FECHA	NOVIEMBRE DE 2025
DEPENDENCIA	SECRETARIA DE TURISMO
OBJETO	BRINDAR APOYO LOGÍSTICO PARA LA PROMOCIÓN DEL TERRITORIO EN EL MARCO DEL FESTIVAL GASTRONÓMICO DEL PACIFICO BENDITA SARTÉN EN EL MARCO DEL PROYECTO BPIN 2024761090108

ESPECIFICACIONES DEL OBJETO

Esta ficha técnica comprende las actividades del proyecto con código **BPIN 2024761090108**, titulado **"Fortalecimiento a la promoción del sector Turístico del Distrito Especial, Industrial, Portuario, Biodiverso y Ecoturístico de Buenaventura"**. El objeto del presente componente es brindar **apoyo logístico para la promoción del territorio en el marco del Festival Gastronómico Bendita Sartén**, que será ejecutado por la Secretaría de Turismo del Distrito de Buenaventura (Valle del Cauca). Este proyecto tiene como finalidad incrementar el conocimiento, a nivel nacional e internacional, del potencial turístico-gastronómico del Distrito de Buenaventura, y en particular contribuir a su consolidación como un destino sostenible, competitivo e incluyente, mediante estrategias de promoción alineadas con los principios del turismo responsable.

Varios artículos de la Constitución de 1991 respaldan estas actividades. En su artículo 2 plantea que las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, su vida, honra, bienes, creencias y demás derechos y libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares. Asimismo, el artículo 52 reconoce el derecho de todas las personas a la recreación y al aprovechamiento del tiempo libre, e instruye al Estado a fomentar estas actividades. Este marco legitima la promoción de la oferta turística como un servicio social.

Por su parte, el artículo 209 de la Constitución Política de Colombia establece que la función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad. Estos principios son aplicables a la contratación pública que soporta este componente.

El artículo 333 dispone que la actividad económica y la iniciativa privada son libres "dentro de los límites del bien común", y que la ley las restringirá por interés social, ambiente y patrimonio cultural. En ese sentido, el turismo como industria económica debe orientarse al bienestar colectivo y a la sostenibilidad ambiental —principios que subyacen al presente componente. Además, la Constitución protege la diversidad cultural y natural de las regiones colombianas: el artículo 7 declara que "el Estado reconoce y protege la diversidad étnica y cultural de la Nación"; y el artículo 8 impone la obligación de "proteger las riquezas culturales y naturales de la Nación". Estos preceptos amparan jurídicamente iniciativas turísticas que ponen en valor el patrimonio cultural, étnico y ecológico de Buenaventura.

Otros artículos relevantes señalan el carácter especial de territorios como Buenaventura. Conforme a la Constitución y la normatividad correspondiente, Buenaventura fue declarado Distrito Especial, Industrial, Portuario, Biodiverso y Ecoturístico, lo cual reconoce constitucionalmente su vocación estratégica en comercio exterior y turismo sostenible, y orienta la inversión pública para su desarrollo económico y social. Finalmente, el artículo 70 establece que el Estado debe promover el acceso a la cultura en igualdad de oportunidades, y que "la cultura en sus diversas manifestaciones es fundamento de la nacionalidad". Complementariamente, el artículo 71 obliga a incluir el fomento de la ciencia, la tecnología y la cultura en los planes de desarrollo económico y social, con incentivos estatales para quienes las promuevan. En suma, los artículos 52, 333, 7, 8, 70 y 71 garantizan el derecho al esparcimiento cultural y recreativo, la libertad económica con fines sociales, la protección del patrimonio y la diversidad, y la priorización de la cultura en el desarrollo económico —marcos todos que respaldan el énfasis del proyecto en el turismo comunitario, cultural y sostenible.

En concordancia con lo anterior, la actividad turística en Colombia está regulada por un cuerpo normativo moderno que respalda plenamente las acciones de promoción propuestas. Entre los instrumentos se destacan el Decreto 1074 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo",

y las leyes que han actualizado los principios del sector: la Ley 1558 de 2012 y la Ley 2068 de 2020, que modifican la Ley 300 de 1996 (Ley General de Turismo) para incorporar principios como “desarrollo social, económico y cultural” y “desarrollo sostenible” de la actividad turística. Por ejemplo, la Ley 2068 de 2020 establece como objeto fomentar la sostenibilidad y crear mecanismos de conservación, protección y aprovechamiento de los destinos turísticos, fortaleciendo la calidad y competitividad del sector. Estas disposiciones legales legitiman estrategias de promoción y formalización turísticas (incluyendo inversiones en calidad y sostenibilidad) como las que impulsa este componente. A nivel de política pública, el proyecto se encuentra alineado con el Plan Sectorial de Turismo 2022-2026 “Turismo en armonía con la vida”, presentado por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, que identifica el turismo de naturaleza y el turismo comunitario como líneas prioritarias, y apuesta por la inclusión, la gobernanza territorial y el fortalecimiento de los actores locales. La política de turismo sostenible Política de Turismo Sostenible “Unidos por la Naturaleza” adoptada mediante el Decreto 646 de 2021 establece que la biodiversidad debe ser gestionada responsablemente por las comunidades locales, y que el turismo debe ser un medio para la inclusión, la equidad y la resiliencia social y ecológica. En ese marco, la promoción del Festival Gastronómico Bendita Sartén se inscribe en este enfoque, al canalizar apoyos institucionales hacia la difusión de una experiencia turística que valoriza la cultura gastronómica local, fortalece la cadena de valor regional y contribuye a la generación de bienestar territorial.

El proyecto de fortalecimiento de la promoción turística en Buenaventura se inserta directamente en los ejes estratégicos del Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 (PND), que define grandes transformaciones como “Ordenamiento del territorio alrededor del agua”, “Seguridad humana y justicia social”, “Economía productiva para la vida” (con lucha contra el cambio climático) y “Convergencia regional”. El fortalecimiento del turismo local contribuye al ordenamiento territorial y a la convergencia regional, pues impulsa el desarrollo integral de una zona rezagada como Buenaventura. A su vez, promueve la economía popular y comunitaria —consagrada explícitamente como apuesta clave del Plan Sectorial de Turismo— al ampliar las cadenas de valor e involucrar a las comunidades locales para mejorar su calidad de vida. Esto refuerza la “economía productiva para la vida” del PND, al diversificar las fuentes de ingreso de la población desde actividades turísticas sostenibles. Asimismo, el proyecto integra activamente a grupos étnicos, emprendedores y actores públicos, contribuyendo a la inclusión y al fortalecimiento institucional, en coherencia con los objetivos de seguridad humana, equidad y fortalecimiento de instituciones del PND.

En paralelo, se articula con el Plan de Desarrollo Distrital 2024-2027 “Juntos, Sí es Posible” del Distrito Especial, Industrial, Portuario, Biodiverso y Ecoturístico de Buenaventura, adoptado mediante el Acuerdo No. 009 de 2024. Este plan reconoce al turismo, la gastronomía, la valorización del patrimonio natural y cultural, y la inclusión de grupos étnicos y comunidades tradicionales como apuestas estratégicas para la reactivación económica, la reducción de brechas sociales y la potenciación del territorio.

Por estas razones, esta contratación del apoyo logístico para la promoción del Festival Gastronómico Bendita Sartén se orienta a operativizar una estrategia que no solo posiciona a Buenaventura como destino turístico-gastronómico, sino que reconoce, fortalece y respeta la gobernanza local del territorio, los procesos comunitarios, y la participación de los prestadores de servicios turísticos, gastronómicos, culturales y tradicionales del Distrito. El acompañamiento de la administración distrital debe ser garante del diálogo, la coordinación y el respeto por los procesos de los actores locales, reafirmando el compromiso institucional con un turismo que sea responsable, incluyente y generador de desarrollo para todo el Distrito.

En este marco, el presente componente responde directamente a estas directrices, al centrar sus esfuerzos en la **promoción turística-logística del territorio del Distrito durante el Festival Gastronómico Bendita Sartén**, uno de los momentos de mayor valor turístico, cultural y gastronómico del Pacífico colombiano. Este evento constituye no solo un atractivo emblemático, sino también una oportunidad para posicionar a Buenaventura como un destino competitivo y sostenible a nivel nacional e internacional.
La ejecución de este componente contempla el apoyo logístico necesario para la operación eficaz de la estrategia de promoción: transporte, alimentación, alojamiento, coordinación con operadores locales, difusión y articulación entre la oferta gastronómica y turística del

territorio y los mercados emisores de visitantes. La ausencia de este soporte limitaría la capacidad de promoción durante un momento de alto impacto para la atracción de visitantes, comprometiendo el efecto multiplicador para las comunidades locales involucradas.
En consecuencia, esta contratación se orienta a operativizar la estrategia de promoción del destino Buenaventura en el marco del Festival Gastronómico Bendita Sartén, garantizando condiciones adecuadas para la participación efectiva de los actores del territorio, fortaleciendo la gobernanza turística-gastronómica, activando la economía local y promoviendo un turismo más responsable, incluyente y generador de desarrollo para el Distrito Especial, Industrial, Portuario, Biodiverso y Ecoturístico de Buenaventura.

Objetivo General

Brindar apoyo logístico integral para la promoción turística y cultural del Distrito Especial de Buenaventura durante la realización del **Festival Gastronómico del Pacífico "Bendita Sartén" – Versión 2**, fortaleciendo el posicionamiento del territorio como **Ciudad Creativa en Gastronomía** reconocida por la UNESCO y consolidando su identidad como destino turístico sostenible, competitivo e incluyente.

Objetivos Específicos

- Apoyar la organización, montaje y operación logística del Festival mediante el suministro de stands, mobiliario, equipos, servicios básicos y ambientación, garantizando condiciones adecuadas para la participación de cocineras tradicionales, emprendedores gastronómicos y actores locales del sector turístico.
- Promover la difusión y posicionamiento del evento a través de estrategias de promoción territorial y visibilización institucional, que fortalezcan la imagen de Buenaventura como destino turístico-gastronómico y cultural, en coherencia con las políticas del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y del Plan Sectorial de Turismo 2022-2026 "Turismo en armonía con la vida".
- Fortalecer las capacidades locales de emprendimiento gastronómico y turístico, impulsando el reconocimiento del patrimonio culinario del Pacífico colombiano como un eje de desarrollo sostenible y de generación de ingresos para las comunidades del Distrito.
- Contribuir al cumplimiento de las metas del proyecto BPIN 2024761090108, mediante la ejecución de acciones logísticas y promocionales que integren la oferta gastronómica, cultural y turística de Buenaventura en torno a un evento de alto impacto regional.
- Fomentar la articulación interinstitucional y comunitaria entre la Secretaría de Turismo Distrital, la Corporación Festival Gastronómico del Pacífico "Bendita Sartén" y otros actores públicos y privados, en el marco de los principios de sostenibilidad, inclusión y gobernanza participativa establecidos en el Plan de Desarrollo Distrital 2024-2027 "Juntos, Sí es Posible".

Nombre del Proyecto: **FORTALECIMIENTO A LA PROMOCIÓN DEL SECTOR TURÍSTICO DEL DISTRITO ESPECIAL, INDUSTRIAL, PORTUARIO, BIODIVERSO Y ECOTURÍSTICO DE BUENAVENTURA.**

ACTIVIDADES ESPECÍFICAS

A continuación, se describen las actividades a desarrollar por el contratista en el marco del componente de apoyo logístico para la promoción del territorio durante la realización del Festival Gastronómico del Pacífico "Bendita Sartén" Versión 2, conforme a las especificaciones técnicas establecidas por la Secretaría de Turismo del Distrito de Buenaventura:

1. Brindar el soporte logístico integral para el desarrollo del Festival Gastronómico "Bendita Sartén", garantizando la adecuada instalación, operación y funcionamiento de los espacios de exhibición y participación de los actores del sector turístico y gastronómico local.

2. Suministrar y montar diez (10) stands destinados a las cocineras tradicionales del Pacífico colombiano, con medidas aproximadas de 2.50 x 2.50 metros, incluyendo servicios básicos como agua potable y energía eléctrica, garantizando condiciones óptimas de presentación, seguridad y salubridad.

Proveer los elementos de apoyo para el desarrollo del evento, incluyendo:

- ✓ Alquiler de sesenta (60) sillas por tres (3) días.
- ✓ Alquiler de treinta (30) manteles por dos (2) días.
- ✓ Alquiler de treinta (30) tablones por dos (2) días.
- ✓ Stand de cocina en vivo para demostraciones, degustaciones y logística de preparación.
- ✓ Stand de cocina ancestral temática y ambientación cultural.
- ✓ Publicidad y backing institucional para los stands de cocina y zonas de atención a visitantes.
- ✓ Detalles y obsequios representativos para los participantes y asistentes del festival gastronómico.

3. Desarrollar la logística general del evento, comprendiendo el montaje, coordinación técnica, suministro y adecuación de infraestructura temporal, servicios básicos, utensilios, mobiliario, sonido, ambientación y apoyo operativo necesario para el óptimo desarrollo del festival.

4. Apoyar la realización de concursos gastronómicos y muestras culinarias, incluyendo la disposición de estufas, mesones, utensilios, menaje, manteles y servicios básicos de cocina, garantizando el cumplimiento de las condiciones técnicas y sanitarias requeridas.

5. Coordinar la atención de invitados y participantes, asegurando la adecuada disposición de espacios, tiempos y recursos para la realización de actividades gastronómicas, culturales y de promoción del destino.

6. Garantizar la supervisión y control operativo durante el desarrollo del festival, en articulación con la Secretaría de Turismo Distrital y la Corporación Festival Gastronómico del Pacífico “Bendita Sartén”, conforme a los lineamientos técnicos y administrativos del proyecto BPIN 2024761090108.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CAN	CANTIDAD REQUERIDA
1	**BRINDAR EL SOPORTE LOGÍSTICO INTEGRAL PARA LA REALIZACIÓN DEL FESTIVAL GASTRONÓMICO DEL PACÍFICO “BENDITA SARTÉN”, ORIENTADO A LA PROMOCIÓN DEL TERRITORIO Y LA VISIBILIZACIÓN DE LAS COCINERAS TRADICIONALES DEL PACÍFICO COLOMBIANO.**			
1.1	Suministro de diez (10) Stands para cocineras tradicionales del pacífico colombiano: medidas 2.50 x 2.50, con servicios básicos como agua potable, energía eléctrica.	UNIDAD	10	Suministro, instalación, adecuación y posterior desmontaje de diez (10) stands modulares destinados a las cocineras tradicionales participantes del Festival Gastronómico del Pacífico “Bendita Sartén”. Cada stand deberá cumplir con especificaciones técnicas y operativas que garanticen funcionalidad, seguridad y condiciones óptimas para la preparación y manipulación de alimentos. Las estructuras deberán tener dimensiones mínimas de 2.50 metros de frente por 2.50 metros de fondo, con una altura adecuada que proporcione ventilación, visibilidad y confort durante las actividades gastronómicas. La estructura principal de los stands deberá estar fabricada en madera liviana tratada,

				resistente y de fácil manipulación, con acabados que permitan una limpieza adecuada y cumplan con los estándares de seguridad y salubridad requeridos para eventos públicos. Los cerramientos podrán realizarse en materiales complementarios como lona o panel rígido, que aporten estabilidad y estética al conjunto. La cubierta deberá ser impermeable, ignífuga y estable, ofreciendo protección efectiva contra la exposición solar y las lluvias. Cada módulo contará con servicios básicos, incluyendo energía eléctrica individual con al menos un (1) punto de conexión de 110V debidamente protegido, y acceso a agua potable, ya sea mediante punto directo o suministro cercano, garantizando el cumplimiento de las normas de salubridad y manipulación higiénica de alimentos. Los stands deberán estar equipados con un mesón de trabajo higiénico, un mostrador o punto de atención al público, y un área delimitada para exhibición y preparación gastronómica. Asimismo, deberán incorporar rotulación visible con el nombre de la cocinera o colectivo participante, manteniendo coherencia con la imagen institucional y gráfica del evento.
1.2	Alquiler de sillas (60) por (3) días.	UNIDAD	60	Alquiler de sesenta (60) sillas para el desarrollo de las actividades programadas dentro del Festival durante un período de tres (3) días consecutivos. Las sillas deberán ser resistentes y en buen estado de conservación, preferiblemente en material plástico o metálico liviano, de fácil limpieza y transporte, garantizando comodidad y seguridad a los asistentes.
1.3	Alquiler de (30) manteles por dos (2) días.	UNIDAD	30	Alquiler de treinta (30) manteles para el desarrollo de las actividades gastronómicas y protocolarias del Festival, durante un período de dos (2) días consecutivos. Los manteles deberán ser elaborados en tela de excelente calidad, preferiblemente en material antifluidos o de fácil limpieza, con acabados elegantes y en tonos neutros o institucionales que armonicen con la ambientación del evento. Cada mantel deberá cubrir de manera uniforme las superficies asignadas, garantizando una presentación estética, ordenada e higiénica en las mesas destinadas a las cocineras tradicionales, invitados y público asistente.
1.4	Alquiler (30) tablones por dos (2) días.	UNIDAD	30	Alquiler de treinta (30) tablones para el desarrollo de las actividades gastronómicas, logísticas y protocolarias del Festival, durante un período de dos (2) días consecutivos. Los tablones deberán ser resistentes, estables y en óptimas condiciones de uso, fabricados en madera tratada o estructura metálica con superficie en madera o material laminado, de fácil limpieza y mantenimiento. Cada tablón deberá tener dimensiones aproximadas de 1.80 metros de largo por 0.80 metros de ancho, garantizando un espacio adecuado para la preparación, exhibición o servicio de alimentos y productos gastronómicos.
1.5	Cocina en vivo para degustación y logística de cocina.	UNIDAD	4	Suministro, instalación, adecuación y operación de un espacio de cocina en vivo, elaborado en material de madera liviana tratada, destinado al desarrollo de actividades de demostración gastronómica y degustación durante el Festival. La estructura deberá ser modular, funcional y resistente, garantizando estabilidad, facilidad de montaje y condiciones óptimas para la preparación, manipulación y presentación de alimentos ante el público. El espacio deberá estar diseñado para permitir interacción directa entre las cocineras tradicionales y los asistentes, destacando la puesta en escena de las técnicas culinarias del Pacífico colombiano. Características técnicas mínimas: Estructura: En madera liviana tratada, con refuerzos que garanticen seguridad y durabilidad.

				Superficie de trabajo: Amplia, higiénica y de fácil limpieza, con área destinada a la preparación de alimentos y otra para la degustación.
1.6	Publicidad y Backing para Stands de cocina y Stand de recibimiento a comensales.	GLOBAL	1	Diseño, impresión, suministro e instalación de elementos publicitarios y piezas gráficas destinadas a la identificación, ambientación y promoción visual de los Stands de Cocina Tradicional y del Stand de Recibimiento a Comensales del Festival. Características técnicas mínimas: Backing principal: Estructura en material resistente (PVC espumado o banner tensado) con impresión digital a full color, dimensiones aproximadas de 3.00 x 2.00 metros, instalado en soporte metálico o en madera liviana tratada, según la ubicación del stand. Backings secundarios o laterales: Piezas gráficas complementarias para los 10 stands de cocina, con medidas proporcionales al espacio disponible (mínimo 1.50 x 2.00 m cada uno), que incluyan logos institucionales, nombre del evento, mensaje promocional y elementos gráficos alusivos a la gastronomía del Pacífico. Stand de recibimiento a comensales: Incorporará una pieza visual principal (banner o lona tensada) con diseño institucional de bienvenida, información general del evento y señalética orientadora. Impresión: En alta resolución (mínimo 1440 dpi), con tintas ecosolventes resistentes a la intemperie y a la exposición prolongada. Montaje y desmontaje: Incluye transporte, instalación segura, nivelación, tensado y fijación de las piezas gráficas, así como su retiro al finalizar el evento, dejando el área en condiciones óptimas.
1.7	Stand de cocina ancestral tema cocineros.	GLOBAL	1	Suministro, instalación y adecuación de un stand temático de cocina ancestral, orientado a resaltar la tradición culinaria del Pacífico colombiano y la labor de las cocineras y cocineros tradicionales en el marco del Festival Gastronómico del Pacífico “Bendita Sartén”. El stand estará elaborado en madera liviana tratada y materiales naturales, evocando la estética tradicional de las cocinas del litoral, e integrará elementos decorativos que representen la identidad cultural y gastronómica del territorio. Su diseño deberá permitir tanto la preparación en vivo de platos típicos como la interacción directa con los visitantes, promoviendo la transmisión de saberes ancestrales y la valoración del patrimonio culinario del Pacífico.
1.8	Detalles para participantes del festival gastronómico.	UNIDAD	50	Suministro y entrega de detalles institucionales (delantales y cofias personalizadas) destinados a las cocineras tradicionales, cocineros, emprendedores gastronómicos y demás participantes del Festival, como parte de la estrategia de reconocimiento, visibilidad y fortalecimiento de identidad cultural del evento. Características técnicas mínimas: Cofias: Elaboradas en tela liviana, transpirable y de fácil lavado. Diseño tipo gorro o banda ajustable con sistema elástico o velcro, que garantice comodidad y seguridad durante la preparación de alimentos. Color base blanco o beige, con impresión o bordado del logo institucional del evento y de la Secretaría de Turismo del Distrito de Buenaventura.

				Cumplimiento de las normas básicas de higiene y manipulación de alimentos establecidas por las autoridades sanitarias. Detalles institucionales: Obsequios simbólicos o recordatorios con identidad gráfica del festival (delantales) Elaborados en materiales resistentes, útiles y representativos de la cultura del Pacífico, priorizando el trabajo de proveedores locales. Incluyen el diseño, impresión y marcación con la imagen oficial del Festival Gastronómico del Pacífico “Bendita Sartén” y logos de la administración distrital.
1.9	Logística y montaje para concursos de cocina tradicional, estufas, mesones, utensilios de cocina, tablones, manteles, servicios básicos, backin de evento, ambientación de espacio y sonido.	GLOBAL	1	planificación, suministro, montaje, operación y desmontaje integral de la logística necesaria para la realización de los Concursos de Cocina Tradicional durante el Festival Gastronómico del Pacífico “Bendita Sartén”, garantizando condiciones técnicas, higiénicas, estéticas y de seguridad adecuadas para el desarrollo de las actividades culinarias y culturales del evento.

OTROS ASPECTOS A CONSIDERAR:

Todas las actividades deberán ejecutarse conforme al cronograma, rutas y localizaciones definidas para el desarrollo del Festival Gastronómico del Pacífico “Bendita Sartén”, garantizando la adecuada coordinación logística y operativa en cada una de sus fases: montaje, desarrollo y desmontaje.

El contratista será responsable de proveer los insumos, materiales, equipos, herramientas y personal técnico requeridos para la correcta instalación y funcionamiento de los stands, mobiliario, puntos de cocina, ambientación y servicios básicos, de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas.

Todos los elementos de infraestructura y apoyo logístico (stands, tablones, sillas, manteles, backings, mobiliario y señalización) deberán presentarse en óptimas condiciones de limpieza, seguridad, estabilidad y presentación, manteniendo coherencia estética con la imagen institucional del evento.

Una vez finalizado el evento, el contratista deberá realizar el retiro completo de la infraestructura instalada, dejando los espacios utilizados en condiciones limpias, ordenadas y sin afectaciones al entorno o mobiliario urbano.

Todos los servicios, suministros y actividades incluidas en el presupuesto deberán ser entregados en su totalidad y dentro de los plazos acordados, garantizando la calidad, puntualidad y funcionalidad requeridas para el éxito del Festival Gastronómico del Pacífico “Bendita Sartén”.

Además, debe contar con certificado de manipulación de alimentos de todo el personal que toque alimentos (Resolución 2674 de 2013 MinSalud).

También debe gestionar el concepto sanitario favorable de la Secretaría de Salud Distrital para cocinas temporales ya que hay preparación de alimentos en sitio.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Además de las obligaciones del Artículo 05 de la Ley 80 de 1993, constituyen obligaciones especiales del CONTRATISTA las siguientes:

1. Cumplir integralmente con el objeto contractual y con las especificaciones técnicas definidas por la Secretaría de Turismo.
2. Ejecutar el contrato con su propia autonomía técnica, administrativa y operativa, garantizando calidad, oportunidad y eficiencia en la prestación del servicio.

3. Cumplir la normatividad aplicable en materia de contratación estatal, seguridad industrial, salud ocupacional, manipulación de alimentos, eventos públicos y gestión del riesgo.
4. Mantener durante toda la ejecución del contrato la capacidad técnica, administrativa y financiera necesaria para prestar el servicio.
5. Velar por la conservación, integridad y correcto uso de los bienes e infraestructura suministrados o instalados para el evento.
6. Suministrar, instalar, adecuar y desmontar los diez (10) stands para cocineras tradicionales con las dimensiones, características y servicios básicos requeridos.
7. Garantizar el suministro de mobiliario (sillas, tablones, manteles) en la cantidad, calidad y tiempos establecidos.
8. Realizar el montaje, operación y acompañamiento técnico de los espacios de cocina en vivo y cocina ancestral.
9. Proveer los utensilios, elementos de apoyo, mesas, mesones, conexiones eléctricas, puntos de agua, iluminación y demás insumos necesarios para la correcta operación gastronómica.
10. Asegurar la correcta instalación de equipos, estructuras, paneles, backings, señalética y piezas gráficas durante todo el evento.
11. Mantener el área limpia, ordenada y operativa antes, durante y después del festival.
12. Coordinar el montaje, ejecución y desmontaje general del evento en articulación con la Secretaría de Turismo.
13. Proveer condiciones de higiene, limpieza, protección y bioseguridad en todas las áreas de preparación y degustación gastronómica.
14. Disponer de contenedores para residuos y coordinar su recolección adecuada.
15. Adoptar un plan de emergencia básico para el área intervenida, coordinado con las autoridades competentes.
16. Constituir y presentar las garantías exigidas en la Ficha Técnica para la legalización del contrato.
17. Organizar la información física y digital del contrato y subir todos los documentos requeridos informes, soportes, pagos de SS a la plataforma SECOP II para los procesos de ejecución y liquidación.
18. Las demás que sean requeridas para el cabal desarrollo de las actividades contractuales.

FORMA DE PAGO:

El Distrito de Buenaventura efectuará un único pago del 100% al finalizar la ejecución del contrato, sujeto a la presentación de la factura, el informe detallado de ejecución de las actividades contractuales, el acta de recibo a satisfacción final emitida por el supervisor del contrato y la acreditación del pago de la seguridad social correspondiente.

GARANTÍAS

Dada la naturaleza del objeto del contrato y del tipo de obligaciones establecidas, el contratista deberá constituir a favor del DISTRITO DE BUENAVENTURA, las garantías de conformidad con el Decreto 1082 de 2015, Así:

Característica	Condición
Clase	Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) Contrato de seguro contenido en una póliza para Entidades Estatales, (ii) Patrimonio autónomo, (iii) Garantía Bancaria.

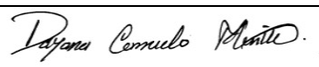
<table>
<tr><td>Asegurado/ beneficiario</td><td>ALCALDÍA DISTRITAL DE BUENAVENTURA, identificada con NIT 890.399.045-3</td></tr>
<tr><td>Amparos, vigencia y valores asegurados</td><td>
<table>
<tr><th>Amparo</th><th>Vigencia</th><th>Valor Asegurado</th></tr>
<tr><td>Cumplimiento</td><td>Plazo del contrato más 6 meses</td><td>10%</td></tr>
<tr><td>Calidad del servicio</td><td>Plazo del contrato más 6 meses</td><td>10%</td></tr>
<tr><td>Prestaciones Sociales e Indemnizaciones laborales.</td><td>Plazo del contrato más 3 años.</td><td>5%</td></tr>
<tr><td>Responsabilidad civil extracontractual</td><td>Plazo del contrato</td><td>200 SMLMV</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Tomador</td><td>Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.</td></tr>
<tr><td>Información necesaria dentro de la póliza</td><td>● Número y año del contrato
● Objeto del contrato
● Firma del representante legal del Contratista
● En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor.</td></tr>
</table>

VALOR DEL CONTRATO:

El valor del contrato es de CUARENTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS UN PESOS M/CTE. ($44.683.301)

PLAZO DEL CONTRATO:

El plazo del contrato es de treinta (30) días. El plazo se entiende en días calendario; no obstante, no podrá superar la vigencia fiscal del año 2025.

EMIR DAYANA CONRADO MURILLO. Secretaria de Turismo	 Firma: