

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN GESTIÓN DE COMPRAS Y CONTRATACIÓN FORMATO ACTA DE INICIACIÓN DE ACTIVIDADES	PCA-03-F-03
		VERSIÓN: 3.0
		FECHA: 28/06/2024
		Página 1 de 5

CONTRATO NO	19-6-0212-0-2026														
FECHA	18-marzo-2026														
CLASE DE CONTRATO	PRESTACION DE SERVICIOS														
CONTRATISTA	FUNDACION IDEAS PARA SER FELIZ														
C.C O NIT	900.737.597-3														
SUPERVISOR (A)	SUBDIRECTORA GENERAL AREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA														
OBJETO DEL CONTRATO	SERVICIOS CATERING PARA ATENDER REUNIONES DE CONSEJO DIRECTIVO ADEMAS DE LAS ACTIVIDADES PROMOVIDAS POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE CORPOCESAR Y SUS DIFERENTES SUBDIRECCIONES ENCAMINADAS AL CUMPLIMIENTO MISIONAL DE LA CORPORACIÓN														
ACTIVIDADES	CONDICIONES TECNICAS EXIGIDAS: De acuerdo con la necesidad anteriormente expuesta por parte de la Corporación Autónoma Regional del Cesar "CORPOCESAR" y luego de realizar el correspondiente análisis técnico-legal, se plantean las siguientes especificaciones técnicas: <table border="1"> <thead> <tr> <th>ITEM</th><th>DESCRIPCION</th><th>UNIDAD</th><th>CANTIDAD</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>DOCE (12) REUNIONES CONSEJO DIRECTIVO ORDINARIOS Y EXTRAORDINARIOS CAPACIDAD DE 26 PERSONAS POR REUNIÓN</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>1.1</td><td> ALMUERZOS MENU: Los almuerzos deberán contener los siguientes ingredientes y especificaciones (Dos proteínas cada proteína debe pesar 115gr (Res, Ave, Pescado, Vegetariano), acompañada de Carbohidratos 150gr (pure de papa gratinado y/o arroces, ensalada de verduras, hortalizas y frutas 150gr, postre y Jugo Natural. El almuerzo se debe servir tipo buffet debe incluir: Meseros, personal de logística, adecuación del escenario, mesas buffet, manteles blancos, el menaje debe ser de vidrio (platos, vasos), cubiertos, servilletas, bandeja y transporte. Nota: para escoger el menú, se debe presentar dos opciones de platos al supervisor con tres días de antelación al evento. </td><td>Und</td><td>312</td></tr> </tbody> </table>			ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD	1	DOCE (12) REUNIONES CONSEJO DIRECTIVO ORDINARIOS Y EXTRAORDINARIOS CAPACIDAD DE 26 PERSONAS POR REUNIÓN			1.1	ALMUERZOS MENU: Los almuerzos deberán contener los siguientes ingredientes y especificaciones (Dos proteínas cada proteína debe pesar 115gr (Res, Ave, Pescado, Vegetariano), acompañada de Carbohidratos 150gr (pure de papa gratinado y/o arroces, ensalada de verduras, hortalizas y frutas 150gr, postre y Jugo Natural. El almuerzo se debe servir tipo buffet debe incluir: Meseros, personal de logística, adecuación del escenario, mesas buffet, manteles blancos, el menaje debe ser de vidrio (platos, vasos), cubiertos, servilletas, bandeja y transporte. Nota: para escoger el menú, se debe presentar dos opciones de platos al supervisor con tres días de antelación al evento.	Und	312
ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD												
1	DOCE (12) REUNIONES CONSEJO DIRECTIVO ORDINARIOS Y EXTRAORDINARIOS CAPACIDAD DE 26 PERSONAS POR REUNIÓN														
1.1	ALMUERZOS MENU: Los almuerzos deberán contener los siguientes ingredientes y especificaciones (Dos proteínas cada proteína debe pesar 115gr (Res, Ave, Pescado, Vegetariano), acompañada de Carbohidratos 150gr (pure de papa gratinado y/o arroces, ensalada de verduras, hortalizas y frutas 150gr, postre y Jugo Natural. El almuerzo se debe servir tipo buffet debe incluir: Meseros, personal de logística, adecuación del escenario, mesas buffet, manteles blancos, el menaje debe ser de vidrio (platos, vasos), cubiertos, servilletas, bandeja y transporte. Nota: para escoger el menú, se debe presentar dos opciones de platos al supervisor con tres días de antelación al evento.	Und	312												



SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
GESTIÓN DE COMPRAS Y CONTRATACIÓN
FORMATO ACTA DE INICIACIÓN DE
ACTIVIDADES

PCA-03-F-03
VERSIÓN: 3.0
FECHA: 28/06/2024
Página 2 de 5

		1.2	REFRIGERIOS: (alimentos preparados en combinación de dos o más alimentos, sándwich relleno de pollo, jamón, queso mozzarella y/o pastel de hojaldre relleno de carne y/o frutas surtidas tropicales y/o empanadas rellenas de pollo o carne) acompañado de bebida caliente o fría jugo natural y/o chocolate, café con leche, gaseosa) los cuales se deben servir tipo buffet y debe incluir: Meseros, personal de logística, adecuación del escenario, Montaje y Menaje (platos, cubiertos, servilletas, vasos, bandeja,). deben distribuir en horarios que indique el supervisor.	Und	312
		1.3	HIDRATACION: Botellas de Agua en presentación de 600 ml, se deben entregar refrigeradas en el momento del evento.	Und	312
		2	ACTIVIDADES DE PRENSA		
		2.1	REFRIGERIOS: (alimentos preparados en combinación de dos o más alimentos, sándwich relleno de pollo, jamón, queso mozzarella y/o pastel de hojaldre relleno de carne y/o frutas surtidas tropicales y/o empanadas rellenas de pollo o carne) acompañado de bebida caliente o fría jugo natural y/o chocolate, café con leche, gaseosa) los cuales se deben servir tipo buffet y debe incluir: Meseros, personal de logística, adecuación del escenario, Montaje y Menaje (platos, cubiertos, servilletas, vasos, bandeja,). deben distribuir en horarios que indique el supervisor.	Und	100
		2,2	ALMUERZOS MENU: Los almuerzos deberán contener los siguientes ingredientes y especificaciones (Dos proteínas cada proteína debe pesar 115gr (Res, Ave, Pescado, Vegetariano), acompañada de Carbohidratos 150gr (pure de papa gratinado y/o arroces, ensalada de verduras, hortalizas y frutas 150gr, postre y Jugo Natural. El almuerzo se debe servir tipo buffet debe incluir: Meseros, personal de logística, adecuación del escenario, mesas buffet, manteles blancos, el menaje debe ser de vidrio (platos, vasos),	Und	100



SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
GESTIÓN DE COMPRAS Y CONTRATACIÓN
FORMATO ACTA DE INICIACIÓN DE
ACTIVIDADES

PCA-03-F-03
VERSIÓN: 3.0
FECHA: 28/06/2024
Página 3 de 5

		cubiertos, servilletas, bandeja y transporte. Nota: para escoger el menú, se debe presentar dos opciones de platos al supervisor con tres días de antelación al evento.		
2.3		HIDRATACION: Botellas de Agua en presentación de 600 ml, se deben entregar refrigeradas en el momento del evento.	Und	250
3		ALMUERZO FIN DE AÑO CONSEJO DIRECTIVO Y DIRECTIVOS DE LA CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DEL CESAR CAPACIDAD DE 40 PERSONAS		
3.1		ALMUERZOS MENU: Los almuerzos deberán contener los siguientes ingredientes y especificaciones (Dos proteínas cada proteína debe pesar 115gr (Res, Ave, Pescado, Vegetariano), acompañada de Carbohidratos 150gr (pure de papa gratinado y/o arroces, ensalada de verduras, hortalizas y frutas 150gr, postre y Jugo Natural. El almuerzo se debe servir tipo buffet debe incluir: Meseros, personal de logística, adecuación del escenario, mesas buffet, manteles blancos, el menaje debe ser de vidrio (platos, vasos), cubiertos, servilletas, bandeja y transporte. Nota: para escoger el menú, se debe presentar dos opciones de platos al supervisor con tres días de antelación al evento.	Und	40
3.2		HIDRATACION: Botellas de Agua en presentación de 600 ml, se deben entregar refrigeradas en el momento del evento.	Und	40
4		APOYO LOGISTICO VISITAS EXTERNAS ENTE DE CONTROL		
4.1		REFRIGERIOS: (alimentos preparados en combinación de dos o más alimentos, sándwich relleno de pollo, jamón, queso mozzarella y/o pastel de hojaldre relleno de carne y/o frutas surtidas tropicales y/o empanadas rellenas de pollo o carne) acompañado de bebida caliente o fría jugo natural y/o chocolate, café con leche, gaseosa) los cuales se deben servir tipo buffet y debe incluir: Meseros, personal de logística, adecuación del escenario, Montaje y Menaje (platos, cubiertos, servilletas, vasos,	Und	200



SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
GESTIÓN DE COMPRAS Y CONTRATACIÓN
FORMATO ACTA DE INICIACIÓN DE
ACTIVIDADES

PCA-03-F-03
VERSIÓN: 3.0
FECHA: 28/06/2024
Página 4 de 5

		bandeja,). deben distribuir en horarios que indique el supervisor.		
4.2		HIDRATACION: Botellas de Agua en presentación de 600 ml, se deben entregar refrigeradas en el momento del evento.	Und	200
5		JORNADAS DE INDUCCION Y REINDUCCION		
5.1		REFRIGERIOS: (alimentos preparados en combinación de dos o más alimentos, sándwich relleno de pollo, jamón, queso mozzarella y/o pastel de hojaldre relleno de carne y/o frutas surtidas tropicales y/o empanadas rellenas de pollo o carne) acompañado de bebida caliente o fría jugo natural y/o chocolate, café con leche, gaseosa) los cuales se deben servir tipo buffet y debe incluir: Meseros, personal de logística, adecuación del escenario, Montaje y Menaje (platos, cubiertos, servilletas, vasos, bandeja,). deben distribuir en horarios que indique el supervisor.	Und	400
5.2		HIDRATACION: Botellas de Agua en presentación de 600 ml, se deben entregar refrigeradas en el momento del evento.	Und	400

EQUIPO DE TRABAJO:

- **COORDINADOR:**

El oferente debe contar con un coordinador general que se encargue de organizar el desarrollo de las actividades señaladas en la presente invitación. Este debe tener experiencia específica acreditada con dos contratos (2) y/o certificaciones de los mismos, donde haya ejercido funciones de coordinador de eventos o su equivalente. La certificación de experiencia deberá contener como mínimo, la siguiente información:

- ✓ Nombre de la empresa contratante
- ✓ Nombre del Contratista
- ✓ Objeto del contrato
- ✓ Fecha de inicio y fecha de terminación (día, mes y año)
- ✓ Valor del contrato
- ✓ Certificación de cumplimiento a satisfacción expedida por el funcionario competente.
- ✓ Firma de quien expide la certificación

La no presentación será causal de RECHAZO

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN GESTIÓN DE COMPRAS Y CONTRATACIÓN FORMATO ACTA DE INICIACIÓN DE ACTIVIDADES	PCA-03-F-03
		VERSIÓN: 3.0
		FECHA: 28/06/2024
		Página 5 de 5

VALOR DEL CONTRATO	TREINTA Y NUEVE MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS PESOS (\$39.359.200,00).
PLAZO	El plazo de ejecución del contrato será por nueve (09) meses, contados a partir de la fecha de firma del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución. Sin exceder el 31 de diciembre del 2026.
FECHA DE INICIACIÓN	19/03/2026
FECHA DE TERMINACIÓN	20/12/2026

El día 19 de marzo del 2026, en la ciudad de Valledupar, se reunieron **MARÍA LAURA RÍOS MAESTRE**, en representación de CORPOCESAR, en calidad de Supervisor, y **ANGEL FABIAN SOLANO CHACON**, representante legal de la **FUNDACION IDEAS PARA SER FELIZ**, con número de NIT 900737597-3 en su condición de Contratista, con el fin de dar inicio a los trabajos correspondientes al contrato N° 19-6-0212-0-2026 del 18 de marzo del 2026, celebrado entre las partes una vez verificado los requisitos de perfeccionamiento del contrato referenciado.

Las partes abajo firmantes dejan constancia que se presentaron y revisaron los documentos antes mencionados necesarios para dar inicio al Contrato N° 19-6-0212-0-2026 del 18 de marzo del 2026

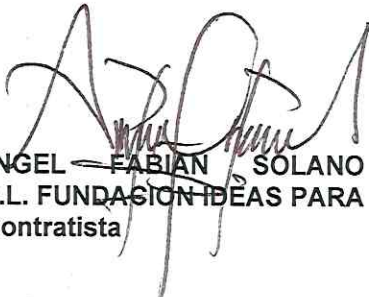
El Supervisor del contrato o convenio puso en conocimiento lo siguiente:

1. Que para el desarrollo del contrato es indispensable mantener el plan de trabajo presentado en el proyecto y cualquier alteración debe convenirse entre las partes.
2. Que en todo momento debe acatarse las instrucciones o exigencias del Supervisor, quien vigila el cumplimiento en forma permanente de todas las obligaciones.

Verificado lo anterior, se establece como fecha de iniciación del contrato, el día 18 de marzo del 2026.

Para constancia firman las personas que intervinieron en esta reunión.


MARIA LAURA RÍOS MAESTRE
 Subdirectora General Área Administrativa
 y Financiera


ANGEL - FABIAN SOLANO CHACON
 R.L. FUNDACION IDEAS PARA SER FELIZ
 Contratista