

**FORMATO N°4
FICHA TÉCNICA**

CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LAS JORNADAS DE SOCIALIZACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE DEPORTE, CULTURA Y RECREACIÓN CON LOS RESPONSABLES CON CADA UNA DE LAS ÁREAS DEL DEPARTAMENTO DEL CAQUETÁ EN LA VIGENCIA 2026

De acuerdo con la información de la necesidad con que cuenta el Instituto, en cuanto a las especificaciones técnicas y la cantidad de elementos requeridos, a continuación, se presenta el resumen las necesidades que pretenden ser suplidas mediante la contratación.

ITEM	DETALLE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT.
HOSPEDAJE PARA QUINCE (15) PERSONAS POR DOS DÍAS				
1	HOSPEDAJE EN ACOMODACIÓN MULTIPLE	Servicio de hospedaje X dos noches , en habitaciones dispuestas para acomodación múltiple, las cuales deben contar con baño privado, televisión por cable, Aire acondicionado o Ventilador, Internet y con mesa de estudio disponible.	NOCHE	20
ALIMENTACIÓN PARA TREINTA (30) PERSONAS POR TRES DÍAS				
2	DESAYUNO	Desayunos por dos días para treinta personas, deberá suministrar cualquiera de las siguientes opciones, una diferente por día: OPCIÓN 1: Huevos al gusto (Pericos, Rancheros, revueltos, cocidos), tajada de pan, jugo fruta natural o café en leche 250 ml. OPCIÓN 2: Carne o Hígado en Bistec (con cebolla, tomate, pimentón) y jugo de fruta natural o café en leche 250 ml. OPCIÓN 3: Caldo de huevo con carne desmechada, jugo fruta natural o café en leche 250 ml	UNIDAD	60
3	ALMUERZO	Suministrar el servicio de alimentación consistente en almuerzos durante tres (3) días consecutivos para un total de treinta (30) personas, garantizando la provisión de menús saludables, balanceados y de adecuada calidad nutricional. Cada almuerzo deberá incluir, como mínimo, una porción de proteína, carbohidratos, ensalada, granos y/o sopa, acompañados de bebida, cumpliendo con condiciones óptimas de higiene, manipulación de alimentos y presentación, conforme a la normatividad sanitaria vigente.	UNIDAD	90
4	CENAS	Suministrar el servicio de alimentación consistente en cenas durante dos (2) días consecutivos para un total de quince (15) personas, garantizando la provisión de menús ligeros, saludables y balanceados. Cada cena deberá incluir, como mínimo, una (1) porción de proteína, acompañamiento liviano (tales como vegetales, puré, arroz o pasta en porción moderada), ensalada y bebida, asegurando condiciones óptimas de higiene, adecuada manipulación de alimentos y correcta presentación, conforme a la normatividad sanitaria vigente.	UNIDAD	60
6	REFRIGERIOS	Refrigerios, cualquiera de las siguientes opciones:	UNIDAD	250



		Opción 1. Sándwich de jamón, pollo y queso más jugo natural en vaso de 14OZ		
		Opción 2. Arroz con leche con queso, uvas pasas y galletas en vaso de 14OZ		
		Opción 3. Parfait		
7	ESTACION DE CAFÉ Y AGUA	Garantizar estación de café y dispensador de agua por día	UNIDAD	3
PUBLICIDAD				
8	PENDONES	Pendones de 1 metro de ancho por 2 metros de alto, con publicidad del evento full color, tipo araña, texto y diseño a convenir con el supervisor del contrato.	UNIDAD	6
9	CAMISAS	Camisa manga larga en tela popelina licrada, con diseño tipo zafari con dos bolsillos en la parte frontal con tapas. Dos charreteros en la parte superior de los hombros, cuello tipo militar, con dos logos institucionales bordados. Color y logos a definir con el supervisor.	UNIDAD	42
SEGUROS PERSONALES				
10	POLIZA	COBERTURAS Y VALOR ASEGURADO Muerte Accidental \$30.000.000 Incapacidad Total y Permanente por Accidente - \$30.000.000 Auxilio Funerario por Muerte Accidental - \$6.000.000 Gastos Médicos por Accidente (Por Reembolso) - \$6.000.000 Gastos de Traslado (Por Reembolso) - \$6.000.000	UNIDAD	30

Cordialmente,

Nombre del proponente **EBERLEY MURCIA GEROGÉ**
 Nombre del Representante Legal **EBERLEY MURCIA GEROGÉ**
 C. C. No. 40.762.345 de Florencia Caquetá



(Firma del proponente o de su Representante Legal)