

OBJETO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA REALIZAR LAS ACTIVIDADES AL PLAN DE BIENESTAR SOCIAL E INCENTIVOS PARA LOS SERVIDORES PÚBLICOS DE LA TERRITORIAL NO. 2 DE LA ESCUELA SUPERIOR DE ADMINISTRACIÓN PÚBLICA - VIGENCIA 2026

ALCANCE DEL OBJETO:

Con la presentación de la oferta, el oferente se obliga con las siguientes actividades:

a. Apoyo logístico actividades culturales y recreativas: Disposición de salones, suministro de refrigerios y almuerzos, disposición de estaciones de café, así como ayudas audiovisuales de acuerdo a la necesidad, para el desarrollo de las actividades que demande por su objeto social y le correspondan realizar a la Territorial

b. Desarrollo de las actividades establecidas en el Plan de Bienestar Social, Estímulos e Incentivos: El contrato implica la ejecución y apoyo logístico necesario para realizar las actividades contenidas en el Plan de Bienestar Social, Estímulos e Incentivos de la ESAP.

Para el desarrollo de las actividades, la Entidad tiene unos cupos estimados, los cuales pueden bajar o subir dependiendo la necesidad de la Territorial. En el caso de que no se ejecute en su totalidad el presupuesto asignado para cada actividad o que alguna de éstas no se lleve a cabo, la Entidad podrá solicitar el mejoramiento de otra de las actividades o la realización de otras actividades adicionales o diferentes, enmarcadas dentro del objeto del contrato y que se orienten a la finalidad del mismo, previa presentación de la cotización de tales actividades, o que el saldo de lo no ejecutado se entregue a la Territorial en bonos de consumo que serán utilizados para las actividades institucionales y las derivadas y complementarias de cada una de las estrategias del Plan de Bienestar Social, de lo cual se llevará una relación y soportes de cada uno de estos.

Para la aprobación de la realización de las nuevas actividades por parte de la Territorial, a través del supervisor del contrato, se verificará la consistencia de los valores cotizados por el contratista y las tarifas de servicios ofrecidos por el mercado.

CONDICIONES TECNICAS MINIMAS DE LOS COMPONENTES E INSUMOS DE LAS ACTIVIDADES

1. Instalaciones y escenarios

El contratista debe garantizar la disponibilidad de instalaciones, como salones, auditorios, salas de reunión, teatros, espacios libres, escenarios deportivos, etc. Estas deberán contar con salidas de emergencia debidamente señalizadas, vías de evacuación, extintores, sistemas de ventilación de detección automática y control de incendios y en general cumplir con las normas vigentes en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Las instalaciones deben contar con baños, teniendo baterías para hombre, separadas de las mujeres, con suministro constante de agua y servicio de aseo permanente, así como dotación, de acuerdo con el número de participantes y el tiempo de duración de cada actividad.

2. Apoyo Médico

En todas las actividades se necesitará personal debidamente capacitado, mostrando la acreditación pertinente en cada caso y entrenado en APH (Atención Pre Hospitalaria) y primeros auxilios, para cada actividad el supervisor decidirá el número de personas necesarias.

Se debe contar con los elementos mínimos para atención de primeros auxilios, el cual deberá incluir material para inmovilizaciones y transporte.

En las instalaciones donde se realice alguna de las actividades se deberá contar con sitio de primeros auxilios, seguro de accidentes y atención médica inmediata. Se excluyen las actividades que consistan solamente en la entrega de pasaportes o bonos, no obstante, los lugares deberán contar con sus respectivos seguros y pólizas requeridas para su funcionamiento.

3. Comunicaciones

El contratista debe mantener comunicación permanente entre el coordinador de la actividad y el encargado de la actividad por parte del contratista, en caso de que se presenten emergencias o contingencias y ser requiera solucionar inconvenientes durante el desarrollo de las actividades.

4. Alimentos a suministrar

La alimentación para los asistentes a los eventos (refrigerio a.m y p.m, desayunos, almuerzos, cenas, estación de café y agua, hidratación permanente), teniendo en cuenta las siguientes características:

- Los alimentos deben ser de excelente calidad y se suministraran en óptimas condiciones de higiene y salubridad, conservando las normas vigentes legales.
- Disponer de una presentación que garantice que los productos a suministrar cumplan con condiciones de esterilidad, inocuidad y seguridad para el consumo de las personas participantes del evento.
- Los derivados lácteos y cárnicos deben conservar la cadena de frio establecida por el fabricante.
- Los productos entregados en empaque deben tener registro INVIMA y fecha de vencimiento la cual deberá ser posterior a 8 días siguientes a la realización de la actividad.
- Los alimentos que no se entreguen servidos a la mesa sino empacados, deben venir adecuadamente presentados, empaques que no afecten al medio ambiente.
- Incluir refrigerios con frutas y verduras en recetas, con una adecuada combinación de colores y presentación.
- Las bebidas calientes y/o frías deben ofrecer la opción de elegir con, sin o bajos en azúcar, o consumirlas con edulcorantes no calóricos y evitar bebidas carbonatadas y azucaradas. También se debe ofrecer de manera permanente agua potable para el consumo como bebida hidratante y como bebida principal al servir los alimentos.

5. Personal mínimo requerido

Se requiere que cada actividad cuente con un coordinador de actividad y con el personal de apoyo necesario para cubrir la población de cada una de las actividades.

El contratista deberá suministrar al personal que labore dentro de las actividades la indumentaria necesaria para su identificación en cada una de las actividades, con el fin de identificarlos fácilmente y cumplir con las normas sanitarias y de presentación personal, dicho personal debe estar cubierto con un seguro de responsabilidad ante terceros.

El personal que prestará el servicio debe cumplir con todos los requerimientos de seguridad industrial y de salud para la prestación del servicio en cada actividad.

6. Cantidades estimadas y nuevos ítems

Las cantidades son estimadas y podrían variar la ejecución del contrato conforme a la necesidad exigida por la entidad, el supervisor del contrato deberá informar el número de personas a participar en cada actividad.

En el evento que se presente alguna situación no previsible, y durante la ejecución del contrato se requiere incluir un ítem para ejecutar las actividades pactadas, y sin el cual, estas no se pueden cumplir, se tendrá que surtir el procedimiento interno necesario para la modificación del contrato. para lo cual el contratista deberá presentar una cotización

DESCRIPCION DE ACTIVIDADES:

JUSTIFICACIÓN	ÍTEM DETALLADO
La actividad de Caminata Ecológica – Minca tiene como propósito fundamental promover hábitos de vida saludables, fortalecer la cultura del autocuidado y fomentar la responsabilidad ciudadana y el trabajo en equipo, en un entorno natural de alto valor ambiental, contribuyendo al bienestar físico, mental y emocional de los servidores públicos.	<p>Caminata Ecológica – Minca</p> <p>Dirigido para 40 pax</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transporte climatizado ida y regreso • Caminata guiada por senderos con charlas ecológicas (manejo de residuos y conservación ambiental), calentamiento previo (calistenia) y recreación dirigida • Alimentación: 1 botella de agua, refrigerio a elección (horneado, sándwich o fruta + bebida), snack energético y almuerzo completo con proteína a elegir (pollo, carne o pescado) + bebida • Recorridos culturales guiados • Seguro personalizado de atención inmediata • Personal de apoyo: coordinador de logística y guía acompañante

Como parte del fortalecimiento del bienestar emocional y la motivación del talento humano, se propone realizar una celebración institucional de cumpleaños (trimestral) para los funcionarios de la Territorial ESAP Atlántico, Magdalena, Cesar y La Guajira, con el fin de reconocer de forma simbólica y afectiva a los colaboradores, promoviendo un ambiente positivo de integración y cercanía.	<p>Celebración Institucional de Cumpleaños (trimestral)</p> <p>Dirigido para 35 pax por celebración</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salón de celebración (Unidad Prado) • Meseros y atención personalizada • Recreadores • Refrigerios variados (deditos, empanadas, quibbe, picada caribeña, dips) y gaseosa • Sonido
Jornada especial de preparación para los funcionarios en etapa de pre-pensión, con el objetivo de acompañarlos en su transición hacia la vida post-laboral, brindando herramientas teóricas y prácticas sobre aspectos legales, emocionales y sociales, complementadas con un taller práctico de cocina básica orientado al emprendimiento.	<p>Jornada de Preparación para la Pre-Pensión – Taller de Cocina Básica</p> <p>Dirigido para 7 pax</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas básicas de cocina: saltear, blanquear, estofar, freír, hornear, escalfar y cocción • Aplicación práctica en la preparación de salsas, aves y carnes rojas • Elaboración de la receta final: pollo al horno con vegetales salteados
Actividad orientada a desarrollar habilidades manuales y creativas de los participantes mediante la elaboración de velas artesanales en distintas formas, texturas y diseños, fomentando el compañerismo y el bienestar emocional dentro del entorno laboral.	<p>Actividad de Arte – Velas Artesanales</p> <p>Dirigido para 40 pax</p> <ul style="list-style-type: none"> • Curso práctico de elaboración de velas con manejo de parafina en presentación sólida, líquida y en gel • Instrucción sobre control de temperaturas durante fundido y moldeado • Trabajo con aromas, colorantes y elementos decorativos • Instructor <p>Nota: no incluye salón; se desarrolla en las instalaciones de la Entidad</p>
Actividad orientada a desarrollar habilidades básicas de pintura sobre lienzo que permitan a los participantes explorar su creatividad y expresión artística mediante el uso de diferentes técnicas, colores y texturas.	<p>Actividad de Arte – Pintura en Lienzo</p> <p>Dirigido para 40 pax</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lienzo, pinceles de diferentes tamaños, pinturas y paleta para mezclar • Instructor <p>Nota: no incluye salón; se desarrolla en las instalaciones de la Entidad</p>
Jornada recreativa que busca ofrecer un espacio de sana diversión, integración familiar y buen uso del tiempo libre,	<p>Integración Descanso</p> <p>Dirigido para 70 pax</p> <ul style="list-style-type: none"> • Almuerzo (mojarra frita o parrillada)

aprovechando los servicios de piscina, tobogán y playa del Centro El Descanso.	<ul style="list-style-type: none"> • Servicio de mesero Nota: no incluye transporte
Actividad orientada a brindar una tarde recreativa de cine que promueva el sano esparcimiento, la integración familiar y el disfrute de un espacio de entretenimiento accesible.	Día de Cine Dirigido para 50 pax <ul style="list-style-type: none"> • Entrada de cine • Combo de crispetas