ANEXO
1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PROCESO IP-042-2026

DN00-3202008-13-038 Contratar la gestión de eventos para realizar comités técnicos y directivos del Sistema Regional de Áreas Protegidas de los Andes Nororientales en el marco de la Conservación de la diversidad biológica de las áreas protegidas del SINAP Nacional.

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

3.1 CLASIFICACIÓN UNSPSC

El objeto contractual se enmarca dentro del siguiente código del Clasificador de Bienes y Servicios:

Clasificación UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	Producto
Logística	81000000	81140000	80141600	80141600
Servicios de catering	90000000	90100000	90101600	90101603
Manteles	52000000	52120000	52121600	52121604
Hoteles	90000000	90110000	90111500	90111501
Transporte de pasajeros por carretera	78000000	78110000	78111800	78111800
Equipos de productos de oficina y consumibles de papelería	44000000	44120000	44121600	44121638
Papel de impresión y escritura	14000000	14110000	14111500	14111500
Restaurantes y catering	90000000	90100000	90101700	-
Instalaciones para reuniones	90000000	90100000	90111600	

3.2 DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

La Dirección Territorial Andes Nororientales, ha definido las siguientes condiciones mínimas para la prestación de servicio de apoyo logístico, para el evento de Comités Técnicos SIRAP AN 2026 así:

PRIMER COMITÉ TÉCNICO SIRAP AN

Primer Día del Evento			
Ítem	**Descripción**	**Unidad de Medida**	**Cantidad**
1	Alojamiento para 16 personas en habitaciones compartida de máximo 2 personas en cama semidoble con baño privado, escritorio, aire acondicionado, tv.	Noche	1
2	Almuerzos que incluyan porción de proteína (200 g), vegetales (150 g), carbohidrato (150 g), bebida natural sin azúcar de 8 oz y porción de postre de 150 g. NO UTILIZAR DESECHABLES.	Unidad	40
3	Refrigerios que incluyan porción de fruta (150 g), bebida natural sin azúcar de 8 oz y porción de mezcla sólida (galleta, barra, panificación artesanal) de 150 g.	Unidad	50
4	Estación de bebidas (café, agua, aromáticas, instacrem, galletas) de manera ilimitada para 50 personas	Días	1
5	Cenas que incluyan porción de proteína (150 g), vegetales (100 g), carbohidrato (100 g), bebida natural sin azúcar de 8 oz. NO UTILIZAR DESECHABLES.	Unidad	16
Segundo Día del Evento			
6	Desayunos que incluyan porción de proteína (100 g), carbohidrato (100 g), fruta (100 g), bebida natural sin azúcar de 8 oz y acompañamiento de bebida caliente. NO UTILIZAR DESECHABLES	Unidad	20
7	Almuerzos que incluyan porción de proteína (200 g), vegetales (150 g), carbohidrato (150 g), bebida natural sin azúcar de 8 oz y porción de postre de 150 g. NO UTILIZAR DESECHABLES	Unidad	40
9	Refrigerios (AM y PM)	Unidad	70

	que incluyan porción de fruta (150 g), bebida natural sin azúcar de 8 oz y porción de mezcla sólida (galleta, barra, panificación artesanal) de 150 g.		
10	Estación de bebidas (café, agua, aromáticas, instacrem, galletas) de manera durante todo el día para 50 personas	Días	1

SEGUNDO COMITÉ TÉCNICO SIRAP AN			
Primer Día del Evento			
Ítem	**Descripción**	**Unidad de Medida**	**Cantidad**
1	Alojamiento para 16 personas en habitaciones compartida de máximo 2 personas en cama semidoble con baño privado, escritorio, aire acondicionado, tv	Noche	1
2	Desayunos que incluyan porción de proteína (100 g), carbohidrato (100 g), fruta (100 g), bebida natural sin azúcar de 8 oz y acompañamiento de bebida caliente. NO UTILIZAR DESECHABLES	Unidad	20
3	Almuerzos que incluyan porción de proteína (200 g), vegetales (150 g), carbohidrato (150 g), bebida natural sin azúcar de 8 oz y porción de postre de 150 g. NO UTILIZAR DESECHABLES.	Unidad	45
4	Refrigerios AM Y PM que incluyan porción de fruta (150 g), bebida natural sin azúcar de 8 oz y porción de mezcla sólida (galleta, barra, panificación artesanal) de 150 g.	Unidad	70

5	Estación de bebidas (café, agua, aromáticas, instacrem, galletas) durante todo el día para 60 personas. NO UTILIZAR DESECHABLES	Días	1
6	Cenas que incluyan porción de proteína (150 g), vegetales (100 g), carbohidrato (100 g), bebida natural sin azúcar de 8 oz. NO UTILIZAR DESECHABLES.	Unidad	16
7	Desayunos que incluyan porción de proteína (100 g), carbohidrato (100 g), fruta (100 g), bebida natural sin azúcar de 8 oz y acompañamiento de bebida caliente. NO UTILIZAR DESECHABLES	Unidad	20
8	Almuerzos que incluyan porción de proteína (200 g), vegetales (150 g), carbohidrato (150 g), bebida natural sin azúcar de 8 oz y porción de postre de 150 g. NO UTILIZAR DESECHABLES.	Unidad	45
10	Refrigerios AM y PM que incluyan porción de fruta (150 g), bebida natural sin azúcar de 8 oz y porción de mezcla sólida (galleta, barra, panificación artesanal) de 150 g.	Unidad	80
11	Estación de bebidas (café, agua, aromáticas, instacrem, galletas) durante todo el día para 60 personas. NO UTILIZAR DESECHABLES	Días	1

ASPECTOS GENERALES A TENER EN CUENTA

1. **La Dirección Territorial Andes Nororientales de Parques Nacionales Naturales de Colombia se reserva el derecho de modificar las cantidades de los servicios y bienes a adquirir, razón por la cual el proceso contractual se adjudicará por la totalidad del presupuesto**

oficial y solo se cancelará los servicios y bienes efectivamente prestados y entregados y validados por el supervisor del contrato.

2. De conformidad con la Ley 1558 de 2012, el proponente deberá presentar con su propuesta la identificación del **HOTEL,** donde se prestará el servicio de hospedaje de los asistentes al taller y audiencia pública, el cual deberá estar inscrito y **tener actualizada su inscripción en el Registro Nacional de Turismo (RNT).**
3. Los ofertantes deberán presentar fotografías, de las habitaciones y las instalaciones. El hotel debe estar ubicado en la ciudad de Bucaramanga, entre los barrios La Universidad, San Alonso, La Aurora, El Álvarez, el Prado, Sotomayor Cabecera.
4. Para el **COMITÉ TÉCNICO SIRAP AN**, los alimentos deberán ser entregados en empaques individuales unitarios. La mesa de café deberá ser puesta donde se desarrolle el evento previa notificación por parte del supervisor, en termos debidamente identificados (agua/café/otro) y con vasos para el autoservicio durante la realización de las actividades .Para la prestación de este servicio, no se podrá usar plásticos de un solo uso, en el marco de la implementación de lo establecido en la Ley 2232 de 2022 "Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso y se dictan otras disposiciones.

5. Los alimentos deben ser entregados en condiciones de higiene y bioseguridad; que las personas que realicen la entrega cuenten con buen estado de salud, utilicen tapabocas, utilicen guantes, utilicen la vestimenta de trabajo de cocina, incluido gorro; así mismo debe entregar los alimentos empacados, sin que presenten, perforaciones, roturas, abolladuras; los alimentos que lo requieran deben contar con fecha de vencimiento y número de lote y los alimentos que lo requieran deben estar rotulados. Para la prestación de este servicio, no se podrá usar plásticos de un solo uso, en el marco de la implementación de lo establecido en la Ley 2232 de 2022 "Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso y se dictan otras disposiciones.
6. Los eventos se realizaran en las instalaciones de la Dirección Territorial Andes Nororientales. Las fechas de los eventos serán programadas de acuerdo a la agenda concertada por la entidad y serán previamente acordados con el proveedor que suministre el servicio objeto del presente estudio previo.
7. **Requerimientos y Cantidades:** El listado de servicios, las cantidades antes mencionadas dependerán de la necesidad de la Dirección Territorial, de acuerdo con los requerimientos que efectúe el supervisor del contrato, en todo caso se hará hasta agotar el presupuesto.
8. **Pedidos y Atención oportuna:** El proponente seleccionado despachará los pedidos en las fechas y horas establecidas para el evento de acuerdo con la solicitud y previo requerimiento del supervisor del contrato o a quien éste autorice. En ningún caso el plazo de entrega de un pedido comprometerá la realización de la actividad para la cual fue requerido.
9. **Elementos no incluidos en el listado:** En caso de que se requiera el suministro de elementos no previstos en el contrato y necesarios para el normal funcionamiento de las actividades previstas por la Entidad, ésta se

reserva la facultad de cotizarlos y solicitar por intermedio del supervisor entrega de estos.

10. El contratista deberá asumir los costos de transporte en que incurra para la prestación del servicio y entrega de insumos.
11. El proponente deberá presentar adicional una propuesta técnica en la que por lo menos se indiquen las siguientes especificidades:

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN
Alojamiento	• **<u>Descripción y capacidad de alojamiento.</u>** Indicar el tipo de Alojamiento que se ofertará: - **<u>ACOMODACIÓN PARA 16 PERSONAS EN HABITACIONES COMPARTIDA MAXIMO 2 PERSONAS POR HABITACION POR EVENTO REALIZADO</u>** • **<u>La ubicación del hotel debe encontrarse entre los barrios La Universidad, San Alonso, La Aurora, El Álvarez, el Prado, Sotomayor Cabecera.</u>** Indicar que las habitaciones deben contar con el servicio de baño privado. Indicar que las habitaciones cuentan con servicio de televisión y aire acondicionado. Indicar que las habitaciones deben ser entregadas sin servicio de mini bar. Indicar que las habitaciones deben contar con agua potable. Contar con elementos individuales de higiene (toalla y jabón para baño como mínimo). Las habitaciones compartidas deben contar con dos camas cama semi doble: 1.40 x 1.90
Alimentación	**Relación de las opciones del menú** para el suministro de desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios requeridos durante el desarrollo del evento y conforme al cronograma establecido
Logística	Disponibilidad para la impresión de documentos, según necesidades puntuales del evento

2. OBLIGACIONES CONTRATISTA

a. Garantizar que el servicio se preste en el sitio donde indique el Supervisor del Contrato, en la ciudad de Bucaramanga Santander, según solicitud del supervisor, la cual se realizará ocho (8) días antes del evento.

b. Garantizar que los alimentos se entreguen en empaques individuales, desechables en la sede del tallere y audiencia pública para el auto servicio. La estación de café permanecer en el salón de reuniones para el autoservicio.
c. Garantizar variedad y calidad en el suministro de desayunos, almuerzos, refrigerios.
d. Garantizar la oportuna y eficaz prestación del objeto contratado, respondiendo por la calidad y cantidad del servicio suministrado y que cumpla con las características requeridas.
e. Suministrar los alimentos en excelente estado de conservación, bajo las debidas condiciones de higiene que requiere la manipulación de alimentos.
f. Reemplazar los elementos que por cualquier motivo sean catalogados como defectuosos, para lo cual el supervisor del contrato comunicará por escrito al contratista la situación presentada y este (el contratista) en un término razonable efectuará la reposición del bien en el lugar indicado por la entidad.
g. Garantizar la calidad de los bienes entregados asegurando que cumplan con las características ofrecidas y de la mejor calidad.
h. Presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN en caso de estar obligado a ello, conforme a las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020 en concordancia con la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020.
i. Responder sin perjuicio de la garantía, por la cantidad y calidad de los elementos adquiridos.
j. Mantener indemne a la entidad por las reclamaciones que se deriven con ocasión a la ejecución contractual.
k. Acatar y cumplir las instrucciones que el Supervisor le imparta en relación con el objeto contractual.
l. Realizar los aportes al Sistema Integral de Seguridad Social en Salud y Pensiones de conformidad con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, Ley 797 de 2003, artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y demás normas que la complementen, sustituyan o modifiquen; en todos los casos si hubiere lugar a ello. El Contratista deberá presentar al Supervisor de la Orden copia del pago correspondiente a los aportes de Salud y Pensión, la cual deberá adjuntarse a la constancia de cumplimiento del contratista para efectuar el pago correspondiente.
m. Constituir las garantías exigidas y mantener su vigencia.
n. Mantener fijos los precios de los productos ofrecidos durante la ejecución del contrato.
o. Cumplir con las demás obligaciones que se deriven de los presentes términos de referencia y de la naturaleza del contrato.

El proponente que represento conoce y acepta el contenido de las Especificaciones Técnicas, estipuladas en el Presente Documento, de sus proformas y anexos, así como el de cada uno de las Adendas expedidas al mismo;

Atentamente

Razón Social……

Nombre……..
Dirección……..
E-mail……
FAX……
FIRMA: