CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTION
PS-111-2026

MODALIDAD	CONTRATACIÓN DIRECTA – PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS
CONTRATANTE	MUNICIPIO DE VALDIVIA – ANTIOQUIA NIT. 890.981.106-1
CONTRATISTA	ALEX PRODUCCIONES S.A.S NIT: 901.640.729-4
OBJETO	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO PARA LA ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DE EVENTOS CULTURALES, DEPORTIVOS, ARTÍSTICOS Y DE INTEGRACIÓN COMUNITARIA, EN EL MARCO DE LA CONMEMORACIÓN DE LOS 450 AÑOS DEL CORREGIMIENTO DE RAUDAL DEL MUNICIPIO DE VALDIVIA, ANTIOQUIA.
VALOR	CIENTO TRES MILLONES TRESCIENTOS TRES MIL DOSCIENTOS DIECISEIS PESOS M/L ($103.303.216)
PLAZO	EL PLAZO SERA DE QUINCE (15) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO

Entre los suscritos a saber, **ANA MARIA URIBE ZULETA**, mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía número **1.045.076.883**, expedida en el Municipio de Valdivia - Antioquia, en su calidad de Secretaria de Recursos Financieros y **ALCALDESA MUNICIPAL ENCARGADA** Mediante Decreto 127 del 21 de agosto de 2026, por tanto, representante legal del **MUNICIPIO DE VALDIVIA**, identificado con **NIT. 890.981.106-1**, con facultades para contratar conforme lo dispuesto en el Artículo 315 de la Constitución Política, 11 de la Ley 80 de 1993, Articulo 91 y 94 de la Ley 136 de 1994, modificado por el Artículo 29 de la Ley 1551 de 2012, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015; y demás disposiciones legales a la celebración de este y las que se expidan durante su vigencia; quien en adelante y para los efectos jurídicos del presente contrato se denominará **EL MUNICIPIO** y de la otra parte la señora **SALOME GALLEGO VARGAS** identificado con cédula de ciudadanía numero 1.027.805.897, representante legal de la empresa **ALEX PRODUCCIONES S.A.S** identificada con Nit. 901.640.729-4 quien en adelante y para los efectos de este contrato se llamará **EL CONTRATISTA,** se ha convenido celebrar el presente contrato de prestación de servicios de apoyo a la gestion mediante la operación logística, que se regirá por las normas de las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007 y por sus decretos reglamentarios – Decreto 1082 de 2015 -, y los vacíos se regirán por las normas civiles y las cláusulas que más adelante se detallan, no obstante, lo dicho, la actuación contractual estará regida por las siguientes consideraciones:

1. Que el artículo 1 de la Constitución Política determina que Colombia es un Estado social de derecho, organizado en forma de República unitaria, descentralizada, con autonomía de sus entidades territoriales, democrática, participativa y pluralista, fundada en el respeto de la dignidad humana, en el trabajo y la solidaridad de las personas que la integran y en la prevalencia del interés general.

2. Que el artículo 2 de la Constitución Política de Colombia determina que son fines esenciales del estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la

independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo.

3. Que el artículo 113 de la Constitución Política de Colombia determina que son Ramas del Poder Público, la legislativa, la ejecutiva, y la judicial. Además de los órganos que las integran existen otros, autónomos e independientes, para el cumplimiento de las demás funciones del Estado. Los diferentes órganos del Estado tienen funciones separadas, pero colaboran armónicamente para la realización de sus fines.

4. Que el artículo 209 de la Constitución Política de Colombia determina que la función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones. Las autoridades administrativas deben coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del Estado. La administración pública, en todos sus órdenes, tendrá un control interno que se ejercerá en los términos que señale la ley.

5. Que el artículo 315 de la Constitución Política de Colombia determina que son atribuciones del alcalde: 1. Cumplir y hacer cumplir la Constitución, la ley, los decretos del gobierno, las ordenanzas, y los acuerdos del concejo. 3. Dirigir la acción administrativa del municipio; asegurar el cumplimiento de las funciones y la prestación de los servicios a su cargo; representarlo judicial y extrajudicialmente; y nombrar y remover a los funcionarios bajo su dependencia y a los gerentes o directores de los establecimientos públicos y las empresas industriales o comerciales de carácter local, de acuerdo con las disposiciones pertinentes. 4. Suprimir o fusionar entidades y dependencias municipales, de conformidad con los acuerdos respectivos. 9. Ordenar los gastos municipales de acuerdo con el plan de inversión y el presupuesto. 10. Las demás que la Constitución y la ley le señalen.

6. Que la sentencia C-1258/01 de la Honorable Corte Constitucional expreso: *"Adicionalmente, gobernadores y alcaldes, como primera autoridad política y administrativa de los departamentos, distritos y municipios, han de cumplir eficientemente la función administrativa confiada a las entidades territoriales (C.P., art. 209), las cuales, como se ha indicado, comprenden al sector central y al descentralizado. Tanto es que la Carta Política asigna expresamente al gobernador y al alcalde responsabilidades frente a la acción del departamento o del municipio en su integralidad, no reducidas únicamente al sector central. En el mismo sentido el artículo 315-3 de la Constitución dice que son atribuciones del alcalde "Dirigir la acción administrativa del municipio; asegurar el cumplimiento de las funciones y la prestación de los servicios a su cargo".*

7. Que el artículo 3 de la Ley 136 de 1994 modificado por el artículo 6 de la Ley 1551 de 2012 determina que corresponde al municipio: 1. Administrar los asuntos municipales y prestar los servicios públicos que determine la ley. 3. Promover el desarrollo de su territorio y construir las obras que demande el progreso municipal. Para lo anterior deben tenerse en cuenta, entre otros: los planes de vida de los pueblos y comunidades indígenas y los planes de desarrollo comunal que tengan los respectivos organismos de acción comunal.

8. Que el numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 determina que dentro de las modalidades de selección objetiva de contratistas; se encuentra la contratación directa, la cual tiene origen en diferentes causales, entre ellas la definida en el literal – h-, esto es, la prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión, estos últimos los cuales corresponden a aquellos de naturaleza intelectual diferentes a los de consultoría

que se derivan del cumplimiento de las funciones de la Entidad Estatal, así como los relacionados con actividades operativas, logísticas, o asistenciales.

La Entidad Estatal, para la contratación de trabajos artísticos que solamente puedan encomendarse a determinadas personas naturales, debe justificar esta situación en los estudios y documentos previos.

9. Que acorde con el estudio previo que hace parte integra del presente contrato se hizo claramente evidenciable que el municipio de Valdivia – Antioquia requiere suscribir un contrato de que se desarrollara en los términos del presente documento y demás que lo complementan. Con fundamento a las anteriores consideraciones se suscribe el presente contrato que se regirá por las siguientes cláusulas:

Cláusula 1 – Definiciones

Las expresiones utilizadas en el presente contrato con mayúscula inicial deben ser entendidas con el significado que se asigna a continuación. Los términos definidos son utilizados en singular y en plural de acuerdo con el contexto en el cual son utilizados. Otros términos utilizados con mayúscula inicial deben ser entendidos de acuerdo con la definición contenida en el Decreto 1082 de 2015 y de acuerdo al significado establecido en los pliegos de condiciones. Los términos no definidos en los documentos referenciados deben entenderse de acuerdo con su significado natural y obvio.

Cláusula 2 - Objeto del Contrato

El objeto del contrato es la **"PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO PARA LA ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DE EVENTOS CULTURALES, DEPORTIVOS, ARTÍSTICOS Y DE INTEGRACIÓN COMUNITARIA, EN EL MARCO DE LA CONMEMORACIÓN DE LOS 450 AÑOS DEL CORREGIMIENTO DE RAUDAL DEL MUNICIPIO DE VALDIVIA, ANTIOQUIA."**

Los Documentos del Proceso forman parte del presente contrato y definen igualmente las actividades, alcance y obligaciones del contrato.

Cláusula 3 – Actividades específicas del Contrato

- Contar con personal calificado, con experiencia e idoneidad para la ejecución del contrato.
- Contribuir para impulsar el programa y actividades de interés público acordes con el plan de desarrollo.
- Desarrollar conjuntamente actividades relacionadas con los cometidos y funciones legales asignadas por la ley.
- Coordinar la realización del evento, así como la entrega de los diferentes bienes objeto del contrato y señalados en la ficha técnica.
- Cumplir con el contrato en los plazos y condiciones pactadas y sitios convenidos.
- Dar cumplimiento a todas las especificaciones y características técnicas señaladas en los estudios previos.
- Disponer lo necesario para que el objeto del contrato se cumpla a cabalidad.
- Realizar los demás deberes a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato.
- El contratista conforme a su propuesta asumirá todos los gastos de personal, administrativos, transporte y demás para el cumplimiento del objeto del contrato.
- Cancelar del valor del contrato, las sumas correspondientes a retención en la fuente, impuestos y demás deducciones legales, las cuales serán descontadas en secretaría de Recursos Financieros Municipal y las demás que se requieran para el correcto cumplimiento del objeto contractual.

- Cumplir con el objeto del contrato, en los términos pactados de conformidad con la propuesta presentada.
- Cumplir a cabalidad las normas de comportamiento y procedimientos establecidos por la entidad.

En cumplimiento del objeto contractual, el contratista debe desarrollar en su totalidad las actividades que se detallan en la siguiente ficha técnica:

ACTIVIDADES DEL DIA 1					
ÍTEMS	**DESCRIPCIÓN**	**PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1.1	SERVICIO DE ALIMENTACION (Refrigerios)	Prestación del servicio de refrigerio para cincuenta (50) personas, los cuales serán entregados puestos en el lugar del evento, debidamente empacados de manera individual y cumpliendo con las condiciones de higiene, calidad e inocuidad alimentaria. El servicio incluye el personal necesario para la distribución, entrega y gestión adecuada de los residuos en los puntos definidos por la Administración Municipal, garantizando una atención oportuna y organizada. Las opciones de refrigerio a suministrar serán las siguientes: Opción 1: Burrito de atún con vegetales (tortilla 120 g, atún 120 g, zanahoria, arveja y pimentón 60 g, salsa suave 20 g), acompañado de bebida de avena o jugo natural de 300 ml y fruta entera. Opción 2: Croissant de jamón y queso (croissant 120 g, jamón 70 g, queso 50 g), acompañado de yogur líquido o bebida láctea de 300 ml y fruta entera. Opción 3: Sándwich de jamón, queso y verduras (pan tajado 80 g, jamón 80 g, queso mozzarella 70 g, arveja y zanahoria 40 g, salsa a elección 20 g), acompañado de jugo de caja de 300 ml y fruta entera. Opción 4: Hamburguesa doble de carne de res o pollo (pan 120 g, carne 150 g, lechuga, tomate y cebolla 60 g, salsa a elección 25 g), acompañada de jugo natural de 300 ml y fruta entera. Opción 5: Pastel de pollo con arveja y zanahoria de 300 g, acompañado de jugo natural de 300 ml y fruta entera. Opción 6: Arepa rellena de pollo desmechado con queso y verduras (arepa 180 g, pollo 120 g, queso 70 g, verduras salteadas 50 g), acompañada de yogur líquido de 300 ml y fruta entera. Opción 7: Sándwich doble de pavo, queso y verduras (pan tajado 100 g, pavo 100 g, queso 80 g, lechuga, tomate y zanahoria 50 g, salsa a elección 25 g), acompañado de jugo natural de 300 ml y fruta entera. Opción 8: Perro caliente (pan tipo hot dog 100 g, salchicha 100 g, papitas trituradas y salsas), acompañado de jugo de caja de 300 ml y fruta entera. Opción 9: Wrap de pollo o res con verduras salteadas (tortilla 150 g, carne 120 g, verduras 60 g, salsa a elección 25 g), acompañado de bebida natural de 300 ml y fruta entera. Opción 10: Dos empanadas al horno o fritas (100 g cada una, rellenas de carne, pollo o queso con papa), acompañadas de jugo natural de 300 ml y fruta entera. Los refrigerios deberán ser preparados el mismo día del evento, empacados de manera individual en empaques higiénicos biodegradables, e incluir la entrega de servilletas y utensilios biodegradables o reutilizables. El servicio comprende además el transporte y el personal logístico necesario para la entrega y correcta disposición de los residuos.	50	$16.000	$800.000
1.2	SERVICIO DE TRANSPORTE	Prestación del servicio de transporte terrestre para cuarenta (40) personas mediante vehículos de tracción	40	$42.500	$1.700.000

		mecánica (tipo motocicleta, automóvil, camioneta o similares) para el traslado del personal de apoyo de la Administración Municipal y de los artistas invitados que participarán en las actividades conmemorativas de los cuatrocientos cincuenta (450) años del corregimiento de Raudal, municipio de Valdivia. El servicio deberá garantizar el transporte dentro de la jurisdicción del municipio de Valdivia, cubriendo los recorridos entre el casco urbano y el corregimiento de Raudal, y viceversa, incluyendo los desplazamientos de ida y regreso, de acuerdo con la programación oficial del evento y las necesidades de la entidad. El contratista deberá disponer de los vehículos necesarios para garantizar la oportuna prestación del servicio, asegurando que estos se encuentren en condiciones adecuadas para su operación y que tanto los vehículos como sus conductores cuenten con la documentación vigente requerida para la prestación del servicio de transporte, de conformidad con la normatividad aplicable.			
1.3	SERVICIO DE DECORACIÓN	Prestación del servicio integral de decoración y ambientación para la conmemoración de los cuatrocientos cincuenta (450) años del corregimiento de Raudal, municipio de Valdivia. El contratista deberá prestar un servicio integral de decoración y ambientación para los espacios destinados a la celebración, garantizando una propuesta estética, armónica y representativa de la identidad institucional, cultural e histórica del corregimiento y del municipio de Valdivia. La decoración deberá incluir, como mínimo, elementos ornamentales tales como telas, banderines y demás accesorios decorativos, preferiblemente en los colores verde y amarillo, elaborados en materiales plásticos o similares de alta calidad, resistencia y durabilidad. Asimismo, deberá contener elementos conmemorativos que resalten la historia, el patrimonio, el sentido de pertenencia y el reconocimiento de esta importante fecha para la comunidad. El servicio comprenderá la provisión a todo costo de la totalidad de los insumos, materiales y elementos requeridos para la decoración, así como la mano de obra calificada, el transporte, el cargue y descargue, la instalación, el montaje, el mantenimiento durante el desarrollo de la actividad, cuando sea necesario, y el posterior desmontaje y retiro de todos los elementos utilizados.	1	$1.300.000	$1.300.000
1.4	SERVICIO DE HIDRATACIÓN	Prestación del servicio de hidratación para los asistentes y personal organizador durante la conmemoración de los cuatrocientos cincuenta (450) años del corregimiento de Raudal, municipio de Valdivia. El contratista deberá prestar un servicio integral de hidratación que garantice la entrega oportuna y en condiciones óptimas de salubridad e higiene de agua potable tratada envasada, destinada a cubrir las necesidades de consumo de los asistentes durante el desarrollo de la jornada conmemorativa. La hidratación deberá ser dos (2) paquetes entregada en empaques cerrados (paquetes por veinticuatro 24 botellas de 620 ml cada una). El agua suministrada deberá cumplir con la totalidad de los estándares sanitarios y de calidad vigentes (registro sanitario de autoridad competente), garantizando un producto incoloro, inodoro, insípido y 100% inocuo para el consumo humano. El contratista deberá garantizar la disponibilidad permanente del producto en los puntos de hidratación indicados, asegurando que los paquetes y unidades	2	$42.858	$85.716

		permanezcan en óptimas condiciones de presentación, limpios, secos, protegidos de la radiación solar directa y a una temperatura fresca durante toda la jornada, acorde con la importancia y exigencia logística del evento.			
1.5	SERVICIO DE HIDRATACIÓN	Prestación del servicio de hidratación en presentación de agua potable envasada en bolsa, destinada a los participantes, deportistas y personal de apoyo durante el desarrollo del desfile conmemorativo y los encuentros deportivos, mediante la entrega exacta de ocho (8) pacas de agua. El contratista deberá prestar un servicio integral de hidratación que garantice la entrega continua y oportuna. El requerimiento comprende un total de ocho (8) pacas debidamente selladas, cada una integrada por exactamente veinticuatro (24) bolsas individuales de agua potable tratada sin gas, con una capacidad nominal de trescientos (300) ml por unidad, para un total de ciento noventa y dos (192) unidades suministradas. El insumo deberá cumplir con la totalidad de la normativa sanitaria vigente, contar con Registro Sanitario de la autoridad competente (INVIMA o equivalente) y garantizar una fecha de vencimiento no menor a tres (3) meses al momento de la entrega. El contratista deberá garantizar la disponibilidad permanente e ininterrumpida de la hidratación durante toda la agenda deportiva y cultural, asegurando que la totalidad de las ocho (8) pacas y sus bolsas individuales permanezcan intactas, sin fugas, completamente limpias, protegidas de la radiación solar directa, de la contaminación cruzada y del polvo ambiental.	8	$8.600	$68.800
1.6	SERVICO PUBLICIDAD	Prestación del servicio integral a todo costo para el diseño gráfico final, fabricación metalmecánica, impresión, obra civil, soldadura, transporte e instalación en sitio de un (1) tótem conmemorativo e informativo alusivo a la historia del corregimiento de Raudal. Especificaciones técnicas del bien e instalación: Estructura y soportes: Marco de 1 m de ancho por 1.60 m de alto total (5 cm de profundidad). Soportes de costado en perfil tubular de acero al carbono de 1.5" x 1.5" (2.0 mm de espesor), con tratamiento anticorrosivo galvanizado en caliente (ASTM A123) y acabado en pintura electrostática negro mate/grafito resistente a rayos UV.Panel gráfico y contenido: Panel en Aluminio Compuesto (ACM) de 4mm (0.50 x 0.90 m de área útil), con vinilo adhesivo polimérico exterior y laminado UV mate antirreflectante. Incluye encabezado conmemorativo, imagen representativa de alta resolución, reseña histórica corta (80 a 120 palabras) y código QR (8 x 8 cm) operativo con enlace a la información patrimonial del corregimiento. Soldadura, cimentación y anclaje: Platinas de base de acero de 6mm (15 x 15cm) unidas mediante soldadura continua MIG. Anclaje con pernos de expansión de 3/8 x 3 sobre dados de concreto de 210cm (3.000PSI) de 0.30 x 0.30 x 0.40 m. Servicio integral en sitio: Incluye mano de obra calificada, equipos de soldadura, nivelación, organización, resane y acabado estético de la base intervenida en el parque, dejando el área limpia y libre de escombros	1	$9.364.700	$9.364.700
1.7	SERVICIO DE ALIMENTACION (Desayuno)	Prestación del servicio integral de preparación, entrega y servido en sitio de desayunos para las delegaciones participantes en los eventos conmemorativos de los cuatrocientos cincuenta (450) años del corregimiento de Raudal, municipio de Valdivia. El contratista deberá garantizar un servicio integral de alimentación caliente, bajo estrictos estándares de calidad, frescura, higiene e inocuidad alimentaria. El servicio incluye la atención servida en sitio en las mesas o estaciones asignadas por la organización, la	4	$16.000	$64.000

		entrega a todo costo de insumos, vajilla/menaje, mano de obra para montaje y meseros, así como el transporte en vehículos acondicionados que conserven la temperatura óptima de consumo. Las opciones de menú para la elección de la entidad serán: Opción 1 (Desayuno Tradicional): Porción de arroz (100 g), huevos revueltos (100 g), arepa de tela (65 g a 90 g) y queso o cuajada tradicional (50 g). Acompañado de bebida a elección. Opción 2 (Desayuno con Arroz Frito): Mezcla de arroz frito con salchicha y huevo (140 g), arepa de tela (65 g a 90 g) y queso o cuajada tradicional (50 g). Acompañado de bebida a elección. Opción 3 (Calentado Típico): Calentado compuesto por arroz (150 g), fríjol (75 g), carne de res o cerdo (120 g) y/o huevo. Acompañado de bebida a elección. Bebidas a elegir (para acompañar cualquier opción de menú): -Bebida caliente (150 ml): Café con leche, chocolate negro o aguapanela caliente. -Bebida fría (150 ml a 300 ml): Jugo natural o aguapanela fría. El contratista proveerá servilletas de papel absorbente, cubiertos y menaje/recipientes servidos en sitio, priorizando materiales compostables, biodegradables o no plásticos de un solo uso (conforme a la Ley 2232 de 2022). Asimismo, responderá por la manipulación higiénica de los alimentos (manipuladores con certificación vigente) y por el posterior retiro y limpieza de la zona de servicio.			
1.8	SERVICIO DE ALIMENTACION (Almuerzo)	Prestación del servicio integral de preparación, transporte, entrega y servido en sitio de almuerzos destinados a las delegaciones participantes en las diversas actividades conmemorativas de los cuatrocientos cincuenta (450) años del corregimiento de Raudal, municipio de Valdivia. El contratista deberá garantizar un servicio integral de alimentación típica tradicional, servido caliente, en óptimas condiciones de frescura, sabor, higiene e inocuidad alimentaria. El servicio comprende la entrega a todo costo de insumos, preparación, empaque tradicional o menaje térmico, transporte en vehículos acondicionados hasta los puntos de encuentro asignados, servido en sitio, menaje/desechables, servilletas y la posterior recolección y disposición de los residuos generados. Las opciones de menú para la elección de la entidad serán: Opción 1 (Bandeja Tradicional Paisa): Fríjol (66.6 g), porción de arroz (120 g), proteína a elegir entre chicharrón o carne molida (120 g), tajada de plátano maduro (40 g) y arepa redonda (40 g). Acompañado de mazamorra o claro (150 ml). Servido en sitio. Opción 2 (Sancocho de Carne): Sancocho con carne de res (160 g), acompañado de porción de arroz (120 g) y ensalada de repollo (60 g). Incluye un vaso de jugo natural (150 ml). Servido caliente en sitio. Opción 3 (Pastas con Carne Molida): Pastas en salsa con carne molida (160 g), porción de arroz (120 g) y tajada de plátano maduro (40 g). Acompañado de un vaso de jugo natural (150 ml). Servido en sitio. El contratista deberá garantizar que el personal manipule los alimentos bajo estrictas normas sanitarias (personal con concepto médico y carné de manipulador vigente) y provea los elementos de mesa y servido necesarios (cubiertos, servilletas absorbentes y vajilla o empaques biodegradables), asegurando la conservación adecuada de la temperatura y la calidad de las raciones durante toda la atención.	190	$20.000	$3.800.000

1.9	SERVICIO DE ALIMENTACION (Cenas)	Prestación del servicio integral de preparación, transporte, entrega y servido en sitio de cenas destinadas a las delegaciones participantes en las diversas actividades conmemorativas de los cuatrocientos cincuenta (450) años del corregimiento de Raudal, municipio de Valdivia. El contratista deberá garantizar un servicio integral de alimentación servido caliente, en óptimas condiciones de frescura, sabor, higiene e inocuidad alimentaria. El servicio comprende la entrega todo costo de insumos, preparación, empaque o menaje térmico, transporte en vehículos acondicionados hasta los puntos estipulados, servido en sitio por personal capacitado, entrega de elementos de mesa (cubiertos, servilletas y desechables/biodegradables según necesidad) y la posterior recolección y disposición final de los residuos. Las opciones de menú para la elección de la entidad serán: Opción 1 (Carne Guisada): Carne guisada con papa y yuca (220 g), porción de arroz (100 g), arepa redonda (40 g) y un vaso de jugo natural (150 ml). Servido caliente en sitio. Opción 2 (Carne al Bistec con Patacón): Carne de res al bistec (120 g), porción de arroz (100 g), patacones (60 g - 80 g) y un vaso de jugo natural (150 ml). Servido caliente en sitio. El contratista deberá garantizar el cumplimiento estricto de las buenas prácticas de manufactura (BPM), personal manipulador con certificación sanitaria vigente y la logística adecuada para mantener la temperatura óptima de las raciones en el momento exacto del servido durante el horario nocturno.	180	$20.000	$3.600.000
ACTIVIDADES DEL DIA 2					
2.1	SERVICIO DE ALIMENTACION (Desayuno)	Prestación del servicio integral de preparación, entrega y servido en sitio de desayunos para las delegaciones participantes en los eventos conmemorativos de los cuatrocientos cincuenta (450) años del corregimiento de Raudal, municipio de Valdivia. El contratista deberá garantizar un servicio integral de alimentación caliente, bajo estrictos estándares de calidad, frescura, higiene e inocuidad alimentaria. El servicio incluye la atención servida en sitio en las mesas o estaciones asignadas por la organización, la entrega a todo costo de insumos, vajilla/menaje, mano de obra para montaje y meseros, así como el transporte en vehículos acondicionados que conserven la temperatura óptima de consumo. Las opciones de menú para la elección de la entidad serán: Opción 1 (Desayuno Tradicional): Porción de arroz (100 g), huevos revueltos (100 g), arepa de tela (65 g a 90 g) y queso o cuajada tradicional (50 g). Acompañado de bebida a elección. Opción 2 (Desayuno con Arroz Frito): Mezcla de arroz frito con salchicha y huevo (140 g), arepa de tela (65 g a 90 g) y queso o cuajada tradicional (50 g). Acompañado de bebida a elección. Opción 3 (Calentado Típico): Calentado compuesto por arroz (150 g), fríjol (75 g), carne de res o cerdo (120 g) y/o huevo. Acompañado de bebida a elección. Bebidas a elegir (para acompañar cualquier opción de menú): -Bebida caliente (150 ml): Café con leche, chocolate negro o aguapanela caliente. -Bebida fría (150 ml a 300 ml): Jugo natural o aguapanela fría. El contratista proveerá servilletas de papel absorbente, cubiertos y menaje/recipientes servidos en sitio, priorizando materiales compostables, biodegradables o no plásticos de un solo uso (conforme a la Ley 2232 de 2022). Asimismo, responderá por la manipulación higiénica de los alimentos (manipuladores con	180	$16.000	$2.880.000

		certificación vigente) y por el posterior retiro y limpieza de la zona de servicio.			
2.2	SERVICIO DE ALIMENTACION (Almuerzo)	Prestación del servicio integral de preparación, transporte, entrega y servido en sitio de almuerzos destinados a las delegaciones participantes en las diversas actividades conmemorativas de los cuatrocientos cincuenta (450) años del corregimiento de Raudal, municipio de Valdivia. El contratista deberá garantizar un servicio integral de alimentación típica tradicional, servido caliente, en óptimas condiciones de frescura, sabor, higiene e inocuidad alimentaria. El servicio comprende la entrega a todo costo de insumos, preparación, empaque tradicional o menaje térmico, transporte en vehículos acondicionados hasta los puntos de encuentro asignados, servido en sitio, menaje/desechables, servilletas y la posterior recolección y disposición de los residuos generados. Las opciones de menú para la elección de la entidad serán: Opción 1 (Bandeja Tradicional Paisa): Fríjol (66.6 g), porción de arroz (120 g), proteína a elegir entre chicharrón o carne molida (120 g), tajada de plátano maduro (40 g) y arepa redonda (40 g). Acompañado de mazamorra o claro (150 ml). Servido en sitio. Opción 2 (Sancocho de Carne): Sancocho con carne de res (160 g), acompañado de porción de arroz (120 g) y ensalada de repollo (60 g). Incluye un vaso de jugo natural (150 ml). Servido caliente en sitio. Opción 3 (Pastas con Carne Molida): Pastas en salsa con carne molida (160 g), porción de arroz (120 g) y tajada de plátano maduro (40 g). Acompañado de un vaso de jugo natural (150 ml). Servido en sitio. El contratista deberá garantizar que el personal manipule los alimentos bajo estrictas normas sanitarias (personal con concepto médico y carné de manipulador vigente) y provea los elementos de mesa y servido necesarios (cubiertos, servilletas absorbentes y vajilla o empaques biodegradables), asegurando la conservación adecuada de la temperatura y la calidad de las raciones durante toda la atención.	150	$20.000	$3.000.000
2.3	SERVICIO DE ALIMENTACION (Cenas)	Prestación del servicio integral de preparación, transporte, entrega y servido en sitio de cenas destinadas a las delegaciones participantes en las diversas actividades conmemorativas de los cuatrocientos cincuenta (450) años del corregimiento de Raudal, municipio de Valdivia.El contratista deberá garantizar un servicio integral de alimentación servido caliente, en óptimas condiciones de frescura, sabor, higiene e inocuidad alimentaria. El servicio comprende la entrega a todo costo de insumos, preparación, empaque o menaje térmico, transporte en vehículos acondicionados hasta los puntos estipulados, servido en sitio por personal capacitado, provisión con elementos de mesa (cubiertos, servilletas y desechables/biodegradables según necesidad) y la posterior recolección y disposición final de los residuos. Las opciones de menú para la elección de la entidad serán: Opción 1 (Tipo Fiambre): Porción de arroz (150 g), chicharrón o carne (120 g), papa cocida (50 g), huevo cocido (40g) y chorizo (80g). Acompañado de jugo natural o guarapo (250ml). Entregado y servido en sitio. Opción 1 (Carne Guisada): Carne guisada con papa y yuca (220 g), porción de arroz (100 g), arepa redonda (40 g) y un vaso de jugo natural (150 ml). Servido caliente en sitio. Opción 2 (Carne al Bistec con Patacón): Carne de res al bistec (120 g), porción de arroz (100 g), patacones (60 g - 80 g) y un vaso de jugo natural (150 ml). Servido caliente en sitio.	190	$20.000	$3.800.000

		El contratista deberá garantizar el cumplimiento estricto de las buenas prácticas de manufactura (BPM), personal manipulador con certificación sanitaria vigente y la logística adecuada para mantener la temperatura óptima de las raciones en el momento exacto del servido durante el horario nocturno.			
2.4	SERVICIO DE HIDRATACIÓN	Prestación del servicio de hidratación en presentación de agua potable envasada en bolsa, destinada a los participantes, deportistas y personal de apoyo durante el desarrollo del evento y los encuentros deportivos, mediante la entrega exacta de veintidós (22) pacas de agua. El contratista deberá prestar un servicio integral de hidratación que garantice la entrega continua y oportuna. El requerimiento comprende un total de veintidós (22) pacas debidamente selladas, cada una integrada por exactamente veinticuatro (24) bolsas individuales de agua potable tratada sin gas, con una capacidad nominal de trescientos (300) ml por unidad, para un total de ciento noventa y dos (192) unidades suministradas. El insumo deberá cumplir con la totalidad de la normativa sanitaria vigente, contar con Registro Sanitario de la autoridad competente (INVIMA o equivalente) y garantizar una fecha de vencimiento no menor a tres (3) meses al momento de la entrega. El contratista deberá garantizar la disponibilidad permanente e ininterrumpida de la hidratación durante toda la agenda deportiva y cultural, asegurando que la totalidad de las ocho (8) pacas y sus bolsas individuales permanezcan intactas, sin fugas, completamente limpias, protegidas de la radiación solar directa, de la contaminación cruzada y del polvo ambiental.	**22**	$8.600	$189.200
2.5	SERVICIO DE TRANSPORTE	Prestación del servicio de transporte terrestre para cuarenta (40) personas mediante vehículos de tracción mecánica (tipo motocicleta, automóvil, camioneta o similares) para el traslado del personal de apoyo de la Administración Municipal y de los artistas invitados que participarán en las actividades conmemorativas de los cuatrocientos cincuenta (450) años del corregimiento de Raudal, municipio de Valdivia. El servicio deberá garantizar el transporte dentro de la jurisdicción del municipio de Valdivia, cubriendo los recorridos entre el casco urbano y el corregimiento de Raudal, y viceversa, incluyendo los desplazamientos de ida y regreso, de acuerdo con la programación oficial del evento y las necesidades de la entidad. El contratista deberá disponer de los vehículos necesarios para garantizar la oportuna prestación del servicio, asegurando que estos se encuentren en condiciones adecuadas para su operación y que tanto los vehículos como sus conductores cuenten con la documentación vigente requerida para la prestación del servicio de transporte, de conformidad con la normatividad aplicable.	40	$42.500	$1.700.000
2.6	SERVICIO SOUVENIR	Servicio de entrega a todo costo de souvenirs tipo ancheta de regalo personalizadas, destinadas a la celebración del Día del Amor y la Amistad en el marco de los 450 años del corregimiento de Raudal para los asistentes y participantes de la jornada. Las anchetas consisten en un arreglo promocional y utilitario compuesto por una combinación equilibrada de productos para el cuidado personal femenino, elementos de aseo masculino, confitería y detalles variados de marcas reconocidas con registro sanitario vigente (INVIMA o equivalente). Cada ancheta estará conformada por los siguientes elementos: Línea de cuidado personal y aseo: Femenino: Selección de productos para el cuidado	6	$71.500	$429.000

		personal (tales como cremas de manos, lociones corporales, mascarillas faciales, bálsamos labiales o sets de cuidado de uñas). Masculino: Selección de productos de higiene y cuidado masculino (tales como desodorantes, geles de afeitar, lociones after-shave, jabones líquidos o geles fijadores). Confitería y regalos variados: Variedad de chocolates, golosinas o galletas finas empacadas de fábrica, acompañadas de detalles o accesorios temáticos (tales como pocillos, llaveros, peluches pequeños u objetos decorativos alusivos al Día del Amor y la Amistad). Empaque y presentación: Elaboradas sobre una base rígida, canasta o caja de regalo decorativa de alta resistencia, envueltas en papel celofán transparente de alto calibre, con moño decorativo e integrando una tarjeta o etiqueta personalizada con el motivo de la festividad y/o la imagen de la entidad. Calidad e inocuidad: Todos los productos cosméticos, de aseo y comestibles deberán entregarse sellados desde fábrica, la cual comprende la elaboración a todo costo de las anchetas, incluyendo la adquisición de la totalidad de los insumos, elementos decorativos, armado, embalaje, mano de obra, transporte y entrega en el sitio indicado por la entidad, garantizando variedad, excelente presentación estética, uniformidad e integridad de los productos.			
2.7	SERVICIO DE ALIMENTACION (Refrigerios)	Prestación del servicio de refrigerio para cincuenta (50) personas, los cuales serán entregados puestos en el lugar del evento, debidamente empacados de manera individual y cumpliendo con las condiciones de higiene, calidad e inocuidad alimentaria. El servicio incluye el personal necesario para la distribución, entrega y gestión adecuada de los residuos en los puntos definidos por la Administración Municipal, garantizando una atención oportuna y organizada. Las opciones de refrigerio a suministrar serán las siguientes: Opción 1: Burrito de atún con vegetales (tortilla 120 g, atún 120 g, zanahoria, arveja y pimentón 60 g, salsa suave 20 g), acompañado de bebida de avena o jugo natural de 300 ml y fruta entera. Opción 2: Croissant de jamón y queso (croissant 120 g, jamón 70 g, queso 50 g), acompañado de yogur líquido o bebida láctea de 300 ml y fruta entera. Opción 3: Sándwich de jamón, queso y verduras (pan tajado 80 g, jamón 80 g, queso mozzarella 70 g, arveja y zanahoria 40 g, salsa a elección 20 g), acompañado de jugo de caja de 300 ml y fruta entera. Opción 4: Hamburguesa doble de carne de res o pollo (pan 120 g, carne 150 g, lechuga, tomate y cebolla 60 g, salsa a elección 25 g), acompañada de jugo natural de 300 ml y fruta entera. Opción 5: Pastel de pollo con arveja y zanahoria de 300 g, acompañado de jugo natural de 300 ml y fruta entera. Opción 6: Arepa rellena de pollo desmechado con queso y verduras (arepa 180 g, pollo 120 g, queso 70 g, verduras salteadas 50 g), acompañada de yogur líquido de 300 ml y fruta entera. Opción 7: Sándwich doble de pavo, queso y verduras (pan tajado 100 g, pavo 100 g, queso 80 g, lechuga, tomate y zanahoria 50 g, salsa a elección 25 g), acompañado de jugo natural de 300 ml y fruta entera. Opción 8: Perro caliente (pan tipo hot dog 100 g, salchicha 100 g, papitas trituradas y salsas), acompañado de jugo de caja de 300 ml y fruta entera. Opción 9: Wrap de pollo o res con verduras salteadas (tortilla 150 g, carne 120 g, verduras 60 g, salsa a	50	$16.000	$800.000

		elección 25 g), acompañado de bebida natural de 300 ml y fruta entera. Opción 1: Dos empanadas al horno o fritas (100 g cada una, rellenas de carne, pollo o queso con papa), acompañadas de jugo natural de 300 ml y fruta entera. Los refrigerios deberán ser preparados el mismo día del evento, empacados de manera individual en empaques higiénicos biodegradables, e incluir la entrega de servilletas y utensilios biodegradables o reutilizables. El servicio comprende además el transporte y el personal logístico necesario para la entrega y correcta disposición de los residuos.			
ACTIVIDADES DEL DIA 3					
3.1	SERVICIO DE TRANSPORTE	Prestación del servicio de transporte terrestre para veinte (20) personas mediante vehículos de tracción mecánica (tipo motocicleta, automóvil, camioneta o similares) para el traslado del personal de apoyo de la Administración Municipal y de los artistas invitados que participarán en las actividades conmemorativas de los cuatrocientos cincuenta (450) años del corregimiento de Raudal, municipio de Valdivia. El servicio deberá garantizar el transporte dentro de la jurisdicción del municipio de Valdivia, cubriendo los recorridos entre el casco urbano y el corregimiento de Raudal, y viceversa, incluyendo los desplazamientos de ida y regreso, de acuerdo con la programación oficial del evento y las necesidades de la entidad. El contratista deberá disponer de los vehículos necesarios para garantizar la oportuna prestación del servicio, asegurando que estos se encuentren en condiciones adecuadas para su operación y que tanto los vehículos como sus conductores cuenten con la documentación vigente requerida para la prestación del servicio de transporte, de conformidad con la normatividad aplicable.	20	$42.500	$850.000
3.2	SERVICIO DE ALIMENTACION (Refrigerios)	Prestación del servicio de refrigerio para cuarenta (40) personas, para un total de cuarenta (40) refrigerios, los cuales serán suministrados puestos en el lugar del evento, debidamente empacados de manera individual y cumpliendo con las condiciones de higiene, calidad e inocuidad alimentaria. El servicio incluye el personal necesario para la distribución, entrega y gestión adecuada de los residuos en los puntos definidos por la Administración Municipal, garantizando una atención oportuna y organizada. Las opciones de refrigerio a suministrar serán las siguientes: Opción 1: Burrito de atún con vegetales (tortilla 120 g, atún 120 g, zanahoria, arveja y pimentón 60 g, salsa suave 20 g), acompañado de bebida de avena o jugo natural de 300 ml y fruta entera. Opción 2: Croissant de jamón y queso (croissant 120 g, jamón 70 g, queso 50 g), acompañado de yogur líquido o bebida láctea de 300 ml y fruta entera. Opción 3: Sándwich de jamón, queso y verduras (pan tajado 80 g, jamón 80 g, queso mozzarella 70 g, arveja y zanahoria 40 g, salsa a elección 20 g), acompañado de jugo de caja de 300 ml y fruta entera. Opción 4: Hamburguesa doble de carne de res o pollo (pan 120 g, carne 150 g, lechuga, tomate y cebolla 60 g, salsa a elección 25 g), acompañada de jugo natural de 300 ml y fruta entera. Opción 5: Pastel de pollo con arveja y zanahoria de 300 g, acompañado de jugo natural de 300 ml y fruta entera. Opción 6: Arepa rellena de pollo desmechado con queso y verduras (arepa 180 g, pollo 120 g, queso 70 g, verduras salteadas 50 g), acompañada de yogur líquido de 300 ml y fruta entera.	40	$16.000	$640.000

		Opción 7: Sándwich doble de pavo, queso y verduras (pan tajado 100 g, pavo 100 g, queso 80 g, lechuga, tomate y zanahoria 50 g, salsa a elección 25 g), acompañado de jugo natural de 300 ml y fruta entera. Opción 8: Perro caliente (pan tipo hot dog 100 g, salchicha 100 g, papitas trituradas y salsas), acompañado de jugo de caja de 300 ml y fruta entera. Opción 9: Wrap de pollo o res con verduras salteadas (tortilla 150 g, carne 120 g, verduras 60 g, salsa a elección 25 g), acompañado de bebida natural de 300 ml y fruta entera. Opción 1: Dos empanadas al horno o fritas (100 g cada una, rellenas de carne, pollo o queso con papa), acompañadas de jugo natural de 300 ml y fruta entera. Los refrigerios deberán ser preparados el mismo día del evento, empacados de manera individual en empaques higiénicos biodegradables, e incluir la entrega de servilletas y utensilios biodegradables o reutilizables. El servicio comprende además el transporte y el personal logístico necesario para la entrega y correcta disposición de los residuos.			
3.3	SERVICIO DE SONIDO	Garantizar la logística de Sonido profesional con las siguientes especificaciones: con estructura metálica para colgar 6 cabinas linea Array activas (3 cabinas por lado) 2 bajos dobles de 18' activos (1 por lado) 4 monitores de piso o cuñas activas, 2 cabinas tipo speaker en trípode de 15' para side fill (1 por lado) 2 cabinas tipo speaker en trípode de 15' para brass _drunsfill 1 consola digital minimo de 32 canales 1 snake digital de 32x8 12 micrófonos alámbricos 1 sistema rf _3 micrófonos inalámbricos de mano 1 cambinador de antenas _ rf 2 antenas tipo paleta _ rf 18 bases de micrófono pedestal 4 cajas directa 4 cables plug a plug 1 juego de cables xlr en diferentes medidas 1 pc portátil ILUMINACIÓN 6 luces par cop calidas 6 par led 2 cabezas moviles beam 230 1 controlador dmx 1 maquina de humo DISTRIBUCIÓN ELÉCTRICA 1 distribuidor eléctrico 1 gorila de 40 mts 4x4 4 bocadillos 4 chopos 1 regado eléctrico PERSONAL TECNICO Y LOGISTICOS 1 ingeniero de sonido 1 Iluminotecnico 2 logisticos para montaje	1	$10.857.200	$10.857.200
3.4	SERVICIO DE ALIMENTACION (Desayuno)	Prestación del servicio integral de preparación, entrega y servido en sitio de desayunos para las delegaciones participantes en los eventos conmemorativos de los cuatrocientos cincuenta (450) años del corregimiento de Raudal, municipio de Valdivia. El contratista deberá garantizar un servicio integral de alimentación caliente, bajo estrictos estándares de calidad, frescura, higiene e inocuidad alimentaria. El servicio incluye la atención servida en sitio en las	40	$16.000	$640.000

		mesas o estaciones asignadas por la organización, la entrega a todo costo de insumos, vajilla/menaje, mano de obra para montaje y meseros, así como el transporte en vehículos acondicionados que conserven la temperatura óptima de consumo. Las opciones de menú para la elección de la entidad serán: Opción 1 (Desayuno Tradicional): Porción de arroz (100 g), huevos revueltos (100 g), arepa de tela (65 g a 90 g) y queso o cuajada tradicional (50 g). Acompañado de bebida a elección. Opción 2 (Desayuno con Arroz Frito): Mezcla de arroz frito con salchicha y huevo (140 g), arepa de tela (65 g a 90 g) y queso o cuajada tradicional (50 g). Acompañado de bebida a elección. Opción 3 (Calentado Típico): Calentado compuesto por arroz (150 g), fríjol (75 g), carne de res o cerdo (120 g) y/o huevo. Acompañado de bebida a elección. Bebidas a elegir (para acompañar cualquier opción de menú): -Bebida caliente (150 ml): Café con leche, chocolate negro o aguapanela caliente. -Bebida fría (150 ml a 300 ml): Jugo natural o aguapanela fría. El contratista proveerá servilletas de papel absorbente, cubiertos y menaje/recipientes servidos en sitio, priorizando materiales comportables, biodegradables o no plásticos de un solo uso (conforme a la Ley 2232 de 2022). Asimismo, responderá por la manipulación higiénica de los alimentos (manipuladores con certificación vigente) y por el posterior retiro y limpieza de la zona de servicio.			
3.5	SERVICIO DE ALIMENTACION (Almuerzo)	Prestación del servicio integral de preparación, transporte, entrega y servido en sitio de almuerzos destinados a las delegaciones participantes en las diversas actividades conmemorativas de los cuatrocientos cincuenta (450) años del corregimiento de Raudal, municipio de Valdivia. El contratista deberá garantizar un servicio integral de alimentación típica tradicional, servido caliente, en óptimas condiciones de frescura, sabor, higiene e inocuidad alimentaria. El servicio comprende la entrega a todo costo de insumos, preparación, empaque tradicional o menaje térmico, transporte en vehículos acondicionados hasta los puntos de encuentro asignados, servido en sitio, menaje/desechables, servilletas y la posterior recolección y disposición de los residuos generados. Las opciones de menú para la elección de la entidad serán: Opción 1 (Bandeja Tradicional Paisa): Fríjol (66.6 g), porción de arroz (120 g), proteína a elegir entre chicharrón o carne molida (120 g), tajada de plátano maduro (40 g) y arepa redonda (40 g). Acompañado de mazamorra o claro (150 ml). Servido en sitio. Opción 2 (Sancocho de Carne): Sancocho con carne de res (160 g), acompañado de porción de arroz (120 g) y ensalada de repollo (60 g). Incluye un vaso de jugo natural (150 ml). Servido caliente en sitio. Opción 3 (Pastas con Carne Molida): Pastas en salsa con carne molida (160 g), porción de arroz (120 g) y tajada de plátano maduro (40 g). Acompañado de un vaso de jugo natural (150 ml). Servido en sitio. El contratista deberá garantizar que el personal manipule los alimentos bajo estrictas normas sanitarias (personal con concepto médico y carné de manipulador vigente) y provea los elementos de mesa y servido necesarios (cubiertos, servilletas absorbentes y vajilla o empaques biodegradables), asegurando la conservación adecuada de la temperatura y la calidad de las raciones durante toda la atención.	10	$20.000	$200.000

3.6	SERVICIO DE ALIMENTACION (Cenas)	Prestación del servicio integral de preparación, transporte, entrega y servido en sitio de cenas destinadas a las delegaciones participantes en las diversas actividades conmemorativas de los cuatrocientos cincuenta (450) años del corregimiento de Raudal, municipio de Valdivia.El contratista deberá garantizar un servicio integral de alimentación servido caliente, en óptimas condiciones de frescura, sabor, higiene e inocuidad alimentaria. El servicio comprende la entrega a todo costo de insumos, preparación, empaque o menaje térmico, transporte en vehículos acondicionados hasta los puntos estipulados, servido en sitio por personal capacitado, entrega de elementos de mesa (cubiertos, servilletas y desechables/biodegradables según necesidad) y la posterior recolección y disposición final de los residuos.Las opciones de menú para la elección de la entidad serán: Opción 1 (Carne Guisada): Carne guisada con papa y yuca (220 g), porción de arroz (100 g), arepa redonda (40 g) y un vaso de jugo natural (150 ml). Servido caliente en sitio. Opción 2 (Carne al Bistec con Patacón): Carne de res al bistec (120 g), porción de arroz (100 g), patacones (60 g - 80 g) y un vaso de jugo natural (150 ml). Servido caliente en sitio. El contratista deberá garantizar el cumplimiento estricto de las buenas prácticas de manufactura (BPM), personal manipulador con certificación sanitaria vigente y la logística adecuada para mantener la temperatura óptima de las raciones en el momento exacto del servido durante el horario nocturno.	10	$20.000	$200.000
3.7	SERVICIO SOUVENIR	Servicio de entrega a todo costo de dos (2) trofeos de premiación categoría Campeón para torneo deportivo de fútbol de salón / microfútbol, voleibol y fútbol, en el marco de las actividades conmemorativas y deportivas organizadas por la entidad. Las piezas de premiación consisten en trofeos metálicos de alta calidad estética y estructural, fabricados bajo las siguientes especificaciones técnicas: Dimensiones y diseño: Altura total de setenta y cinco (75) centímetros (75 cm) desde la base hasta la copa superior. Estilo clásico italiano con acabados y metalizado en tono dorado de alto brillo y resistencia al desvanecimiento. Base y estructura: Base sólida de madera, mármol o resina de alta densidad con peso adecuado para brindar estabilidad vertical, acoplada a un cuerpo central con figuras deportivas/ornamentales y rematada con copa superior metálica de acabado italiano dorado. Placa personalizada e identificación: Placa conmemorativa elaborada en lámina de aluminio, con impresión digital a todo color (full color) de alta resolución, según el diseño gráfico, textos, logos e imagen institucional remitidos previamente por el supervisor del contrato. La impresión deberá contar con protección contra rayaduras y decoloración. Especialidad deportiva: Incorporación de figura superior o aplique metálico/resina representativo de las disciplinas del torneo (fútbol / microfútbol / voleibol).La entrega comprende la fabricación, ensamble a todo costo, personalización gráfica de la placa de aluminio, empaque individual de protección contra impactos, transporte y entrega en el lugar indicado por la entidad, garantizando excelente presentación estética, alineación de componentes y uniformidad en la calidad de las dos (2) unidades.	2	$266.700	$533.400
3.8	SERVICIO SOUVENIR	Servicio de entrega a todo costo de dos (2) trofeos de premiación categoría Subcampeón para torneo deportivo de fútbol de salón / microfútbol, voleibol y fútbol, en el marco de las actividades conmemorativas	2	$222.300	$444.600

		y deportivas organizadas por la entidad. Las piezas de premiación consisten en trofeos metálicos de alta calidad estética y estructural, fabricados bajo las siguientes especificaciones técnicas: Dimensiones y diseño: Altura total de setenta (70) centímetros (70cm) desde la base hasta la copa superior. Estilo clásico italiano con acabados y metalizado en tono dorado (o plateado/bronce según indicación del supervisor) de alto brillo y resistencia al desvanecimiento. Base y estructura: Base sólida de madera, mármol o resina de alta densidad con peso adecuado para brindar estabilidad vertical, acoplada a un cuerpo central con figuras deportivas/ornamentales y rematada con copa superior metálica de acabado italiano. Placa personalizada e identificación: Placa conmemorativa elaborada en lámina de aluminio, con impresión digital a todo color (full color) de alta resolución, según el diseño gráfico, textos, logos e imagen institucional remitidos previamente por el supervisor del contrato. La impresión deberá contar con protección contra rayaduras y decoloración. Especialidad deportiva: Incorporación de figura superior o aplique metálico/resina representativo de las disciplinas del torneo (fútbol / microfútbol / voleibol). La entrega comprende la fabricación, ensamble a todo costo, personalización gráfica de la placa de aluminio, empaque individual de protección contra impactos, transporte y entrega en el lugar indicado por la entidad, garantizando excelente presentación estética, alineación de componentes y uniformidad en la calidad de las dos (2) unidades.			
3.9	SERVICIO SOUVENIR	Servicio de entrega a todo costo de medallas genéricas doradas de premiación, destinadas a los participantes y ganadores de las jornadas deportivas y conmemorativas organizadas por la entidad. Las medallas consisten en piezas metálicas de premiación de alta durabilidad y excelente acabado estético, fabricadas bajo las siguientes especificaciones técnicas: Dimensiones y acabado: Medalla metálica de forma circular de seis (6) centímetros (6cm) de diámetro, con baño o acabado electro plateado en tono dorado de alto brillo y resistencia al desgaste o la decoloración. Placa y gráfica personalizada: Placa metálica sobrepuesta en el área central de la medalla, con impresión digital a todo color (full color) de alta definición, que incorporará los logos, textos e imagen conmemorativa según el diseño final suministrado por el supervisor del contrato. La gráfica deberá incluir laminado o recubrimiento protector contra rayaduras y desprendimiento. Cinta y fijación: Cinta textil plana tricolor (o con la combinación institucional aprobada por el supervisor), con un ancho mínimo de 2.5 cm, tejido de alta resistencia y costura/remache metálico reforzado para la sujeción a la argolla de la medalla. Calidad de entrega: Piezas entregadas en empaque individual de protección para evitar rayaduras durante el transporte y manipulación. La entrega comprende la fabricación a todo costo, ensamble, impresión y pegado de la placa metálica sobrepuesta, confección de la cinta personalizada, embalaje, transporte y entrega final en el sitio indicado por la entidad, garantizando uniformidad gráfica y calidad en la totalidad de las unidades suministradas.	40	$12.300	$492.000
3.10	SERVICIO SOUVENIR	Servicio de entrega a todo costo de incentivos y elementos representativos del sector agropecuario, destinados a los participantes o beneficiarios de la jornada, como un reconocimiento que promueve el desarrollo rural y las tradiciones campesinas de la región.	1	$8.614.300	$8.614.300

		El paquete de premios a rifar estará conformado por los siguientes elementos: -Montura: Montura aperada de trabajo tipo estándar, elaborada en cuero sintético o carnaza de alta resistencia, con fuste tradicional en madera reforzada, e incluye todos sus aperos básicos (cincha, correones y estribos) para labores de campo. -Manilas: Diez (10) manilas de nailon americano de 8 milímetros de grosor y 30 metros de longitud, equipadas con argolla metálica resistente y acabado final en nudo tejido tradicional para un agarre seguro. -Ternera: Un (1) ejemplar bovino hembra joven en óptimas condiciones de salud, nutridas y con su esquema de vacunación al día, apta para levante o inicio de pie de cría. -Lavadoras costeñas: Dos (2) lavadoras costeñas, diseñadas para el trabajo pesado y de alto rendimiento en zonas rurales. Calidad, logística y entrega Comprende la adquisición, alistamiento, transporte y entrega a todo costo de la totalidad de los elementos en el lugar designado por la entidad. Todos los insumos e incentivos se entregarán en perfecto estado, garantizando la salud del ejemplar animal y la total funcionalidad del equipo y las herramientas.			
3.11	SERVICIOS ARTISTICOS	Presentación Artística. El Dueto Buriticá reconocida agrupación musical colombiana de música popular, fundada en Medellín en 1986 por José Norbey Buriticá. Con más de 36 años de carrera, han grabado más de 430 canciones, muchas de las cuales se han convertido en clásicos de la música popular colombiana. Algunos de sus éxitos más destacados son: "Abuela", "Tenía que suceder", "Olvídate de mí", "Cuando más confié", "No lloren por mí" El Dueto Buriticá ha compartido escenario con artistas de renombre como El Caballero Gaucho, Rómulo Caicedo, Olimpo Cárdenas y Luis Alberto Posada, y ha llevado su música a diferentes rincones del mundo, incluyendo Perú, Argentina, Chile, Bolivia y El Salvador. La Presentación artística del Dueto Buriticá se realizará en 90 minutos con 6 músicos en la tarima principal de las fiestas del municipio de Valdivia Antioquia.	1	$34.285.800	$34.285.800
3.12	SERVICIOS ARTISTICOS	Presentación artística de dos (2) trovadores profesionales con amplia trayectoria, con un espectáculo integral de humor, coplas y trova improvisada con una duración de dos (2) horas en tarima. El evento se realizará el día 27 de septiembre de 2026 en el corregimiento de Raudal, con motivo de la celebración de los 450 años de su fundación. La presentación incluirá la utilería y demás elementos necesarios para su desarrollo, coordinando la metodología y el cronograma según las directrices del supervisor del contrato.	1	$3.571.500,00	$3.571.500
3.13	SERVICIOS ARTISTICOS	Presentación artística de la Agrupación Nuevo Renacer en los géneros de música popular y parrandera, con seis (6) músicos en escena y una duración de 120 minutos, el día 27 de septiembre de 2026 en el corregimiento de raudal, en el marco de la celebración de los 450 años de creación. La presentación incluirá los instrumentos necesarios para su ejecución, y la metodología de desarrollo quedará bajo las directrices del supervisor del contrato.	1	$7.142.900	$7.142.900
		Servicio de entrega de bonos en efectivo a los participantes de la carrera de observación, en el marco de la conmemoración de los 450 años de vida del			

3.14	SERVICIO SOUVENIR TIPO BONO	corregimiento de Raudal, municipio de Valdivia. El servicio consiste en la entrega de bonos en efectivo a los participantes de la carrera de observación, actividad desarrollada en el marco de la conmemoración de los 450 años de vida del corregimiento de Raudal, municipio de Valdivia, dirigida a grupos y colectivos participantes. La carrera de observación se constituye como una estrategia pedagógica, cultural y recreativa orientada a fortalecer la identidad territorial, la memoria histórica y el sentido de pertenencia de la comunidad, mediante un recorrido por lugares representativos y el desarrollo de retos relacionados con la historia, el patrimonio, las tradiciones, los personajes, los valores culturales y los elementos naturales que hacen parte de la identidad del corregimiento y del municipio. A través de esta actividad se busca que los participantes reconozcan, valoren y apropien los elementos que conforman el legado histórico y cultural de su territorio, promoviendo la transmisión de saberes y el fortalecimiento de la memoria colectiva. La actividad contempla la entrega de bonos en efectivo por un valor total de cuatrocientos dieciséis mil setecientos pesos ($416.700), destinados a premiar a los tres (3) primeros puestos en la categoría de grupos y colectivos participantes, como reconocimiento al desempeño, compromiso y participación activa durante el desarrollo de la carrera de observación. Esta acción tiene como propósito incentivar la participación ciudadana y comunitaria en las actividades conmemorativas de los 450 años de vida del corregimiento de Raudal, promoviendo espacios de integración, aprendizaje y apropiación social del patrimonio histórico, cultural y territorial, contribuyendo al fortalecimiento de la identidad cultural y al reconocimiento de la riqueza histórica del corregimiento y del municipio de Valdivia. El proveedor deberá garantizar: La entrega oportuna, transparente y adecuada de los bonos en efectivo, conforme a los valores establecidos en la presente ficha técnica. La expedición de constancias de pago debidamente firmadas por los beneficiarios, que permitan verificar la correcta entrega de los incentivos y garantizar la trazabilidad y transparencia del proceso. Esta actividad hace parte de la estrategia institucional de fortalecimiento de la identidad territorial, la memoria histórica, la participación ciudadana y el reconocimiento del patrimonio cultural del municipio de Valdivia, fomentando la integración comunitaria y la apropiación de los valores históricos, culturales y sociales que caracterizan al corregimiento de Raudal, en el marco de la conmemoración de sus 450 años de vida.	3	$416.700	$1.250.100
TOTAL					**$103.303.216**

VALOR TOTAL: CIENTO TRES MILLONES TRESCIENTOS TRES MIL DOSCIENTOS DIECISEIS PESOS M/L ($103.303.216).

Cláusula 4 – Informes

En desarrollo de las cláusulas 2 y 3 del presente contrato, el Contratista deberá presentar los informes o entregables en los que dé cuenta de las actuaciones realizadas, con la periodicidad mensual.

Cláusula 5 - Valor del contrato y forma de pago

Para efectos fiscales el presente contrato será de **CIENTO TRES MILLONES TRESCIENTOS TRES MIL DOSCIENTOS DIECISEIS PESOS M/L ($103.303.216)** IVA incluido si hay lugar a ello, que el Municipio le cancelará al contratista de la siguiente manera: UN (01) pago anticipado del 50% correspondiente a **CINCUENTA Y UN MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL SEISCIENTOS OCHO PESOS M/L ($51.651.608)** con la firma del acta de inicio y la aprobación de las pólizas solicitadas y **UN (01) ULTIMO PAGO** por el restante del (50%) correspondiente a **CINCUENTA Y UN MILLONES SEICIENTOS CINCUENTA Y UN MIL SEISCIENTOS OCHO PESOS M/L ($51.651.608)** al finalizar las actividades contratadas. Las obligaciones descritas en la ficha técnica, previo el cumplimiento de los siguientes requisitos por parte del contratista**:**

- Presentación de la cuenta de cobro o factura legal.
- Informe de actividades realizadas, allegando con el mismo los soportes y evidencias.
- Acreditar el cumplimiento de las obligaciones de pago de aportes relativos al sistema de seguridad social integral, así como los demás parafiscales.
- Los demás documentos que se consideren necesarios por parte de la entidad

Por su parte el supervisor del contrato deberá suscribir informe de supervisión y acta de recibido a satisfacción respecto del servicio prestado. Así mismo deberá verificar el cumplimiento para cada pago de las obligaciones de que trata el artículo 23 de la ley 1150 de 2007.

Los valores incluyen todos los gastos o costos en que deba incurrir el contratista para el cumplimiento del objeto del presente proceso selectivo y el pago de los impuestos, tasas, estampillas y demás descuentos que haya lugar de conformidad a la normativa vigente y en especial las contempladas en el estatuto de rentas del Municipio de Valdivia

Cláusula 6 – Declaraciones del contratista

El Contratista hace las siguientes declaraciones:

6.1 Conoce y acepta los Documentos del Proceso.
6.2 Tuvo la oportunidad de solicitar aclaraciones y modificaciones a los Documentos del Proceso y recibió de la Alcaldía Municipal respuesta oportuna a cada una de las solicitudes.
6.3 Se encuentra debidamente facultado para suscribir el presente Contrato.
6.4 Que al momento de la celebración del presente contrato no se encuentra en ninguna causal de inhabilidad e incompatibilidad.
6.5 Está a paz y salvo con sus obligaciones laborales y frente al sistema de seguridad social integral.
6.6 El valor del contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones relacionadas con el cumplimiento del objeto del presente contrato.
6.7. El Contratista manifiesta que los recursos que componen su patrimonio no provienen de lavado de activos, financiación del terrorismo, narcotráfico, captación ilegal de dineros y en general de cualquier actividad ilícita; de igual manera manifiesta que los recursos recibidos en desarrollo de éste contrato, no serán destinados a ninguna de las actividades antes descritas.
6.8. El Contratista se compromete a no contratar menores de edad para el ejercicio del objeto contractual, así como a no permitir que se subcontrate a menores de edad para tales efectos, dando aplicación a la Resolución 1677 de 2008 del Ministerio de la Protección Social y los Pactos, Convenios y Convenciones Internacionales ratificados por Colombia, sobre los derechos de los niños.

Cláusula 7– Plazo de ejecución

El objeto del contrato y las obligaciones generales y específicas que se derivan de él, deben ser ejecutados en el término de **QUINCE (15) DIAS** contados a partir de la suscripción del acta de inicio.

Cláusula 8 – Derechos del Contratista

8.1 Recibir la remuneración del contrato en los términos pactados en la cláusula 5 del presente Contrato.
8.2 Recibir de parte de la entidad contratante, la información necesaria para la adecuada ejecución del contrato.
8.3. Utilizar los espacios físicos, conexiones a internet, equipos de oficina que previamente le sean asignados, para la adecuada ejecución del contrato.

Cláusula 9 – Obligaciones generales del Contratista

Dentro del marco del objeto jurídico del presente contrato, el (la) contratista seleccionado (a) estará obligado (a) a ejecutar las siguientes actividades de carácter general:

1.1.1. Suscribir conjuntamente con el supervisor el acta de inicio una vez cumplidos los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.
1.1.2. Si dentro de los tres (3) días calendarios siguientes a la celebración del contrato y la aprobación de las garantías, si las hubiere, el contratista seleccionado no ha procedido con la suscripción del acta de inicio, la entidad contratante expedirá un acto administrativo de trámite a través del cual ordenará la iniciación de la ejecución del contrato.
1.1.3. Diligenciar los formatos dispuestos por esta entidad pública para el desarrollo de actividades de notificaciones, comunicaciones, pagos, requerimientos u otras actividades contractuales.
1.1.4. Acreditar su afiliación en calidad de contribuyente al Sistema Integral de Seguridad Social y encontrarse al día en los respectivos pagos.
1.1.5. Ejecutar el contrato de buena fe, evitando la configuración de situaciones que impliquen retardos en el cumplimiento de las prestaciones contractuales
1.1.6. Prestar sus servicios en los términos de este contrato, por toda la vigencia del mismo, de acuerdo con las condiciones establecidas en los estudios y documentos previos, así como las cláusulas establecidas en este contrato.
1.1.7. Actuar con eficacia y responsabilidad en la ejecución de las tareas objeto del contrato y conexas al mismo.
1.1.8. Responder por los elementos, bienes, información, etc. que se pongan a su disposición para la ejecución del presente contrato, propendiendo, en todo caso, por su conservación y uso adecuado.
1.1.9. Cumplir con el objeto de este contrato en defensa de los intereses jurídicos, económicos o de cualquier otra naturaleza del CONTRATANTE y aportar sus capacidades, conocimientos y aptitudes con la debida diligencia, oportunidad y confidencialidad
1.1.10. Rendir oportunamente los informes que sobre la ejecución y estado del contrato le solicite EL CONTRATANTE por conducto del interventor y/o supervisor
1.1.11. Informar oportunamente al CONTRATANTE sobre cualquier eventualidad que pueda sobrevenir y que afecte el desarrollo del contrato;
1.1.12. No aceptar presiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley y comunicar oportunamente al CONTRATANTE y a la autoridad competente, si ello ocurriere, so pena de que EL CONTRATANTE declare la caducidad del contrato.
1.1.13. Para efectos del pago que se cause con ocasión de la ejecución del contrato, el contratista deberá presentar la siguiente información:

a. Informe de ejecución del contrato en el cual se detalle el estado de cumplimiento de cada una de las obligaciones específicas. Si el contratista lo desea, podrá utilizar el formato dispuesto por esta entidad pública.
b. Copia de la planilla de pago de los aportes al Sistema Integral de Seguridad Social en la cual se detalle cada uno de los elementos que conforman a Sistema de Seguridad Social Integral
c. Informe de actividades del periodo de ejecución contractual sobre el cual se presentará la solicitud de pago.
d. Cuenta de cobro, factura o documento equivalente según el régimen tributario al cual pertenezca el contratista.

Cláusula 10 – Derechos del Contratante

Además de las obligaciones y derechos contemplados en el artículo 4º y 5º de la ley 80 de 1993 y demás normas concordantes y los convenidos en el presente contrato, El CONTRATANTE se obliga especialmente a:

a. Suministrar al CONTRATISTA la información, documentación y demás elementos necesarios para el cabal cumplimiento del contrato, facilitarle las condiciones que le permitan cumplirlo en la forma y oportunidad convenidas y coordinar al interior de sus dependencias y funcionarios lo necesario con la misma finalidad;
b. Controlar la calidad de los servicios contratados y el cumplimiento de los requisitos y condiciones convenidas;
c. Recibir los servicios contratados en la oportunidad estipulada y expedir, en el menor tiempo posible.
d. Hacer uso de la cláusula de imposición de multas, la cláusula penal o cualquier otro derecho consagrado a la Entidad contratante de manera legal o contractual.
e. Hacer uso de las cláusulas excepcionales del contrato contenidas en la Ley 80 de 1993 y cualquier norma que la modifique.

Cláusula 11 – Obligaciones generales del Contratante

Dentro del marco del objeto jurídico del presente contrato, el (la) contratista seleccionado (a) estará obligado (a) a ejecutar las siguientes actividades de carácter general:

11.1 Suscribir conjuntamente con el supervisor el acta de inicio una vez cumplidos los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.
11.2 Si dentro de los tres (3) días calendario siguiente a la celebración del contrato y la aprobación de las garantías, si las hubiere, el contratista seleccionado no ha procedido con la suscripción del acta de inicio, la entidad contratante expedirá un acto administrativo de trámite a través del cual ordenará la iniciación de la ejecución del contrato.
11.3 Diligenciar los formatos dispuestos por esta entidad pública para el desarrollo de actividades de notificaciones, comunicaciones, pagos, requerimientos u otras actividades contractuales.
11.4 Ejercer el respectivo control en el cumplimiento del objeto del contrato y expedir el recibo de cumplimiento a satisfacción.
11.5 Pagar el valor del contrato de acuerdo con los términos establecidos.
11.6 Suministrar al Contratista todos aquellos documentos, información e insumos que requiera para el desarrollo de la actividad encomendada.
11.7 Prestar su colaboración para el cumplimiento de las obligaciones del Contratista

Cláusula 12 - Responsabilidad

ALEX PRODUCCIONES S.A.S, es responsable por el cumplimiento del objeto establecido en la cláusula 2 y 3 del presente Contrato ALEX PRODUCCIONES S.A.S, será responsable por los daños que ocasionen sus empleados y/o los empleados de sus subcontratistas, a la Entidad en la ejecución del objeto del presente Contrato.

Ninguna de las partes será responsable frente a la otra o frente a terceros por daños especiales, imprevisibles o daños indirectos, derivados de fuerza mayor o caso fortuito de acuerdo con la ley.

Cláusula 13 – Terminación, modificación e interpretación unilateral del Contrato

La Entidad puede terminar, modificar y/o interpretar unilateralmente el contrato, de acuerdo con los artículos 15 a 17 de la Ley 80 de 1993, cuando lo considere necesario para que el Contratista cumpla con el objeto del presente Contrato.

Cláusula 14 - Caducidad

La caducidad, de acuerdo con las disposiciones y procedimientos legamente establecidos, puede ser declarada por la Entidad exista un incumplimiento grave que afecte la ejecución del presente Contrato.

Cláusula 15 – Multas

En caso de incumplimiento a las obligaciones del Contratista derivadas del presente contrato, la Entidad puede adelantar el procedimiento establecido en la ley e imponer las siguientes multas:

1. Una multa del 10% del valor del contrato por el incumplimiento de las obligaciones del contratista que afecten gravemente la ejecución del contrato y la necesidad que se pretende satisfacer con la contratación.
2. Una multa del 0.5% del valor del contrato por cada día de retardo en el cumplimiento de la obligación u obligaciones que fueron decretadas como incumplidas.

Cláusula 16 – Cláusula Penal

En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones del presente Contrato, ALEX PRODUCCIONES S.A.S, debe pagar a la Entidad a título de indemnización, una suma equivalente al diez (10%) por ciento. El valor pactado de la presente cláusula penal es el de la estimación anticipada de perjuicios, no obstante, la presente cláusula no impide el cobro de todos los perjuicios adicionales que se causen sobre el citado valor. Este valor puede ser compensado con los montos que la Entidad adeude al Contratista con ocasión de la ejecución del presente contrato, de conformidad con las reglas del Código Civil.

Cláusula 17 – Garantías y Mecanismos de cobertura del riesgo

El contratista debe garantizar un servicio de excelente calidad, de acuerdo con la ficha técnica que hace parte integral del presente proceso.

De acuerdo con los riegos que tiene la contratación que se pretende llevar a cabo se hace necesario la exigencia garantías.

Amparo	Vigencia	Valor Asegurado

Cumplimiento general del contrato y el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria que se le impongan	Durante la vigencia de ejecución del contrato y seis (6) meses adicionales	Diez por ciento (10%) del valor del contrato
Buen Manejo y Correcta Inversión del Anticipo	Durante la ejecución del contrato	Cien por ciento (100%) del valor entregado a título de anticipo
Calidad del servicio	Durante la vigencia de ejecución del contrato y seis (6) meses adicionales	Diez por ciento (10%) del valor del contrato
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales del personal que el contratista haya de utilizar en el territorio nacional para la ejecución del contrato	Durante la vigencia de ejecución del contrato y tres (3) años más	Treinta por ciento (30%) del valor del contrato
Responsabilidad civil extracontractual	Durante la vigencia de ejecución del contrato	El monto que determine el artículo 2.2.1.2.3.1.17. del Decreto 1082 de 2015, o la normatividad que le complemente o le sustituya, es decir, Doscientos Salarios Mínimo Mensual Legal Vigente (200 SMMLV).

Cláusula 18 – Independencia del Contratista.

El Contratista es una entidad independiente de la Entidad y, en consecuencia, el Contratista no es su representante, agente o mandatario. ALEX PRODUCCIONES S.A.S, no tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre de la Entidad ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo.

Cláusula 19 – Cesiones

El Contratista no puede ceder parcial ni totalmente sus obligaciones o derechos derivados del presente contrato sin la autorización previa, expresa y escrita de la Entidad.

Si el Contratista es objeto de fusión, escisión o cambio de control, la Entidad, está facultada a conocer las condiciones de esa operación. En consecuencia, el Contratista se obliga a informar oportunamente a la Entidad de la misma y solicitar su consentimiento.

Cláusula 20 – Indemnidad.

El Contratista se obliga a indemnizar a la Entidad con ocasión de la violación o el incumplimiento de las obligaciones previstas en el presente contrato.

El Contratista se obliga a mantener indemne a la Entidad Estatal Contratante de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros que tengan como causa sus actuaciones hasta por el monto del daño o perjuicio causado y hasta por el valor del presente contrato.

El Contratista mantendrá indemne a la Entidad Estatal Contratante por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de las obligaciones laborales que el Contratista asume frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas del presente Contrato.

Cláusula 21 – Caso fortuito y fuerza mayor

Las partes quedan exoneradas de responsabilidad por el incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones o por la demora en la satisfacción de cualquiera de las prestaciones a su cargo derivadas del presente contrato, cuando el incumplimiento sea resultado o consecuencia de la ocurrencia de un evento de fuerza mayor y caso fortuito debidamente invocadas y constatadas de acuerdo con la ley y la jurisprudencia colombiana.

Cláusula 22 – Solución de controversias

Las controversias o diferencias que surjan entre el Contratista y la Entidad Estatal Contratante con ocasión de la firma, ejecución, interpretación, prórroga o terminación del contrato, así como de cualquier otro asunto relacionado con el presente contrato, serán sometidas a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, en un término no mayor a cinco (5) días hábiles a partir de la fecha en que cualquiera de las partes comunique por escrito a la otra la existencia de una diferencia.

Las controversias que no puedan ser resueltas de forma directa entre las partes, se resolverán a través de los mecanismos alternativos de solución de conflictos o a través de la Jurisdicción de lo Contencioso Administrativa.

Cláusula 23 - 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:

MUNICIPIO DE VALDIVIA	CONTRATISTA
CARLOS DANOBER MOLINA BETANCUR	**ALEX PRODUCCIONES S.A.S**
Alcalde Municipal	**SALOME GALLEGO VARGAS** Representante legal
Carrera 9 N° 8-14	Carrera 79 23-73
(57) (4) 836 02 46	3028334821
contactenos@valdivia-antioquia.gov.co	Correo electrónico: alexproducciones.com@gmail.com

Cláusula 24 - Supervisión

La supervisión de la ejecución y cumplimiento de las obligaciones contraídas por el Contratista a favor de la Entidad Estatal Contratante estará a cargo de la Secretaría de Gobierno y Gestión Administrativa.

Cláusula 25 – Anexos del Contrato

Hacen parte integrante de este contrato los siguientes documentos:
25.1 Los estudios previos.
25.2 Las actas, acuerdos, informes y documentos precontractuales.
25.3 Certificado de disponibilidad presupuestal.

Cláusula 26 – Perfeccionamiento y ejecución

El presente contrato requiere para su perfeccionamiento de la firma de las partes, la acreditación de encontrarse el Contratista a paz y salvo por concepto de aportes al sistema de seguridad social integral.

Cláusula 27 – Registro y apropiaciones presupuestales

La Alcaldía Municipal de Valdivia pagará al Contratista el valor del presente Contrato con cargo al certificado de disponibilidad presupuestal Nro. 00390 del 17 de julio de 2026.

El presente Contrato está sujeto a registro presupuestal y el pago de su valor a las apropiaciones presupuestales.

Cláusula 28- Confidencialidad

En caso de que exista información sujeta a alguna reserva legal, las partes deben mantener la confidencialidad de esta información. Para ello, debe comunicar a la otra parte que la información suministrada tiene el carácter de confidencial.

Cláusula 29 – Lugar de ejecución y domicilio contractual

Las actividades previstas en el presente contrato se deben desarrollar en el Municipio de Valdivia -Antioquia- y el domicilio contractual es la mencionada Entidad Territorial.

Dado en el Municipio de Valdivia - Antioquia, a los catorce (14) días del mes de septiembre del año 2026.

Original Firmado

ANA MARIA URIBE ZULETA
Alcaldesa Municipal (E)
Decreto 127 del 21 de agosto de 2026

Original Firmado

SALOME GALLEGO VARGAS
Representante Legal
ALEX PRODUCCONES S.A.S

	Proyectó	**Revisó y Aprobó**
Nombre	Carolina Martinez Pareja	Carlos Mario Orrego Zuluaga
Cargo	Apoyo Oficina de Contratación	Secretaria de Gobierno y Gestión Administrativa
Firma	**Original Firmado**	**Original firmado**