

**ANEXO FICHAS TECNICAS
ESTUDIO PREVIO No. 2026-01742**

OBJETO: DESARROLLAR ACTIVIDADES LUDICAS Y RECREATIVAS EN DESARROLLO DEL PLAN DE BIENESTAR SOCIAL 2026 DE LA GOBERNACIÓN DE CASANARE.

ACTIVIDAD No. 1: Suministrar boletas de cine en 2D para 502 funcionarios con 3 integrantes más de su familia.

Ítem	1.1
Denominación del Bien o servicio	Actuaciones grabadas o películas
Denominación técnica del bien o servicio	Boletas de Cine
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	90131603
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Suministrar 2.008 boletas de cine en formato 2D (502 funcionarios con 3 integrantes más de su familia, para un total de cuatro (4) asistentes)
Cantidad	2008

Ítem	1.2
Denominación del Bien o servicio	Pasabocas y snacks
Denominación técnica del bien o servicio	Crispetas de Maíz
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	50192112
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Caja de crispeta de maíz salado de mínimo 270 gr, tamaño familiar para consumo compartido entre los cuatro (4) asistentes
Cantidad	502

Ítem	1.3
Denominación del Bien o servicio	Bebidas no alcohólicas
Denominación técnica del bien o servicio	Gaseosa
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	50202306
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Gaseosa mediana de mínimo 22 onzas
Cantidad	2008

ACTIVIDAD No. 2: Organizar una actividad de bienestar denominada "JORNADA DE INTEGRACIÓN, BIENESTAR LABORAL Y RISOTERAPIA" para los 502 funcionarios de la Gobernación de Casanare.

Ítem	2.1
Denominación del Bien o servicio	Profesionales de las artes escénicas

Denominación técnica del bien o servicio	Show de Humor
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	82151702
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	El contratista deberá garantizar la participación de un humorista profesional de reconocimiento a nivel nacional, con trayectoria artística en presentaciones ante público masivo, eventos institucionales, corporativos, culturales o de entretenimiento. El artista deberá acreditar, como mínimo, las siguientes condiciones: - Experiencia mínima de diez (10) años en actividades relacionadas con el humor, comedia, stand-up comedy, entretenimiento o presentación artística. - Haber realizado mínimo tres (3) presentaciones en diferentes escenarios y/o ciudades a nivel regional y nacional, incluyendo eventos institucionales, corporativos, culturales o de entretenimiento masivo. - Contar con trayectoria artística y reconocimiento público verificable mediante participación en uno o varios medios, plataformas o escenarios de alcance nacional, tales como programas de televisión, radio, plataformas digitales, redes sociales, festivales, teatros, eventos o producciones artísticas. - Acreditar experiencia en formatos de humor, stand-up comedy, entretenimiento y/o animación de eventos, acorde con la naturaleza de la actividad contratada. - El espectáculo deberá ser apto para público adulto y adecuado para un ambiente institucional y laboral, promoviendo el entretenimiento sano y respetuoso y evitando contenidos ofensivos, discriminatorios o contrarios a los principios de respeto y convivencia. - El artista deberá garantizar su participación presencial en el evento, que se desarrollará en el municipio de Yopal, Casanare, en la fecha y horario establecidos por la entidad. Tanto el contenido del show como la conducción del evento deberán ser adecuados para público institucional y ambiente laboral, previa aprobación de la Supervisión. La presentación tendrá una duración mínima de una (1) hora y treinta (30) minutos.
Cantidad	1

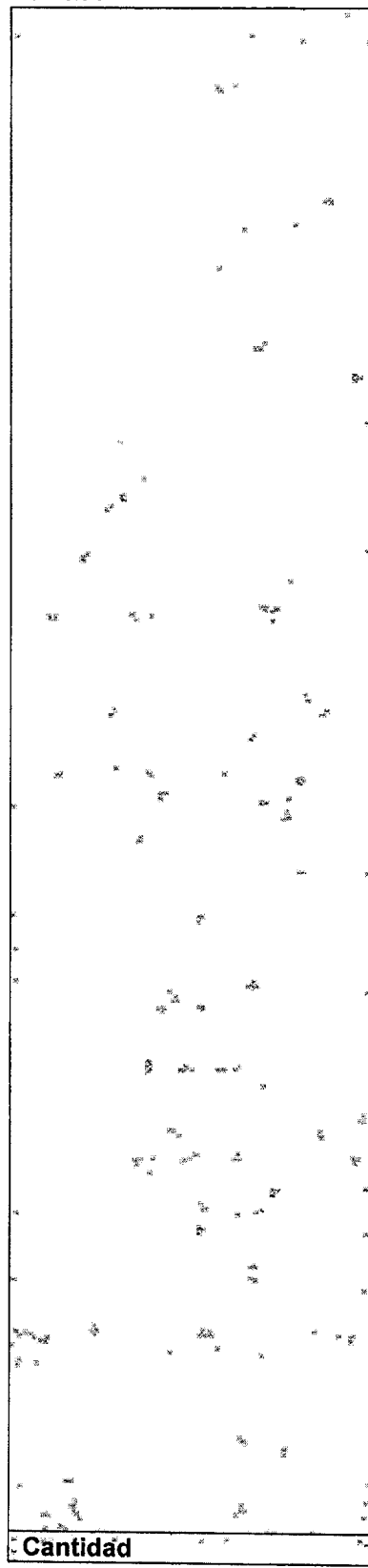
Ítem	2.2
Denominación del Bien o servicio	Actuaciones en vivo
Denominación técnica del bien o servicio	Presentación Artística (Grupo Musical)
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	90131501
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Presentación de un grupo musical con trayectoria artística reconocida a nivel nacional, con una experiencia mínima de diez (10) años en presentaciones artísticas, culturales, musicales, institucionales, corporativas o de entretenimiento, orientadas al esparcimiento, integración y disfrute de los asistentes y que acredite como mínimo una (1) producción discográfica.

	Modalidades de música: Tropical,ailable, vallenato, cumbia, porro, merengue, salsa, música popular y repertorio comercial. Estilo: Formato de orquesta tropical y músicaailable, con interpretación en vivo y adaptación de diferentes géneros musicales para eventos sociales, institucionales y culturales. Repertorio: El grupo deberá contar con un repertorio variado de música tropical yailable, que incluya, entre otros, géneros como cumbia, porro, merengue, salsa, vallenato, música popular y éxitos nacionales e internacionales, acorde con las características de la actividad y del público asistente. Formato: Grupo musical en formato orquestal, conformado por un mínimo de ocho (8) integrantes, entre músicos e intérpretes en vivo, de acuerdo con la propuesta artística presentada. El grupo podrá contar, entre otros, con instrumentos de cuerda, percusión, vientos, instrumentos armónicos y demás instrumentos propios de su formato musical. La presentación deberá tener una duración efectiva mínima de dos (2) horas, que podrá desarrollarse en una o varias puestas en escena durante el desarrollo de la actividad, de acuerdo con la programación establecida por la Entidad. El contratista deberá garantizar los artistas e integrantes requeridos, instrumentos musicales, equipos profesionales de sonido, micrófonos, iluminación, tarima o escenario, personal técnico y logístico, y demás elementos necesarios para el adecuado desarrollo de la presentación, incluyendo su montaje, operación y desmontaje. Todos los costos asociados al desplazamiento, alojamiento, alimentación, honorarios de los artistas, instrumentos, equipos, montaje, operación, desmontaje y demás requerimientos técnicos y logísticos necesarios para la presentación estarán a cargo del contratista y deberán encontrarse incluidos en el valor ofertado. El contratista deberá garantizar que la presentación artística se desarrolle bajo condiciones adecuadas para un evento institucional, manteniendo un repertorio y comportamiento escénico acordes con el carácter de la actividad y el público asistente.
Cantidad	1

Item	2.3
Denominación del Bien o servicio	Facilidades para encuentros
Denominación técnica del bien o servicio	Servicio de Alquiler de Auditorio o Salón de Eventos
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	90111603
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Alquiler de un auditorio, con capacidad para atender a quinientos dos (502) funcionarios, garantizando condiciones adecuadas de comodidad, seguridad y accesibilidad para el desarrollo de la jornada de bienestar institucional.

	El espacio deberá contar, como mínimo, con: • Capacidad suficiente para quinientos dos (502) asistentes, de acuerdo con las condiciones de ocupación y seguridad aplicables. • Adecuadas condiciones de ventilación, iluminación, aseo y comodidad. • Tarima o escenario con dimensiones y condiciones apropiadas para el desarrollo de presentaciones artísticas y actividades institucionales. • Baterías sanitarias suficientes y disponibles durante el desarrollo de la actividad. • Áreas de circulación y acceso adecuadas, así como condiciones que permitan una evacuación segura en caso de emergencia. • Condiciones de accesibilidad para personas con movilidad reducida. • Espacios seguros, en adecuado estado de conservación y destinados para el desarrollo de actividades grupales. • Disponibilidad del espacio durante el tiempo requerido para el montaje, desarrollo y desmontaje de las actividades programadas. • Escenografía y elementos de producción requeridos para la puesta en escena, de acuerdo con las características del espectáculo. El lugar deberá estar ubicado en el casco urbano del municipio de Yopal (Casanare) y cumplir con las condiciones de seguridad y demás requisitos aplicables para la realización de eventos con la cantidad de asistentes prevista.
Cantidad	1

Ítem	2.4
Denominación del Bien o servicio	Equipos audiovisuales
Denominación técnica del bien o servicio	Servicio de Sonido
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	52161547
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Alquiler de un sonido profesional, adecuado para el desarrollo de la actividad institucional, de acuerdo con las características del lugar y para una asistencia de quinientos dos (502) funcionarios, incluyendo los equipos, accesorios, personal técnico y demás elementos necesarios para garantizar la adecuada calidad y cobertura del sonido durante seis (6) horas continuas de servicio. El servicio deberá incluir, como mínimo: • Dos (2) monitores activos de mínimo quince (15) pulgadas, instalados en trípodes y destinados al monitoreo de los participantes, artistas o presentadores. • Dos (2) cabinas de sonido profesionales, activas o pasivas, con características técnicas y potencia suficientes para garantizar una adecuada cobertura sonora del espacio destinado para el evento. En caso de utilizar cabinas pasivas, el contratista deberá suministrar los amplificadores y demás elementos necesarios para su correcto funcionamiento.

	• Una (1) consola de sonido de mínimo dieciséis (16) canales, análoga o digital, con capacidad suficiente para atender las fuentes de audio requeridas durante el desarrollo del evento. • Tres (3) micrófonos inalámbricos de mano UHF, de línea profesional, con sus respectivos receptores, soportes y accesorios. • Seis (6) micrófonos de línea profesional, con sus respectivos soportes, cables y accesorios, cuando sean requeridos para la presentación artística o musical. • Un (1) computador portátil, destinado a la reproducción y manejo de las fuentes de audio requeridas durante el evento. • Los amplificadores, procesadores de señal, ecualizadores, cajas directas, cables, extensiones, conectores, adaptadores, soportes y demás accesorios necesarios para la correcta instalación y operación del sistema. • Sistema eléctrico y distribución de energía requerido para la instalación y operación segura de los equipos de sonido, incluyendo cableado, extensiones, protecciones y demás elementos necesarios, los cuales deberán ser suministrados por el contratista. • Iluminación básica del área o escenario, mediante los equipos necesarios para garantizar condiciones adecuadas de iluminación durante el desarrollo de la actividad. • Personal técnico y logístico suficiente para realizar el transporte, montaje, instalación, operación y desmontaje de los equipos. • Un (1) maestro(a) de ceremonias o presentador(a), encargado(a) de la conducción y desarrollo de la agenda programada durante la actividad. • Personal técnico necesario para la operación de sonido, iluminación y demás equipos durante el evento. • Personal logístico requerido para el montaje, desarrollo y desmontaje de la actividad. • Personal de apoyo y acomodación necesario para garantizar el adecuado desarrollo de la presentación. El contratista deberá realizar con anterioridad al inicio de la actividad la instalación, prueba y calibración de los equipos, verificando su correcto funcionamiento y disponibilidad. Los equipos deberán estar instalados y operativos antes del inicio del evento. Durante el desarrollo de la actividad, el contratista deberá garantizar la presencia del personal técnico necesario para la operación del sistema y la atención oportuna de cualquier eventualidad relacionada con los equipos suministrados. Todos los equipos deberán encontrarse en adecuadas condiciones técnicas, de seguridad y funcionamiento, y deberán ser suficientes para garantizar una reproducción clara, uniforme y de calidad del sonido, teniendo en cuenta las características del espacio, la cantidad de participantes y las actividades programadas. El contratista será responsable del transporte, cargue, descargue, montaje, desmontaje y retiro de todos los equipos y elementos requeridos para la prestación del servicio.
Cantidad	1

Ítem	2.5
Denominación del Bien o servicio	Servicios de banquetes y catering
Denominación técnica del	Servicio de Mesa de Hidratación

bien o servicio	
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	90101603
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Una mesa de hidratación de servicio continuo para los quinientos dos (502) funcionarios, ubicada en un lugar de fácil acceso y en condiciones adecuadas de higiene, orden y presentación. El servicio deberá incluir, como mínimo: • Agua potable disponible durante toda la jornada. • Café preparado y disponible para consumo. • Variedad de aromáticas. • Azúcar y/o endulzantes. • Mezcladores. • Vasos biodegradables o de material ambientalmente sostenible, aptos para el consumo de bebidas de 6 onzas. • Los demás elementos necesarios para garantizar la adecuada prestación del servicio. • La estación debe estar claramente señalizada con un letrero que indique su propósito. El contratista deberá garantizar el abastecimiento permanente y suficiente de bebidas, insumos y elementos de servicio durante todo el evento, efectuando las reposiciones necesarias para atender oportunamente a los quinientos dos (502) funcionarios, cumpliendo con estándares de calidad, higiene y normativas sanitarias vigentes.
Cantidad	1

Ítem	2.6
Denominación del Bien o servicio	Servicios de banquetes y catering
Denominación técnica del bien o servicio	Mesa de Pasabocas
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	90101603
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Suministrar, instalar y disponer una mesa de pasabocas durante el desarrollo de la jornada de bienestar, destinada a la atención de quinientos dos (502) asistentes, con variedad de productos dulces y salados. La mesa deberá incluir, como mínimo, una variedad de pasabocas que contemple opciones tales como quesos, jamones, galletas, mini empanadas, bocadillos y productos de pastelería. Los pasabocas deberán ser frescos, de adecuada calidad, presentación y aptos para consumo humano, y deberán mantenerse durante todo el servicio en condiciones apropiadas de conservación, manipulación, higiene y servicio, cumpliendo con estándares de calidad, higiene y normativas sanitarias vigentes. Los pasabocas deberán presentarse en condiciones adecuadas para su consumo, con una porción individual de mínimo veinte (20) gramos por

	unidad, garantizando variedad entre opciones dulces y saladas. El contratista deberá disponer los elementos necesarios para la adecuada presentación y servicio de los pasabocas, incluyendo mesas, bandejas, recipientes, utensilios, servilletas y demás elementos requeridos para su distribución y consumo, de acuerdo con las características de la actividad. La mesa deberá permanecer disponible durante el desarrollo de la jornada, garantizando la adecuada presentación y abastecimiento permanente y suficiente de los productos suministrados. La distribución, presentación y variedad de los pasabocas estarán sujetas a la verificación y aprobación previa de la supervisión. El contratista será responsable de garantizar las condiciones de higiene, manipulación, conservación, transporte, montaje y disposición final de los productos y elementos utilizados para la prestación del servicio.
Cantidad	1

ACTIVIDAD No. 3: Organizar una actividad del programa de pre pensionados denominado "*EL ARTE DE RENACER: integrando la sabiduría de vida*", dirigido a (30) servidores públicos próximos a culminar su etapa laboral, mediante el desarrollo de acciones formativas, vivenciales, reflexivas y prácticas orientadas al fortalecimiento del bienestar integral y la construcción de un proyecto de vida en la etapa de retiro.

MÓDULO 1:

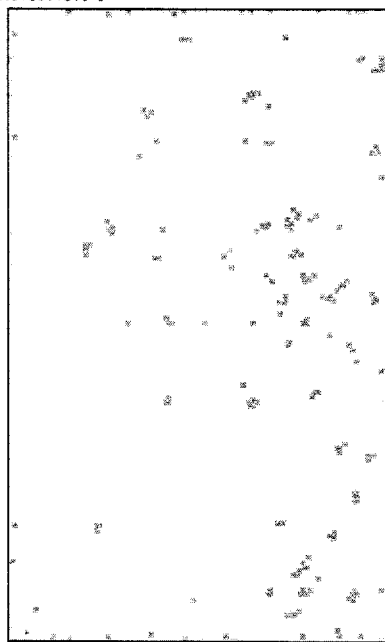
Tema: Transición, ciclo vital y comprensión del ser Inteligencias: Intrapersonal, Existencial Propósito: Reconocer el momento vital de transición, comprendiendo al ser humano desde sus múltiples dimensiones y resignificando la identidad más allá del rol laboral

Item	3.1
Denominación del Bien o servicio	Servicios de personal temporal
Denominación técnica del bien o servicio	Personal facilitador
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	80111620
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	disponer de un (1) profesional en Psicología, quien será responsable del desarrollo y orientación del módulo durante las cuatro (4) horas de actividad y deberá acreditar: • Experiencia general mínima de cuatro (4) años. • Experiencia específica mínima de dos (2) años en desarrollo de talleres participativos, manejo de grupos, metodologías experienciales, procesos de orientación individual y grupal, actividades de bienestar, desarrollo humano o actividades relacionadas con procesos de transición y proyecto de vida. El profesional deberá contar con las condiciones legales y profesionales requeridas para el ejercicio de su profesión.
Cantidad	1

Item	3.2
Denominación del Bien o servicio	Facilidades para encuentros
Denominación técnica del	Auditorio

bien o servicio	
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	90111603
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Disponer de un auditorio ubicado en el perímetro urbano de Yopal, Casanare, con capacidad mínima para treinta (30) personas, que cuente como mínimo con: • Treinta (30) sillas ergonómicas o adecuadas para jornadas de capacitación de cuatro (4) horas. • Mesas de trabajo suficientes para los treinta (30) participantes, dispuestas de acuerdo con la metodología de trabajo. • Un (1) video beam o sistema de proyección audiovisual. • Un (1) sistema de sonido compuesto, como mínimo, por un (1) micrófono inalámbrico y parlantes suficientes para garantizar una adecuada audición en el espacio. • Conexiones eléctricas y demás elementos necesarios para la operación de los equipos audiovisuales. El auditorio deberá encontrarse en adecuadas condiciones de higiene, seguridad, iluminación, ventilación, accesibilidad y funcionamiento, y deberá estar disponible durante las cuatro (4) horas de duración de la actividad. Nota: Teniendo en cuenta que la Entidad cuenta con instalaciones dotadas con los equipos y elementos requeridos para el desarrollo de la actividad, estas podrán ser utilizadas por el contratista, siempre que exista disponibilidad para las fechas programadas. En caso de que las instalaciones y/o equipos de la Entidad se encuentren disponibles y sean utilizados para la ejecución de la actividad, el valor correspondiente a estos conceptos no será reconocido ni pagado al contratista.
Cantidad	1

Ítem	3.3
Denominación del Bien o servicio	Servicios de banquetes y catering
Denominación técnica del bien o servicio	Refrigerio Saludable
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	90101603
Unidad de medida	Und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Suministrar treinta (30) refrigerios saludables, correspondientes a uno (1) por cada asistente. Para la prestación del servicio, se selecciona y entrega una (1) de las siguientes opciones, previa aprobación de la supervisión: OPCION 1 • Un (1) sándwich de pollo con un peso mínimo de ciento noventa (190) gramos. • Un (1) jugo natural de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros. • Una (1) fruta, a elegir entre banano, mandarina o manzana. OPCION 2 • Un (1) pan de bono con un peso mínimo de ciento noventa (190) gramos. • Un (1) jugo natural de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros.

	• Una (1) fruta, a elegir entre banano, mandarina o manzana. OPCION 3 • Un (1) emparedado de tortilla con un peso mínimo de ciento noventa (190) gramos. • Un (1) jugo natural de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros. • Una (1) fruta, a elegir entre banano, mandarina o manzana. OPCION 4 • Refrigerio saludable y ligero, elaborado a base de frutas frescas de temporada, acompañado de yogur natural, granola, dispuesto en condiciones adecuadas de higiene, presentación y conservación, de mínimo 8 onzas. Presentación: vaso individual transparente con tapa. Los alimentos deberán ser frescos, aptos para consumo humano y suministrados en Cumpliendo con estándares de calidad, higiene y normativas sanitarias vigentes. Los refrigerios deberán ser transportados en condiciones óptimas que aseguren su conservación hasta el momento de su distribución.
Cantidad	30

Item	3.4
Denominación del Bien o servicio	Servicios de banquetes y catering
Denominación técnica del bien o servicio	90101603
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	Mesa de Hidratación
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio 	Suministrar y disponer de una (1) mesa de hidratación durante las cuatro (4) horas de desarrollo del módulo, para los treinta (30) participantes, que incluya como mínimo: • Agua potable. • Café. • Aromáticas. • Azúcar y/o endulzante. • Mezcladores. • Vasos biodegradables o elementos de servicio adecuados de 6 onzas. La mesa deberá permanecer disponible durante el desarrollo de la actividad, garantizando la disponibilidad y adecuada presentación de los productos y elementos de servicio. El contratista deberá garantizar la planeación, coordinación y ejecución integral del módulo, incluyendo el personal facilitador, material pedagógico, material didáctico, espacio físico, equipos audiovisuales, mesa de hidratación y refrigerios requeridos. Todos los elementos y servicios deberán encontrarse disponibles y en condiciones adecuadas antes del inicio de la actividad. La distribución de los tiempos, actividades y metodología deberá guardar correspondencia con el propósito y contenidos establecidos para el módulo

	y ser coordinada previamente con la supervisión.
Cantidad	1

MÓDULO 2:

Tema: Autocuidado y conciencia corporal Inteligencias: Corporal, Intrapersonal

Ítem	3.5
Denominación del Bien o servicio	Servicios de personal temporal
Denominación técnica del bien o servicio	Personal Facilitador:
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	80111620
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Disponer de un (1) profesional en Fisioterapia, durante las cuatro (4) horas de la actividad y deberá acreditar: • Experiencia general mínima de cuatro (4) años • Experiencia específica mínima de dos (2) años relacionada con el desarrollo de actividades de conciencia corporal, ejercicios posturales, reconocimiento corporal en movimiento, relajación, bienestar corporal y/o experiencias de contacto corporal. El profesional deberá acreditar formación complementaria mediante diplomado de mínimo sesenta (60) horas en Cuidados Geriátricos y Gerontológicos, cuando dicha formación se encuentre relacionada con la población objeto de la actividad y deberá contar con: • Tarjeta profesional vigente. • Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud – RETHÚS vigente.
Cantidad	1

Ítem	3.6
Denominación del Bien o servicio	Desarrollo y servicios sociales
Denominación técnica del bien o servicio	Servicio de bienestar tipo Spa
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	93141506
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Disponer de un espacio tipo spa durante cuatro (4) horas, destinado a treinta (30) participantes, con capacidad de atención simultánea para mínimo quince (15) personas. El servicio deberá contemplar una metodología de atención por grupos o rotación, de manera que los treinta (30) participantes puedan acceder a las actividades y servicios previstos durante el desarrollo de la jornada. El espacio deberá contar, como mínimo, con: • Circuito de relajación y/o hidroterapia. • Sauna y/o turco. • Jacuzzi y/o piscina de relajación. • Sesión de masajes relajantes y/o terapéuticos. • Aromaterapia y/o musicoterapia. • Zona de descanso y relajación. • Vestieres y baterías sanitarias suficientes para hombres y mujeres.

	• Lockers o espacios seguros para la disposición de objetos personales. • Instalaciones en adecuadas condiciones de limpieza, higiene y seguridad. • Áreas húmedas habilitadas y en funcionamiento conforme a la normatividad vigente. • Espacios adecuadamente ventilados e iluminados. • Señalización de seguridad y rutas de evacuación. • Acompañamiento de personal especializado para la prestación de los servicios que lo requieran. El contratista deberá garantizar que las instalaciones, equipos, elementos y servicios utilizados durante la actividad se encuentren en adecuadas condiciones de funcionamiento, limpieza, higiene y seguridad.
Cantidad	30

Ítem	3.7
Denominación del Bien o servicio	Facilidades para encuentros
Denominación técnica del bien o servicio	Auditorio
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	90111603
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Disponer de un espacio de trabajo tipo auditorio para el desarrollo de las actividades de capacitación y orientación por el profesional teniendo en cuenta el contenido temático, dotado con sillas ergonómicas para mínimo quince (15) personas, así como condiciones adecuadas de iluminación, ventilación, comodidad, higiene y seguridad. El auditorio deberá estar ubicado en el mismo establecimiento o en un lugar cercano al sitio destinado para la prestación del servicio de bienestar tipo spa, teniendo en cuenta que la jornada se desarrolla de manera articulada, y así facilitar la movilidad y participación de los asistentes, optimizar los tiempos de desplazamiento y garantizar la continuidad y adecuada coordinación de las actividades programadas, sin que ello implique que las actividades deban desarrollarse en un mismo espacio físico.
Cantidad	1

Ítem	3.8
Denominación del Bien o servicio	Servicios de banquetes y catering
Denominación técnica del bien o servicio	Mesa de hidratación
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	90101603
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Suministrar y disponer de una (1) mesa de hidratación durante las cuatro (4) horas de desarrollo del módulo, para los treinta (30) participantes, que incluya como mínimo: • Agua potable. • Café. • Aromáticas. • Azúcar y/o endulzante. • Mezcladores.

	• Vasos biodegradables o elementos de servicio adecuados de 6 onzas. El servicio debe estar durante todo el desarrollo de la actividad, garantizando la disponibilidad continua y adecuada de las bebidas y productos.
Cantidad	1

Ítem	3.9
Denominación del Bien o servicio	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
Denominación técnica del bien o servicio	Refrigerio Saludable
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	93131608
Unidad de medida	Und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Suministrar treinta (30) refrigerios saludables, correspondientes a uno (1) por cada asistente. Para la prestación del servicio, se selecciona y entrega una (1) de las siguientes opciones, previa aprobación de la supervisión: OPCION 1 • Un (1) sándwich de pollo con un peso mínimo de ciento noventa (190) gramos. • Un (1) jugo natural de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros. • Una (1) fruta, a elegir entre banano, mandarina o manzana. OPCION 2 • Un (1) pan de bono con un peso mínimo de ciento noventa (190) gramos. • Un (1) jugo natural de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros. • Una (1) fruta, a elegir entre banano, mandarina o manzana. OPCION 3 • Un (1) emparedado de tortilla con un peso mínimo de ciento noventa (190) gramos. • Un (1) jugo natural de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros. • Una (1) fruta, a elegir entre banano, mandarina o manzana. OPCION 4 • Refrigerio saludable y ligero, elaborado a base de frutas frescas de temporada, acompañado de yogur natural, granola, dispuesto en condiciones adecuadas de higiene, presentación y conservación, de mínimo 8 onzas. Presentación: vaso individual transparente con tapa. Los alimentos deberán ser frescos, aptos para consumo humano y suministrados en Cumpliendo con estándares de calidad, higiene y normativas sanitarias vigentes. Los refrigerios deberán ser transportados en condiciones óptimas que aseguren su conservación hasta el momento de su distribución.
Cantidad	30

MÓDULO 3:

Tema: Gestión emocional, Inteligencia: Intrapersonal, Propósito: Comprender la naturaleza de las emociones y desarrollar herramientas para su gestión consciente

Ítem	3.10
Denominación del Bien o servicio	Servicios de personal temporal
Denominación técnica del bien o servicio	Personal Facilitador
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	80111620
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Disponer de un profesional en Psicología y/o Trabajo Social, durante las cuatro (4) horas de la actividad y deberá acreditar: • Experiencia general mínima de ocho (8) años • Experiencia específica mínima de cuatro (4) años en actividades relacionadas con desarrollo humano, gestión emocional, liderazgo personal, coaching, bienestar, acompañamiento de grupos y/o procesos de formación experiencial. • Habilidades y experiencia demostrable en metodologías experienciales y manejo de grupos El profesional deberá acreditar formación de posgrado relacionada con gestión del talento humano, desarrollo humano, liderazgo, bienestar organizacional, gestión emocional o áreas afines, y/o formación certificada como coach en Programación Neurolingüística (PNL), deberá contar con tarjeta profesional vigente y los documentos que acrediten la vigencia de su ejercicio profesional y/o antecedentes disciplinarios, conforme a la normatividad que aplicable.
Cantidad	1

Ítem	3.11
Denominación del Bien o servicio	Facilidades para encuentros
Denominación técnica del bien o servicio	Auditorio
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	90111603
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Disponer de un auditorio o espacio adecuado para treinta (30) personas, dotado como mínimo con: • Treinta (30) sillas ergonómicas. • Mesas de trabajo. • Un (1) video beam o sistema de proyección equivalente. • Sistema de sonido. • Un (1) micrófono inalámbrico. • Parlantes suficientes para garantizar adecuada audición durante la actividad. El espacio deberá contar con condiciones adecuadas de iluminación, ventilación, higiene, comodidad y seguridad. El auditorio debe estar ubicado en el mismo lugar campestre, ecológico o entorno natural en el que se desarrollará la actividad, o en un área próxima y de fácil acceso dentro del mismo escenario. Y así garantizar la continuidad y articulación de las diferentes actividades que integran la jornada, evitando desplazamientos innecesarios de los participantes y facilitando la transición entre las actividades de capacitación u orientación y aquellas relacionadas

	con la conexión con la naturaleza, caminata consciente y/o senderismo guiado.
Cantidad	1

Ítem	3.12
Denominación del Bien o servicio	Facilidades para encuentros
Denominación técnica del bien o servicio	Lugar Campestre
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	90111603
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Disponer de un lugar campestre, ecológico o entorno natural que permita realizar actividades de conexión con la naturaleza y caminata consciente y/o senderismo guiado, en el casco urbano del municipio de Yopal – Casanare. El lugar deberá contar, como mínimo, con: • Senderos aptos para caminata de intensidad moderada. • Condiciones adecuadas de seguridad para el desarrollo de la actividad. • Zonas de descanso. • Puntos o espacios destinados para hidratación. • Señalización básica de los senderos y zonas de circulación. • Baños y áreas comunes disponibles para los participantes. • Condiciones de accesibilidad acordes con las características de la actividad. • Acompañamiento logístico durante el desarrollo de la jornada. El contratista deberá implementar las medidas necesarias para prevenir riesgos asociados al desplazamiento y desarrollo de las actividades en el entorno natural. El contratista deberá disponer del personal necesario para garantizar el adecuado desarrollo de la actividad, incluyendo como mínimo: • Un (1) facilitador profesional responsable del desarrollo metodológico. • Personal logístico suficiente para el acompañamiento de los participantes y apoyo en la organización de las actividades. • Personal con conocimientos o capacitación en primeros auxilios para la atención inicial de eventuales situaciones de emergencia.
Cantidad	1

Ítem	3.13
Denominación del Bien o servicio	Servicios de banquetes y catering
Denominación técnica del bien o servicio	Mesa de Hidratación
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	90101603
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Suministrar y disponer de una (1) mesa de hidratación durante las cuatro (4) horas de desarrollo del módulo, para los treinta (30) participantes, que incluya como mínimo: • Agua potable. • Café. • Aromáticas.

	• Azúcar y/o endulzante. • Mezcladores. • Vasos biodegradables o elementos de servicio adecuados de 6 onzas. La mesa deberá permanecer disponible durante el desarrollo de la actividad, garantizando la disponibilidad y continuidad de las bebidas y elementos de servicio.
Cantidad	1

Ítem	3.14
Denominación del Bien o servicio	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
Denominación técnica del bien o servicio	Refrigerio Saludable
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	93131608
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Suministrar treinta (30) refrigerios saludables, correspondientes a uno (1) por cada asistente. Para la prestación del servicio, se selecciona y entrega una (1) de las siguientes opciones, previa aprobación de la supervisión: OPCION 1 • Un (1) sándwich de pollo con un peso mínimo de ciento noventa (190) gramos. • Un (1) jugo natural de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros. • Una (1) fruta, a elegir entre banano, mandarina o manzana. OPCION 2 • Un (1) pan de bono con un peso mínimo de ciento noventa (190) gramos. • Un (1) jugo natural de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros. • Una (1) fruta, a elegir entre banano, mandarina o manzana. OPCION 3 • Un (1) emparedado de tortilla con un peso mínimo de ciento noventa (190) gramos. • Un (1) jugo natural de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros. • Una (1) fruta, a elegir entre banano, mandarina o manzana. OPCION 4 • Refrigerio saludable y ligero, elaborado a base de frutas frescas de temporada, acompañado de yogur natural, granola, dispuesto en condiciones adecuadas de higiene, presentación y conservación, de mínimo 8 onzas. Presentación: vaso individual transparente con tapa. Los alimentos deberán ser frescos, aptos para consumo humano y suministrados en Cumpliendo con estándares de calidad, higiene y normativas sanitarias vigentes. Los refrigerios deberán ser transportados en condiciones óptimas que aseguren su conservación hasta el momento de su distribución.
Cantidad	30

MÓDULO 4:

Tema: Tema: Pensamiento, mente y fisiología, Inteligencias, Intrapersonal

Item	3.15
Denominación del Bien o servicio	Servicios de personal temporal
Denominación técnica del bien o servicio	Personal facilitador
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	80111620
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Disponer de un (1) profesional en Medicina, quien será responsable del desarrollo y orientación del módulo durante las cuatro (4) horas de actividad y deberá acreditar: El profesional deberá acreditar: • Experiencia general mínima de diez (10) años • Experiencia específica mínima de cinco (5) años relacionada con actividades de bienestar integral, manejo del estrés, promoción y prevención de la salud, conciencia corporal y/o desarrollo humano. • Experiencia certificable en formación de grupos, talleres vivenciales, procesos de capacitación y/o actividades de bienestar. • Formación complementaria y experiencia relacionada con bienestar integral, promoción y prevención de la salud, manejo del estrés, salud preventiva, conciencia corporal, medicina integrativa y/o áreas afines. El profesional deberá contar con tarjeta profesional vigente y los demás documentos requeridos para acreditar el ejercicio legal de su profesión.
Cantidad	1

Item	3.16
Denominación del Bien o servicio	Facilidades para encuentros
Denominación técnica del bien o servicio	Auditorio
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	90111603
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Disponer de un auditorio o salón con capacidad mínima para treinta (30) personas, que cuente con: • Treinta (30) sillas ergonómicas. • Mesas de trabajo modulares. • Un (1) video beam o sistema de proyección equivalente. • Sistema de sonido. • Un (1) micrófono inalámbrico. • Parlantes suficientes para garantizar una adecuada audición. El espacio deberá contar con condiciones adecuadas de iluminación, ventilación, higiene, comodidad y seguridad. Adicionalmente, deberá disponer de un área libre, segura y suficiente para el desarrollo de ejercicios de conciencia corporal, movimiento y danza, sin obstáculos que puedan generar riesgos para los participantes. Nota: Teniendo en cuenta que la Entidad cuenta con instalaciones dotadas con los equipos y elementos requeridos para el desarrollo de la actividad,

	estas podrán ser utilizadas por el contratista, siempre que exista disponibilidad para las fechas programadas. En caso de que las instalaciones y/o equipos de la Entidad se encuentren disponibles y sean utilizados para la ejecución de la actividad, el valor correspondiente a estos conceptos no será reconocido ni pagado al contratista.
Cantidad	1

Item	3.17
Denominación del Bien o servicio	Servicios de banquetes y catering
Denominación técnica del bien o servicio	Mesa de Hidratación
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	90101603
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Suministrar y disponer de una (1) mesa de hidratación durante las cuatro (4) horas de desarrollo del módulo, para los treinta (30) participantes, que incluya como mínimo: • Agua potable. • Café. • Aromáticas. • Azúcar y/o endulzante. • Mezcladores. • Vasos biodegradables o elementos de servicio adecuados de 6 onzas. La mesa deberá permanecer disponible durante el desarrollo de la actividad, garantizando la disponibilidad y continuidad de los productos y elementos de servicio.
Cantidad	1

Item	3.18
Denominación del Bien o servicio	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
Denominación técnica del bien o servicio	Refrigerio Saludable
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	93131608
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Suministrar treinta (30) refrigerios saludables, correspondientes a uno (1) por cada asistente. Para la prestación del servicio, se selecciona y entrega una (1) de las siguientes opciones, previa aprobación de la supervisión: OPCION 1 • Un (1) sándwich de pollo con un peso mínimo de ciento noventa (190) gramos. • Un (1) jugo natural de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros. • Una (1) fruta, a elegir entre banano, mandarina o manzana. OPCION 2 • Un (1) pan de bono con un peso mínimo de ciento noventa (190) gramos. • Un (1) jugo natural de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros. • Una (1) fruta, a elegir entre banano, mandarina o manzana.

	OPCION 3 • Un (1) emparedado de tortilla con un peso mínimo de ciento noventa (190) gramos. • Un (1) jugo natural de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros. • Una (1) fruta, a elegir entre banano, mandarina o manzana. OPCION 4 • Refrigerio saludable y ligero, elaborado a base de frutas frescas de temporada, acompañado de yogur natural, granola, dispuesto en condiciones adecuadas de higiene, presentación y conservación, de mínimo 8 onzas. Presentación: vaso individual transparente con tapa. Los alimentos deberán ser frescos, aptos para consumo humano y suministrados en Cumpliendo con estándares de calidad, higiene y normativas sanitarias vigentes. Los refrigerios deberán ser transportados en condiciones óptimas que aseguren su conservación hasta el momento de su distribución. El contratista deberá garantizar la planeación, coordinación y ejecución integral del módulo, incluyendo el personal facilitador, material pedagógico, material didáctico, espacio físico, equipos audiovisuales, mesa de hidratación y refrigerios requeridos. Todos los elementos y servicios deberán encontrarse disponibles y en condiciones adecuadas antes del inicio de la actividad.
	Cantidad 30

MÓDULO 5:

Tema: Duelo y cierre de ciclos Inteligencias: Intrapersonal, Existencial

Ítem	3.19
Denominación del Bien o servicio	Servicios de personal temporal
Denominación técnica del bien o servicio	Personal facilitador
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	80111620
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Disponer de un (1) profesional en Psicología, quien será responsable del desarrollo y orientación del módulo durante las cuatro (4) horas de actividad y deberá acreditar: • Experiencia general mínima de cuatro (4) años. • Experiencia específica mínima de dos (2) años con acompañamiento emocional, duelo, bienestar psicosocial, desarrollo humano, procesos de cambio y/o cierre de ciclos, así como experiencia en conducción de talleres vivenciales y manejo de grupos. El profesional deberá contar con tarjeta profesional vigente y los demás documentos requeridos para acreditar el ejercicio legal de su profesión.
Cantidad	1

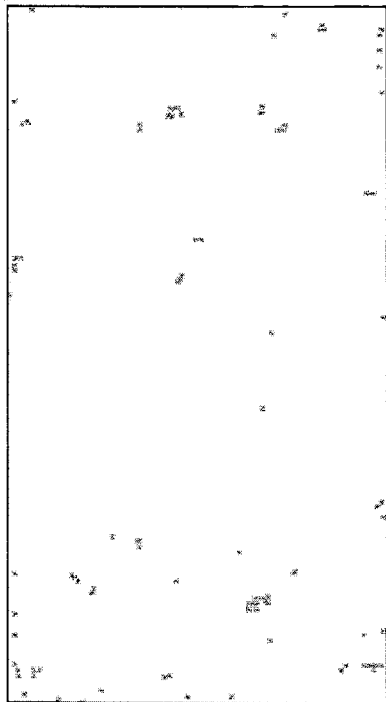
Ítem	3.20
Denominación del Bien o	Facilidades para encuentros

servicio	
Denominación técnica del bien o servicio	Lugar Campestre
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	90111603
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Deberá desarrollarse preferiblemente en un entorno natural, campestre o espacio abierto, que proporcione condiciones adecuadas de privacidad, tranquilidad, seguridad y comodidad para los asistentes. Preferiblemente podrá desarrollarse en horario nocturno o en condiciones de iluminación controlada, siempre que las condiciones del lugar permitan garantizar la seguridad de los asistentes y del personal. El espacio deberá contar como mínimo con: • Área delimitada y segura para el desarrollo de la actividad. • Condiciones adecuadas de accesibilidad, limpieza y comodidad. • Sillas y/o espacios adecuados para la acomodación de los participantes. • Sistema de sonido básico para ambientación y orientación de la actividad. • Un (1) micrófono inalámbrico. • Elementos de ambientación acordes con el carácter reflexivo de la actividad. • Baños disponibles para los participantes. • Iluminación suficiente para garantizar la seguridad de los asistentes. • Rutas de evacuación y condiciones adecuadas de acceso y salida. • Personal de apoyo para montaje, organización y acompañamiento. En caso de utilizarse fuego como parte del acto simbólico, este deberá ser controlado, delimitado y manejado exclusivamente por personal capacitado, utilizando elementos y condiciones que minimicen el riesgo para los participantes. El contratista deberá garantizar: • Área previamente delimitada para el fuego. • Distancia de seguridad entre los participantes y la fuente de fuego. • Elementos apropiados para el control y extinción. • Personal responsable de la supervisión permanente. • Disponibilidad de elementos básicos para atención de emergencias. • Condiciones de ventilación adecuadas. • Ausencia de materiales inflamables próximos al área. • Procedimientos de respuesta y evacuación ante una eventual emergencia. La participación de los asistentes deberá limitarse a las actividades simbólicas definidas por el facilitador, sin manipulación directa de la fuente de fuego cuando ello implique riesgo. La utilización del fuego estará condicionada a las características del lugar y a las disposiciones de seguridad aplicables. En caso de que no resulte viable utilizar fuego, deberá implementarse una alternativa simbólica equivalente. El contratista deberá disponer como mínimo de: • Personal de apoyo suficiente para montaje, organización y acompañamiento de los participantes. • Personal responsable de la supervisión y control del acto simbólico cuando este involucre fuego. • Personal con conocimientos o capacitación en primeros auxilios para la atención inicial de eventuales situaciones de emergencia.

Cantidad	1
-----------------	---

Ítem	3.21
Denominación del Bien o servicio	Servicios de banquetes y catering
Denominación técnica del bien o servicio	Mesa de Hidratación
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	90101603
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Suministrar y disponer de una (1) mesa de hidratación durante las cuatro (4) horas de desarrollo del módulo, para los treinta (30) participantes, que incluya como mínimo: • Agua potable. • Café. • Aromáticas. • Azúcar y/o endulzante. • Mezcladores. • Vasos biodegradables o elementos de servicio adecuados de 6 onzas. La mesa deberá permanecer disponible durante el desarrollo de la actividad, garantizando la disponibilidad y adecuada presentación de los productos y elementos de servicio.
Cantidad	1

Ítem	3.22
Denominación del Bien o servicio	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
Denominación técnica del bien o servicio	Refrigerio Saludable
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	93131608
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Suministrar treinta (30) refrigerios saludables, correspondientes a uno (1) por cada asistente. Para la prestación del servicio, se selecciona y entrega una (1) de las siguientes opciones, previa aprobación de la supervisión: OPCION 1 • Un (1) sándwich de pollo con un peso mínimo de ciento noventa (190) gramos. • Un (1) jugo natural de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros. • Una (1) fruta, a elegir entre banano, mandarina o manzana. OPCION 2 • Un (1) pan de bono con un peso mínimo de ciento noventa (190) gramos. • Un (1) jugo natural de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros. • Una (1) fruta, a elegir entre banano, mandarina o manzana. OPCION 3 • Un (1) emparedado de tortilla con un peso mínimo de ciento noventa (190) gramos. • Un (1) jugo natural de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros.

	• Una (1) fruta, a elegir entre banano, mandarina o manzana. OPCION 4 • Refrigerio saludable y ligero, elaborado a base de frutas frescas de temporada, acompañado de yogur natural, granola, dispuesto en condiciones adecuadas de higiene, presentación y conservación, de mínimo 8 onzas. Presentación: vaso individual transparente con tapa. Los alimentos deberán ser frescos, aptos para consumo humano y suministrados en Cumpliendo con estándares de calidad, higiene y normativas sanitarias vigentes. Los refrigerios deberán ser transportados en condiciones óptimas que aseguren su conservación hasta el momento de su distribución. El contratista deberá garantizar la planeación, coordinación y ejecución integral del módulo, incluyendo el personal facilitador, material pedagógico, material didáctico, espacio físico, equipos audiovisuales, mesa de hidratación y refrigerios requeridos. Todos los elementos y servicios deberán encontrarse disponibles y en condiciones adecuadas antes del inicio de la actividad.
Cantidad	30

MÓDULO 6:

Tema: Comunicación asertiva, Inteligencias: Interpersonal, Lingüística

Ítem	3.23
Denominación del Bien o servicio	Servicios de personal temporal
Denominación técnica del bien o servicio	Personal facilitador
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	80111620
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Disponer de un (1) profesional en Comunicación Social, Comunicación Organizacional, Desarrollo Humano o áreas afines, quien será responsable del desarrollo y orientación del módulo durante las cuatro (4) horas de actividad y deberá acreditar: • Experiencia general mínima de cuatro (4) años • Experiencia específica mínima de dos (2) años relacionada con manejo de grupos, comunicación interpersonal, habilidades comunicativas, desarrollo humano, liderazgo, trabajo en equipo y/o formación experiencial. • Formación de posgrado y/o formación complementaria relacionada con comunicación organizacional, comunicación estratégica, desarrollo humano, liderazgo, relaciones interpersonales, habilidades comunicativas o áreas afines. El profesional deberá contar con tarjeta profesional vigente y los demás documentos requeridos para acreditar el ejercicio legal de su profesión.
Cantidad	1

Ítem	3.24
Denominación del Bien o	Facilidades para encuentros

servicio	
Denominación técnica del bien o servicio	Auditorio
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	90111603
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Disponer de un auditorio o espacio amplio con capacidad mínima para treinta (30) personas, dotado como mínimo con: • Treinta (30) sillas ergonómicas. • Mesas de trabajo modulares. • Un (1) video beam o sistema de proyección equivalente. • Sistema de sonido. • Un (1) micrófono inalámbrico. • Parlantes suficientes para garantizar una adecuada audición. El auditorio debe estar en el mismo establecimiento o escenario donde se desarrollará la jornada, o en un área cercana y de fácil acceso, con el propósito de garantizar la continuidad y articulación de las diferentes actividades programadas, evitar desplazamientos innecesarios de los participantes y facilitar el cumplimiento de la agenda prevista.
Cantidad	1

Ítem	3.25
Denominación del Bien o servicio	Desarrollo y servicios sociales
Denominación técnica del bien o servicio	Servicios de Piscina
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	93141506
Unidad de medida	Und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Contar con condiciones adecuadas de iluminación, ventilación, higiene, comodidad y seguridad, así como un área libre suficiente para el desarrollo de dinámicas grupales, juegos de integración y ejercicios de movimiento, para mínimo para treinta (30) personas. El contratista deberá garantizar el acceso y disponibilidad de una piscina habilitada para uso recreativo, en adecuadas condiciones de limpieza, mantenimiento, higiene y seguridad y contar como mínimo con: • Piscina apta y habilitada para uso recreativo. • Control de profundidad y señalización visible. • Áreas verdes, recreativas y/o de integración complementarias. • Baños, vestieres y duchas suficientes para hombres y mujeres. • Elementos básicos de seguridad y rescate. • Salvavidas certificado durante el desarrollo de las actividades acuáticas. • Supervisión permanente durante el desarrollo de las actividades. • Condiciones sanitarias y de seguridad conforme a la normatividad aplicable. Las actividades acuáticas deberán ser de carácter recreativo y experiencial y estar orientadas al fortalecimiento de la confianza, cooperación, comunicación y trabajo en equipo. El contratista deberá garantizar que la participación en las actividades

	acuáticas se realice de manera segura y acorde con las condiciones y características de los participantes.
Cantidad	30

Item	3.26
Denominación del Bien o servicio	Servicios de banquetes y catering
Denominación técnica del bien o servicio	Mesa de Hidratación
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	90101603
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Suministrar y disponer de una (1) mesa de hidratación durante las cuatro (4) horas de desarrollo del módulo, para los treinta (30) participantes, que incluya como mínimo: • Agua potable. • Café. • Aromáticas. • Azúcar y/o endulzante. • Mezcladores. • Vasos biodegradables o elementos de servicio adecuados de 6 onzas. La mesa deberá permanecer disponible durante el desarrollo de la actividad, garantizando la disponibilidad y continuidad de los productos y elementos de servicio.
Cantidad	1

Item	3.27
Denominación del Bien o servicio	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
Denominación técnica del bien o servicio	Refrigerio Saludable
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	93131608
Unidad de medida	Und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Suministrar treinta (30) refrigerios saludables, correspondientes a uno (1) por cada asistente. Para la prestación del servicio, se selecciona y entrega una (1) de las siguientes opciones, previa aprobación de la supervisión: OPCION 1 • Un (1) sándwich de pollo con un peso mínimo de ciento noventa (190) gramos. • Un (1) jugo natural de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros. • Una (1) fruta, a elegir entre banano, mandarina o manzana. OPCION 2 • Un (1) pan de bono con un peso mínimo de ciento noventa (190) gramos. • Un (1) jugo natural de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros. • Una (1) fruta, a elegir entre banano, mandarina o manzana. OPCION 3 • Un (1) emparedado de tortilla con un peso mínimo de ciento noventa (190) gramos.

	• Un (1) jugo natural de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros. • Una (1) fruta, a elegir entre banano, mandarina o manzana. OPCION 4 • Refrigerio saludable y ligero, elaborado a base de frutas frescas de temporada, acompañado de yogur natural, granola, dispuesto en condiciones adecuadas de higiene, presentación y conservación, de mínimo 8 onzas. Presentación: vaso individual transparente con tapa. Los alimentos deberán ser frescos, aptos para consumo humano y suministrados en Cumpliendo con estándares de calidad, higiene y normativas sanitarias vigentes. Los refrigerios deberán ser transportados en condiciones óptimas que aseguren su conservación hasta el momento de su distribución. El contratista deberá garantizar la planeación, coordinación y ejecución integral del módulo, incluyendo el personal facilitador, material pedagógico, material didáctico, espacio físico, equipos audiovisuales, mesa de hidratación y refrigerios requeridos. Todos los elementos y servicios deberán encontrarse disponibles y en condiciones adecuadas antes del inicio de la actividad.
Cantidad	30

MÓDULO 7:

Tema: Inteligencia financiera, Lógico-matemática, intrapersonal

Ítem	3.28
Denominación del Bien o servicio	Servicios de personal temporal
Denominación técnica del bien o servicio	Personal facilitador
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	80111620
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Disponer de un (1) profesional en Economía, Finanzas, Administración, Contaduría Pública o áreas afines, quien será responsable del desarrollo y orientación del módulo durante las cuatro (4) horas de actividad y deberá acreditar: • Experiencia general mínima de cuatro (4) años • Experiencia específica mínima de dos (2) años relacionada con educación financiera, planeación financiera, organización de finanzas personales, formación económica y/o formación de adultos. • Formación de posgrado y/o formación complementaria relacionada con finanzas, educación financiera, planeación financiera, gestión económica, administración financiera o áreas afines. • Experiencia en manejo de grupos y desarrollo de metodologías prácticas y participativas. El profesional deberá contar con tarjeta profesional vigente cuando la profesión así lo requiera y con los documentos que acrediten la vigencia de su ejercicio profesional y/o antecedentes disciplinarios, de conformidad con la normatividad aplicable.
Cantidad	1

Item	3.29
Denominación del Bien o servicio	Facilidades para encuentros
Denominación técnica del bien o servicio	Auditorio
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	90111603
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Disponer de un un auditorio o espacio amplio con capacidad mínima para treinta (30) personas, dotado como mínimo con: • Treinta (30) sillas ergonómicas. • Mesas de trabajo modulares. • Un (1) video beam o sistema de proyección equivalente. • Sistema de sonido. • Un (1) micrófono inalámbrico. • Parlantes suficientes para garantizar una adecuada audición. Nota: Teniendo en cuenta que la Entidad cuenta con instalaciones dotadas con los equipos y elementos requeridos para el desarrollo de la actividad, estas podrán ser utilizadas por el contratista, siempre que exista disponibilidad para las fechas programadas. En caso de que las instalaciones y/o equipos de la Entidad se encuentren disponibles y sean utilizados para la ejecución de la actividad, el valor correspondiente a estos conceptos no será reconocido ni pagado al contratista.
Cantidad	1

Item	3.30
Denominación del Bien o servicio	Servicios de banquetes y catering
Denominación técnica del bien o servicio	Mesa de Hidratación
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	90101603
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Suministrar y disponer de una (1) mesa de hidratación durante las cuatro (4) horas de desarrollo del módulo, para los treinta (30) participantes, que incluya como mínimo: • Agua potable. • Café. • Aromáticas. • Azúcar y/o endulzante. • Mezcladores. • Vasos biodegradables o elementos de servicio adecuados de 6 onzas. La mesa deberá permanecer disponible durante el desarrollo de la actividad, garantizando la disponibilidad y continuidad de los productos y elementos de servicio.
Cantidad	1

Item	3.31
Denominación del Bien o servicio	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
Denominación técnica del	Refrigerio Saludable

bien o servicio	
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	93131608
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Suministrar treinta (30) refrigerios saludables, correspondientes a uno (1) por cada asistente. Para la prestación del servicio, se selecciona y entrega una (1) de las siguientes opciones, previa aprobación de la supervisión: OPCION 1 • Un (1) sándwich de pollo con un peso mínimo de ciento noventa (190) gramos. • Un (1) jugo natural de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros. • Una (1) fruta, a elegir entre banano, mandarina o manzana. OPCION 2 • Un (1) pan de bono con un peso mínimo de ciento noventa (190) gramos. • Un (1) jugo natural de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros. • Una (1) fruta, a elegir entre banano, mandarina o manzana. OPCION 3 • Un (1) emparedado de tortilla con un peso mínimo de ciento noventa (190) gramos. • Un (1) jugo natural de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros. • Una (1) fruta, a elegir entre banano, mandarina o manzana. OPCION 4 • Refrigerio saludable y ligero, elaborado a base de frutas frescas de temporada, acompañado de yogur natural, granola, dispuesto en condiciones adecuadas de higiene, presentación y conservación, de mínimo 8 onzas. Presentación: vaso individual transparente con tapa. Los alimentos deberán ser frescos, aptos para consumo humano y suministrados en Cumpliendo con estándares de calidad, higiene y normativas sanitarias vigentes. Los refrigerios deberán ser transportados en condiciones óptimas que aseguren su conservación hasta el momento de su distribución. El contratista deberá garantizar la planeación, coordinación y ejecución integral del módulo, incluyendo el personal facilitador, material pedagógico, material didáctico, espacio físico, equipos audiovisuales, mesa de hidratación y refrigerios requeridos. Todos los elementos y servicios deberán encontrarse disponibles y en condiciones adecuadas antes del inicio de la actividad.
Cantidad	30

MÓDULO 8:

Tema: Régimen pensional y orientación legal, Inteligencias: Intrapersonal

Ítem	3.32
Denominación del Bien o servicio	Servicios de personal temporal
Denominación técnica del	Personal facilitador

bien o servicio	
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio.	80111620
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Disponer de un (1) profesional en Derecho, quien será responsable del desarrollo y orientación del módulo durante las cuatro (4) horas de actividad y deberá acreditar: • Experiencia general mínima de seis (6) años • Experiencia específica mínima de tres (3) años relacionada con régimen pensional, seguridad social, derecho laboral, orientación jurídica y/o formación en materia pensional. • Formación de maestría en Derecho Laboral, Seguridad Social y/o áreas afines. El profesional deberá contar Tarjeta profesional vigente, Certificado de vigencia de la tarjeta profesional y Certificado de antecedentes disciplinarios vigente expedido por la autoridad competente.
Cantidad	1

Ítem	3.33
Denominación del Bien o servicio	Facilidades para encuentros
Denominación técnica del bien o servicio	Auditorio
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	90111603
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Disponer de un auditorio o espacio amplio con capacidad mínima para treinta (30) personas, dotado como mínimo con: • Treinta (30) sillas ergonómicas. • Mesas de trabajo modulares. • Un (1) video beam o sistema de proyección equivalente. • Sistema de sonido. • Un (1) micrófono inalámbrico. • Parlantes suficientes para garantizar una adecuada audición. • Condiciones adecuadas de iluminación, ventilación, higiene, comodidad y seguridad. Nota: Teniendo en cuenta que la Entidad cuenta con instalaciones dotadas con los equipos y elementos requeridos para el desarrollo de la actividad, estas podrán ser utilizadas por el contratista, siempre que exista disponibilidad para las fechas programadas. En caso de que las instalaciones y/o equipos de la Entidad se encuentren disponibles y sean utilizados para la ejecución de la actividad, el valor correspondiente a estos conceptos no será reconocido ni pagado al contratista.
Cantidad	1

Ítem	3.34
Denominación del Bien o servicio	Servicios de banquetes y catering
Denominación técnica del bien o servicio	Mesa de Hidratación

Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	90101603
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Suministrar y disponer de una (1) mesa de hidratación durante las cuatro (4) horas de desarrollo del módulo, para los treinta (30) participantes, que incluya como mínimo: • Agua potable. • Café. • Aromáticas. • Azúcar y/o endulzante. • Mezcladores. • Vasos biodegradables o elementos de servicio adecuados de 6 onzas. La mesa deberá permanecer disponible durante el desarrollo de la actividad, garantizando la disponibilidad y continuidad de los productos y elementos de servicio.
Cantidad	1

Ítem	3.35
Denominación del Bien o servicio	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
Denominación técnica del bien o servicio	Refrigerio Saludable
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	93131608
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Suministrar treinta (30) refrigerios saludables, correspondientes a uno (1) por cada asistente. Para la prestación del servicio, se selecciona y entrega una (1) de las siguientes opciones, previa aprobación de la supervisión: OPCION 1 • Un (1) sándwich de pollo con un peso mínimo de ciento noventa (190) gramos. • Un (1) jugo natural de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros. • Una (1) fruta, a elegir entre banano, mandarina o manzana. OPCION 2 • Un (1) pan de bono con un peso mínimo de ciento noventa (190) gramos. • Un (1) jugo natural de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros. • Una (1) fruta, a elegir entre banano, mandarina o manzana. OPCION 3 • Un (1) emparedado de tortilla con un peso mínimo de ciento noventa (190) gramos. • Un (1) jugo natural de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros. • Una (1) fruta, a elegir entre banano, mandarina o manzana. OPCION 4 • Refrigerio saludable y ligero, elaborado a base de frutas frescas de temporada, acompañado de yogur natural, granola, dispuesto en condiciones adecuadas de higiene, presentación y conservación, de mínimo 8 onzas. Presentación: vaso individual transparente con tapa.

	Los alimentos deberán ser frescos, aptos para consumo humano y suministrados en Cumpliendo con estándares de calidad, higiene y normativas sanitarias vigentes. Los refrigerios deberán ser transportados en condiciones óptimas que aseguren su conservación hasta el momento de su distribución. El contratista deberá garantizar la planeación, coordinación y ejecución integral del módulo, incluyendo el personal facilitador, material pedagógico, material didáctico, espacio físico, equipos audiovisuales, mesa de hidratación y refrigerios requeridos. Todos los elementos y servicios deberán encontrarse disponibles y en condiciones adecuadas antes del inicio de la actividad.
Cantidad	30

MÓDULO 9:

Tema: Tecnología y adaptación digital, Inteligencias: Lógico-matemática, Lingüística

Ítem	3.36
Denominación del Bien o servicio	Servicios de personal temporal
Denominación técnica del bien o servicio	Personal facilitador
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	80111620
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Disponer de un (1) profesional en Ingeniería de Sistemas, Ingeniería Informática, Ingeniería de Software, Ingeniería Telemática, Tecnología de la Información o áreas afines, quien será responsable del desarrollo y orientación del módulo durante las cuatro (4) horas de actividad y deberá acreditar: - Experiencia general mínima de cuatro (4) años - Experiencia específica mínima de dos (2) años relacionada con formación en competencias digitales, alfabetización digital, transformación digital, uso de herramientas tecnológicas, innovación tecnológica y/o capacitación de adultos. - Formación de posgrado y/o formación complementaria relacionada con informática educativa, tecnologías de la información, transformación digital, innovación tecnológica, educación digital o áreas afines. El profesional deberá contar con tarjeta profesional vigente cuando la profesión así lo requiera y con los documentos que acrediten la vigencia de su ejercicio profesional y/o antecedentes disciplinarios, de conformidad con la normatividad aplicable.
Cantidad	1

Ítem	3.37
Denominación del Bien o servicio	Facilidades para encuentros
Denominación técnica del bien o servicio	Auditorio
Segmento/ Familia/ Clase/	90111603

Producto a la que pertenece el bien o servicio	
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Disponer de un auditorio o espacio amplio con capacidad mínima para treinta (30) personas, dotado como mínimo con: • Treinta (30) sillas ergonómicas. • Mesas de trabajo modulares. • Un (1) video beam o sistema de proyección equivalente. • Sistema de sonido. • Un (1) micrófono inalámbrico. • Parlantes suficientes para garantizar una adecuada audición. • Condiciones adecuadas de iluminación, ventilación, higiene, comodidad y seguridad. El espacio deberá contar como mínimo con: • Auditorio o salón con capacidad para treinta (30) personas. • Treinta (30) sillas ergonómicas. • Mesas de trabajo. • Un (1) video beam o sistema de proyección equivalente. • Sistema de sonido. • Un (1) micrófono inalámbrico. • Conectividad a internet estable y suficiente para el desarrollo de las actividades prácticas. • Equipos tecnológicos suficientes para garantizar ejercicios prácticos y la participación activa de los asistentes, pudiendo utilizarse computadores, tabletas u otros dispositivos adecuados para las actividades programadas.
Cantidad	1

Ítem	3.38
Denominación del Bien o servicio	Servicios de banquetes y catering
Denominación técnica del bien o servicio	Mesa de Hidratación
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	90101603
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Suministrar y disponer de una (1) mesa de hidratación durante las cuatro (4) horas de desarrollo del módulo, para los treinta (30) participantes, que incluya como mínimo: • Agua potable. • Café. • Aromáticas. • Azúcar y/o endulzante. • Mezcladores. • Vasos biodegradables o elementos de servicio adecuados de 6 onzas. La mesa deberá permanecer disponible durante el desarrollo de la actividad, garantizando la disponibilidad y continuidad de los productos y elementos de servicio.
Cantidad	1

Ítem	3.39
Denominación del Bien o servicio	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
Denominación técnica del bien o servicio	Refrigerio Saludable
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	93131608
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Suministrar treinta (30) refrigerios saludables, correspondientes a uno (1) por cada asistente. Para la prestación del servicio, se selecciona y entrega una (1) de las siguientes opciones, previa aprobación de la supervisión: OPCION 1 • Un (1) sándwich de pollo con un peso mínimo de ciento noventa (190) gramos. • Un (1) jugo natural de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros. • Una (1) fruta, a elegir entre banano, mandarina o manzana. OPCION 2 • Un (1) pan de bono con un peso mínimo de ciento noventa (190) gramos. • Un (1) jugo natural de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros. • Una (1) fruta, a elegir entre banano, mandarina o manzana. OPCION 3 • Un (1) emparedado de tortilla con un peso mínimo de ciento noventa (190) gramos. • Un (1) jugo natural de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros. • Una (1) fruta, a elegir entre banano, mandarina o manzana. OPCION 4 • Refrigerio saludable y ligero, elaborado a base de frutas frescas de temporada, acompañado de yogur natural, granola, dispuesto en condiciones adecuadas de higiene, presentación y conservación, de mínimo 8 onzas. Presentación: vaso individual transparente con tapa. Los alimentos deberán ser frescos, aptos para consumo humano y suministrados en Cumpliendo con estándares de calidad, higiene y normativas sanitarias vigentes. Los refrigerios deberán ser transportados en condiciones óptimas que aseguren su conservación hasta el momento de su distribución. El contratista deberá garantizar la planeación, coordinación y ejecución integral del módulo, incluyendo el personal facilitador, material pedagógico, material didáctico, espacio físico, equipos audiovisuales, mesa de hidratación y refrigerios requeridos. Todos los elementos y servicios deberán encontrarse disponibles y en condiciones adecuadas antes del inicio de la actividad.
Cantidad	30

MÓDULO 10:

Tema: Proyecto de vida, Inteligencias: Intrapersonal, Existencial

Ítem	3.40
Denominación del Bien o servicio	Servicios de personal temporal
Denominación técnica del bien o servicio	Personal facilitador
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	80111620
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Disponer de un (1) profesional en Psicología y/o Trabajo Social, quien será responsable del desarrollo y orientación del módulo durante las cuatro (4) horas de actividad y deberá acreditar: • Experiencia general mínima de ocho (8) años. • Experiencia específica mínima de cuatro (4) años relacionada con desarrollo humano, proyecto de vida, liderazgo personal, orientación, coaching, bienestar, acompañamiento de grupos y/o procesos de formación experiencial. • Formación de posgrado relacionada con desarrollo humano, gerencia del talento humano, liderazgo, bienestar, orientación, psicología organizacional o áreas afines y/o formación certificada en coaching. • Acreditar experiencia en metodologías experienciales y manejo de grupos. El profesional deberá contar con tarjeta profesional vigente y los documentos que acrediten la vigencia de su ejercicio profesional y/o antecedentes disciplinarios, de conformidad con la normatividad aplicable.
Cantidad	1

Ítem	3.41
Denominación del Bien o servicio	Desarrollo y servicios sociales
Denominación técnica del bien o servicio	Entorno Campestre
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	93141506
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Desarrollar preferiblemente en un entorno campestre, natural o espacio amplio, que permita combinar actividades de reflexión, movimiento, integración y conexión con el entorno. El lugar deberá contar como mínimo con: • Espacio amplio y seguro para actividades grupales. • Área adecuada para actividades de movimiento y conexión con el entorno. • Zona de descanso. • Baños y áreas comunes. • Condiciones adecuadas de accesibilidad, higiene, iluminación y seguridad. • Espacios para el desarrollo de actividades individuales y grupales. El contratista deberá garantizar las condiciones necesarias para el adecuado desarrollo de las actividades durante las cuatro (4) horas de la jornada.
Cantidad	1

Ítem	3.42
Denominación del Bien o servicio	Facilidades para encuentros

Denominación técnica del bien o servicio	Auditorio y recursos audiovisuales
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	90111603
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Disponer de un auditorio o salón con capacidad para treinta (30) personas, dotado como mínimo con: • Treinta (30) sillas ergonómicas. • Mesas de trabajo. • Un (1) video beam o sistema de proyección equivalente. • Sistema de sonido. • Un (1) micrófono inalámbrico. • Parlantes suficientes para garantizar una adecuada audición. La disposición de este espacio se requiere teniendo en cuenta que el presente módulo corresponde a la actividad de cierre del programa, en la cual se contempla la integración de los aprendizajes, experiencias y reflexiones desarrollados durante los módulos anteriores, así como la orientación de los participantes hacia la construcción y proyección de su proyecto de vida para la nueva etapa.
Cantidad	1

Item	3.43
Denominación del Bien o servicio	Servicios de banquetes y catering
Denominación técnica del bien o servicio	Mesa de Hidratación
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	90101603
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Suministrar y disponer de una (1) mesa de hidratación durante las cuatro (4) horas de desarrollo del módulo, para los treinta (30) participantes, que incluya como mínimo: • Agua potable. • Café. • Aromáticas. • Azúcar y/o endulzante. • Mezcladores. • Vasos biodegradables o elementos de servicio adecuados de 6 onzas. La mesa deberá permanecer disponible durante el desarrollo de la actividad, garantizando la disponibilidad y continuidad de los productos y elementos de servicio.
Cantidad	1

Item	3.44
Denominación del Bien o servicio	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
Denominación técnica del bien o servicio	Refrigerio Saludable
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	93131608

pertenece el bien o servicio	
Unidad de medida	Und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Suministrar treinta (30) refrigerios saludables, correspondientes a uno (1) por cada asistente. Para la prestación del servicio, se selecciona y entrega una (1) de las siguientes opciones, previa aprobación de la supervisión: OPCION 1 • Un (1) sándwich de pollo con un peso mínimo de ciento noventa (190) gramos. • Un (1) jugo natural de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros. • Una (1) fruta, a elegir entre banano, mandarina o manzana. OPCION 2 • Un (1) pan de bono con un peso mínimo de ciento noventa (190) gramos. • Un (1) jugo natural de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros. • Una (1) fruta, a elegir entre banano, mandarina o manzana. OPCION 3 • Un (1) emparedado de tortilla con un peso mínimo de ciento noventa (190) gramos. • Un (1) jugo natural de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros. • Una (1) fruta, a elegir entre banano, mandarina o manzana. OPCION 4 • Refrigerio saludable y ligero, elaborado a base de frutas frescas de temporada, acompañado de yogur natural, granola, dispuesto en condiciones adecuadas de higiene, presentación y conservación, de mínimo 8 onzas. Presentación: vaso individual transparente con tapa. Los alimentos deberán ser frescos, aptos para consumo humano y suministrados en Cumpliendo con estándares de calidad, higiene y normativas sanitarias vigentes. Los refrigerios deberán ser transportados en condiciones óptimas que aseguren su conservación hasta el momento de su distribución. El contratista deberá garantizar la planeación, coordinación y ejecución integral del módulo, incluyendo el personal facilitador, material pedagógico, material didáctico, espacio físico, equipos audiovisuales, mesa de hidratación y refrigerios requeridos. Todos los elementos y servicios deberán encontrarse disponibles y en condiciones adecuadas antes del inicio de la actividad.
Cantidad	30

ACTIVIDAD No. 4: Organizar una actividad de INTEGRACIÓN DE FIN DE AÑO, dirigida a 502 funcionarios de la Gobernación de Casanare

Ítem	4.1
Denominación del Bien o servicio	Facilidades para encuentros
Denominación técnica del bien o servicio	Salón Campestre
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que	90111603

pertenece el bien o servicio	
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Garantizar el alquiler de un salón campestre con capacidad para quinientos dos (502) funcionarios, destinado al desarrollo de la actividad de integración de fin de año, que cuente con condiciones adecuadas de iluminación, ventilación, higiene, comodidad y seguridad. El servicio deberá incluir el montaje, mobiliario y decoración integral del espacio, de acuerdo con una temática previamente definida y aprobada por la supervisión, e incluir como mínimo: • Cincuenta y un (51) mesas redondas, con capacidad para diez (10) personas cada una, debidamente vestidas con mantel y sobre mantel. • Dos (02) mesas redondas, debidamente vestidas con mantel y sobre mantel, para colocar las condecoraciones o insignias para los funcionarios. • Quinientos dos (502) sillas estilo Tiffany metálicas, cada una con su respectiva almohadilla. • Servilletas de tela en cantidad suficiente para los quinientos dos (502) asistentes. • Cincuenta y tres (53) centros de mesa con flores naturales. • Decoración con flores y elementos de iluminación acordes con la temática del evento, previa aprobación de la supervisión. • Una (1) fotocabina, con los elementos necesarios para su funcionamiento durante el evento. • Un (1) mural fotográfico acorde con la temática del evento, cuyo diseño deberá ser previamente aprobado por la supervisión. • Montaje, adecuación y organización de los espacios requeridos para el desarrollo de la actividad. El lugar deberá contar, como mínimo, con: • Salón o espacio cubierto con capacidad para quinientos dos (502) personas. • Iluminación y ventilación adecuadas. • Amplias zonas verdes y espacios exteriores para actividades de integración. • Espacios privados o de uso exclusivo para el desarrollo del evento. • Parqueadero con capacidad suficiente para atender las necesidades de los asistentes, de acuerdo con las condiciones del lugar. • Cocina o área destinada a la preparación, conservación y/o servicio de alimentos, en condiciones adecuadas de higiene y funcionamiento. • Baterías sanitarias suficientes para el número de asistentes, diferenciadas para hombres y mujeres y en condiciones adecuadas de higiene y funcionamiento. • Acceso adecuado al lugar y condiciones que permitan el ingreso y desplazamiento de los asistentes. • Condiciones de seguridad, evacuación e iluminación suficientes para el desarrollo del evento. • Condiciones de accesibilidad para personas con movilidad reducida. El contratista será responsable del montaje, adecuación, instalación y desmontaje del mobiliario, decoración y demás elementos incluidos en este ítem, así como de garantizar que estos se encuentren en adecuadas condiciones de funcionamiento, limpieza, presentación y seguridad durante el desarrollo de la actividad.
Cantidad	1

Ítem	4.2
-------------	-----

Denominación del Bien o servicio	Servicios de banquetes y catering
Denominación técnica del bien o servicio	Servicio de Cena
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	90101603
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Suministrar y prestar el servicio de cena para quinientos dos (502) asistentes, mediante menú de Buffet Ilanero, servido a la mesa, de acuerdo con las siguientes especificaciones mínimas por persona: • Dos (2) porciones de proteína: una (1) de carne de cerdo y una (1) de carne de res, de mínimo ciento sesenta (160) gramos cada una. • Un (1) tungo, de mínimo ochenta (80) gramos. • Una (1) mini hayaca, de mínimo ochenta (80) gramos. • Una (1) porción de rellena, de mínimo sesenta (60) gramos. • Un (1) chorizo, de mínimo sesenta (60) gramos. • Una (1) porción de acompañamiento compuesta por plátano maduro, papa, yuca y guacamole. • Una (1) bebida natural o cítrica de mínimo dieciséis (16) onzas. • Una (1) porción de postre. El servicio deberá incluir la vajilla y cristalería necesaria para la atención de los asistentes, como mínimo: • Platos. • Vasos. • Cubiertos. • Copa para agua. La cena deberá ser servida directamente en las mesas de los asistentes, garantizando el suministro completo de las porciones establecidas para cada persona y la atención oportuna durante el desarrollo del evento. El contratista deberá garantizar: • La calidad, frescura e inocuidad de los alimentos e insumos utilizados. • La adecuada preparación, conservación, transporte, manipulación y servicio de los alimentos. • El cumplimiento de las condiciones sanitarias aplicables a la preparación y manipulación de alimentos. • Una cocina o área de preparación de alimentos que se encuentre en adecuadas condiciones de higiene, limpieza, funcionamiento y seguridad. • Personal de servicio suficiente para atender oportunamente a los quinientos dos (502) asistentes. • Personal encargado del montaje, distribución y retiro de la vajilla y elementos utilizados durante el servicio. • Condiciones adecuadas de presentación, temperatura y conservación de los alimentos hasta el momento de su consumo.
Cantidad	502

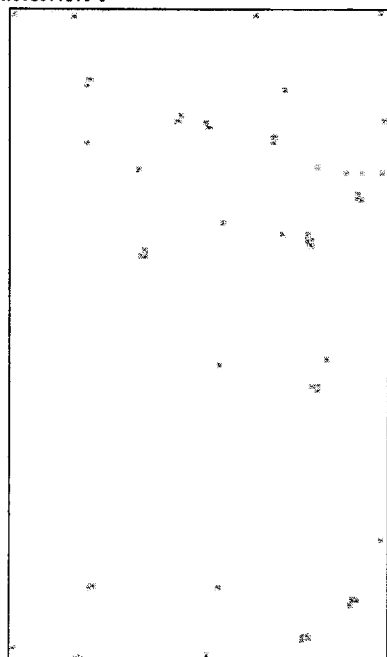
Ítem	4.3
Denominación del Bien o servicio	Servicios de banquetes y catering
Denominación técnica del bien o servicio	Estación de Hidratación
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	90101603

Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Suministrar y disponer de una (1) estación de hidratación durante el desarrollo de la actividad de integración de fin de año, destinada a los quinientos dos (502) asistentes, garantizando disponibilidad permanente de las bebidas durante toda la jornada. La estación deberá incluir como mínimo: • Agua potable fría. • Gaseosa de diferentes sabores. • Hielo en cantidad suficiente para mantener las bebidas a una temperatura adecuada. • Vasos biodegradables de mínimo dieciséis (16) onzas, en cantidad suficiente para los asistentes. • Mesa amplia, debidamente vestida y acondicionada para la prestación del servicio. • Elementos necesarios para la disposición y suministro de las bebidas. • Señalización visible mediante un letrero que identifique claramente la "Estación de Hidratación". Las bebidas deberán permanecer disponibles, frías y en cantidad suficiente durante todo el desarrollo del evento, garantizando su reposición oportuna para evitar desabastecimiento. El contratista deberá garantizar condiciones adecuadas de higiene, limpieza, manipulación, conservación y presentación de los productos y elementos utilizados en la estación. La estación deberá estar ubicada en un lugar de fácil acceso para los asistentes, sin generar obstrucciones en las zonas de circulación, evacuación o acceso a las demás áreas del evento.
Cantidad	1

Item	4.4
Denominación del Bien o servicio	Procesamiento de bebidas
Denominación técnica del bien o servicio	Bebida Refrescante
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	73131504
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Suministrar quinientas dos (502) bebidas refrescantes, una (1) por cada asistente, elaboradas a base de frutos amarillos y soda, tipo cóctel sin alcohol o soda italiana, con un contenido mínimo de dieciséis (16) onzas por bebida. Cada bebida deberá incluir como mínimo: • Frutos amarillos. • Soda. • Azúcar y/o endulzante. • Hielo triturado. • Rodajas de naranja como elemento de presentación. Las bebidas deberán ser preparadas y servidas durante el desarrollo del evento, garantizando condiciones adecuadas de calidad, frescura, higiene, manipulación y presentación.

	El contratista deberá suministrar los vasos, utensilios y demás elementos necesarios para la preparación y servicio de las quinientas dos (502) bebidas. La bebida será no alcohólica y deberá estar disponible en condiciones adecuadas de temperatura y presentación al momento de su entrega a los asistentes.
Cantidad	502

Ítem	4.5
Denominación del Bien o servicio	Profesionales de las artes escénicas
Denominación técnica del bien o servicio	Presentación Musical
Ségmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	82151704
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Garantizar la presentación de un grupo musical con trayectoria artística reconocida a nivel nacional, con una experiencia mínima de diez (10) años en presentaciones artísticas, culturales, musicales, institucionales, corporativas o de entretenimiento, orientadas al esparcimiento, integración y disfrute de los asistentes y que acredite como mínimo una (1) producción discográfica. Modalidades de música: Llanera, tropical,ailable, vallenato, cumbia, porro, merengue, salsa, música popular y repertorio comercial. Estilo: Formato de orquesta llanera, tropical y músicaailable, con interpretación en vivo y adaptación de diferentes géneros musicales para eventos sociales, institucionales y culturales. Repertorio: El grupo deberá contar con un repertorio variado de música llanera, tropical yailable, que incluya, entre otros, géneros como cumbia, porro, merengue, salsa, vallenato, música popular y éxitos nacionales e internacionales, acorde con las características de la actividad y del público asistente Formato: Grupo musical en formato orquestal, conformado por un mínimo de ocho (8) integrantes, entre músicos e intérpretes en vivo, de acuerdo con la propuesta artística presentada. El grupo podrá contar, entre otros, con instrumentos de cuerda, percusión, vientos, instrumentos armónicos y demás instrumentos propios de su formato musical. La presentación deberá tener una duración efectiva mínima de cuatro (4) horas, que podrá desarrollarse en una o varias puestas en escena durante el desarrollo de la actividad, de acuerdo con la programación establecida por la Entidad. El contratista deberá garantizar los artistas e integrantes requeridos, instrumentos musicales, equipos profesionales de sonido, micrófonos, iluminación, tarima o escenario, personal técnico y logístico, y demás elementos necesarios para el adecuado desarrollo de la presentación, incluyendo su montaje, operación y desmontaje. Todos los costos asociados al desplazamiento, alojamiento, alimentación, honorarios de los artistas, instrumentos, equipos, montaje, operación,

	desmontaje y demás requerimientos técnicos y logísticos necesarios para la presentación estarán a cargo del contratista y deberán encontrarse incluidos en el valor ofertado. El contratista deberá garantizar que la presentación artística se desarrolle bajo condiciones adecuadas para un evento institucional, manteniendo un repertorio y comportamiento escénico acordes con el carácter de la actividad y el público asistente. Accesorios para actividad de integración: El contratista deberá suministrar elementos para la actividad de integración denominada "hora loca", en cantidad suficiente para facilitar la participación de los asistentes, incluyendo como mínimo: • Collares. • Antifaces. • Pitos. • Manillas de neón. Los elementos deberán ser nuevos, aptos para su uso y suministrados en cantidad suficiente, de acuerdo con las características y aforo de la actividad.
Cantidad	1

Ítem	4.6
Denominación del Bien o servicio	Equipos audiovisuales
Denominación técnica del bien o servicio	Servicio de Sonido, Tarima y Pantalla Led
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	52161547
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio 	Suministrar, instalar, operar y desmontar un sistema profesional de sonido y producción técnica, adecuado para un evento institucional con una asistencia estimada de quinientas dos (502) personas, garantizando cobertura y adecuada calidad de audio en el área destinada para el desarrollo de la actividad. El servicio deberá incluir como mínimo: Sistema de sonido: • Dos (2) monitores activos de mínimo 15 pulgadas, instalados en trípode. • Una (1) consola de sonido o mixer de mínimo 12 canales. • Dos (2) micrófonos para uso general. • Tres (3) micrófonos inalámbricos de mano UHF, de línea profesional. • Seis (6) micrófonos alámbricos de línea profesional. • Dos (2) cabinas principales de sonido, activas o pasivas, con potencia y capacidad técnica adecuadas para garantizar la cobertura sonora del evento. • Un (1) amplificador de mínimo 2.000 vatios, cuando las características del sistema lo requieran. • Un (1) computador portátil para apoyo y reproducción de contenidos audiovisuales. • Todos los cables, conectores, soportes, extensiones, accesorios y demás elementos necesarios para el correcto funcionamiento del sistema. Tarima:

	• Una (1) tarima de mínimo 12 m x 12 m, con una altura aproximada de 0,80 m, o las dimensiones que técnicamente determine la producción del evento de acuerdo con las necesidades de la presentación artística. • La tarima deberá contar con estructura estable, segura y adecuada para soportar los equipos y artistas. • Recubrimiento o faldón en tela negra. • Escaleras o acceso seguro a la tarima. • Elementos de seguridad y estabilización requeridos. Pantalla LED: • Una (1) pantalla LED de mínimo 2,80 m x 3,00 m, con resolución y características técnicas adecuadas para la visualización de contenidos durante el evento. • Estructura de soporte y montaje. • Cableado y conexiones necesarias. • Instalación, operación y desmontaje. Personal técnico y operación: El contratista deberá disponer durante el evento del personal técnico y operativo necesario para garantizar la instalación, prueba, operación, monitoreo y desmontaje del sistema, incluyendo como mínimo: • Un (1) sonidista o técnico de sonido. • Personal suficiente para montaje y desmontaje. • Personal técnico requerido para la operación de la pantalla LED. El sistema deberá ser instalado, probado, operado y desmontado directamente por el contratista, quien será responsable de su correcto funcionamiento durante la actividad. El servicio deberá estar disponible durante un período mínimo de seis (6) horas, de acuerdo con la programación establecida por la Entidad. Todos los costos asociados al transporte, instalación, montaje, operación, personal técnico, cableado, estructuras, pruebas, desmontaje y demás elementos necesarios para la prestación del servicio deberán estar incluidos en el valor ofertado.
Cantidad	1

Ítem	4.7
Denominación del Bien o servicio	Servicios de personal temporal
Denominación técnica del bien o servicio	Servicio De Un Animador y/o DJ
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	80111620
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Garantizar el servicio de un (1) animador y/o DJ durante el desarrollo del evento, con experiencia de tres (3) años en animación y show variado de los diferentes géneros musicales y folclóricos colombianos, conducción y/o musicalización de eventos sociales, institucionales, culturales o corporativos. El servicio deberá incluir: • Animación, ambientación y conducción de las diferentes actividades del evento. • Musicalización e interacción con los asistentes, promoviendo la integración

	y participación. - Repertorio variado que incluya música llanera, folclórica colombiana, tropical, salsa, merengue, vallenato, carranga, nortefia, popular, rock, pop, electrónica, guaracha, reguetón y demás géneros comerciales apropiados para el evento. - Manejo de lenguaje y contenidos acordes con el carácter institucional de la actividad. El servicio deberá prestarse durante el desarrollo del evento, de acuerdo con la programación establecida por la Entidad, y deberá incluir todos los costos asociados a honorarios, desplazamiento, alimentación y demás requerimientos necesarios para su prestación.
Cantidad	1

Item	4.8
Denominación del Bien o servicio	Fotógrafos y cinematógrafos
Denominación técnica del bien o servicio	Servicio Fotógrafo
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	82131604
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas del Bien o Servicio	Garantizar el servicio de un (1) fotógrafo profesional durante el desarrollo del evento, quien deberá acreditar formación mediante curso de fotografía, producción audiovisual o áreas afines y experiencia mínima de tres (3) años en servicios fotográficos para eventos sociales, institucionales, culturales o corporativos. El servicio deberá incluir: - Registro fotográfico de las diferentes actividades desarrolladas durante el evento. - Fotografías grupales por cada dependencia de la Gobernación de Casanare. - Registro de los diferentes espacios, momentos y puntos de interés del evento. - Toma de fotografías espontáneas y protocolarias de los asistentes. - Entrega del registro fotográfico completo en formato digital, en medio o mecanismo acordado con la Entidad. - Las fotografías deberán entregarse en condiciones adecuadas de calidad y resolución para su archivo y uso institucional. Todos los equipos, accesorios y elementos necesarios para la prestación del servicio estarán a cargo del contratista.
Cantidad	1

Item	4.9
Denominación del Bien o servicio	Manejo de cadena de suministros
Denominación técnica del bien o servicio	Servicios Logísticos y Personal de Apoyo
Segmento/ Familia/ Clase/ Producto a la que pertenece el bien o servicio	81141601
Unidad de medida	und
Especificaciones Técnicas	Garantizar los servicios logísticos necesarios para el adecuado desarrollo

del Bien o Servicio	del evento, disponiendo de treinta (30) personas, entre personal de logística y meseros, durante toda la jornada. El servicio deberá incluir, como mínimo: • Apoyo en el montaje, organización y adecuación de los espacios. • Orientación y atención a los asistentes. • Apoyo en la distribución y servicio de alimentos y bebidas. • Atención de las mesas durante el servicio de cena. • Apoyo en la organización y desarrollo de las diferentes actividades del evento. • Apoyo en el desmontaje y organización final de los espacios. El personal deberá permanecer disponible durante todo el desarrollo de la actividad y contar con la presentación, identificación y elementos necesarios para el adecuado cumplimiento de sus funciones.
Cantidad	30



NINI JHOANA MARIÑO BERNAL
Directora de Talento Humano



Revisó
Judy Elizabeth Alape Rojas
Profesional Contratado SG



Elaboró
Diana Marcela Daza Zea
Profesional Contratado