FICHA TÉCNICA

OBJETO: **PRESTACION DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA PLANIFICACIÓN, ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO DE LAS REUNIONES Y ACTIVIDADES DE LA MESA DE VÍCTIMAS, GARANTIZANDO LA PARTICIPACIÓN EFECTIVA DE LAS VÍCTIMAS EN TODOS LOS ESPACIOS DE PARTICIPACIÓN QUE ESTA LIDERE.**

1. CLASIFICACIÓN CÓDIGOS UNSPSC

SEGMENTO:	90000000	Servicios de viaje y alimentación
FAMILIA:	90100000	Restaurantes y Catering (Servicio de comida y bebidas)
CLASE:	90101800	Servicio de comida para llevar
PRODUCTO:	90101802	Servicio de comida a domicilio

SEGMENTO:	81000000	Servicio basados en ingeniería, investigación y tecnología
FAMILIA:	81140000	Tecnologías de fabricación
CLASE:	81141600	Gestión de cadena de suministro
PRODUCTO:	81141601	Logística

2. ESPECIFICACIONES DEL CONTRATO, EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO

ITEM	DENOMINACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Refrigerio	UNIDAD	155
2	Almuerzo	UNIDAD	155
3	Transporte	UNIDAD	155

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Refrigerio	155	$18.426	$2.856.030
2	Almuerzo	155	$24.975	$3.871.125
3	Transporte	155	$21.090	$3.268.950
TOTAL				**$9.996.105**

2.1 REFRIGERIOS: Cada refrigerio debe incluir opciones variadas de alimentos, con componentes balanceados que permitan flexibilidad:

- **Snacks salados**: empanada, pastel de pollo, sándwich, papa aborrajada u otros similares.
- **Lácteos y cereales:** yogurt, avena u otros productos de panadería como galleta, pan, arepa o torta.
- **Bebida**: jugo, agua, gaseosa o champú.
- Fruta o ensalada de fruta como complemento saludable.

2.2 ALMUERZOS:

- **Proteína:** carne, pollo, pescado, lechona u otros preparados típicos.
- **Carbohidrato:** arroz, pasta (ej. lasaña), papa u otros acompañamientos.
- **Guarnición o ensalada:** ensalada fresca, vegetales o guarnición típica.
- **Bebida:** jugo, agua, gaseosa u otra bebida según disponibilidad.
- **Postre:** fruta fresca, gelatina u opción dulce tradicional.

Condiciones de prestación de los servicios de alimentación

Los almuerzos y refrigerios deberán ser solicitados por la entidad con mínimo dos (2) días hábiles de anticipación para garantizar la correcta planificación y entrega del servicio.

El contratista se obliga a entregar los alimentos debidamente empacados, asegurando higiene, presentación adecuada y conservación de temperatura, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.

La entrega debe realizarse en los horarios establecidos por el supervisor del contrato, garantizando que los participantes reciban los alimentos de manera oportuna y en condiciones óptimas para el consumo.

Cualquier cambio o ajuste en los pedidos deberá ser coordinado previamente con el supervisor del contrato, respetando los tiempos de preparación y entrega.

2.3 TRANSPORTE: Transporte ida y vuelta

- **Descripción:** Servicio de transporte seguro y confiable para trasladar a los participantes desde sus puntos de encuentro en Puerto Tejada, Cauca, hasta el lugar de las reuniones y de regreso, garantizando puntualidad y comodidad.
- **Cantidad:** 155 traslados (ida y vuelta por participante por reunión).
- **Observaciones:** Los vehículos deben cumplir con normas de seguridad, contar con seguros vigentes y el conductor debe seguir las rutas y horarios establecidos por la entidad. Se debe garantizar transporte accesible para todos los participantes, incluyendo aquellos con movilidad reducida si aplica.

FIRMADO ELECTRONICAMENTE
JUAN RAMON JIMENEZ CIFUENTES
Secretario de Gobierno y Participación Ciudadana

Proyecto: Clara Inés Lasso – Contratista
Reviso: Juan Ramón Jimenez – Secretario de gobierno
Aprobó: Ruben dario Balanta – Asesor en contratación