



MUNICIPIO DE VILLAVICENCIO
GESTIÓN A LA CONTRATACIÓN
FORMATO PRESUPUESTO OFICIAL

Código: GCT-F-
Versió
Fecha: 05/04/20.
1 de 2

FECHA DE ELABORACION: 16 /06/2026

OBJETO: Prestación de servicios para el fortalecimiento de la gestión de la salud pública en la implementación de la Política de Participación Social en Salud en el municipio de Villavicencio, mediante la operación de acciones extramurales por el sistema de evento, representadas en mesas, talleres, brigadas, capacitaciones, encuentros y jornadas comunitarias.

TERMINO DE EJECUCION:

TRES (3) MESES

ITE M	CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTI DAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	93131700; 80141607; 90101603; 44121704	Descripción de la actividad: Realización de una (1) mesa de trabajo con veedurías ciudadanas en salud, para fortalecer la participación social, control social y veeduría en servicios de salud. Temas: Rol de la veeduría en salud. - Mecanismos de control social - Derechos y deberes en salud (Ley 1751 de 2015) y Ley 850 de 2003 - Rendición social de cuentas. - Alertas tempranas y seguimiento a quejas. - Herramientas para la veeduría ciudadana Población Objeto: Integrantes de veedurías ciudadanas y población general como medio de participación democrático de participación permitirá a los ciudadanos ejercer vigilancia en salud del municipio. ESPECIFICACIONES TECNICAS: Intensidad Horaria por evento: Máximo 5 horas CANTIDAD: Cupo máximo: 100 personas por jornada Perfil Profesional Requerido: Profesional en Enfermería con especialización en Auditoría de Servicios de Salud, experiencia mínima de 3 años de los cuales 1 año sea específico como Auditor y/o capacitador en veeduría Ciudadana. Profesional Coordinador en eventos de Salud. Logística a Incluir: Refrigerio o Hidratación: Opcion1: Deditos de queso horneados, elaborados con masa de harina de trigo y queso, con peso mínimo total de 40 g por porción y/o Sándwich y/o hojaldra de pollo, Jugo natural de fruta elaborado a partir de pulpa o fruta fresca, sin	MESA	1	5,500,0	\$ 5,500,000

		conservantes artificiales, en presentación individual mínima de 12 onzas y/o agua saborizada Opcion2: Fruta de temporada, galletas de 40gr de mantequilla y Bebida hidratante en presentación individual de 300 ml, correspondiente a agua potable sin gas, con gas y/o agua sabatizada. Opcion3: Ensalada de frutas individual: Preparación individual de ensalada de frutas frescas de temporada, elaborada con mezcla de frutas picadas (papaya, piña, melón, sandía, banano, manzana y/o frutas equivalentes según disponibilidad del mercado), con un peso mínimo de 230 g por unidad. CADA REFRIGERIO DEBE IR EMPACADO INDIVIDUALMENTE CON PRODUCTOS BIODEGRADABLES Y CUMPLIENDO CON LA NORMATIVIDAD AMBIENTAL VIGENTE.				
		Material elementos e insumos de apoyo: Elementos de escritura institucional tipo bolígrafo publicitario: Elaborados en material resistente, con tinta negra de secado rápido y larga duración, punta fina de trazo medio (0.7 mm), aptos para jornadas, talleres, capacitaciones y actividades comunitarias. Incluye personalización institucional y diseño gráfico aprobado por la supervisión. Cantidades de material de apoyo: • Bolígrafos institucionales: 100 unidades. Requerimientos del espacio: Auditorio que incluya sillería, aire acondicionado o ventilación adecuada, buena iluminación, video proyector o pantalla de apoyo audiovisual, sistema de sonido, mínimo dos (2) micrófonos, acceso a energía eléctrica y servicio de aseo básico. Con Estación de café permanente: compuesto por café tinto, aromática, agua fría y caliente, galletas, azúcar blanca y morena, endulzante dietético, vasos o pocillos desechables con capacidad mínima de 6 onzas, mezcladores y servilletas.				
2	93131700; 80141607; 90101603; 44121704	Descripción de la actividad: Realización de una (1) mesa preventiva con COPACOS (Comités de Participación Comunitaria en Salud), para fortalecer la promoción y prevención en salud desde la comunidad. Temas: Funciones y roles del COPACOS - Estrategias de promoción de la salud y prevención de la enfermedad- Identificación de riesgos en salud en el territorio. - Planes de acción comunitarios- Seguimiento a políticas locales de salud. -resolución 080 de 2025 alcaldía de Villavicencio. Población Objeto: Integrantes de COPACOS, líderes comunitarios, representantes sociales, población en general y demás actores interesados en procesos de promoción y prevención en salud.	MESA	1	5,500,000	\$ 5,500,000

ESPECIFICACIONES TECNICAS: Intensidad Horaria por evento: Máximo 5 horas
CANTIDAD: Cupo máximo: 100 personas por jornada
Perfil Profesional Requerido: Profesional en Enfermería con especialización en Auditoría de Servicios de Salud, experiencia mínima de 3 años de los cuales 1 año sea específico como Auditor y/o capacitador en veeduría Ciudadana. Profesional Coordinador en eventos de Salud.

Logística a Incluir:Refrigerio o Hidratación: Opcion1: Deditos de queso horneados, elaborados con masa de harina de trigo y queso, con peso mínimo total de 40 g por porción, y/o Sándwich y/o hojaldra de pollo, Jugo natural de fruta elaborado a partir de pulpa o fruta fresca, sin conservantes artificiales, en presentación individual mínima de 12 onzas y/o agua saborizada. **Opcion2:** Yogur con fruta y granola: Preparación individual a base de yogur griego natural, frutas frescas de temporada (piña, papaya, mango, kiwi o equivalentes según disponibilidad del mercado) y granola crocante, en presentación mínima de 10 onzas por unidad. **Opcion3:** Estación de café permanente: Servicio de atención para hasta 200 asistentes, compuesto por café tinto, aromática, agua fría y caliente, galletas, azúcar blanca y morena, endulzante dietético, vasos o pocillos desechables con capacidad mínima de 6 onzas, mezcladores y servilletas. CADA REFRIGERIO DEBE IR EMPACADO INDIVIDUALMENTE CON PRODUCTOS BIODEGRADABLES Y CUMPLIENDO CON LA NORMATIVIDAD AMBIENTAL VIGENTE.

Material elementos e insumos de apoyo: Elementos de escritura institucional tipo bolígrafo publicitario: Elaborados en material resistente, con tinta negra de secado rápido y larga duración, punta fina de trazo medio (0.7 mm), aptos para jornadas, talleres, capacitaciones y actividades comunitarias. Incluye personalización institucional y diseño gráfico aprobado por la supervisión.

Cantidades de material de apoyo: • Bolígrafos institucionales: 100 unidades.
Requerimientos del espacio: Auditorio con capacidad para 100 asistentes, que incluya silletería, aire acondicionado o ventilación adecuada, buena iluminación, video proyector o pantalla para apoyo audiovisual, sistema de sonido, mínimo dos (2) micrófonos, acceso a energía eléctrica y servicio básico de aseo. Incluye estación de café permanente compuesta por café tinto, aromática, agua fría y caliente, galletas, azúcar blanca y morena, endulzante dietético, vasos o pocillos desechables de mínimo 6 onzas, mezcladores y servilletas.

3	93131700; 80141607; 90101603; 44121704	Descripción de la actividad: Realización de una (1) mesa del Consejo Territorial de Salud, para articular acciones entre la comunidad y el sector salud. Temas: Planeación participativa en salud. - Seguimiento al Plan Territorial de Salud- Priorización de necesidades en salud. - Mecanismos de incidencia y toma de decisiones - Vigilancia epidemiológica comunitaria Población Objeto: Población general convocada y los Consejeros territoriales de salud. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: Intensidad Horaria por evento: Máximo 5 horas CANTIDAD: Cupo máximo: 100 personas por jornada Perfil Profesional Requerido: Profesional en Enfermería con especialización en Auditoría de Servicios de Salud, experiencia mínima de 3 años de los cuales 1 año sea específico como Auditor y/o capacitador en veeduría Ciudadana. Profesional Coordinador en eventos de Salud. Logística a Incluir: Refrigerio o Hidratación: Opción1: Sándwich especial de jamón y queso: Preparación individual tipo sándwich elaborada con pan artesanal o integral, jamón de cerdo y/o pavo, queso bajo en grasa, vegetales frescos y aderezo suave, con peso mínimo de 150 g por unidad, y/o Hojaldre de Pollo y Jugo natural de fruta elaborado a partir de pulpa o fruta fresca, sin conservantes artificiales, en presentación individual mínima de 12 onzas. Opción2: Fruta de temporada, galletas de 40gr y Bebida hidratante en presentación individual de 300 ml, correspondiente a agua potable sin gas, con gas y/o agua sabatizada. Opción3: Kit refrigerio saludable individual: Compuesto por una (1) manzana de agua, una (1) galleta de avena empacada individualmente con peso mínimo de 30 g y una (1) botella de agua de 300 ml. CADA REFRIGERIO DEBE IR EMPACADO INDIVIDUALMENTE CON PRODUCTOS BIODEGRADABLES Y CUMPLIENDO CON LA NORMATIVIDAD AMBIENTAL VIGENTE. Materiales elementos e insumos: 100 unidades de bolígrafos institucionales tipo publicitario, elaborados en material resistente, con tinta negra de secado rápido y larga duración, punta fina de trazo medio (0,7 mm), aptos para jornadas, talleres, capacitaciones y actividades comunitarias. Incluye personalización institucional y diseño gráfico aprobado por la supervisión. Requerimientos del espacio: Auditorio con capacidad para 100 asistentes, que incluya silletería, aire acondicionado o ventilación adecuada, buena iluminación, video proyector o pantalla para apoyo audiovisual, sistema de sonido, mínimo dos (2) micrófonos, acceso a energía eléctrica y servicio básico de aseo. Incluye estación de café permanente compuesta por café tinto, aromática, agua fría y caliente, galletas, azúcar blanca y morena, endulzante dietético, vasos o pocillos, desechables de mínimo 6 onzas, mezcladores y servilletas.	MESA	1	5,500,000	\$ 5,500,000
---	---	---	------	---	-----------	--------------

4	93131700; 80141607; 90101603; 80101800; 93141500; 53131622; 53131615; 44121704	Descripción de la actividad: Descripción de la actividad: Realización de una (1) jornadas extramural en el marco de la Semana Andina, conforme a los lineamientos intersectoriales vigentes emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, orientada a la promoción de los derechos sexuales y reproductivos, la construcción de proyectos de vida, la prevención del embarazo en la infancia y adolescencia, el fortalecimiento de entornos protectores y la participación activa de adolescentes y jóvenes mediante estrategias de información, educación, comunicación y movilización social. Temas: Derechos sexuales y reproductivos. -Proyecto de vida y construcción de oportunidades. -Prevención del embarazo en la infancia y adolescencia. -Educación integral para la sexualidad. -Prevención de violencias basadas en género. -Participación juvenil. -Promoción de la autonomía y el ejercicio de derechos. -Temáticas definidas en los lineamientos vigentes de la Semana Andina 2026 emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social. -Toma de decisiones informadas. -Métodos anticonceptivos y acceso a servicios de salud sexual y reproductiva. -Prevención de infecciones de transmisión sexual. -Prevención de violencias basadas en género. -Promoción de entornos protectores. -Participación social y comunitaria. Población Objeto: Niños, niñas, adolescentes y jóvenes, comunidad educativa, docentes, orientadores escolares, familias y cuidadores, priorizando instituciones educativas urbanas y rurales del municipio de Villavicencio. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: Intensidad Horaria por evento: Máximo 5 horas CANTIDAD: Cupo máximo: 300 personas por jornada Perfil Profesional Requerido: Equipo Profesional Interdisciplinario compuesto por: Un Profesional en enfermería con experiencia mínima de 3 años de los cuales 1 año sea específico en derechos sexuales y reproductivos, un profesional en Psicología con experiencia profesional mínima de 5 años, un profesional en medicina general de mínimo un (1) año y una Auxiliar de Enfermería. Logística a Incluir: Refrigerio o Hidratación: Opción 1: Empanada horneada de harina de trigo, rellena de carne, pollo, queso o espinaca, con peso mínimo de 120 g por unidad, acompañada de agua saborizada en presentación individual de 300 ml, y/o Sándwich y/o hojaldra de pollo, Jugo natural de fruta elaborado a partir de pulpa o fruta fresca, sin conservantes artificiales, en presentación individual mínima de 12 onzas y/o agua saborizada. Opción 2: Fruta de temporada acompañada de bebida hidratante en presentación individual de 300 ml, correspondiente a agua potable sin gas, con gas o agua saborizada. Opción 3: Yogur con fruta y granola, preparado con yogur griego	JORNADA	1	22,000,000	\$ 22,000,000
---	---	--	---------	---	------------	---------------

natural, frutas frescas de temporada (piña, papaya, mango, kiwi o equivalentes según disponibilidad) y granola crocante, en presentación mínima de 10 onzas por unidad. Material de apoyo: • 1000 paquetes de toallas higiénicas desechables de uso femenino • 300 condones masculinos elaborados en látex natural de alta calidad, empaçados individualmente en envoltorio sellado al vacío • 100 bolígrafos institucionales tipo publicitario, elaborados en material resistente, con tinta negra de secado rápido y larga duración, punta fina de trazo medio (0,7 mm), aptos para jornadas, talleres, capacitaciones y actividades comunitarias. Incluye personalización institucional y diseño gráfico aprobado por la supervisión. Cantidades de material de apoyo: • Toallas higiénicas: 1100 paquetes mínimo 10 unidades por paquete). • Condones: 1000 unidades. • Bolígrafos institucionales: 200 unidades. (Las cantidades del material a suministrar corresponden a cada programa y no se condiciona al evento) Requerimientos Logísticos: Instalación de carpas de 4x4 m y 6x6 m con estructura en tubería cuadrada y techo tipo cuatro aguas; mesas plásticas de 80 x 80 cm color blanco; sillas plásticas blancas sin brazos; mantel y sobre mantel decorativo para mesas; sistema de sonido compuesto por parlante inalámbrico con potencia nominal de 1500 W / 750 W RMS, voltaje de 120-230 V (si es recargable); dos (2) micrófonos inalámbricos; video beam para apoyo audiovisual. Incluye instalación, desinstalación y transporte de los equipos.							
93131700; 80141607; 90101603; 53121602; 44121704; 52121705; 53101602; 53102516; 48101919	5	1	JORNADA S	14,500,000	\$ 14,500,000		

Logística a Incluir: Refrigerio o alimentación: Opción 1: Sándwich vegetal especial elaborado con pan integral, vegetales frescos, queso bajo en grasa y aderezo suave, con peso mínimo de 150 g por unidad, y/o Sándwich y/o hojaldra de pollo, Jugo natural de fruta elaborado a partir de pulpa o fruta fresca, sin conservantes artificiales, en presentación individual mínima de 12 onzas y/o agua saborizada. **Opción 2:** Fruta de temporada, galleta de mínimo 40 g y bebida hidratante en presentación individual de 300 ml. **Opción 3:** Almuerzo tipo tradicional compuesto por sopa del día (250 ml), arroz (100 g), proteína (150 g), principio o acompañante (120 g), ensalada (50 g) y jugo natural (250 a 300 ml), entregado en empaque individual. **Material de apoyo:** 400 Mugs: Elaborados en cerámica esmaltada de alta densidad, aptos para el consumo de bebidas frías y calientes. Cuenta con personalización mediante impresión directa, incluyendo el logo del evento y el logo institucional de la Secretaría, garantizando condiciones adecuadas de calidad, seguridad y durabilidad. Características mínimas: Altura mínima: 7 cm. Capacidad mínima: 9 onzas (260 ml). Acabado resistente al uso y lavado frecuente. • 100 bolígrafos institucionales tipo publicitario, elaborados en material resistente, con tinta negra de secado rápido y larga duración, punta fina de trazo medio (0,7 mm), aptos para jornadas, talleres y actividades comunitarias. Incluye personalización institucional y diseño gráfico aprobado por la supervisión. **Cantidades de material de apoyo: Mugs** personalizados: 400 unidades. • Bolígrafos institucionales: 100 unidades. **Requerimientos Logísticos: Opción 1:** Carpas de 4x4 m y 6x6 m con estructura en tubería cuadrada y techo tipo cuatro aguas; mesas plásticas de 80 x 80 cm; sillas plásticas blancas sin brazos; mantel y sobre mantel decorativo; sistema de sonido con parlante inalámbrico de 1500 W / 750 W RMS; dos (2) micrófonos inalámbricos; videobeam. Incluye instalación, desinstalación y transporte. **Opción 2:** Auditorio con capacidad para los asistentes de cada jornada, silletería, aire acondicionado, videoproector, sistema de sonido, dos (2) micrófonos, disponibilidad durante cinco (5) horas por jornada y estación de café permanente con aromática, café, agua fría y caliente, galletas, azúcar, endulzante, pocillos desechables, mezcladores y servilletas. **Nota:** La cantidad de bolígrafos corresponde a material de apoyo para actividades específicas de participación y trabajo grupal, por lo que su distribución será focalizada según criterios técnicos definidos por la supervisión.

)

93131700; 80141607; 90101603; 44121704; 42131606; 53131500; 53131626	6	Descripción de la actividad: Realización de tres (3) jornadas extramural orientada a la promoción de modos, condiciones y estilos de vida saludable, mediante acciones de información, educación, comunicación y participación comunitaria, fomentando hábitos saludables y estrategias de autocuidado para la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles en la comunidad y la semana andina, incluye una jornada de capacitación orientada a fortalecer conocimientos y prácticas comunitarias para la prevención de enfermedades transmisibles, mediante acciones de educación en salud, promoción del autocuidado y adopción de medidas de higiene y bioseguridad que contribuyan a la protección de la salud pública y disminución de factores de riesgo epidemiológico. Temas: - Hábitos y estilos de vida saludable. - Alimentación saludable y actividad física. - Prevención de enfermedades crónicas no transmisibles. - Salud mental y bienestar emocional. - Prevención del consumo de sustancias psicoactivas. - Participación comunitaria y entornos saludables. - Prevención de enfermedades transmisibles frecuentes. - Medidas de higiene y bioseguridad comunitaria. - Prevención de infecciones respiratorias, virales y gastrointestinales. - Importancia de la vacunación y controles médicos. - Lavado de manos y prácticas de autocuidado. - Identificación temprana de signos y síntomas de alerta. - Prevención de enfermedades transmitidas por vectores. - Fortalecimiento de prácticas saludables en el entorno familiar y comunitario. Población Objeto: Comunidad general del municipio de Villavicencio. ESPECIFICACIONES: Intensidad Horaria por evento: Máximo 5 horas CANTIDAD: Cupo máximo: 250 personas por encuentro Perfil Profesional Requerido: Equipo Profesional Interdisciplinario compuesto por: Un Profesional en enfermería con experiencia mínima de 3 años de los cuales 1 año sea específico en derechos sexuales y reproductivos, un profesional en Psicología con experiencia profesional mínima de 5 años, un profesional en medicina general de mínimo un (1) año y una Auxiliar de Enfermería. Logística a Incluir: Refrigerio e hidratación: Opción 1: Fruta fresca básica: Una (1) unidad o porción individual de fruta fresca por persona, correspondiente a banano, mandarina, naranja, granadilla, ciruela o frutas equivalentes, seleccionadas según disponibilidad del mercado y necesidades del evento, acompañada de agua potable en bolsa en presentación individual de 350 ml. Opción 2: Fruta fresca especial: Una (1) unidad o porción individual de fruta fresca de mayor valor comercial por persona, correspondiente a pera, manzana roja y/o verde, uvas frescas o frutas equivalentes, seleccionadas según disponibilidad del mercado y necesidades del evento, acompañada de agua potable en bolsa en presentación individual de 350 ml.	JORNADA	3	22,500,000	\$ 67,500,000
--	---	--	---------	---	------------	---------------

					Opción 3: Fruta fresca básica o especial, según disponibilidad del mercado y necesidades de la actividad, acompañada de hidratación individual embotellada en presentación de 300 ml, correspondiente a agua potable sin gas, con gas y/o agua saborizada, apta para consumo humano y entrega directa a los asistentes. Material de apoyo: • Camisetas deportivas institucionales manga corta, composición 100% poliéster, cuello redondo, estampadas por ambas caras con mensaje institucional alusivo a estilos de vida saludable, según aprobación de la Secretaría de Salud. • Vincha elástica deportiva: tipo diadema, elaborada en tela elástica suave y transpirable, ideal para actividades físicas y uso diario. Absorbe el sudor y brinda comodidad durante su uso. Material: Licra o algodón con spandex ecológico. Tamaño aproximado: 4 cm de ancho x 19 cm de largo sin estirar (hasta 30 cm estirada). Talla única. Género: Unisex. Personalizadas con imagen institucional. • Botella de plástico transparente con tapa a rosca. Capacidad mínima 500 ml. Personalización: en tampografía según aprobación de la Secretaría de salud. Colores institucionales. • Toallas de manos en tela 100% algodón, medidas aproximadas de 30 x 30 cm. • elaborada en textil 100% de poliéster, ligero, impermeable o semi-impermeable, con propiedad antifluído, ojáleles metálicos y cordones ajustables para cierre y cargar al hombro, ideal para actividades institucionales y comunitarias. Especificaciones: Material: Textura rígida o firme, repele el agua y se puede personalizar mediante sublimación, serigrafía, DTF o vinil textil. Medidas aproximadas: 30 cm x 40 cm. Incluye asas largas para cargar al hombro. Personalización: Impresión de logos, colores e información institucional según requerimiento de la secretaría de Salud. • Bolígrafos institucionales tipo publicitario con personalización aprobada por la supervisión. • Volantes para promocionar las diferentes actividades elaboradas por la Secretaría, diseño aprobado por parte de la supervisión, tamaño 12.4 cm x 21 cm, material cote 150 cm, impresión a color de una sola cara. Cantidades de material de apoyo: Camisetas institucionales: 100 unidades. • Vinchas deportivas: 1.300 unidades. • Termos para hidratación: 500 unidades. • Toallas de manos: 1.000 unidades. • Tulas ecológicas: 1.000 unidades. • Bolígrafos institucionales: 100 unidades. • Volantes: 6.000 unidades. Nota: Las cantidades de material de apoyo corresponden a estrategias de entrega focalizada y al desarrollo de actividades específicas de promoción, por tanto, no necesariamente coinciden con el número total de asistentes proyectados para las jornadas. La distribución y asignación de estos materiales será definida por la Secretaría de Salud, de acuerdo con los objetivos, la población priorizada y las necesidades de cada actividad. (Las cantidades del material a suministrar corresponden a cada programa y no se condiciona al evento)Requerimientos Logísticos: (por jornada):
--	--	--	--	--	--

Carpas de 4x4 m y 6x6 m con estructura metálica y techo tipo cuatro aguas; mesas plásticas de 80 x 80 cm; sillas plásticas blancas sin brazos; manteles y sobre manteles decorativos; sistema de sonido con parlante inalámbrico de 1500 W / 750 W RMS; dos (2) micrófonos inalámbricos; videobeam; tarima modular de 6 x 6 metros con estructura metálica reforzada y superficie antideslizante. Incluye transporte, instalación, nivelación, desmontaje y personal técnico. Adicionalmente, sonido profesional compuesto por dos (2) cabinas activas de mínimo 15 pulgadas, dos (2) trípodes, consola de audio de mínimo seis (6) canales, cableado, extensiones eléctricas y equipo de reproducción de audio.			
93131700; 80141607; 90101603; 44121704; 52152103	Descripción de la actividad: Realización de tres (3) encuentros extramurales dirigida a población privada de la libertad (uri-cp3 y distrito 1 y cárcel principal en dos patios), orientadas a la prevención, detección temprana, control y educación frente a la Tuberculosis y la enfermedad de Hansen. Temas: - Tuberculosis: signos y síntomas, diagnóstico y tratamiento- Lepra (Hansen): detección temprana y manejo integral - Estrategias de búsqueda activa de casos - Adherencia al tratamiento y abandono- Eliminación del estigma y discriminación - Redes de apoyo y seguimiento comunitario. Población Objeto: Población privada de la libertad, personal de salud, personal institucional y demás actores vinculados a los procesos de prevención y control de Tuberculosis y enfermedad de Hansen. ESPECIFICACIONES: Intensidad Horaria por evento: Máximo 5 horas CANTIDAD: Cupo máximo: 500 personas por encuentro Perfil Profesional Requerido: Equipo Profesional Interdisciplinario compuesto por: Un Profesional en enfermería con experiencia mínima de 3 años de los cuales 1 año sea específico en derechos sexuales y reproductivos, un profesional en Psicología con experiencia profesional mínima de 5 años, un profesional en medicina general de mínimo un (1) año y una Auxiliar de Enfermería. Logística a Incluir: Refrigerio e hidratación: Opción 1: Empanada horneada de harina de trigo rellena de carne, pollo, queso, espinaca, caprese o sabores equivalentes, con peso mínimo de 120 g por unidad, y/o Sándwich y/o hojaldra de pollo, Jugo natural de fruta elaborado a partir de pulpa o fruta fresca, sin conservantes artificiales, en presentación individual mínima de 12 onzas y/o agua saborizada. Opción 2: Fruta de temporada acompañada de bebida hidratante en presentación individual de 300 ml, correspondiente a agua potable sin gas, con gas o agua saborizada. Opción 3: Deditos de queso horneados elaborados	ENCUENTRO/JORNADA 3 22,500,000 \$ 67,500,000	

con masa de harina de trigo y queso, con peso mínimo total de 40 g por porción, acompañados de jugo natural de fruta elaborado a partir de pulpa o fruta fresca, sin conservantes artificiales, en presentación mínima de 12 onzas.

Material de apoyo: * Tapabocas desechables termosellados en los cuatro lados, de tres capas, empacados individualmente, aptos para protección frente a la emisión y contacto con fluidos bucales. * Kit de higiene oral y aseo personal: Compuesto, como mínimo, por un (1) cepillo dental para adulto, una (1) crema dental en presentación pequeña (mínimo 50 g), un (1) vaso plástico reutilizable, un (1) jabón de tocador individual (mínimo 75 g), un (1) shampoo en presentación individual tipo cojín, con un contenido mínimo de 18 ml, y un (1) desodorante en presentación individual tipo cojín, con un contenido mínimo de 12 g. Nota: Todos los elementos deberán ser nuevos y conformar un único kit, el cual deberá entregarse completamente empacado de manera individual, en un empaque resistente que garantice su adecuada conservación, manipulación e higiene durante el almacenamiento, transporte y entrega. * Bolígrafos institucionales tipo publicitario elaborados en material resistente, con tinta negra de secado rápido y larga duración, punta fina de trazo medio (0,7 mm), con personalización institucional aprobada por la supervisión. * Volantes para promocionar las diferentes actividades elaboradas por la Secretaría, diseño aprobado por parte de la supervisión, tamaño 12.4 cm x 21 cm, material cote 150 cm, impresión a color de una sola cara.

Cantidades de material de apoyo: • Tapabocas desechables: 3.000 unidades. • Kits de higiene oral y aseo personal: 3.000 unidades. • Bolígrafos institucionales: 100 unidades. • Volantes: 3.000 unidades. (Las cantidades del material a suministrar corresponden a cada programa y no se condiciona al evento)

Requerimientos Logísticos: Opción 1: Carpas de 4x4 m y 6x6 m con estructura metálica y techo tipo cuatro aguas; mesas plásticas de 80 x 80 cm; sillas plásticas blancas sin brazos; manteles y sobre manteles decorativos; sistema de sonido con parlante inalámbrico de 1500 W / 750 W RMS; dos (2) micrófonos inalámbricos; videobeam. Incluye transporte, instalación y desmontaje. **Opción 2:** Auditorio con capacidad para los asistentes de cada evento, aire acondicionado, video proyector, sistema de sonido, dos (2) micrófonos y disponibilidad durante cinco (5) horas por evento. Incluye estación de café permanente con aromática, café, agua fría y caliente, galletas, azúcar, endulzante, pocillos desechables, mezcladores y servilletas.

Nota: La cantidad de bolígrafos corresponde a material de apoyo para actividades específicas de educación y participación, por lo que su distribución será focalizada según criterios técnicos definidos por la supervisión.

93131700; 80141607; 90101603; 52151502; 44121704	Descripción de la actividad: Realización de dos encuentros extramurales, dirigidos: un primer encuentro extramural orientado al fortalecimiento de acciones de promoción de la salud, participación social y reconocimiento del enfoque diferencial étnico en población NARP (negritudes, afrocolombianos, raizales y palenqueros) del municipio de Villavicencio. Temas: -Derechos en salud con enfoque diferencial étnico. - Promoción de prácticas de autocuidado y salud intercultural.- Prevención de enfermedades transmisibles y no transmisibles. - Acceso a servicios de salud con pertinencia cultural.- Participación social en salud y fortalecimiento comunitario. - Reconocimiento de saberes y prácticas ancestrales en salud. Población Objeto: Población NARP (negritudes, afrocolombianos, raizales y palenqueros), líderes comunitarios y comunidad en general del municipio de Villavicencio. Un segundo encuentro extramural con comunidades indígenas, para la promoción de la salud con enfoque intercultural. Temas: -Salud intercultural y medicina tradicional- Derechos en salud de los pueblos indígenas - Prevención de enfermedades en el territorio indígena- Participación social en salud desde el gobierno propio - Rutas de atención con pertinencia cultural. Población Objeto: Comunidades indígenas del municipio de Villavicencio. ESPECIFICACIONES: Intensidad Horaria por evento: Máximo 5 horas CANTIDAD: Cupo máximo: 100 personas por encuentro Perfil Profesional Requerido: Equipo Profesional Interdisciplinario compuesto por: Un Profesional en enfermería con experiencia mínima de 3 años de los cuales 1 año sea específico en derechos sexuales y reproductivos, un profesional en Psicología con experiencia profesional mínima de 5 años, un profesional en medicina general de mínimo un (1) año y una Auxiliar de Enfermería. Logística a Incluir: Refrigerio e hidratación: Opción 1: Torta saludable individual tipo porción, elaborada a base de ingredientes naturales en sabores como zanahoria, banano, ahuyama o equivalentes, con peso mínimo entre 80 g y 100 g, acompañada de jugo natural de fruta elaborado a partir de pulpa o fruta fresca, sin conservantes artificiales, en presentación individual mínima de 12 onzas. Opción 2: Empanada horneada de harina de trigo, rellena de carne, pollo, queso o espinaca, con peso mínimo de 120 g por unidad, y/o Sándwich y/o hojaldra de pollo, Jugo natural de fruta elaborado a partir de pulpa o fruta fresca, sin conservantes artificiales, en presentación individual mínima de 12 onzas y/o agua saborizada. Opción 3: Yogur con fruta y granola, preparado a base de yogur griego natural, frutas frescas de temporada y granola crocante, en presentación mínima de 10 onzas por unidad.	ENCUENTRO	2	6,850,000	\$ 13,700,000
--	---	-----------	---	-----------	---------------

		Material de apoyo: • Mugs: Elaborados en cerámica esmaltada de alta densidad, aptos para el consumo de bebidas frías y calientes. Cuenta con personalización mediante impresión directa, incluyendo el logo del evento y el logo institucional de la Secretaría, garantizando condiciones adecuadas de calidad, seguridad y durabilidad. Características mínimas: Altura mínima: 7 cm. Capacidad mínima: 9 onzas (260 ml). Acabado resistente al uso y lavado frecuente. • Bolígrafos institucionales tipo publicitario elaborados en material resistente, con tinta negra de secado rápido y larga duración, punta fina de trazo medio (0,7 mm), aptos para jornadas, talleres y actividades comunitarias. Incluye personalización institucional y diseño gráfico aprobado por la supervisión. Cantidades de material de apoyo: • Mugs personalizados: 100 unidades. • Bolígrafos institucionales: 100 unidades. Requerimientos Logísticos: Opción 1: Carpas de 4x4 m y 6x6 m con estructura metálica y techo tipo cuatro aguas; mesas plásticas de 80 x 80 cm; sillas plásticas blancas sin brazos; manteles y sobre manteles decorativos; parlante inalámbrico de 1500 W / 750 W RMS; dos (2) micrófonos inalámbricos; videoobeam; parlante portátil profesional tipo bocina activa de mínimo 15 pulgadas, con batería recargable integrada, conectividad inalámbrica, trípode metálico, cableado básico y transporte. El equipo deberá garantizar adecuada cobertura y calidad de sonido para actividades en espacios abiertos o cerrados. Opción 2: Auditorio con capacidad para los asistentes, silletería, aire acondicionado, video proyector, sistema de sonido, dos (2) micrófonos y disponibilidad durante cinco (5) horas. Incluye estación de café permanente con aromática, café, agua fría y caliente, galletas, azúcar blanca y morena, endulzante dietético, pocillos desechables, mezcladores y servilletas.				
9	93131700; 80141607; 90101603; 85111500; 44112005	Descripción de la actividad: Realizar una (1) jornada de capacitación, con el objetivo de fortalecer sus competencias en la implementación del Programa Ampliado de Inmunizaciones (PAI). Temas: -Incremento de coberturas de vacunación. -Seguimiento de esquemas vacunales del PAI. -Manejo adecuado de biológicos y cadena de frío. -Prevención de eventos adversos posteriores a la vacunación. -Estrategias para disminuir barreras de acceso a la vacunación. -Educación y orientación comunitaria en vacunación. -Fortalecimiento de capacidades del talento humano vacunador. -Mejoramiento de la calidad del servicio de vacunación.	JORNADA	1	7,500,000 \$	7,500,000

Población Objeto: Personal equipo PAI, talento humano en salud vinculado a procesos de vacunación, coordinadores PAI, auxiliares de enfermería, vacunadores y profesionales de apoyo.

ESPECIFICACIONES:

Intensidad Horaria por evento: Máximo 5 horas

CANTIDAD: Cupo máximo: 100 personas por encuentro

Perfil Profesional Requerido: Un Profesional en enfermería con conocimientos en epidemiología y experiencia específica en la implementación, seguimiento y fortalecimiento del Programa Ampliado de Inmunizaciones (PAI).

Refrigerio e hidratación: **Opción 1:** Empanada horneada de harina de trigo, rellena de carne, pollo, queso, espinaca, caprese o sabores equivalentes, con peso mínimo de 120 g por unidad, y/o Sándwich y/o hojaldra de pollo, Jugo natural de fruta elaborado a partir de pulpa o fruta fresca, sin conservantes artificiales, en presentación individual mínima de 12 onzas y/o agua saborizada. **Opción 2:** Fruta de temporada acompañada de bebida hidratante en presentación individual de 300 ml, correspondiente a agua potable sin gas, con gas o agua saborizada. **Opción 3:** Deditos de queso horneados elaborados con masa de harina de trigo y queso, con peso mínimo total de 40 g por porción, acompañados de jugo natural de fruta elaborado a partir de pulpa o fruta fresca, sin conservantes artificiales, en presentación individual mínima de 12 onzas.

Material de apoyo: Elementos de escritura institucional tipo bolígrafo publicitario, elaborados en material resistente, con tinta negra de secado rápido y larga duración, punta fina de trazo medio (0,7 mm), aptos para jornadas, talleres, capacitaciones y actividades comunitarias. Incluye personalización institucional y diseño gráfico aprobado por la supervisión

Cantidades de material de apoyo: • Bolígrafos institucionales: 100 unidades.

Nota: La cantidad de bolígrafos corresponde a material de apoyo para actividades específicas de capacitación y participación, por lo que su distribución será focalizada de acuerdo con los criterios técnicos definidos por la supervisión.

Requerimientos Logísticos: Auditorio con capacidad para los asistentes, que incluya silletería, aire acondicionado o ventilación adecuada, buena iluminación, videoproector o pantalla para apoyo audiovisual, sistema de sonido, mínimo dos (2) micrófonos, acceso a energía eléctrica y servicio básico de aseo. Incluye estación de café permanente compuesta por café tinto, aromática, agua fría y caliente, galletas, azúcar blanca y morena, endulzante dietético, vasos o pocillos desechables con capacidad mínima de 6 onzas, mezcladores y servilletas.

10	Descripción de la actividad: Realizar una (1) jornada extramural orientada al fortalecimiento de capacidades comunitarias para la atención inicial de emergencias médicas y respuesta como primeros respondientes, fortalecimiento de acciones de promoción de la salud, prevención de riesgos laborales y bienestar integral en población trabajadora dirigida a comerciantes, trabajadores del sector informal y comunidad en general del municipio de Villavicencio. Temas: -Identificación y manejo inicial de emergencias médicas. -Activación de rutas de atención y líneas de emergencia -Principios básicos de primeros auxilios. -Atención inicial ante lesiones, caídas y desmayos. -Manejo básico de hemorragias y signos de alarma. -Medidas preventivas y reducción de riesgos en entornos comerciales y comunitarios. -Identificación de riesgos psicosociales asociados a las actividades laborales. -Promoción de pausas activas y hábitos saludables. -Prevención del estrés laboral y fortalecimiento del bienestar emocional. -Seguridad y salud en el trabajo. -Promoción del autocuidado y prevención de riesgos laborales. Población Objeto: Comerciantes, Trabajadores del sector informal y no formal, vendedores ambulantes, trabajadores independientes y comunidad en general sin vinculación laboral formal del Municipio de Villavicencio. ESPECIFICACIONES: Intensidad Horaria por evento: Máximo 5 horas CANTIDAD: Cupo máximo: 100 personas por encuentro Perfil Profesional Requerido: Equipo Profesional Interdisciplinario compuesto por: Un Profesional en enfermería con experiencia mínima de 3 años de los cuales 1 año sea específico en derechos sexuales y reproductivos, un profesional en Psicología con experiencia profesional mínima de 5 años, un profesional en medicina general de mínimo un (1) año, una Auxiliar de Enfermería, Profesional en Salud Ocupacional	ENCUENTRO	1	12,500,000	\$ 12,500,000
----	--	-----------	---	------------	---------------

Logística a Incluir:

Refrigerio o alimentación: Opción 1: Empanada horneada de harina de trigo, rellena de carne, pollo, queso, espinaca, caprese o sabores equivalentes, con peso mínimo de 120 g por unidad, y/o Sándwich y/o hojaldra de pollo, Jugo natural de fruta elaborado a partir de pulpa o fruta fresca, sin conservantes artificiales, en presentación individual mínima de 12 onzas y/o agua saborizada.

Opción 2: Fruta de temporada acompañada de bebida hidratante en presentación individual de 300 ml, correspondiente a agua potable sin gas, con gas o agua saborizada.

Opción 3: Almuerzo tipo tradicional compuesto por sopa del día (mínimo 250 ml), arroz blanco o preparado (100 g), proteína (150 g), principio o acompañante (120 g), ensalada sencilla (50 g) y jugo natural de fruta (250 ml a 300 ml). La entrega deberá realizarse en empaque individual garantizando calidad, inocuidad y balance nutricional.

Material de apoyo: Agenda anillada tapa dura medida 14*21cm, 80 hojas, con 2 separadores internos con diseño personalizado previa aprobación de la supervisión.

Cantidades de material de apoyo: • Agenda ecológica: 300 unidades.

Nota: La entrega de agendas ecológicas se realizará de manera focalizada a participantes priorizados de acuerdo con los objetivos pedagógicos y criterios técnicos definidos por la supervisión de la actividad. (Las cantidades del material a suministrar corresponden a cada programa y no se condiciona al evento)

Requerimientos Logísticos:

Opción 1: Auditorio con capacidad para los asistentes, silletería, aire acondicionado o ventilación adecuada, videoproector o pantalla de apoyo audiovisual, sistema de sonido, mínimo dos (2) micrófonos, acceso a energía eléctrica y servicio básico de aseo. Incluye estación de café permanente compuesta por café tinto, aromática, agua fría y caliente, galletas, azúcar blanca y morena, endulzante dietético, vasos o pocillos desechables de mínimo 6 onzas, mezcladores y servilletas.

Opción 2: Carpas de 4x4 m y 6x6 m con estructura metálica y techo tipo cuatro aguas; mesas plásticas de 80 x 80 cm; sillas plásticas blancas sin brazos; manteles para mesa; parlante inalámbrico con potencia nominal de 1500 W / 750 W RMS; dos (2) micrófonos inalámbricos; videobeam. Incluye instalación, desinstalación y transporte de los equipos.

93131700; 80141607; 90101603; 44112005	11	Descripción de la actividad: Realización de dos (2) jornada comunitarios extramurales orientados a la promoción de una alimentación saludable y fortalecimiento de prácticas de cuidado nutricional, con el fin de prevenir la desnutrición aguda en la primera infancia, gestantes y madres lactantes del municipio de Villavicencio. Estas jornadas buscan fortalecer el conocimiento comunitario frente a prácticas adecuadas de alimentación, cuidado integral y prevención de factores de riesgo asociados a la desnutrición infantil. Temas: -Alimentación y cuidados materno-infantiles.-Lactancia materna y alimentación complementaria. -Prevención de la desnutrición y riesgos nutricionales.-Hábitos alimentarios saludables. -Crecimiento y desarrollo infantil. -Actividades principales: - Educación y orientación nutricional.-Tamizaje nutricional e identificación de riesgos. - Actividades de promoción y prevención en salud nutricional. Población Objeto: Gestantes, madres lactantes, padres de familia, cuidadores, niños y niñas en primera infancia y comunidad en general del municipio de Villavicencio. ESPECIFICACIONES TECNICAS: Intensidad Horaria por evento: Máximo 5 horas CANTIDAD: Cupo máximo: 100 personas por jornada Perfil Profesional Requerido: Profesional en Nutrición y Profesional en Enfermería con experiencia en la atención integral de la primera infancia, la promoción de la seguridad alimentaria y nutricional, el fomento de hábitos de vida saludables y la prevención de la desnutrición infantil. Refrigerio: Opción 1: Empanada horneada de harina de trigo, rellena de carne, pollo, queso, espinaca, caprese o sabores equivalentes, con peso mínimo de 120 g por unidad, y/o Sándwich y/o hojaldra de pollo, Jugo natural de fruta elaborado a partir de pulpa o fruta fresca, sin conservantes artificiales, en presentación individual mínima de 12 onzas y/o agua saborizada. Opción 2: Fruta de temporada acompañada de bebida hidratante en presentación individual de 300 ml, correspondiente a agua potable sin gas, con gas o agua saborizada. Opción 3: Deditos de queso horneados elaborados con masa de harina de trigo y queso, con peso mínimo total de 40 g por porción, acompañados de jugo natural de fruta elaborado a partir de pulpa o fruta fresca, sin conservantes artificiales, en presentación individual mínima de 12 onzas.	JORNADA	2	12,147,750	\$ 24,295,500
---	----	---	---------	---	------------	---------------

)

173

Material de apoyo:

• Suplementos nutricionales Cen polvo de agradable sabor que proporciona un alto porcentaje de macro y micronutrientes esenciales, además de aminoácidos para estimular el crecimiento y una adecuada nutrición. Incluye Frutas Deshidratadas en Polvo, Avena, Colágeno Hidrolizado, Proteína Aislada de Suero de Leche, Proteína de Soya, Sabor Artificial Vainilla, Fos, Fosfato Tricálcico, Cloruro de Magnesio, Glicinato de Magnesio, Acido Ascórbico, Goma Xantán (estabilizante), Benzoato de Sodio (conservante), Isoleucina, Valina, Leucina, Niacina, Hierro, Zinc, Piridoxina, Vitamina K, Riboflavina, Tiamina, Vitamina A Palmitato, Vitamina D3, Cianocobalamina . Sabor agradable y fácil disolución. Ideal para complementar la alimentación diaria en niños con requerimientos nutricionales especiales, para el desarrollo cognitivo y físico, de fácil preparación y consumo, orientados a complementar la alimentación de niños con requerimientos nutricionales especiales. • Kit odontológico infantil compuesto como mínimo por cepillo dental mediano de cerdas suaves, crema dental tamaño pequeño con registro sanitario vigente y vaso plástico reutilizable. • Plato Plástico con Divisiones. Elemento que sirve como herramienta pedagógica para promover hábitos alimentarios saludables mediante la adecuada distribución de los grupos de alimentos. Incluye 3 divisiones (50%, 25% y 25%) Fabricado en material resistente tipo melamina ó polipropileno, con diámetro aproximado de 21 cm, base exterior personalizado con diseño institucional según requerimiento de la Secretaría de Salud

Cantidades de material de apoyo: • Suplementos nutricionales: 100 unidades. • Kits odontológicos infantiles: 1.000 unidades. • Platos de nutrición saludable: 100 unidades. Nota: La entrega de suplementos nutricionales y kits odontológicos se realizará de manera focalizada de acuerdo con los criterios técnicos, la población priorizada y los objetivos de promoción y prevención definidos para la actividad. (Las cantidades del material a suministrar corresponden a cada programa y no se condiciona al evento)

Requerimientos Logísticos:

Opción 1: Carpas de 4x4 m y 6x6 m con estructura en tubería cuadrada y techo tipo cuatro aguas; mesas plásticas de 80 x 80 cm; sillas plásticas blancas sin brazos; mantel y sobre mantel decorativo; parlante inalámbrico de 1500 W / 750 W RMS; dos (2) micrófonos inalámbricos; videobeam. Incluye instalación, desinstalación y transporte.

Opción 2: Auditorio con capacidad para los asistentes de cada jornada, aire acondicionado, videoproector, sistema de sonido, dos (2) micrófonos y disponibilidad durante cinco (5) horas por jornada. Incluye estación de café permanente con aromática, café, agua fría y caliente, galletas, azúcar blanca y morena, edulzante dietético, pocillos desechables, mezcladores y servilletas.

12	93131700; 80141607; 90101603; 44112005	Descripción de la actividad: Realización de una (1) jornada de capacitación en salud ambiental e Inspección, Vigilancia y Control (IVC), orientadas al fortalecimiento de conocimientos sobre buenas prácticas sanitarias, medidas de aseguramiento y prevención de riesgos sanitarios en establecimientos de alimentos y no alimentos, promoviendo el cumplimiento de condiciones higiénico-sanitarias y la protección de la salud pública. JORNADA 1: Buenas prácticas sanitarias en alimentos. Temas:-Inocuidad y manipulación adecuada de alimentos. -Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). -Limpieza, desinfección y conservación de alimentos. -Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). -Manejo de residuos sólidos y condiciones sanitarias en expendios de alimentos. Número de asistentes: 250 personas, JORNADA 2: Buenas prácticas sanitarias en productos no alimentarios. Temas: -Buenas prácticas sanitarias y condiciones higiénico-sanitarias en establecimientos no alimentarios. -Salud ambiental e Inspección, Vigilancia y Control (IVC). -Manejo seguro de productos químicos y de uso doméstico -Limpieza, desinfección, bioseguridad y control de plagas. -Manejo de residuos y prevención de riesgos sanitarios. -Responsabilidad y aseguramiento sanitario en establecimientos y servicios. Población Objeto: Manipuladores de alimentos, propietarios de establecimientos comerciales, emprendedores, vendedores informales, peluquerías, papelerías, misceláneas, ferreterías, tiendas y comunidad en general. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: Intensidad Horaria por evento: Máximo 5 horas CANTIDAD: Cupo máximo: 100 personas por jornada Perfil Profesional Requerido: Profesional en Nutrición y Dietética Logística a Incluir:Refrigerio: Opción 1: Sándwich vegetal especial elaborado con pan integral, vegetales frescos, queso bajo en grasa y aderezo suave, con peso mínimo de 150 g por unidad y/o hojaldra de pollo, Jugo natural de fruta elaborado a partir de pulpa o fruta fresca, sin conservantes artificiales, en presentación individual mínima de 12 onzas y/o agua saborizada. Opción 2: Fruta de temporada acompañada de bebida hidratante en presentación individual de 300 ml. Opción 3: Empanada horneada de harina de trigo	CAPACITACION	1	14,000,000 \$	14,000,000
----	---	---	--------------	---	---------------	------------

2

3

rellena de carne, pollo, queso, espinaca, caprese o sabores equivalentes, con peso mínimo de 120 g por unidad, acompañada de jugo natural de fruta en presentación individual mínima de 12 onzas.

Material de apoyo: Agenda ecológica pequeña elaborada en material ecológico, tamaño aproximado de 10 x 15 cm personalizado con logos e información institucional definidos por la Secretaría de Salud.

Cantidades de material de apoyo: • Agenda ecológica: 200 unidades.

Nota: La entrega de agencias ecológicas se realizará de manera focalizada de acuerdo con los criterios técnicos y pedagógicos definidos para las jornadas de capacitación, por lo que la cantidad de material de apoyo no necesariamente corresponde al total de asistentes provectados.

Requerimientos Logísticos: **Opción 1:** Carpas de 4x4 m y 6x6 m, mesas plásticas, sillas plásticas, manteles, sistema de sonido, dos (2) micrófonos inalámbricos y videobeam. Incluye transporte, instalación y desinstalación. **Opción 2:** Auditorio con capacidad para los asistentes, aire acondicionado, videoproector, sistema de sonido, dos (2) micrófonos y disponibilidad durante cinco (5) horas. Incluye estación de café permanente con aromática, café, agua fría y caliente, galletas, azúcar, endulzante, pocillos, mezcladores y servilletas.

DOSCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS PESOS MCTE	\$259,995,500
---	---------------

Certifico que el presente presupuesto corresponde al valor estimado de acuerdo al estudio de mercado de fecha 12 de junio de 2026

- Nota:**
1. Los refrigerios y/o alimentos deberán entregarse en empaque individual, utilizando materiales biodegradables y/o amigables con el medio ambiente, garantizando las condiciones de inocuidad, conservación, transporte y manipulación de alimentos, de conformidad con la normatividad sanitaria vigente.
 2. El contratista deberá garantizar el transporte, cargue, descargue, instalación, operación y desmontaje de todos los elementos logísticos requeridos para el desarrollo de las actividades, sin costo adicional para la entidad.
 3. Todo el material pedagógico, publicitario, institucional o promocional deberá contar con aprobación previa de la supervisión del contrato antes de su producción y entrega.
- Nota:**

JENNY DURYERKY DUARTE MANRIQUE

YANED SIERRA CASTRILLON
SECRETARIA DE SALUD

