CONTRATO No. 0388-2026.

Entre la **CORPORACION AUTÓNOMA REGIONAL DEL CAUCA – CRC**, con Nit No. 891.501.885-4, entidad autónoma especial del orden nacional, integrante del Sistema Nacional Ambiental (SINA), organizado por la ley 99 del 22 de diciembre de 1993, con domicilio en Popayán y jurisdicción en el Departamento del Cauca, representada legalmente por el Administrador Ambiental **AMARILDO CORREA OBANDO**, identificado con la cédula de ciudadanía No. 76.263.484 expedida en el Municipio de Patía (Cauca), quien obra en su condición de Director General y Representante Legal de la ya mencionada Entidad y quien en el presente contrato se llamará **LA C.R.C.** y **DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA DISTRICAUCA S.A.S.** con Nit No. 901.134.448-1 representado legalmente por ANGELICA FERNANDA MARTINEZ FLOR identificada con cédula de ciudadanía No. 1.061.725.732 expedida en Popayán (Cauca), según consta en el Certificado de Existencia y Representación Legal anexo a la propuesta y quien en adelante se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos convenido en celebrar el presente contrato, previas las siguientes consideraciones: **1.-** La Entidad, para suplir la necesidad enunciada en el objeto del presente contrato, adelantó el proceso de selección CRC-SA-0008-2026, por la modalidad de Selección Abreviada de Menor Cuantía. **2.-** Culminadas las etapas del presente proceso, mediante acto administrativo, el Director General dispuso, en uso de sus facultades legales y estatutarias, adjudicar el proceso al proponente **DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA DISTRICAUCA S.A.S.** con Nit No. 901.134.448-1, por cuanto su propuesta se ajustó al presupuesto oficial y cumplió con los requisitos exigidos en los pliegos de condiciones y factores de calificación. El presente contrato se regirá por las siguiente clausulas: **CLAUSULA PRIMERA.- OBJETO: "Prestar a todo costo los servicios como operador logístico, para la organización y ejecución de actividades necesarias, que contribuyan al cumplimiento de las metas a cargo de la Subdirección Administrativa y para los POAI 24020 fortalecimiento del ordenamiento territorial y la gobernanza ambiental en territorios étnicos y campesinos, POAI 24023 implementación de estrategias para la conservación de ecosistemas estratégicos con actores SINA y sector productivo, POAI 24045 Fortalecimiento de la Educación Ambiental, en el departamento del Cauca y POAI 24016 Construcción de los instrumentos de planificación estratégica ambiental y gestión de proyectos para el Departamento del Cauca". PARÁGRAFO PRIMERO: CONDICIONES Y ESPECIFICACIONES TECNICAS:** Las características y condiciones técnicas del servicio no son uniformes, sino que varían en función de los requerimientos específicos de las actividades a desarrollar en el marco de los distintos planes y proyectos de la Entidad. En consecuencia, para cada plan o proyecto se definen las especificaciones técnicas particulares, las cuales deberán establecer de manera clara y detallada los estándares de calidad, condiciones de ejecución, recursos requeridos, tiempos, entregables y demás aspectos necesarios para garantizar el adecuado cumplimiento del objeto contractual. **EL CONTRATISTA** deberá realizar las siguientes actividades:

SUBDIRECCIÓN ADMINISTRATIVA:

PLAN DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS 2026				
NO.	**ACTIVIDAD A REALIZAR**	**DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**
1	ENCUENTRO DE FORTALECIMIENTO Y PARTICIPACIÓN DE LA MUJER	Alquiler de Auditorio: Para máximo 100 personas, Incluyendo mesas para el servicio de refrigerios y almuerzo, tarima modular con dimensiones mínimas de cuatro (4) metros de ancho por tres (3) metros de fondo y altura entre cuarenta (40) y sesenta (60) centímetros, video beam, sonido compuesto como mínimo por dos (2) altavoces full range de 12 pulgadas con potencia mínima de 300 W RMS cada uno, para una potencia total mínima de 600 W RMS, incluyendo consola de mezcla, micrófonos, cableado y accesorios necesarios para garantizar una adecuada cobertura y calidad de audio y aire acondicionado con una capacidad mínima total de	UN	1

PLAN DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS 2026				
NO.	**ACTIVIDAD A REALIZAR**	**DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**
		enfriamiento de 60.000 BTU/h, apto para garantizar condiciones adecuadas de confort térmico y ventilación		
		Intervención artística basada en narrativas orales orientada a la sensibilización y participación del público objetivo, por un tiempo estimado de 1 hora, para interactuar máximo 2 artistas.	UN	1
		Facilitador cultural, para dinamizar la actividad y fortalecer la apropiación del mensaje. por un tiempo estimado de 1 hora, con habilidades en narración oral, expresión escénica e interacción con público, con experiencia en el desarrollo de actividades culturales, artísticas, pedagógicas o recreativas.	UN	1
		Refrigerios	UN	150
		Almuerzos	UN	150
		Almuerzos territoriales:		
		Dirección Territorial Patía	UN	6
		Dirección Territorial Pacifico	UN	7
		Dirección Territorial Norte	UN	23
		Dirección Territorial Paramos de oriente	UN	3
		Dirección Territorial Macizo	UN	5
		Dirección Territorial Piamonte	UN	4
		Refrigerios Territoriales:		
		Dirección Territorial Patía	UN	6
		Dirección Territorial Pacifico	UN	7
		Dirección Territorial Norte	UN	23
		Dirección Territorial Paramos de oriente	UN	3
		Dirección Territorial Macizo	UN	5
		Dirección Territorial Piamonte	UN	4
2	TALLERES ARTESANALES	Refrigerios (Sede principal)	UN	40
		Facilitador de talleres, con el objetivo de efectuar la moderación y facilitación de sesiones de trabajo con participantes. por un tiempo estimado de 1 hora, con conocimientos y experiencia en elaboración y enseñanza de técnicas artesanales, manualidades o expresiones artísticas tradicionales o contemporáneas	UN	1
		Insumos como: Pistolas de silicona de 7 mm, Silicona en barra tamaño pequeño/delgado, compatible con pistola de 7 mm, longitud aproximada de 10 cm., Hilos para tejer en presentación pequeña, madeja mínima de 50 gramos o longitud aproximada entre 40 y 60 metros por unidad.colbón de 125 g., agujas para tejer entre 3 mm y 5 mm, tijeras de 5 pulgadas, Madera tipo balso o similar en piezas pequeñas, cartón paja de 70 cm x 100 cm, pliegos de papel fomi de 50 cm x 70 cm, vinilos 60 ml por unidad, temperas 60 ml por unidad, colores de 12 unidades, lápices	KITS	45

PLAN DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS 2026				
NO.	**ACTIVIDAD A REALIZAR**	**DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**
		tipo escolar HB No. 2, Resmas de Papel Bond tamaño carta, 75 g, por 500 hojas, Bisturis, Rollo de Lana Delgada escolar de 40 a 60 metros., Rollo de Lana Grueso escolar de 30 a 50 metros, botones, cintas métricas de 1,5 metros., Ganchillos entre 2 mm y 4 mm., Marcadores de 12 unidades.		
3	DIA DEL NIÑO Y LA RECREACION	Experto en recreación, con el objetivo de planificar, orientar y dinamizar actividades lúdicas, recreativas y participativas, por un tiempo estimado de 1 hora, con experiencia relacionada con la planificación, coordinación y ejecución de actividades recreativas, lúdicas y de integración social, con una experiencia de 1 año relacionada.	UN	1
		Kit infantil que contenga: Abecedarios ilustrados en presentación infantil pequeña, con fichas o tarjetas aproximadas entre 8 cm x 8 cm y 12 cm x 12 cm., Números y figuras geométricas elaboradas en cartón, madera o foamy, en tamaño pequeño aproximado entre 5 cm y 10 cm por pieza. Juegos de memoria infantiles en presentación pequeña, con tarjetas aproximadas de 6 cm x 6 cm. Rompecabezas infantiles pequeños entre 12 y 30 piezas, tamaño aproximado armado de 20 cm x 30 cm. Tarjetas con imágenes para asociación (animales, frutas, objetos) en presentación pequeña, tamaño aproximado entre 8 cm x 10 cm y 10 cm x 15 cm. Dominós infantiles en presentación pequeña, con fichas aproximadas entre 3 cm x 6 cm y 4 cm x 8 cm. Loterías infantiles en presentación pequeña o escolar estándar, con tableros aproximados tamaño carta u oficio reducido.	UN	40
		Refrigerio (Sede principal)	UN	140
4	CELEBRACIÓN DEL DIA DEL SERVIDOR PUBLICO	Salón de Eventos: Para 210 personas, Incluyendo mesas y sillas vestidas, para el servicio de refrigerios y almuerzo, tarima modular con dimensiones mínimas de cuatro (4) metros de ancho por tres (3) metros de fondo y altura entre cuarenta (40) y sesenta (60) centímetros, video beam, sistema de sonido, aire acondicionado con una capacidad mínima total de enfriamiento de 60.000 BTU/h, apto para garantizar condiciones adecuadas de confort térmico y ventilación y una pantalla LED para eventos en formato pequeño con dimensiones mínimas de dos (2) metros de ancho por uno punto cinco (1.5) metros de alto	UN	1
		ALMUERZOS (Popayán)	UN	198
		REFRIGERIOS (Popayán)	UN	198
		MESEROS	UN	7
		Servicio de diseño, provisión y montaje de decoración floral para eventos institucionales, el arreglo floral podrá ser elaborado por 12 tallos de rosa blanca o crema (variedad estándar, apertura media), 4 tallos de lisianthus blanco o lavanda suave, con follaje de eucalipto con espuma floral (oasis) hidratada para fijación y conservación (conforme a lo que se acuerdo con el supervisor)	UN	15

PLAN DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS 2026				
NO.	**ACTIVIDAD A REALIZAR**	**DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**
		Suministro de placa de reconocimiento institucional elaborada en materiales livianos y resistentes, con acabado sobrio y presentación adecuada para eventos corporativos(15 cm x 20 cm (formato vertical u horizontal, Espesor total: entre 5 mm y 10 mm, Base: MDF o madera aglomerada texturizada, Placa frontal: Lámina metálica delgada (tipo aluminio o flexibrass) o acrílico de 3 mm, Sublimación a color o impresión UV, Alternativamente, grabado láser para textos institucionales)	UN	15
		Hospedaje: Habitación debe incluir cama cómoda (Sencilla o doble), baño privado con artículos de aseo básicos, toallas, ropa de cama, wifi y televisión.	UN	48
5	FERIA EMPRESARIAL	REGRIFERIO (Sede Principal)	UN	25
		ALMUERZO (Sede Principal)	UN	25
		Incentivos pecuniarios conforme a Decreto Ley 1567 de 1998	UN	10
6	INTEGRACIÓN FAMILIAR	Transporte: Terrestre para los funcionarios y familiares de los funcionarios que asistirán a la actividad, con capacidad para 50 pasajeros por bus. Trayecto: Popayán – Palmira corregimiento de rozo. Palmira corregimiento de rozo – Popayán.	UN	6
		Derechos de ingreso al espacio donde se desarrollará la jornada para los funcionarios	UN	216
		Derechos de ingreso al espacio donde se desarrollará la jornada para los familiares	UN	200
		REFRIGERIO (Popayán)	UN	290
		ALMUERZO (Popayán)	UN	283
7	CELEBRACION DIA DE LA FAMILIA CRC	Alquiler del Sitio: Espacio semicubierto para 400 personas, el cual debe contar con mesas para servicio de refrigerios y almuerzo, dos (2) cancha de futbol, una (1) cancha de baloncesto, una (1) piscina.	UN	1
		Sonido: Sistema de Audio con cobertura para espacios medianos y grandes, consolas digitales de alta fidelidad y 4 micrófonos inalámbricos.	UN	1
		REFRIGERIO (Popayán)	UN	360
		ALMUERZO (Popayán)	UN	360
		Manillas de distinción para las actividades lúdicas Papel Tyvek Con Marca X 1000 unidades)	UN	1
		BAILE DEPORTIVO (Instructor) por un término de 1 hora.	UN	1
		HIDRATACION (Pacas de Gatorade)	UN	10
		Hospedaje: Habitación debe incluir cama cómoda (Sencilla o doble), baño privado con artículos de aseo básicos, toallas, ropa de cama, wifi y televisión.	UN	48
		Incentivos pecuniarios conforme a Decreto Ley 1567 de 1998	UN	3

PLAN DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS 2026				
NO.	**ACTIVIDAD A REALIZAR**	**DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**
		Kits de Reconocimiento a Funcionarios (Tarjeta de membresía gimnasio con entrenador personal por un mes)	UN	5
		TRANSPORTE AEREO (Guapi-Popayán y Popayán-Guapi)	UN	2
8	SENSIBILIZAR Y PROMOCIONAR LINEAMIENTOS DE POLITICA PUBLICA DE DESCONEXION LABORAL	REFRIGERIOS (Sede principal)	UN	50
9	TALLERES TEORICO PRACTICO O CAMPAÑAS DE SENSIBILIZACION EN: CONSUMO DE SUSTANCIAS PSICOACTIVAS, DEPRESION Y ANSIEDAD.	REFRIGERIOS (Sede principal)	UN	50
10	TALLERES TEORICO PRACTICO O CAMPAÑAS DE SENSIBILIZACION EN: ESTRÉS, SINDROME DE AGOTAMIENTO LABORAL O BORNOUT, ESTRATEGIAS DE TRABAJO BAJO PRESION Y AUTOCUIDADO.	REFRIGERIOS (Sede principal)	UN	50
11	CAMPAÑAS DE HABITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	REFRIGERIOS (Sede principal)	UN	50
12	SENSIBILIZACION INCLUSION PERSONAS CON DISCAPACIDAD.	Refrigerios (Sede principal)	UN	50
13	DÍA DE LA AFROCOLOMBIANIDAD	Refrigerios (Sede principal)	UN	150
		Facilitador cultural, para dinamizar la actividad y fortalecer la apropiación del mensaje.	UN	1
		Suministro de alquiler de instalación y montaje de escenografía básica para el desarrollo de actividades institucionales en formato entrevista o conversatorio, 2 sillas tipo poltrona o sillones individuales, (1) mesa auxiliar central tipo café, Fondo escenográfico con revestimiento en tela lisa o lona, (2-3) luces tipo LED (luz blanca o cálida) para iluminación frontal.	UN	1
14	ADOPCION Y SOCIALIZACION DEL PROTOCOLO DE PREVENCION Y ATENCION DE VIOLENCIA BASADAS EN GENERO.	Refrigerios (Sede principal)	UN	98
15	ACTUALIZACION Y OPERATIVIZACION DEL COMITÉ DE	Refrigerios (Sede principal)	UN	10

PLAN DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS 2026				
NO.	**ACTIVIDAD A REALIZAR**	**DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**
	TRANSVERSALIZACION DEL ENFOQUE DE GENERO.			
16	CAMPAÑAS DE SENSIBILIZACION ACERCA DEL SENTIDO DE PERTENENCIA A TRAVES DE LA DINAMICA DE RETOS COTIDIANOS.	Refrigerios (Sede principal)	UN	50
17	Socialización inicial del contenido del Programa de Desvinculación Asistida.	REFRIGERIO (Sede principal)	UN	50
18	Reconocimiento a Pensionados	Suministro de diplomas institucionales elaborados en papel especial con acabado tipo cuero de ovejo, acompañados de carpeta rígida recubierta en material sintético con apariencia de cuero, debidamente personalizados mediante impresión, incluyendo diseño, producción y entrega (Dimensiones: 21.6 cm x 27.9 cm, Tamaño de la carpeta: 23 cm x 31 cm (aprox.)	UN	15
19	Sensibilización: Gestión del cambio	Refrigerios (Sede principal)	UN	55
20	Sensibilización: Manejo del tiempo libre	Refrigerios (Sede principal)	UN	98
21	Sensibilización: Proyecto de vida	Refrigerios (Sede principal)	UN	98
22	Sensibilización: Estilos de vida saludable	Refrigerios (Sede principal)	UN	98
23	Socialización Servicio Público de Empleo	Refrigerio (Sede principal)	UN	41
24	Socialización programa público a emprendedores	Refrigerios (Sede principal)	UN	41
25	Socialización de Fondo de Pensiones	Refrigerios (Sede principal)	UN	41
26	Taller de planeación financiera	Refrigerios (Sede principal)	UN	41
27	Día de la Madre	Alquiler de Auditorio: Para máximo 100 personas, Incluyendo mesas para el servicio de refrigerios y almuerzo, tarima modular con dimensiones mínimas de cuatro (4) metros de ancho por tres (3) metros de fondo y altura entre cuarenta (40) y sesenta (60) centímetros, video beam, sonido compuesto como mínimo por dos (2) altavoces full range de 12 pulgadas con potencia mínima de 300 W RMS cada uno, para una potencia total mínima de 600 W RMS, incluyendo consola de mezcla, micrófonos, cableado y accesorios necesarios para garantizar una adecuada cobertura y calidad de audio y aire acondicionado con una capacidad mínima total de enfriamiento de 60.000 BTU/h, apto para garantizar condiciones adecuadas de confort térmico y ventilación.	UN	1

PLAN DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS 2026				
NO.	**ACTIVIDAD A REALIZAR**	**DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**
		Serenata: trompetistas, violinistas, guitarrero, cantante con una intervención mínima de 30 minutos.	UN	1
		Pin o Rosas	UN	130
		Refrigerio (Sede principal)	UN	130
28	Día del Padre	Alquiler del Sitio: Espacio semicubierto para 120 Personas, el cual debe contar con dos (2) canchas de futbol sala Sintética para futbol 7.	UN	1
		Almuerzo (Sede principal)	UN	120

SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2026				
NO.	**ACTIVIDAD A REALIZAR**	**DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**
1	Capacitación para uso y transporte de camillaje para brigada	Refrigerio (Sede principal)	UN	22
2	CAPACITACION PARA EL COPASST. RIESGOS Y PELIGROS	Refrigerio (Sede principal)	UN	10
3	PREVENCION ACCIDENTES TRABAJO	Refrigerio (Sede principal)	UN	45
4	Prevención de Violencia de género en el Ambiente Laboral para el Comité de Convivencia Laboral	ENSALADA DE FRUTAS	UN	45
5	TECNICAS APFRONTAMIENTO DE ESTRÉS LABORAL	PAQUETE DE GALLETAS SALTINES CON MERMELADA	UN	3
6	RIESGO PUBLICO	Refrigerio (Sede principal)	UN	50
7	ERGONOMIA	PAQUETE DE BANANAS* 100 x350 g	UN	3
8	PAUSAS ACTIVAS	BARRA DE CEREAL PEQUEÑA	UN	3
9	SEMANA DE LA SALUD	TAMALES Y JUGO NATURAL PARA PROVEEDORES	UN	40
		ALIMENTACION SALUDABLE (Fruta y jugo natural)	UN	35
		Capacitación Psicosocial para funcionarios (Refrigerios Popayán)	UN	48
		Jornada de TAMIZAJE DE SENO O CARDIOVASCULAR (Refrigerio (Sede principal)	UN	31
10	PAUSAS ACTIVAS	PAQUETE DE BOMBONES*100 UNIDADES	PAQUETE	3
	TRASTORNOS MUSCULO ESQUELETICOS	PAQUETE DE BOMBONES*100 UNIDADES	PAQUETE	2
	TRABAJO EN EQUIPO	BARRA DE CEREAL PEQUEÑA	UN	2
	Capacitación en almacenamiento de químicos y manejo seguro	Refrigerio (Sede principal)	UN	17
11	Capacitación inspecciones para el copasst	Refrigerio (Sede principal)	UN	9
	PAUSAS ACTIVAS	PAQUETE DE BOMBONES*100 UNIDADES	UN	2

SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2026				
NO.	**ACTIVIDAD A REALIZAR**	**DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**
	MANIPULACION DE CARGAS	Refrigerio (Sede principal)	UN	20
	RESOLUCIÓN CONFLICTOS CC LABORAL	Refrigerio (Sede principal)	UN	8
12	PAUSAS ACTIVAS	BARRA DE CEREAL PEQUEÑA	UN	2
	ESTILOS DE VIDA SALUDABLE DT	ENSALADA DE FRUTAS	UN	25
	TRASTORNOS MUSCULO ESQUELETICOS	BARRA DE CEREAL PEQUEÑA	UN	2
	COMUNICACIÓN ASERTIVA	Dulce de Guayaba 414 G X18 Unidades	Paquete	3
13	CAIDAS A NIVEL	Refrigerio (Sede principal)	UN	24
	Capación LEY 100 para el Comité de Convivencia Laboral	Refrigerio (Sede principal)	UN	11
	Capacitación de funciones y responsabilidades Comité de Convivencia Laboral	Refrigerio (Sede principal)	UN	11
	PLANEACION Y MANEJO DE TIEMPO	BARRA DE CEREAL PEQUEÑA	UN	3
14	PREVENCIÓN CONSUMO SUSTANCIAS PSICOACTIVAS	Refrigerio (Sede principal)	UN	44
	FUNCIONES RESPONSABILIDADES COPASST	Refrigerio (Sede principal)	UN	15
	PAUSAS ACTIVAS	PAQUETE DE BOMBONES*100 UNIDADES	Paquete	3
	DIA MUNDIAL SALUD MENTAL	jugo natural y sándwich de pollo	UN	35
15	DIA MUNDIAL SALUD MENTAL sede principal	Postre de maracuyá	UN	90
	DIA MUNDIAL SALUD MENTAL 3 DTERRITORIAL	Postre de maracuyá	UN	90
	PAUSA ACTIVA	PAQUETES INDIVIDUALES DE MANI	UN	80
	VISITA A TERRITORIALES	jugo natural y sándwich de pollo	UN	90
16	REUNIÓN COPASST	Refrigerio (Sede principal)	UN	30
17	Capacitación de Convivencia laboral para el Comité de Convivencia Laboral	Refrigerio (Sede principal)	UN	30
18	Brigada	Refrigerio (Sede principal)	UN	25
PLAN ESTRATEGICO DE SEGURIDAD VIAL				
19	Capacitaciones para prevenir accidentes, fortalecer la cultura de seguridad vial y cumplir con la normativa	Refrigerio (Sede principal)	UN	120

SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2026				
NO.	**ACTIVIDAD A REALIZAR**	**DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**
PLAN ESTRATEGICO DE TALENTO HUMANO 2026				
NO.	**ACTIVIDAD A REALIZAR**	**DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**
1	ACTIVIDADES DE TALENTO HUMANO	Refrigerio Territorial Norte	UN	35
		Refrigerio Territorial Patía	UN	40
		Refrigerio Territorial Pacifico	UN	28
		Refrigerio Territorial Macizo	UN	22
		Refrigerio Territorial Piamonte	UN	12
		Refrigerio Territorial Páramos	UN	12
		Refrigerio Sede Principal	UN	146
PLAN INSTITUCIONAL DE CAPACITACIÓN 2026				
No.	**ACTIVIDAD A REALIZAR**	**DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**
1	JORNADAS DE CAPACITACIÓN A FUNCIONARIOS	Almuerzo Dirección Territorial Norte (Santander)	UN	27
		Almuerzo Dirección Territorial Patía	UN	20
		Almuerzo Dirección Territorial Pacifico (Guapi)	UN	20
		Almuerzo Dirección Territorial Macizo	UN	20
		Almuerzo Dirección Territorial Piamonte	UN	10
		Almuerzo Dirección Territorial Páramos (Inzá)	UN	10
		Almuerzo Dirección Territorial Sede Principal	UN	40
		Refrigerio Territorial Norte	UN	35
		Refrigerio Territorial Patía	UN	27
		Refrigerio Territorial Pacifico	UN	25
		Refrigerio Territorial Macizo	UN	22
		Refrigerio Territorial Piamonte	UN	12
		Refrigerio Territorial Páramos	UN	12
		Refrigerio Sede Principal	UN	230
PLAN ESTRATEGICO DE TECNOLOGIA DE LA INFORMACIÓN 2026				
No.	**ACTIVIDAD A REALIZAR**	**DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**
1	CAPACITACIONES SISTEMAS DE INFORMACION	ALMUERZOS (Sede principal)	UN	60
		Refrigerio (Sede principal)	UN	100
		Agua en Botella Pet x 300ml	UN	34
2	Capacitación para el COMITE PSPI	Refrigerio (Sede principal)	UN	60
3	Capacitaciones generales	Refrigerio (Sede principal)	UN	60
PLAN INSTITUCIONAL DE GESTIÓN AMBIENTAL 2026				
No.	**ACTIVIDAD A REALIZAR**	**DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**
1	ACTIVIDADES CAPACITACIÓN Y GESTIÓN INSTITUCIONAL	Refrigerio Territorial Norte (Santander)	UN	40
		Refrigerio Territorial Patía	UN	25
		Refrigerio Territorial Pacifico (Guapi)	UN	30
		Refrigerio Territorial Macizo (La Vega)	UN	30
		Refrigerio Territorial Piamonte	UN	25
		Refrigerio Territorial Páramos (Inzá)	UN	20

SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2026				
NO.	ACTIVIDAD A REALIZAR	DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CANT
		Refrigerio Sede Principal (Popayán)	UN	50

PROYECTO POAI: 24020 "FORTALECIMIENTO DEL ORDENAMIENTO TERRITORIAL Y LA GOBERNANZA AMBIENTAL EN TERRITORIOS ÉTNICOS Y CAMPESINOS DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA".

ACTIVIDAD	DETALLE DE LA NECESIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	FUENTE DE FINANCIACIÓN
A-1.2. Apoyar los mecanismo de participación de las comunidades étnicas por medio de mesas técnicas de armonización y/o trabajo con las comunidades Afro (Consultiva y/o mesa afro), indígenas y/o campesinas del departamento del Cauca.	Refrigerios	Unidad	318	SOBRETASA / PORCENTAJE AMBIENTAL.
	Almuerzos	Unidad	320	
	Almuerzos especiales:	Unidad	80	
	Cenas	Unidad	40	
	Alquiler salón de eventos cerrado para 100 personas (que permita una decoración de acuerdo al gusto del supervisor, no debe ser fraccionado el lugar y debe garantizar ventilación natural o con aire acondicionado).	Unidad	4	
	Alquiler de sonido y video beam, ambientación, Sistemas de audio con cobertura para espacios pequeños, medianos y grandes, Consolas digitales y análogas de alta fidelidad y 4 Micrófonos inalámbricos de diadema y ambientales.	Unidad	2	
	Mesa principal para ocho (8) personas, debidamente adecuada y decorada de acuerdo con la temática de cada evento institucional, incluyendo manteles y elementos decorativos alusivos a celebraciones y actividades como la afrocolombianidad, el Día del Campesino, encuentros culturales, ambientales o comunitarios, entre otros. La adecuación deberá contemplar sillas vestidas, mínimo dos (2) centros de mesa acordes con la temática definida, así como la incorporación de elementos artesanales, simbólicos y representativos de las tradiciones, cultura e identidad del Departamento del Cauca.	Unidad	2	
	Mesa gourmet de pasabocas para ciento cincuenta (150) personas, compuesta por una variedad de preparaciones frías y calientes con mariscos, productos típicos y representativos de la gastronomía del Departamento del Cauca, acompañadas de bebidas naturales y otras opciones alimenticias acordes con la temática y naturaleza del evento y otros que se concertará con el supervisor.	Unidad	2	
	Suministro, instalación y operación de pantalla LED modular de alta resolución con medida de 4x2 metros para proyección de videos, imágenes, presentaciones o transmisiones en vivo durante eventos. El servicio debe incluir montaje, configuración, pruebas previas y operación técnica durante toda la actividad. Tipo: Pantalla LED	Unidad	1	

	modular para interiores o exteriores (según necesidad del evento). Resolución: Full HD (1920x1080) o superior. Brillo: Interior: ≥ 800 nits. Exterior: ≥ 4.500 nits (visibilidad a plena luz solar). Protección: IP43 o superior para interior / IP65 para exterior.			
	Decoración temática para un auditorio de 100 personas, la adecuación del lugar del evento, incluye mínimo cinco (5) arreglos florales tropicales de colores vivos, así como elementos decorativos alusivos a la identidad cultural y ambiental del Departamento del Cauca, tales como instrumentos musicales autóctonos, artesanías, artículos típicos y/o especies representativas de flora y fauna nativas de las diferentes regiones, además de otros elementos que contribuyan a ambientar los ecosistemas del departamento; la temática específica de la decoración será concertada previamente con la supervisora, de acuerdo con las características y finalidad de cada evento.	Unidad	2	
	Tiquetes aéreos (costa pacífica) Popayán ida y regreso funcionarios Dt pacífico y representantes de las comunidades	Unidad	1	
	Pasaje terrestre Popayán - Piamonte (ida y regreso)	Unidad	3	
	Pasaje terrestre Popayán - Dirección territorial Paramos de Oriente (ida y regreso)	Unidad	4	
	Pasaje terrestre Popayán - Dirección territorial Macizo (ida y regreso)	Unidad	4	
	Pasaje terrestre Popayán - Dirección territorial Patía (ida y regreso)	Unidad	4	
	Pasaje terrestre Popayán - Buenaventura (ida y regreso)	Unidad	4	
	Hospedaje (cada habitación debe incluir una cama cómoda (sencilla o doble), baño privado con artículos de aseo básicos, toallas, ropa de cama, acceso a Wi-Fi y televisión.)	Unidad	16	
A-1.3. Apoyar en la revisión, actualización o formulación de instrumentos y/o mecanismos de participación de las comunidades étnicas del departamento del Cauca.	Almuerzo	Unidad	53	
	Almuerzos especiales:	Unidad	10	
	Refrigerios	Unidad	66	
A-1.4. Implementar las acciones de conservación y/o mejoramiento ambiental, en articulación con las comunidades negras, afrocolombianas en	Almuerzo	Unidad	40	
	Refrigerios	Unidad	35	

el departamento del Cauca. articuladas a la percepción cultural y territorial.				
A-1.5. Implementar las acciones de conservación y/o mejoramiento ambiental, en articulación con los Comunidades Indígenas en el departamento del Cauca. articuladas a la percepción cultural y territorial.	Refrigerios	Unidad	27	

PROYECTO POAI: 24023. "IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS PARA LA CONSERVACIÓN DE ECOSISTEMAS ESTRATÉGICOS CON ACTORES SINA Y SECTOR PRODUCTIVO, EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA".

ACTIVIDAD	DETALLE DE LA NECESIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	FUENTE DE FINANCIACIÓN
A-1.2. Implementar acciones identificadas y priorizadas de conservación y/o mejoramiento ambiental mediante estrategias de restauración, y/o mitigación y adaptación al cambio climático y/o residuos sólidos en articulación con actores del Sistema Nacional Ambiental en el departamento del Cauca.	Refrigerios	Unidad	159	SOBRE TASA AMBIENTAL
	Almuerzos		160	
	Almuerzos especiales:		40	
	Cenas		50	
	Alquiler salón de eventos cerrado para 100 personas (que permita una decoración de acuerdo al gusto del supervisor, no debe ser fraccionado ellugar y debe garantizar ventilación natural o con aire acondicionado).		4	
	Alquiler de sonido y video beam ambientación: Sistemas de audio con cobertura para espacios pequeños, medianos y grandes, Consolas digitales y análogas de alta fidelidad y 4 Micrófonos inalámbricos de diadema y ambientales		2	
A-1.3. Fortalecer los procesos de educación ambiental con diferentes actores SINA y el sector productivo.	Refrigerios	Unidad	190	
	Almuerzos		180	
	Almuerzos especiales:		49	
	Alquiler de sonido y ambientación: Sistemas de audio con cobertura para espacios pequeños, medianos y grandes, Consolas digitales y análogas de alta fidelidad y 2 Micrófonos inalámbricos.		1	
	Mesa gourmet de pasabocas para ciento cincuenta (150) personas, compuesta por una variedad de preparaciones frías y calientes con mariscos, productos típicos y representativos de la gastronomía del Departamento del Cauca,		2	

	acompañadas de bebidas naturales y otras opciones alimenticias acordes con la temática y naturaleza del evento y otros que se concertará con el supervisor.			

POAI No. 24045 FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN AMBIENTAL EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA.

PROYECTO 24045: EDUCACIÓN AMBIENTAL PARA UN CAUCA SOSTENIBLE					
Supervisor: Sully Carolina Alvear López					
ACTIVIDAD	**DETALLE DE LA NECESIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**LUGAR DE DESTINACIÓN**	**CANTIDADES**	**FUENTE**
P- 2. Acciones de Fortalecimiento a los entes territoriales en la implementación del Plan de educación ambiental municipal (CIDEAM).					
A-2.2. Apoyar la ejecución de los Planes de Educación Ambiental Municipal (PEAM)	Refrigerios	Unidad	Todos el departamento del Cauca a excepción de los municipios de la Territorial Pacífico (Guapi, López de Micay y Timbiqui)	340	SOBRETASA /PORCENTAJE AMBIENTAL
	Almuerzos	Unidad	Todos el departamento del Cauca a excepción de los municipios de la Territorial Pacífico (Guapi, López de Micay y Timbiqui)	261	SOBRETASA /PORCENTAJE AMBIENTAL
	Alquiler de sonido y ambientación: Sistemas de audio con cobertura para espacios pequeños, medianos y grandes, consolas digitales y análogas de alta fidelidad, con un micrófono fijo y 2 Micrófonos inalámbricos.	Unidad	Todos el departamento del Cauca a excepción de los municipios de la Territorial Pacífico (Guapi, López de Micay y Timbiqui)	5	SOBRETASA /PORCENTAJE AMBIENTAL
P 4: Acciones de proyectos y procesos de educación ambiental ejecutadas (PRAEs y PROCEDAs).					
A-4.1. Apoyar la formulación de los PRAES y PROCEDAS con instituciones educativas y organizaciones comunitarias	Refrigerios	Unidad	Todos el departamento del Cauca a excepción de los municipios de la Territorial Pacífico (Guapi, López de Micay y Timbiqui)	277	SOBRETASA /PORCENTAJE AMBIENTAL
A-4.2. Apoyar la implementación de los PRAES y PROCEDAS con instituciones	Refrigerios	Unidad	Todos el departamento del Cauca a excepción de los municipios de la Territorial Pacífico (Guapi, López de Micay y Timbiqui)	142	SOBRETASA /PORCENTAJE AMBIENTAL

educativas y organizaciones comunitarias	Almuerzos	Unidad	Todos el departamento del Cauca a excepción de los municipios de la Territorial Pacífico (Guapi, López de Micay y Timbiqui)	120	SOBRETASA /PORCENTAJE AMBIENTAL
	Refrigerios	Unidad	Guapi, Timbiqui y López de Micay	140	SOBRETASA /PORCENTAJE AMBIENTAL
P-5: Alianzas educativo ambientales con Instituciones u organizaciones del Departamento con corresponsabilidad ciudadana.					
A-5.2: Apoyar la ejecución de acciones en el marco de las alianzas educativo ambientales realizadas	Refrigerios	Unidad	Municipios TSE Salvajina: El Tambo (parte correspondiente a cuenca cauca), Morales, Cajibío, Piendamo, Silvia (parte correspondiente a cuenca cauca), Popayán, Totoró, Timbío (parte correspondiente a cuenca cauca), Puracé (parte correspondiente a cuenca cauca), Sotará (parte correspondiente a cuenca cauca), Suarez	288	SALVAJINA
	Almuerzos	Unidad		200	SALVAJINA
P-6: Experiencias educativo ambientales significativas Implementadas.					
A-6.3: Promover la participación institucional en foros, ferias y demás eventos pedagógicos que permitan fortalecer la educación ambiental en el Departamento Cauca	Refrigerios	Unidad	Guapi, Timbiqui y López de Micay	200	SOBRETASA /PORCENTAJE AMBIENTAL
	Almuerzos	Unidad	Guapi, Timbiqui y López de Micay	150	SOBRETASA /PORCENTAJE AMBIENTAL
	Refrigerios	Unidad	Todos el departamento del Cauca a excepción de los municipios de la Territorial Pacífico (Guapi, López de Micay y Timbiqui)	1300	SOBRETASA /PORCENTAJE AMBIENTAL
	Almuerzos	Unidad	Todos el departamento del Cauca a excepción de los municipios de la Territorial Pacífico (Guapi, López de Micay y Timbiqui)	1300	SOBRETASA/PORCENTAJE AMBIENTAL
	Almuerzos especiales	Unidad	Todos el departamento del Cauca a excepción de los municipios de la Territorial Pacífico (Guapi, López de Micay y Timbiqui)	200	SOBRETASA/PORCENTAJE AMBIENTAL

	Estación de café y agua, para un promedio de 150 personas	Unidad	Todos los Municipios del Departamento del Cauca	6	SOBRETASA/PORCENTAJE AMBIENTAL
	Alquiler de sonido y ambientación: Sistemas de audio con cobertura para espacios pequeños, medianos y grandes, consolas digitales y análogas de alta fidelidad, con un micrófono fijo y 2 Micrófonos inalámbricos.	Unidad	Todos los Municipios del Departamento del Cauca	3	SOBRETASA /PORCENTAJE AMBIENTAL
	Decoración temática para auditorio entre 120 y 150 personas, con ambientación del espacio con elementos decorativos que proyecten una imagen institucional sobria y coherente con la naturaleza ambiental de la CRC. Con mínimo 3 arreglos florales, un arreglo de centro de mesa principal, mobiliario decorativo (instrumentos de música de la región, artesanías), mínimo 4 materas con árboles y/o flores y/o plantas nativas, complementado con elementos naturales y/o representativo de flora y fauna de la región y demás materiales necesarios para brindar una atmósfera formal, armónica y adecuada al desarrollo del evento; la temática específica de la decoración será concertada con la supervisora, de acuerdo al objetivo de cada evento y el lugar. La decoración deberá ser provista en su totalidad por el contratista. Incluye la provisión, instalación y retiro de piezas como manteles, mobiliario	Unidad	Todos los Municipios del Departamento del Cauca	6	SOBRETASA /PORCENTAJE AMBIENTAL
	Medalla giratoria de 8 cm de diámetro, grosor mínimo de 4 milímetros, peso mínimo de 90 gramos, color dorado, en material zamac, siendo este una aleación de metales, con doble escudo metálico al frente y respaldo, según diseño, cinta ancha de 2,5cm, largo 75cm y con	Unidad	Todos los Municipios del Departamento del Cauca	50	SOBRETASA /PORCENTAJE AMBIENTAL

	terminal dorado metálico. Diseños varios, aprobados por CRC				
	TALLERISTA. Profesional en Ecología, con amplia experiencia en procesos de educación ambiental comunitaria a través del Teatrino de Títeres, iniciativa pedagógica y artística que permita realizar conciencia sobre la protección del medio ambiente. Con amplia trayectoria en el diseño y ejecución de estrategias lúdico-pedagógicas dirigidas a niños, jóvenes y adultos, promoviendo la conservación de los ecosistemas, la protección de la fauna y el fortalecimiento de la cultura ambiental. Que integre el teatro de títeres, la narración oral, la construcción de personajes y la creación de historias con enfoque educativo y mensaje ambiental. Que fortalezca procesos de sensibilización social y apropiación ambiental mediante metodologías participativas, creativas e incluyente. Asimismo, cuente con experiencia en orientación de talleres y charlas sobre teatro de títeres, elaboración de personajes, construcción de guiones con propósito pedagógico y herramientas de comunicación para la educación ambiental comunitaria. Si se desplaza desde otras regiones del País, se debe garantizar su traslado en avión hasta el municipio del Departamento del Cauca donde se desarrolle el taller, este debe ser mínimo de 3 horas. además, se cubrirán los gastos de hospedaje y alimentación del tallerista	Unidad	Todos los Municipios del Departamento del Cauca	1	

	CAPACITADOR. Profesional Zootecnista, médico veterinario, Ingeniero agrónomo, agropecuario o afines. Con amplia experiencia en procesos de reconversión ganadera y / sistemas sostenibles, ganadería regenerativa. Además, con experiencia en temas relacionados con sistemas silvopastoriles, manejo sostenible de suelos y fuentes hídricas, restauración ecológica en áreas productivas, bienestar animal, adaptación y mitigación al cambio climático, producción limpia y estrategias de economía circular aplicadas al sector ganadero.	Unidad	Todos los Municipios del Departamento del Cauca	1	SOBRETASA/PORCENTAJE AMBIENTAL
	CAPACITADOR. Profesional en Comunicación Social o en áreas de la Ingeniería Ambiental, Biología o Ecología, con estudios de profundización en comunicación digital, marketing de contenidos y producción audiovisual con enfoque social y ambiental. Debe contar con experiencia en el diseño e implementación de estrategias digitales innovadoras, campañas de comunicación y procesos creativos orientados a la sensibilización y educación ambiental, generando conexión con diferentes públicos a través de mensajes cercanos, emocionales, pedagógicos y dinámicos. Asimismo, con conocimientos y experiencia en economía circular, reciclaje, o transformación de materiales aprovechables, participando en la formulación y desarrollo de estrategias de comunicación, educación y participación ciudadana para promover la cultura del	Unidad	Todos los Municipios del Departamento del Cauca	1	SOBRETASA /PORCENTAJE AMBIENTAL

	reciclaje, el consumo responsable y el aprovechamiento sostenible de los residuos. Si se desplaza desde otras regiones del País, se debe garantizar su traslado en avión hasta el municipio del Departamento del Cauca donde se desarrolle el taller, este debe ser mínimo de 3 horas. además, se cubrirán los gastos de hospedaje y alimentación del tallerista.				

PROYECTO POAI 24016 "CONSTRUCCIÓN DE LOS INSTRUMENTOS DE PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA AMBIENTAL Y GESTIÓN DE PROYECTOS PARA EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA".

ÍTEM	DETALLE DEL BIEN O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CDP	CANTIDAD	FUENTE
1	Alquiler salón de eventos cerrado para 100 personas (que permita una decoración de acuerdo al gusto del supervisor, no debe ser fraccionado el lugar y debe garantizar ventilación natural o con aire acondicionado).	Unidad	898	6	SOBRETASA /PORCENTAJE AMBIENTAL
			19	3	
2	Refrigerios	Unidad	898	300	
3	Almuerzos	Unidad	19	64	
4	Almuerzo especial	Unidad	898	12	
			19	12	
5	Hospedaje: Habitación individual o doble, con cama cómoda, baño privado con artículos de aseo básicos, toallas, ropa de cama, acceso a Wi-Fi y televisión.	Unidad	898	12	
			19	29	
7	Meseros	Unidad	19	16	
8	Alquiler de sonido y video beam, ambientación, Sistemas de audio con cobertura para espacios pequeños, medianos y grandes, Consolas digitales y análogas de alta fidelidad y 4 Micrófonos inalámbricos de diadema y ambientales	Unidad	19	2	
			898	2	
9	Suministro, instalación y operación de pantalla LED modular de alta resolución con medida de 4x2 metros para proyección de videos, imágenes, presentaciones o transmisiones en vivo durante eventos. El servicio debe incluir montaje, configuración, pruebas previas y operación técnica durante toda la actividad. Tipo: Pantalla LED modular para interiores o exteriores (según necesidad del evento). Resolución: Full HD (1920x1080) o superior. Brillo: Interior: ≥ 800 nits. Exterior: ≥ 4.500 nits	Unidad	19	2	
			898	1	

	(visibilidad a plena luz solar). Protección: IP43 o superior para interior / IP65 para exterior				
10	Decoración temática para auditorio entre 120 y 150 personas, con ambientación del espacio con elementos decorativos que proyecten una imagen institucional sobria y coherente con la naturaleza ambiental de la CRC. Con mínimo 3 arreglos florales, un arreglo de centro de mesa principal, mobiliario decorativo (instrumentos de música de la región, artesanías), mínimo 4 materas con árboles y/o flores y/o plantas nativas, complementado con elementos naturales y/o representativo de flora y fauna de la región y demás materiales necesarios para brindar una atmósfera formal, armónica y adecuada al desarrollo del evento; la temática específica de la decoración será concertada con la supervisora, de acuerdo al objetivo de cada evento y el lugar. La decoración deberá ser provista en su totalidad por el contratista. Incluye la provisión, instalación y retiro de piezas como manteles, mobiliario.	Unidad	19	1	

PARAGRAFO SEGUNDO: Condiciones técnicas generales aplicables: 1. La preparación y distribución de los alimentos, debe hacerse garantizando la entrega de un producto final apto para el consumo humano y evitando alteraciones que afecten la salud de los consumidores. Cuando los espacios para la realización de las actividades sean facilitados por personal ajeno al contratista, este último deberá efectuar la recolección de residuos de alimentos. **2.** Aceptar las devoluciones de los alimentos o productos que no cumplan con las especificaciones de la orden de suministro y reemplazarlos a sus expensas y a entera satisfacción sin costo alguno, por el que reúna las características correspondientes. **3.** Los alimentos deberán ser entregados a los asistentes de los eventos en los sitios y horas donde se desarrollarán las actividades de acuerdo a los requerimientos del SUPERVISOR y según las fechas que se programen, las cuales previamente se informarán al contratista, sin que esto ocasione un costo adicional. **4.** Las fechas de los eventos se coordinarán con el supervisor del contrato y pueden ser sujetas a variación. **5.** El Supervisor del contrato deberá velar, hacer seguimiento y control sobre la correcta inversión de los recursos de conformidad con las fuentes de financiación y su destinación permitida acorde al área y a los montos presupuestales existentes. **6.** El operador logístico tiene la obligación de suministrar los almuerzos y refrigerios conforme a las diferentes opciones de menú que dispone la entidad en el presente estudio previo, por lo que no podrá modificar el mismo, sin embargo, podrá variar los menús de acuerdo a la actividad que se atienda, siempre y cuando sean los mismos productos o alimentos que se describen en las opciones de comida. **PARAGRAFO TERCERO: Condiciones técnicas SUBDIRECCIÓN ADMINISTRATIVA.** Las condiciones técnicas definidas por la Subdirección Administrativa no son estandarizadas, sino que se establecen de acuerdo con la naturaleza y alcance de las actividades contempladas en cada uno de los planes institucionales. En consecuencias, sus condiciones técnicas serán las siguientes: **OPCIONES DE COMIDA: 1.** El suministro de los **REFRIGERIOS** debe ser variado, teniendo en cuenta las opciones que se exponen a continuación: OPCIÓN 1: Sándwich pollo pan ajonjolí, porción de fruta, chocolatina, jugo. OPCIÓN 2: Pastel de carne y/o pollo, salsas con Kumis patiano y galleta, jugo. OPCIÓN 3: Empanadas (de guiso o pipián), marranitas, papa rellena y champús o masato, OPCIÓN 4: Tamal de pipián acompañado de pan y jugo de fruta, café en leche o avena. OPCIÓN 5: Ensalada de papa, pollo, finas hiervas decorada con jamón queso y cereza, jugo natural, postre especial (muss o chase cake).

OPCIÓN 6: Sándwich croissant de jamón, queso, lechuga y salsa de la casa, porción de fruta, masmelo individual, avena. OPCIÓN 7: Mini lasaña hawaiana, jugo natural, porción de fruta. OPCIÓN 8: Ensalada de frutas, Mix de frutas picadas con aderezo dulce, helado, arándanos, granola, coco y queso rallado, acompañado de una botella de agua. OPCIÓN 9: Ceviche de chicharrón, mix de cebollas y tomate en zumo de limón y cilantro, con trozos crocantes de chicharrón, acompañado de chips de plátano y bebida natural. 2. ALMUERZOS: deben ser suministrados con menús diferentes en cada evento y/o jornada de capacitación, teniendo en cuenta las opciones que se exponen a continuación: OPCIÓN 1: Sopa de verduras, arroz blanco, porción de carne de res, ensalada y jugo de fruta. OPCIÓN 2: Sopa de Carantanta o arranques, chuleta de cerdo a la parrilla Con salsa BBQ y limón, arroz blanco, ensalada (verde o de fruta) y jugo de fruta y/o limonada. OPCIÓN 3: Consomé, arroz mixto, quinua, verduras lomo de cerdo a la parrilla, ensalada y jugo de fruta. OPCIÓN 4: Muffins con jamón y queso crema, beef stroganoff, Lomo fino en julianas en salsa de champiñones y pepinillos. OPCIÓN 5: Crema de pollo, lasaña (pollo y champiñones), acompañada de pan francés. OPCIÓN 6: Sopa de ajiaco, arroz blanco, Frijoles o patacón, albóndigas de carne gratinadas, ensalada verde o fruta y jugo de fruta. OPCIÓN 7: Sopa oriental, arroz blanco, rollo hawaiano de cerdo, papas con maní, ensalada y jugo de fruta. OPCIÓN 8: Ensalada de jamón de pavo, espagueti boloñesa con queso parmesano y pan francés, Jugos naturales 12 onz de fresa, mora, guayaba, guanábana, mango, maracuyá, lulo, limonada, té frío (limón). OPCIÓN 9: Sancocho trifásico, beef steak a la criolla, corte de lomo de res a la plancha en salsa criolla, arroz blanco, papas al horno, ensalada y jugo de fruta. OPCIÓN 10: Papas chips, Tapao de pescado con arroz y jugo de frutas. OPCIÓN 11: Arroz con Camarones y jugo de frutas. OPCIÓN 12: Crema de verduras, lomo de cerdo en salsa de ciruela, arroz verde, ensalada dulce, y jugo de frutas. **3. POSTRES:** El postre es el plato de sabor dulce o salado que se sirve al final de almuerzo. OPCIÓN 1: Fresas con crema, crema batida dulce con trozos de fresa, acompañada de una botella con agua. OPCIÓN 2: Brocheta de frutas. OPCIÓN 3: Arroz con leche. OPCIÓN 4: Porción de torta. OPCIÓN 5: Brownie con frutas. **DESCRIPCIÓN: a)** Los Almuerzos deberán contener mínimo 200 gramos de proteína preparada, 120 gramos de arroz, 100 gramos de ensalada. Las bebidas de los refrigerios y almuerzos deberán ser de mínimo 12 onzas. **b)** Garantizar sin costo adicional, el servicio de meseros, quienes deberán contar con identificación y entrenamiento para el suministro de estos servicios, cumpliendo con los requisitos de presentación, es decir, portar uniforme, gorro en tela y tapabocas, además cumplir con la higiene y la normatividad sanitaria existente, con el fin de que sirvan tanto los desayunos, refrigerios y almuerzos en cada uno de los eventos, igualmente servilletas, platos, vasos y cubiertos, azúcar y mezcladores cuando sea necesario. **c)** La comida deberá servirse a la mesa y en vajilla, para lo cual deberá disponerse de cubiertos, platos, vasos de cristal, etc y demás elementos necesarios para una correcta prestación del servicio, o en la forma que disponga el supervisor del contrato, siempre que se garantice la calidad, presentación, higiene, comodidad y condiciones del servicio requeridas y acordes con el valor contratado, sin que las instrucciones impartidas puedan implicar una desmejora en la calidad de los alimentos, utensilios, atención o demás condiciones esenciales del servicio. **Nota No. 1.** Para el cálculo de valor del servicio por zona, téngase en cuenta la siguiente información: Zona centro: El Tambo, Morales, Cajibío, Piendamó, Jámbalo, Silvia, Popayán, Totoró, Timbío, Puracé, Sotará. Zona Norte: Puerto Tejada, Miranda, Padilla, Villa Rica, Guachene, Corinto, Buenos Aires, Caloto, Toribio, Santander de Quilichao, Suarez, Caldono. Zona Patía: Argelia, Balboa, Sucre, Patía, Bolívar, Mercaderes, Florencia. Zona Paramos de Oriente: Páez e Inzá. Zona Pacifico: López de Micay, Timbiqui, Guapi. Zona Macizo: Rosas, La sierra, La vega, Almaguer, San Sebastián, Santa Rosa (hasta la cabecera municipal). Zona Piamonte: Santa Rosa (después de la cabecera municipal hacia el sur), Piamonte. **PARAGRAFO CUARTO: Condiciones técnicas PROYECTOS POAI No. 24020, POAI No. 24023, POAI No. 24045 y POAI 24016.** Las condiciones técnicas definidas para las necesidades de los proyectos **POAI No. 24020** "FORTALECIMIENTO DEL ORDENAMIENTO TERRITORIAL Y LA GOBERNANZA AMBIENTAL EN TERRITORIOS ÉTNICOS Y CAMPESINOS DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA", **POAI No. 24023** "IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS PARA LA CONSERVACIÓN DE ECOSISTEMAS ESTRATÉGICOS CON ACTORES SINA Y SECTOR PRODUCTIVO, EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA", **POAI No. 24045** Fortalecimiento de la Educación Ambiental en el Departamento del Cauca y **POAI 24016** "Construcción de los instrumentos de planificación estratégica ambiental y gestión de proyectos para el departamento del Cauca", son las siguientes: **OPCIONES DE COMIDA: 1.** El suministro

de los **REFRIGERIOS** debe ser variado, teniendo en cuenta las opciones que se exponen a continuación: OPCIÓN 1: Empanadas (de guiso o pipián), marranitas, papa rellena y bebida típica. OPCIÓN 2: Pastel de carne o pollo con kumis y galleta. OPCIÓN 3: Tamal de pipián con pan y bebida. OPCIÓN 4: Sándwich croissant de jamón, queso, lechuga y salsa de la casa y bebida. OPCIÓN 5: Sándwich de pollo, fruta, chocolatina y jugo. **2. ALMUERZOS y CENAS:** Deben ser suministrados con menús diferentes en cada evento y/o jornada de capacitación, teniendo en cuenta las opciones que se exponen a continuación: OPCIÓN 1: Sopa de verduras, arroz blanco, porción de carne de res, ensalada y jugo de fruta. OPCIÓN 2: Sopa de carantanta, chuleta de cerdo a la parrilla con salsa BBQ, arroz blanco, ensalada (verde o de fruta) y jugo de fruta y/o limonada. OPCIÓN 3: Consomé, arroz mixto, verduras, ensalada y jugo de fruta. OPCIÓN 4: Ajiaco, arroz blanco, patacón, ensalada verde o fruta y jugo de fruta. OPCIÓN 5: Espagueti bolognesa con queso parmesano y pan francés, jugo natural. OPCIÓN 6: Sancocho trifásico, corte de lomo de res a la plancha en salsa criolla, arroz blanco, papas al horno, ensalada y jugo de fruta. 3. POSTRES: El postre es el plato de sabor dulce o salado que se sirve al final de almuerzo. OPCIÓN 1: Mini fresas con crema, crema batida dulce con trozos de fresa. OPCIÓN 2: Brocheta de frutas. OPCIÓN 3: Arroz con leche. OPCIÓN 4: Porción de torta. **4. ALMUERZOS ESPECIALES:** OPCIÓN 1. Encocado de camarón o pescado: Sopa de pescado, filete de róbalo, sierra entre otros, preparado con leche de coco, cebolla, pimentón y achiote. Se sirve con arroz blanco o de coco con patacones y ensalada fresca. Con jugo de corozo o borojó. Postre cocadas dulces. OPCIÓN 2. Arroz marinero: Sopa de pescado, arroz suelto cocido (150 gr), con mariscos mixtos (camarón, calamar, pulpo, piangua), verduras y especias tradicionales. Se sirve con ensalada y patacón. Con jugo de corozo o borojó. Postre cocadas dulces. OPCIÓN 3. Sudado de pescado o bagre: Sopa de pescado, porción de pescado sudado 200gr, acompañado con arroz, ensalada y retacadas. OPCIÓN 4. Pollo en salsa de champiñones acompañado de puré de papa criolla y ensalada fresca. OPCIÓN 5. Filete de pescado a la plancha con salsa de hierbas, acompañado de arroz con verduras y ensalada gourmet. OPCIÓN 6. Carne de res en reducción de vino tinto, acompañada de papas rústicas y vegetales al vapor. Bebida: Jugo natural en agua o soda saborizada (limonada, frutos rojos o maracuyá). Postre: Porción de postre gourmet (flan, mousse de maracuyá o tres leches en versión mini). **4.1. Postres de los almuerzos especiales:** El postre es el plato de sabor dulce o salado que se sirve al final de almuerzo, sin excepción. OPCIÓN 1: Fresas con crema – 100 gm, crema batida dulce con trozos de fresa, acompañada de una botella con agua. OPCIÓN 2: Brocheta de frutas, 100 gm. OPCIÓN 3: Arroz con leche. 100 gm. OPCIÓN 4: Porción de torta 150 gm. OPCIÓN 5: Brownie con frutas 100 gm. OPCIÓN 6: Esponjado de limón 100gm. OPCIÖN 7: Dulce de durazno 100 gm. OPCIÖN 8: Dulce de manzana 100 gm. **DESCRIPCIÓN: a)** Los Almuerzos y cenas deberán contener mínimo 180 gramos de proteína preparada, 110 gramos de arroz, 100 gramos de ensalada. Las bebidas de los refrigerios y almuerzos deberán ser de mínimo 12 onzas. **b)** Los alimentos deberán ser entregados a los asistentes de los eventos en los sitios y horas donde se desarrollarán las actividades de acuerdo a los requerimientos del SUPERVISOR y servidos a la mesa, en vajilla y según las fechas que se programen, las cuales previamente se informarán al contratista, sin que esto ocasione un costo adicional. **c)** Los ALMUERZOS ESPECIALES deberán servirse a la mesa y en vajilla, para lo cual deberá disponerse de cubiertos, platos, vasos de cristal, etc. **CLÁUSULA SEGUNDA.- VALOR DEL CONTRATO.** Para los efectos legales y fiscales el valor del presente contrato se estima en la suma de **CUATROCIENTOS OCHENTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE ($481.983.480).** IVA INCLUIDO y demás impuestos a los que hubiere lugar. **PARAGRAFO:** El valor del contrato corresponde a la suma de los valores totales de cada ítem ofertado en la propuesta económica del contratista (Formato No. 3), sumatoria verificada por el Comité Evaluador del proceso después de realizar el correspondiente chequeo y corrección aritmética. **CLÁUSULA TERCERA.- FORMA DE PAGO.** El valor de la presente contratación, será cancelado por parte de la entidad, mediante pagos mensuales debidamente aprobados por el supervisor, previa presentación de los respectivos informes mensuales de ejecución, factura o cuenta de cobro según corresponda, certificado de cumplimiento emitido por parte del supervisor, pago de seguridad social del contratista y de sus empleados si los tuviere. El último pago, se efectuará con el acta de liquidación final del contrato, el cual debe ir acompañado del informe final de ejecución, así como del respectivo certificado de cumplimiento emitido por el supervisor, en el que conste el recibo a satisfacción del servicio prestado, factura o cuenta de cobro según corresponda y pago de seguridad social del

contratista y de sus empleados si los tuviere. Además, la entidad tiene establecido los procedimientos de pago y sus requisitos para el trámite de las cuentas, que de acuerdo a la circular 002 del 22 de enero de 2024, dictó las instrucciones para el cargue de los documentos en la plataforma GESTOR – MODULO CONTRATOS Y SECOP II, la cual establece para cada modalidad de contrato o proceso, unos requisitos diferentes; por ello, para el caso en concreto se trata de un proceso de selección publica de oferentes y los requisitos y/o documentos que refiera la circular son: • CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO (3 días hábiles para la expedición por parte del supervisor). • PLANILLA DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL Y/O PARAFISCALES. • INFORME DE ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA. • INFORME PARCIAL O FINAL DEL SUPERVISOR. • EVIDENCIAS. • ACTA DE LIQUIDACIÓN (SI EL PAGO ES FINAL O EN UN SOLO PAGO). • ENTRADA A ALMACEN (SI APLICA). • CUENTA BANCARIA. • CALIFICACIÓN DEL PROVEEDOR (3 días hábiles para la expedición por parte del supervisor). **Cargas Administrativas:** El oferente se hace responsable de las cargas administrativas que se generen de la realización del contrato en comento tales como: a) Transporte de bienes contratados, b) Papelería, fotocopias y demás útiles de oficina que se requieran para la elaboración de la propuesta e informes de ejecución, c) Contratación de personal técnico para la ejecución del contrato, d) Las demás que surjan de la legalización y del desarrollo del objeto contractual. **Cargas tributarias:** En razón a la ejecución del presente contrato, el contratista deberá asumir todas las cargas tributarias que se generen con ocasión de la celebración del contrato tales como retención en la fuente, RETEICA, RETEIVA y demás a que haya lugar y esté obligado según las disposiciones legales vigentes para tal efecto. La Corporación efectuará al contratista las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos el contratista deberá cumplir con los pagos de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. Si hubiere lugar a otros pagos, los proponentes deberán consignarlos en su oferta, indicando claramente el concepto y valor, dicho costo será tenido en cuenta en la evaluación económica de la propuesta, el proponente debe tener en cuenta que el valor del presupuesto oficial es inmodificable y el valor de su oferta económica deberá contemplar todos estos aspectos, sin superarlo. **CLÁUSULA CUARTA.- PLAZO.** El plazo para la ejecución del presente contrato, será hasta el 25 de diciembre de 2026, contados a partir de la legalización del mismo, previa aprobación de la garantía exigida. **CLÁUSULA QUINTA.- LUGAR DE EJECUCIÓN.** Se tendrá como lugar de ejecución los municipios ubicados en jurisdicción del Departamento del Cauca. **CLÁUSULA SEXTA.- IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL.** La presente contratación está respaldada por el siguiente Certificado de Disponibilidad Presupuestal, expedido por la Subdirección Financiera de la CRC:

PROYECTO	CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	FUENTE	VALOR APROPIAR DEL CDP
Subdirección Administrativa (Planes Institucionales).	CDP No. 714 del 10 de marzo de 2026	**Recurso Propio** / Libre Destinación. SOBRETASA /PORCENTAJE AMBIENTAL	**$197.581.230**
POAI No. 24020 "fortalecimiento del ordenamiento territorial y la gobernanza ambiental en territorios étnicos y campesinos del departamento del cauca".	CDP No. 728 del 14 de marzo de 2026	SOBRETASA /PORCENTAJE AMBIENTAL	**$50.476.140**
POAI No. 24023. "Implementación de estrategias para la conservación de ecosistemas estratégicos con actores SINA y sector productivo, en el departamento del Cauca".	CDP No. 727 del 14 de marzo de 2026	SOBRETASA /PORCENTAJE AMBIENTAL	**$32.660.100**

POAI No. 24045 "Educación ambiental para un Cauca sostenible"	CDP No. 905 del 11 de mayo de 2026	SOBRETASA /PORCENTAJE AMBIENTAL	**$148.519.800**
		SALVAJINA	**$11.864.160**
POAI No. 24016 "Construcción de los instrumentos de planificación estratégica ambiental y gestión de proyectos para el departamento del Cauca".	CDP No. 19 del 07 de enero de 2026.	SOBRETASA /PORCENTAJE AMBIENTAL	**$21.636.450**
	CDP No. 898 de 07 de mayo de 2026		**$19.245.600**
TOTAL			**$481.983.480**

CLÁUSULA SEPTIMA.- OBLIGACIONES DE LAS PARTES: OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: 1.- El contratista en coordinación con el o los supervisores del contrato, deben concertar un cronograma de trabajo, de las actividades a desarrollar, por cada plan y proyecto. **2.-** Contar con el personal idóneo, para las labores operativas y de coordinación en los temas propios de este contrato. **3.-** El contratista debe servir los alimentos atendiendo todas las normas de sanidad vigentes, por lo que deberá utilizar productos de la mejor calidad en el procesamiento de los mismos. **4.-** Cuando los alimentos no se encuentren aptos para el consumo debido a razones no atribuibles a la Corporación, el contratista deberá resolver a su costa el inconveniente de manera inmediata, para que la CRC pueda llevar sus actividades sin ningún contratiempo. **5.-** Contar con los recursos técnicos, logísticos, de infraestructura y de talento humano mínimos y necesarios que se requieran, para la ejecución de las obligaciones contractuales. **6.-** Garantizar la entrega oportuna de los bienes y servicios que se requieran para la ejecución del contrato, en todos y cada uno de los lugares que le sean indicados por el o los supervisores del contrato, de acuerdo con el cronograma de actividades. **7.-** Garantizar el cumplimiento de los requerimientos específicos en cada una de las actividades contempladas. **8.-** El contratista deberá servir los alimentos en cristalería, o loza no desechable, requerimiento que será determinado por el ejecutor de la actividad. **9.-** Preparar de manera adecuada los sitios de realización de los distintos eventos, conforme al cronograma de actividades, teniendo a disposición y en tiempo oportuno los servicios, conforme a la necesidad de la actividad. **10.-** Dar tratamiento y disposición adecuada a los residuos restantes de la ejecución de las actividades propias desarrolladas durante la ejecución del contrato. **11.-** El contratista deberá suministrar los elementos diferentes a los alimentos que se describen en las necesidades de cada plan y proyecto. **12.-** El contratista, para cobro de pagos mensuales y pago final, deberá presentar a través del supervisor, los correspondientes informes de ejecución, en los que se evidencie la realización de cada uno de los eventos y/o servicios prestados, en los cuales debe incluir, registro fotográfico completo, listado de asistencia coordinado con el supervisor y demás evidencias que sean necesarias. **13.-** El contratista debe garantizar la excelente calidad, cantidad y oportunidad en la prestación de los servicios requeridos, y cumplimiento dentro del plazo fijado para ello. **14.-** Atender las observaciones realizadas por el o los funcionarios encargados de ejercer la vigilancia y control del contrato. **15.-** El contratista deberá informar a la entidad, cualquier novedad que se presente durante la ejecución del contrato, para efectos de que éste asuma las medidas necesarias. **16.-** El contratista deberá presentar mensualmente los soportes de pago de sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social y parafiscales (este último, si aplica), y del personal a su cargo si lo tuviere. **17.-** Asumir los costos por descuentos fiscales de ley a que se acoge la contratación con entidades del estado. **18.-** Presentar a la CRC dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del contrato, las garantías y demás documentos necesarios legalmente para iniciar la ejecución del contrato, conforme a la ley. **19.-** El contratista deberá garantizar la adquisición de tiquetes terrestres y el alquiler de buses con empresas legalmente habilitadas por el Ministerio de Transporte, asegurando que los vehículos cuenten con la documentación y requisitos legales vigentes para la prestación del servicio en condiciones de seguridad y cumplimiento normativo. **20.-** Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato y sean necesarias para su debida ejecución. **OBLIGACIONES DE LA CRC: 1.** Efectuar los pagos estipulados en el contrato, y verificar que los mismos se adelanten oportunamente, una vez se reciba a satisfacción el servicio. **2.** Ejercer la supervisión durante la ejecución del contrato, para su correcta ejecución y cabal cumplimiento. **3.** Suministrar al Contratista la información necesaria para la

ejecución del objeto contractual. **4.** Exigir al contratista, la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado, formulando las recomendaciones, observaciones y sugerencias que sean necesarias para el efecto. **5.** Velar porque la ejecución del contrato sea respetuosa de los derechos humanos, en consecuencia, deberá informar a los entes de control en el marco de sus respectivos mandatos y capacidades, sobre las posibles violaciones de derechos humanos que puedan ocurrir con ocasión de la ejecución del contrato. **OBLIGACIONES DEL SUPERVISOR: 1.** Velar por la correcta ejecución del contrato. **2.** Ayudar a aclarar las dudas que se generen con ocasión del cumplimiento del contrato. **3.** Convocar a los comités técnicos necesarios a fin de realizar el seguimiento a la ejecución del contrato de conformidad con el anexo técnico. **4.** Expedir las certificaciones para el trámite de los pagos al contratista, una vez cumpla con las obligaciones establecidas por el contrato. **CLÁUSULA OCTAVA.- MULTAS:** Se estipulan en el presente contrato las siguientes multas: **1.-** Por mora o incumplimiento injustificado de las obligaciones referentes a iniciar o no, reanudar las actividades previstas, según sea el caso, en la fecha determinada, o por suspensión temporal de la misma sin causa justificada o por causas imputables al contratista, el uno por ciento (1%) del valor total del contrato por cada día de mora, sin superar el tres (3%) del valor total del mismo. **2.-** Por incumplimiento de cualquiera de las obligaciones que afecte el contrato, el uno por ciento (1%) del valor total del contrato. **PARÁGRAFO:** Las multas antes previstas, se harán efectivas conforme a las disposiciones contenidas en la ley 1474 de 2011. **CLÁUSULA NOVENA.- CADUCIDAD:** LA C.R.C podrá declarar la caducidad de este contrato si se presenta alguno de los hechos constitutivos de incumplimiento de las obligaciones a cargo de EL CONTRATISTA, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato, de acuerdo con el Artículo 18 de la ley 80 de 1993. **CLÁUSULA DECIMA.- PENAL PECUNIARIA:** En caso de incumplimiento o declaratoria de caducidad de EL CONTRATISTA, sin perjuicio de imposición de multa, LA C.R.C., podrá imponer mediante resolución motivada, previo debido proceso una sanción equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, como sanción anticipada de perjuicio. El valor de la cláusula penal se toma del saldo a favor del contratista si lo hubiese o de las garantías constituidas, y si esta última no fuese posible se cobrará por jurisdicción coactiva. **CLÁUSULA DÉCIMO PRIMERA.- INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERALES:** Son aplicables a este contrato las disposiciones que se encuentran establecidas en los artículos 15, 16 y 17 de la ley 80 de 1993. **CLÁUSULA DÉCIMO SEGUNDA.- INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** EL CONTRATISTA declara, bajo la gravedad del juramento, que no se encuentra incursa en ninguna causal de inhabilidad e incompatibilidad conforme al artículo 8º de la ley 80 de 1993. **CLÁUSULA DÉCIMO TERCERA.- SUPERVISIÓN Y FUNCIONES DEL SUPERVISOR**: La supervisión del presente contrato se realizará de conformidad con la siguiente designación: La funcionaria **LUCELY GUTIERREZ TAO**, quien ejercerá la supervisión sobre los servicios que se presten en el marco del cumplimiento de metas de los planes de la Subdirección Administrativa. La Asesora de Dirección **YEISY NATALI CAICEDO CASTRO,** quien ejercerá la supervisión sobre los servicios que se presten en el marco del cumplimiento de metas de los Proyectos 24020 y 24023. La Asesora de Dirección **SULLY CAROLINA ALVEAR LOPEZ** quien ejercerá la supervisión sobre los servicios que se presten en el marco del cumplimiento de metas del Proyecto 24045. La Asesora de Dirección **DIANA MARCELA ENRÍQUEZ ORDOÑEZ** quien ejercerá la supervisión sobre los servicios que se presten en el marco del cumplimiento de metas del Proyecto 24016. Los funcionarios descritos anteriormente, tendrán a su cargo las siguientes funciones: **1)** Resolver por escrito y mediante actas, las consultas que le formule el ejecutor. **2)** Velar por el cumplimiento del objeto contractual, de acuerdo a las especificaciones técnicas, además de velar por la correcta inversión de los recursos de acuerdo a las fuentes de financiación. **3)** Presentar a la CRC los informes de avance físico y financiero de la ejecución del contrato. **4)** Además todas las obligaciones propias de su función de supervisor de conformidad con el artículo 82 y siguientes de la Ley 1474 de 2011. Además de lo anterior, el supervisor del contrato, deberá velar porque la destinación de los recursos se efectúe de acuerdo a lo establecido tanto en el estudio previo y estudio de mercado, así como de acuerdo a las fuentes de financiación. **CLÁUSULA DÉCIMO CUARTA.- COFIDENCIALIDAD:** El contratista, en virtud de la suscripción del presente contrato se compromete a: 1) Manejar de manera confidencial la información que como tal le sea presentada y entregada, y toda aquella que se genere en torno a ella como fruto de la prestación de sus servicios. 2) Guardar confidencialidad sobre esa información y no emplearla en beneficio propio o de terceros mientras conserve sus características de confidencialidad o mientras sea manejada como un secreto empresarial o comercial. 3) Solicitar previamente y por escrito autorización para cualquier publicación

relacionada con el tema del contrato, autorización que debe solicitarse ante el Supervisor y/o Interventor del contrato presentando el texto a publicar con un mes de antelación a la fecha en que desea enviar a edición. 4) Informar inmediatamente, al supervisor sobre cualquier hallazgo o innovación alcanzada en el desarrollo de su trabajo, a colaborar con la mayor diligencia en la documentación y declaración de lo hallado y a mantener sobre todo ello los compromisos de confidencialidad requeridos y necesarios. **CLAUSULA DÉCIMA QUINTA- GARANTÍAS:** El contratista constituirá a favor de la C.R.C. garantía única en los términos de la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, otorgada por un banco o compañía de seguros legalmente establecidos en Colombia y preferiblemente con domicilio y poderes decisorios en la ciudad de Popayán. La garantía se constituirá en la misma moneda del contrato. El pago de la prima respectiva correrá por cuenta del contratista, así como el de las ampliaciones a que haya lugar. La garantía deberá estar firmada por el contratista, deberá ser constituida en forma tal que cubra única y exclusivamente los riesgos contemplados para la ejecución del contrato. La garantía deberá estar vigente durante toda la vida del contrato, su liquidación, y la prolongación de sus efectos. Tratándose de póliza no expirará por falta de pago de la prima o por revocatoria unilateral. Los riesgos que la garantía deberá cubrir son: **a) CUMPLIMIENTO,** Esta garantía debe cubrir mínimo el veinte por ciento (20%) del valor del contrato, por el plazo del mismo y cuatro (4) meses más. **b) CALIDAD DEL SERVICIO,** en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) de su valor, por el término de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más. **c) PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES**. Esta garantía debe estar vigente por el plazo del contrato y tres (3) años más. El valor de la garantía no puede ser inferior al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato. **d) PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL. Por 200 SMLMV,** por el término de duración del contrato. **PARÁGRAFO PRIMERO:** La no presentación de la garantía exigida dentro del término establecido impedirá la ejecución, y se dará inicio al procedimiento para declarar el incumplimiento, la imposición de multas o la declaratoria de caducidad del contrato, de acuerdo a los parámetros legales. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** El hecho de la constitución de los amparos de que trata esta estipulación no exonera al CONTRATISTA de las responsabilidades en relación con los riesgos asegurados. **PARÁGRAFO TERCERO:** Será de cargo de EL CONTRATISTA el pago oportuno de todas las primas y erogaciones de constitución y mantenimiento de las garantías. En caso de retraso en pagar oportunamente tales gastos, la CRC podrá hacerlo y descontará su valor de la primera factura o facturas que debe pagar al CONTRATISTA. Igualmente deberá reponer las garantías cuando el valor de las mismas se vea afectado por razón de siniestros. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA.- LIQUIDACIÓN:** De común acuerdo las partes liquidarán el presente contrato. Para tal efecto, dentro de los quince (15) días calendario, siguientes a la terminación del mismo, se deberá presentar el acta de liquidación, para que posteriormente se surta el trámite de revisión y liquidación por parte de la oficina Asesora Jurídica en el término legal, o sea, dentro de los cuatro (4) meses siguientes a su vencimiento, siempre que existan motivos suficientes para ello. De requerirse LA C.R.C. adelantará la liquidación unilateral, de acuerdo con el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. **PARÁGRAFO:** exceptuándose de esta cláusula los contratos compra - venta, para los cuales no se requiere liquidación. **CLÁUSULA DÉCIMA SEPTIMA.- COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN:** EL CONTRATISTA se obliga a prestar apoyo a las acciones del Estado tendientes a fortalecer la transparencia y la responsabilidad de rendir cuentas, para lo cual, y sin perjuicio de su deber de cumplir con las leyes colombianas, asume explícitamente los siguientes compromisos: No ofrecer, prometer, ni dar porcentaje, participación ni cualquier otra forma de halago o dádiva a ningún funcionario público en razón o en relación con el contrato; rechazar cualquier exigencia, favor o ventaja en dinero o en especie por parte de un funcionario público o persona particular en relación o como consecuencia del mismo y denunciar la irregularidades que advierta el proceso. **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA.- Acuerdo Corporación Autónoma Regional del Cauca y Proveedor: EL CONTRATISTA** acuerda con la CRC a cumplir los requisitos adelantados desde el proceso de Gestión de la Calidades lo que respecta a la Evaluación de Proveedor, Calificación y seguimiento al servicio prestado y demás procedimientos que conllevan a seleccionar un proveedor que genere confianza a la entidad. **CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA.- DOCUMENTOS DEL CONTRATO.** Hacen parte integral del presente contrato la fotocopia de la cédula de ciudadanía de la Representante Legal de **DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA DISTRICAUCA S.A.S.,** sus antecedentes disciplinarios, fiscales y judiciales, el RUT y RUP, el Pliego de condiciones, especificaciones técnicas, modificaciones, aclaraciones, adendas y demás documentos del proceso, la propuesta del CONTRATISTA**,** anexos y documentos que suscriban las partes

contratantes. **CLÁUSULA VIGESIMA.- INDEMNIDAD.** EL CONTRATISTA se obliga a mantener a la CRC indemne de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones de EL CONTRATISTA. **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA.- CESIONES Y SUBCONTRATOS**: EL CONTRATISTA no podrá ceder ni subcontratar el contrato a persona alguna, sin previa autorización escrita de la CRC, pudiendo ésta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización. La celebración de subcontratos no relevará al **CONTRATISTA** de las responsabilidades que asume en virtud del contrato. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA.- PERSONAL Y EQUIPO DEL CONTRATISTA**: Puesto que EL CONTRATISTA ejecutará el objeto del contrato con total autonomía técnica, administrativa, financiera y sin subordinación con respecto a la entidad, queda entendido que no habrá vínculo laboral alguno entre el personal utilizado por EL CONTRATISTA y la CRC. Por lo tanto, será de cargo del contratista el reclutamiento, calificación, entrenamiento y dotación del personal que utilice, lo mismo que el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones, aportes a los sistemas generales de seguridad social y aportes parafiscales, así como el cumplimiento de normas sobre seguridad e higiene industrial. EL CONTRATISTA deberá cumplir todas las disposiciones legales sobre contratación de personal. Así mismo, EL CONTRATISTA proveerá el personal conforme a las especificaciones contenidas en el pliego de condiciones para una oportuna ejecución del contrato. **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA.- SOLUCIÓN DE CONFLICTOS**: Las controversias o divergencias relativas a la celebración, ejecución o liquidación del contrato se podrán resolver mediante la aplicación de los mecanismos de solución directa de controversias establecidos en la ley. **CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA- VEEDURÍAS CIUDADANAS:** De conformidad con lo establecido en la Ley 850 de 18 de noviembre de 2003, la Corporación Autónoma Regional del Cauca – CRC, procederá a publicar el contrato y los documentos que de éste se deriven, en la página del Secop, y adicionalmente informa que el expediente contractual reposa en el Archivo de Gestión Jurídica de la CRC, para que la ciudadanía ejerza la vigilancia correspondiente sobre la ejecución de los recursos públicos dispuestos para la presente contratación. **CLAUSULA VIGÉSIMA QUINTA: GASTOS OCASIONADOS POR EL CONTRATO:** El presente contrato es objeto de pago de estampilla de UNIVERSIDAD DEL CAUCA, por lo que el contratista deberá adelantar los trámites pertinentes ante la Subdirección Financiera de la Entidad, para efectos de su liquidación y retención, la cual corresponde al 1% del valor del pago excluido de IVA, de conformidad con las modificaciones introducidas en la Ley 2351 de 2024 y adoptadas por la Ordenanza 059 de 2024. **CLAUSULA VIGÉSIMA SEXTA: -PERFECCIONAMIENTO Y LEGALIZACIÓN:** El presente contrato para su perfeccionamiento requiere de la firma de las partes, y su ejecución se contará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución.

Proyectó: Angela Vanessa Villegas Noguera – P.U Oficina Asesora Jurídica
Revisó y Aprobó: Angela Patricia García Mendieta / Jefe Oficina Asesora Jurídica CRC.