DANE	FICHA TECNICA	CÓDIGO: GCO-040-PDT-006-f-004
		VERSIÓN: 4

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
	*"Contratar la prestación de servicios para el desarrollo de una jornada institucional orientada al fortalecimiento del clima laboral de los servidores de la Dirección Territorial Sur Oriente en la sede **SAN JOSE DEL GUAVIARE, INIRIDA, PUERTO CARREÑO Y MITÚ**, mediante actividades que fomenten la comunicación asertiva, el trabajo colaborativo, la confianza y el sentido de pertenencia con la Entidad".*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Las especificaciones técnicas que deben cumplir los proponentes dentro del presente proceso son las que se señalan a continuación, por lo cual el representante legal del proponente si es persona jurídica o consorcio o unión temporal o la persona natural, según sea el caso, deberá allegar con su propuesta.

El presente contrato funcionará conforme a los valores unitarios ofertados, y su ejecución se realizará el día 17 de diciembre de 2025 por la Entidad. En la presente ficha técnica se presentan las cantidades mínimas requeridas.

I. Actividades logísticas SAN JOSE DEL GUAVIARE - GUAVIARE

No.	Descripción del servicio	Cantidad mínima	Unidad de medida
1.	Ingreso a centro recreacional al disfrute de los servicios, ubicado en la ciudad de San José del Guaviare – Guaviare. (derecho a canchas deportivas, kioscos, recreacionista).	2	Unidad
2.	Plato de almuerzo con las siguientes opciones: Cachama frita con sus acompañamientos, /Pechuga a la plancha de 250gr con sus acompañamientos/ Lomo de cerdo o de res a la plancha con sus acompañamientos. Cada opción debe incluir bebida de jugo de fruta.	2	Unidad
3.	Refrigerio con las siguientes opciones: Arepa rellena de carne y arroz+ bebida natural caso de 120onz/ Sándwich de jamón y queso +bebida natural de 120onz.	2	Unidad

Actividades logísticas PUERTO CARREÑO – VICHADA

No.	Descripción del servicio	Cantidad mínima	Unidad de medida
1.	Ingreso a centro recreacional al disfrute de los servicios, ubicado en la ciudad de Puerto Carreño – Vichada. (derecho a piscina, juegos de mesa, parques, domino, ajedrez, cartas, boly rana, boly playa).	1	Unidad
2.	Plato de almuerzo con las siguientes opciones: Pechuga gratinada con champiñones con sus acompañamientos, incluida ensalada y bebida de jugo natural/ Churrasco llanero, contine lomo de res queso tajado, chorizo, aguacate, papa a la francesa, ensalada mixta, junto con bebida jugo natural.	1	Unidad
3.	Refrigerio con las siguientes opciones: Arepa asada rellena de pollo o carnes con jugo natural de 9onz/ Sándwich de pollo con vegetales tipo sudway u jugo natural en vaso de 9onz/ hojaldra de pollo con jugo natural caso de 9 onz.	1	Unidad

Actividades logísticas INÍRIDA – GUAÍNIA

No.	Descripción del servicio	Cantidad mínima	Unidad de medida
1.	Ingreso a centro recreacional al disfrute de los servicios, ubicado en la ciudad de Inírida – Guainía. (derecho a piscina, zonas verdes).	2	Unidad
2.	Plato de almuerzo: Churrasco acompañado de patacones, ensalada y bebida gaseosa personal.	2	Unidad
3.	Refrigerio con las siguientes opciones: Arepa rellena con pollo desmechado/ Sándwich cubano, cada opción debe venir con jugo natural de caja.	2	Unidad

Actividades logísticas MITÚ - VAUPÉS

No.	Descripción del servicio	Cantidad mínima	Unidad de medida
1.	Ingreso a centro recreacional al disfrute de los servicios, ubicado en la ciudad de Mitú - Vaupés. (derecho a piscina).	2	Unidad
2.	Plato de almuerzo: Churrasco acompañado de patacones, ensalada y bebida gaseosa personal.	2	Unidad
3.	Refrigerio con las siguientes opciones: Sándwich de jamón, queso y tomate incluida bebida/ pastel de pollo incluida bebida.	2	Unidad

Para cada una de las ciudades relacionadas, se incluye Capacitador virtual por un término de 45 minutos, en temas de actividades que fortalezcan la comunicación asertiva, trabajo colaborativo. La confianza y el sentido de pertenencia con la entidad. Para un total de 6 personas.

1. **Especificaciones para las actividades logísticas: La capacitación** debe fortalecer en nuestros trabajadores la comunicación, la cohesión y la productividad de un grupo de trabajo al desarrollar habilidades de colaboración y resolución de problemas. Esto se traduce en una mayor eficiencia y la consecución de metas compartidas, además de mejorar el clima laboral y la satisfacción de los empleados. Estos programas ayudan a los empleados a sentirse más valorados y seguros, lo que se traduce en una mayor eficiencia y reducción de la rotación de personal.
2. **Alimentación: Para el desarrollo de las actividades** se requerirá los refrigerios, la alimentación completa, (Detallando menú a ofrecer).
3. Las actividades de bienestar social que incluyen centros recreacionales y talleres ayudan a mejorar la **salud física y mental** al promover la actividad física, reducir el estrés y fomentar un sentido de pertenencia. También fortalecen las **habilidades sociales** a través de la interacción grupal y la inclusión, y promueven el **desarrollo personal** al permitir adquirir nuevas habilidades y descubrir intereses.