


Página 1 de 7	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0034		
Fecha: 27/06/2012	ACEPTACION DE OFERTA MINIMA CUANTIA	
Versión: 1		

MINISTERIO DE DEFENSA
POLICIA NACIONAL
DEPARTAMENTO CAQUETA
NIT. 800.140.607-2

No GS-2026-

/ COMAN – GRUCO-17.5

Florencia, 28 de abril de 2026

Señor
 JOSE DAVID BARRERA PERDOMO
 C.C N° 1.117.510.137 de Florencia - Caquetá
 Representante Legal: CAMPO DIGITAL
 Direccion: Calle 26 No 8 - 68
 Teléfono: 3153734417
 E-mail: david.barrera@campodigital.co
 Florencia

Asunto: Aceptación Oferta proceso PN DECAQ MIC 016 2026

Con toda atención me permito informarle que la propuesta presentada por usted, el día 21 de abril de 2026, dentro del proceso PN DECAQ MIC 016 2026, cuyo objeto es el **PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE BIENESTAR ORIENTADOS AL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DIRIGIDAS AL PERSONAL BENEFICIADO DE LOS PROGRAMAS DE RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y APOYO PSICOSOCIAL DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ, EN EL MARCO DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LA GUÍA DE ATENCIÓN A LA FAMILIA POLICIAL Y EL SISTEMA DE ATENCIÓN FAMILIAR POLICIAL (SAFAP)**, por el valor de CIENTO SEIS MILLONES CIENTO CINCUENTA Y UN MIL PESOS IVA incluido (\$106.151.000) Moneda Corriente, para pagar los servicios correspondientes a la vigencia fiscal 2026, ha sido aceptada por este Departamento de Policía, así:

ACEPTACION DE OFERTA	20-7-10018-26
CONTRATANTE	POLICÍA NACIONAL- DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ
ORDENADOR DEL GASTO	Coronel CÉSAR YOVANY PINZÓN HIGUERA
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	91.496.327 de Bucaramanga.
CARGO	Comandante Departamento de Policía Caquetá
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Resolución Ministerial 1774 del 16/04/2025.
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución 00011 de fecha 02 de enero del año 2025

CONTRATISTA	Señor JOSE DAVID BARRERA PERDOMO C.C N° 1.117.510.137 de Florencia - Caquetá Representante Legal: CAMPO DIGITAL Direccion: Calle 26 No 8 - 68 Teléfono: 3153734417 E-mail: david.barrera@campodigital.co
SUPERVISOR DEL CONTRATO	<p>El supervisor del contrato será un funcionario designado por el comandante del Departamento de Policía Caquetá – DECAQ, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto, en la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018.</p> <p>El supervisor del contrato realizará seguimiento continuo, así mismo verificará novedades e informará inmediatamente al proveedor y al Jefe Administrativo y financiero de la unidad</p>
FORMA DE PAGO	<p>EL CONTRATANTE se obliga a pagar el valor del presente contrato en PAGOS PARCIALES, de acuerdo al servicio prestado, dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la radicación y asignación del turno para pago respectivo, previa presentación de la factura original acompañada de constancia de recibo a satisfacción de los bienes y/o servicios objeto del contrato suscrita por el supervisor del contrato, y acreditación del contratista de encontrarse al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar cuando corresponda y certificación de seguridad social para régimen simplificado que no tenga empleados, documentos que deben ser tramitados al Grupo de Contratos del Área Administrativa del Departamento de Policía Caquetá, por parte del supervisor del contrato, donde, de conformidad con lo establecido en el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007 Derecho a Turno se le asignará el respectivo turno de pago. En caso que el CONTRATISTA presente los documentos requeridos para el pago a más tardar el día veinticuatro (24) del mes en el cual se venció el plazo de ejecución, o del mes siguiente si el plazo es posterior al día 24, los pagos contra entrega se realizarán dentro de los noventa (90) días calendario siguientes. En todo caso, los pagos están sujetos a la disponibilidad de PAC. PARÁGRAFO PRIMERO: CUENTA PARA PAGOS: Los pagos previstos en esta cláusula se acreditarán a la cuenta que se indica en los considerandos, a favor del CONTRATISTA, o en otro banco o cuenta que éste designe con anterioridad al vencimiento del pago, con sujeción a lo previsto en las disposiciones cambiarias, por medio de aviso escrito con no menos treinta (30) días de anticipación. Todos los pagos efectuados tendrán los descuentos de ley. PARAGRAFO SEGUNDO: El supervisor deberá presentar informes de ejecución del contrato mensualmente si este aplica el Grupo de contratos del Departamento de Policía Caquetá, en su defecto un informe de ejecución si este es en una sola entrega al momento del trámite de pago. PARAGRAFO TERCERO: Los pagos se realizarán de forma mensual para lo cual el supervisor del contrato deberá informar por escrito a la oficina de contratos antes del 28 de cada mes el valor a pagar en el mes siguiente. De acuerdo con la circular externa 016 del 09/03/2021 del ministerio de hacienda y crédito público, publicada en el siguiente link: https://www.minhacienda.gov.co/webcenter/ShowProperty?nodeld=%2FConexionContent%2FWCC_CLUSTER-157563%2F%2FidcPrimaryFile&revision=latestreleased Diligenciar en el asunto o en la sección de la factura Notas, lo siguiente: # \$ luego el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, finalizando con # \$, debidamente separados por punto y coma, según ejemplo: # \$16-01-01-D12; número de contrato; correo supervisor # \$. Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo "Correo", el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de</p>

91

Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente. Nota importante: De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito anteriormente, estos podrán remitir la factura al buzón indicado para tal fin, así: Enviar al buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML), referenciando en el asunto de este correo el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, debidamente separados por punto y coma, según ejemplo adjunto: #S\$16-01-01-D12; número de contrato; correo supervisor #\$.
NOMBRE JOSE DAVID BARRERA PERDOMO
BANCO: BANCOLOMBIA
TIPO DE CUENTA: CORRIENTE
NUMERO DE CUENTA: 84700001642

APROPIACIÓN PRESUPUESTAL

Certificado de Disponibilidad Presupuestal SIIF 3026 del 15/04/2026, recurso 10 expedido por la Jefe de Presupuesto del Departamento de Policía Caquetá.

VALOR

El valor estimado para adelantar el presente proceso de contratación, asciende a la suma de CIENTO SEIS MILLONES CIENTO CINCUENTA Y UN MIL PESOS IVA incluido (\$106.151.000) Moneda Corriente, distribuidos presupuestalmente de la siguiente forma:

ITEM Y/O LOTE	FUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	RECURSO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO, INLCUIDO IVA	VALOR TOTAL ESTIMADO INLCUIDO IVA
1	02-02-02-009-006-09	DECAQ	SERVICIOS DE BIENESTAR SOCIAL	10	1	\$ 106.151.000,00	\$ 106.151.000,00
VALOR TOTAL ESTIMADO							\$ 106.151.000,00

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las contempladas en el anexo No. 4.

GARANTIA ÚNICA Y SANCIONES

Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la publicación de la aceptación de oferta, el Contratista deberá constituir y presentar a favor de la Policía Nacional-Departamento de Policía Caquetá NIT. 800.140.607-2, la Garantía Única que cubra los siguientes riesgos:

- a). **DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO** por el veinte (20%) del valor de la aceptación de la oferta, vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más.
- b). **CALIDAD DE LOS SERVICIOS** por el cincuenta por ciento (50%) del valor de la aceptación de la oferta, vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y un (01) año más.
- c) **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES:** Por el cinco (5%) del valor de la aceptación de la oferta, vigente por un término igual a la ejecución del contrato y tres (3) años más.

SANCIONES: a). MULTAS.- En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas de la presente aceptación de oferta por causas imputables al CONTRATISTA - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1º de la Ley 95 de 1.890 - las partes acuerdan que la POLICÍA, mediante acto administrativo, hará efectivas multas sucesivas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario, que se descontara del saldo que le adeuda a la entidad. Esta sanción se impondrá mediante acto administrativo, en el que se expresará las causas que dieron lugar a ella.

	<p>b). MULTAS: La no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios la póliza de garantía única, de alguna de las obligaciones derivadas de la presente aceptación de oferta por causas imputables al CONTRATISTA - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1.890 - las partes acuerdan que la POLICÍA, mediante acto administrativo, hará efectivas multas sucesivas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto dos por ciento (0.2%) del valor del contrato, la multa se aplicara por cada día de retardo y hasta por diez(10) días calendario, que se descontara del saldo que le adeuda a la entidad. Esta sanción se impondrá mediante acto administrativo, en el que se expresará las causas que dieron lugar a ella.</p> <p>c). PENAL PECUNIARIA. - De conformidad con lo previsto en los artículos 1592 y 1599 del código civil colombiano, en caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones derivadas de la presente aceptación de oferta, EL CONTRATISTA pagará a la POLICÍA, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor de la aceptación de oferta cuando se trate de incumplimiento total de la aceptación de oferta y proporcional al incumplimiento parcial de la aceptación de oferta que no supere el porcentaje señalado. Para efectos de calcular el monto del incumplimiento parcial relativo a la obligación de plazo de ejecución, se empleará la misma fórmula de estimación de valor contemplada en el literal a) del presente artículo. PARÁGRAFO. - APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS: Una vez notificada la resolución por medio de la cual se hace efectiva alguna de las sanciones aquí estipuladas, el CONTRATISTA dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para a su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el CONTRATISTA dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga multas, podrá tomarse del saldo a favor del CONTRATISTA si lo hubiere, o acudir a cobro coactivo.</p> <p>d). MULTA: - Por garantía técnica – por el valor demostrado del daño ocasionado por el incumplimiento por parte del CONTRATISTA - Vigente por un término de (6) meses a partir de la entrega de los elementos - Ampara el riesgo del daño ocasionado por fallas de calidad de los repuestos o fallas en la mano de obra dispuesta para la ejecución del contrato.</p>
PLAZO Y FORMA DE EJECUCIÓN	El plazo para la ejecución del contrato será desde la aprobación de las garantías en el aplicativo SECOP II y hasta el 31 de diciembre de 2026 y/o hasta agotar la partida presupuestal asignada, lo que primero ocurra.
LUGAR DE EJECUCION	Los lugares de prestación de servicio de Hospedaje deben ser en los municipios del Departamento del Caquetá, en instalaciones óptimas para alojar personal, en donde se garantice un entorno tranquilo y apto para el descanso y toma de alimento del personal policial, los cuales deberán estar localizadas en zonas alejadas de lugares de lenocinio, bares, discotecas o demás establecimientos abiertos al público en donde expendan bebidas embriagantes y laboren hasta altas horas de la noche para un óptimo descanso del personal. Previa coordinación con el supervisor del contrato..
MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos.
VIGENCIA	La Vigencia de la presente aceptación de oferta será de cuatro (4) meses adicionales al plazo de ejecución establecido.

De acuerdo a lo anterior, el Jefe del Área Administrativa y Financiera del Departamento de Policía Caquetá encargado, teniendo presente lo establecido en el procedimiento para la mínima cuantía, recomienda al señor Ordenador del Gasto, adjudicar el proceso PN DECAQ

MIC 016 2026, cuyo objeto es la **PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE BIENESTAR ORIENTADOS AL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DIRIGIDAS AL PERSONAL BENEFICIADO DE LOS PROGRAMAS DE RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y APOYO PSICOSOCIAL DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ, EN EL MARCO DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LA GUÍA DE ATENCIÓN A LA FAMILIA POLICIAL Y EL SISTEMA DE ATENCIÓN FAMILIAR POLICIAL (SAFAP)**, se determina que la propuesta presentada por el señor JOSE DAVID BARRERA PERDOMO, identificado con cedula de ciudadanía No 1.117.510.137 de Florencia - Caquetá, representante legal del establecimiento CAMPO DIGITAL, NIT 1117510137-4, Dirección CL 26 N 8 68, teléfono 3153734417, Correo electrónico david.barrera@campodigital.co, sin más datos, CUMPLE con la totalidad de los requisitos, por lo cual se habilita económica y financieramente, en atención a que cumplió técnica, jurídica y económicamente de conformidad con los términos establecidos en la invitación que rigió el proceso, la oferta presentada y lo dispuesto en: la Ley 80 del 93, Ley 1150 del 2007, Ley 1450 del 2011, Ley 1474 de 2011, Decreto 1082 del 2015, la Resolución 00090 del 15 de enero de 2018, por la cual se modifica y se actualiza la Resolución No. 03049 del 30 de julio de 2014 por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional, y el Manual de Mínima Cuantía de Colombia Compra Eficiente.

Atentamente,



Capitan. **JUAN ALBERTO MOSQUERA VÁSQUEZ**
Jefe Administrativo Departamento de Policía Caquetá




Coronel. **CÉSAR YOVANY PINZÓN HIGUERA**
Comandante Departamento de Policía Caquetá



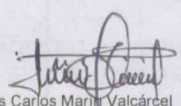
Elaboró:
SI. Daniel Alexander Pardo Cano
Analista de Contratos DECAQ (E)




Revisó:
IJ. Ricardo Trujillo Hernández
Jefe Grupo de Contratos DECAQ



Revisó:
CT. Juan Alberto Mosquera Vásquez
Jefe Administrativo DECAQ



Revisó:
MY. Luis Carlos Martín Valcárcel
Jefe Asuntos Jurídicos DECAQ



Revisó:
TC. Carolina Jaramillo Villamil
Subcomandante DECAQ

Calle 10 A N°11-40 Barrio Juan XXIII
Teléfono 4341860
decaq.ofcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

**ANEXO NO. 1 DE LA ACEPTACIÓN DE OFERTA 20-7-10016-26
VALOR Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

El contratista deberá cumplir con las especificaciones técnicas, asumiendo sus deberes y obligaciones contractuales, de igual forma los respectivos servicios a ofrecer que sean de la mejor calidad.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANT	VALOR UNITARIO ESTIMADO IVA INCLUIDO
1	REFRIGERIO No. 1 PINCHOS DE POLLO DE POLLO DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	11.250,00
2	REFRIGERIO No. 2 SANDWICH DE POLLO DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	11.250,00
3	REFRIGERIO No. 3 EMPANADAS HORNEADAS DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	11.250,00
4	REFRIGERIO No. 4 AREPA RELLENA DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	10.500,00
5	REFRIGERIO No. 4 PAN DE QUESO Y FRUTA DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	11.250,00
6	REFRIGERIO No. 5 PONQUE Y BEBIDA DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	11.250,00
7	DESAYUNO No. 1 TRADICIONAL DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	15.000,00
8	DESAYUNO No. 2 AMERICANO DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	13.500,00
9	DESAYUNO No. 3 SALUDABLE DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	15.000,00
10	ALMUERZO O CENA TIPO 1 SANCOCHO TRADICIONAL DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	26.250,00
11	ALMUERZO O CENA TIPO 2 LOMO DE CERDO EN SALSA DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	26.250,00
12	ALMUERZO O CENA TIPO 3 CARNES EN SALSA AGRIDULCE DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	24.750,00
13	ALMUERZO O CENA TIPO 4 LECHONA TOLIMENSE DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	19.500,00
14	ALMUERZO O CENA TIPO 5 PARRILLADA MIXTA DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	26.250,00
15	AGUA POTABLE EMBOTELLADA DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS. DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	1.500,00
16	AGUA POTABLE EMBOTELLADA DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	3.000,00
17	AGUA POTABLE EN BOLSA DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	7.500,00
18	BEBIDAS ISOTÓNICAS O REHIDRATANTES (EJ. GATORADE, POWERADE U OTRAS EQUIVALENTES) DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	5.250,00
19	GASEOSA INDIVIDUAL MÍNIMA DE 250 ML DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	3.750,00
20	GASEOSA INDIVIDUAL MÍNIMA DE 400 ML DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	4.500,00
21	GASEOSA INDIVIDUAL MÍNIMA DE 500 ML DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	5.250,00
22	GASEOSAS PRESENTACIÓN FAMILIAR DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	10.500,00
23	JUGOS INDUSTRIALIZADOS DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	3.750,00
24	JUGOS NATURALES DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	10.500,00
25	BEBIDAS LÁCTEAS DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	4.500,00
26	BOTELLA DE VINO SIN ALCOHOL DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	15.000,00
27	TORTA PARA EVENTO OPCION A DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	150.000,00
28	TORTA PARA EVENTO OPCION B DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	112.500,00
29	TORTA PARA EVENTO OPCION C DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	300.000,00
30	POSTRE INDIVIDUAL DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	4.500,00
31	COMBO DEPORTIVO NO. 1 HIDRATACIÓN Y FRUTA DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	9.000,00

32	COMBO DEPORTIVO No 2 PARFAIT DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	10.500,00
33	COMIDA RÁPIDA HAMBURGUESA DE CARNE DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	19.500,00
34	COMIDA RÁPIDA PERRO CALIENTE CON QUESO DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	15.000,00
35	COMIDA RÁPIDA PIZZA FAMILIAR DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	60.000,00
36	COMIDA CRÊPES CON POLLO O CARNE DE RES DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	15.000,00
37	Servicios de turismo y recreación 1 ingreso por persona: DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	45.000,00
38	Servicios de turismo y recreación 2 ingreso por persona: DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	45.000,00
39	Servicios de turismo y recreación 3 ingreso por persona: DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	90.000,00
40	Servicios de turismo y recreación 4 ingreso por persona: DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	90.000,00
41	Servicios de turismo y recreación 5 ingreso por persona: DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	30.000,00
42	Servicios de turismo y recreación 6 ingreso por persona: DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	30.000,00
43	Servicios de turismo y recreación 7 ingreso por persona: DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	30.000,00
44	Servicios de turismo y recreación 8 ingreso por persona: DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	30.000,00
45	Servicios de turismo y recreación 9 ingreso por persona: DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	30.000,00
46	Servicios de turismo y recreación 10 ingreso por persona: DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	45.000,00
47	Servicios de turismo y recreación 11 ingreso por persona: DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	45.000,00
48	Servicio de conferencia DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	187.500,00
49	Apoyo lúdico y recreativo DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	450.000,00
50	Servicio de instrucción deportiva DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	90.000,00
51	Ambientación musical 1: DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	525.000,00
52	Ambientación musical 2: DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	562.500,00
53	Ambientación musical 3: DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	450.000,00
54	Adecuación de salón para actividades institucionales 1 DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	975.000,00
55	Adecuación de salón para actividades institucionales 2 DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	750.000,00
56	Ambientación de espacios institucionales 3 DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	600.000,00
57	Ambientación de espacios institucionales 4 DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	300.000,00
58	Arreglos florales institucionales DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	375.000,00
59	anchetas institucionales Detalles DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	202.500,00
60	Placas o trofeos institucionales DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	90.000,00
61	Medallas o distintivos simbólicos DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	60.000,00
62	Certificados o diplomas DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	37.500,00
63	Prestación del servicio de instructor en bienestar físico y manejo del estrés. DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	187.500,00
64	Prestación del servicio de orientación en nutrición y salud física DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	187.500,00
65	Talleres de salud mental y manejo emocional DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	187.500,00
66	Jornadas de salud física y autocuidado DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	412.500,00
67	Taller de fortalecimiento de pareja DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS.	1	450.000,00

68	Prestación de servicios para la organización y ejecución de actividades de recreación, deporte, cultura y turismo, en el marco de la Actividad de Contribución a la Adultez Celebraciones Especiales (Día de la Mujer, Día de la secretaria y Día de la Madre u otras fechas especiales), con el fin de exaltar y reconocer la labor del personal femenino de la institución, mediante actividad artística, suministro de alimentación, detalles conmemorativos, ambientación y logística integral del evento. DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	90.000,00
69	RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO 1 DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	637.500,00
70	RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO 2 DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	75.000,00
71	RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO 3 DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	75.000,00
72	ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS DE APOYO PSICOSOCIAL DE ACUERDO AL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	1	150.000,00

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	
ITEM	DESCRIPCIÓN	
1	1	REFRIGERIO No. 1 – PINCHOS DE POLLO DE POLLO Dos (02) pinchos de pollo, con un peso mínimo total de ciento veinte (120) gramos de proteína, preparados bajo condiciones higiénico-sanitarias aptas para el consumo humano. Porción de papas a la francesa, con un peso mínimo de cien (100) gramos, elaboradas en aceite apto para consumo humano. Bebida incluida, a elección de la Entidad, así: Gaseosa en botella individual de doscientos cincuenta (250) ml, debidamente sellada de fábrica, o Jugo cien por ciento (100 %) natural, servido en vaso desechable con capacidad mínima de diez (10) onzas. El refrigerio deberá ser servido en empaque biodegradable o en loza, según las condiciones logísticas del evento y lo determine la Entidad, garantizando en todo caso condiciones de higiene, salubridad y adecuada presentación del alimento.
	2	REFRIGERIO No. 2 – SANDWICH DE POLLO Un (01) sándwich de pollo con pan tajado o artesanal, con un peso mínimo de 150 gramos. Relleno compuesto por proteína de pollo cocida o asada, vegetales frescos y aderezos permitidos. Bebida incluida: jugo natural 100 % de 10 onzas o bebida industrializada individual mínima de 200 ml. Productos preparados el mismo día del consumo. Empaque individual, higiénico y resistente. Cumplimiento de normas sanitarias vigentes El refrigerio deberá ser servido en empaque biodegradable o en loza, según las condiciones logísticas del evento y lo determine la Entidad, garantizando en todo caso condiciones de higiene, salubridad y adecuada presentación del alimento
	3	REFRIGERIO No. 3 – EMPANADAS HORNEADAS Dos (02) empanadas horneadas, rellenas de carne o pollo, con peso mínimo total de 120 gramos. Bebida: gaseosa individual de 250 ml o jugo natural 100 % de 10 onzas. Producto servido caliente. Empaque individual y manipulación bajo BPM. Preparación del mismo día del consumo. El refrigerio deberá ser servido en empaque biodegradable o en loza, según las condiciones logísticas del evento y lo determine la Entidad, garantizando en todo caso condiciones de higiene, salubridad y adecuada presentación del alimento.
1	4	REFRIGERIO No. 4 – AREPA RELLENA Una (01) arepa rellena con queso, proteína (pollo, carne o mixta), con peso mínimo de 150 gramos. Bebida: bebida láctea o jugo natural 100 % de 10 onzas. Producto servido caliente y en condiciones óptimas de consumo. Empaque individual e higiénico. Cumplimiento de normatividad sanitaria vigente. El refrigerio deberá ser servido en empaque biodegradable o en loza, según las condiciones logísticas del evento y lo determine la Entidad, garantizando en todo caso condiciones de higiene, salubridad y adecuada presentación del alimento
	5	REFRIGERIO No. 4. – PAN DE QUESO Y FRUTA Dos (02) unidades de pan de queso, con peso mínimo total de 100 gramos. Una (01) porción de fruta fresca (entera o picada), empacada individualmente. Bebida: yogur bebible o jugo natural 100 % de 10 onzas. Productos frescos y del día. Empaques biodegradables individuales, higiénicos y sellados.
	6	REFRIGERIO No. 5 – PONQUÉ Y BEBIDA Una (01) porción de ponqué tradicional o marmoleado, con peso mínimo de 90 gramos. Bebida: bebida láctea, jugo natural 100 % de 10 onzas o café, según requerimiento. Producto elaborado en establecimiento autorizado. Empaque biodegradable individual y condiciones sanitarias adecuadas. Fecha de elaboración reciente y producto no vencido.
	7	DESAYUNO No. 1 – TRADICIONAL Bebida caliente a elección: café, chocolate o aromática (mínimo 9 onzas). Proteína: huevos pericos o revueltos, con peso mínimo de 100 gramos. Acompañamiento: arepa asada o pan (mínimo 60 gramos). Porción de fruta fresca, entera o picada. Alimentos preparados el mismo día del consumo. Servicio in sitio o empacado, según coordinación con el supervisor del contrato. Cumplimiento de normas sanitarias y BPM. El desayuno deberá ser servido en empaque biodegradable o en loza, según las condiciones logísticas del evento y lo determine la Entidad, garantizando en todo caso condiciones de higiene, salubridad y adecuada presentación del alimento.

8	<p>DESAYUNO No. 2 – AMERICANO Bebida caliente o fría: café, chocolate o jugo natural 100 % (mínimo 9 onzas). Proteína: huevos fritos o revueltos (mínimo 100 gramos). Acompañamiento proteico: salchicha o tocineta (mínimo 60 gramos). Pan tajado o artesanal con mantequilla o mermelada. Preparación del mismo día del consumo. Presentación higiénica y temperatura adecuada. El desayuno deberá ser servido en empaque biodegradable o en loza, según las condiciones logísticas del evento y lo determine la Entidad, garantizando en todo caso condiciones de higiene, salubridad y adecuada presentación del alimento.</p>
9	<p>DESAYUNO No. 3 – SALUDABLE Bebida: jugo natural 100 % o bebida caliente (mínimo 10 onzas). Proteína: huevo cocido o tortilla de claras (mínimo 100 gramos). Acompañamiento: pan integral o arepa integral (mínimo 60 gramos). Porción de fruta fresca o ensalada de frutas. Productos frescos, de calidad y con manipulación conforme a BPM. Servicio coordinado con el supervisor del contrato. El desayuno deberá ser servido en empaque biodegradable o en loza, según las condiciones logísticas del evento y lo determine la Entidad, garantizando en todo caso condiciones de higiene, salubridad y adecuada presentación del alimento.</p>
10	<p>ALMUERZO O CENA TIPO 1 – SANCOCHO TRADICIONAL Componentes y porciones mínimas: Sancocho tradicional con: Sopa 14 onzas pierna/pernil de pollo (mínimo 200 g de proteína). Arroz blanco cocido: 125 g. Arepa paisa mediana: 1 unidad. Porción de aguacate. Picado de cebolla larga, cilantro y limón. Banano maduro: 1 unidad. Bebida: gaseosa no retornable 500 ml, marca reconocida. Condiciones del servicio: Preparado el mismo día del consumo. Servicio coordinado con el supervisor del contrato. El almuerzo deberá ser servido en empaque biodegradable o en loza, según las condiciones logísticas del evento y lo determine la Entidad, garantizando en todo caso condiciones de higiene, salubridad y adecuada presentación del alimento.</p>
11	<p>ALMUERZO O CENA TIPO 2– LOMO DE CERDO EN SALSA Menú completo con proteína en salsa. Componentes y porciones mínimas: Lomo de cerdo en salsa de champiñones: 300 gr Arroz verde: 80 gr Puré de papa: 125 g. Ensalada mixta (lechuga, queso, maíz y mango): 150 g. Bebida: gaseosa no retornable 500ml, marca reconocida. El almuerzo deberá ser servido en empaque biodegradable o en loza, según las condiciones logísticas del evento y lo determine la Entidad, garantizando en todo caso condiciones de higiene, salubridad y adecuada presentación del alimento.</p>
12	<p>ALMUERZO O CENA TIPO 3 – CARNES EN SALSA AGRIDULCE Componentes y porciones mínimas: Medallón de cerdo o res en salsa agridulce: 300 gr o Pechuga de pollo en salsa agridulce: 300 gr. Ensalada de lechugas con durazno y fresa: 100 gr Crocante de papa: 90 g. Arroz verde: 80 g. Bebida: gaseosa no retornable 500 ml, marca reconocida. El almuerzo deberá ser servido en empaque biodegradable o en loza, según las condiciones logísticas del evento y lo determine la Entidad, garantizando en todo caso condiciones de higiene, salubridad y adecuada presentación del alimento.</p>
13	<p>ALMUERZO O CENA TIPO 4 – LECHONA TOLIMENSE Componentes y porciones mínimas: Lechona tolimense: 500gr libras. Arepa. Insulso y garra. Bebida: gaseosa no retornable 500 ml, marca reconocida. El almuerzo deberá ser servido en empaque biodegradable o en loza, según las condiciones logísticas del evento y lo determine la Entidad, garantizando en todo caso condiciones de higiene, salubridad y adecuada presentación del alimento.</p>
14	<p>ALMUERZO O CENA TIPO 5 – PARRILLADA MIXTA Componentes y porciones mínimas: Parrillada de tres carnes (res, cerdo y pollo): 450 g. Guacamole o ensalada Acompañamiento a elección: papa cocida, maduro, arepa, patacón o papa frita. Bebida: gaseosa no retornable 500 ml, marca reconocida. El almuerzo deberá ser servido en empaque biodegradable o en loza, según las condiciones logísticas del evento y lo determine la Entidad, garantizando en todo caso condiciones de higiene, salubridad y adecuada presentación del alimento.</p>
15	<p>AGUA POTABLE EMBOTELLADA Agua natural o sin gas. Presentación individual mínima de 250 ml. Botella plástica sellada de fábrica. Marca reconocida en el mercado nacional.</p>
16	<p>AGUA POTABLE EMBOTELLADA Agua natural o sin gas. Presentación individual mínima de 600 ml. Botella plástica sellada de fábrica. Marca reconocida en el mercado nacional.</p>
17	<p>AGUA POTABLE EN BOLSA Paca Personal 300ml (22 unidades) Agua de planta tratada, que se caracterice por la calidad en el tratamiento del agua y</p>

	garantía de los mejores empaques.
18	BEBIDAS ISOTÓNICAS O REHIDRATANTES (EJ. GATORADE, POWERADE U OTRAS EQUIVALENTES) Presentación individual mínima de 500 ml. Selladas de fábrica. Sabores variados según disponibilidad del proveedor. Indicadas para jornadas operativas, deportivas o de alta exigencia física.
19	GASEOSA INDIVIDUAL MÍNIMA DE 250 ML Presentación individual mínima de 250 ml, Botella plástica o lata sellada de fábrica. Marcas reconocidas en el mercado. Sabores surtidos.
20	GASEOSA INDIVIDUAL MÍNIMA DE 400 ML Presentación individual mínima de 400 ml, Botella plástica o lata sellada de fábrica. Marcas reconocidas en el mercado. Sabores surtidos.
21	GASEOSA INDIVIDUAL MÍNIMA DE 500 ML Presentación individual mínima de 500 ml, Botella plástica o lata sellada de fábrica. Marcas reconocidas en el mercado. Sabores surtidos.
22	GASEOSAS PRESENTACIÓN FAMILIAR Botella plástica de 3 litros. Selladas de fábrica y con registro sanitario vigente. Marcas reconocidas en el mercado nacional. Sabores variados según disponibilidad. Destinadas para servicio colectivo o mesas compartidas, conforme a la necesidad del evento.
23	JUGOS INDUSTRIALIZADOS Jugos pasteurizados o bebidas a base de fruta. Presentación individual mínima de 200 ml o 250 ml. Empaque Tetra Pak o botella sellada. Registro sanitario vigente.
24	JUGOS NATURALES Elaborados con fruta fresca y agua potable. Sin adición de colorantes artificiales. Servidos en vaso desechable o reutilizable de 10 onzas. Preparados el mismo día del consumo.
25	BEBIDAS LÁCTEAS Yogur bebible, kumis o bebidas lácteas saborizadas. Presentación individual mínima de 200 ml. Empaque sellado de fábrica. Conservación en cadena de frío, cuando aplique.
26	BOTELLA DE VINO SIN ALCOHOL Una botella de vino estándar de 750 mililitros (ml), para servir en 8 copas de 100 ml aproximado. Con sus respectivas copas ya sea en acrílico o de vidrio.
27	TORTA PARA EVENTO Opción A: •Tipo: Torta tradicional, fría o al horno, en sabores tres leches, chocolate, vainilla, envinada o mixta. Porciones: Rendimiento mínimo de cincuenta (50) porciones individuales, garantizando porciones adecuadas para consumo colectivo. Presentación y servicio: Las porciones deberán ser servidas individualmente en empaque biodegradables, con tenedor biodegradable, aptos para consumo humano. Calidad e higiene: Producto elaborado bajo condiciones higiénico-sanitarias conforme a la normatividad vigente, fresco y apto para el consumo humano. Restricciones: Sin decoración suntuaria ni elementos de lujo; sin mensajes personalizados dirigidos a personas naturales.
28	TORTA PARA EVENTO Opción B: •Tipo: Torta tradicional, fría o al horno, en sabores tres leches, chocolate, vainilla, envinada o mixta. Porciones: Rendimiento mínimo de treinta (30) porciones individuales, garantizando porciones adecuadas para consumo colectivo. Presentación y servicio: Las porciones deberán ser servidas individualmente en empaque biodegradable, con tenedor biodegradable, aptos para consumo humano. Calidad e higiene: Producto elaborado bajo condiciones higiénico-sanitarias conforme a la normatividad vigente, fresco y apto para el consumo humano. Restricciones: Sin decoración suntuaria ni elementos de lujo; sin mensajes personalizados dirigidos a personas naturales.
29	TORTA PARA EVENTO Opción C: •Tipo: Torta tradicional, fría o al horno, en sabores tres leches; chocolate, vainilla, envinada o mixta. Porciones: Rendimiento mínimo de Ciento cincuenta (150) porciones individuales, garantizando porciones adecuadas para consumo colectivo. Presentación y servicio: Las porciones deberán ser servidas individualmente en empaque biodegradable, con tenedor biodegradable, aptos para consumo humano. Calidad e higiene: Producto elaborado bajo condiciones higiénico-sanitarias conforme a la normatividad vigente, fresco y apto para el consumo humano. Restricciones: Sin decoración suntuaria ni elementos de lujo; sin mensajes personalizados dirigidos a personas naturales.
30	POSTRE INDIVIDUAL Cantidad: Un (01) postre individual por persona. • Presentación: Servido en contenedor biodegradable, con tapa, apto para consumo humano. • Composición mínima: • Una parte cremosa. • Una base sólida o crujiente (galleta, hojaldre u otro elemento similar).

	<ul style="list-style-type: none"> • Un elemento de contraste, consistente en fruta o salsa. • Porción: Tamaño adecuado para consumo individual. • Higiene y calidad: Elaborado bajo condiciones higiénico- sanitarias conforme a la normatividad vigente, fresco y apto para el consumo humano.
31	<p>COMBO DEPORTIVO NO. 1 – HIDRATACIÓN Y FRUTA Una (01) bebida isotónica o rehidratante, con capacidad mínima de quinientos mililitros (500 ml), en envase individual, sellado de fábrica.</p> <p>Podrá ser de marcas reconocidas en el mercado o equivalente, conforme a lo aprobado por la Entidad.</p> <p>Una (01) fruta fresca entera, apta para consumo humano, que podrá ser banana, manzana, naranja o equivalente.</p> <p>Los productos deberán encontrarse en buen estado de conservación y cumplir condiciones higiénico-sanitarias.</p>
32	<p>COMBO DEPORTIVO No. 2 – PARFAIT Capacidad Común: 12 oz.</p> <p>Material: Tereftalato de polietileno (PET), plástico cristalino, duradero y a prueba de fugas.</p> <p>Componentes: Incluyen la taza principal, una bandeja o inserto para granola/frutas (usualmente de 2-4 oz) y una tapa.</p> <p>Diseño: Transparente para resaltar las capas del postre, apilable y a menudo apto para congelador.</p> <p>Los productos deberán encontrarse en buen estado de conservación y cumplir condiciones higiénico-sanitarias.</p>
33	<p>COMIDA RÁPIDA– HAMBURGUESA DE CARNE Hamburguesa elaborada con carne de res cien por ciento (100 %) natural, con un peso mínimo de ciento veinte (120) gramos de proteína, debidamente cocida. Pan tipo hamburguesa, fresco y apto para consumo humano. Queso tipo tajado, incluido como parte de la preparación. Vegetales frescos, consistentes en lechuga y tomate.</p> <p>Porción de papas a la francesa, con un peso mínimo de cien (100) gramos, preparadas en aceite apto para consumo humano.</p> <p>Bebida, a elección de la Entidad: O Gaseosa individual de doscientos cincuenta (250) ml, sellada de fábrica, o Jugo cien por ciento (100 %) natural, servido en vaso biodegradable con capacidad mínima de diez (10) onzas.</p> <p>Presentación y servicio: Servido en empaque desechable, apto para consumo humano, garantizando condiciones de higiene y adecuada manipulación de alimentos.</p>
34	<p>COMIDA RÁPIDA – PERRO CALIENTE CON QUESO Salchicha tipo estándar o premium de marca reconocida en el mercado, apta para consumo humano, con un peso mínimo de cien (100) gramos, debidamente preparada. Pan tipo perro caliente, fresco y apto para consumo humano. Queso tipo tajado o fundido, incluido como parte de la preparación.</p> <p>Salsas básicas (mostaza, ketchup y mayonesa), suministradas en sobres individuales o mediante dispensadores higiénicos.</p> <p>Acompañamiento, consistente en papa chips o papas a la francesa, con un peso mínimo de ochenta (100) gramos.</p> <p>Presentación y servicio: Servido en empaque biodegradable, apto para consumo humano, garantizando condiciones de higiene y adecuada manipulación de alimentos.</p>
35	<p>COMIDA RÁPIDA – PIZZA FAMILIAR Tamaño: Pizza familiar, con diámetro mínimo de treinta y cinco (35) centímetros. Masa: Masa fresca, elaborada el mismo día de la preparación, con cocción uniforme.</p> <p>Ingredientes base: Salsa de tomate natural Queso mozzarella de buena calidad, con un peso mínimo de trescientos (300) gramos. Proteína (a elección de la Entidad): Pollo, carne, jamón, pepperoni o combinación, con peso mínimo de doscientos (200) gramos.</p> <p>Porciones: Dividida en ocho (08) porciones iguales, aptas para consumo individual.</p> <p>Presentación y servicio: Entregada en caja de cartón apta para alimentos, debidamente cerrada y en buen estado, garantizando condiciones de higiene y manipulación segura.</p>
36	<p>COMIDA – CRÊPES CON POLLO O CARNE DE RES Relleno: Pollo o carne de res, cocida y desmenuzada o en trozos pequeños, con peso suficiente para una porción individual. Crêpes: 250gr Masa fina, elaborada el mismo día de la preparación, cocida uniformemente. Salsa: Salsa básica, apta para acompañar el relleno.</p> <p>Presentación y servicio: Servido en recipiente biodegradable apto para alimentos, con tapa que garantice higiene y conservación.</p> <p>Higiene y calidad: Preparado bajo condiciones higiénico-sanitarias conforme a la normatividad vigente, apto para consumo humano.</p> <p>Opcional: Se podrá incluir guarnición ligera (verduras o acompañamiento simple), según requerimiento de la Entidad.</p>
37	<p>Servicios de turismo y recreación 1 – ingreso por persona: Prestación de servicios de turismo recreativo y ecológico mediante ingreso por persona al Agua Dulce Ecoparque, municipio de Morelia – Caquetá, dirigido al personal beneficiario del Programa de Bienestar Social, orientado al esparcimiento, la integración institucional y la promoción del bienestar físico y mental, conforme a la programación definida por la Entidad, en el marco de una actividad tipo "día de sol", sin pernoctación y bajo criterios de austeridad y racionalidad del gasto público.</p>
38	<p>Servicios de turismo y recreación 2 – ingreso por persona: Prestación de servicios de turismo recreativo y ecológico mediante ingreso por persona al Ecoparque el Edén Dorado Belen de los Andaquíes – Caquetá, dirigido al personal beneficiario del Programa de Bienestar Social, orientado al esparcimiento, la integración institucional y la promoción del bienestar físico y mental, conforme a la programación definida por la Entidad, en el marco de una actividad tipo "día de sol", sin pernoctación y bajo criterios de austeridad y racionalidad del gasto público.</p>
39	<p>Servicios de turismo y recreación 3 – ingreso por persona: Prestación de servicios de turismo recreativo y ecológico mediante ingreso por persona al Cabañas Estadero Bello Horizonte Florencia – Caquetá, dirigido al personal beneficiario del Programa de Bienestar Social, orientado al esparcimiento, la integración institucional y la promoción del bienestar físico y mental, conforme a la programación definida por la Entidad, en el marco de una actividad de integración con pernoctación, desarrollada bajo criterios de austeridad y</p>

	racionalidad del gasto público.
40	Servicios de turismo y recreación 4 – ingreso por persona: Prestación de servicios de turismo recreativo y ecológico mediante ingreso por persona al Hotel campestre Resguardos de paz Belen de los Andaquíes – Caquetá , dirigido al personal beneficiario del Programa de Bienestar Social, orientado al esparcimiento, la integración institucional y la promoción del bienestar físico y mental, conforme a la programación definida por la Entidad. En el marco de una actividad de integración con pernoctación, desarrollada bajo criterios de austeridad y racionalidad del gasto público.
41	Servicios de turismo y recreación 5 – ingreso por persona: Prestación de servicios de turismo recreativo y ecológico mediante ingreso por persona al Centro Recreacional Y Vacacional La Manigua Florencia – Caquetá , dirigido al personal beneficiario del Programa de Bienestar Social, orientado al esparcimiento, la integración institucional y la promoción del bienestar físico y mental, conforme a la programación definida por la Entidad. en el marco de una actividad tipo "día de sol", sin pernoctación y bajo criterios de austeridad y racionalidad del gasto público.
42	Servicios de turismo y recreación 6 – ingreso por persona: Prestación de servicios de turismo recreativo y ecológico mediante ingreso por persona al Centro Recreacional Y Vacacional Jurazic park Florencia – Caquetá , dirigido al personal beneficiario del Programa de Bienestar Social, orientado al esparcimiento, la integración institucional y la promoción del bienestar físico y mental, conforme a la programación definida por la Entidad. en el marco de una actividad tipo "día de sol", sin pernoctación y bajo criterios de austeridad y racionalidad del gasto público.
43	Servicios de turismo y recreación 7 – ingreso por persona: Prestación de servicios de turismo recreativo y ecológico mediante ingreso por persona al Centro Recreacional Y Vacacional Yurupary Florencia – Caquetá , dirigido al personal beneficiario del Programa de Bienestar Social, orientado al esparcimiento, la integración institucional y la promoción del bienestar físico y mental, conforme a la programación definida por la Entidad. en el marco de una actividad tipo "día de sol", sin pernoctación y bajo criterios de austeridad y racionalidad del gasto público.
44	Servicios de turismo y recreación 8 – ingreso por persona: Prestación de servicios de turismo recreativo y ecológico mediante ingreso por persona al Centro Recreacional Y Vacacional La Calera Amazónica Florencia – Caquetá , dirigido al personal beneficiario del Programa de Bienestar Social, orientado al esparcimiento, la integración institucional y la promoción del bienestar físico y mental, conforme a la programación definida por la Entidad. en el marco de una actividad tipo "día de sol", sin pernoctación y bajo criterios de austeridad y racionalidad del gasto público.
45	Servicios de turismo y recreación 9 – ingreso por persona: Prestación de servicios de turismo recreativo y ecológico mediante ingreso por persona al Centro Recreacional Y Vacacional Los paisas Florencia – Caquetá , dirigido al personal beneficiario del Programa de Bienestar Social, orientado al esparcimiento, la integración institucional y la promoción del bienestar físico y mental, conforme a la programación definida por la Entidad. en el marco de una actividad tipo "día de sol", sin pernoctación y bajo criterios de austeridad y racionalidad del gasto público.
46	Servicios de turismo y recreación 10 – ingreso por persona: Prestación de servicios de recreación y esparcimiento institucional mediante la utilización de centro vacacional u opcional tipo finca , previamente definido o autorizado por la Entidad, dirigido al personal beneficiario del Programa de Bienestar Social, orientado a la integración, convivencia y promoción del bienestar físico y mental, en el marco de una actividad tipo "día de sol", sin pernoctación y bajo criterios de austeridad y racionalidad del gasto público.
47	Servicios de turismo y recreación 11 – ingreso por persona: Prestación de servicios de recreación institucional mediante actividad cinematográfica por persona en Cinemark – Gran Plaza Florencia, dirigida al personal beneficiario del Programa de Bienestar Social, que incluye ingreso individual a la función y refrigerio básico consistente en crispetas y bebida, o perro caliente y bebida, conforme a la programación definida por la Entidad y bajo criterios de austeridad y racionalidad del gasto público.
48	Servicio de conferencia Prestación del servicio de conferencista para el desarrollo de charla o conferencia dirigida al personal, orientada al fortalecimiento del bienestar integral, la convivencia, la motivación, la prevención de riesgos psicosociales y el crecimiento personal y laboral, con duración de Una (1) hora.
49	Apoyo lúdico y recreativo Prestación del servicio de animadores para el desarrollo y dinamización de actividades recreativas y de integración en eventos de Bienestar Social, orientadas al fortalecimiento del trabajo en equipo, la convivencia y el bienestar integral del personal, con duración determinada en dos (02) horas y bajo criterios de austeridad y racionalidad del gasto público.
50	Servicio de instrucción deportiva Prestación del servicio de instructor deportivo para la orientación y acompañamiento de actividades físicas, recreativas y deportivas dirigidas al personal en el marco del Programa de Bienestar Social, orientadas a la promoción de hábitos de vida saludable, la prevención del sedentarismo y el fortalecimiento del bienestar físico y mental, con duración determinada en Una (1) hora.
51	Ambientación musical 1: Prestación del servicio de acompañamiento musical mediante agrupación musical tradicional (mariachis), por una (1) hora, durante el desarrollo del evento de Bienestar Social, con repertorio acorde a la naturaleza de la actividad, de carácter sobrio, temporal y no suntuario, sin que constituya espectáculo artístico principal ni serenatas personalizadas.
52	Ambientación musical 2: Prestación del servicio de acompañamiento musical mediante agrupación musical (orquesta), por una (01) hora, durante el desarrollo del evento de Bienestar Social, con repertorio acorde a la naturaleza de la actividad, de carácter sobrio, temporal y no suntuario, sin que constituya espectáculo artístico principal.
53	Ambientación musical 3: Prestación del servicio de acompañamiento musical instrumental mediante músico intérprete (saxofonista), por una (01) hora durante el desarrollo del evento de Bienestar Social, con repertorio acorde a la naturaleza de la actividad, de carácter sobrio, temporal y no suntuario, sin que constituya espectáculo artístico principal.
54	Adecuación de salón para actividades institucionales 1 Prestación del servicio de alquiler y adecuación de salón para el desarrollo de actividades del Programa de Bienestar Social, dirigido al personal institucional, garantizando condiciones adecuadas de comodidad, organización y seguridad para la ejecución de jornadas pedagógicas, formativas y de integración. El servicio deberá incluir como mínimo: Espacio físico adecuado para la actividad. Suministro e instalación de mesas y sillas suficientes, conforme al número de asistentes. Mantelería. Centros de mesa y ambientación institucional básica acorde con la actividad. Acondicionamiento del lugar antes y después de la jornada.

	<p>La ambientación deberá corresponder a la naturaleza institucional del evento, previamente concertada con el supervisor del contrato, y ejecutarse bajo criterios de austeridad, proporcionalidad y racionalidad del gasto público.</p> <p>La actividad se desarrollará con un mínimo de cincuenta (50) participantes. El valor del servicio deberá ser cotizado por grupos de personas.</p>
55	<p>Adecuación de salón para actividades institucionales 2</p> <p>Prestación del servicio de alquiler y adecuación de salón para el desarrollo de actividades del Programa de Bienestar Social, dirigido al personal institucional, garantizando condiciones adecuadas de comodidad, organización y seguridad para la ejecución de jornadas pedagógicas, formativas y de integración.</p> <p>El servicio deberá incluir como mínimo: Espacio físico adecuado para la actividad. Suministro e instalación de mesas y sillas suficientes, conforme al número de asistentes. Mantelería. Centros de mesa y ambientación institucional básica acorde con la actividad. Acondicionamiento del lugar antes y después de la jornada.</p> <p>La ambientación deberá corresponder a la naturaleza institucional del evento, previamente concertada con el supervisor del contrato, y ejecutarse bajo criterios de austeridad, proporcionalidad y racionalidad del gasto público.</p> <p>La actividad se desarrollará con un mínimo de veinte (20) participantes. El valor del servicio deberá ser cotizado por grupos de personas.</p>
56	<p>Ambientación de espacios institucionales 3</p> <p>Prestación del servicio de adecuación y ambientación de espacios públicos dispuestos por el Comando de Departamento, para la realización de actividades del Programa de Bienestar Social, garantizando condiciones óptimas para el desarrollo de jornadas pedagógicas, formativas y de integración del personal.</p> <p>El servicio deberá ejecutarse utilizando los elementos previamente contratados para la adecuación del salón, e incluirá como mínimo: Organización del mobiliario institucional (mesas y sillas). Instalación de mantelería. Disposición de centros de mesa.</p> <p>Ambientación institucional básica acorde con la naturaleza de la actividad. Acondicionamiento del espacio antes y después de la jornada.</p> <p>La actividad se desarrollará con un mínimo de cincuenta (50) participantes. El valor del servicio deberá ser cotizado por grupo de personas, de acuerdo con el número de asistentes efectivamente atendidos.</p> <p>La ambientación deberá corresponder al carácter institucional del evento, sin fines suntuarios ni ornamentales, y se ejecutará bajo criterios de austeridad, proporcionalidad y racionalidad del gasto público, conforme a las directrices impartidas por el supervisor del contrato.</p>
57	<p>Ambientación de espacios institucionales 4</p> <p>Prestación del servicio de adecuación y ambientación de espacios públicos dispuestos por el Comando de Departamento, para la realización de actividades del Programa de Bienestar Social, garantizando condiciones óptimas para el desarrollo de jornadas pedagógicas, formativas y de integración del personal.</p> <p>El servicio deberá ejecutarse utilizando los elementos previamente contratados para la adecuación del salón, e incluirá como mínimo: Organización del mobiliario institucional (mesas y sillas). Instalación de mantelería. Disposición de centros de mesa.</p> <p>Ambientación institucional básica acorde con la naturaleza de la actividad. Acondicionamiento del espacio antes y después de la jornada.</p> <p>La actividad se desarrollará con un mínimo de veinte (20) participantes. El valor del servicio deberá ser cotizado por grupo de personas, de acuerdo con el número de asistentes efectivamente atendidos.</p> <p>La ambientación deberá corresponder al carácter institucional del evento, sin fines suntuarios ni ornamentales, y se ejecutará bajo criterios de austeridad, proporcionalidad y racionalidad del gasto público, conforme a las directrices impartidas por el supervisor del contrato.</p>
58	<p>Arreglos florales institucionales: Suministro e instalación de arreglos florales de carácter institucional, destinados exclusivamente a la ambientación temporal del lugar del evento; acordes con la naturaleza de la actividad y el espacio previamente definido por la Entidad, bajo criterios de austeridad, proporcionalidad y racionalidad del gasto público.</p> <p>Tamaño: pequeño o mediano (centro de mesa o punto focal discreto). Flores: comunes y locales (rosas sencillas, claveles, margaritas, lirios simples). Colores: sobrios e institucionales (blanco, verde, tonos suaves). Base: sencilla (vidrio, cerámica básica, canasta simple). Duración: temporal (solo para el evento). Uso: ambientación general, no entrega personal.</p>
59	<p>anchetas institucionales – Detalles</p> <p>Suministro de anchetas o kits institucionales, destinadas a reconocer la participación, integración o esfuerzo de los miembros de la Entidad en actividades de bienestar social, integración o eventos especiales.</p> <p>Contenido: Productos de consumo básico, no lujosos, como: Café, té, galletas, chocolates o productos similares. Bebidas no alcohólicas (jugos o bebidas lácteas). Elementos institucionales simbólicos (bolígrafo, libreta, llavero, etc.). Presentación: Caja o canasta sencilla, decorada de manera sobria, sin elementos suntuarios ni costosos. Cantidad: Según programación y participantes de la actividad, previamente definida por la Entidad o supervisor. Función: Reconocer la participación o contribución institucional, con carácter simbólico y conmemorativo, sin generar beneficio económico o personal. Aprobación: Contenido, diseño y entrega coordinados con la Entidad o supervisor del contrato.</p>
60	<p>Placas o trofeos institucionales destinadas a reconocer la participación, integración o esfuerzo de los miembros de la Entidad en actividades de bienestar social, integración o eventos especiales.</p> <p>Materiales: acrílico, madera, aluminio, metal económico.</p>

	<p>Tamaño pequeño o mediano, con grabado institucional (logo, nombre de la actividad). Características: sobrias, duraderas, sin lujo ni adornos costosos.</p>
61	<p>Medallas o distintivos simbólicos destinadas a reconocer la participación, integración o esfuerzo de los miembros de la Entidad en actividades de bienestar social, integración o eventos especiales. Materiales: metal económico, acrílico o plástico resistente. Grabado o impresión institucional. Entregadas como símbolo de participación o integración.</p>
62	<p>Certificados o diplomas destinadas a reconocer la participación, integración o esfuerzo de los miembros de la Entidad en actividades de bienestar social, integración o eventos especiales. Papel o cartulina de buena calidad. Con firma y sello institucional. Mensaje genérico de reconocimiento o participación.</p>
63	<p>Prestación del servicio de instructor en bienestar físico y manejo del estrés. Profesional o instructor certificado en actividad física, recreación, deporte, fisioterapia, psicología o áreas afines. Experiencia mínima de seis (6) meses en dirección de actividades grupales de bienestar, pausas activas, yoga, relajación o manejo del estrés. Duración mínima: una (01) hora.</p>
64	<p>Prestación del servicio de orientación en nutrición y salud física Profesional en nutrición y dietética, enfermería, fisioterapia o áreas afines con formación en promoción y prevención en salud. Experiencia mínima de seis (6) meses en educación en hábitos saludables o bienestar laboral. Desarrollo de charla educativa grupal sobre alimentación saludable, hidratación, descanso y cuidado corporal. Actividad de carácter preventivo y pedagógico, no clínica. Duración mínima: una (01) hora.</p>
65	<p>Talleres de salud mental y manejo emocional Profesional en psicología, trabajo social o áreas afines Experiencia mínima de seis (6) meses en capacitación o intervención psicosocial grupal Desarrollo de actividad pedagógica grupal, no clínica Presentación de plan de trabajo Registro de asistencia Informe final con evidencias Duración mínima: una (01) hora</p>
66	<p>Jornadas de salud física y autocuidado Profesional o instructor certificado en actividad física, deporte, recreación, fisioterapia o áreas afines Experiencia mínima de seis (6) meses en actividades grupales preventivas Actividad pedagógica preventiva, no entrenamiento competitivo Adaptación de ejercicios a población adulta Presentación de plan de trabajo Registro de asistencia Informe final con evidencias Duración mínima: una (01) hora</p>
67	<p>Taller de fortalecimiento de pareja Profesional en psicología, trabajo social o áreas afines Experiencia mínima de seis (6) meses en orientación familiar o psicosocial grupal Actividad pedagógica grupal, no clínica Metodología participativa Registro de asistencia Informe final con evidencias Duración mínima: dos (02) horas</p>
68	<p>Prestación de servicios para la organización y ejecución de actividades de recreación, deporte, cultura y turismo, en el marco de la Actividad de Contribución a la Adulthood – Celebraciones Especiales (Día de la Mujer, Día de la secretaria y Día de la Madre u otras fechas especiales), con el fin de exaltar y reconocer la labor del personal femenino de la institución, mediante actividad artística, suministro de alimentación, detalles conmemorativos, ambientación y logística integral del evento. Unidad de medida: Persona Cantidad mínima: 50 personas Objeto: Reconocer la labor de las mujeres policías y funcionarias. Actividad artística: Serenata y/o humorista (mariachi o parranda vallenata), integrado por mínimo seis (6) personas, con duración mínima de una (1) hora.</p> <p>Opciones de refrigerio (una opción por persona):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una (1) hamburguesa de 200 gramos, una (1) porción de fruta picada de 200 gramos, una (1) bebida de 350 ml, una (1) ensalada de frutas de 8 onzas y una (1) chocolatina de marca reconocida, empacados en caja de cartón con globo decorativo. • Un (1) sándwich en pan francés de 21 cm, sabores variados (pechuga de pavo, cerdo BBQ, jamón y queso, salami, hawaiano u otros similares), acompañado de una (1) bebida de 350 ml, empacado en caja de cartón con globo decorativo. • Un (1) sándwich en pan de orégano o parmesano de 15 cm, sabores variados (res, carne BBQ, pollo, pavo, jamón u otros similares), acompañado de una (1) bebida de 350 ml, empacado en caja de cartón con globo decorativo. <p>Opciones de desayuno (una opción por persona):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un (1) crepe de pollo y champiñón, acompañado de una (1) bebida de 350 ml. • Un (1) crepe ranchero relleno de salchicha, acompañado de pan tipo baguette y una (1) bebida de 350 ml. <p>Detalle conmemorativo: Caja tipo lonchera decorada que incluya: Un (1) postre o porción de torta. Una (1) chocolatina de avellana de 50 gramos. Una (1) ensalada o cesta de frutas. Una (1) rosa roja envuelta en papel celofán con cinta alusiva a la ocasión o tarjeta personalizada.</p> <p>Ambientación y logística: Incluye cuadro decorado para selfie, mesa principal, mantelería, decoración acorde al evento, lencería (empaques,</p>

	<p>cubiertos y vasos) o desechables si se requiere. Lugar: Salón de eventos o restaurante seleccionado por el supervisor del contrato dentro de las opciones ofrecidas por el contratista. Entrega: En el lugar indicado por el supervisor del contrato. Bioseguridad: Cumplimiento de los protocolos sanitarios vigentes para manipulación y entrega de alimentos. Forma de pago: Valor unitario por persona atendida.</p>
69	<p>RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO 1 Actividad de Contribución a la Adulthood y a la Familia – Visitas a lugares de interés cultural, parques y turismo. La Entidad requiere la prestación de servicios para la organización y ejecución de actividades de recreación, deporte, cultura y turismo, orientadas al fortalecimiento del trabajo en equipo y la integración institucional, mediante visitas a lugares de interés cultural y recreativo. Los destinos podrán incluir visita al Zoológico de Cali, Parque Jaime Duque, Parque del Café, PANACA o la Represa de Prado, conforme a la programación institucional. El plazo de ejecución será de dos (2) días, teniendo en cuenta el desplazamiento terrestre, el desarrollo de la jornada recreativa y el retorno del personal, previa coordinación con el supervisor del contrato. El servicio deberá incluir: Transporte terrestre para mínimo treinta (30) personas, en vehículo modelo moderno y en óptimas condiciones técnico-mecánicas, cumpliendo la normatividad vigente para transporte turístico terrestre. Pasaporte de ingreso por persona (VIP, Diamante, Express o la categoría superior disponible) al destino seleccionado. Refrigerio (una opción por persona) y almuerzo (una opción por persona), conforme a las especificaciones técnicas establecidas. Entrega de bebidas frías. Cumplimiento de los protocolos de bioseguridad vigentes para manipulación y entrega de alimentos. El contratista deberá entregar los refrigerios y almuerzos en el lugar de la actividad y en las cantidades requeridas, garantizando la adecuada conservación de los alimentos. La actividad se desarrollará con un mínimo de treinta (30) personas y el valor deberá cotizarse por persona. En caso de que el número de asistentes supere el mínimo establecido, se reconocerá el valor adicional correspondiente al número de personas adicionales multiplicado por el costo unitario ofertado.</p>
70	<p>RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO 2 Actividad de Contribución a la Niñez – Celebración Día de la Niñez La Entidad requiere la prestación de servicios para la organización y ejecución de la Actividad de Contribución a la Niñez (Día de la Niñez), dirigida a los hijos del personal de la institución, con el propósito de desarrollar acciones lúdico-formativas que contribuyan al adecuado desarrollo físico, cognitivo, social y emocional de los niños, facilitando procesos de adaptación, fortalecimiento de la autoestima y refuerzo de valores, así como la prevención de factores de riesgo psicosocial. La actividad comprenderá una jornada de entretenimiento con una duración mínima de cinco (5) horas, incluyendo animadores para el desarrollo de actividades recreativas y lúdicas, decoración alusiva a la celebración, servicio de alimentación y elementos de apoyo logístico que garanticen el bienestar y la calidad de vida de los asistentes. El evento deberá realizarse en un parque de diversiones, parque acuático, parque temático, ecológico, centro interactivo, zoológico y/o atracciones mecánicas o electrónicas ubicadas en la ciudad de Ibagué, con desarrollo en dos jornadas y capacidad mínima para ciento cincuenta (150) personas, en donde los niños puedan desarrollar sus capacidades motrices y psicomotrices mediante la interacción con los juegos y actividades programadas. El servicio deberá incluir refrigerio (una opción por persona) entre las siguientes alternativas: • Cajita sorpresa: menú infantil compuesto por nuggets de pollo (120 gr), porción de papa a la francesa (50 gr), bebida de 250 ml, una (1) porción de fruta, un (1) jugo en caja de 300 ml de marca reconocida y regalo sorpresa. • Cajita feliz: menú infantil compuesto por hamburguesa (120 gr), porción de papa a la francesa (50 gr), bebida de 250 ml, un (1) helado cremoso, un (1) jugo en caja de 300 ml de marca reconocida y regalo sorpresa. • Una (1) porción de pizza (hawaiana, pollo con champiñones o mixta), un (1) jugo en envase tetrapak de 200 ml en sabores variados, una (1) calabaza sorpresa con dulces y un (1) helado. Se requiere que cada alimento esté debidamente empacado y aislado dentro de la caja, garantizando condiciones adecuadas de higiene y prevención de contaminación. El contratista deberá entregar los alimentos en el lugar informado por el supervisor del contrato, y el personal de Bienestar Social efectuará la distribución durante el desarrollo de la actividad. La actividad se desarrollará con un mínimo de ciento cincuenta (150) personas y el valor deberá cotizarse por persona. En caso de que el número de asistentes supere el mínimo establecido, se reconocerá el valor adicional correspondiente al número de personas adicionales multiplicado por el costo unitario ofertado.</p>
71	<p>RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO 3 Actividad de Contribución a la Niñez – Celebraciones Especiales Actividad de Contribución a la Niñez (Día Dulce – Halloween) La Entidad requiere la prestación de servicios para la organización y ejecución de la actividad lúdico-recreativa denominada Día Dulce de los Niños (Halloween), dirigida a los hijos del personal de la institución, con el propósito de fortalecer la autoestima, la identidad personal, la integración y el bienestar emocional de los niños. La actividad deberá realizarse en el lugar ofrecido por el contratista y previamente aprobado por el supervisor del contrato. La fecha y hora de inicio serán informadas con anticipación por el supervisor designado. La jornada tendrá una duración mínima de cinco (5) horas e incluirá decoración temática alusiva a Halloween, servicio de animación, show artístico, premiación, logística general y refrigerio. El programa recreativo deberá contar con capacidad mínima para ciento cincuenta (150) personas e incluir: Presentación artística de payasos o show de magia. Grupo de animadores compuesto por mínimo dos (2) personas, quienes desarrollarán actividades lúdicas recreativas desde el inicio hasta la finalización del evento. Evento musical. Servicio de sonido que incluya micrófonos, parlantes, computador y demás elementos necesarios con capacidad suficiente para el adecuado desarrollo de la actividad. Decoración temática del lugar acorde a la celebración. Dos (2) muñecos de personajes infantiles o de acción acordes a la celebración, quienes deberán interactuar con los niños mediante actividades recreativas. Un (1) inflable con capacidad para veinte (20) niños, con su respectivo operador, quien deberá contar con las condiciones de seguridad y pólizas necesarias para la prestación del servicio. Refrigerio (una opción por persona): • Cajita sorpresa: menú infantil compuesto por nuggets de pollo (120 gr), porción de papa a la francesa (50 gr), bebida de 250 ml, una (1) porción de fruta, un (1) jugo en caja de 300 ml de marca reconocida y regalo sorpresa. • Cajita feliz: menú infantil compuesto por hamburguesa (120 gr), porción de papa a la francesa (50 gr), bebida de 250 ml,</p>

	<p>un (1) helado cremoso, un (1) jugo en caja de 300 ml de marca reconocida y regalo sorpresa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una (1) porción de pizza (hawaiana, pollo con champiñones o mixta), un (1) jugo en envase tetrapak de 200 ml en sabores variados, una (1) calabaza sorpresa con dulces y un (1) helado. <p>Cada alimento deberá estar debidamente empacado y aislado dentro de la caja, garantizando condiciones adecuadas de higiene y prevención de contaminación. El contratista entregará los alimentos en el lugar informado por el supervisor del contrato, y el personal de Bienestar Social efectuará la distribución durante el desarrollo de la actividad.</p> <p>La actividad se llevará a cabo con un mínimo de ciento cincuenta (150) personas y el valor deberá cotizarse por persona. En caso de que el número de asistentes supere el mínimo establecido, el contratista facturará el valor adicional correspondiente al número de personas adicionales multiplicado por el costo unitario ofertado.</p>
72	<p>ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS DE APOYO PSICOSOCIAL ACTIVIDAD DE CONTRIBUCIÓN A LA ADULTEZ – MATRIMONIOS COLECTIVOS</p> <p>La Institución ha realizado esfuerzos continuos en favor de la unidad familiar, entendiendo que familias sólidas fortalecen el servicio institucional y constituyen ejemplo para la comunidad. En este marco, se desarrolla el evento de matrimonios colectivos, orientado a afianzar la relación de pareja, fortalecer el diálogo conyugal, consolidar el vínculo afectivo y promover el equilibrio del profesional como persona, integrante de familia, miembro de comunidad y servidor público. La ceremonia se realiza a través del Sacramento del Matrimonio Católico, dirigido a parejas conformadas por personal uniformado y no uniformado de la Institución.</p> <p>El contratista deberá disponer de un sitio cerrado con capacidad mínima para cincuenta (50) participantes, ubicado en el perímetro urbano de la ciudad de Florencia y/o en el Departamento del Caquetá, de acuerdo con la unidad ejecutora. El lugar deberá ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. La fecha se establecerá según las necesidades de la entidad y la actividad tendrá una duración mínima de seis (6) horas.</p> <p>El servicio deberá prestarse desde el inicio hasta la finalización del evento, incluyendo personal de servicios generales para garantizar el aseo antes, durante y después de la actividad. El lugar deberá contar con baños en óptimas condiciones y con capacidad suficiente para los asistentes, así como parqueadero vigilado.</p> <p>En cuanto a la alimentación, el contratista suministrará a cada asistente una opción de menú previamente coordinada con el supervisor del contrato. Cada menú deberá incluir entrada, empaque fuerte, bebida y postre, dentro de las alternativas establecidas (carnes, aves, pescado o cerdo con sus respectivos acompañamientos, ensaladas, arroces especiales y postres). Cuatro (4) días antes del evento, el contratista deberá presentar muestra física de la alimentación sin costo adicional, para verificación de calidad, presentación y condiciones sanitarias.</p> <p>El servicio incluirá ponqué de masa negra de tres niveles con diseño alusivo a la ocasión para mínimo cincuenta (50) personas, bebida para el brindis, copas: pala y sierra decoradas. Asimismo, se prestará servicio ilimitado de gaseosas y agua mineral debidamente refrigeradas.</p> <p>El contratista deberá suministrar personal logístico compuesto por coordinador de evento, cinco (5) meseros, chef y auxiliar de cocina. Se deberá incluir menaje completo (vajilla, cubiertos, cristalería, bandejas, hieleras, jarras y demás elementos necesarios), mantelería y mobiliario (mesas redondas o tableros de diez puestos, sillas tipo Tiffany decoradas, manteles, servilletas en tela y mesa para ponqué decorada). Los colores y detalles serán coordinados previamente con el supervisor del contrato.</p> <p>La decoración deberá ser acorde a la ocasión, incluyendo centros de mesa con flores naturales o elementos temáticos, decoración del salón, mesa de ponqué y stand para fotografías. También se incluirá decoración de la iglesia con pedestales florales, sillas decoradas, camino ceremonial y ramo para cada novia con su respectivo boutonniere para el novio, previa coordinación con el supervisor.</p> <p>La actividad se desarrollará con un mínimo de cincuenta (50) personas y el valor cotizado deberá establecerse por persona. En caso de presentarse un número mayor de asistentes, el contratista facturará el valor adicional correspondiente al número de personas adicionales multiplicado por el costo unitario ofertado.</p>
2	<p>El contratista se compromete a que una vez solicitado y requerido el servicio por el supervisor del contrato lo prestara de acuerdo a las especificaciones técnicas establecidas dentro de las 24 horas o en el tiempo en que el supervisor lo requiera</p>

EL VALOR TOTAL ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN ASCIENDE A LA SUMA DE CIENTO SEIS MILLONES CIENTO CINCUENTA Y UN MIL PESOS IVA INCLUIDO (\$106.151.000) MONEDA CORRIENTE Y DEMÁS IMPUESTOS QUE SE CAUSEN, DE LOS CUALES SE IRÁ DESCONTANDO EN PAGOS PARCIALES (TRACTO SUCESIVO), CUMPLIDOS TODOS LOS REQUISITOS CONTRACTUALES EN LA FACTURACIÓN ENTREGADA POR EL CONTRATISTA