiencia de senderismo en un entorno natural de alto valor ambiental, se busca propiciar un espacio de esparcimiento, integración y conciencia ecológica para los servidores públicos, contribuyendo a su	**Ciénaga de Mallorquín** **Dirigido para 33** **pax** *Transporte climatizado ida y regreso * Seguro de asistencia médica para turismo de naturaleza * Coordinador general del tour * Dos (2) guías locales del territorio * Caminata ecológica con interpretación ambiental * Observación de manglares, aves y paisajes únicos * Pausas de descanso, contemplación y fotografía en miradores estratégicos * (1) Hidratación con productos locales: (coco frío ó patillazo) * Snack típico local: frito tradicional + bebida fría (jugo natural o gaseosa) + Almuerzo en la sede prado - parrillada típica (chorizo, lomo de res, pechuga ,lomo de cerdo, papas al vapor) *Souvenir alusivo a la Ciénaga de Mallorquín * Experiencia simbólica de un mangle rojo por participante **Nota** los costos presentados están proyectados p/p

bienestar físico, mental y emocional.	Transporte climatizado ida y regreso
	Refrigerio
	Hidratacion
	Almuerzos (unidad prado)
	Personal de apoyo
	Guia especializado de senderismo
	Asistencia medica
Que la actividad de senderismo tenga como objetivo promover la salud integral, la integración y el bienestar de los servidores públicos a través de la práctica de ejercicio en un entorno natural. Para esta jornada se busca un recorrido con distancia máxima de 2 kilómetros, con características de terreno fácil o moderado, adecuado para la mayoría de los participantes. Se propone que la elección del destino y características específicas del recorrido queden a sugerencia y disponibilidad de la Caja de Compensación, con el fin de aprovechar las opciones de turismo sostenible y ecológico que esta entidad pueda ofrecer, garantizando que sea un lugar atractivo, seguro y accesible para todos los servidores.	**Primavera Glamping (Juan de Acosta)** **Dirigido para 40pax** *Transporte climatizado ida y vuelta. *Refrigerio (1) pm (Sándwich de jamón y queso con jugo de fruta del día) *Kit de hidratación (fruta, agua y bocadillo) *Almuerzo típico **Escoger 1 opción:** ***Lomo de res encebollado: Lomo de res asado a fuego de parrilla adereza con cebolla. ***Pechuga de pollo condimentada en pimienta árabe a fuego de parrilla. ***Muslos de pollo fritos acompañado en salsa Damaris (Salsa a base de tomate Cherry y pepperoni) *Caminata Ecológica por el sendero *Observación de ecosistemas. *1 guía acompañante. *2 recreadores *Programa completo de integración. (recreación dirigida, actividades de calentamiento y esparcimiento para integrar al grupo) *2 socorrista (primeros auxilios) *Seguros de vida personal **Nota** los costos presentados están proyectados p/p
	Transporte climatizado ida y regreso
	Refrigerio
	Hidratación
	Almuerzo
	Guía especializado de senderismo
	Personal de apoyo
	Asistencia medica

El evento de integración lúdico-recreativa para el Día de la Familia se realizará en el Centro Recreacional El Descanso, ubicado en el corregimiento costero de Santa Verónica. Esta actividad busca fortalecer los lazos familiares y el sentido de pertenencia institucional, promoviendo un ambiente sano, de esparcimiento y recreación para docentes, administrativos y sus núcleos familiares (cónyuge e hijos). El sitio recreacional ofrece espacios amplios al aire libre, con escenarios deportivos, piscina para niños y adultos, juegos autóctonos e infantiles, y zonas verdes que permiten desarrollar múltiples actividades recreativas y deportivas, garantizando la participación activa y segura de todos los asistentes.	**Dirigido para 100 pax** * transporte climatizado lugar de salida oficina de la ESAP *100 refrigerios (Arepa dulce pequeña- Papa rellena de pollo pequeña + jugo de corozo) * 3 recreadoras * 100 almuerzos (mojarra o parrillada) * 300 botellitas de agua pet * 100 heladito de vasito **Desafío** El servicio incluye: •Organización y coordinación del Evento •Recreador exclusivo (4 durante el evento) •Pañoletas en borlan de colores para identificar a cada uno de los equipos •Materiales Recreativos •Actividades recreativas •Utilización del espacio •Socorrista •Cabina Amplificada sencilla
	Transporte climatizado ida y regreso
	Refrigerio e Hidratación
	Almuerzo
	Agua
	helado de vasito
Como parte del fortalecimiento del bienestar emocional y la motivación del talento humano, se propone realizar una celebración institucional de cumpleaños para los funcionarios de la Territorial ESAP Atlántico, Magdalena, Cesar y La Guajira.	**Evento dirigido 35 por cada celebración trimestral** **Celebraciones:** • 1er Trimestre: Julio - Agosto - Septiembre • 2do Trimestre: Octubre - Noviembre - Diciembre • Cada celebración estará dirigida a 35 personas. **Incluye:** • Tortas (4 en total): * 2 por cada celebración (1 de vainilla y 1 de chocolate semidecorado 1lb)

Esta actividad busca reconocer de forma simbólica y afectiva a los colaboradores, promoviendo un ambiente positivo, de integración y cercanía.	• Salones (2 en total): *1 por cada celebración (salón modulo capacidad máx. 100px) • Recreadores (2 en total): *1 por cada celebración • Meseros (2 en total) *1 por cada evento • Refrigerios: * (70) Porciones de deditos y empanaditas con pique criollo 35 g c/u * (70) Porciones de quibbe con suero costeño 40 g c/u * (70) Gaseosas PET de 250 ml * (2) Tablas de queso * (2) Dips de ciruelas con tocineta crispy * (40) Porciones de picada caribeña: Mini pinchos de pollo, carne y chorizo argentino con papas criollas, vegetales y salsa golf con naranja
	Picada de quibbe 40gr y suero costeño
	Recreador
	Gaseosa 250ml
	Deditos y empanaditas 35gr con pique criollo
	Servicio de mesero en la unidad
	Salón piso 2 modulo capacidad max 100pax
	Tortas chocolate y vainilla semidecorado 1 lb
	Picada caribeña 1300gr
	Dip de ciruela y tocineta crispy
	Tabla de queso
Jornada especial de preparación para los funcionarios en etapa de pre-pensión, con el objetivo de acompañarlos en su proceso de transición hacia la vida post-laboral. Esta actividad busca brindar herramientas teóricas y prácticas que fortalezcan la	Dirigido para 7 pax * Salón ejecutivo piso 1 * Desayuno Ligero (sándwich de jamón y queso, jugo natural café o chocolate y ensalada de frutas) * Almuerzo (lomo de cerdo en salsa de ron y panela, acompañado de pure de papas, arroz de espinaca, timbal de vegetales y shot de maracuyá - gaseosa) *Refrigerio dedito de queso frito 90gr * Mesero *Salón (salón ejecutivo capacidad máx. 20pax)

comprensión de los aspectos legales del sistema pensional, así como el impacto social, emocional y familiar que implica el retiro del ámbito laboral. El enfoque será vivencial y participativo, y estará dirigido por un profesional especializado en temas de pensión, bienestar social y adaptación al cambio.	* capacitador y Materiales o herramientas requeridos para las dinámicas y talleres. Almuerzo Mesero Desayuno ligero gaseosa 250 Refrigerio dedito de queso salón ejecutivo
Estas actividades fomentan el compañerismo, la participación activa y el bienestar emocional dentro del entorno laboral, aspectos esenciales para mejorar el clima organizacional y promover un ambiente de trabajo positivo y colaborativo. Con el propósito de mantener una motivación institucional constante durante la temporada festiva, se han programado dos eventos principales: uno de inauguración para dar inicio a las novenas y otro de clausura para cerrar las celebraciones. Entre ambos, la organización y ejecución de las novenas intermedias estarán a cargo de	Dirigido para 40 pax *Refrigerios (mini hayaca, buñuelo, natilla) *bebida * servicio de mesero *domicilio de alimentos Hayacas de pollo Mini buñuelo x 3 natilla de arequipe jugo de cajita servicio de mesero a domicilio kit desechable Domicilio

cada dependencia, lo que promueve la participación transversal, el trabajo en equipo y la creatividad en la preparación de cada encuentro. Para complementar estas actividades y propiciar un ambiente cálido y acogedor, en cada novena se ofrecerá un pequeño compartir conformado por snacks o un desayuno ligero. Esta opción busca facilitar la interacción social y el disfrute colectivo sin generar una carga alimentaria pesada que pueda interferir con la dinámica laboral diaria.	