INSTITUTO DEPARTAMENTAL
CULTURA DEPORTE RECREACIÓN
NIT 891 190 167-8

CONTRATO N° 044 – 26

Tipo de Contrato	PRESTACION DE SERVICIOS				
Modalidad de Selección	SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA			No.	002-SAMC-26
Objeto	**CONTRATAR EL SERVICIOS DE UN OPERADOR LOGÍSTICO QUE GARANTICE LA REALIZACION DE JORNADAS DE TRABAJO CON LOS ACTORES DE LA CULTURA EN EL CAQUETÁ, PROCESOS DE FORMACION ARTISTICA, EL ENCUENTRO DE NARRACION ORAL, Y LA PARTICIPACION DE GESTORES Y ARTISTAS A EVENTOS A NIVEL DEPARTAMENTAL Y NACIONAL.**				
Contratista	UNIÓN TEMPORAL RAÍCES DEL CAQUETÁ 2026		PN:	PJ: x	
			C:	UT:	
			Correo electrónico: fundacionvisiblesporc@gmail.com		
	Nit.	902073810-4	Domicilio		Florencia
Plazo del contrato	La ejecución del contrato será de Siete (7) meses, contados a partir de la firma del acta de inicio sin exceder el 31 de diciembre de 2026.		Valor		**DOSCIENTOS CUARENTA Y UN MILLONES SETECIENTOS SETENTA MIL PESOS MCTE ($241.770.000)**, incluido IVA, descuentos de estampillas y demás gastos directos e indirectos en los que incurra el contratista para la ejecución del contrato.

Entre los suscritos a saber; Entre los suscritos a saber; **WILLIAN ARMANDO PARRA**, mayor de edad, vecino de esta ciudad, identificado con la cédula de ciudadanía No. 17.702.029, expedida en Puerto Rico - Caquetá, quien obra en nombre y representación del **INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE CULTURA, DEPORTE Y RECREACION DEL CAQUETA,** en su calidad de Director según Decreto de Nombramiento Nº 000244 del 06 de Marzo de 2026 y acta de posesión No. 000033 de fecha 07 de marzo de 2026, debidamente facultada para contratar de conformidad con lo preceptuado en la Ley 80 de 1993, y el acuerdo 005 del 27 de agosto 2025 y quien para los efectos del presente documento en adelante se denominará el **INSTITUTO**, por una parte y por la **UNIÓN TEMPORAL RAÍCES DEL CAQUETÁ 2026**, Nit. 902073810-4 cuyo representante Legal es FAUSY ZAPATA MURCIA C. C. No. 17.688.647 de Florencia, quien en adelante y para todos los efectos se denominará **EL CONTRATISTA**, se ha convenido celebrar el presente contrato de prestación de servicio, el cual se regirá por la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, Decreto reglamentario No. 1082 de 2015 y demás normas reglamentarias y complementarias de conformidad con las cláusulas que más adelante se señalan, previas las siguientes consideraciones:

Que el Instituto Departamental de Cultura Deporte y Recreación es una entidad del orden territorial, descentralizada, con autonomía administrativa y financiera, encargada de gestionar, promover, ejecutar y desarrollar proyectos y programas a nivel Deportivo, Recreativo, Turístico y Cultural en el Departamento del Caquetá, enmarcados dentro del Plan de Desarrollo Departamental y Plan de Acción Institucional para la vigencia 2026, Tiene como finalidad ser un ente que promociona la cultura, el arte, el folclor, el deporte y la recreación como contribución al desarrollo integral del Individuo para el mejoramiento de la calidad de vida de la población Caqueteña.

Que las Entidades Departamentales son autónomas para ajustar, regular y promover los procesos que impulsen el desarrollo del sector en cada uno de los municipios del Departamento del Caquetá.

Que en el entendido de la cultura como el conjunto de rasgos distintivos, espirituales, materiales, intelectuales y emocionales que caracterizan a los grupos humanos y que comprende, más allá de las artes y las letras, modos de vida, derechos humanos, sistemas de valores, tradiciones y creencias *y* con el propósito de propiciar espacios para la participación, la integración y la sana convivencia entre las comunidades residentes y los visitantes, es muy importante la divulgación de todas las manifestaciones artísticas y culturales innatas de nuestro Folclor y de otras aprendidas de los hermanos colombianos.

Que la Coordinación de Cultura dentro de su función principal esta fomentar, promocionar, planificar, difundir, asesorar y ejecutar políticas, planes, programas y proyectos de Cultura en el Departamento del Caquetá.

Que, dentro de las prioridades del Instituto Departamental de Cultura Deporte y Recreación del Caquetá, está la de apoyar la masificación de la Cultura y el aprovechamiento del tiempo libre en el Departamento del Caquetá, para lo cual desea contribuir al logro de los objetivos Institucionales.

Que el Instituto Departamental de Cultura Deporte y Recreación del Caquetá el pasado 12 de mayo de 2026, convocó a las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, a participar en el proceso de **SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA No. 002-SAMC-26,** que tiene por objeto: **"CONTRATAR EL SERVICIOS DE UN OPERADOR LOGÍSTICO QUE GARANTICE LA REALIZACION DE JORNADAS DE TRABAJO CON LOS ACTORES DE LA CULTURA EN EL CAQUETÁ, PROCESOS DE FORMACION ARTISTICA, EL ENCUENTRO DE NARRACION ORAL, Y LA PARTICIPACION DE GESTORES Y ARTISTAS A EVENTOS A NIVEL DEPARTAMENTAL Y NACIONAL",** razón por la cual se publicó en el SECOP II, el aviso de convocatoria, el análisis del sector, los estudios previos y el proyecto de pliego de condiciones.

Que, Instituto Departamental de Cultura Deporte y Recreación del Caquetá expidió la Resolución No 051 de fecha 20 de mayo de 2026 ordenó la apertura del Proceso de Selección Abreviada Menor Cuantía **SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA No. 002-SAMC-26,** que tiene por objeto: **"CONTRATAR EL SERVICIOS DE UN OPERADOR LOGÍSTICO QUE GARANTICE LA REALIZACION DE JORNADAS DE TRABAJO CON LOS ACTORES DE LA CULTURA EN EL CAQUETÁ, PROCESOS DE FORMACION ARTISTICA, EL ENCUENTRO DE NARRACION ORAL, Y LA PARTICIPACION DE GESTORES Y ARTISTAS A EVENTOS A NIVEL DEPARTAMENTAL Y NACIONAL"**

Que una vez transcurrido el termino de observaciones y termino para solicitudes de limitación a MiPymes no se recibieron manifestaciones de limitación a MiPymes.

Que el día 22 de mayo de 2026, el Instituto Departamental de Cultura Deporte y Recreación del Caquetá recibió Ofertas de la UNIÓN TEMPORAL RAÍCES DEL CAQUETÁ 2026, cuyo representante Legal es **FAUSY ZAPATA MURCIA** C. C. No. 17.688.647 de Florencia.

Que, con base en las observaciones presentadas, Instituto Departamental de Cultura Deporte y Recreación del Caquetá realizo la verificación de los documentos subsanables y de los temas señalados en las observaciones.

Que, cumplidos los requisitos legales, reglamentarios y los señalados en los pliegos de condiciones, el Instituto Departamental de Cultura Deporte y Recreación del Caquetá procede a la adjudicación del Proceso de Selección Abreviada Menor Cuantía N° **002-SAMC-26** cuyo objeto es: "**SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA No. 002-SAMC-26,** que tiene por objeto: **"CONTRATAR EL SERVICIOS DE UN OPERADOR LOGÍSTICO QUE GARANTICE LA REALIZACION DE JORNADAS DE TRABAJO CON LOS ACTORES DE LA CULTURA EN EL CAQUETÁ, PROCESOS DE FORMACION ARTISTICA, EL ENCUENTRO DE NARRACION ORAL, Y LA PARTICIPACION DE GESTORES Y ARTISTAS A EVENTOS A NIVEL DEPARTAMENTAL Y NACIONAL**

Que mediante resolución No. 058 del 28 de mayo de 2026 se resolvió adjudicar al proponente UNIÓN TEMPORAL RAÍCES DEL CAQUETÁ 2026, cuyo representante Legal es **FAUSY ZAPATA MURCIA** C. C. No. 17.688.647 de Florencia, el contrato derivado del proceso de **Selección Abreviada Menor Cuantía N° 002-SAMC-26**, que tiene por objeto: "**CONTRATAR EL SERVICIOS DE UN OPERADOR LOGÍSTICO QUE GARANTICE LA REALIZACION DE JORNADAS DE TRABAJO CON LOS ACTORES DE LA CULTURA EN EL CAQUETÁ, PROCESOS DE FORMACION ARTISTICA, EL ENCUENTRO DE NARRACION ORAL, Y LA PARTICIPACION DE GESTORES Y ARTISTAS A EVENTOS A NIVEL DEPARTAMENTAL Y NACIONAL**", por un valor de DOSCIENTOS CUARENTA Y UN MILLONES SETECIENTOS SETENTA MIL PESOS ($241.770.000), incluido IVA, descuentos de estampillas y demás gastos directos e indirectos en los que incurra el contratista para la ejecución del contrato**.** El objeto se desarrollará de acuerdo con lo establecido en el pliego de condiciones y en la propuesta presentada por el oferente.

Que en mérito de lo anterior las partes pactan lo siguiente:

PRIMERA: OBJETO. – "CONTRATAR EL SERVICIOS DE UN OPERADOR LOGÍSTICO QUE GARANTICE LA REALIZACION DE JORNADAS DE TRABAJO CON LOS ACTORES DE LA CULTURA EN EL CAQUETÁ, PROCESOS DE FORMACION ARTISTICA, EL ENCUENTRO DE NARRACION ORAL, Y LA PARTICIPACION DE GESTORES Y ARTISTAS A EVENTOS A NIVEL DEPARTAMENTAL Y NACIONAL".

SEGUNDA: ALCANCE DEL OBJETO A CONTRATAR. En virtud del objeto del contrato el contratista deberá garantizar el desarrollo de Procesos de Formación Artística como talleres de formación en Artes Plásticas, Se financiarán talleres de formación en Artes Plásticas, específicamente enfocados en la elaboración de carrozas utilizando materiales como icopor, hierro, madera y materiales reciclables. También se incluye un Taller de Danza Folclórica dirigido a instructores municipales para profundizar en las técnicas de la danza del Caquetá. • Encuentro de Narración Oral 2026: Este evento incluye la participación de artistas nacionales y locales, obras de teatro para público juvenil, y un Encuentro de Escritores con conversatorios y un recital poético. • Seguimiento a Procesos Formativos: Recursos destinados a que talleristas visiten los municipios para supervisar las acciones de las escuelas de formación artística y cultural. • Apoyo a la Participación en Eventos Nacionales: Financiamiento de transporte y manutención para que artistas y gestores culturales representen al departamento en eventos, festivales y concursos fuera de la región. • Encuentros de los Consejos de Cultura: Apoyo logístico para las reuniones de los miembros de los Consejos de Cultura y de áreas artísticas.

TERCERA: DERECHOS Y DEBERES DE LAS PARTES. - Serán los establecidos en los artículos 4º y 5º, respectivamente, de la Ley 80 de 1993.

CUARTA: CONDICIONES TECNICAS. – 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 de las necesidades que pretenden ser suplidas mediante la contratación.

ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT
PROCESOS DE FORMACION ARTISTICA			
1	ALIMENTACIÓN	Desayunos, almuerzos y cenas, para atender a los participantes de los talleres de formación Artes plásticas. PLATOS DE COMIDA: Platos balanceados, mínimo para el almuerzo y cena 180 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura superior a 60°C y las bebidas frías a menos de 4°C. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Todo el personal de servicio debe contar con carné de manipulación de alimentos vigente, uso de tapabocas, delantal y gorro. Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	360
2	ALOJAMIENTO	Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación). Zona norte (San Vicente, Puerto Rico, El Doncello, El Paujil, La Montañita y Cartagena del Chaira, Florencia)	40
		Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación). Zona sur Municipio (Curillo, Albania, Morelia, Belen, Solita, Solano, Milán y Valparaíso)	50
3	KIT MATERIALES	Paquetes de 20 hojas papel durec boceto x 1/8 y 1/4. 60 lápices 2B y 6B, 30 gomas para borrar, 30 sacapuntas, 10 paquetes de 100 unidades de palos de pincho, 48 juegos de marcadores o plumones de punta delgada, 48 plumones negros, 200 pliegos de poliestireno expandible de 2 cm. 20 rollos de papel de cocina, 2 galones de pegante plástico o Colbon, 2 galones de estuco plástico, 200 barras de silicona para pistola, 100 maderas de 1cmx 100 cm, 100 pinceles, 50 brochas de 2", 12 1/4 de acrílico de 12 colores, 48 unidades de paletas para acrílicos, 100 pliegos de lijas 400 y 180 gr.	1
4	HIDRATACIÓN	Agua embotellada en dispensador durante 6 días tiempo en que se desarrollan los talleres de formación artística.	6
5	TALLERISTA	Tallerista del área plástica con experiencia e idoneidad para orientar los dos talleres, con temáticas en elaboración de carrozas en materiales, como icopor, hierro, madera y materiales reciclables	2
JORNADAS ZONALES DE CULTURA			
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**
1	ALMUERZOS	Platos balanceados, mínimo para el almuerzo 200 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado	50

30 FESTIVAL FOLCLÓRICO DEL Piedemonte Amazónico Atrapados por la Manigua FLORENCIA, CAQUETÁ

		o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura superior a 60°C y las bebidas frías a menos de 4°C. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Todo el personal de servicio debe contar con carné de manipulación de alimentos vigente, uso de tapabocas, delantal y gorro. Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	
2	REFRIGERIOS	Sándwich de jamón, y queso más jugo natural en vaso de 12OZ / Pastel de Pollo con jugo natural de 12 OZ, Papa rellena con papa carne y huevo entero y jugo natural o limonada natural en presentación de 12 OZ	180
3	MATERIALES	Rollo papel periódico, 50 marcadores de varios colores, paquete de 100 fichas, 50 lapices y 50 borradores	2
4	TRANSPORTE	Tiquetes terrestres para 30 personas de distintos municipios del Caquetá que participaran en el Jornadas Departamentales de Cultura, ida y regreso.	30
TALLER DE DANZA FOLCLORICA			
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**
1	PLATOS DE COMIDA	Platos balanceados, mínimo para el almuerzo y cena 200 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura superior a 60°C y las bebidas frías a menos de 4°C. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Todo el personal de servicio debe contar con carné de manipulación de alimentos vigente, uso de tapabocas, delantal y gorro. Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	160
2	HIDRATACION	Agua embotella en dispensador durante 3 días tiempo en que se desarrollan los talleres de formación artística.	3
3	TALLERISTA	Tallerista con amplia experiencia e idoneidad que trabaje durante dos días con instructores de los municipios en técnicas y conocimiento de la danza folclórica del Caquetá	2
4	ALOJAMIENTO	Alojamiento: Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).	32
SEGUIMIENTO A PROCESOS FORMATIVOS EN LOS MUNICIPIOS			
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**
1	TALLERES	Realizar talleres en las artes escénicas y en las músicas en los 16 municipios, realizando 6 talleres , 3 por cada área en cada uno de los municipios. Incluyendo tallerista y elementos a utilizar, al igual que gastos de desplazamiento de cada uno de los talleristas	96
JORNADAS DEPARTAMENTALES DE CULTURA			
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**
1	ALIMENTACION	PLATOS DE COMIDA: Platos balanceados, mínimo para el Desayuno, almuerzo y cena 190 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú)	154

30 FESTIVAL FOLCLÓRICO DEL Piedemonte Amazónico
Atrapados por la Manigua
FLORENCIA, CAQUETÁ

		con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	
2	HOSPEDAJE	Alojamiento: Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).	32
3	REFRIGERIOS SENCILLO	Sándwich de jamón, y queso más jugo natural en vaso de 12OZ / Pastel de Pollo con jugo natural o de caja mínimo de 12 OZ, Papa rellena con papa carne y huevo entero y jugo natural o limonada natural en presentación de 12 OZ	120
4	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.	1
REALIZACION DEL ENCUENTRO DE NARRACION ORAL 2026			
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**
1	GRUPO NACIONAL	Grupo de Teatro Nacional que presente su trabajo artístico ante los participantes del Encuentro, donde se presenten cuentos, historias, acompañado de música en vivo. La obra debe estar dirigida a todo público.	
2	OPERACIÓN SONIDO	* Logística: Transporte seguro (cargue/descargue) de los equipos. * Montaje: Instalación técnica según el Stage Plot de cada evento. * Operación: Mezcla de audio en vivo (FOH y Monitores) para artistas locales, orquestas y actos protocolarios. * Asistencia: Presencia permanente de técnicos de escenario (Stagehands) para cambios rápidos entre agrupaciones. El servicio debe ser prestado por un equipo mínimo conformado por: 1. Ingeniero de Sonido Principal (1): Profesional con experiencia mínima de 5 años en mezcla en vivo para festivales. Debe tener certificación en el manejo de consolas digitales (Yamaha, Allen & Heath o Digico, según el equipo del ICDR). 2. Técnicos de Audio / Monitores (2): Encargados de la ecualización de retornos para los artistas en tarima y gestión de sistemas inalámbricos. 3. Auxiliares de Tarima (3): Personal para el microfoneo, cableado y soporte logístico durante los cambios de grupo. 3. ESPECIFICACIONES DEL MANEJO TÉCNICO* Pruebas de Sonido: Coordinación de soundchecks con artistas locales y orquestas según cronograma. * Protección de Equipos: Implementación de reguladores de voltaje y sistemas de protección contra la humedad (carpas para consolas y cubiertas para parlantes en caso de lluvia). * Mantenimiento Preventivo: Limpieza y revisión de conectores (XLR, Speakon) y cables antes y después de cada jornada. * Backup: El contratista debe contar con un kit de emergencia de cables, micrófonos dinámicos y conectores propios para suplir cualquier falla inmediata del equipo institucional.	4
3	GRUPO DEPARTAMENTAL	Grupo de teatro local que expongan sus trabajos al público en el marco del Encuentro de Narración Oral, donde se evidencia el trabajo actoral y el monologo. Obra orientada al publico juvenil.	3
4	ESCRITORES	Escritores del departamento del Caquetá que expongan sus experiencias literarias en el Encuentro de Escritores.	5
5	MODERADOR	Un moderador para la presentación del Encuentro de escritores, que conozca de literatura y pueda orientar el conversatorio.	1
6	MESA PRINCIPAL	Alquiler Mesa principal con sus respectivas sillas vestidas, arreglo floral 50CM(Centímetros) de largo con heliconias representativas del Departamento del Caquetá.	1
7	ESCENOGRAFIA	Dimensiones 2.30 mts de alto x 3.00 mts de ancho (Mínimo), en estructura de aluminio de alta resistencia, plegable tipo "araña". Debe incluir conectores reforzados y barras magnéticas para sujeción del arte. Impresión Digital a gran formato con tintas látex (ecológicas) a 1440 DPI de resolución mínima. Colores institucionales según manual de marca. Estuche Maleta de transporte rígida o de lona reforzada con ruedas (Trolley Case) para facilitar el traslado.	1
8	PENDON	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.	1
9	CATERING	Mesa de agua y café y galletas de frutos amazónicas, para acompañar el conversatorio con los escritores caqueteños para 150 personas.	1

		Canelazo que se ofrecerá el día de la apertura del Encuentro de Narración Oral. Para 150 persona.	1
10	PROMOCIÓN	Menciones televisivas en medios locales que promocionen el Encuentro.	9
		Medios Alternativos. Promoción de Flayer, programación y menciones en sus emisiones.	5
11	POETAS	Poetas que muestren su talento en el recital poético a realizarse en el Encuentro de Narración Oral.	3
12	TALLERES	Realización de talleres en técnicas de narración oral, monologo y clow.	2
13	ALOJAMIENTO	Alojamiento: Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).	8
14	ALIMENTACION	PLATOS DE COMIDA: Platos balanceados, mínimo para el Desayuno, almuerzo y cena 190 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.	18
15	NARRADORES	Narradores locales que muestren al público del encuentro sus trabajos artísticos y se conforme con ellos un comité selectivo para que escoja los mejores participantes del Encuentro en la modalidad infantil y Juvenil.	4
16	TRANSPORTE	Garantizar el Transporte de narradores de los municipios del Caquetá que sean seleccionados para estar en el Encuentro	8
APOYO A LA PARTICIPACION DE ARTISTAS Y GESTORES CULTURALES EN EVENTOS DEL ORDEN NACIONAL			
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCION**	**CANT**
1	MANUTENCION	Garantizar la alimentación y alojamiento de los artistas o gestores que participen en eventos nacionales. (Diario), según condiciones técnicas antes mencionadas en items anteriores a este cuadro.	50
2	TRANSPORTE TERRESTE	Garantizar el transporte terrestre (Tiquetes) de artistas o gestores que se desplacen a ciudades del orden nacional en cumplimiento de sus agendas o en representación del departamento en eventos, festivales, concursos o encuentros.	30
APOYO A LA REALIZACION DE ENCUENTROS DE LOS CONSEJOS DE CULTURA Y CONSEJOS DE AREA ARTISTICAS			
ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT
1	ALIMENTACIÓN	Garantizar la alimentación de los miembros de los consejos de cultura, o consejos de áreas artísticas que se tengan que desplazar a cumplir con las agendas de sus organizaciones culturales. En las especificaciones técnicas mencionadas en los cuadros anteriores.	30
2	REFRIGERIOS	Sándwich de jamón, y queso más jugo natural en vaso de 12OZ / Pastel de Pollo con jugo natural o de caja mínimo de 12 OZ, Papa rellena con papa carne y huevo entero y jugo natural o limonada natural en presentación de 12 OZ	50
3	TRANSPORTE TERRESTRE	Garantizar el transporte terrestre de los miembros de los consejos de cultura o de arte que participen en agendas de su organización.	27

QUINTA: LUGAR DE EJECUCIÓN. El presente contrato se llevará a cabo en el departamento del Caquetá, la ciudad de Bogotá y las demás ciudades que se requieran para el normal desarrollo del presente contrato. El domicilio contractual será la ciudad de Florencia Caquetá.

SEXTA: PLAZO DE EJECUCIÓN. – La ejecución del contrato será de Siete (7) meses, contados a partir de la firma del acta de inicio sin exceder el 31 de diciembre de 2026

SEPTIMA: OBLIGACIONES DE LAS PARTES. –

7.1. OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA.

El CONTRATISTA, Además de las obligaciones y derechos contemplados en el artículo 5º de la ley 80 de 1993 y los convenidos en el contrato, el contratista se obliga especialmente a:

a) Entregar los elementos objeto del contrato, en las cantidades y calidades descritas y conforme a las características técnicas exigidas en el contrato.
b) Ofrecer el servicio de hospedaje en instalaciones adecuadas para tal fin (hoteles), habitaciones cómodas e higiénicas, que cumplas los protocolos de bioseguridad con registro nacional de turismo vigente.
c) Ofrecer una alimentación, higiénicamente preparada, cumpliendo las normas de salubridad y servida en lugares adecuados para tal fin. (Restaurantes).
d) El menú de los refrigerios y la alimentación debe cumplir con las características solicitadas en el Contrato.
e) Contar con personal disponible para la organización, logística y gestión necesaria para el adecuado desarrollo y ejecución del Contrato.
f) Garantizar el transporte vía terrestre tipo bus, vehículos en perfecto estado, con revisión técnico mecánica vigente, pólizas contractual y extracontractual vigentes, planillas en regla, que permita la movilidad sin ningún inconveniente, para asistir a las jornadas convocadas.
g) Entregar las camisas cumpliendo con las características establecidas en el contrato y el diseño acordado con el Instituto.
h) Los tallerista deben ser profesionales idóneos con experiencia en las áreas artísticas requeridas.
i) Entregar los Pendones con su respectiva araña alusivo a cada uno de los eventos, cumpliendo con las características establecidas en el contrato y el diseño acordado con el Instituto.
j) Entregar las camisas cumpliendo con las características establecidas en el contrato y el diseño acordado con el Instituto.
k) Entregar los reconocimientos cumpliendo con las características establecidas en el contrato y el diseño acordado con el Instituto.
l) Todos los servicios artísticos requeridos deberán tener aprobación del supervisor.
m) Coordinar con el supervisor del contrato por lo menos cinco (5) días antes de cada actividad el menú de la alimentación y refrigerios, relación de hoteles, transporte a utilizar y demás elementos que se requieran para el normal desarrollo de cada actividad.
n) Presentar al supervisor del contrato las muestras de las telas a utilizar para la elaboración de las camisas con una antelación de un mes

7.2. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

a) Suscribir oportunamente el acta de inicio y el acta de liquidación del contrato (si se conviene esta última), conjuntamente con el supervisor del mismo.
b) Mantener estricta reserva y confidencialidad sobre la información que conozca por causa o con ocasión de la orden o contrato.
c) Presentar al supervisor del contrato cuando lo requiera, los informes requeridos durante el plazo contractual donde se indique el grado de avance de las actividades u obligaciones, y adjuntar los soportes correspondientes.

d) Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando con ellos se cause perjuicio a la administración o a terceros, en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.
e) Ejecutar en su totalidad el objeto contractual, de acuerdo a sus obligaciones y especificaciones técnicas.
f) Mantener los precios de los bienes requeridos y del servicio conforme al objeto del presente contrato hasta la entrega y suministro de los mismos y durante la vigencia de la ejecución del contrato.
g) Proveer todos los bienes y servicios conforme lo indica el contrato, de excelente calidad y presentación
h) Indemnizar y/o asumir todo daño que se cause a terceros, a bienes propios o de terceros o al personal contratado para la ejecución del contrato, por causa o con ocasión del desarrollo del mismo. El contratista mantendrá indemne al ICDR CAQUETÁ contra todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daños o perjuicios originados en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes, durante la ejecución del objeto y de las obligaciones del contrato.
i) Responder por el pago de los impuestos tasas y/o contribuciones que se causen con ocasión de la celebración, ejecución y liquidación del contrato.
j) Cumplir con las obligaciones de pagar mensualmente los aportes al Sistema de Seguridad Social y aportes Parafiscales cuando a ello haya lugar, según la normatividad actual y el régimen aplicable.
k) Presentar la factura de cobro, previo visto bueno del supervisor del contrato.
l) Tener personal disponible para la organizativa, logística y gestión necesaria para el adecuado desarrollo y ejecución del Contrato.
m) El contratista deberá tener en cuenta el cuadro de las actividades a desarrollar, así como también el presupuesto desglosado y detallado de cada una de las actividades y encuentros del Programa.
n) Informar al ICDR CAQUETÁ dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos de la institución.
o) Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el ICDR CAQUETÁ por conducto del Supervisor.
p) Asumir todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.
q) No sobrepasar por ningún motivo el valor del contrato, salvo previa firma del contrato adicional.
r) Ejecutar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos por el ICDR CAQUETÁ.
s) El contratista deberá reintegrar al Instituto el saldo de los recursos aportados que no sean ejecutados dentro del plazo de ejecución pactado en el contrato.
t) Las demás requeridas para el cabal cumplimiento del objeto contractual

7.3 OBLIGACIONES DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE CULTURA, DEPORTE Y RECREACIÓN DEL CAQUETÁ

- Exigir al contratista la ejecución idónea del objeto del contrato.
- Constituir las Reservas Presupuestales necesarias para cumplir con sus Obligaciones.
- Hacer los pagos conforme sea pactado con el contratista.
- Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales.
- Designar un funcionario que supervise la ejecución del Contrato.
- Aprobar las garantías que en debida forma constituya el contratista.

7.4 **PLAZO DE LIQUIDACIÓN**:

La liquidación del contrato que resulte de la adjudicación del presente proceso se llevara a cabo bajo los parámetros establecidos en la Ley 80 de 1993, articulo 60 y ley 1150 de 2007, articulo 11, modificado por el Decreto 18 de 2012 articulo 217 y demás normas que los complemente, modifique o adiciones.

La liquidación por mutuo acuerdo podrá efectuarse dentro de los cuatro (04) meses siguientes a la fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato.

OCTAVA: VALOR DEL CONTRATO. - El valor del contrato para el presente proceso será **DOSCIENTOS CUARENTA Y UN MILLONES SETECIENTOS SETENTA MIL PESOS MCTE ($241.770.000)**, incluido IVA, descuentos de estampillas y demás gastos directos e indirectos en los que incurra el contratista para la ejecución del contrato.

NOVENA: FORMA DE PAGO. –

El valor resultante del contrato conforme al desarrollo del proceso de selección, incluido el IVA y demás costos directos e indirectos que resulten, se pagará de la siguiente manera:

El Valor del contrato será cancelado en Pagos parciales por evento realizado, se cancelará una vez se presente informe de ejecución de las actividades ejecutas, anexando el informe de ejecución con sus respectivos soportes para su legalización, previa certificación a satisfacción por parte del Supervisor del Contrato adjuntando: las facturas respectivas y/o documento equivalente y la presentación de los pagos respectivos del sistemas de salud, riesgos laborales, pensión y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, de acuerdo con los requerimientos de Ley y según el régimen aplicable. El pago se realizará conforme a la disponibilidad del PLAN ANUAL DE CAJA (PAC) y/o liquidez de efectivo del Instituto.

PARAGRAFO: Cada solicitud de pago deberá estar acompañada de comprobante de ingreso a almacén del Instituto

DECIMA: SUJECIÓN A LA APROPIACIÓN PRESUPUESTAL.

La Entidad cuenta con la disponibilidad presupuestal para amparar el valor del contrato que se pretende celebrar el cual se pagará con cargo a recursos de inversión

RUBRO:	2.3.2.02.02.009		
DENOMINACIÓN DEL RUBRO	SERVICIO PARA LA COMUNIDAD SOCIALES Y PERSONALES		
CDP	96	**VALOR DEL CDP:**	$241.770.000
FECHA DE EXPEDICION	11/05/2026	**FECHA VIGENCIA**	7/11/2026

DECIMA PRIMERA: DATOS DE LA OFERTA SELECCIONADA

UNIÓN TEMPORAL RAÍCES DEL CAQUETÁ 2026

Rep. Legal: FAUSY ZAPATA MURCIA
C. C. No. 17.688.647 de Florencia
Dirección: Carrera 5 A No. 15 -13 barrio Porvenir
Correo electrónico: fundacionvisiblesporc@gmail.com
Celular: 315 623 28 56

10.1 DETALLES DE LA OFERTA

- **VALOR DE LA OFERTA: DOSCIENTOS CUARENTA Y UN MILLONES SETECIENTOS SETENTA MIL PESOS MCTE ($241.770.000), MONEDA CORRIENTE**

  - SUBTOTAL ANTES DE IVA: DOSCIENTOS TREINTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS VEINTIOCHO MIL SEISCIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS CON SETENTA Y NUEVE CENTAVOS ($231.928.636.79) M/CTE

  - IVA19%: SEIS MILLONES QUINIENTOS TREINTA MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y DOS PESOS CON DIEZ CENTAVOS ($6.530.252.10) M/CTE

  - VALOR IMPOCONSUMO 8%: TRES MILLONES TRESCIENTOS ONCE MIL CIENTO ONCE PESOS CON ONCE CENTAVOS ($3.311.111.11)

  - VALOR TOTAL DE LA OFERTA: DOSCIENTOS CUARENA Y UN MILLONES SETECIENTOS SETENTA MIL PESOS ($241.770.000) M/CTE

U. T. RAÍCES DEL CAQUETÁ

FORMATO 4 PROPUESTA ECONÓMICA

Florencia – Caquetá, 22 de mayo de 2026

Señores
INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE CULTURA, DEPORTE
Y RECREACION DEL CAQUETA
Carrera 11 Villa Olímpica
Florencia - Caquetá

Asunto. Propuesta económica para el proceso de SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTIA No.002-SAMC-26

Comedidamente presento oferta económica dentro de la invitación a cotizar de la referencia, para proveer (o prestar) lo siguiente:

PROCESOS DE FORMACION ARTISTICA					
ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
1	ALIMENTACIÓN	Desayunos, almuerzos y cenas, para atender a los participantes de los talleres de formacion Artes plasticas. PLATOS DE COMIDA: Platos balanceados, mínimo para el almuerzo y cena 180 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida, incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura superior a 60°C y las bebidas frías a menos de 4°C. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013	360	21.000	7.560.000

Carrera 5A No. 15-13 Barrio Porvenir
Email: [illegible]
Celular: 315 623 28 56

30 FESTIVAL FOLCLÓRICO DEL Piedemonte Amazónico
Atrapados por la Manigua
FLORENCIA, CAQUETÁ

		(Requisitos sanitarios para alimentos). Todo el personal de servicio debe contar con carné de manipulación de alimentos vigente, uso de tapabocas, delantal y gorro. Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.			
2	ALOJAMIENTO	Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes. concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).Zona norte (San Vicente, Puerto Rico, El Doncello, El Paujil, La Montañita y Cartagena del Chairá, Florencia)	40	80.000	3.200.000
		Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado	50	80.000	4.000.000

U. T. RAÍCES DEL CAQUETÁ

		Interno por cada habitación. dotado con sanitario. lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico). así como conexión a red eléctrica permanente. iluminación adecuada. y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes. concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores. rutas de evacuación).Zona sur Municipio (Curillo. Albania. Morelia. Belen. Solita. Solano. Milan y Valparaiso)			
3	KIT MATERIALES	Paquetes de 20 hojas papel durec boceto x 1/8 y 1/4. 60 lapices 2B y 6B. 30 gomas para borrar. 30 sacapuntas. 10 paquetes de 100 unidades de palos de pincho. 48 juegos de marcadores o plumones de punta delgada. 48 plumones negros. 200 pliegos de poliestireno expandible de 2 cm. 20 rollos de papel de cocina. 2 galones de pegante plástico o Colbon. 2 galones de estuco plástico. 200 barras de silicona para pistola. 100 maderas de 1cmx 100 cm. 100 pinceles. 50 brochas de 2". 12 1/4 de acrilico de 12 colores. 48 unidades de paletas para acrilicos. 100 pliegos de lijas 400 y 180 gr.	1	7.000.000	7.000.000
4	Hidratación.	Agua embotellada en dispensador durante 6 dias tiempo en que se desarrollan los talleres de formación artística.	6	85.000	510.000
5	Tallerista	Tallerista del área plástica con experiencia e idoneidad para orientar los dos talleres. con temáticas en elaboración de carrozas en materiales. como icopor. hierro. madera y materiales reciclables	2	4.200.000	8.400.000
		SUB TOTAL			30.670.000
		JORNADAS ZONALES DE CULTURA			
ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
1	ALMUERZOS	Platos balanceados. mínimo para el almuerzo 200 gramos de carne de res. cerdo (lomo o pierna). pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado. a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras. mínimo 100g servido) y un tubérculo o	50	21.000	1.050.000

U. T. RAÍCES DEL CAQUETÁ

		plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida. Incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura superior a 60°C y las bebidas frías a menos de 4°C. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Todo el personal de servicio debe contar con carné de manipulación de alimentos vigente, uso de tapabocas, delantal y gorro. Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.			
2	REFRIGERIOS	Sándwich de jamón y queso más jugo natural en vaso de 12OZ / Pastel de Pollo con jugo natural de 12 OZ, Papa rellena con papa carne y huevo entero y jugo natural o limonada natural en presentación de 12 OZ	180	13.000	2.340.000
3	MATERIALES	Rollo papel periódico, 50 marcadores de varios colores, paquete de 100 fichas, 50 lápices y 50 borradores	2	370.000	740.000
4	TRANSPORTE	Tiquetes terrestres para 30 personas de distintos municipios del Caquetá que participaran en el Jornadas Departamentales de Cultura, Ida y regreso.	30	135.000	4.050.000
SUB TOTAL					8.180.000
TALLER DE DANZA FOLCLORICA					
ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
1	PLATOS DE COMIDA	Platos balanceados, mínimo para el almuerzo y cena 200 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras,	160	21.000	3.360.000

		mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida. Incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. Los alimentos calientes deben servirse a una temperatura superior a 60°C y las bebidas frías a menos de 4°C. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Todo el personal de servicio debe contar con carné de manipulación de alimentos vigente, uso de tapabocas, delantal y gorro. Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.			
2	HIDRATACION	Agua embotella en dispensador durante 3 días tiempo en que se desarrollan los talleres de formación artística.	3	85.000	255.000
3	TALLERISTA	Tallerista con amplia experiencia e idoneidad que trabaje durante dos días con instructores de los municipios en técnicas y conocimiento de la danza folclórica del Caquetá	2	4.000.000	8.000.000
4	ALOJAMIENTO	Alojamiento: Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o	32	110.000	3.520.000

Carrera 5A No. 15-13 Barrio Porvenir
Email: fundacionuniblespaz@gmail.com
Celular: 315 623 28 56
Florencia – Caquetá

30 FESTIVAL FOLCLÓRICO DEL Piedemonte Amazónico
Atrapados por la Manigua
FLORENCIA, CAQUETÁ

U. T. RAÍCES DEL CAQUETÁ

		techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación. dotado con sanitario. lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico). así como conexión a red eléctrica permanente. iluminación adecuada. y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes. concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores. rutas de evacuación).			
SUB TOTAL					15.135.000
SEGUIMIENTO A PROCESOS FORMATIVOS EN LOS MUNICIPIOS					
ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
1	TALLERES	Realizar talleres en las artes escénicas y en las música en los 16 municipios realizando 6 talleres . 3 por cada áreas en cada uno de los municipios incluyendo tallerista y elementos a utilizar. al igual que gastos de desplazamiento de cada uno de los talleristas	96	650.000	62.400.000
SUB TOTAL					62.400.000
JORNADAS DEPARTAMENTALES DE CULTURA					
ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
1	ALIMENTACION	PLATOS DE COMIDA: Platos balanceados. mínimo para el Desayuno. almuerzo y cena 190 gramos de carne de res. cerdo (lomo o pierna). pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado. a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras. mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida. yuca. plátano asado o patacón. mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes. tomate. cebolla) o ensalada cocida. Incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo. maracuyá. copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar). incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir	154	25.000	3.850.000

U. T. RAÍCES DEL CAQUETÁ

		estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Insumos: Uso de materias primas frescas, con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohíbe el uso de aceites reutilizados.			
2	HOSPEDAJE	Alojamiento: Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres, con fácil acceso a vías. Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico), lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).	32	110.000	3.520.000
3	REFRIGERIOS SENCILLO	Sándwich de jamón, y queso más jugo natural en vaso de 12OZ / Pastel de Pollo con jugo natural o de caja mínimo de 12 OZ. Papa rellena con papa carne y huevo entero y jugo natural o limonada natural en presentación de 12 OZ	120	13.000	1.560.000
4	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.	1	290.000	290.000
		SUB TOTAL			9.220.000
		REALIZACION DEL ENCUENTRO DE NARRACION ORAL 2026			
ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
1	GRUPO NACIONAL	Grupo de teatro Nacional que presente su trabajo artístico ante los participantes del Encuentro, donde se presenten cuentos, historias, acompañado de música en vivo. La	1	13.000.000	13.000.000

U. T. RAÍCES DEL CAQUETÁ

		obra debe estar dirigida a todo público.			
2	OPERACIÓN SONIDO	* Logística: Transporte seguro (cargue/descargue) de los equipos. * Montaje: Instalación técnica según el Stage Plot de cada evento. * Operación: Mezcla de audio en vivo (FOH y Monitores) para artistas locales, orquestas y actos protocolarios. * Asistencia: Presencia permanente de técnicos de escenario (Stagehands) para cambios rápidos entre agrupaciones. El servicio debe ser prestado por un equipo mínimo conformado por: 1. Ingeniero de Sonido Principal (1): Profesional con experiencia mínima de 5 años en mezcla en vivo para festivales. Debe tener certificación en el manejo de consolas digitales (Yamaha, Allen & Heath o Digico, según el equipo del ICDR). 2. Técnicos de Audio / Monitores (2): Encargados de la ecualización de retornos para los artistas en tarima y gestión de sistemas inalámbricos. 3. Auxiliares de Tarima (3): Personal para el microfoneo, cableado y soporte logístico durante los cambios de grupo. 3. ESPECIFICACIONES DEL MANEJO TÉCNICO* Pruebas de Sonido: Coordinación de soundchecks con artistas locales y orquestas según cronograma. * Protección de Equipos: Implementación de reguladores de voltaje y sistemas de protección contra la humedad (carpas para consolas y cubiertas para parlantes en caso de lluvia). * Mantenimiento Preventivo: Limpieza y revisión de conectores (XLR, Speakon) y cables antes y después de cada jornada. * Backup: El contratista debe contar con un kit de emergencia de cables, micrófonos dinámicos y conectores propios para suplir cualquier falla inmediata del equipo institucional.	4	2.500.000	10.000.000
3	GRUPO DEPARTAMENTAL	Grupo de teatro local que expongan sus trabajos al público en el marco del Encuentro de Narración Oral, donde se evidencia el trabajo actoral y el monologo. Obra orientada	3	8.000.000	24.000.000

		al publico juvenil.			
4	Escritores	Escritores del departamento del Caquetá que expongan sus experiencias literarias en el Encuentro de Escritores.	5	800.000	4.000.000
5	Moderador	Un moderador para la presentación del Encuentro de escritores. que conozca de literatura y pueda orientar el conversatorio.	1	2.100.000	2.100.000
6	Mesa Principal	Alquiler Mesa principal con sus respectivas sillas vestidas. arreglo floral 50CM(Centimetros) de largo con heliconias representativas del Departamento del Caquetá.	1	400.000	400.000
7	Escenografía	Dimensiones 2.30 mts de alto x 3.00 mts de ancho (Mínimo). en estructura de aluminio de alta resistencia. plegable tipo "araña". Debe incluir conectores reforzados y barras magnéticas para sujeción del arte. Impresión Digital a gran formato con tintas látex (ecológicas) a 1440 DPI de resolución mínima. Colores institucionales según manual de marca. Estuche Maleta de transporte rígida o de lona reforzada con ruedas (Trolley Case) para facilitar el traslado.	1	3.200.000	3.200.000
8	Pendón	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.	1	300.000	300.000
9	CATERING	Mesa de agua y café y galletas de frutos amazónicas. para acompañar el conversatorio con los escritores caqueteños para 150 personas.	1	400.000	400.000
		Canelazo que se ofrecerá el día de la apertura del Encuentro de Narración Oral. Para 150 persona.	1	480.000	480.000
10	Promoción	Menciones televisivas en medios locales que promocionen el Encuentro.	9	150.000	1.350.000
		Medios Alternativos. Promoción de Flayer. programación y menciones en sus emisiones.	5	500.000	2.500.000
11	Poetas	Poetas que muestren su talento en el recital poético a realizarse en el Encuentro de Narración Oral.	3	750.000	2.250.000
12	Talleres	Realizacion de talleres en tecnicas de narracion oral. monologo y clow.	2	2.400.000	4.800.000
13	Alojamiento	Alojamiento: Hotel ubicado en el casco urbano donde se realizarán los talleres. con fácil acceso a vías.	8	110.000	880.000

Carrera 5A No. 15-13 Barrio Porvenir
Email: fundacionvisiblespaz@gmail.com
Celular: 315 623 28 56
Florencia – Caquetá

30 FESTIVAL FOLCLÓRICO DEL Piedemonte Amazónico
Atrapados por la Manigua
FLORENCIA, CAQUETÁ

		Habitación múltiple de mínimo dos camas y máximo cuatro, con camas individuales (no se permiten camas compartidas ni colchonetas en el suelo). El espacio debe permitir la movilidad cómoda de los huéspedes. Las camas deben colchones en buen estado (tipo ortopédico o semi-ortopédico). lencería limpia (sábanas, fundas y cobijas), almohadas individuales, y ventilador de pared o techo (mínimo) o aire acondicionado. Baño privado interno por cada habitación, dotado con sanitario, lavamanos y ducha. Debe garantizarse el suministro de agua potable y elementos de aseo básicos (jabón y papel higiénico), así como conexión a red eléctrica permanente, iluminación adecuada, y acceso a red Wi-Fi gratuita para los huéspedes, concepto sanitario favorable emitido por la autoridad competente y cumplir con las normas de seguridad humana (extintores, rutas de evacuación).			
14	Alimentación	PLATOS DE COMIDA:Platos balanceados, mínimo para el Desayuno, almuerzo y cena 190 gramos de carne de res, cerdo (lomo o pierna), pollo (pechuga o cuarto). Preparaciones: asado, a la plancha o en salsa (evitar frituras excesivas). Dos opciones por plato: Arroz (blanco o con verduras, mínimo 100g servido) y un tubérculo o plátano regional (papa cocida, yuca, plátano asado o patacón, mínimo 80g). Mínimo 80 gramos de ensalada fresca (hortalizas verdes, tomate, cebolla) o ensalada cocida. Incluir sopa del día (mínimo 250ml) con sustancia de proteína y verduras. Bebida vaso de 14oz de jugo de fruta natural (frutas de la región: lulo, maracuyá, copoazú) con niveles moderados de azúcar o agua potable o embotellada. El servicio debe realizarse en loza o recipientes térmicos desechables biodegradables (si es para llevar), incluyendo cubiertos (metálicos o biodegradables) y servilletas. El proveedor debe cumplir estrictamente con la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para alimentos). Insumos: Uso de materias	18	25.000	450.000

30 FESTIVAL FOLCLÓRICO DEL Piedemonte Amazónico
Atrapados por la Manigua
FLORENCIA, CAQUETÁ

		primas frescas. con registro sanitario y dentro de su vida útil. Se prohibe el uso de aceites reutilizados.			
15	Narradores	Narradores locales que muestren al público del encuentro sus trabajos artísticos y se conforme con ellos un comité selectivo para que escoja los mejores participantes del Encuentro en la modalidad Infantil y Juvenil.	4	1.200.000	4.800.000
16	Transporte	Garantizar el Transporte de narradores de los municipios del Caquetá que sean seleccionados para estar en el Encuentro	8	135.000	1.080.000
SUB TOTAL					75.990.000
APOYO A LA PARTICIPACION DE ARTISTAS Y GESTORES CULTURALES EN EVENTOS DEL ORDEN NACIONAL					
ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
1	MANUTENCION	Garantizar la alimentación y alojamiento de los artistas o gestores que participen en eventos nacionales. (Diario). según condiciones técnicas antes mencionadas en ítems anteriores a este cuadro.	50	465.000	23.250.000
2	TRANSPORTE TERRESTE	Garantizar el transporte terrestre (Tiquetes) de artistas o gestores que se desplacen a ciudades del orden nacional en cumplimiento de sus agendas o en representación del departamento en eventos. festivales. concursos o encuentros.	30	400.000	12.000.000
SUB TOTAL					35.250.000
APOYO A LA REALIZACION DE ENCUENTROS DE LOS CONSEJOS DE CULTURA Y CONSEJOS DE AREA ARTISTICAS					
ITEM	DETALLE	DESCRIPCION	CANT	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
1	ALIMENTACIÓN	Garantizar la alimentación de los miembros de los consejos de cultura. o consejos de áreas artísticas que se tengan que desplazar a cumplir con las agendas de sus organizaciones culturales. En las especificaciones técnicas mencionadas en los cuadros anteriores.	30	21.000	630.000
2	REFRIGERIOS	Sándwich de jamón. y queso más jugo natural en vaso de 12OZ / Pastel de Pollo con jugo natural o de caja mínimo de 12 OZ. Papa rellena con papa carne y huevo entero y jugo natural o limonada natural en presentación de 12 OZ	50	13.000	650.000
3	TRANSPORTE TERRESTRE	Garantizar el transporte terrestre de los miembros de los consejos de cultura o de arte que participen en agendas de sus organizaciones.	27	135.000	3.645.000
SUB TOTAL					4.925.000
TOTAL ANTES DE IVA					231.928.636.79
IVA DEL 19%					6.530.252.10

U. T. RAÍCES DEL CAQUETÁ

IMPOCONSUMO 8%	3.311.111.11
TOTAL INCLUIDO IVA	241.770.000

Cualquier información sobre esta propuesta se consulta en:

Establecimiento de comercio: UNIÓN TEMPORAL RAÍCES DEL CAQUETÁ 2026
Dirección: Carrera 5 A No. 15 -13 barrio Porvenir
Celular: 315 623 28 56
E mail: fundacionvisiblesporc@gmail.com

Atentamente.

UNIÓN TEMPORAL RAÍCES DEL CAQUETÁ 2026
Rep. Legal: FAUSY ZAPATA MURCIA
C. C. No. 17.688.647 de Florencia
Dirección: Carrera 5 A No. 15 -13 barrio Porvenir
Correo electrónico: fundacionvisiblesporc@gmail.com
Celular: 315 623 28 56
Ciudad: Florencia – Caquetá

DECIMA SEGUNDA: GARANTÍAS Y AMPAROS. El Proponente deberá constituir a favor la Entidad, garantía que cubra los perjuicios derivados del incumplimiento de las obligaciones del contratista bajo cualquiera de las formas permitidas por el Artículo 2.2.1.2.3.1.2. Del Decreto 1082 de 26 de mayo de 2015, a saber: Las garantías que los oferentes o contratistas pueden otorgar para asegurar el cumplimiento de sus obligaciones son: 1. Contrato de seguro contenido en una póliza. 2. Patrimonio autónomo. 3. Garantía Bancaria. Las garantías deberán ser expedidas con estricta sujeción a los requerimientos previstos en el decreto 1082 de 2015 y lo dispuesto en el presente Pliego de Condiciones así:

AMPAROS	VALOR ASEGURADO	VIGENCIA
Cumplimiento	20% del valor del contrato	Término de duración del contrato y seis (06) meses más, contados a partir de la suscripción del Acta de Inicio.
Pago de Salarios, Indemnizaciones y Prestaciones Sociales	5% del valor del contrato	Término de duración del contrato y 3 años más, contados a partir de la suscripción del Acta de Inicio.
Responsabilidad Civil Extracontractual	Doscientos (200) SMMLV	Término de ejecución del contrato, contados a partir de la suscripción del Acta de Inicio.
Calidad de servicio	10% del valor total del contrato	Término de duración del contrato y seis (06) meses más, contados a partir de la suscripción del Acta de Inicio.
Calidad de los bienes	20% del valor total del contrato	Término de duración del contrato y seis (06) meses más, contados a partir de la suscripción del Acta de Inicio.

NOTA 1: En el evento en que se adicione el valor y/o prorrogue el plazo de ejecución del Contrato, el Contratista deberá ampliar el valor y/o vigencia de los amparos, según el caso.

NOTA 2: El amparo de responsabilidad civil extracontractual deberá cumplir con los requisitos del artículo 2.2.1.2.3.2.9 del Decreto 1082 de 2015. Este amparo solo puede ser cubierto mediante un contrato de seguro.
NOTA 3: El hecho de la constitución de la garantía, no exonerará al Contratista de las responsabilidades legales en relación con los riesgos asegurados.

DECIMA TERCERA: El contratista se obliga a mantener libre al ICDR DEL CAQUETÁ de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se derivan de sus actuaciones, de los de sus subcontratistas o dependientes.

DÉCIMA CUARTA: SUPERVISION: La supervisión general del contrato estará a cargo de quien designe el Director del ICDR CAQUETÁ, de acuerdo con lo dispuesto en la ley 1474 de 2011 y los demás decretos y normas que le regulan.

La supervisión contractual implica el seguimiento al ejercicio del cumplimiento sobre las obligaciones a cargo del contratista, por ende los supervisores están facultados para solicitar informes, aclaraciones y explicaciones sobre el desarrollo de la ejecución contractual, y serán responsables por mantener informada al ICDR CAQUETÁ de los hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción tipificados como conductas punibles, o que puedan poner o pongan en riesgo el cumplimiento del contrato, o cuando tal incumplimiento se presente

DECIMA QUINTA: SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO. - Por razones de fuerza mayor o caso fortuito se podrá de común acuerdo entre las partes, suspender temporalmente la ejecución del contrato, mediante un acta en donde conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de suspensión.
PARÁGRAFO: El CONTRATISTA prorrogará la vigencia de la garantía única de cumplimiento por el tiempo que dure la suspensión.

DÉCIMA SEXTA: MULTAS. - En caso de incumplimiento a las obligaciones del contratista derivado del presente contrato, el ICDR del Caquetá, puede adelantar el procedimiento establecido en la ley e imponer las siguientes multas:

El contratante tendrá la facultad de pactar con el (la) contratista las multas con el fin de conminarlas al cumplimiento de sus obligaciones, en los términos que establece en el contrato, para tales efectos las partes acuerdan que en caso de incumplimiento de algunas de las obligaciones adquiridas por el contratista o cumplidas deficientemente o por fuera del término estipulado para cada obligación, se causará una multa equivalente hasta el uno por mil (1/1000) del valor del contrato para cada día calendario transcurrido a partir de la fecha prevista para el cumplimiento de dichas obligaciones. La imposición de la multa atenderá los criterios de razonabilidad, proporcionalidad y gravedad de las obligaciones incumplidas.

Si pasaren más de treinta (30) días calendario sin que el (la) contratista haya cumplido, la actividad obligacional en mora, el ICDR CAQUETÁ, podrá terminar el presente contrato, ya que en la mora por más de treinta (30) días se considera un incumplimiento grave. El monto máximo de las normas a imponer será equivalente al valor asegurado mediante el amparo de cumplimiento.

DÉCIMA SEPTIMA: PENAL PECUNIARIA. - EL ICDR Caquetá, hará efectiva al contratista, en caso de incumplimiento del contrato, sin perjuicio de la imposición de multas, una cláusula penal equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, que se considerará como pago parcial pero no definitivo de los perjuicios causados al INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE CULTURA DEPORTE Y RECREACIÓN DEL CAQUETÁ. Esta cláusula penal se aplicará sin perjuicio de las demás acciones que correspondan al ICDR CAQUETÁ, para el cobro de los valores totales de los perjuicios ocasionados y podrá ser tomada directamente del saldo a favor del CONTRATISTA si los hubiere o mediante cobro judicial. Es entendido que por el pago de la cláusula penal la obligación principal no queda extinguida.

DECIMA OCTAVA: CESIÓN. - El CONTRATISTA, sólo podrá ceder el presente contrato previa autorización escrita del INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE CULTURA DEPORTE Y RECREACIÓN DEL CAQUETÁ.

DÉCIMA NOVENA: SUBCONTRATACIÓN. - EL CONTRATISTA sólo podrá subcontratar todo aquello que no implique la ejecución de la totalidad del objeto del presente contrato, con la autorización previa y escrita del INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE CULTURA DEPORTE Y RECREACIÓN DEL CAQUETÁ. En el texto de los subcontratos autorizados se dejará constancia que se entienden celebrados dentro y sin perjuicio de los términos de este contrato y bajo la exclusiva responsabilidad del CONTRATISTA. EL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE CULTURA DEPORTE Y RECREACIÓN DEL CAQUETÁ podrá ordenar la terminación del subcontrato en cualquier tiempo, sin que el subcontratista tenga derecho a reclamar indemnización de perjuicio ni a instaurar acciones contra EL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE CULTURA DEPORTE Y RECREACIÓN DEL CAQUETÁ por esta causa.

VIGESIMA: LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO. - El presente contrato se liquidará de común acuerdo entre las partes al cumplimiento de su objeto, o a más tardar dentro de los SEIS (6) meses siguientes, contados a partir de la fecha de la extinción de la vigencia del contrato o de la expedición del acto administrativo que ordene su terminación. También en ésta etapa las partes acordarán los ajustes, revisiones y reconocimientos a que haya lugar. En el acta de liquidación constarán los acuerdos, conciliaciones y transacciones a que llegaren las partes para poner fin a las divergencias presentadas y poder declararse a paz y salvo. Para la liquidación se exigirá a EL CONTRATISTA la extensión o ampliación, si es del caso, de la garantía del contrato para avalar las obligaciones que deba cumplir con posterioridad a la extinción del mismo.

VIGESIMA PRIMERA: LIQUIDACIÓN UNILATERAL. - El contrato se liquidará unilateralmente conforme a las reglas establecidas en la Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007, si el CONTRATISTA no se presenta a la liquidación o las partes no llegan a acuerdo sobre el contenido de la misma, será practicada directa y unilateralmente por **EL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE CULTURA DEPORTE Y RECREACIÓN DEL CAQUETÁ** y se adoptará por acto administrativo motivado susceptible del recurso de reposición.

VIGÉSIMA SEGUNDA: TERMINACIÓN BILATERAL ANTICIPADA. - Las partes de común acuerdo manifiestan que si EL CONTRATISTA no presenta los requisitos para la ejecución del contrato en el término de CINCO (5) días hábiles, contados a partir de la fecha de la suscripción de éste, se terminará pudiendo **EL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE CULTURA DEPORTE Y RECREACIÓN DEL CAQUETÁ** adjudicar y suscribir el contrato con el proponente que siguiera en el orden de elegibilidad.

VIGESIMA TERCERA: CLAUSUSULAS Y POSTESTADES EXORBITANTES. - El Instituto Departamental de Cultura Deporte y Recreación del Caquetá, hará efectiva en caso de incumplimiento por parte del contratista, de las potestades exorbitantes, de conformidad con el artículo 14, 15, 16, 17 y 18 de la ley 80 de 1993.

VIGÉSIMA CUARTA: INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES. - EL CONTRATISTA, con la suscripción de este contrato afirma bajo juramento que no se halla incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades y demás prohibiciones para contratar previstas en la Constitución Política, en el artículo 8º de la Ley 80 de 1993, y demás disposiciones vigentes sobre la materia, y que, si llegare a sobrevenir alguna, actuará conforme lo prevé el artículo 9º de la Ley 80 de 1993.

VIGÉSIMA QUINTA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS. - Las discrepancias que ocurran durante la ejecución del objeto contractual se solucionarán preferiblemente mediante los mecanismos de arreglo directo y/o conciliación.

VIGESIMA SEXTA: PERFECCIONAMIENTO Y REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO. El presente contrato se considera perfeccionado con la suscripción del mismo por las partes, y suscripción del acta de inicio, previamente con la aprobación de la garantía única de cumplimiento

VIGESIMA SEPTIMA: LEGISLACIÓN APLICABLE. - Además de lo estipulado en la Ley 80 de 1993, la ley 1150 de 2007 y decreto de 1082 de 2015 demás Decretos Reglamentarios y normas concordantes.

VIGESIMA OCTAVA DOMICILIO: Para todos los efectos legales del presente contrato el domicilio será la ciudad de Florencia, Caquetá.

VIGESIMA NOVENA: NOTIFICACIONES.- Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las Partes deban hacer en desarrollo del presente Contrato deben constar por escrito y se entenderán debidamente efectuadas sólo si son entregadas personalmente o por correo electrónico a la persona y a las direcciones indicadas a continuación: **1** EL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE CULTURA, DEPORTE Y RECREACIÓN DEL CAQUETÁ Cra 11Villa Olimpica Florencia Caquetá – Teléfono: (098) 4354150, correo electrónico: ventanillaunica2@ICDRcaqueta.gov.vo **2.)** El Contratista en la Carrera 5 A No. 15 -13 barrio Porvenir de Florencia – Caquetá, Cel. 315 623 28 56, correo electrónico: fundacionvisiblesporc@gmail.com

Para constancia se firma de manera electrónica en la plataforma de SECOP II en Florencia a los cuatro (04) días del mes junio de dos mil veinticinco (2026).

POR EL INSTITUTO

Aprobó:
WILLIAN ARMANDO PARRA
Director ICDR CAQUETÁ

POR EL CONTRATISTA

Aprobó:
UNIÓN TEMPORAL RAÍCES DEL CAQUETÁ 2026
Nit. 902073810-4
Rep. Legal FAUSY ZAPATA MURCIA
Cc No. 17.688.647 de Florencia

Revisó:
HAROL MAURICIO LOPEZ VASQUEZ
Abogado Jurídico - Contractual

Digito:
Gloria Patricia Castro Perdomo
Prof. Universitario Contratación