ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS
Procesos de Selección Abreviada de Menor Cuantía

Acacías, Octubre de 2026.

1. PRESENTACIÓN DE LA ENTIDAD Y DEPENDENCIA ESTRUCTURADORA DEL PROYECTO

El Estado colombiano tiene como uno de sus fines esenciales *"servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo".*

En ese orden, el Municipio de Acacías, ubicado en el Departamento del Meta, como Entidad territorial, con autonomía política, fiscal y administrativa, cuya finalidad se concentra en el bienestar general y el mejoramiento de la calidad de vida de la población en su respectivo territorio, ello conforme al artículo 1 de la Ley 136 de 1994, debe dirigir sus esfuerzos hacia el cumplimiento de los fines ya mencionados y desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento a los objetivos generales y específicos del Estado en el largo, mediano y corto plazo.

Una de las funciones básicas del municipio es garantizar a la comunidad la seguridad y convivencia de todos los habitantes, la provisión de los servicios públicos esenciales y una correcta administración e inversión de sus recursos.

El artículo 209 de la Constitución Nacional preceptúa que la función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones.

De conformidad con lo señalado en los numerales 7 y 12 (modificado por el artículo 87 de la Ley 1474 de 2011) del artículo 25 de la Ley 80 de 1993 y en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, las entidades estatales están obligadas a llevar a cabo estudios y documentos previos para comprobar la necesidad de contratar el bien o servicio, obra o labor, dejando constancia de su adecuación al Plan de Desarrollo, Plan de Acción y al Plan Anual de Adquisiciones de la Entidad.

El municipio de Acacías, como entidad territorial del Estado Social de Derecho, y en el marco de su estructura político administrativa, goza de autonomía de acuerdo con lo establecido en el artículo 1° de la Constitución Política, este aspecto ha sido definido ya por la Corte Constitucional en la Sentencia C-1051 de 2001 y luego la Sentencia C-272-16; como la capacidad de gestión independiente de los asuntos propios.

Ahora bien, conforme a la organización del municipio de Acacías, Meta, sus funciones y competencias se encuentran divididas por dependencias específicas que permiten la materialización de los fines anteriormente expuestos, de una manera eficiente y eficaz, teniendo como base el Acuerdo Municipal 336 de 2014 "*Por el cual se modifica la estructura administrativa del sector central del municipio de acacias, se definen las funciones de sus dependencias y se dictan otras disposiciones."*

Así las cosas, conforme a la estructura organizacional de la Entidad, la Secretaría de Fomento y Desarrollo Sostenible, tiene como funciones y competencias las siguientes:

1. Promover el mejoramiento económico y social de los habitantes del Municipio, fomentando la industria, el comercio, el turismo y el consumo interno en su territorio.

2. Asesorar y apoyar la formulación de las distintas políticas públicas que adopte el municipio, así como responsabilizarse de su implementación y ejecución en lo que le corresponda.

3. Formular las políticas y los lineamientos para fortalecer la competitividad y productividad de la economía del Municipio de acuerdo con sus posibilidades y características del desarrollo económico y su entorno regional, nacional e internacional.

4. Estimular las acciones científicas y tecnológicas que promuevan la creación de programas y proyectos de innovación y de mejoramiento de la productividad para beneficiar el desarrollo económico del Municipio y la regionalización e internacionalización de su economía.

5. Promover la construcción compartida de programas, proyectos y acciones de desarrollo económico del Municipio con la participación de los sectores público, privado, informal, académico y rural para mejorar la productividad, la competitividad o la creación de empresas, negocios, clúster y zonas francas o parques industriales y de servicios en Acacías.

6. Estudiar la evolución y el desarrollo del entorno económico de Acacias y las perspectivas del comercio internacional para vincular a las empresas del Municipio y productos agrícolas en nuevos mercados.

7. Elaborar o contratar los estudios que permitan proponer políticas y programas de formación para mejorar las competencias y capacidades del sector informal y de las microempresas que lo requieran con el fin de promover y facilitar su inclusión en la economía del Municipio y en otros mercados.

8. Fortalecer y promover las alianzas entre los sectores público privado para realizar programas de emprendimiento, generación y formalización del empleo, así como el desarrollo de competencias laborales.

9. Definir, en coordinación con la secretaria de Planeación, el sector educativo, las agencias públicas de empleos que hagan presencia en el Municipio y el Servicio Nacional de Aprendizaje — SENA-, mecanismos y estrategias para el desarrollo de programas de formación para el empleo de jóvenes o para el emprendimiento empresarial con jóvenes.

10. Programar y ejecutar acciones para apoyar el desarrollo de pequeñas unidades agrícolas o del sector productivo rural.

11. Ejecutar las políticas por medio de programas y proyectos dirigidos a microempresarios y al sector informal que permitan mejorar la formación y capacitación de quienes trabajan en estos sectores, además de su inserción en el mercado, al financiamiento comercial y a su bancarización.

12. Realizar los programas y proyectos de formación y capacitación para la inserción laboral o para el emprendimiento de la población vulnerable del Municipio.

13. Crear o estimular fondos de capital semilla, capital de riesgo e incubadoras de empresas, para suscitar programas y proyectos que faciliten el emprendimiento empresarial.

14. Realizar o contratar las investigaciones y los análisis de tipo económico que permitan crear un entorno que favorezca y estimule la inversión regional, nacional e internacional.

15. Apoyar a los colegios oficiales y a las universidades en el desarrollo de programas o proyectos pedagógicos que permitan generar cultura empresarial y ambiental en el Municipio.

16. Ejecutar los planes, programas y proyectos que faciliten el desarrollo económico del sector rural en el Municipio.

17. Apoyar el funcionamiento del Consejo Municipal de Desarrollo Rural.

18. Promover las organizaciones de los pequeños y medianos productores y comercializadores de bienes agrícolas para promover proyectos de emprendimiento, innovación tecnológica y generación de empleo formal, así como su integración a nuevos mercados.

19. Elaborar programas y proyectos orientados a la promoción o consolidación de unidades productivas en el sector rural que garanticen o mejoren el abastecimiento de alimentos del Municipio o exporten y se integren a otros mercados de la región o la Nación.

20. Promover y desarrollar programas y proyectos de uso racional del agua y de protección de las fuentes de abastecimiento con otras entidades del sector.

21.Efectuar los programas y proyectos que aseguren la prestación de asistencia técnica, transferencia de tecnología y capitales semilla a los pequeños productores rurales del Municipio.

22. Promover desarrollo de proyectos turísticos en el sector rural con el sector privado o con pequeñas unidades campesinas, en coordinación con la Secretaría Social, Educación, Cultura y Deportes.

23. Ejecutar los programas de formación y capacitación en el sector rural que faciliten el emprendimiento, el desarrollo tecnológico, el incremento de la productividad y la generación de empleo.

24. Presentar para aprobación del Alcalde las políticas, planes y programas del sector turístico, así como el plan estratégico para fortalecer el sector.

25. Desarrollar programas y productos para que los usuarios accedan a servicios interactivos de acuerdo con el programa de gobierno en línea y la respectiva coordinación con la Oficina de Tecnologías de la Información y las telecomunicaciones.

26. Formular y ejecutar los planes y programas de desarrollo turístico, teniendo en cuenta las condiciones y ventajas de ubicación del Municipio y sus riquezas naturales y Culturales.

27. Efectuar las estrategias y los programas para fomentar empresas turísticas y el desarrollo de servicios turísticos que generen empleo y nuevos ingresos al Municipio.

28. Promover eventos municipales y regionales con la participación del sector público y privado tendientes a fortalecer el turismo en Acacias.

29. Diseñar, implementar y evaluar, planes, proyectos y programas que conjuguen las fortalezas turísticas y las expresiones culturales del Municipio para estimular el posicionamiento de Acacías en materia turística, en coordinación con la Secretaría Social, Educación, cultura y deportes.

30. Velar por el cumplimiento en la jurisdicción municipal, de la política pública nacional en materia de medio ambiente y desarrollo sostenible, diseñar estrategias para su implementación y fortalecer el sistema de gestión ambiental municipal.

En atención a lo anterior, la Secretaría de Fomento y Desarrollo Sostenible, dentro del giro ordinario de sus funciones y competencias, encuentra necesario adelantar actividades relacionadas con el fortalecimiento del sector turístico y su articulación con las dinámicas económicas y productivas del Municipio, especialmente aquellas establecidas en los numerales 1, 3, 6, 10, 16, 18 y 19, toda vez que el turismo constituye una actividad estratégica para promover el desarrollo económico y social de los habitantes de Acacías, fortalecer la competitividad y productividad del territorio, dinamizar el consumo interno, generar oportunidades de emprendimiento y empleo, y promover la articulación de las unidades productivas urbanas y rurales con nuevos mercados y cadenas de valor.

En este sentido, el turismo representa una oportunidad para vincular la producción agrícola, las iniciativas de emprendimiento rural, la gastronomía, la artesanía, los servicios y demás actividades productivas del municipio a la cadena de valor turística, favoreciendo la generación de valor agregado, la comercialización de productos locales y el fortalecimiento de pequeños y medianos productores y prestadores de servicios. De igual manera, permite impulsar

procesos de innovación, asociatividad y diversificación de la economía rural, aprovechando las características, recursos y vocaciones del territorio para consolidar una oferta turística competitiva, sostenible y con identidad local.

En atención a lo anterior, la Secretaría de Fomento y Desarrollo Sostenible, dentro del giro ordinario de sus funciones y competencias encuentra necesario adelantar la "PRESTACION DE SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN DE ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN, POSICIONAMIENTO Y FORTALECIMIENTO DE LA OFERTA TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE ACACÍAS, META".

2. PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

En efecto, en el Plan de Desarrollo Municipal Recuperemos Acacías 2024- 2027, se estableció el PILAR 3: PROMOVER EL DESARROLLO ECONÓMICO: ÉNFASIS EN TURISMO Y AGROINDUSTRIA - PROGRAMA 2: RECUPEREMOS ACACÍAS DESDE EL CAMPO.

OBJETIVO PROGRAMÁTICO:	PROMOVER ACCIONES QUE PERMITAN UN MAYOR DINAMISMO ECONÓMICO DEL SECTOR TURISMO Y GENERACIÓN DE EMPLEO DE CALIDAD.
CÓDIGO DEL PROYECTO:	2024500060037
NOMBRE DEL PROYECTO:	IMPLEMENTACION DE ESTRATEGIAS DIRIGIDAS A LA CONSOLIDACIÓN DEL SECTOR TURÍSTICO Y SU CADENA DE VALOR EN EL MUNICIPIO DE ACACÍAS META.
SECTOR	COMERCIO, INDUSTRIAL Y TURISMO
PROGRAMA	TURISMO SOSTENIBLE: PROMOCIÓN Y ESTRATEGIAS.
NOMBRE DEL PRODUCTO	Producto: Servicio de asistencia técnica para el desarrollo de iniciativas clústeres Producto: Servicio de promoción turística Producto: Servicio de asistencia técnica

El Municipio de Acacías, a través de la Secretaría de Fomento y Desarrollo Sostenible, en cumplimiento de sus competencias orientadas a promover el desarrollo económico y social de los habitantes de Acacías, fortalecer la competitividad y productividad del territorio, dinamizar el consumo interno, generar oportunidades de emprendimiento y empleo, y promover la articulación de las unidades productivas urbanas y rurales con nuevos mercados y cadenas de valor, formuló el proyecto ***IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS DIRIGIDAS A LA CONSOLIDACIÓN DEL SECTOR TURÍSTICO Y SU CADENA DE VALOR EN EL MUNICIPIO DE ACACÍAS META***, identificado con código 2024500060037. Este proyecto se encuentra articulado con las metas establecidas en el *Plan de Desarrollo Municipal "Recuperemos Acacías 2024-2027", particularmente dentro del Pilar 3: Promover el Desarrollo Económico, Énfasis en Turismo y Agroindustria, Programa 6: Turismo Sostenible: Promoción y Estrategias.*

El presente proyecto surge como una estrategia integral orientada al fortalecimiento, posicionamiento y dinamización del sector turístico del municipio de Acacías, respondiendo a la necesidad de articular la calidad en la prestación de servicios, el desarrollo empresarial, la puesta en valor de la identidad gastronómica y la promoción territorial en escenarios estratégicos.

En primer lugar, con el propósito de elevar los estándares de competitividad y sostenibilidad de la oferta local, se implementará la estrategia para promover la certificación de sectores del municipio con el sello de calidad turística. Este componente garantizará la logística, organización y disposición de los recursos técnicos, operativos y materiales requeridos para llevar a cabo espacios de sensibilización, formación y acompañamiento especializado dirigidos a los prestadores de servicios turísticos de Acacías.

Como complemento a este proceso de fortalecimiento técnico, y en aras de impulsar la comercialización y la articulación de la cadena de valor, se llevará a cabo la Feria Empresarial y Turística del municipio de Acacías. Este evento está concebido como un escenario de integración comercial y promoción territorial que reunirá a prestadores de servicios, operadores, agencias de viajes, empresarios, productores agroindustriales, artesanos, entidades públicas e instituciones de apoyo, facilitando la generación de alianzas estratégicas, ruedas de negocio y el posicionamiento de la oferta turística local frente a potenciales compradores.

A la par del desarrollo empresarial y la promoción general del destino, se hace indispensable consolidar un elemento diferenciador basado en el patrimonio cultural e identidad del municipio. Para ello, se desarrollará la estrategia "Sabores de Acacías: Concurso para la Elección del Plato Acacireño de Autor", la cual contempla la realización de seis (6) encuentros técnicos de carácter participativo y práctico orientados a la investigación, innovación, creación, evaluación y promoción de un plato representativo. Estas jornadas contarán con el acompañamiento de profesionales expertos en gastronomía, cocina de autor, patrimonio culinario y turismo, asegurando un producto con arraigo territorial, calidad técnica y viabilidad comercial.

Finalmente, para articular de manera efectiva las acciones locales con las dinámicas de mercado a mayor escala, el proyecto contempla la planificación, organización y ejecución de la estrategia de promoción y comercialización turística del municipio de Acacías. A través de este componente se garantizará la participación institucional y empresarial en escenarios de alto impacto regional, nacional e internacional. Para tal fin, se proyectará una imagen institucional unificada y profesional mediante mobiliario para la ambientación de stands modulares y material publicitario de alta calidad, promoviendo alianzas gremiales e interinstitucionales que consoliden a Acacías como un destino referente en la Orinoquía colombiana.

3. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN, CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD

La Constitución Política, en su artículo 2°, establece como fines esenciales del Estado servir a la comunidad, promover la prosperidad general y facilitar la participación de todos en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación. De igual manera, el artículo 52 reconoce el derecho de todas las personas a la recreación y al aprovechamiento del tiempo libre, mientras que los artículos 287 y 311 reconocen la autonomía de las entidades territoriales y atribuyen a los municipios la responsabilidad de promover el desarrollo de su territorio y de prestar los servicios que determine la ley.

En este marco, el turismo constituye una actividad de especial importancia para las entidades territoriales. El artículo 1° de la Ley 300 de 1996, modificado por la Ley 1558 de 2012, reconoce al turismo como una industria esencial para el desarrollo del país y, particularmente, de las entidades territoriales, al tiempo que le atribuye una función social. Por su parte, el artículo 2° de la misma ley establece, entre otros, los principios de concertación, coordinación, descentralización, planeación, fomento, desarrollo social, económico y cultural, desarrollo sostenible, calidad, competitividad y accesibilidad universal, los cuales deben orientar las actuaciones de las autoridades y demás actores vinculados al sector turístico.

De manera particular, el principio de calidad previsto en la Ley General de Turismo establece que constituye una prioridad optimizar la calidad de los destinos y de los servicios turísticos con el propósito de incrementar la competitividad y atender adecuadamente la demanda nacional e internacional. A su vez, el principio de competitividad exige propiciar condiciones para el mejoramiento continuo de la industria turística. Estos postulados guardan relación directa con la necesidad de fortalecer las capacidades de los prestadores de servicios turísticos de Acacías, mejorar sus procesos y generar condiciones para una oferta turística más organizada, competitiva y sostenible.

La Ley 1558 de 2012, además, señala expresamente que la política turística tiene como propósito el fomento, desarrollo, promoción y competitividad del sector, mediante mecanismos orientados a la conservación, protección y aprovechamiento de los recursos y atractivos turísticos, la optimización de la calidad y la participación y concertación entre los sectores público y privado. En consecuencia, las acciones que se proyectan para el municipio de Acacías responden a competencias y finalidades reconocidas dentro del marco general de la política turística nacional.

En cuanto a las competencias territoriales, el artículo 13 de la Ley 300 de 1996 establece el apoyo a la descentralización del turismo y dispone que las competencias de las entidades territoriales en esta materia deben ejercerse bajo los principios de coordinación, concurrencia y subsidiariedad. El artículo 14, por su parte, dispone que los municipios y demás entidades territoriales ejercerán sus funciones relacionadas con el turismo de manera coordinada y armónica, sujetándose a las normas superiores y a las directrices de la política nacional turística. Así mismo, el artículo 17 de la misma ley reconoce la competencia de los municipios para la elaboración de sus planes sectoriales de desarrollo turístico.

En materia de calidad, la Ley 2068 de 2020 modificó el artículo 5 de la Ley 1558 de 2012 y estableció que, con el propósito de asegurar que la prestación de los servicios turísticos y los destinos cumplan estándares de calidad, seguridad y sostenibilidad, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo determinará niveles de calidad teniendo en cuenta las características y capacidades de los prestadores y de los destinos, dentro del marco del Subsistema Nacional de la Calidad. En desarrollo de este marco, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo estableció el Programa Nacional de Calidad Turística como herramienta de gobernanza orientada al mejoramiento de los procesos básicos y de gestión para la prestación de servicios turísticos de calidad. El Programa contempla acciones relacionadas con sostenibilidad, accesibilidad, innovación, tecnología, seguridad y gobernanza, con el propósito de contribuir a la competitividad y sostenibilidad del sector. Por tanto, las actividades de sensibilización, formación y acompañamiento previstas para los prestadores de servicios turísticos de Acacías se encuentran relacionadas directamente con los objetivos de la política nacional de calidad turística.

En este contexto normativo y de planificación, el municipio de Acacías cuenta con una oferta turística asociada a sus recursos naturales, culturales, gastronómicos y productivos, así como con prestadores de servicios turísticos y demás actores que participan en la cadena de valor. No obstante, se identifican necesidades relacionadas con el fortalecimiento de las capacidades empresariales, la calidad de los servicios, la articulación entre actores, la comercialización de la oferta, la generación de productos turísticos diferenciados y la promoción del destino en escenarios que permitan establecer relaciones comerciales.

Estas condiciones hacen necesario desarrollar una intervención articulada que no se limite a la promoción del destino, sino que permita actuar sobre diferentes componentes de la cadena de valor turística. Por esta razón, la Administración Municipal ha previsto cuatro acciones complementarias: i) fortalecimiento de la oferta turística y acompañamiento hacia la calidad; ii) realización de una Feria Empresarial y Turística; iii) desarrollo de un producto gastronómico denominado “Plato Acacireño de Autor”; y iv) promoción y posicionamiento de la oferta turística de Acacías en vitrinas comerciales y escenarios especializados.

Las acciones propuestas se encuentran articuladas con las metas y estrategias contempladas en el Plan de Desarrollo Municipal “Recuperemos Acacías 2024–2027”, así como con los instrumentos de planificación turística municipal correspondientes, particularmente el Plan de Desarrollo Turístico 2026–2037, y con el proyecto de inversión denominado “Implementación de estrategias dirigidas a la consolidación del sector turístico y su cadena de valor en el municipio de Acacías, Meta

ACCIÓN 1 DE TURISMO: PROCESOS DE FORTALECIMIENTO DE LA OFERTA TURÍSTICA.

En concordancia con las metas y estrategias establecidas en el Plan de Desarrollo Municipal 2024–2027 “Recuperemos Acacías”, y particularmente con las acciones orientadas al fortalecimiento de sectores turísticos estratégicos y a la promoción de procesos asociados con la calidad de los servicios turísticos, la Administración Municipal identifica la necesidad de desarrollar una estrategia integral dirigida al fortalecimiento de los prestadores de servicios turísticos y demás actores que hacen parte de la cadena de valor del turismo en el municipio de Acacías.

El fortalecimiento de la actividad turística requiere una intervención que trascienda la simple promoción de los atractivos del territorio, en razón a que la capacidad de un destino para atraer visitantes y consolidarse en mercados turísticos depende, entre otros factores, de las condiciones en que se prestan los servicios, de las capacidades de los empresarios y prestadores, de la articulación entre los diferentes actores de la cadena de valor y de la posibilidad de ofrecer experiencias

que respondan a las expectativas de los visitantes. Por esta razón, resulta necesario generar espacios de formación, sensibilización, orientación y acompañamiento que permitan a los actores del sector identificar oportunidades de mejoramiento y fortalecer progresivamente sus procesos.

En este contexto, la presente acción operativa comprende la implementación de procesos de fortalecimiento de la oferta turística mediante el desarrollo de jornadas dirigidas a los prestadores de servicios turísticos del municipio, garantizando las condiciones técnicas, operativas, materiales y logísticas requeridas para su adecuada ejecución. Las actividades estarán orientadas a fortalecer conocimientos y capacidades relacionadas con calidad turística, gestión empresarial, servicio al cliente, sostenibilidad, seguridad turística, promoción, comercialización, innovación y demás aspectos que, de acuerdo con las necesidades identificadas, contribuyan al mejoramiento de la oferta turística local.

Dentro de este proceso adquiere especial importancia la socialización del Programa Nacional de Calidad Turística, en cuanto constituye un mecanismo para acercar a los prestadores de servicios turísticos a los conceptos, herramientas, estándares y prácticas relacionados con el mejoramiento de la calidad. La finalidad de esta actividad consiste en generar conocimiento y apropiación sobre la importancia de la calidad como elemento asociado a la competitividad y sostenibilidad del destino, así como brindar a los prestadores información que les permita identificar alternativas para mejorar sus procesos y servicios.

La estrategia contempla el desarrollo de treinta y tres (33) encuentros de fortalecimiento de la oferta turística, cuya programación responderá a las características de los diferentes subsectores, las necesidades identificadas y la distribución territorial de los prestadores. La realización de este número de encuentros obedece a la necesidad de contar con una cobertura suficiente frente a una población amplia y heterogénea, en la que convergen prestadores con diferentes niveles de desarrollo, capacidades y necesidades.

Los treinta y tres (33) encuentros comprenderán, de acuerdo con la programación establecida por la Secretaría de Fomento y Desarrollo Sostenible, jornadas de socialización del Programa Nacional de Calidad Turística, espacios de sensibilización dirigidos a subsectores específicos, actividades de formación y fortalecimiento de la oferta turística, acompañamiento a los prestadores que manifiesten interés y espacios de retroalimentación y articulación con los demás actores que participan en la cadena de valor.

La primera fase estará orientada a generar un acercamiento inicial de los actores de la cadena de valor turística con el Programa Nacional de Calidad Turística, procurando que los participantes conozcan su finalidad, alcance, importancia y posibilidades de aplicación en el contexto de sus respectivas actividades. Esta fase resulta necesaria porque el fortalecimiento de la calidad requiere, como punto de partida, que los prestadores conozcan los conceptos, estándares y herramientas que pueden utilizar para identificar oportunidades de mejoramiento en la prestación de sus servicios.

Para tal efecto, se desarrollará un espacio general de socialización dirigido a los diferentes subsectores turísticos del Municipio, en el cual se presentarán los aspectos fundamentales relacionados con calidad turística y su importancia dentro de los procesos de competitividad y posicionamiento del destino. Este primer espacio permitirá establecer un lenguaje común entre los participantes y generar una aproximación general al programa.

Posteriormente, se desarrollarán espacios de sensibilización focalizados en dos subsectores prioritarios, cuya definición estará a cargo de la Secretaría de Fomento y Desarrollo Sostenible de acuerdo con las características y necesidades identificadas en el territorio. Esta focalización permitirá que los contenidos puedan ser abordados desde las particularidades propias de cada actividad, teniendo en cuenta las condiciones de prestación del servicio, las necesidades de los empresarios y las oportunidades de fortalecimiento existentes.

La diferenciación por subsectores resulta necesaria debido a que los requerimientos, dinámicas y condiciones de operación de un establecimiento de alojamiento, un establecimiento gastronómico, una agencia de viajes, un operador turístico o un guía de turismo no son necesariamente iguales. Por ello, la estrategia busca evitar un modelo uniforme de capacitación y propender por contenidos que tengan utilidad práctica para los participantes.

Una vez adelantada la socialización general y sectorial, se desarrollará una segunda fase orientada a identificar los prestadores que manifiesten interés en participar en los procesos posteriores de formación y acompañamiento. Esta etapa resulta necesaria para garantizar una adecuada focalización de los recursos disponibles y permitir que las actividades de acompañamiento sean dirigidas a participantes que cuenten con disposición para desarrollar acciones de mejoramiento.

En esta fase se realizará el levantamiento y consolidación de información básica de los prestadores interesados, así como una aproximación a sus condiciones generales frente a los aspectos relacionados con calidad turística y fortalecimiento de la prestación de los servicios. La información obtenida permitirá conocer las características de los participantes y orientar de manera más adecuada las actividades posteriores.

A partir de esta información y de los criterios previamente definidos por la Secretaría de Fomento y Desarrollo Sostenible, se realizará la priorización técnica de dos (2) sectores que serán objeto de acompañamiento focalizado. La priorización permitirá concentrar los esfuerzos en aquellos sectores en los que se identifique una necesidad concreta de intervención y en los que exista disposición de los prestadores para participar en el proceso.

La tercera fase corresponde al proceso de acompañamiento dirigido a los prestadores pertenecientes a los dos sectores priorizados. Su finalidad será facilitar la comprensión de los estándares, lineamientos y herramientas relacionados con calidad turística y orientar a los participantes frente a las acciones que, de manera voluntaria, puedan implementar en sus establecimientos o actividades.

El acompañamiento partirá de la identificación de las necesidades y condiciones particulares de los participantes. En este sentido, inicialmente se desarrollarán espacios de orientación que permitan conocer las expectativas de los prestadores, sus principales dificultades y los aspectos que requieren mayor atención. Esta información servirá como base para ajustar los contenidos y orientar las actividades de acompañamiento.

Posteriormente, se desarrollarán actividades encaminadas a fortalecer el conocimiento de los requisitos y estándares aplicables a cada subsector, procurando que los participantes puedan comprender su alcance y determinar cuáles de ellos pueden ser incorporados progresivamente dentro de sus procesos de operación.

De igual manera, se brindará orientación respecto de las herramientas e instrumentos que puedan facilitar la implementación de acciones de mejora. El propósito será proporcionar elementos prácticos que permitan a los prestadores trasladar los conocimientos adquiridos a sus actividades cotidianas, teniendo en cuenta sus capacidades y condiciones particulares.

Durante el proceso se desarrollarán espacios de seguimiento y retroalimentación destinados a conocer los avances alcanzados por los participantes, las dificultades encontradas y las necesidades adicionales que puedan surgir. Estos espacios permitirán orientar de manera oportuna a los prestadores y formular recomendaciones que contribuyan a la continuidad del proceso.

Igualmente, se brindará orientación sobre la organización de la documentación, registros y evidencias relacionadas con las acciones de mejoramiento que voluntariamente sean implementadas. Esta actividad busca fortalecer las capacidades administrativas y documentales de los prestadores y facilitar la continuidad de los procesos que posteriormente decidan adelantar.

Al finalizar el acompañamiento se realizará una valoración general de los avances alcanzados y se formularán recomendaciones para que los prestadores puedan continuar de manera autónoma con sus procesos de mejoramiento. Cuando corresponda, estas recomendaciones podrán incluir orientaciones relacionadas con la continuidad hacia procesos formales de certificación o reconocimiento en materia de calidad, siempre bajo la decisión y responsabilidad de cada prestador.

Es importante precisar que el acompañamiento previsto dentro de esta acción no supone que la Administración Municipal certifique el cumplimiento de estándares ni que garantice la obtención de una certificación por parte de los participantes. El alcance institucional se circunscribe a facilitar información, orientación y acompañamiento técnico dentro de las actividades contratadas, mientras que la adopción de requisitos, implementación de acciones de mejora y eventual decisión de iniciar procesos formales de certificación corresponderá exclusivamente a cada prestador.

Los encuentros se desarrollarán en diferentes espacios institucionales, comunitarios y/o gremiales del Municipio de Acacías, de acuerdo con la naturaleza de cada actividad y con las necesidades de los participantes. La utilización de diferentes escenarios responde a la necesidad de garantizar una cobertura territorial adecuada y facilitar el acceso de los prestadores ubicados tanto en el casco urbano como en las zonas rurales con vocación turística.

Dentro de la programación prevista, las actividades se desarrollarán en diferentes lugares del municipio de Acacías, priorizando los espacios propios de los prestadores de servicios turísticos y emprendedores, de acuerdo con la ubicación y características de cada iniciativa. Estos espacios podrán corresponder a establecimientos, emprendimientos, unidades productivas y demás lugares dispuestos por los participantes para el desarrollo de sus actividades, con el propósito de promover y visibilizar directamente la oferta turística local, fortalecer el posicionamiento de los prestadores y emprendedores y facilitar el conocimiento de las experiencias y servicios que hacen parte de la oferta turística del municipio.La utilización de estos espacios podrá ajustarse durante la ejecución de acuerdo con la disponibilidad, condiciones de acceso, número de participantes, características de la actividad y demás circunstancias que puedan incidir en el adecuado desarrollo de los encuentros. En todo caso, cualquier modificación deberá garantizar el cumplimiento del número total de jornadas y de los objetivos establecidos para la acción.

La descentralización de los espacios de formación resulta particularmente importante para el sector turístico, debido a que una parte de los prestadores desarrolla sus actividades en zonas rurales y lugares con vocación turística que presentan dinámicas diferentes a las del casco urbano. Acercar las actividades a estos territorios contribuye a facilitar la participación y permite que las acciones de fortalecimiento tengan una mayor cobertura.

La población beneficiaria estará conformada por los prestadores de servicios turísticos formalmente registrados o que se encuentren en proceso de formalización, así como por otros actores que tengan participación directa en la cadena de valor turística del Municipio de Acacías.

Dentro de esta población se encuentran los establecimientos de alojamiento y hospedaje, restaurantes y establecimientos gastronómicos, agencias de viajes y operadores turísticos, guías de turismo, empresas relacionadas con transporte turístico, emprendimientos y demás actores que desarrollen actividades complementarias relacionadas con la prestación de servicios y experiencias turísticas.

De acuerdo con la caracterización del sector turístico disponible para el Municipio, la población potencial de la estrategia corresponde a hasta setecientos dieciocho (718) prestadores y actores vinculados al sector. Esta cifra corresponde a la población objetivo y no significa que la totalidad de los participantes deba asistir a cada uno de los encuentros, puesto que la distribución se realizará de acuerdo con la temática, subsector, ubicación, manifestación de interés y programación definida por la Secretaría de Fomento y Desarrollo Sostenible.

La estrategia busca, de esta manera, ampliar la cobertura de las acciones institucionales y generar condiciones para que diferentes actores puedan acceder a espacios de formación y fortalecimiento, independientemente de su ubicación dentro del territorio municipal.

La participación de los diferentes actores institucionales y sectoriales permitirá, además, recoger información sobre las necesidades existentes y facilitar la coordinación de las actividades con las dinámicas propias de los prestadores.

Para el desarrollo de los treinta y tres (33) encuentros se requiere contar con una operación logística integral que permita garantizar la adecuada planeación, organización y ejecución de las actividades programadas. La estrategia comprende

jornadas de diferente naturaleza, dirigidas a diversos grupos de participantes y desarrolladas en diferentes sectores del Municipio, lo cual demanda una capacidad operativa que permita coordinar oportunamente los requerimientos asociados con cada actividad.

En este sentido, el apoyo logístico no constituye un objeto independiente ni sustituye las funciones de la entidad. Se trata de un componente instrumental necesario para materializar las actividades de fortalecimiento definidas por el Municipio y permitir que los espacios previstos puedan desarrollarse de manera organizada, oportuna y con la cobertura establecida. La contratación permitirá, además, centralizar y coordinar los diferentes requerimientos logísticos de la estrategia, evitando la fragmentación de actividades y facilitando la programación integral de los encuentros. Esto resulta especialmente relevante teniendo en cuenta que las jornadas se desarrollarán en diferentes fechas y lugares y estarán dirigidas a grupos con características y necesidades distintas.

ACCIÓN 2 DE TURISMO: FERIA EMPRESARIAL Y TURÍSTICA.

Con el propósito de contribuir al fortalecimiento del desarrollo económico local, promover la competitividad empresarial y consolidar a Acacías como un destino turístico con capacidad de posicionamiento en el ámbito regional, la Administración Municipal ha proyectado la ejecución de la estrategia denominada “Feria Empresarial y Turística de Acacías”, concebida como un espacio de articulación entre los diferentes actores que intervienen en la dinámica productiva, empresarial y turística del municipio.

La estrategia busca propiciar escenarios de intercambio de conocimientos, promoción de la oferta territorial, relacionamiento comercial y generación de oportunidades de negocio entre empresarios, emprendedores, prestadores de servicios turísticos (PST), inversionistas, agencias de viajes, operadores turísticos, organizaciones gremiales y demás actores vinculados al desarrollo económico y turístico. De esta manera, el evento no se limita a la exhibición de productos y servicios, sino que pretende generar condiciones para el fortalecimiento de capacidades, la construcción de relaciones comerciales y la promoción de la oferta turística, empresarial, gastronómica, cultural y productiva de Acacías.

La Feria Empresarial y Turística de Acacías se desarrollará mediante un evento presencial de tres (3) días consecutivos, cuya programación estará estructurada en tres jornadas complementarias. Cada jornada responderá a una finalidad específica y, a su vez, estará articulada con las demás, de manera que el componente académico contribuya al fortalecimiento de los conocimientos y capacidades de los participantes; la jornada comercial facilite el relacionamiento, la promoción de productos y servicios y la generación de oportunidades de negocio; y el recorrido de familiarización (FAM Trip) permita presentar de manera directa los atractivos, experiencias y oferta turística del municipio.

Durante el primer día se desarrollará la Jornada Académica y de Fortalecimiento Empresarial, orientada a la transferencia de conocimientos y al fortalecimiento de competencias de empresarios, emprendedores y prestadores de servicios turísticos, así como de otros actores relacionados con la cadena de valor productiva y turística. Para tal efecto, se desarrollará una agenda académica que podrá comprender conferencias, talleres, paneles y espacios de intercambio de experiencias, abordando temas relacionados con estrategias de comercialización y marketing turístico, transformación digital y apropiación tecnológica, sostenibilidad y buenas prácticas ambientales, calidad en la prestación del servicio, atención al cliente, asociatividad y fortalecimiento de modelos de negocio, entre otros temas que sean definidos de acuerdo con las necesidades identificadas por la Administración Municipal.

La programación, contenidos, metodología y organización de esta jornada deberán estructurarse de manera articulada con la Secretaría de Fomento y Desarrollo Sostenible, dependencia que establecerá las orientaciones institucionales y validará los contenidos y actividades que se desarrollen, procurando que estos respondan a las necesidades reales de los sectores productivos y turísticos del municipio.

El segundo día estará destinado a la Feria Empresarial, Muestra Comercial y Rueda de Negocios, como espacio orientado a generar contacto directo entre la oferta local y potenciales compradores, aliados comerciales y actores del mercado turístico y empresarial. En este escenario se dispondrán espacios de exhibición y comercialización mediante *stands*, en los

cuales podrán participar empresas y emprendimientos vinculados a actividades turísticas, artesanales, agroindustriales, gastronómicas, comerciales, culturales y demás sectores representativos de la economía local. La muestra permitirá dar visibilidad a los productos y servicios del territorio, facilitar su promoción y generar oportunidades de contacto con nuevos mercados.

De manera complementaria, durante esta jornada se desarrollará una Rueda de Negocios, mediante una agenda previamente organizada de encuentros entre empresarios y emprendedores locales y agencias de viajes, operadores turísticos, mayoristas, inversionistas, empresas de eventos, establecimientos de alojamiento y otros potenciales compradores o aliados comerciales. Estos encuentros estarán orientados a facilitar el conocimiento de la oferta local, identificar posibilidades de comercialización y promover la generación de alianzas y acuerdos comerciales que puedan trascender el desarrollo puntual del evento.

El tercer día corresponderá al Recorrido de Familiarización o FAM Trip, concebido como una estrategia de promoción experiencial dirigida principalmente a actores que puedan contribuir a la comercialización y posicionamiento de Acacías como destino turístico. Para ello, se realizará un recorrido técnico y guiado por atractivos turísticos, culturales, naturales, gastronómicos y emprendimientos representativos del municipio, de acuerdo con el itinerario que previamente determine la Administración Municipal. Esta actividad estará dirigida a una delegación seleccionada de agencias de viajes, operadores turísticos, agencias mayoristas, creadores de contenido especializado, medios de comunicación e invitados estratégicos, con el propósito de facilitar un conocimiento directo de la oferta y generar posibilidades de incorporación de Acacías en portafolios, productos y estrategias de promoción turística.

Las actividades correspondientes a la Feria Empresarial y Turística, incluyendo las jornadas de formación, conferencias, muestra comercial, rueda de negocios y actividades protocolarias, se desarrollarán en un escenario ubicado en el municipio de Acacías que reúna las condiciones de capacidad, accesibilidad, seguridad, conectividad, infraestructura y funcionalidad requeridas para el adecuado desarrollo de la programación. La definición del escenario estará sujeta a las necesidades particulares de cada actividad y a las condiciones de disponibilidad existentes al momento de su realización.

Por su parte, el Recorrido de Familiarización comprenderá actividades de campo en diferentes sectores del municipio, de acuerdo con los atractivos, establecimientos, emprendimientos y demás lugares que sean definidos en el itinerario aprobado por la Administración Municipal. La selección de los espacios deberá garantizar condiciones adecuadas para el desarrollo de las actividades y permitir una experiencia organizada y representativa de la oferta territorial.

La estrategia tendrá una duración de tres (3) días consecutivos y será ejecutada durante la vigencia 2026, de conformidad con las fechas y programación que establezca la Administración Municipal. Cada jornada contará con una agenda específica, previamente coordinada y validada por la Secretaría de Fomento y Desarrollo Sostenible, procurando una adecuada articulación entre las actividades académicas, comerciales y de promoción turística.

Las fechas, horarios, escenarios, distribución de actividades y demás aspectos operativos podrán ser ajustados cuando las condiciones de disponibilidad, participación, logística o circunstancias sobrevinientes así lo requieran, previa coordinación con la Administración Municipal, sin que ello implique modificar la finalidad general de la estrategia ni afectar el cumplimiento de las actividades previstas.

La estrategia estará dirigida a los diferentes actores que hacen parte del tejido empresarial, productivo y turístico del municipio, comprendiendo empresarios, emprendedores y prestadores de servicios turísticos, así como agencias de viajes, operadores turísticos, establecimientos de alojamiento, restaurantes, artesanos, productores locales, actores de la agroindustria, economía creativa y gastronomía. Igualmente, podrán participar organizaciones gremiales, asociaciones empresariales, inversionistas, entidades públicas, instituciones educativas, organizaciones de apoyo al emprendimiento y demás actores que tengan relación con la promoción, comercialización o fortalecimiento de la oferta territorial.

La participación en cada jornada responderá a su naturaleza y objetivos particulares. En consecuencia, la totalidad de los asistentes a la jornada académica no necesariamente corresponderá a los participantes de la muestra comercial, la rueda

de negocios o el FAM Trip. La estimación definitiva de participantes será determinada por la Administración Municipal de acuerdo con la capacidad de los escenarios, la programación establecida y las condiciones logísticas requeridas para garantizar un adecuado desarrollo de las actividades.

Los interesados deberán realizar su inscripción a través del mecanismo dispuesto por la Administración Municipal y suministrar la información requerida para establecer su perfil y determinar la jornada o jornadas en las cuales podrán participar. Para la Jornada Académica y de Fortalecimiento Empresarial, podrán inscribirse empresarios, emprendedores, prestadores de servicios turísticos y demás actores interesados en fortalecer sus conocimientos y capacidades en materia de turismo, gastronomía, comercio, agroindustria, economía creativa y actividades complementarias. La asignación de cupos estará condicionada a la capacidad del escenario y, cuando exista una demanda superior al aforo disponible, se aplicarán los criterios de priorización que establezca la Secretaría de Fomento y Desarrollo Sostenible.

Para la Feria Empresarial, Muestra Comercial y Rueda de Negocios, se distinguirá entre participantes que actúen como expositores o vendedores y aquellos que participen como compradores o potenciales aliados comerciales. Los primeros deberán suministrar información relacionada con su actividad económica y un portafolio actualizado de los productos o servicios que pretendan presentar, incluyendo, cuando corresponda, precios, datos de contacto y demás información necesaria para facilitar el relacionamiento comercial. En el caso de los prestadores de servicios turísticos, se verificará el cumplimiento de las condiciones de formalización que resulten aplicables, incluido el Registro Nacional de Turismo cuando la normativa vigente así lo exija. La selección de los expositores tendrá en cuenta la pertinencia de su oferta, la diversidad de sectores representados y la disponibilidad de espacios.

En cuanto a los compradores y potenciales aliados comerciales, podrán participar agencias de viajes, operadores turísticos, mayoristas, empresas de eventos, establecimientos de alojamiento, inversionistas y demás organizaciones interesadas en conocer y comercializar la oferta de Acacías. La selección deberá procurar que los participantes tengan una relación efectiva con los sectores objeto de la feria y posibilidades reales de establecer contactos y relaciones comerciales con los empresarios y emprendedores locales.

Para el Recorrido de Familiarización (FAM Trip) se realizará una selección específica de los participantes, teniendo en cuenta la naturaleza de esta actividad y su finalidad de promoción y comercialización del destino. Podrán ser vinculadas agencias de viajes, operadores turísticos, mayoristas, creadores de contenido especializado, medios de comunicación e inversionistas, priorizando aquellos cuya actividad guarde relación con la promoción, comercialización, divulgación o estructuración de productos turísticos. Cuando resulte pertinente, se podrá considerar su participación previa en la jornada académica o en la rueda de negocios, sin que ello constituya necesariamente un requisito excluyente.

Una vez finalizado el periodo de inscripción, la Secretaría de Fomento y Desarrollo Sostenible realizará la verificación de la información suministrada y, de acuerdo con la capacidad disponible, los criterios previamente definidos y la naturaleza de cada jornada, establecerá los participantes que harán parte de las actividades. El resultado será comunicado a los interesados mediante los canales que determine la Administración Municipal.

ACCIÓN 3 DE TURISMO: PRODUCTO GASTRONOMICO "PLATO ACACIREÑO".

Con el propósito de fortalecer la identidad gastronómica del municipio de Acacías y generar un producto turístico que permita reconocer, preservar y proyectar los saberes, ingredientes, preparaciones y tradiciones culinarias propias del territorio, la Administración Municipal ha previsto desarrollar la estrategia denominada "Sabores de Acacías: Concurso para la Elección del Plato Acacireño de Autor". Esta iniciativa se concibe como un proceso técnico, participativo y práctico orientado a la investigación, recuperación de saberes, innovación, creación, experimentación, evaluación y promoción de una preparación gastronómica que pueda constituirse en un referente de la identidad local y en un elemento diferenciador de la oferta turística del municipio.

La estrategia busca articular a los diferentes actores que hacen parte de la cadena de valor del turismo gastronómico, vinculando restaurantes, cocineros tradicionales, emprendedores gastronómicos, prestadores de servicios turísticos,

productores agropecuarios, estudiantes y aprendices de programas relacionados con gastronomía, turismo y hotelería, así como asociaciones y organizaciones vinculadas al sector. De esta manera, el proceso no se limitará a la realización de un concurso culinario, sino que comprenderá un ejercicio progresivo de formación, acompañamiento técnico, investigación de la identidad gastronómica local, desarrollo y validación de propuestas, con el propósito de que el resultado final tenga arraigo territorial, calidad técnica y posibilidades de incorporación a la oferta comercial y turística de Acacías.

Para el desarrollo de la estrategia se contará con el acompañamiento de profesionales y expertos con experiencia en gastronomía, cocina de autor, patrimonio culinario, turismo y formación, quienes orientarán las actividades teóricas y prácticas y brindarán asistencia técnica a los participantes durante las diferentes etapas del proceso. Este acompañamiento permitirá fortalecer las capacidades de los actores vinculados, facilitar la transformación de conocimientos y saberes locales en propuestas gastronómicas estructuradas y contribuir a que la preparación seleccionada cuente con condiciones adecuadas de estandarización, presentación, calidad y viabilidad comercial.

El proceso se desarrollará mediante seis (6) jornadas presenciales de carácter teórico-práctico, con una intensidad aproximada de ocho (8) horas por jornada, para un total estimado de cuarenta y ocho (48) horas de intervención. Las jornadas estarán articuladas entre sí y responderán a una metodología progresiva que permita avanzar desde el reconocimiento de la identidad y el patrimonio gastronómico de Acacías hasta la creación, experimentación, evaluación y selección de la propuesta que será reconocida como Plato Acacireño de Autor.

La primera jornada estará orientada al reconocimiento de la identidad gastronómica y el patrimonio culinario de Acacías, mediante espacios de sensibilización, intercambio de conocimientos y diagnóstico participativo que permitan identificar ingredientes representativos del territorio, productos provenientes de la producción local, técnicas culinarias tradicionales, preparaciones asociadas a la memoria colectiva y demás elementos que puedan servir como referentes para la construcción del producto gastronómico. En este espacio se promoverá la participación de cocineros tradicionales, productores y personas conocedoras de las prácticas culinarias locales, procurando que el proceso de creación conserve una relación directa con la identidad territorial.

La segunda jornada comprenderá un componente de innovación gastronómica y cocina de autor, mediante el cual los participantes podrán adquirir conocimientos relacionados con tendencias contemporáneas, diseño de conceptos gastronómicos, utilización innovadora de ingredientes locales, técnicas culinarias y construcción de experiencias sensoriales. El propósito será brindar herramientas que permitan transformar los referentes tradicionales identificados en propuestas gastronómicas con características actuales, sin perder el vínculo con el territorio.

Posteriormente, se desarrollará un laboratorio gastronómico de carácter práctico, concebido como un espacio de experimentación en el que los participantes podrán elaborar, probar y ajustar sus propuestas. Con el acompañamiento de los profesionales vinculados al proceso se trabajará en aspectos como perfiles de sabor, texturas, técnicas de cocción, presentación, emplatado, utilización de insumos, costeo y aproximación a la estandarización de las recetas. Esta etapa permitirá identificar oportunidades de mejora y realizar los ajustes necesarios antes de la presentación definitiva de las propuestas.

Como parte del proceso se desarrollará igualmente una jornada de mentorías técnicas y validación de propuestas, destinada a brindar acompañamiento más específico a los participantes y realizar una revisión de los avances alcanzados. En esta etapa se podrán analizar las fichas técnicas, composición y características de las preparaciones, costos, posibilidades de producción, presentación, coherencia conceptual y relación con la identidad gastronómica del municipio, proporcionando la retroalimentación necesaria para fortalecer las propuestas que continúen hacia la etapa final.

La quinta jornada corresponderá al Concurso “Plato Acacireño de Autor”, en el cual las propuestas seleccionadas serán preparadas y presentadas ante un jurado calificador. La evaluación se realizará de conformidad con los criterios y metodología previamente establecidos por la Administración Municipal, pudiendo considerar aspectos relacionados con las características organolépticas de la preparación, presentación, concepto, utilización de ingredientes representativos, relación con la identidad territorial, posibilidades de estandarización y viabilidad para su incorporación a la oferta

gastronómica y turística. Como resultado de esta etapa se determinará la propuesta que será reconocida como Plato Acacireño de Autor.

Finalmente, se desarrollará la jornada de socialización, premiación y posicionamiento, mediante la cual se realizará la presentación pública de la propuesta ganadora, la entrega de los reconocimientos correspondientes y la socialización de los resultados obtenidos durante el proceso. En esta etapa se consolidará la ficha técnica o documento de estandarización de la preparación seleccionada y se establecerán orientaciones para promover su apropiación por parte de los establecimientos gastronómicos y demás actores interesados, de manera que el producto pueda incorporarse progresivamente a la oferta comercial y turística del municipio.

Las actividades se desarrollarán en diferentes escenarios del municipio de Acacías que cuenten con las condiciones técnicas, logísticas, de infraestructura y seguridad necesarias para cada una de las etapas previstas. De acuerdo con la naturaleza de las actividades y previa coordinación con la Secretaría de Fomento y Desarrollo Sostenible, podrán utilizarse escenarios institucionales, educativos, de formación, gastronómicos, turísticos o de eventos que permitan desarrollar adecuadamente tanto los espacios académicos como los laboratorios y ejercicios prácticos.

La estrategia estuvo dirigida principalmente a los actores que integran la cadena de valor del turismo gastronómico del municipio de Acacías, con una participación estimada de aproximadamente cuarenta (40) participantes directos, entre restaurantes, cocineros tradicionales, emprendedores gastronómicos, prestadores de servicios turísticos, productores agropecuarios locales, estudiantes y aprendices de programas relacionados con gastronomía, turismo y hotelería, así como representantes de asociaciones gastronómicas y organizaciones comunitarias.

Para la selección de los participantes, el Municipio de Acacías, a través de la Secretaría de Fomento y Desarrollo Sostenible, realizó la convocatoria pública denominada “Plato Acacireño de Autor”, la cual fue publicada el trece (13) de septiembre de 2026 en la página web oficial del Municipio de Acacías, con el propósito de vincular a prestadores de servicios turísticos y emprendedores del municipio interesados en participar en esta estrategia de promoción y fortalecimiento de la oferta gastronómica local.

Como evidencia de la realización y divulgación de esta actividad, se incorpora como anexo el pantallazo y/o soporte de la publicación efectuada en la página web oficial del Municipio de Acacías, en el cual se identifica la denominación de la convocatoria y la fecha de su publicación.

.



Una vez finalizado el proceso de convocatoria, la Secretaría de Fomento y Desarrollo Sostenible realizó la verificación y selección de los participantes, de conformidad con los criterios previamente establecidos, procurando contar con una participación representativa de los diferentes actores vinculados al sector gastronómico y turístico del municipio.

De manera indirecta, la iniciativa podrá beneficiar al conjunto de establecimientos gastronómicos y prestadores de servicios turísticos del municipio, productores rurales, operadores turísticos, visitantes y comunidad en general, en la medida en que la creación y promoción de un producto gastronómico con identidad territorial puede contribuir a diversificar la oferta turística, fortalecer los encadenamientos productivos y generar nuevas oportunidades para la comercialización de productos y servicios asociados al territorio.

La ejecución de la estrategia se organizará en tres fases consecutivas, concebidas como etapas articuladas de planeación, formación, experimentación, concurso y cierre, cuya implementación permitirá garantizar un desarrollo ordenado del proceso y la obtención de los productos previstos.

La Fase I, correspondiente a la planeación y alistamiento, comprenderá la organización técnica, administrativa y logística de la estrategia. Durante esta etapa se realizará la coordinación con la supervisión contractual, la definición y concertación de la metodología de trabajo, la estructuración del plan operativo, la preparación de los contenidos y materiales pedagógicos, la organización y coordinación de los espacios, equipos, insumos y demás recursos necesarios para el desarrollo de las jornadas. Esta fase permitirá establecer las condiciones requeridas para que las actividades posteriores se desarrollen de manera articulada y conforme a las orientaciones de la Administración Municipal.

La Fase II, correspondiente a la formación de 6 talleres o jornadas de laboratorios gastronómicos, comprenderá las jornadas de formación, innovación, diagnóstico, experimentación y asistencia técnica. Durante esta etapa se desarrollarán los contenidos relacionados con identidad y patrimonio gastronómico, cocina de autor, innovación culinaria, técnicas de preparación y presentación, costeo, estandarización y demás conocimientos que resulten pertinentes para el desarrollo de las propuestas. Igualmente, se adelantarán los laboratorios gastronómicos y espacios de mentoría necesarios para que los participantes puedan experimentar, ajustar y consolidar sus preparaciones.

Como parte de esta fase se realizará el reconocimiento de los saberes y referentes gastronómicos del territorio mediante espacios de diálogo con cocineros tradicionales, productores y demás actores conocedores de la cocina local. La información recopilada servirá como insumo para orientar la creación del producto y fortalecer su vínculo con la identidad de Acacías. De igual manera, se desarrollarán actividades de formación especializada y asistencia técnica que permitan a los participantes adquirir herramientas para la construcción de propuestas gastronómicas técnica y comercialmente viables.

La Fase III, correspondiente al concurso, premiación y cierre, comprenderá la selección y presentación final de las propuestas, el desarrollo de la prueba culinaria, la evaluación por parte del jurado calificador ad-honorem y la elección del Plato Acacireño. Posteriormente se realizará el acto de premiación y socialización de los resultados y se consolidará la ficha técnica o documento de estandarización de la preparación ganadora, junto con los demás productos y evidencias derivados de la ejecución. Esta fase también comprenderá la entrega del informe técnico y la organización de la documentación que permita acreditar el cumplimiento de las actividades desarrolladas.

El cronograma detallado, la distribución de las jornadas, los contenidos, metodologías, escenarios y demás aspectos operativos serán concertados entre el contratista y la supervisión designada por la Secretaría de Fomento y Desarrollo Sostenible, atendiendo las necesidades de la estrategia y las condiciones reales de ejecución. La Administración Municipal podrá solicitar los ajustes técnicos, operativos o administrativos que resulten necesarios para garantizar el adecuado desarrollo de las actividades, siempre que estos se encuentren dentro del alcance del objeto y del plazo contractual.

El contratista deberá garantizar durante la ejecución contractual la disponibilidad de los recursos humanos, técnicos, logísticos y operativos requeridos para el desarrollo de las jornadas, laboratorios, actividades de formación, concurso y demás acciones previstas. De igual manera, deberá disponer oportunamente de los equipos, materiales, insumos,

elementos de apoyo y demás recursos necesarios para asegurar la adecuada ejecución de las actividades y la calidad de los productos y entregables.

La estrategia tendrá como resultado no solamente la selección de una preparación gastronómica, sino la consolidación de un proceso de apropiación y fortalecimiento del turismo gastronómico local. En consecuencia, la preparación seleccionada deberá guardar relación con los referentes culturales y productivos del territorio, contar con condiciones de estandarización y presentación y presentar posibilidades de incorporación progresiva en establecimientos gastronómicos y demás espacios de promoción turística del municipio. La decisión sobre su posterior adopción y comercialización corresponderá a cada establecimiento o actor interesado, sin que la ejecución de la estrategia implique la obligación de incorporación del producto por parte de terceros.

ACCIÓN 4 DE TURISMO: PROMOCIÓN TURÍSTICA.

Con el propósito de fortalecer la promoción turística del municipio, ampliar las posibilidades de comercialización de la oferta local y contribuir a la dinamización de la actividad económica asociada al turismo, la Administración Municipal de Acacías desarrollará la estrategia de Promoción y Comercialización Turística, orientada a generar una mayor presencia del municipio en escenarios especializados de carácter regional y nacional. Esta acción parte de la necesidad de superar las limitaciones que actualmente enfrentan algunos prestadores de servicios turísticos y operadores locales para acceder a espacios de promoción y comercialización, particularmente aquellos que requieren una capacidad logística, técnica y financiera que no siempre se encuentra disponible de manera individual.

La promoción turística, entendida en este contexto como un proceso que articula divulgación, relacionamiento comercial y posicionamiento del destino, permitirá presentar de manera organizada la oferta de Acacías ante agencias de viajes, operadores turísticos, mayoristas, empresarios, inversionistas, medios especializados y potenciales compradores. Con ello se busca no solamente incrementar la visibilidad del municipio, sino facilitar que sus atractivos, productos y experiencias puedan ser conocidos, estructurados y comercializados a través de canales formales, generando mayores oportunidades de encadenamiento para los prestadores y demás actores vinculados a la cadena de valor del turismo.

Una de las estrategias contempla la participación institucional y empresarial del municipio en Colombia Travel Expo, a realizarse en la ciudad de Medellín, así como en otros eventos, vitrinas y escenarios comerciales de promoción turística que se desarrollen durante la vigencia 2026 y que, de acuerdo con la programación oficial y las orientaciones de la Administración Municipal, resulten pertinentes para el cumplimiento de los objetivos de promoción, posicionamiento y comercialización de la oferta turística de Acacías. La participación en estos espacios deberá propender por una representación organizada del municipio, facilitando que los empresarios y prestadores de servicios turísticos locales puedan presentar su oferta, generar contactos comerciales, fortalecer alianzas y promover oportunidades de negocio.
La presencia del municipio en estas vitrinas deberá acompañarse de una imagen territorial coherente y de materiales de promoción que permitan comunicar de manera clara y atractiva los principales elementos de la oferta turística. Para ello se contempla el diseño, montaje y adecuación de un espacio de exhibición que represente elementos característicos de Acacías y que cuente con las condiciones necesarias para la atención de visitantes, reuniones comerciales y relacionamiento institucional. De igual manera, se dispondrá de material promocional, tanto físico como digital, orientado a divulgar los atractivos naturales, culturales y gastronómicos, así como los servicios, productos y experiencias que conforman la oferta turística municipal. La definición de los contenidos, mensajes e identidad gráfica deberá articularse con las orientaciones de la Secretaría de Fomento y Desarrollo Sostenible, con el fin de mantener una comunicación institucional coherente.

La estrategia comprenderá igualmente el apoyo logístico requerido para garantizar la participación de la delegación institucional y de los representantes del sector turístico seleccionados para cada escenario. Esto podrá incluir la gestión de inscripciones y acreditaciones, transporte, alojamiento, alimentación, desplazamientos internos, montaje, desmontaje y demás servicios necesarios de acuerdo con las condiciones particulares de cada evento. La operación logística deberá responder a la programación oficial de las vitrinas y a las necesidades previamente definidas por la Administración

Municipal, garantizando que los participantes puedan desarrollar adecuadamente las actividades de promoción, relacionamiento y comercialización previstas.

De manera complementaria, la estrategia promoverá espacios de articulación con empresarios, gremios, organizaciones y entidades vinculadas al turismo, con el propósito de facilitar contactos y generar oportunidades de cooperación y comercialización. En este sentido, la participación en las vitrinas comerciales no se entenderá únicamente como una actividad de exhibición, sino como una oportunidad para establecer relaciones con actores que puedan contribuir a la comercialización de la oferta acacireña y a su incorporación en nuevos circuitos y canales de distribución turística.

La estrategia tendrá como eje fundamental la presentación de una oferta turística organizada y comercializable. Para ello, se promoverá la participación de prestadores de servicios turísticos, agencias de viajes operadoras, establecimientos de alojamiento, restaurantes, guías de turismo, empresas vinculadas al turismo de naturaleza, fincas turísticas, emprendimientos y demás actores que cuenten con productos o experiencias susceptibles de ser presentados en los escenarios comerciales seleccionados.

La participación en las tres vitrinas comerciales previstas para la vigencia 2026 se desarrollará de acuerdo con las condiciones y programación establecidas por los organizadores de cada evento. La duración de cada participación podrá variar de acuerdo con la agenda oficial, estimándose jornadas presenciales de entre tres (3) y cinco (5) días consecutivos, con aproximadamente ocho (8) horas diarias de actividades, sin perjuicio de los horarios y condiciones particulares que establezca cada escenario.

Las actividades objeto del contrato podrán desarrollarse en el municipio de Acacías, Meta, así como en otros municipios, ciudades y regiones del territorio nacional en los cuales se programen o desarrollen vitrinas comerciales, ferias, ruedas de negocios, encuentros, congresos, eventos empresariales, turísticos, gastronómicos, culturales y demás escenarios de carácter regional o nacional que resulten pertinentes para la promoción y posicionamiento de la oferta turística y empresarial del municipio. Lo anterior permitirá fortalecer la presencia institucional y comercial de Acacías en diferentes escenarios, facilitar el contacto con potenciales visitantes, empresarios, operadores turísticos y demás actores del sector, y generar oportunidades para la promoción y comercialización de los productos, servicios y experiencias que hacen parte de la oferta turística municipal.

La participación en estos escenarios se realizará de acuerdo con la programación, cronograma y necesidades definidas para el desarrollo del proyecto, así como con las actividades y estrategias de promoción que determine la Administración Municipal a través de la dependencia responsable. En este sentido, podrán contemplarse desplazamientos a diferentes destinos del país cuando la participación en un determinado evento constituya una oportunidad pertinente para divulgar la oferta turística de Acacías, establecer relaciones comerciales, promover alianzas, generar contactos empresariales y contribuir al fortalecimiento del sector turístico y productivo del municipio.

Los beneficiarios directos de esta acción serán principalmente los prestadores de servicios turísticos, operadores, agencias de viajes, establecimientos de alojamiento, restaurantes, guías de turismo, empresas vinculadas al turismo de naturaleza, fincas turísticas y demás empresarios y emprendedores que participen en los escenarios de promoción. Estos actores podrán fortalecer su visibilidad, establecer nuevos contactos comerciales y presentar sus productos y servicios ante públicos que, por las características de las vitrinas seleccionadas, tienen relación con la actividad turística y la comercialización de destinos.

De manera indirecta, la estrategia podrá favorecer a productores rurales, artesanos, comerciantes, transportadores, establecimientos gastronómicos y otros actores económicos que hacen parte de los encadenamientos generados por la actividad turística. Una mayor promoción del destino puede contribuir a incrementar la demanda de bienes y servicios asociados al turismo y, por esta vía, generar oportunidades para diferentes sectores de la economía local.

El impacto esperado también comprende al municipio en su conjunto, en la medida en que una mayor presencia de Acacías en escenarios de promoción turística contribuye a fortalecer el reconocimiento de sus atractivos naturales, culturales y

gastronómicos y a generar relaciones con actores externos que puedan favorecer la llegada de visitantes y la comercialización de experiencias locales. No obstante, los resultados comerciales derivados de la participación dependerán de las condiciones del mercado, de la capacidad de los empresarios y de las relaciones que se logren establecer en cada escenario.

La ejecución se desarrollará de conformidad con el cronograma establecido por la Secretaría de Fomento y Desarrollo Sostenible y con las fechas oficiales determinadas por los organizadores de las vitrinas comerciales. En consecuencia, el contratista deberá realizar oportunamente las actividades de coordinación, preparación, montaje, transporte, alojamiento, alimentación, acreditación, disposición de material promocional y demás requerimientos que correspondan a cada escenario, de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas en los documentos del proceso.

El cronograma y la programación operativa podrán ser objeto de ajustes cuando se presenten modificaciones en las fechas, horarios, lugares o condiciones establecidas por los organizadores de los eventos, o cuando las necesidades del servicio así lo requieran. Dichos ajustes serán coordinados con la supervisión del contrato y deberán mantenerse dentro del alcance del objeto contractual y del plazo establecido.

La responsabilidad del contratista estará circunscrita a la adecuada prestación de los servicios técnicos, logísticos y operativos contratados, garantizando la disponibilidad oportuna de los recursos necesarios para el desarrollo de las actividades. La definición de los participantes, contenidos institucionales, lineamientos de promoción, representación oficial y demás decisiones de carácter misional permanecerán bajo la dirección y orientación de la Administración Municipal, a través de la Secretaría de Fomento y Desarrollo Sostenible.

De igual manera, la estrategia permitirá fortalecer la articulación entre la Administración Municipal y el sector privado, generando espacios de encuentro en los que puedan identificarse oportunidades de cooperación, promoción conjunta y comercialización. La participación institucional acompañada de empresarios locales permite presentar una oferta territorial más organizada y facilita que los diferentes productos y servicios sean reconocidos como parte de un mismo destino.

En consecuencia, la contratación de los servicios logísticos, técnicos y operativos requeridos para la ejecución de esta acción se encuentra orientada a generar las condiciones materiales necesarias para que el municipio y los actores seleccionados puedan participar adecuadamente en los escenarios de promoción definidos. La contratación no sustituye las funciones misionales de la Administración Municipal ni las decisiones comerciales propias de los empresarios, sino que proporciona el apoyo requerido para desarrollar una estrategia institucional de promoción, articulación y posicionamiento de la oferta turística de Acacías.

La ejecución de esta acción se articula con las metas, programas y líneas de trabajo previstas por la Administración Municipal para el fortalecimiento, promoción y posicionamiento del sector turístico de Acacías, particularmente aquellas orientadas a consolidar el destino, fortalecer la cadena de valor turística, mejorar las capacidades de los actores que participan en ella, generar oportunidades de promoción y comercialización y contribuir a la dinamización de la economía local. En este sentido, las actividades proyectadas buscan generar una intervención integral que no se limite únicamente a la promoción de los atractivos y productos turísticos del municipio, sino que permita, de manera complementaria, fortalecer las capacidades de quienes integran la oferta turística local y facilitar su vinculación efectiva a los diferentes escenarios de promoción, relacionamiento y comercialización.

De conformidad con el análisis de la situación identificada y en concordancia con los instrumentos de planeación municipal, se evidencia la necesidad de continuar fortaleciendo el sector turístico del Municipio de Acacías mediante la implementación de acciones encaminadas a la promoción, posicionamiento, consolidación y fortalecimiento de la oferta turística local. El crecimiento y la consolidación del destino requieren no solo una mayor visibilidad de sus atractivos, productos, servicios y experiencias, sino también el fortalecimiento de las capacidades de los prestadores de servicios turísticos, empresarios y emprendedores, de manera que cuenten con mejores herramientas para estructurar, promocionar, comercializar y mejorar continuamente sus productos y servicios.

En este sentido, el Plan de Desarrollo Municipal "Recuperemos Acacías 2024–2027" contempla acciones encaminadas al fortalecimiento del sector turístico y de su cadena de valor, orientadas a generar condiciones que permitan mejorar la competitividad del destino, promover sus atractivos y productos, fortalecer a los actores locales y ampliar sus oportunidades de participación en escenarios de promoción, articulación y comercialización. Lo anterior implica desarrollar acciones que permitan que los beneficios derivados de la promoción turística se traduzcan en mayores oportunidades para los prestadores de servicios turísticos, empresarios y emprendedores del territorio.

Así mismo, las actividades proyectadas se encuentran articuladas con el proyecto de inversión "Implementación de estrategias dirigidas a la consolidación del sector turístico y su cadena de valor en el municipio de Acacías, Meta", así como con los lineamientos establecidos en el Plan de Desarrollo Turístico Municipal de Acacías 2026–2037, en cuanto a la necesidad de fortalecer las capacidades de los prestadores de servicios turísticos, promover los productos y experiencias del territorio, incentivar la articulación entre los diferentes actores de la cadena de valor, mejorar las condiciones de competitividad y generar espacios que permitan la promoción y comercialización de la oferta turística municipal.

En desarrollo de lo anterior, la estrategia de promoción turística comprenderá tanto acciones de divulgación, posicionamiento, promoción y comercialización del destino y de su oferta turística, como jornadas de capacitación y fortalecimiento dirigidas a los prestadores de servicios turísticos, empresarios y emprendedores del Municipio de Acacías. Estas jornadas estarán orientadas a brindar herramientas prácticas que contribuyan al mejoramiento de sus capacidades empresariales y comerciales, así como al fortalecimiento de aspectos relacionados con la promoción de sus servicios, atención al visitante, comercialización, presentación de productos y experiencias, articulación empresarial, participación en espacios comerciales y aprovechamiento de las oportunidades que se generen a través de las estrategias de promoción del destino.

Las jornadas de capacitación permitirán, además, complementar las acciones de promoción con procesos de fortalecimiento de la oferta desde el territorio, procurando que los actores locales cuenten con herramientas que les permitan responder de manera adecuada a las dinámicas del mercado turístico y aprovechar los espacios de visibilidad, relacionamiento y comercialización generados por la Administración Municipal. De esta manera, la estrategia busca establecer una relación directa entre el fortalecimiento de las capacidades de los actores locales y la promoción del destino, de forma que la oferta turística municipal pueda presentarse de manera organizada, competitiva y acorde con las expectativas de los visitantes y potenciales compradores.

De igual manera, las actividades previstas permitirán generar espacios de encuentro, intercambio de conocimientos y articulación entre los diferentes actores de la cadena de valor turística, favoreciendo la identificación de oportunidades de cooperación y la construcción de relaciones comerciales. Esto contribuirá a fortalecer la integración de los prestadores y emprendedores locales y a promover una oferta turística más articulada, diversificada y competitiva.
Para el desarrollo de estas acciones se requiere contar con apoyo técnico, operativo y logístico que permita materializar las actividades programadas, desarrollar las jornadas de capacitación y fortalecimiento, apoyar la promoción de los productos y experiencias turísticas, facilitar la participación de los actores previamente identificados y garantizar condiciones adecuadas para la realización de los diferentes espacios de promoción, formación, articulación y comercialización.

En consecuencia, las actividades proyectadas responden a una estrategia integral de fortalecimiento turístico que busca promover el destino Acacías, fortalecer a sus prestadores de servicios turísticos y emprendedores, visibilizar la oferta local, generar oportunidades de comercialización y contribuir a la dinamización de la economía del municipio, articulando las acciones de promoción con procesos de formación y fortalecimiento de capacidades que permitan que los actores locales se encuentren mejor preparados para aprovechar las oportunidades derivadas del crecimiento y posicionamiento turístico del territorio.

En consecuencia, resulta procedente y necesario adelantar la contratación denominada ***"PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN DE ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN, POSICIONAMIENTO Y FORTALECIMIENTO DE LA OFERTA TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE ACACÍAS, META***", con el propósito de atender las necesidades identificadas

y contribuir al cumplimiento de las metas y objetivos institucionales relacionados con el desarrollo y fortalecimiento del sector turístico. La contratación permitirá contar con los servicios y recursos requeridos para la ejecución integral de las actividades previstas, bajo la coordinación y seguimiento de la Secretaría de Fomento y Desarrollo Sostenible, garantizando su articulación con la planeación municipal y la adecuada destinación de los recursos asignados al proyecto de inversión.

4. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

A. OBJETO: ***"PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN DE ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN, POSICIONAMIENTO Y FORTALECIMIENTO DE LA OFERTA TURÍSTICA DEL MUNICIPIO DE ACACÍAS, META".***

B. ALCANCE DEL OBJETO: La prestación de servicios comprende la planeación, organización, coordinación, ejecución y apoyo logístico de las actividades necesarias para la implementación de estrategias orientadas a la promoción, fortalecimiento y posicionamiento de la oferta turística del municipio de Acacías, Meta. El alcance comprende acciones dirigidas al fortalecimiento de la calidad y competitividad del sector turístico, el desarrollo y promoción de la identidad gastronómica, la generación de espacios de formación, sensibilización, articulación y relacionamiento entre los diferentes actores de la cadena de valor, así como el apoyo a iniciativas que contribuyan al reconocimiento y consolidación de los productos y servicios turísticos del municipio.

De igual manera, comprende la ejecución de actividades, jornadas, encuentros, espacios comerciales, promocionales, académicos y de articulación que contribuyan a fortalecer las capacidades de los prestadores y actores del sector, promover la oferta turística y gastronómica, generar oportunidades de relacionamiento y comercialización, y mejorar la visibilidad del municipio como destino turístico. Para el desarrollo de estas actividades, se deberán disponer los recursos humanos, técnicos, logísticos y operativos necesarios, incluyendo, cuando corresponda, los elementos, materiales, infraestructura, desplazamientos y demás requerimientos asociados a su adecuada ejecución, de acuerdo con las condiciones y especificaciones técnicas establecidas por la Entidad.

C. CODIFICACIÓN CLASIFICADOR BIENES Y SERVICIOS:

Descripción de los bienes, obras o servicios a contratar:

CÓDIGO U.N.S.P.S.C.	DESCRIPCIÓN
93 14 17 00	CULTURA
80 14 19 00	EXHIBICIONES Y FERIAS COMERCIALES
45 11 15 00	ATRILES, SISTEMAS DE SONIDO Y ACCESORIOS
90 10 16 00	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
50 20 23 00	BEBIDAS NO ALCOHOLICAS
52 16 15 00	EQUIPOS AUDIOVISUALES
80 11 16 00	SERVICIOS DE PERSONAL TEMPORAL
82 10 15 00	PUBLICIDAD IMPRESA
90 11 18 00	CUARTOS DE HOTEL
25 10 15 00	VEHÍCULOS DE PASAJEROS
25 10 19 00	VEHÍCULOS ESPECIALIZADOS O DE RECREO
56 10 16 00	MUEBLES PARA EL EXTERIOR

D. LUGAR DE EJECUCIÓN: Municipio de Acacías

E. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

1. Ejecutar el contrato de acuerdo con lo pactado y realizar las labores en forma independiente, bajo su propio riesgo y responsabilidad, sin sujeción o condiciones diversas a aquellas que requieran para el cumplimiento del objeto contractual y sin que ello implique exclusividad.
2. Guardar la debida reserva de los asuntos de los cuales conozca con ocasión de la ejecución del presente contrato.
3. Presentar los informes de ejecución contractual y la correspondiente cuenta de cobro de manera mensual, conforme al cronograma establecido por la Entidad contratante.
4. Realizar el pago de los aportes al sistema general de seguridad social integral (Salud, Pensión y Riesgos Laborales) de acuerdo con el IBC correspondiente.
5. Suscribir las actas y documentos necesarios para el desarrollo del objeto contractual.
6. Obrar con transparencia, moralidad, diligencia y buena fe en todas las actuaciones que se emanen con ocasión a la actividad contractual.
7. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, informando inmediatamente a LA ENTIDAD y demás autoridades competentes cuando se presenten tales peticiones o amenazas.
8. Tener una cuenta corriente o de ahorros en una entidad bancaria para el efectivo desembolso de los honorarios pactados.
9. Responder por sus actuaciones u omisiones derivadas de la celebración del presente contrato y de la ejecución del mismo.
10. Asumir todos los costos que genere la suscripción y ejecución del presente contrato.
11. Entregar mediante inventario los documentos de archivo que se encuentren en su poder a la terminación del contrato.
12. Informar oportunamente al supervisor toda novedad derivada del contrato.
13. Previa a la suscripción del acta de inicio, el contratista deberá cumplir con los estándares mínimos del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo SG -STT de conformidad con la Resolución No. 0312 del 13 de febrero del 2019 según aplique, para este fin el área de SG-STT de la Alcaldía de Acacias Meta verificará su cumplimiento en conjunto con el supervisor designado.
14. Cumplir con la regulación especial aplicable para cada documento que se genere, administre o custodie, atendiendo a las políticas de archivística y de reserva o tratamiento especial de la información cuando ello aplique, teniendo en cuenta a su vez las directrices emitidas por la Entidad contratante.
15. Participar en las reuniones presenciales y/o virtuales que sean convocadas para la ejecución del contrato.
16. Utilizar en debida forma las claves asignadas para el ingreso a los sistemas de información y gestión de la entidad, que requiera para la ejecución del contrato y al finalizar el mismo, informar para su desactivación y, garantizar la seguridad y reserva de la información conocida por estos u otros medios durante la ejecución del contrato.
17. Abstenerse de emplear un lenguaje discriminatorio por razones de sexo, raza, origen nacional o familiar, lengua, religión, opinión política o filosófica, debiendo mantener una comunicación respetuosa con toda la comunidad, con ocasión a la ejecución del contrato.
18. Contar con todos los equipos y herramientas necesarios para la correcta ejecución del contrato celebrado.
19. Mantener vigentes las garantías exigidas en el contrato, conforme a los requisitos, amparos, coberturas y plazos descritos en el respectivo título.

F. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

1. Prestar los servicios requeridos para cada una de las actividades a desarrollar, dando estricto cumplimiento a las especificaciones técnicas del objeto a contratar descritas en el estudio previo, pliego de condiciones y el contrato.
2. Cumplir con las instrucciones que imparta el supervisor del contrato, en relación con el desarrollo y ejecución de las actividades.
3. Brindar el suministro de refrigerios, acorde con las especificaciones técnicas y con los requisitos de calidad y salubridad adecuada

4. Cumplir con las disposiciones Higiénico-sanitarias, establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente, (decreto nacional 590 del 25 de marzo de 2014 articulo 21) para la alimentación a suministrar, así mismo garantizar el cambio inmediato en caso de presentar alguna anomalía en los mismos
5. Mantener durante la ejecución del contrato las condiciones y exigencias ofrecidas en la oferta.
6. Disponer de la logística, transporte y demás aspectos necesarios para la óptima ejecución de las actividades definidas, cumpliendo las normas de bioseguridad vigentes en la fecha de ejecución.
7. Coordinar con el supervisor o a quien se designe para apoyar en la supervisión, la hora y lugar para disponer de cada uno de los servicios requeridos en el presupuesto del presente contrato.
8. Presentar un informe final con los respectivos soportes (registros fotográficos y demás documentos solicitados por la supervisión que permitan constatar el cumplimiento de las especificaciones técnicas del presente contrato).
9. Asumir los costos que se incurran para para la prestación del servicio del presente contrato.
10. Contar con los recursos técnicos, financieros y humanos, necesarios para el desarrollo y ejecución del presente contrato.
11. Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista deberá vincular personal residente en el Municipio de Acacias.
12. Reportar a la Secretaría de Fomento y Desarrollo Sostenible, de manera inmediata cualquier novedad o anomalía que afecte la ejecución del presente contrato.
13. Adelantar las actuaciones técnicas, administrativas, financieras, contables y jurídicas requeridas para la correcta ejecución del objeto del contrato y de las actividades establecidas en virtud de este.
14. Cumplir con el factor técnico de calidad de los factores de ponderación.
15. Diseñar y ejecutar, en coordinación con la supervisión del contrato, las estrategias de difusión para garantizar la convocatoria y asistencia de los actores de la cadena de valor turística en cada una de las tres acciones.
16. Proveer la logística integral para el desarrollo de la totalidad de las jornadas (espacios físicos, sistemas de sonido, ayudas audiovisuales, material de apoyo didáctico, registro de participantes y apoyo operativo en sitio).
17. Garantizar que todos los vehículos destinados a la ejecución del contrato, incluido el vehículo tipo chiva, cuenten durante toda la ejecución contractual con la totalidad de los documentos, permisos, autorizaciones, seguros y condiciones técnicas, mecánicas y de seguridad exigidos por la normativa vigente para su circulación y operación, incluyendo, según corresponda, SOAT, revisión técnico-mecánica y de emisiones contaminantes, licencia de tránsito, pólizas de responsabilidad civil extracontractual y demás seguros legalmente exigibles. Así mismo, deberá garantizar que los conductores cuenten con licencia de conducción vigente y categoría correspondiente, y que el vehículo tipo chiva cumpla específicamente con los requisitos legales aplicables a su modalidad de servicio, capacidad de pasajeros y condiciones de seguridad

G. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO

1. Cumplir y hacer cumplir al contratista la ejecución idónea del objeto contratado conforme a las condiciones pactadas y los documentos que forman parte del mismo.
2. Hacer los pagos en los términos convenidos y una vez el contratista cumpla lo dispuesto en el contrato.
3. Suministrar en forma oportuna la información solicitada por el/la contratista.
4. Resolver las peticiones presentadas por el contratista en los términos consagrados por la Ley.
5. Designar un funcionario que supervise la ejecución del contrato.
6. Exigir al contratista el pago por concepto de salud, pensión y riesgos laborales de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.
7. Solicitar al contratista la ejecución de actividades de manera clara, oportuna y con antelación razonable, suministrando información detallada sobre el evento: fecha, lugar y demás requerimientos necesarios para la prestación del servicio logístico.

H. ¿REQUIERE LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES? SI __NO__X__

I. PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo de ejecución del contrato será hasta el treinta y uno (31) de diciembre de 2026 y/o hasta el agotamiento de los recursos destinados para la ejecución del contrato, lo que ocurra primero.
NOTA: El plazo de ejecución de los contratos comenzará a partir de la firma del acta de inicio suscrita por el Contratista y el supervisor del contrato, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución.

J. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El presupuesto para la presente contratación asciende a la suma de **TRESCIENTOS NOVENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS VEINTISÉIS PESOS ($393.576.526,00) M/CTE,** incluidos los impuestos de ley a los que hubiera lugar. Dentro de este valor se encuentran incluidos todos los costos directos e indirectos en que incurra la ejecución del contrato, así como todos los impuestos, tasas y contribuciones.

JUSTIFICACIÓN DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor estimado del contrato se determinó teniendo en cuenta el alcance, naturaleza y características de las actividades requeridas para la ejecución de las estrategias de promoción, fortalecimiento y posicionamiento de la oferta turística del municipio de Acacías, Meta, así como los recursos humanos, técnicos, logísticos y operativos necesarios para su adecuada ejecución.

Para la determinación del presupuesto se consideraron los costos asociados a la planeación, organización, coordinación y desarrollo de las diferentes actividades previstas, incluyendo los requerimientos logísticos, materiales, elementos de apoyo, infraestructura, servicios complementarios, desplazamientos y demás recursos necesarios para garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales y el desarrollo integral de las estrategias previstas.

Así mismo, se tuvieron en cuenta las condiciones y características propias del sector turístico, la naturaleza de las actividades a desarrollar, su alcance, duración, requerimientos técnicos y logísticos, así como los precios y condiciones observados en el mercado para la prestación de servicios de características similares. En consecuencia, el valor estimado corresponde a una proyección integral de los costos requeridos para atender las necesidades identificadas por la Entidad y garantizar la adecuada ejecución del objeto contractual.

La estimación presupuestal se efectuó bajo criterios de razonabilidad, proporcionalidad y eficiencia en el uso de los recursos públicos, procurando que el presupuesto asignado resulte suficiente para atender las actividades y requerimientos previstos, sin exceder los valores que razonablemente demanda su ejecución en las condiciones establecidas por la Entidad.

Los precios enunciados corresponden al resultado del sondeo de mercado que se realizó conforme a las cotizaciones presentadas, tomando como referencia el valor ponderado y los descuentos de ley que realiza el Municipio de Acacias como se relaciona a continuación:

ÍTEM	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
	COORDINACIÓN GENERAL				

1	PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA O ÁREAS AFINES: Profesional con experiencia profesional mínima de sesenta (60) meses, de los cuales mínimo cuarenta y ocho (48) meses deberán corresponder a experiencia específica relacionada con el diseño y/o desarrollo de productos turísticos, acompañamiento a organizaciones sociales y/o comunitarias vinculadas al sector turismo, fortalecimiento de capacidades, planificación y ordenamiento turístico y/o articulación de actores de la cadena de valor del turismo. El profesional deberá garantizar su participación desde la etapa previa al inicio de las actividades hasta su culminación, siendo responsable de la coordinación técnica y operativa, planeación, articulación con actores, acompañamiento, ejecución y seguimiento de las actividades previstas, de acuerdo con el cronograma y las orientaciones de la Secretaría de Fomento y Desarrollo Sostenible. Dentro de sus responsabilidades estará la coordinación de convocatorias y participantes; organización, verificación y consolidación de listados de asistencia; articulación con cadena de valor del turismo; seguimiento al cumplimiento del cronograma; apoyo en la organización y desarrollo de reuniones, talleres, jornadas y demás actividades; recopilación y organización de evidencias y soportes; seguimiento a compromisos; y consolidación de la información y resultados derivados de la ejecución.	Mes	2	$ 7.000.000	$ 14.000.000
	ACCIÓN DE TURISMO: PROMOCIÓN TURISTICA				
	PARTICIPACIÓN EN EVENTO DE TURISMO 1				
2	SUMINISTRO DE TIQUETES AÉREOS: Suministro de tiquetes aéreos en tarifa económica, ida y regreso, para la ruta Aeropuerto Vanguardia de Villavicencio (VVC) – Aeropuerto Internacional José María Córdova de Rionegro (MDE) – Aeropuerto Vanguardia de Villavicencio (VVC), incluyendo una (1) pieza de equipaje de bodega por pasajero, de acuerdo con las necesidades de desplazamiento requeridas por la Entidad. La adquisición de los tiquetes se realizará de acuerdo con las fechas, horarios, itinerarios, disponibilidad y tarifas vigentes al momento de la compra, previa solicitud y autorización del supervisor del contrato. Los tiquetes deberán incluir tasas aeroportuarias, impuestos y demás cargos asociados a su expedición, sin generar cobros adicionales a la Entidad por conceptos incluidos en la tarifa adquirida.	Global	1	$ 10.000.000	$ 10.000.000

3	SERVICIO DE ALOJAMIENTO PARA CUATRO (4) PERSONAS EN LA CIUDAD DE MEDELLÍN: Prestación del servicio de alojamiento para cuatro (4) personas, cada una en habitación estándar de acomodación individual, en establecimiento hotelero ubicado en la ciudad de Medellín, preferiblemente cercano al lugar de realización del evento o actividad institucional. El servicio deberá incluir por cada persona: alojamiento en habitación individual, desayuno, seguro hotelero, impuestos, tasas y demás cargos asociados a la prestación del servicio, sin generar costos adicionales para la entidad. Las habitaciones deberán encontrarse en adecuadas condiciones de higiene, seguridad y comodidad, y contar como mínimo con baño privado, ropa de cama, elementos básicos de aseo y los servicios propios de un establecimiento hotelero. Nota: cada unidad (noche) corresponde al alojamiento simultáneo de las cuatro (4) personas en cuatro (4) habitaciones individuales, incluyendo desayuno y demás conceptos señalados.	Noche	4	$ 1.240.000	$ 4.960.000
4	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – ALMUERZO EN LA CIUDAD DE MEDELLÍN: Servicio de alimentación individual a ser prestado en la ciudad de Medellín, servido a la mesa o empacado para llevar, según requerimiento de la Entidad, compuesto como mínimo por: entrada: una (1) porción de sopa o fruta fresca; proteína: mínimo ciento cincuenta (150) gramos de carne de res, pollo, cerdo o pescado; cereal: mínimo ciento treinta (130) gramos de arroz, pasta o preparación equivalente; guarnición: una (1) porción de papa, yuca, plátano o equivalente; ensalada o verdura: mínimo cien (100) gramos; y bebida: jugo natural o limonada en presentación mínima de siete (7) onzas. El servicio deberá incluir los elementos necesarios para su consumo, ya sea en el establecimiento o para llevar. El valor deberá incluir impuestos, empaques y demás costos asociados, sin generar cobros adicionales para la Entidad. Los alimentos deberán cumplir con las condiciones de calidad, higiene e inocuidad exigidas por la normatividad sanitaria vigente.	Unidad	16	$ 49.800	$ 796.800
5	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – CENA EN LA CIUDAD DE MEDELLÍN: Servicio de alimentación individual a ser prestado en la ciudad de Medellín, servido a la mesa o empacado para llevar, según requerimiento de la Entidad, compuesto como mínimo por: proteína o preparación principal: mínimo ciento cincuenta (150) gramos, a base de carne de res, pollo, pescado, atún, jamón, queso o combinación de estos; cereal o acompañamiento: mínimo cien (100) gramos de arroz, pasta, papa, yuca, plátano o preparación equivalente; complemento: una (1) porción de ensalada y/o verdura; y	Unidad	12	$ 45.300	$ 543.600

	bebida: jugo natural, bebida de fruta o gaseosa en presentación mínima de 200 ml. El servicio deberá incluir los elementos necesarios para su consumo, ya sea en el establecimiento o para llevar. Los alimentos deberán cumplir con las condiciones de calidad, higiene e inocuidad establecidas en la normatividad sanitaria vigente.				
	EVENTO DE TURISMO 2				
6	SERVICIO DE TRANSPORTE TERRESTRE DE PASAJEROS IDA Y REGRESO – RUTA ACACÍAS–VILLAVICENCIO–ACACÍAS: Prestación del servicio de transporte terrestre para una (1) persona, desde el municipio de Acacías hasta la ciudad de Villavicencio y retorno a Acacías, mediante servicio público de transporte terrestre regular de pasajeros o servicio de transporte especial, de acuerdo con la disponibilidad y necesidad de la Entidad. El servicio deberá garantizar el desplazamiento completo ida y regreso, en vehículos legalmente habilitados para la prestación del servicio correspondiente, en adecuadas condiciones de seguridad y funcionamiento y con la documentación exigida por la normatividad vigente. El valor unitario ofertado deberá corresponder al transporte de una (1) persona, ida y regreso, e incluir la totalidad de los costos asociados al desplazamiento Acacías–Villavicencio–Acacías, sin generar cobros adicionales para la Entidad. Las fechas, horarios, puntos de salida y demás condiciones del desplazamiento serán informados previamente por el supervisor del contrato.	Unidad	12	$ 36.000	$ 432.000
7	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – ALMUERZO EN LA CIUDAD DE VILLAVICENCIO: Servicio de alimentación individual a ser prestado en la ciudad de Villavicencio, servido a la mesa o empacado para llevar, según requerimiento de la Entidad, compuesto como mínimo por: entrada: una (1) porción de sopa o fruta fresca; proteína: mínimo ciento cincuenta (150) gramos de carne de res, pollo, cerdo o pescado; cereal: mínimo ciento treinta (130) gramos de arroz, pasta o preparación equivalente; guarnición: una (1) porción de papa, yuca, plátano o equivalente; ensalada o verdura: mínimo cien (100) gramos; y bebida: jugo natural o limonada en presentación mínima de siete (7) onzas. El servicio deberá incluir los elementos necesarios para su consumo, ya sea en el establecimiento o para llevar. El valor deberá incluir impuestos, empaques y demás costos asociados, sin generar cobros adicionales para la Entidad. Los alimentos deberán cumplir con las condiciones de calidad, higiene e inocuidad exigidas por la normatividad sanitaria vigente.	Unidad	12	$ 33.200	$ 398.400

	EVENTO DE TURISMO 3				
8	SERVICIO DE TRANSPORTE TERRESTRE DE PASAJEROS IDA Y REGRESO – RUTA ACACÍAS–VILLAVICENCIO–ACACÍAS: Prestación del servicio de transporte terrestre para una (1) persona, desde el municipio de Acacías hasta la ciudad de Villavicencio y retorno a Acacías, mediante servicio público de transporte terrestre regular de pasajeros o servicio de transporte especial, de acuerdo con la disponibilidad y necesidad de la Entidad. El servicio deberá garantizar el desplazamiento completo ida y regreso, en vehículos legalmente habilitados para la prestación del servicio correspondiente, en adecuadas condiciones de seguridad y funcionamiento y con la documentación exigida por la normatividad vigente. El valor unitario ofertado deberá corresponder al transporte de una (1) persona, ida y regreso, e incluir la totalidad de los costos asociados al desplazamiento Acacías–Villavicencio–Acacías, sin generar cobros adicionales para la Entidad. Las fechas, horarios, puntos de salida y demás condiciones del desplazamiento serán informados previamente por el supervisor del contrato.	Unidad	12	$ 36.000	$ 432.000
9	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – ALMUERZO EN LA CIUDAD DE VILLAVICENCIO: Servicio de alimentación individual a ser prestado en la ciudad de Villavicencio, servido a la mesa o empacado para llevar, según requerimiento de la Entidad, compuesto como mínimo por: entrada: una (1) porción de sopa o fruta fresca; proteína: mínimo ciento cincuenta (150) gramos de carne de res, pollo, cerdo o pescado; cereal: mínimo ciento treinta (130) gramos de arroz, pasta o preparación equivalente; guarnición: una (1) porción de papa, yuca, plátano o equivalente; ensalada o verdura: mínimo cien (100) gramos; y bebida: jugo natural o limonada en presentación mínima de siete (7) onzas. El servicio deberá incluir los elementos necesarios para su consumo, ya sea en el establecimiento o para llevar. El valor deberá incluir impuestos, empaques y demás costos asociados, sin generar cobros adicionales para la Entidad. Los alimentos deberán cumplir con las condiciones de calidad, higiene e inocuidad exigidas por la normatividad sanitaria vigente.	Unidad	12	$ 33.200	$ 398.400
	MOBILIARIO PARA STAND DE PROMOCIÓN TURÍSTICA				
10	PASTO SINTÉTICO DECORATIVO: Suministro de pasto o grama sintética para la adecuación y ambientación de espacios, fabricado en polipropileno o material sintético de características técnicas iguales o superiores, color verde, de apariencia similar al césped natural. Deberá contar con altura de fibra o pelo de aproximadamente 7 mm, ser resistente al uso y de fácil limpieza y	Unidad	12	$ 55.500	$ 666.000

	mantenimiento. Dimensiones: 100 cm de ancho × 100 cm de largo, para una cobertura de 1 m² por unidad. Color: verde. Material: polipropileno o equivalente. Altura de fibra: aproximadamente 7 mm. Rendimiento: 1 m². Garantía mínima: un (1) año.				
11	COUNTER DE RECEPCIÓN TIPO ESCRITORIO: Suministro de counter o escritorio de recepción, de diseño moderno, destinado a la atención, orientación y recepción de visitantes en stand o espacio institucional. Deberá contar con una superficie de trabajo de aproximadamente 118 cm de largo × 50 cm de ancho, con espacio suficiente para la ubicación de computador portátil, teléfono, documentos, material promocional y demás elementos requeridos para la atención al público. La estructura deberá estar fabricada en madera de ingeniería, tablero aglomerado, MDF o material de características técnicas iguales o superiores, complementada con estructura o elementos de refuerzo metálico que garanticen estabilidad, resistencia y durabilidad. Deberá incorporar panel frontal y paneles laterales envolventes, que permitan delimitar el área de trabajo y brindar privacidad al usuario, evitando además la caída de documentos u objetos. La superficie de trabajo deberá ubicarse a una altura aproximada de 76 cm, permitiendo espacio suficiente para las piernas y una posición cómoda durante su utilización. El mueble deberá tener una capacidad de carga mínima de 90 kg, contar con elementos niveladores o sistema equivalente que permita mantener su estabilidad sobre superficies con pequeñas irregularidades y evitar daños o rayones en el piso. Color: negro, madera natural, roble o tonalidad equivalente acorde con el diseño del stand, según requerimiento de la Entidad. Dimensiones aproximadas: 118 cm de largo × 50 cm de ancho, con altura funcional aproximada de 76 cm. El suministro deberá incluir todos los elementos, accesorios y herrajes necesarios para su correcto armado, estabilidad y funcionamiento.	Unidad	1	$ 1.895.140	$ 1.895.140
12	MESA RECTANGULAR CON CUATRO (4) PATAS DE MADERA: Suministro de mesa de diseño moderno, destinada para espacios de atención, reuniones o ambientación de stand, con capacidad aproximada para seis (6) personas. Deberá contar con una superficie rectangular de aproximadamente 120 cm de largo × 80 cm de ancho y una altura aproximada de 74 cm. La superficie deberá estar fabricada en MDF, tablero de madera aglomerada o material de características técnicas iguales o superiores, con acabado en melamina, película de PVC o recubrimiento resistente a la humedad, de fácil limpieza y adecuado para uso frecuente. La estructura deberá contar con cuatro (4) patas en madera	Unidad	1	$ 725.000	$ 725.000

	natural o material de características técnicas equivalentes, debidamente fijadas y reforzadas para proporcionar estabilidad y resistencia durante su utilización. Características mínimas: Dimensiones aproximadas: 120 cm de largo × 80 cm de ancho × 74 cm de alto. Capacidad aproximada: seis (6) personas. Superficie: MDF, tablero aglomerado o equivalente. Acabado: melamina, película de PVC o material de características equivalentes, resistente a la humedad y de fácil limpieza. Número de patas: cuatro (4). Patas en madera o material de características técnicas equivalentes. Estructura estable y resistente para uso frecuente. Color y acabado: acorde con el diseño y ambientación del stand, según requerimiento de la Entidad.				
13	SILLA PLEGABLE PARA ATENCIÓN: Silla auxiliar plegable, con estructura tubular en acero o material metálico de características técnicas equivalentes, asiento y respaldo acolchados y tapizados en tela tipo velvet, terciopelo o material de características similares. Deberá contar con estructura estable y resistente, sistema plegable que facilite su almacenamiento y transporte, y protectores en las patas para evitar deslizamientos y daños en el piso. Dimensiones aproximadas: 46 a 48 cm de ancho × 45 a 50 cm de profundidad × 78 a 82 cm de alto. Destinada a la atención de visitantes, reuniones comerciales y ambientación de stand.	Unidad	4	$ 120.000	$ 480.000
14	REVISTERO PLEGABLE DE PISO PARA MATERIAL PUBLICITARIO: Suministro de exhibidor o revistero plegable de piso, destinado a la organización y exhibición de revistas, folletos, catálogos, periódicos y demás material informativo o promocional. Deberá contar con mínimo cuatro (4) niveles o compartimientos independientes, cada uno con capacidad para alojar material en formato A4 o dimensiones equivalentes, permitiendo su adecuada visualización y fácil acceso. Fabricado en estructura metálica resistente, con acabado uniforme y adecuado para uso frecuente. Los compartimientos deberán contar con diseño que permita mantener el material organizado, estable y visible, evitando su deslizamiento o caída. Deberá contar con sistema plegable, que permita abrir y cerrar la estructura de manera sencilla, sin requerir herramientas para su instalación, facilitando su almacenamiento y transporte. Características mínimas: Tipo: exhibidor o revistero plegable de piso. Capacidad: mínimo cuatro (4) niveles o compartimientos. Formato admitido: revistas, folletos o catálogos tamaño A4 o equivalente. Material de la estructura: metal o material de características técnicas iguales o superiores. Sistema plegable y portátil.	Unidad	1	$ 454.784	$ 454.784

	Estructura estable y resistente. Dimensiones desplegado aproximadas: 125 cm de alto × 36 cm de ancho × 27 cm de profundidad, aceptándose variaciones razonables que no afecten su capacidad y funcionalidad. Peso aproximado: hasta 5 kg. Color: neutro, acorde con la ambientación del stand, según requerimiento de la Entidad.				
15	SILLA ALTA TIPO BAR O TABURETE: Suministro de silla alta tipo bar o taburete, destinada para espacios de atención, reuniones, exhibición o ambientación de stand. Deberá contar con asiento fabricado en polipropileno o material de características técnicas iguales o superiores, resistente, de fácil limpieza y adecuado para uso frecuente. La estructura y las patas deberán estar fabricadas en metal, con acabado resistente y estable. Deberá contar con apoyapiés integrado que permita una posición cómoda durante su utilización. Características mínimas: Tipo: silla alta tipo bar o taburete. Dimensiones aproximadas: 38 cm de ancho × 40,5 cm de profundidad × 65,5 cm de alto. Altura aproximada del asiento: 65 cm. Material del asiento: polipropileno o material de características equivalentes. Material de estructura y patas: metal. Sin apoyabrazos. Con apoyapiés. Capacidad de carga: mínimo 100 kg. Color del asiento: blanco o acorde con el diseño y ambientación del stand, según requerimiento de la Entidad. Color de estructura: gris, metálico o tonalidad equivalente. Estructura estable y resistente para uso frecuente. Garantía mínima: un (1) año.	Unidad	2	$ 188.355	$ 376.710
16	TÓTEM EXHIBIDOR FOTOGRÁFICO CON ILUMINACIÓN LED: Suministro de estructura autoportante tipo tótem para la exhibición de fotografías, afiches y material gráfico promocional, destinada a la promoción visual de los atractivos turísticos del municipio. Deberá contar con estructura metálica estable y resistente, con panel frontal en acrílico transparente o material de características técnicas iguales o superiores, que permita proteger y visualizar adecuadamente la pieza gráfica. Deberá disponer de espacio para la instalación de fotografías o afiches en formato aproximado de 70 cm × 100 cm, con sistema que permita su fácil instalación, retiro y reemplazo sin afectar la estructura. El tótem deberá incorporar sistema de iluminación LED integrado, dispuesto de manera que proporcione iluminación uniforme sobre la pieza gráfica y	Unidad	1	$ 1.700.000	$ 1.700.000

	facilite su adecuada visualización. La estructura deberá ser autoportante, con base o sistema de soporte que garantice estabilidad durante su utilización. Características mínimas: Tipo: tótem o exhibidor fotográfico autoportante. Formato de pieza gráfica: aproximadamente 70 × 100 cm. Estructura: metálica. Protección frontal: acrílico transparente o material equivalente. Iluminación: sistema LED integrado. Sistema para cambio de fotografías o piezas gráficas. Base o soporte estable para instalación sobre piso. Alimentación eléctrica y accesorios requeridos para su funcionamiento. Acabado adecuado para espacios institucionales, comerciales y feriales.				
17	IMPRESIÓN DE MATERIAL FOTOGRÁFICO: Servicio de impresión de treinta (30) fotografías en formato 70 × 100 cm, destinadas a su instalación y exhibición en los tótems o paneles fotográficos del stand institucional. La impresión deberá realizarse en alta resolución y a full color, sobre papel fotográfico de 200 a 250 g/m², con acabado semibrillante, satinado, lustre, mate o de características técnicas equivalentes, garantizando adecuada definición, reproducción de color y calidad visual para exhibición. Las piezas deberán ser entregadas cortadas y dimensionadas en formato final de 70 × 100 cm, listas para su instalación en los elementos de exhibición. Los archivos digitales, fotografías y demás material gráfico requerido para la impresión serán suministrados por la Alcaldía Municipal de Acacías. Formato: 70 × 100 cm cada una. Impresión: full color, alta resolución.	Unidad	30	$ 90.000	$ 2.700.000
18	LETRERO GIGANTE LUMINOSO TIPO LETRAS CORPÓREAS 3D: Suministro de elemento de identificación visual de gran formato compuesto por las letras que conforman la palabra “ACACÍAS”, destinado a la identificación, promoción y ambientación del stand institucional. El letrero deberá estar conformado por letras corpóreas tridimensionales, fabricadas en acrílico, PVC, material plástico de alta resistencia o combinación de materiales de características técnicas iguales o superiores, aptos para uso en espacios interiores y/o exteriores. Cada letra deberá contar con una altura aproximada de 50 cm, ancho proporcional al diseño y tipografía utilizada y una profundidad aproximada de 15 cm, garantizando uniformidad visual en el conjunto. Las letras deberán incorporar sistema de iluminación LED, distribuido de manera uniforme, que permita una adecuada iluminación y visualización del nombre, incluyendo los elementos eléctricos, conexiones, adaptadores, fuentes de alimentación y demás accesorios requeridos para su correcto funcionamiento. El conjunto deberá contar con sistema de soporte,	Unidad	1	$ 4.640.000	$ 4.640.000

	fijación o base que garantice su estabilidad y adecuada instalación. Características mínimas: Texto: ACACÍAS. Cantidad: siete (7) letras corpóreas. Altura aproximada por letra: 50 cm. Ancho: proporcional a la tipografía y diseño. Profundidad aproximada: 15 cm. Material: acrílico, PVC o material de características técnicas equivalentes. Tipo: letras corpóreas tridimensionales (3D). Iluminación: LED integrada. Uso: interior y/o exterior. Incluye sistema eléctrico, conexiones, fuente de alimentación, elementos de soporte y demás accesorios necesarios para su correcto funcionamiento. Color y acabado: de acuerdo con la imagen institucional y diseño aprobado por la Entidad.				
19	ELEMENTO DECORATIVO – ÁRBOL ARTIFICIAL CON MATERA: Suministro de planta artificial decorativa tipo árbol, de apariencia natural y follaje abundante, destinada a la ambientación y decoración del stand institucional. Deberá contar con una altura mínima de 180 cm, tronco y ramificaciones de apariencia natural, follaje artificial en tonalidades verdes y materiales resistentes que permitan conservar su forma y apariencia durante su utilización. El árbol deberá suministrarse instalado en matera decorativa de aproximadamente 30 cm de altura, con base estable que evite volcamiento o desplazamiento durante su exhibición. Características mínimas: Tipo: árbol o planta artificial decorativa de gran formato. Altura: mínimo 180 cm. Apariencia: follaje y tronco de aspecto natural. Color predominante: verde. Incluye matera decorativa. Altura aproximada de la matera: 30 cm. Base estable y adecuada para exhibición. Apto para ambientación de espacios institucionales, comerciales o feriales.	Unidad	1	$ 690.000	$ 690.000
20	ELEMENTO DECORATIVO – PLANTA ARTIFICIAL ORNAMENTAL CON MATERA: Suministro de planta artificial ornamental de apariencia natural, destinada a la decoración y ambientación del stand institucional, con una altura aproximada entre 50 cm y 70 cm, medida desde la base de la planta. La planta podrá corresponder a variedades ornamentales tipo lengua de suegra (sansevieria), helecho, calathea, zamioculca, filodendro, palma ornamental, monstera o especies de características estéticas similares, permitiéndose combinar diferentes variedades para generar diversidad en la ambientación. Deberá contar con follaje de apariencia natural, buena densidad y acabado decorativo, elaborado en materiales sintéticos resistentes que permitan conservar su forma y apariencia durante su utilización. Cada planta deberá suministrarse dispuesta en matera decorativa de aproximadamente 15 cm a 20 cm de altura, con acabado adecuado para	Unidad	1	$ 148.000	$ 148.000

	espacios institucionales, comerciales o feriales y con base estable que evite su volcamiento o desplazamiento. Características mínimas: Tipo: planta artificial ornamental. Altura aproximada de la planta: 50 cm a 70 cm. Variedades: lengua de suegra, helecho, calathea, zamioculca, filodendro, palma ornamental, monstera o similares. Apariencia: natural, con follaje decorativo. Color predominante: verde, admitiéndose variaciones propias de la especie representada. Incluye matera decorativa. Altura aproximada de la matera: 15 cm a 20 cm. Base estable. Las variedades podrán ser definidas o distribuidas por la Entidad de acuerdo con las necesidades de ambientación del stand.				
21	MANTEL INSTITUCIONAL PERSONALIZADO TIPO FUNDA: Suministro de mantel tipo funda, confeccionado a la medida para mesa de aproximadamente 140 cm de largo × 100 cm de ancho, destinado a la presentación y ambientación del stand institucional. El mantel deberá estar confeccionado en tela 100 % poliéster o material textil de características técnicas iguales o superiores, resistente, lavable, de fácil mantenimiento y apto para uso frecuente. Deberá cubrir la superficie superior de la mesa y contar con caída completa en sus caras laterales, de acuerdo con la altura de la mesa, garantizando una presentación uniforme. Deberá contar con terminaciones perimetrales, dobladillos y costuras reforzadas que permitan su montaje, desmontaje, transporte, lavado y reutilización sin afectar su presentación. Incluye personalización mediante impresión a full color del logotipo y demás elementos gráficos de la identidad visual institucional en la cara frontal, mediante técnica de sublimación, impresión textil o sistema de características equivalentes que garantice adecuada definición, adherencia y resistencia al uso y lavado. El diseño gráfico y archivos requeridos para la personalización serán suministrados por la Alcaldía Municipal de Acacías, de acuerdo con la identidad visual institucional y diseño previamente aprobado.	Unidad	2	$ 280.000	$ 560.000
22	ELEMENTO DECORATIVO – CANASTO ARTESANAL: Suministro de canasto decorativo elaborado mediante técnicas de cestería, tejido artesanal o procesos de características similares, utilizando fibras vegetales naturales tales como fique, bejuco, mimbre, palma, junco u otros materiales naturales o artesanales de características equivalentes. Cada canasto deberá contar con dimensiones aproximadas de 30 a 40 cm de altura y 30 a 40 cm de diámetro, con estructura firme, estable y resistente, adecuada para su utilización como elemento decorativo y de exhibición. Deberá presentar	Unidad	2	$ 174.000	$ 348.000

	tejido uniforme, acabado natural, artesanal o rústico, con bordes y terminaciones debidamente rematados, libre de deformaciones, roturas o fibras sueltas que afecten su funcionalidad o presentación. Se permitirán variaciones razonables en tonalidades, texturas, patrones de tejido y dimensiones, propias de la elaboración artesanal, siempre que se mantengan las características generales, calidad y dimensiones aproximadas requeridas. Los elementos estarán destinados a la ambientación y decoración del stand institucional, procurando una estética asociada con la identidad cultural, artesanal y territorial de la región llanera..				
23	ELEMENTO DECORATIVO – FIGURA DE CHIGÜIRO EN MADERA: Suministro de figura decorativa artesanal con representación de chigüiro, elaborada en madera natural o material de madera de características técnicas equivalentes, con altura entre 30 y 35 cm. La figura deberá presentar una representación artesanal, estilizada o realista del chigüiro, conservando sus principales características morfológicas de manera que permita su fácil identificación. Sus dimensiones deberán guardar proporción y armonía con la altura establecida, garantizando adecuada estabilidad para su exhibición. La madera deberá contar con procesos de lijado, sellado y acabado, mediante barniz, laca, pintura, aceites protectores o tratamiento de características equivalentes, que permita resaltar la apariencia de la pieza y proporcionar protección frente a su manipulación. La pieza deberá presentar acabado natural o artesanal, superficie uniforme, estructura estable y resistencia adecuada para su manipulación, transporte y exhibición. Deberá entregarse completamente terminada, limpia e íntegra, libre de fisuras, astillas, deformaciones, desprendimientos o deterioros que afecten su calidad, estabilidad o presentación. Por tratarse de un producto de características artesanales y elaborado en madera, se admitirán variaciones razonables en tonalidades, vetas, formas y acabados, siempre que no afecten la calidad ni la representación del elemento solicitado.	Unidad	2	$ 240.000	$ 480.000

24	SERVICIO DE TRANSPORTE TERRESTRE DE CARGA EN VEHÍCULO TIPO TURBO – RUTA ACACÍAS–MEDELLÍN–ACACÍAS: Prestación del servicio de transporte terrestre de carga en vehículo tipo turbo, con capacidad de carga mínima de cuatro (4) toneladas y modelo no inferior al año 2015, para el traslado de materiales, mobiliario, elementos decorativos, publicitarios y demás bienes requeridos para la instalación y operación del stand de promoción turística. El servicio comprende el desplazamiento ida y regreso en la ruta Acacías–Medellín–Acacías, desde el punto de cargue indicado por la Entidad en el municipio de Acacías hasta el lugar de realización del evento en la ciudad de Medellín y su posterior retorno. El servicio deberá incluir vehículo, conductor, combustible, peajes, cargue, descargue y demás costos directos e indirectos necesarios para la adecuada prestación del servicio, sin generar cobros adicionales para la Entidad. El vehículo deberá encontrarse en adecuadas condiciones técnico-mecánicas, de seguridad y funcionamiento, y contar con la documentación vigente exigida por la normatividad aplicable para la prestación del servicio de transporte terrestre de carga. El contratista deberá garantizar las condiciones necesarias para el transporte seguro de los elementos, evitando daños, pérdidas o deterioro durante los desplazamientos. Previo a la prestación del servicio, el contratista deberá acreditar la documentación vigente del vehículo y del conductor requerida para su operación. Las fechas, horarios y puntos específicos de cargue y descargue serán informados previamente por el supervisor del contrato.	Unidad	1	$ 6.500.000	$ 6.500.000
25	PERSONAL DE APOYO LOGÍSTICO PARA ARMADO Y DESARMADO: Servicio de una (1) persona de apoyo logístico durante una (1) jornada de hasta ocho (8) horas, para realizar actividades de cargue, descargue, traslado interno, armado, organización, instalación, desmontaje y desarmado de mobiliario, material publicitario, elementos decorativos y demás elementos requeridos para la instalación, funcionamiento y retiro del stand y/o desarrollo del evento, de acuerdo con las instrucciones impartidas por el supervisor del contrato. El servicio deberá incluir el desplazamiento del personal hasta el lugar de realización del evento y todos los costos directos e indirectos asociados a la prestación del servicio. El contratista deberá garantizar que el personal cuente con los elementos básicos necesarios para desarrollar las actividades asignadas en condiciones adecuadas de seguridad.	Persona	4	$ 210.000	$ 840.000

26	Suministro de un (1) televisor Smart TV de mínimo 55 pulgadas, apto para la reproducción de contenido audiovisual institucional y promocional, con especificaciones técnicas: Tipo: SMART TV, Tamaño de Pantalla: 55 pulgadas (139 cm), Diseño de Pantalla: Plano, Resolución: 4K-UHD, Pantalla: QLED, Potencia de Audio: 20 WATTS, Color principal: NEGRO. El equipo deberá contar como mínimo con conectividad: BLUETOOTH y Wi-Fi, puertos de entradas y salidas: Audio, HDMI, LAN / Ethernet, USB, Entrada Coaxial (para antena o cable), con control remoto, cable de alimentación y soporte (base), y capacidad para reproducir archivos de video e imagen desde dispositivos externos, garantizando una visualización continua, estable y en alta resolución durante el tiempo requerido.	Unidad	1	$ 2.616.000	$ 2.616.000
27	Suministro de un (1) soporte móvil de piso compatible con televisores de 55 pulgadas, estructura metálica, altura regulable, sistema de ruedas con freno y capacidad de carga adecuada, que facilite su instalación, desplazamiento, desmontaje y transporte, garantizando estabilidad y seguridad durante su utilización en espacios institucionales y comerciales.	Unidad	1	$ 420.000	$ 420.000
28	Suministro de un cable HDMI de alta velocidad, con longitud entre 3 y 5 metros, compatible con resolución 4K UHD, que permita la transmisión de señales de audio y video digital con adecuada calidad y estabilidad entre el televisor y equipos externos como computadores portátiles, cámaras, reproductores multimedia u otros dispositivos audiovisuales. El cable deberá contar con conectores HDMI de calidad, soporte para transmisión de contenido en alta definición y ser adecuado para su utilización en ferias, eventos, exposiciones y actividades de promoción turística e institucional.	Unidad	1	$ 100.000	$ 100.000
29	SERVICIO DE TRANSPORTE TERRESTRE DE CARGA EN VEHÍCULO TIPO TURBO – RUTA ACACÍAS–VILLAVICENCIO–ACACÍAS: Prestación del servicio de transporte terrestre de carga en vehículo tipo turbo, con capacidad de carga mínima de cuatro (4) toneladas y modelo no inferior al año 2015, para el traslado de materiales, mobiliario, elementos decorativos, publicitarios y demás bienes requeridos para la instalación y operación del stand de promoción turística. El servicio comprende el desplazamiento ida y regreso en la ruta Acacías–Villavicencio–Acacías, desde el punto de cargue indicado por la Entidad en el municipio de Acacías hasta el lugar de realización del evento en la ciudad de Villavicencio y su posterior retorno. El servicio deberá incluir vehículo, conductor, combustible, peajes, cargue, descargue y demás costos directos e indirectos necesarios para la adecuada prestación del servicio, sin generar cobros adicionales para la Entidad. El vehículo	Unidad	2	$ 998.800	$ 1.997.600

	deberá encontrarse en adecuadas condiciones técnico-mecánicas, de seguridad y funcionamiento, y contar con la documentación vigente exigida por la normatividad aplicable para la prestación del servicio de transporte terrestre de carga. El contratista deberá garantizar las condiciones necesarias para el transporte seguro de los elementos, evitando daños, pérdidas o deterioro durante los desplazamientos. Previo a la prestación del servicio, el contratista deberá acreditar la documentación vigente del vehículo y del conductor requerida para su operación. Las fechas, horarios y puntos específicos de cargue y descargue serán informados previamente por el supervisor del contrato				
	ELEMENTOS DE PROMOCIÓN TURISTICA				
30	Profesional en Diseño Gráfico, Diseño de Comunicación Visual, Comunicación Social, Publicidad, Mercadeo y Publicidad o carreras profesionales afines, con sesenta (60) meses de experiencia profesional general y veinticuatro (24) meses de experiencia profesional relacionada, con conocimientos y experiencia en el manejo de programas y herramientas especializadas para el diseño o diagramación y producción de piezas gráficas digitales y para impresión, así como habilidades de comunicación efectiva, creatividad y manejo de identidad visual. Estará encargado de diseñar y desarrollar la puesta en escena y concepto visual del stand o espacio de exhibición, el mapa turístico del municipio, folletos, trípticos, plegables, piezas informativas y demás material gráfico y publicitario requerido para la promoción y posicionamiento de la oferta turística. Igualmente, deberá desarrollar las piezas gráficas para la promoción y divulgación de las diferentes actividades y eventos del proyecto, incluyendo el evento empresarial, así como el diseño de souvenirs y material promocional asociado al proyecto. Los diseños finales deberán contar con la aprobación previa del supervisor del contrato antes de iniciar la producción.	Mes	2	$ 7.000.000	$ 14.000.000
31	MATERIAL PUBLICITARIO – MAPA TURÍSTICO TIPO FOLLETO TRÍPTICO: Suministro e impresión de mapa turístico en formato folleto tríptico, destinado a la promoción y divulgación de los atractivos, servicios y sitios de interés del municipio. El folleto deberá contar con un tamaño abierto aproximado de 29,7 cm × 21 cm (formato A4), elaborado en papel propalcote de 180 g/m², con impresión full color (4×4 tintas) a doble cara y acabado plegado tipo tríptico en tres cuerpos. La impresión deberá garantizar adecuada definición de textos, fotografías, ilustraciones, mapas y demás elementos gráficos, así como uniformidad y fidelidad de	Unidad	8000	$ 1.480	$ 11.840.000

	color. Incluye impresión, corte, plegado y demás procesos necesarios para la entrega del producto completamente terminado. Características mínimas: Formato abierto: 29,7 × 21 cm aproximadamente. Tipo de plegado: tríptico, tres cuerpos. Papel: propalcote de 180 g/m². Impresión: full color, doble cara (4×4). Incluye diseño, diagramación, impresión, corte y plegado. Producto terminado y listo para distribución.				
32	MATERIAL PUBLICITARIO – FOLLETO TRÍPTICO: Suministro e impresión de folleto publicitario e informativo tipo tríptico, destinado a la promoción y divulgación de información institucional, turística y/o promocional del municipio. El folleto deberá contar con un tamaño abierto aproximado de 29,7 cm × 21 cm (formato A4), elaborado en papel propalcote de 180 g/m², con impresión full color a doble cara (4×4 tintas) y plegado tipo tríptico en tres cuerpos. La impresión deberá garantizar adecuada definición y legibilidad de textos, fotografías, ilustraciones y demás elementos gráficos, así como uniformidad y fidelidad de color. Incluye impresión, corte, plegado y demás procesos necesarios para la entrega del producto completamente terminado y listo para su distribución. Los archivos y contenidos requeridos para la impresión serán suministrados por la Entidad.	Unidad	8000	$ 1.480	$ 11.840.000
33	MATERIAL PUBLICITARIO – SISTEMA ROLL UP CON PENDÓN: Suministro de sistema roll up con soporte metálico y estructura en aluminio, con componentes plásticos de alta resistencia, base y mecanismo retráctil para instalación del pendón. Incluye bolsa tipo tula en nylon con cierre ajustable para transporte y almacenamiento. Tamaño aproximado del pendón: 100 cm × 200 cm, elaborado en material banner con impresión full color (4×0 tintas), con soporte superior y elementos necesarios para su adecuada instalación en el sistema roll up. Incluye impresión, montaje y entrega del producto completamente terminado y listo para su uso. El archivo gráfico requerido para la impresión será suministrado por la Entidad conforme la aprobación.	Unidad	6	$ 419.780	$ 2.518.680
34	SUMINISTRO DE SOUVENIR GASTRONÓMICO – PAN DE ARROZ TRADICIONAL LLANERO: Suministro de producto gastronómico tradicional tipo pan de arroz llanero, elaborado a base de arroz y/o harina de arroz, cuajada, queso o ingredientes propios de su preparación tradicional, conservando las características de sabor, textura, forma y presentación representativas de este producto típico de la región. Cada souvenir deberá suministrarse en presentación individual con contenido neto mínimo de 80 g, empacado y sellado en material apto para contacto con alimentos, que permita su	Unidad	5000	$ 8.500	$ 42.500.000

	adecuada conservación, manipulación, almacenamiento y transporte. El empaque deberá contener como mínimo la identificación del producto, contenido o peso neto, ingredientes, número de lote, fecha de elaboración y/o vencimiento, información del fabricante o productor y demás información exigida por la normatividad sanitaria vigente aplicable. El producto deberá entregarse fresco, en condiciones adecuadas para el consumo humano y con vida útil suficiente para su distribución durante el evento. Presentación: individual. Contenido neto: mínimo 80 g.				
35	PANTALLA PUBLICITARIA DIGITAL PORTÁTIL: Suministro de pantalla digital portátil de mínimo 15,6 pulgadas, con pantalla táctil capacitiva, resolución mínima Full HD (1920 × 1080), batería interna recargable de mínimo 10.000 mAh y capacidad para reproducir de manera autónoma imágenes, videos y demás contenidos audiovisuales. Deberá contar con sistema operativo o reproductor multimedia integrado, memoria o almacenamiento interno y/o capacidad de reproducción mediante memoria externa, así como conectividad USB y/o USB-C, Wi-Fi o características equivalentes. Deberá contar con soporte integrado o sistema que permita su instalación estable sobre mesa o superficie. Incluye cargador, cableado y demás accesorios necesarios para su funcionamiento. Equipo nuevo, funcional y listo para su utilización.	Unidad	1	$ 3.200.000	$ 3.200.000
36	GORRA TIPO CAMIONERA: Gorra unisex para adulto, elaborada en algodón, poliéster o mezcla de estos materiales, de alta resistencia y durabilidad, con estructura mínima de tres (3) paneles, visera curva o precurvada reforzada, sistema de ajuste posterior regulable, ojales de ventilación, costuras reforzadas y acabados de alta calidad; personalizada con la identidad gráfica del municipio de Acacias mediante bordado de alta definición en la parte frontal, lateral y trasera con relieve pronunciado, respetando los colores, proporciones y demás lineamientos establecidos en el manual de identidad visual; deberá entregarse individualmente protegida y contar con muestra física previa para revisión y aprobación del supervisor antes de iniciar la producción total.	Unidad	400	$ 48.000	$ 19.200.000
37	BOLSA REUTILIZABLE TIPO TOTE BAG: Elaborada en lona de algodón, lienzo o material textil de alta resistencia, con gramaje mínimo recomendado de 200 g/m², dimensiones aproximadas de 38 × 42 cm, asas reforzadas de mínimo 60 cm de longitud que permitan su uso al hombro, costuras reforzadas y acabados de alta calidad; personalizada con la identidad gráfica del municipio de Acacías mediante estampado, serigrafía, DTF o técnica de calidad equivalente, con impresión	Unidad	400	$ 38.000	$ 15.200.000

	nítida, durable y resistente al uso frecuente, respetando colores, proporciones y demás lineamientos establecidos en el manual de identidad visual; deberá entregarse debidamente protegido y contar con muestra física previa para revisión y aprobación del supervisor antes de iniciar la producción total.				
38	KIT DE STICKERS PROMOCIONALES PERSONALIZADOS: Paquete compuesto por mínimo cuatro (4) stickers con diseños diferentes, elaborados en vinilo autoadhesivo de alta calidad, resistentes al agua, humedad y manipulación frecuente, con impresión digital a full color de alta resolución y acabado mate o brillante; cada sticker tendrá un tamaño aproximado de 5 cm, con corte troquelado individual de acuerdo con la forma del diseño. Los cuatro diseños deberán incorporar diferentes elementos de la identidad del municipio de Acacias, tales como logotipo, ilustraciones, íconos, frases o elementos representativos del territorio, respetando los colores, proporciones y lineamientos establecidos en el manual de identidad visual. Cada set deberá entregarse agrupado y presentado como una unidad, preferiblemente sobre tarjeta soporte o empaque individual, y contar con muestra física previa para revisión y aprobación del supervisor antes de iniciar la producción total.	Unidad	400	$ 9.800	$ 3.920.000
39	SERVICIO DE MUESTRA CULTURAL REPRESENTATIVA DE ACACÍAS Y LA REGIÓN DE LOS LLANOS ORIENTALES: con una duración aproximada de treinta (30) minutos, que integre música y danza llanera como elementos de identidad cultural del territorio. Modalidad: presentación artística en vivo por sesiones de acuerdo a agenda. La propuesta artística deberá incluir como mínimo: Seis (6) bailarines de joropo, con vestuario tradicional llanero, Cuatro (4) músicos en vivo, incluyendo instrumentos tradicionales como arpa, cuatro, maracas y voz. Presentación de tres (3) a cuatro (4) piezas musicales y coreográficas representativas de la cultura llanera por sesión para un total de tres (3) sesiones. Interpretación de joropo tradicional y una puesta en escena coreográfica que permita resaltar la identidad cultural de Acacías y la región. El servicio deberá contemplar la coordinación artística con la producción general del evento, desplazamiento de los artistas, instrumentos y elementos requeridos para la presentación.	Unidad	1	$ 7.000.000	$ 7.000.000

40	SUMINISTRO DE TERMOS CON EL DISEÑO DE IDENTIDAD DE ACACIAS. Los termos serán de acero inoxidable 304 (grado alimenticio) de doble pared al vacío, con capacidad de 500 a 600 ml (±5 %), tapa rosca hermética de plástico libre de BPA con sello de silicona antiderrames, y aislamiento que mantenga la temperatura de bebidas frías por mínimo 12 horas y calientes por mínimo 6 horas. Tendrán un diámetro aproximado de 7 cm y una altura de 22 a 25 cm, base antideslizante, acabado exterior en pintura en polvo o recubrimiento mate en el color o colores definidos por el manual de identidad visual, y superficie interior lisa, sin olores, sin abolladuras, fugas ni defectos de soldadura.	Unidad	200	$ 48.000	$ 9.600.000
41	PIN PROMOCIONAL PERSONALIZADO: Pin metálico elaborado en aleación de zinc, zamak o material metálico de calidad equivalente, con dimensiones aproximadas entre 3 cm, según el diseño, acabado esmaltado a color y superficie lisa, resistente al uso y a la pérdida de color; deberá contar con sistema de sujeción posterior mediante broche metálico o de goma de alta resistencia. El diseño deberá incorporar el logotipo, íconos, ilustraciones o elementos representativos de la marca turística y del territorio, respetando los colores, proporciones y lineamientos establecidos en el manual de identidad visual. Cada pin deberá entregarse individualmente presentado sobre tarjeta soporte personalizada con la identidad de la marca, y contar con muestra física previa para revisión y aprobación del supervisor antes de iniciar la producción total.	Unidad	400	$ 15.000	$ 6.000.000
42	Alquiler de sonido: con capacidad para 1 a 1000 personas por 1 día, incluye transporte, armado, desmonte, y persona para el manejo, que comprende: 4 cabinas full rango de 1200 watt, 2 monitores de piso, 2 monitores sidefile clase d ámbito de frecuencia (-3db): 48 hz – 20 khz spl máximo: 131 db entrada mic/line regulable por separado entrada adicional para nivel line conexión cinch salida en suma y bucle conexión para un regulador de volumen a distancia función tilt direct para el simple ajuste de la caja entre una irradiación recta o una con una inclinación de 7,5 hacia abajo con prácticas roscas m10 (3x) para colgar carcasa: estable carcasa abs con reja frontal de acero medida (alto ancho pro): 603 x 356 x 356 mm peso: 18,6 kg, 6 bases tipo trípode para las cabinas sistema de soporte móvil fácil de transportar y manipular en material resistente, con seguros para fijar la altura, que se puedan extender de 1,10 m hasta 1,80 m de altura, que sean resistentes y estables (capacidad peso neto 35 kilos), 2 cabinas de medios: altavoces de dos vías también aplicable como monitor de piso poder 12" con bovina 4” sweater 1” con bovina 1,75” 1000 watt clase d ámbito de frecuencia (-3db): 48 hz – 20 khz spl	Jornada	1	$ 5.725.848	$ 5.725.848

	máximo: 131 db entrada mic/line regulable por separado entrada adicional para nivel line conexión cinch salida en suma y bucle conexión para un regulador de volumen a distancia función tilt direct para el simple ajuste de la caja entre una irradiación recta o una con una inclinación de 7,5 hacia abajo con prácticas roscas m10 (3x) para colgar carcasa: estable carcasa abs con reja frontal de acero medida (alto ancho pro): 603 x 356 x 356 mm peso: 18,6 kg, para monitoreo de piso frontal en el escenario, 1 consola de 12 salidas analógicas xlr, procesadores eq / comp y 8 fx por canal, o digital de 32 channels yamaha tf5, 16 buses de mezcla, 8 buses de matriz, 1 bus estéreo para el sistema de monitoreo activo 2 monitores de 1000 wtts (2 de piso descritos anteriormente) 2 bajos dobles sub-woofer de 18" de 2400 wtts, canon xlr macho - xlr hembra de 1 a 2, 10 micrófonos con cable con cable de sonido blindado para micrófono canon xlr macho - xlr hembra de 1 a 2 metros, 4 micrófonos alámbricos dinámicos – rango de frecuencia 50 a 15,000 hz – patrón polar cardioide – impedancia de salida 600 ohmios – interruptor on/off – conector xlr (6.3 mm), incluye cable de sonido blindado para micrófono canon xlr macho – xlr hembra de 10 a 15 metros y peaña para micrófono extensible de 1,00 m a 1,70m . incluye: cable de sonido blindado para micrófonos canon xlr macho – xlr hembra de 10 a 12 metros 5 piañas para micrófono extensible de 1,00 m a 1,70m 1 planta para bajo, 1 sub-woofer de 18" de 1000 wtts en el escenario, 4 cajás de paso directas activas o pasivas, que cuente con (1) un ingeniero de sonido, con experiencia para la logística del sonido. tarifa para 1 día, transporte al lugar del evento en el sector urbano o rural.				
43	SERVICIO DE CATERING TIPO CÓCTEL: Incluye la preparación, suministro, montaje y atención de una propuesta gastronómica. El servicio deberá incluir, como mínimo, los siguientes pasabocas: A) 250 Mini arepa con carne a la llanera: 60 g por unidad. B) 250 Croqueta de yuca y queso: 50 g por unidad. C) 250 Mini tungo llanero: 50 g por unidad. D) 250 Mini pan de arroz con queso: 40 g por unidad. Adicionalmente, deberá incluir 250 copas de vino blanco espumoso y 250 botellas de agua (100 ml) y así como menaje, personal de atención, montaje y desmontaje, transporte y los elementos necesarios para la adecuada prestación del servicio, garantizando condiciones de higiene, manipulación y conservación de los alimentos conforme a la normatividad sanitaria vigente.	Servicio	1	$ 10.500.000	$ 10.500.000
	ACCIÓN DE TURISMO: PROCESOS DE FORTALECIMIENTO DE LA OFERTA TURÍSTICA				
44	SUMINISTRO DE REFRIGERIO INDIVIDUAL TIPO GOURMET: Suministro y entrega de refrigerio individual	Unidad	840	$ 29.100	$ 24.444.000

	tipo gourmet, elaborado con ingredientes frescos y de calidad, con presentación especial y cuidada, apropiada para actividades institucionales, promocionales y turísticas. Cada refrigerio estará conformado por una (1) única alternativa de preparación principal, acompañada de jugo natural. Las alternativas son independientes entre sí y serán seleccionadas por la Entidad según la actividad, así: Alternativa 1 – Mini hamburguesa: Mini hamburguesa artesanal elaborada con carne de res de mínimo 80 g, plátano maduro, tocineta crocante y queso, servida en pan suave, con peso total mínimo de 80 g, acompañada de jugo natural. Alternativa 2 – Crepe de pollo y champiñones: Crepe relleno de pollo y champiñones, preparado con salsa cremosa y cebolla, con peso total mínimo de 80 g, acompañado de jugo natural. Alternativa 3 – Wrap de jamón y queso: Wrap relleno de jamón, queso, lechuga fresca y tomate, con peso total mínimo de 80 g, acompañado de jugo natural. El jugo natural deberá suministrarse en presentación individual mínima de 250 ml. Cada refrigerio deberá entregarse en empaque individual apto para alimentos, con presentación especial, estética y cuidada, incluyendo servilleta y demás elementos necesarios para su consumo. El valor unitario deberá incluir alistamiento, empaque, transporte y entrega en el lugar indicado por la Entidad, garantizando condiciones de frescura, calidad, higiene e inocuidad.				
45	ESTACIÓN DE CAFÉ Y AROMÁTICAS TIPO GOURMET – HASTA 60 SERVICIOS: Suministro, instalación y atención de estación de bebidas calientes con presentación especial y cuidada, para hasta sesenta (60) servicios, distribuidos según la demanda de los asistentes entre café 100 % colombiano y aromáticas elaboradas mediante infusión de frutas, hierbas y/o especias, con variedad de sabores. Incluye café recién preparado, aromáticas, agua caliente, azúcar, endulzante, canela en polvo, mezcladores y vasos de mínimo 6 oz aptos para bebidas calientes. La estación deberá contar con una disposición organizada y estética, acorde con actividades institucionales y turísticas, utilizando cafeteras, termos o dispensadores adecuados y elementos de servicio en óptimas condiciones. Incluye personal para atención y reposición durante el tiempo requerido por la Entidad, así como alistamiento, transporte, instalación, servicio y retiro de los elementos en el lugar del evento, en zona urbana o rural del municipio, garantizando condiciones de calidad, higiene e inocuidad.	Unidad	32	$ 372.000	$ 11.904.000

46	KIT DE APOYO PARA CAPACITACIONES, compuesto por: Dos (2) blocs de notas sin rayas, tamaño carta, de setenta (70) hojas blancas cada uno, con dimensiones aproximadas de 20,8 × 27,8 cm. Diez (10) pliegos de papel bond, de aproximadamente 70 × 100 cm, gramaje entre 75 y 90 g/m², color blanco, aptos para escritura con marcadores. Un (1) block de papel de colores tipo iris, tamaño carta, de treinta y cinco (35) hojas. Una (1) caja de marcadores permanentes de punta fina, con ocho (8) unidades en colores surtidos. Dos (2) paquetes de notas adhesivas, de aproximadamente 7,6 × 7,6 cm, con cien (100) hojas cada paquete, en colores surtidos. Un (1) rollo de cinta de enmascarar, de aproximadamente 24 mm × 40 m. Dos (2) bolígrafos o esferos de tinta gel, color negro, con punta de aproximadamente 0,7 mm. El kit deberá ser entregado completo, debidamente organizado y con la totalidad de los elementos relacionados, nuevos y en condiciones adecuadas para su utilización en las actividades de capacitación.	Kit	20	$ 78.000	$ 1.560.000
47	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – ALMUERZO ESPECIAL: Servicio de alimentación individual, servido a la mesa o empacado para llevar, según requerimiento de la Entidad. Cada servicio estará conformado por una (1) única alternativa de menú, seleccionada por la Entidad de acuerdo con las necesidades de la actividad; las alternativas son independientes entre sí y no acumulativas: Alternativa 1 – Menú especial llanero: Mínimo doscientos (200) gramos de carne de res preparada a la llanera o al horno, acompañada de yuca, una (1) rosquilla, porción de papa de mínimo cien (100) gramos, guacamole y bebida fría. Alternativa 2 – Menú especial de lomo de cerdo: Mínimo doscientos (200) gramos de lomo de cerdo preparado en salsa agridulce, acompañado de arroz mediterráneo con vegetales, papa gratinada con queso, ensalada fresca con vegetales y aderezo, y bebida fría. Alternativa 3 – Menú especial de pechuga de pollo: Mínimo doscientos (200) gramos de pechuga de pollo bañada en salsa cremosa de champiñones, acompañada de arroz verde con hierbas y vegetales, papa a la francesa, ensalada fresca con vegetales y aderezo, y bebida fría. La bebida deberá suministrarse en presentación mínima de doce (12) oz. Cuando el servicio sea requerido para llevar, deberá incluir empaque individual apto para alimentos, vaso con tapa, cubiertos y servilleta; cuando sea servido a la mesa, deberá incluir vajilla, cubiertos, servilleta y atención. Todas las alternativas deberán contar con presentación especial y cuidada, utilizando ingredientes frescos y de calidad. El valor unitario será el	Unidad	40	$ 49.400	$ 1.976.000

	mismo independientemente de la alternativa seleccionada e incluirá alistamiento, empaque cuando aplique, transporte y entrega en el lugar indicado por la Entidad, en zona urbana o rural del municipio, garantizando condiciones adecuadas de presentación, temperatura, calidad, higiene e inocuidad.				
	ACCIÓN DE TURISMO: FERIA EMPRESARIAL Y TURÍSTICA				
	COMPONENTE ACADEMICO				
48	TÉCNICO DE APOYO LOGÍSTICO: Servicio de una (1) persona con formación técnica en operacion turistica local o animación turistica o tecnológica en guianza turistica, con experiencia en actividades de apoyo logístico, operativo y/o conduccion de grupos. Tendrá a su cargo el apoyo en las actividades de convocatoria y confirmación de participantes, organización y adecuación de espacios, verificación y control de requerimientos logísticos, apoyo al montaje, acompañamiento durante el desarrollo de las actividades, registro de asistencia y recopilación, organización y consolidación de evidencias, así como las demás actividades de apoyo logístico requeridas para la adecuada ejecución de las actividades programadas. El servicio deberá prestarse durante dos (2) días, en los horarios establecidos por la Entidad, e incluir todos los costos directos e indirectos necesarios para su adecuada prestación.	Unidad	2	$ 860.000	$ 1.720.000

49	ALQUILER DE SALÓN CON AYUDAS AUDIOVISUALES: Servicio de alquiler de salón con capacidad mínima para cincuenta (50) personas, destinado al desarrollo de actividades académicas, capacitaciones, reuniones y/o jornadas de trabajo. El servicio deberá incluir como mínimo: Salón: espacio con adecuada iluminación, ventilación y/o climatización, suministro de energía eléctrica, condiciones de accesibilidad y disponibilidad de servicios sanitarios en adecuadas condiciones de funcionamiento, higiene y salubridad, suficientes para atender la capacidad del salón. Sistema de sonido: sistema de amplificación adecuado para un espacio con capacidad mínima de treinta (30) asistentes, incluyendo consola o sistema de control, parlantes, cableado, soportes, conexiones y demás elementos necesarios para su correcto funcionamiento. Ayuda audiovisual: pantalla LED, televisor de gran formato o videobeam con pantalla de proyección, con tamaño, luminosidad y resolución adecuados para garantizar la correcta visualización de presentaciones por parte de los asistentes, incluyendo conexiones HDMI o equivalentes y cableado requerido. Micrófonos: tres (3) micrófonos inalámbricos y/o alámbricos, compatibles con el sistema de sonido, incluyendo bases, baterías, cableado y demás elementos necesarios para su funcionamiento. Apoyo técnico: instalación, configuración, pruebas previas, asistencia técnica durante la actividad cuando sea requerida y posterior desmontaje de los equipos. El servicio deberá incluir el transporte, instalación, montaje y desmontaje de los equipos audiovisuales, así como todos los costos directos e indirectos necesarios para la adecuada prestación del servicio. Cada jornada corresponde a la disponibilidad del salón y de la totalidad de los equipos y servicios aquí descritos hasta ocho (8) horas.	Dia	1	$ 1.380.700	$ 1.380.700
50	ALQUILER DE MESA BANQUETERA PLEGABLE CON MANTEL: Servicio de alquiler de mesa banquetera rectangular plegable, con superficie en polietileno, polipropileno o material plástico de alta resistencia, color blanco o similar, estructura metálica plegable y estable, con dimensiones aproximadas de 1,83 m de largo × 0,74 m de ancho × 0,74 m de alto. Incluye mantel limpio y en adecuadas condiciones de presentación, así como transporte, entrega, instalación y retiro en el lugar indicado por la Entidad dentro del sector urbano. La mesa deberá entregarse limpia, estable, en buen estado de conservación y apta para su utilización durante el evento.	Unidad	25	$ 37.500	$ 937.500

51	ALQUILER DE SILLA PLÁSTICA SIN DESCANSABRAZOS: Servicio de alquiler de silla fabricada en polipropileno o material plástico de alta resistencia, color blanco, sin descansabrazos, con dimensiones aproximadas de 47 cm de ancho × 88 cm de alto × 51 cm de profundidad, estable y apta para uso en eventos. Las sillas deberán entregarse limpias, en buen estado de conservación, sin fisuras, roturas o elementos que comprometan su estabilidad y seguridad. Incluye transporte, entrega, ubicación y retiro en el lugar indicado por la Entidad dentro del sector urbano.	Unidad	50	$ 1.500	$ 75.000
52	SUMINISTRO DE REFRIGERIO INDIVIDUAL TIPO GOURMET: Suministro y entrega de refrigerio individual tipo gourmet, elaborado con ingredientes frescos y de calidad, con presentación especial y cuidada, apropiada para actividades institucionales, promocionales y turísticas. Cada refrigerio estará conformado por una (1) única alternativa de preparación principal, acompañada de jugo natural. Las alternativas son independientes entre sí y serán seleccionadas por la Entidad según la actividad, así: Alternativa 1 – Mini hamburguesa: Mini hamburguesa artesanal elaborada con carne de res de mínimo 80 g, plátano maduro, tocineta crocante y queso, servida en pan suave, con peso total mínimo de 80 g, acompañada de jugo natural. Alternativa 2 – Crepe de pollo y champiñones: Crepe relleno de pollo y champiñones, preparado con salsa cremosa y cebolla, con peso total mínimo de 80 g, acompañado de jugo natural. Alternativa 3 – Wrap de jamón y queso: Wrap relleno de jamón, queso, lechuga fresca y tomate, con peso total mínimo de 80 g, acompañado de jugo natural. El jugo natural deberá suministrarse en presentación individual mínima de 250 ml. Cada refrigerio deberá entregarse en empaque individual apto para alimentos, con presentación especial, estética y cuidada, incluyendo servilleta y demás elementos necesarios para su consumo. El valor unitario deberá incluir alistamiento, empaque, transporte y entrega en el lugar indicado por la Entidad, garantizando condiciones de frescura, calidad, higiene e inocuidad.	Unidad	100	$ 29.100	$ 2.910.000

53	ESTACIÓN DE CAFÉ Y AROMÁTICAS TIPO GOURMET – HASTA 120 SERVICIOS: Suministro, instalación y atención de estación de bebidas calientes con presentación especial y cuidada, para hasta ciento veinte (120) servicios, distribuidos según la demanda de los asistentes entre café 100 % colombiano y aromáticas elaboradas mediante infusión de frutas, hierbas y/o especias, con variedad de sabores. Incluye café recién preparado, aromáticas, agua caliente, azúcar, endulzante, canela en polvo, mezcladores y vasos de mínimo 6 oz aptos para bebidas calientes. La estación deberá contar con una disposición organizada y estética, acorde con actividades institucionales y turísticas, utilizando cafeteras, termos o dispensadores adecuados y elementos de servicio en óptimas condiciones. Incluye personal para atención y reposición durante el tiempo requerido por la Entidad, así como alistamiento, transporte, instalación, servicio y retiro de los elementos en el lugar del evento, en zona urbana o rural del municipio, garantizando condiciones de calidad, higiene e inocuidad.	Unidad	2	$ 744.000	$ 1.488.000
54	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – ALMUERZO ESPECIAL: Servicio de alimentación individual, servido a la mesa o empacado para llevar, según requerimiento de la Entidad. Cada servicio estará conformado por una (1) única alternativa de menú, seleccionada por la Entidad de acuerdo con las necesidades de la actividad; las alternativas son independientes entre sí y no acumulativas: Alternativa 1 – Cerdo BBQ: Crema de champiñones; mínimo doscientos (200) gramos de carne de cerdo preparada en salsa BBQ; arroz con almendras; monedas de plátano; ensalada primavera; una (1) porción individual de postre y bebida fría. Alternativa 2 – Pechuga en salsa de champiñones: Crema de tomate; mínimo doscientos (200) gramos de pechuga de pollo bañada en salsa cremosa de champiñones; arroz al perejil; puré de papa; ensalada fresca tipo mística; una (1) porción individual de postre y bebida fría. Alternativa 3 – Cerdo al wok con vegetales: Crema de zanahoria; mínimo doscientos (200) gramos de carne de cerdo preparada al wok con vegetales; arroz con ajonjolí; plátano al horno con queso; una (1) porción individual de postre y bebida fría. Alternativa 4 – Pollo al horno en finas hierbas: Sopa de fideos; mínimo doscientos (200) gramos de pollo al horno preparado con finas hierbas; arroz perlado; papa criolla a la mantequilla; ensalada mediterránea; una (1) porción individual de postre y bebida fría. La bebida deberá suministrarse en presentación mínima	Unidad	50	$ 40.200	$ 2.010.000

	de doce (12) oz. Las preparaciones deberán elaborarse con ingredientes frescos y de calidad y contar con presentación especial y cuidada. Cuando el servicio sea requerido para llevar, deberá incluir empaque individual apto para alimentos, vaso con tapa, cubiertos y servilleta; cuando sea servido a la mesa, deberá incluir vajilla, cubiertos, servilleta y atención. El valor unitario será el mismo independientemente de la alternativa seleccionada e incluirá alistamiento, empaque cuando aplique y entrega en el sitio indicado por la Entidad, garantizando condiciones adecuadas de temperatura, calidad, higiene e inocuidad.				
	COMPONENTE RUEDA DE NEGOCIOS				
55	ALQUILER DE SALÓN CON AYUDAS AUDIOVISUALES: Servicio de alquiler de salón con capacidad mínima para treinta (50) personas, destinado al desarrollo de actividades académicas, capacitaciones, reuniones y/o jornadas de trabajo. El servicio deberá incluir como mínimo: Salón: espacio con adecuada iluminación, ventilación y/o climatización, suministro de energía eléctrica, condiciones de accesibilidad y disponibilidad de servicios sanitarios en adecuadas condiciones de funcionamiento, higiene y salubridad, suficientes para atender la capacidad del salón. Sistema de sonido: sistema de amplificación adecuado para un espacio con capacidad mínima de treinta (50) asistentes, incluyendo consola o sistema de control, parlantes, cableado, soportes, conexiones y demás elementos necesarios para su correcto funcionamiento. Ayuda audiovisual: pantalla LED, televisor de gran formato o videobeam con pantalla de proyección, con tamaño, luminosidad y resolución adecuados para garantizar la correcta visualización de presentaciones por parte de los asistentes, incluyendo conexiones HDMI o equivalentes y cableado requerido. Micrófonos: tres (3) micrófonos inalámbricos y/o alámbricos, compatibles con el sistema de sonido, incluyendo bases, baterías, cableado y demás elementos necesarios para su funcionamiento. Apoyo técnico: instalación, configuración, pruebas previas, asistencia técnica durante la actividad cuando sea requerida y posterior desmontaje de los equipos. El servicio deberá incluir el transporte, instalación, montaje y desmontaje de los equipos audiovisuales, así como todos los costos directos e indirectos necesarios para la adecuada prestación del servicio. Cada jornada corresponde a la disponibilidad del salón y de la totalidad de los equipos y servicios aquí descritos durante hasta ocho (8) horas.	Dia	1	$ 1.600.000	$ 1.600.000

56	ALQUILER DE MESA BANQUETERA PLEGABLE CON MANTEL: Servicio de alquiler de mesa banquetera rectangular plegable, con superficie en polietileno, polipropileno o material plástico de alta resistencia, color blanco o similar, estructura metálica plegable y estable, con dimensiones aproximadas de 1,83 m de largo × 0,74 m de ancho × 0,74 m de alto. Incluye mantel limpio y en adecuadas condiciones de presentación, así como transporte, entrega, instalación y retiro en el lugar indicado por la Entidad dentro del sector urbano. La mesa deberá entregarse limpia, estable, en buen estado de conservación y apta para su utilización durante el evento.	Unidad	25	$ 37.500	$ 937.500
57	ALQUILER DE SILLA PLÁSTICA SIN DESCANSABRAZOS: Servicio de alquiler de silla fabricada en polipropileno o material plástico de alta resistencia, color blanco, sin descansabrazos, con dimensiones aproximadas de 47 cm de ancho × 88 cm de alto × 51 cm de profundidad, estable y apta para uso en eventos. Las sillas deberán entregarse limpias, en buen estado de conservación, sin fisuras, roturas o elementos que comprometan su estabilidad y seguridad. Incluye transporte, entrega, ubicación y retiro en el lugar indicado por la Entidad dentro del sector urbano.	Unidad	50	$ 1.500	$ 75.000
58	SUMINISTRO DE REFRIGERIO INDIVIDUAL TIPO GOURMET: Suministro y entrega de refrigerio individual tipo gourmet, elaborado con ingredientes frescos y de calidad, con presentación especial y cuidada, apropiada para actividades institucionales, promocionales y turísticas. Cada refrigerio estará conformado por una (1) única alternativa de preparación principal, acompañada de jugo natural. Las alternativas son independientes entre sí y serán seleccionadas por la Entidad según la actividad, así: Alternativa 1 – Mini hamburguesa: Mini hamburguesa artesanal elaborada con carne de res de mínimo 80 g, plátano maduro, tocineta crocante y queso, servida en pan suave, con peso total mínimo de 80 g, acompañada de jugo natural. Alternativa 2 – Crepe de pollo y champiñones: Crepe relleno de pollo y champiñones, preparado con salsa cremosa y cebolla, con peso total mínimo de 80 g, acompañado de jugo natural. Alternativa 3 – Wrap de jamón y queso: Wrap relleno de jamón, queso, lechuga fresca y tomate, con peso total mínimo de 80 g, acompañado de jugo natural. El jugo natural deberá suministrarse en presentación individual mínima de 250 ml. Cada refrigerio deberá entregarse en empaque individual apto para alimentos, con presentación especial, estética y cuidada, incluyendo servilleta y demás elementos necesarios para su consumo. El valor unitario deberá incluir alistamiento,	Unidad	100	$ 29.100	$ 2.910.000

	empaque, transporte y entrega en el lugar indicado por la Entidad, garantizando condiciones de frescura, calidad, higiene e inocuidad.				
59	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – ALMUERZO ESPECIAL: Servicio de alimentación individual, servido a la mesa o empacado para llevar, según requerimiento de la Entidad. Cada servicio estará conformado por una (1) única alternativa de menú, seleccionada por la Entidad de acuerdo con las necesidades de la actividad; las alternativas son independientes entre sí y no acumulativas: Alternativa 1 – Cerdo BBQ: Crema de champiñones; mínimo doscientos (200) gramos de carne de cerdo preparada en salsa BBQ; arroz con almendras; monedas de plátano; ensalada primavera; una (1) porción individual de postre y bebida fría. Alternativa 2 – Pechuga en salsa de champiñones: Crema de tomate; mínimo doscientos (200) gramos de pechuga de pollo bañada en salsa cremosa de champiñones; arroz al perejil; puré de papa; ensalada fresca tipo mística; una (1) porción individual de postre y bebida fría. Alternativa 3 – Cerdo al wok con vegetales: Crema de zanahoria; mínimo doscientos (200) gramos de carne de cerdo preparada al wok con vegetales; arroz con ajonjolí; plátano al horno con queso; una (1) porción individual de postre y bebida fría. Alternativa 4 – Pollo al horno en finas hierbas: Sopa de fideos; mínimo doscientos (200) gramos de pollo al horno preparado con finas hierbas; arroz perlado; papa criolla a la mantequilla; ensalada mediterránea; una (1) porción individual de postre y bebida fría. La bebida deberá suministrarse en presentación mínima de doce (12) oz. Las preparaciones deberán elaborarse con ingredientes frescos y de calidad y contar con presentación especial y cuidada. Cuando el servicio sea requerido para llevar, deberá incluir empaque individual apto para alimentos, vaso con tapa, cubiertos y servilleta; cuando sea servido a la mesa, deberá incluir vajilla, cubiertos, servilleta y atención. El valor unitario será el mismo independientemente de la alternativa seleccionada e incluirá alistamiento, empaque cuando aplique y entrega en el sitio indicado por la Entidad, garantizando condiciones adecuadas de temperatura, calidad, higiene e inocuidad.	Unidad	50	$ 40.200	$ 2.010.000

60	ESTACIÓN DE CAFÉ Y AROMÁTICAS TIPO GOURMET – HASTA 60 SERVICIOS: Suministro, instalación y atención de estación de bebidas calientes con presentación especial y cuidada, para hasta sesenta (60) servicios, distribuidos según la demanda de los asistentes entre café 100 % colombiano y aromáticas elaboradas mediante infusión de frutas, hierbas y/o especias, con variedad de sabores. Incluye café recién preparado, aromáticas, agua caliente, azúcar, endulzante, canela en polvo, mezcladores y vasos de mínimo 6 oz aptos para bebidas calientes. La estación deberá contar con una disposición organizada y estética, acorde con actividades institucionales y turísticas, utilizando cafeteras, termos o dispensadores adecuados y elementos de servicio en óptimas condiciones. Incluye personal para atención y reposición durante el tiempo requerido por la Entidad, así como alistamiento, transporte, instalación, servicio y retiro de los elementos en el lugar del evento, en zona urbana o rural del municipio, garantizando condiciones de calidad, higiene e inocuidad.	Unidad	32	$ 372.000	$ 11.904.000
	FAM CON EMPRESARIOS				
61	SERVICIO DE TRANSPORTE TERRESTRE DE PASAJEROS PARA ZONA VEREDAL: Prestación del servicio de transporte terrestre para el desplazamiento de pasajeros hacia la zona rural del municipio de Acacías, en vehículo con capacidad mínima para diez (10) pasajeros, adecuado para el tránsito por vías rurales y/o veredales y para las condiciones propias de este tipo de recorridos. El vehículo deberá garantizar que la totalidad de los pasajeros viaje sentada y en condiciones adecuadas de seguridad y comodidad, y deberá cumplir con la normatividad vigente aplicable para la prestación del servicio de transporte terrestre de pasajeros. El servicio deberá incluir vehículo, conductor, combustible, parqueaderos y demás costos directos e indirectos necesarios para la realización de los recorridos, sin generar cobros adicionales a la Entidad. El vehículo deberá encontrarse en adecuadas condiciones técnico-mecánicas, de seguridad y funcionamiento, y contar con la documentación vigente exigida para su operación. El conductor deberá contar con la licencia y demás documentación requerida para la prestación del servicio. Los horarios y recorridos específicos dentro de la zona rural del municipio de Acacías serán definidos previamente por el supervisor del contrato, de acuerdo con las necesidades de la Entidad. Jornada de hasta ocho (8) horas. La ruta se describe a continuacion: Salida de parque central de Acacias-Barrio Las Colinas- tomando la placa	Vehiculo	3	$ 1.200.000	$ 3.600.000

	huella con destino a la vereda alto Acaciitas y retorno al parque principal.				
62	SERVICIO DE TRANSPORTE TERRESTRE DE PASAJEROS EN VEHÍCULO TIPO CHIVA PARA ZONA RURAL: Prestación del servicio de transporte terrestre de pasajeros en vehículo tipo chiva, con capacidad mínima para cuarenta (40) pasajeros sentados, adecuado para el tránsito por vías rurales y/o veredales del municipio de Acacías y para las condiciones propias de los recorridos programados. El vehículo deberá garantizar el desplazamiento de los pasajeros en condiciones adecuadas de seguridad y comodidad, encontrarse en adecuadas condiciones de funcionamiento y contar con la documentación vigente exigida por la normatividad aplicable para su operación y para la prestación del servicio de transporte de pasajeros. El servicio deberá incluir vehículo, conductor, combustible y demás costos directos e indirectos necesarios para la realización de los recorridos, sin generar cobros adicionales a la Entidad. Las rutas, puntos de origen y destino, horarios y recorridos específicos dentro de la zona rural del municipio de Acacías serán definidos previamente por el supervisor del contrato, de acuerdo con las necesidades de la Entidad. Jornada de hasta ocho (8) horas. La ruta se describe a continuacion: Salida de parque central de Acacias-Agua Bendita-Mirador de Chichimene-recorrido interno en la ciudad- retorno parque central de Acacias	Vehiculo	1	$ 1.850.000	$ 1.850.000
63	SUMINISTRO DE REFRIGERIO INDIVIDUAL TIPO GOURMET: Suministro y entrega de refrigerio individual tipo gourmet, elaborado con ingredientes frescos y de calidad, con presentación especial y cuidada, apropiada para actividades institucionales, promocionales y turísticas. Cada refrigerio estará conformado por una (1) única alternativa de preparación principal, acompañada de jugo natural. Las alternativas son independientes entre sí y serán seleccionadas por la Entidad según la actividad, así: Alternativa 1 – Mini hamburguesa: Mini hamburguesa artesanal elaborada con carne de res de mínimo 80 g, plátano maduro, tocineta crocante y queso, servida en pan suave, con peso total mínimo de 80 g, acompañada de jugo natural. Alternativa 2 – Crepe de pollo y champiñones: Crepe relleno de pollo y champiñones, preparado con salsa cremosa y cebolla, con peso total mínimo de 80 g, acompañado de jugo natural. Alternativa 3 – Wrap de jamón y queso: Wrap relleno de jamón, queso, lechuga fresca y tomate, con peso total	Unidad	30	$ 29.100	$ 873.000

	mínimo de 80 g, acompañado de jugo natural. El jugo natural deberá suministrarse en presentación individual mínima de 250 ml. Cada refrigerio deberá entregarse en empaque individual apto para alimentos, con presentación especial, estética y cuidada, incluyendo servilleta y demás elementos necesarios para su consumo. El valor unitario deberá incluir alistamiento, empaque, transporte y entrega en el lugar indicado por la Entidad, garantizando condiciones de frescura, calidad, higiene e inocuidad.				
64	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – ALMUERZO ESPECIAL: Servicio de alimentación individual, servido a la mesa o empacado para llevar, según requerimiento de la Entidad. Cada servicio estará conformado por una (1) única alternativa de menú, seleccionada por la Entidad de acuerdo con las necesidades de la actividad; las alternativas son independientes entre sí y no acumulativas: Alternativa 1 – Cerdo BBQ: Crema de champiñones; mínimo doscientos (200) gramos de carne de cerdo preparada en salsa BBQ; arroz con almendras; monedas de plátano; ensalada primavera; una (1) porción individual de postre y bebida fría. Alternativa 2 – Pechuga en salsa de champiñones: Crema de tomate; mínimo doscientos (200) gramos de pechuga de pollo bañada en salsa cremosa de champiñones; arroz al perejil; puré de papa; ensalada fresca tipo mística; una (1) porción individual de postre y bebida fría. Alternativa 3 – Cerdo al wok con vegetales: Crema de zanahoria; mínimo doscientos (200) gramos de carne de cerdo preparada al wok con vegetales; arroz con ajonjolí; plátano al horno con queso; una (1) porción individual de postre y bebida fría. Alternativa 4 – Pollo al horno en finas hierbas: Sopa de fideos; mínimo doscientos (200) gramos de pollo al horno preparado con finas hierbas; arroz perlado; papa criolla a la mantequilla; ensalada mediterránea; una (1) porción individual de postre y bebida fría. La bebida deberá suministrarse en presentación mínima de doce (12) oz. Las preparaciones deberán elaborarse con ingredientes frescos y de calidad y contar con presentación especial y cuidada. Cuando el servicio sea requerido para llevar, deberá incluir empaque individual apto para alimentos, vaso con tapa, cubiertos y servilleta; cuando sea servido a la mesa, deberá incluir vajilla, cubiertos, servilleta y atención. El valor unitario será el mismo independientemente de la alternativa seleccionada e incluirá alistamiento, empaque cuando aplique y entrega en el sitio indicado por la Entidad,	Unidad	30	$ 40.200	$ 1.206.000

	garantizando condiciones adecuadas de temperatura, calidad, higiene e inocuidad.				
65	HIDRATACIÓN – AGUA EMBOTELLADA: Suministro de agua potable en botella plástica PET con contenido mínimo de 600 ml, con tapa de fácil apertura y sello de seguridad, debidamente empacada y apta para consumo humano. El producto deberá cumplir con la normatividad sanitaria vigente aplicable y contar con registro, permiso, notificación sanitaria o autorización que corresponda, cuando sea exigible. El suministro deberá incluir transporte y entrega en el lugar de realización del evento, ubicado en el sector urbano o rural del municipio de Acacías, de acuerdo con las indicaciones del supervisor del contrato, sin generar costos adicionales para la Entidad.	Unidad	60	$ 4.100	$ 246.000
66	SERVICIO DE GUIANZA TURÍSTICA: Prestación del servicio de una (1) persona encargada de liderar, orientar y acompañar a los participantes durante los recorridos turísticos programados por la Entidad, brindando información y orientación relacionada con los lugares, atractivos, recursos turísticos, culturales y/o naturales incluidos en la ruta. La persona deberá contar con la formación, acreditación y/o habilitación requerida por la normatividad vigente para el ejercicio de la guianza turística en Colombia, y acreditar mínimo un (1) año de experiencia relacionada con actividades de guianza turística. El servicio comprende el acompañamiento a los participantes durante el recorrido, orientación sobre la ruta, coordinación básica del grupo y apoyo en el cumplimiento de los horarios y actividades programadas. Los recorridos, horarios, puntos de encuentro y demás condiciones de prestación del servicio serán previamente concertados con el supervisor del contrato. El valor deberá incluir todos los costos directos e indirectos necesarios para la adecuada prestación del servicio. Jornada de hasta ocho (8) horas.	Unidad	3	$ 640.000	$ 1.920.000
	ACCIÓN DE TURISMO: PRODUCTO GASTRONOMICO “PLATO ACACIREÑO”				
	COMPONENTE LOGÍSTICO				

67	Alquiler de sonido, con capacidad para 1 a 300 personas por 1 día, incluye transporte, armado, desmonte, y persona para el manejo, que comprende: 4 cabinas de medios: altavoces de dos vías también aplicable como monitor de piso woofer 12" con bovina 4" tweeter 1" con bovina 1,75" 1000 watt clase d ámbito de frecuencia (-3db): 48 hz - 20 khz spl máximo: 131 db entrada mic/line regulable por separado entrada adicional para nivel line conexión cinch salida en suma y bucle conexión para un regulador de volumen a distancia función tilt direct para el simple ajuste de la caja entre una irradiación recta o una con una inclinación de 7,5 hacia abajo con prácticas roscas m10 (3x) para colgar carcasa: estable carcasa abs con reja frontal de acero medida (alto ancho pro): 603 x 356 x 356 mm peso: 18,6 kg, 4 bases tipo trípode para las cabinas sistema de soporte móvil fácil de transportar y manipular en material resistente, con seguros para fijar la altura, que se puedan extender de 1,10 m hasta 1,80 m de altura, que sean resistentes y estables (capacidad peso neto 35 kilos) 1 consola de 12 salidas analógicas xlr, procesadores eq / comp y 8 fx por canal, 2 micrófonos alámbricos dinámicos - rango de frecuencia 50 a 15,000 hz - patrón polar cardioide - impedancia de salida 600 ohmios - interruptor on/off - conector xlr (6.3 mm), incluye cable de sonido blindado para micrófono canon canon xlr macho - xlr hembra de 10 a 15 metros y peaña para micrófono extensible de 1,00 m a 1,70m 2 micrófonos inalámbricos de mano ht40 mini, con una cápsula cardioide del tipo dinámico para una máxima ganancia antes de la retroalimentación, incluye baterías aa, receptor de carcasa ultra compacta metálica y con una salida de 1/4 " y fuente de alimentación universal. tarifa para 1 día, transporte al lugar del evento en el sector urbano o rural.	Jornada	1	$ 1.748.864	$ 1.748.864

68	ALQUILER, MONTAJE Y DOTACIÓN DE ESPACIO GASTRONÓMICO EXPERIENCIAL PARA CUARENTA (40) PARTICIPANTES – POR JORNADA Prestación del servicio de alquiler, montaje, adecuación y dotación temporal de un espacio de cocina para el desarrollo de una jornada gastronómica experiencial con capacidad para cuarenta (40) participantes, distribuidos en diez (10) estaciones de trabajo, con capacidad para cuatro (4) personas cada una, más una (1) estación independiente para el chef facilitador, para un total de once (11) estaciones por jornada. Cada una de las diez (10) estaciones destinadas a los participantes deberá estar dotada, como mínimo, con una (1) mesa de trabajo de superficie lisa, estable, lavable y apta para la manipulación de alimentos, con dimensiones mínimas de 1,80 m de largo × 0,80 m de ancho; una (1) estufa eléctrica o a gas con mínimo dos (2) puestos de cocción independientes y regulación de temperatura; dos (2) tablas para picar; dos (2) cuchillos de cocina; una (1) sartén; una (1) olla con tapa; cuatro (4) recipientes para preparación y mezcla; cucharón, espátula, pinza, pelador, elementos de medición y dosificación y demás utensilios básicos necesarios para el desarrollo de la actividad. La estación del chef facilitador deberá estar dotada, como mínimo, con una (1) mesa de trabajo, una (1) estufa eléctrica o a gas con mínimo dos (2) puestos de cocción y los utensilios básicos requeridos para la preparación y demostración de las actividades gastronómicas. En consecuencia, cada jornada deberá disponer de mínimo once (11) mesas de trabajo y once (11) estufas, correspondientes a diez (10) estaciones para los participantes y una (1) estación para el chef. El espacio deberá contar con un área suficiente para garantizar la circulación segura de los participantes, facilitadores y personal de apoyo, así como condiciones adecuadas de ventilación e iluminación, acceso a agua potable, suministro de energía eléctrica y condiciones higiénico-sanitarias apropiadas para la preparación y manipulación de alimentos. Adicionalmente, deberá disponer de mínimo dos (2) puntos para lavado de manos, dotados con jabón y elementos para secado higiénico; punto(s) para lavado de utensilios; área o elementos para almacenamiento y conservación de ingredientes; equipo(s) de refrigeración suficientes para alimentos perecederos; recipientes para separación y disposición de residuos; elementos de limpieza y desinfección; extintor(es) apropiado(s) para los riesgos asociados a la actividad de cocina; botiquín y señalización preventiva. Todos los equipos deberán encontrarse en adecuadas	Jornada	4	$ 9.823.600	$ 39.294.400

	condiciones de funcionamiento y contar con las conexiones y elementos de seguridad necesarios para su operación simultánea. Cuando se utilicen equipos eléctricos, deberán garantizarse conexiones seguras, capacidad energética suficiente y protección frente a sobrecargas. Cuando se utilicen equipos a gas, deberán garantizarse las condiciones técnicas de instalación, ventilación y seguridad correspondientes. Cada jornada deberá incluir el alquiler de la totalidad de los equipos, mobiliario y utensilios descritos; transporte, cargue, descargue, montaje, instalación, conexiones, verificación y pruebas de funcionamiento; acompañamiento técnico durante el desarrollo de la actividad; limpieza y organización del área; y desmontaje, cargue y retiro de los elementos al finalizar. Todos los elementos deberán encontrarse limpios, desinfectados, en buen estado y en condiciones seguras de funcionamiento. La totalidad del montaje deberá encontrarse instalada y operativa antes del inicio de la jornada, previa verificación del supervisor del contrato.				
69	PERSONAL DE APOYO LOGÍSTICO: Servicio de dos (2) personas con formación mínima de bachiller, que acredite experiencia o participación en mínimo dos (2) eventos desarrollando actividades de apoyo logístico y/o operativo. La persona deberá brindar apoyo en las actividades de organización y adecuación de espacios, orientación y atención de participantes, control y distribución de materiales, apoyo en montaje y desmontaje, registro de asistencia y demás actividades operativas y logísticas requeridas para el adecuado desarrollo de las actividades programadas, atendiendo los requerimientos e instrucciones impartidas por el supervisor del contrato. Cada servicio corresponde a la disponibilidad de dos (2) persona durante una (1) jornada de hasta ocho (8) horas. El valor ofertado deberá incluir todos los costos directos e indirectos necesarios para la adecuada prestación del servicio.	Jornada	6	$ 420.000	$ 2.520.000
70	SUMINISTRO INTEGRAL DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES PARA LABORATORIOS GASTRONÓMICOS Y CONCURSO: Suministro integral de materias primas e ingredientes necesarios para el desarrollo de seis (6) talleres de laboratorios gastronómicos y concurso, incluyendo proteínas, tubérculos, cereales, verduras, hortalizas, frutas, lácteos, condimentos, hierbas, aceites, salsas y demás insumos requeridos para las preparaciones. El suministro deberá contemplar como mínimo las siguientes cantidades: PROTEÍNAS Y DERIVADOS: carne de res: 12 kg; carne de cerdo: 12 kg; pollo: 12 kg; carne molida de res: 8 kg; pescado: 12 kg; chorizo: 5 kg; huevos: 10 cubetas de 30 unidades cada una, para un total de 300 unidades.	Lote	2	$ 4.960.000	$ 9.920.000

	TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y CEREALES: yuca: 20 kg; plátano verde y/o maduro: 20 kg; papa: 15 kg; arracacha: 10 kg; harina de maíz: 10 kg; arroz: 10 kg; harina de trigo: 5 kg. VERDURAS, HORTALIZAS, HIERBAS Y FRUTAS: tomate: 8 kg; cebolla cabezona: 6 kg; cebolla larga: 4 kg; ajo: 2 kg; pimentón: 4 kg; zanahoria: 5 kg; cilantro: 2 kg; limón: 8 kg; fruta fresca de temporada: 15 kg. LÁCTEOS Y OTROS INGREDIENTES: queso: 8 kg; crema de leche: 5 litros; leche: 10 litros; aceite vegetal comestible: 10 litros; sal: 3 kg; azúcar: 5 kg; vinagre: 3 litros; salsa de soya: 3 litros. CONDIMENTOS SURTIDOS: suministro de 3 kg en total de condimentos y especias de uso gastronómico, distribuidos entre productos tales como comino, pimienta, paprika o pimentón en polvo, color o achiote, orégano y demás condimentos de características similares requeridos para las preparaciones, de acuerdo con la distribución que previamente determine el supervisor del contrato. Los productos deberán encontrarse debidamente empacados, identificados y dentro de su vida útil. Todos los alimentos deberán ser frescos, aptos para consumo humano y encontrarse en adecuadas condiciones de calidad, higiene, conservación y presentación. Las carnes, pollo, pescado, lácteos y demás productos que requieran refrigeración deberán ser transportados y entregados garantizando las condiciones de conservación y cadena de frío aplicables. Los productos empacados deberán encontrarse debidamente sellados, dentro de su vida útil y cumplir con las condiciones sanitarias y de rotulado aplicables. Las frutas, verduras, hortalizas y tubérculos deberán entregarse frescos, limpios, en adecuado estado de maduración y libres de deterioro visible. Los insumos serán distribuidos y entregados de acuerdo con las necesidades de cada uno de los seis (6) talleres de laboratorios gastronómicos y del concurso, conforme al cronograma y las indicaciones impartidas previamente por el supervisor del contrato.El suministro deberá incluir todos los costos asociados a la adquisición, selección, empaque, embalaje, cargue, transporte, descargue, conservación y entrega de los productos en el lugar o lugares dentro del municipio de Acacías que determine el supervisor del contrato, así como el mantenimiento de la cadena de frío para aquellos productos que lo requieran. Los insumos deberán ser entregados de acuerdo con la programación de las seis (6) jornadas y el concurso gastronómico, en las cantidades y fechas que determine el supervisor del contrato, sin que se generen costos adicionales para la Entidad por concepto de transporte o entrega.				

71	SUMINISTRO DE REFRIGERIO INDIVIDUAL TIPO GOURMET: Suministro y entrega de refrigerio individual tipo gourmet, elaborado con ingredientes frescos y de calidad, con presentación especial y cuidada, apropiada para actividades institucionales, promocionales y turísticas. Cada refrigerio estará conformado por una (1) única alternativa de preparación principal, acompañada de jugo natural. Las alternativas son independientes entre sí y serán seleccionadas por la Entidad según la actividad, así: Alternativa 1 – Mini hamburguesa: Mini hamburguesa artesanal elaborada con carne de res de mínimo 80 g, plátano maduro, tocineta crocante y queso, servida en pan suave, con peso total mínimo de 80 g, acompañada de jugo natural. Alternativa 2 – Crepe de pollo y champiñones: Crepe relleno de pollo y champiñones, preparado con salsa cremosa y cebolla, con peso total mínimo de 80 g, acompañado de jugo natural. Alternativa 3 – Wrap de jamón y queso: Wrap relleno de jamón, queso, lechuga fresca y tomate, con peso total mínimo de 80 g, acompañado de jugo natural. El jugo natural deberá suministrarse en presentación individual mínima de 250 ml. Cada refrigerio deberá entregarse en empaque individual apto para alimentos, con presentación especial, estética y cuidada, incluyendo servilleta y demás elementos necesarios para su consumo. El valor unitario deberá incluir alistamiento, empaque, transporte y entrega en el lugar indicado por la Entidad, garantizando condiciones de frescura, calidad, higiene e inocuidad.	Unidad	180	$ 29.100	$ 5.238.000
72	HIDRATACIÓN – AGUA EMBOTELLADA: Suministro de agua potable en botella plástica PET con contenido mínimo de 600 ml, con tapa de fácil apertura y sello de seguridad, debidamente empacada y apta para consumo humano. El producto deberá cumplir con la normatividad sanitaria vigente aplicable y contar con registro, permiso, notificación sanitaria o autorización que corresponda, cuando sea exigible. El suministro deberá incluir transporte y entrega en el lugar de realización del evento, ubicado en el sector urbano o rural del municipio de Acacías, de acuerdo con las indicaciones del supervisor del contrato, sin generar costos adicionales para la Entidad.	Unidad	360	$ 4.100	$ 1.476.000
73	ESCARAPELA CON CORDÓN: Suministro de escarapela impresa en papel propalcote de 300 g/m², a full color, con dimensiones aproximadas de 10 × 15 cm, incluyendo funda plástica transparente y cordón textil color negro para portar al cuello. Incluye diseño, diagramación e impresión de acuerdo con la información	Unidad	40	$ 18.800	$ 752.000

	suministrada por la Entidad. El diseño deberá ser aprobado previamente por el supervisor del contrato.				
74	CERTIFICADO IMPRESO: Suministro de certificado impreso en papel propalcote de 200 g/m², tamaño carta, impresión a full color. Incluye diseño y diagramación de acuerdo con la información suministrada por la Entidad. El diseño deberá ser aprobado previamente por el supervisor del contrato antes de su impresión.	Unidad	6	$ 9.000	$ 54.000
75	IMPRESIÓN FULL COLOR TAMAÑO CARTA: Servicio de impresión en papel bond tamaño carta, a full color por ambas caras, con adecuada calidad y definición de textos, imágenes y gráficos. La información y/o archivo para impresión será suministrado o aprobado previamente por la Entidad.	Unidad	200	$ 3.000	$ 600.000
76	CARPETA PLÁSTICA TIPO BROCHE: Suministro de carpeta elaborada en polipropileno o material plástico de características equivalentes, resistente, tipo broche vertical, tamaño aproximado de 34 × 23,5 cm, apta para documentos tamaño carta y/u oficio, en colores surtidos.	Unidad	40	$ 8.400	$ 336.000
77	ESFERO DE TINTA GEL: Suministro de esfero de tinta gel color negro, punta aproximada de 0,7 mm, de escritura fluida, con cuerpo de diseño ergonómico y adecuado para uso frecuente.	Unidad	40	$ 4.350	$ 174.000
78	PLACA DE RECONOCIMIENTO: Suministro de placa conmemorativa elaborada en vidrio de alta resistencia, con espesor mínimo de 8 mm, dimensiones aproximadas de 20 cm de alto × 30 cm de ancho, con base de soporte que garantice su estabilidad. Incluye grabado y/o impresión permanente a full color del diseño institucional, mensaje conmemorativo y nombre del ganador del concurso gastronómico “Plato Acacireño”. El texto, nombre y demás información serán suministrados por el supervisor del contrato y el diseño deberá contar con su aprobación previa a la elaboración.	Unidad	5	$ 280.000	$ 1.400.000
79	PIN PROMOCIONAL PERSONALIZADO: Pin metálico elaborado en aleación de zinc, zamak o material metálico de calidad equivalente, con dimensiones aproximadas entre 3 cm, según el diseño, acabado esmaltado a color y superficie lisa, resistente al uso y a la pérdida de color; deberá contar con sistema de sujeción posterior mediante broche metálico o de goma de alta resistencia. El diseño deberá incorporar el logotipo, íconos, ilustraciones o elementos representativos de la marca turística y del territorio, respetando los colores, proporciones y lineamientos establecidos en el manual de identidad visual. Cada pin deberá entregarse individualmente presentado sobre tarjeta soporte personalizada con la identidad de la marca, y contar con	Unidad	40	$ 15.000	$ 600.000

	muestra física previa para revisión y aprobación del supervisor antes de iniciar la producción total.				
80	DIPLOMA INSTITUCIONAL: Suministro de diploma impreso en papel opalina texturizada con gramaje entre 180 y 300 g/m², tamaño carta, impresión a full color, con diseño e imagen institucional. Incluye diseño y diagramación de acuerdo con la información suministrada por la Entidad, previa aprobación del supervisor del contrato.	Unidad	40	$ 12.640	$ 505.600
81	ALQUILER DE MESA BANQUETERA PLEGABLE CON MANTEL: Servicio de alquiler de mesa banquetera rectangular plegable, con superficie en polietileno, polipropileno o material plástico de alta resistencia, color blanco o similar, estructura metálica plegable y estable, con dimensiones aproximadas de 1,83 m de largo × 0,74 m de ancho × 0,74 m de alto. Incluye mantel limpio y en adecuadas condiciones de presentación, así como transporte, entrega, instalación y retiro en el lugar indicado por la Entidad dentro del sector urbano. La mesa deberá entregarse limpia, estable, en buen estado de conservación y apta para su utilización durante el evento.	Unidad	23	$ 37.500	$ 862.500
82	PENDÓN CON SOPORTE: Suministro de pendón alusivo al evento, elaborado en lona banner de mínimo 13 oz, con impresión digital a full color y dimensiones aproximadas de 1,50 m de alto × 0,70 m de ancho. Incluye sistema de soporte en aluminio o material de características equivalentes, estable y adecuado para su exhibición, así como diseño y diagramación de acuerdo con la información suministrada por la Entidad, previa aprobación del supervisor del contrato.	Unidad	4	$ 320.000	$ 1.280.000
83	BACKING PUBLICITARIO CON ESTRUCTURA: Suministro de backing publicitario elaborado en lona banner o material de características equivalentes, con impresión digital a full color y dimensiones aproximadas de 2,40 m de ancho × 2,00 m de alto, instalado sobre estructura metálica elaborada en tubo cuadrado de aproximadamente 1 pulgada o de características estructurales equivalentes, estable y adecuada para soportar el elemento gráfico. Incluye diseño alusivo al concurso gastronómico “Plato Acacireño” e identidad institucional, impresión, estructura, elementos de fijación y demás accesorios necesarios para su adecuada instalación. El diseño requerido para la impresión será suministrado por la Entidad conforme la aprobación.	Unidad	1	$ 1.098.500	$ 1.098.500

84	GUANTES DESECHABLES DE NITRILO: Suministro de caja de cien (100) guantes desechables de nitrilo, talla M, color negro, sin polvo, aptos para actividades de manipulación de alimentos, resistentes y de adecuado ajuste y sensibilidad al tacto.	Caja	7	$ 50.000	$ 350.000
85	GORRO DESECHABLE TIPO COFIA: Suministro de gorro desechable tipo cofia, elaborado en material no tejido (TNT) o equivalente, color blanco, con borde elástico y ajuste adaptable, destinado a actividades de preparación y manipulación de alimentos	Unidad	300	$ 750	$ 225.000
86	TAPABOCAS DESECHABLE: Suministro de tapabocas desechable de tres (3) capas, elaborado en material no tejido, con elásticos para sujeción y ajuste nasal, cómodo y adecuado para actividades de preparación y manipulación de alimentos.	Unidad	300	$ 750	$ 225.000
87	PAPEL ABSORBENTE DE COCINA: Suministro de rollo de papel absorbente de cocina de doble hoja, con mínimo cincuenta (50) hojas por rollo, con adecuada capacidad de absorción y resistencia para labores de preparación, limpieza y manipulación de alimentos.	Unidad	24	$ 8.000	$ 192.000
88	DELANTAL ANTIFLUIDO PERSONALIZADO: Suministro de delantal reutilizable elaborado en tela antifluido o material textil de características equivalentes, resistente, lavable y adecuado para actividades de preparación y manipulación de alimentos. Diseño de talla ajustable, con tiras de amarre en cintura y sistema de ajuste en cuello. Incluye estampado a full color del logo institucional de la Alcaldía de Acacías y la frase “PLATO ACACIREÑO DE AUTOR”, mediante técnica de estampación, sublimación, DTF o equivalente que garantice adecuada adherencia y resistencia al lavado. Incluye diseño y diagramación, previa aprobación del supervisor del contrato.	Unidad	40	$ 55.700	$ 2.228.000
89	BOLSA PARA RESIDUOS: Suministro de bolsa plástica para disposición de residuos, con dimensiones aproximadas de 70 × 90 cm, fabricada en polietileno de alta densidad (HDPE), polietileno reciclado o material de características equivalentes, con espesor y resistencia adecuados para soportar residuos generados durante las actividades gastronómicas sin presentar rupturas o filtraciones durante su manipulación normal. Las bolsas deberán suministrarse en los colores requeridos para la separación de residuos conforme con el código de colores aplicable: blanco, negro y verde, de acuerdo con las necesidades de la actividad. El producto deberá cumplir con la normatividad ambiental vigente que resulte aplicable	Unidad	180	$ 1.650	$ 297.000

90	SUMINISTRO DE SETS O KITS DE ARTÍCULOS DE COCINA PROFESIONALES. Cada set o kit estará compuesto por un juego de seis a nueve cuchillos de acero inoxidable al carbono con mango ergonómico antideslizante (cuchillo de chef de 20 cm, acompañado de un afilador y un estuche portacuchillos); una (1) tabla de picar en madera o bambú de aproximadamente 40 x 30 cm con canal recolector de jugos; un (1) juego de utensilios de cocina de silicona resistente al calor hasta 230 °C, libre de BPA y con alma de acero o nylon (cuchara, espátula, cucharón, espumadera, pinzas y batidor de globo); un (1) pelapapas; un (1) rallador de cuatro caras y tijeras de cocina multiusos; y un (1) delantal de cocina en algodón o lona con bolsillos. Todos los elementos serán de materiales aptos para contacto con alimentos, resistentes a la corrosión, sin rebabas, óxido ni defectos de fabricación, preferiblemente lavables en agua con jabón y con garantía contra defectos de fábrica.	Kit	6	$ 720.000	$ 4.320.000
	COMPONENTE ACADÉMICO				
91	SERVICIO ESPECIALIZADO DE CHEF PARA EL DESARROLLO DEL PRODUCTO GASTRONÓMICO "PLATO ACACIREÑO": Prestación del servicio especializado de un (1) Chef, Técnico, Tecnólogo o Profesional en Cocina, Gastronomía o áreas afines. Deberá acreditar mínimo sesenta (60) meses de experiencia general, de los cuales mínimo treinta y seis (36) meses correspondan a experiencia específica en cocina, gastronomía y/o desarrollo de productos gastronómicos. La experiencia específica deberá estar relacionada con una o varias de las siguientes actividades: cocina tradicional, regional o de autor; creación y desarrollo de preparaciones gastronómicas; diseño y estandarización de recetas; formación o capacitación gastronómica; desarrollo de talleres, Master Class o laboratorios culinarios; evaluación sensorial; aprovechamiento de ingredientes y productos locales; y/o procesos de promoción de la identidad, cultura o patrimonio gastronómico. El servicio comprenderá la planeación, estructuración y desarrollo técnico del componente académico y gastronómico requerido para la construcción del "Plato Acacireño de Autor", incluyendo el diseño y preparación de contenidos académicos y metodológicos; dirección de Master Class; desarrollo de talleres prácticos y laboratorios culinarios; realización de pruebas culinarias y ejercicios de evaluación sensorial; formulación de recomendaciones técnicas para la creación, ajuste y perfeccionamiento de las preparaciones; y orientación para la incorporación de ingredientes, productos, técnicas, saberes e identidad gastronómica local.	Taller	6	$ 2.500.000	$ 15.000.000

	Asimismo, deberá liderar y acompañar técnicamente el proceso de ajuste y estandarización de la preparación seleccionada como "Plato Acacireño de Autor", realizando las pruebas necesarias para establecer ingredientes, cantidades, procedimientos, tiempos de preparación, rendimiento, porciones, presentación y demás características técnicas de la receta; elaborar y/o validar la ficha técnica oficial de la preparación seleccionada; y apoyar técnicamente la estructuración, revisión y validación del recetario digital institucional de cocina de autor inspirada en Acacías. De igual manera, deberá aportar los contenidos y orientaciones técnicas requeridos para la elaboración de material audiovisual de carácter gastronómico, promocional y formativo; apoyar las actividades de divulgación, presentación y lanzamiento del "Plato Acacireño de Autor"; y desarrollar las demás acciones técnicas relacionadas directamente con la consolidación y promoción del producto gastronómico. El servicio deberá incluir todas las actividades de planeación, preparación, ejecución, orientación, acompañamiento, evaluación técnica, seguimiento, estandarización y validación necesarias para el adecuado desarrollo del componente gastronómico, de conformidad con el cronograma, metodología y lineamientos establecidos por la Entidad y las instrucciones impartidas por el supervisor del contrato.				
	TOTAL				**$ 393.576.526**

Nota 1: Se anexa el respectivo estudio de mercado con los debidos soportes los cuales hacen parte integral del presente proceso contractual.

Nota 1: Se anexa el respectivo estudio de mercado con los debidos soportes los cuales hacen parte integral del presente proceso contractual.

Nota 2: Los precios unitarios descritos en el cuadro de especificaciones técnicas resultan del sondeo de mercado que se realizó, teniendo en cuenta los descuentos por ley que efectúa el Municipio de Acacías

El Municipio de Acacias establece los siguientes descuentos de conformidad al estatuto tributario para la vigencia 2026 así:

DESCUENTOS A PRACTICAR POR EL MUNICIPIO DE ACACÍAS VIGENCIA 2026 SEGÚN ACUERDO 595 DE 2022 Y ORDENANZA 1184 DE 2022								
TIPO DEDESCUENTO	PORCENTAJE	OBRA	INTERVENTORIA OBRA	COMPRAS	SERVICIOS	COMBUSTIBLE	VIVIENDA VIS	CPS
FONDO DE SEGURIDAD	1%	SI	NO	NO	NO	NO	SI	NO
ESTAMPILLA ADULTO MAYOR	3%	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI
ESTAMPILLA CULTURA	2%	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI
ESTAMPILLA DEPARTAMENTAL TURISMO	2%	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI
ESTAMPILLA DEPARTAMENTAL UNILLANOS	1%	SI	SI	SI	SI	NO	NO	MENSUAL SUPERIOR A 145 UVT ($7.594.230)
ESTAMPILLA ELECTRIFICACIÓN	0.5% DESPUÉS DE 4.500 UVT ($235.683.000)	SI	SI	SI	SI	NO	NO	NO
ESTAMPILLA DEPARTAMENTAL PROHOSPITAL	1% CONTRATOS MAYORES A LA MINIMA CUANTÍA ($78.790.720)	SI	SI	SI	SI	NO	NO	NO
ESTAMPILLA JUSTICIA FAMILIAR	2%	SI	SI	SI	SI	SI	SI	A PARTIR DE 10 SMLMV ($17.509.050)
TASA PRODEPORTE Y RECREACIÓN	2%	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO
ICA	DE 3*1000 A 10*1000 DE ACUERDO A LA ACTIVIDAD ECONÓMICA	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
RETEIVA	15 %	NO	SI	SI FACTURAN	SI FACTURAN	SI	NO	SI FACTURA
RETENCIÓN EN LA FUENTE	DEPENDE DEL TIPO DE CONTRATO	2%	6% DECLARANTES 10% NO DECLARANTES	2,5% DECLARANTE 3,5% NO DECLARANTE	4% DECLARANTE 6% NO DECLARANTE	0.1%	SI	SI POR TABLA
IMPORTANTE: ESTOS DESCUENTOS SE APLICAN DE MANERA GENERAL PERO SE DEBEN AJUSTAR AL TIPO DE CONTRATISTA; ES DECIR, SI CORRESPONDE A PERSONA NATURAL, JURÍDICA, FUNDACIÓN, CORPORACIÓN, ETC; Y TENER EN CUENTA SI DEBEN O NO FACTURAR DE ACUERDO AL RÉGIMEN AL QUE PERTENEZCAN								

PARÁGRAFO 1º: El valor estimado del contrato incluye cualquier clase de gravamen, impuesto, tasa, contribución o tributo en general que se cause o se llegare a causar. En tal evento EL CONTRATISTA se obliga a asumirlo, así como los costos directos e indirectos que se ocasionen para la ejecución del mismo.

PARÁGRAFO 2º: El Municipio efectuará las retenciones que en materia de impuestos, gravámenes, tasas o contribuciones establezca la Ley.

K. ANTICIPO: *N/A*

JUSTIFICACIÓN Y AMORTIZACIÓN: N/A

TÉRMINOS Y CONDICIONES DE LA ADMINISTRACIÓN DEL ANTICIPO: *N/A*

L. FORMA DE PAGO:

A) PAGOS PARCIALES: El Municipio efectuará pagos parciales hasta por un máximo del noventa por ciento (90%) del valor total del contrato, de acuerdo con los servicios efectivamente prestados y/o los bienes efectivamente suministrados, previa presentación y aprobación por parte del supervisor de los documentos requeridos para el trámite y pago de cada cuenta, de conformidad con las condiciones establecidas en el contrato.

- Formato de Reconocimiento y pago.
- Certificación de cumplimiento a satisfacción por parte del supervisor.
- Informe de supervisión.
- Acta parcial
- Informe de supervisión Informe del contratista con sus respectivos soportes según el desarrollo de los servicios prestados en el periodo del informe (registros fotográficos, y demás documentos solicitados por la supervisión que permitan constatar el cumplimiento de los servicios ejecutados en el periodo respectivo.
- Acreditación del pago de seguridad social y aportes parafiscales si a ello hubiere lugar.
- Factura o documento equivalente

A) **PAGO FINAL**: El cual deberá ser igual o superior 10% del valor del contrato de acuerdo con la ejecución del contrato, se realizará el pago previa suscripción del acta de liquidación, con la presentación de todos los documentos anteriormente relacionados, incluido el informe final de ejecución.

PARÁGRAFO 1º: Todo pago estará sujeto a la Programación Anualizada de Caja -PAC de la Secretaría Administrativa y Financiera, así como a las fechas de pago establecidas por el Municipio, sin generar intereses moratorios.

PARÁGRAFO 2º: En el evento que el CONTRATISTA no presente la factura o su documento equivalente para el pago, estando obligado a ello de conformidad con el régimen tributario aplicable, el Municipio no lo tramitará mientras no se cumpla la obligación por parte del CONTRATISTA y en consecuencia el retraso en el pago que se produzca por esta circunstancia no generará interés moratorio alguno a cargo del Municipio.

M. TIPO DE CONTRATO A CELEBRAR:

La tipología del contrato a celebrar de acuerdo con la naturaleza de los servicios que requiere el Municipio de Acacias ser· de **PRESTACION DE SERVICIOS,** que se regir· por las disposiciones comerciales y civiles pertinentes, de acuerdo con lo señalado por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, el Decreto Ley 019 de 2012, el Decreto 1082 de 2015, así como las demás disposiciones vigentes en lo que sean compatibles

5. MODALIDAD DE SELECCIÓN Y FUNDAMENTOS QUE LA SOPORTAN

El presente proceso se adelanta bajo la modalidad de selección: SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA, teniendo en cuenta los siguientes fundamentos jurídicos:

Conforme al artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, señala que*: "La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas:*

1. *Selección abreviada. La Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual."*

Atendiendo los criterios para definir la modalidad aplicable para el presente contrato, es decir su naturaleza y cuantía, es pertinente advertir que se trata de una Selección Abreviada de Menor Cuantía, de acuerdo al objeto de la convocatoria pública se invoca como causal de contratación y se adelantara conforme al procedimiento establecido para la Selección Abreviada de Menor Cuantía.

La escogencia del contratista se efectuará por el literal b) del numeral 2° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, pues este estableció como causal de la modalidad de selección abreviada: *"(…) b) La contratación de menor cuantía. Se entenderá por menor cuantía los valores que a continuación se relacionan, determinados en función de los presupuestos anuales de las entidades públicas expresados en salarios mínimos legales mensuales (…)".*

Por cuanto el valor del presupuesto oficial supera la mínima cuantía y no supera la Menor cuantía para acudir a la licitación pública de la entidad, que actualmente asciende a la suma de $787.907.251de acuerdo con los parámetros establecidos en el numeral 1, art 2 de la ley 1150 de 2007.

6. GARANTÍAS

El CONTRATISTA se obliga a constituir a favor de MUNICIPIO DE ACACIAS con NIT. 892001457-3, y como mecanismo de cobertura del riesgo, cualquiera de las garantías que se señalan a continuación; opciones señaladas en el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, para lo cual deberá dar cumplimiento a las estipulaciones señaladas en el citado Decreto y en el pliego de condiciones:

La garantía deberá constituirse y allegarse dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del contrato y deberá ser aprobada por el Municipio.

AMPARO	VALOR / PORCENTAJE	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN
Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato estatal (Art 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015)	20% del valor total del contrato	Por el plazo de ejecución del contrato y Seis (6) meses más.	Este amparo se requiere con el propósito de amparar al Municipio de los perjuicios derivados del incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al Contratista garantizado. Además, este amparo comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria que se hayan pactado en el contrato.
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales (Núm. 4 del Art 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015)	10% del valor total del contrato	Por el plazo de ejecución del contrato y tres años mas.	El amparo de pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales cubrirá al Municipio de los perjuicios que se le ocasionen como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales a que esté obligado el contratista garantizado, derivadas de la contratación del personal utilizado para la ejecución del contrato amparado en el territorio nacional.
Calidad del servicio (Núm. 6 del Art 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015)	20% del valor total de contrato	Por el término de ejecución del contrato y Seis (6) meses más.	El amparo de calidad del servicio cubrirá a al Municipio de los perjuicios imputables al contratista garantizado que surjan con posterioridad a la terminación del contrato y que se deriven de (i) la mala calidad o insuficiencia de los productos entregados con ocasión de un contrato, o (ii) de la mala calidad del servicio prestado, teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato.
Calidad y correcto funcionamiento de los bienes	20% del valor total de contrato	Por un término Igual a la vigencia del contrato garantizando y seis (6) meses mas	Cubrir al Municipio de los perjuicios directos derivados de la mala calidad de los bienes suministrados
Responsabilidad Civil Extracontractual (Artículo 2.2.1.2.3.1.17 del Decreto 1082 de 2015).	De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.3.1.17 del Decreto 1082 de 2015, la suficiencia de esta garantía será de acuerdo al valor del contrato y deberá cubrir el plazo de ejecución del mismo. Por lo anterior el valor de la póliza de Responsabilidad Civil Extracontractual será constituida conforme a los montos establecidos en el artículo 2.2.1.2.3.1.17 del Decreto 1082 de 2015. Su cuantía será equivalente a (200) SMMLV por un término equivalente al periodo de ejecución del		

	contrato.

PARÁGRAFO 1º: EL CONTRATISTA deberá mantener vigentes las garantías a que se refiere esta cláusula y mantener la suficiencia de las mismas. Será de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de las sanciones que se imponga, prórrogas o suspensiones.

PARÁGRAFO 2º: Tratándose del contrato de seguro, la garantía no expira por falta de pago de la prima ni puede ser revocada unilateralmente, según se preceptúa en el Artículo 2.2.1.2.3.2.5 del Decreto 1082 de 2015

PARÁGRAFO 3º: El contratista autoriza al Municipio, para que con cargo a las sumas que ésta le adeude, se descuente el valor de las primas o costos de las garantías, cuando por cualquier circunstancia el contratista no la constituyere o actualizare, y para que el Municipio tramite lo pertinente si a ello hubiere lugar.

PARÁGRAFO 4º: En caso de que el Contrato se suscriba con un proponente plural, en el momento de constituir las garantías estás deberán contener los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, indicando su nombre, número de identificación, y porcentaje de participación de cada integrante de acuerdo con lo señalado en el Artículo 2.2.1.2.3.1.4 del Decreto 1082 de 2015

PARÁGRAFO 5º: El hecho de la constitución de estos amparos, no exonera al CONTRATISTA de las responsabilidades legales en relación con los riesgos asegurados.

PARÁGRAFO 6º: El valor asegurado, de la Póliza de Responsabilidad Civil Extracontractual, deberá ajustarse con el Salario Mínimo Legal Mensual Vigente para cada anualidad, así como cuando en virtud de las Modificaciones y Adiciones que se realicen, el valor del contrato se traslade al rango superior de acuerdo con el artículo 2.2.1.2.3.1.17 del Decreto 1082 de 2015, evento en el cual, el valor asegurado de esta garantía deberá concordar con lo dispuesto para el nuevo valor del contrato.

PARÁGRAFO 7º. Conforme con lo señalado en la Circular Conjunta 001 del 20 de agosto de 2021 de la Superintendencia Financiera de Colombia y la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente, las garantías aportadas por el contratista serán objeto de la verificación y validación del origen y veracidad de las mismas, ante la compañía de seguros o entidad financiera o bancaria que las emite y advertidas inconsistencias en relación con su autenticidad será causal de terminación anticipada del contrato y sujeto a las consecuencias contractuales y judiciales a que haya lugar.

7. SUPERVISIÓN

El control a la ejecución o supervisión será ejercido por la **SECRETARIA DE FOMENTO Y DESARROLLO SOSTENIBLE o por quien designe por escrito el Ordenador del Gasto.**

De conformidad con lo establecido en los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2022, con el fin de proteger la moralidad administrativa, de prevenir la ocurrencia de actos de corrupción y de tutelar la transparencia de la actividad contractual, se establece que la vigilancia a la correcta ejecución del contrato se efectuará a través de un supervisor.

La supervisión consiste en el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico a la ejecución del contrato ejercida por la misma entidad, para lo cual no se requiere de un conocimiento especializado. La supervisión contractual implica el seguimiento al ejercicio del cumplimiento obligacional por la entidad contratante sobre las obligaciones a cargo del contratista; los supervisores están facultados para solicitar informes, aclaraciones y explicaciones sobre el desarrollo de la ejecución contractual y serán responsables de mantener informada a la entidad de los hechos o circunstancias que pueda constituir actos de corrupción tipificados como conductas punibles, o que puedan poner o pongan en riesgo el cumplimiento del contrato, o cuando tal incumplimiento es presente.

El supervisor será responsable de aceptar los servicios prestados, autorizar los pagos y responderá por los hechos y omisiones, de conformidad con la Ley 1474 de 2022 y de las demás normas legales y reglamentarias que regulan el ejercicio de la supervisión de los contratos.

Por lo anterior, y ateniendo el objeto del contrato, el perfil del supervisor debe ser un funcionario de planta, que cumpla con las calidades y conocimientos propios de la labor a desarrollar.

8. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD DE INTERVENTORÍA

Para el presente proceso de contratación no requiere interventoría.

9. MULTAS

En caso de incumplimiento por parte del contratista de las obligaciones contenidas en el contrato, incluyendo las descritas en los documentos que hacen parte integral de éste, de conformidad con lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, y demás normas aplicables, el Municipio podrá conminar al cumplimiento, mediante acto administrativo motivado, imponer multas sucesivas o puntuales al contratista equivalentes al 2% por cada evento de incumplimiento sin superar el porcentaje que ampara el riesgo de cumplimiento. PARAGRAFO 1º: El Municipio adelantará las acciones pertinentes para realizar el cobro de las sumas adeudadas. PARAGRAFO 2º: Las multas aquí pactadas se impondrán, de conformidad con el procedimiento señalado en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, demás normas concordantes y pertinentes y sin que por ello el Municipio pierda su derecho a reclamar la indemnización de los perjuicios causados con el incumplimiento que dio lugar a la aplicación de la multa.

PARAGRAFO. Para los convenios interadministrativos, las sanciones contempladas por el incumplimiento de las obligaciones deberán ser tramitadas por la jurisdicción contenciosa administrativa.

10. CLAUSULA PENAL PECUNIARIA

Se pacta a título de cláusula penal pecuniaria como estimación de perjuicios por el incumplimiento y dentro del contexto legal correspondiente, una suma equivalente hasta por el valor previsto para el amparo de cumplimiento. En los eventos en que dentro del marco legal se imponga, el Municipio la hará efectiva, previa declaratoria del incumplimiento, directamente por compensación de los saldos que se le adeude al CONTRATISTA si los hubiere respecto de este CONTRATO o de los saldos que en su favor existieren producto de la existencia de cualquier relación jurídica negocial entre el contratista y el Municipio, o si esto no fuere posible, podrá acudir al cobro de la garantía o a cualquier otro medio para obtener el pago, incluyendo el de la jurisdicción coactiva, previo procedimiento que garantice el derecho al debido proceso del contratista, en observancia de lo dispuesto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 y las normas que lo modifiquen o sustituyan, así como las disposiciones que sobre la materia estén vigentes en el Municipio, sin que ello impida que el Municipio pueda solicitar al CONTRATISTA la totalidad del valor de los perjuicios causados en lo que exceda del valor de la cláusula penal pecuniaria. El CONTRATISTA autoriza que el Municipio descuente de las sumas que le adeude de cualquier tipo de relación negocial, los valores correspondientes a las sanciones impuestas que se encuentren en firme al momento de aplicarla. PARÁGRAFO 1º: La cláusula penal no excluye la indemnización de perjuicios no cubiertos por la aplicación de dicha sanción. PARÁGRAFO 2: La estimación del perjuicio se realizará por parte de la SUPERVISION y/o la INTERVENTORIA y de manera independiente a las multas u otro tipo de sanciones impuestas al CONTRATISTA. PARAGRAFO 3. Para los convenios interadministrativos, la cláusula penal pecuniaria contemplada por el incumplimiento de las obligaciones pactadas, deberán ser tramitadas por la jurisdicción contenciosa administrativa.

11. LIQUIDACIÓN

Dentro de los términos previstos en el Artículo 11 de la Ley 1150 de 2007 y demás normas que regulan la materia, se llevará a cabo la liquidación del contrato. El CONTRATISTA se compromete y obliga a extender y ampliar la garantía, para los amparos que deban estar vigentes durante la etapa de liquidación y, en general, para avalar las obligaciones que deba cumplir con posterioridad a la extinción del contrato, en los términos del artículo 60 de la Ley 80 de 1993 subrogado por el artículo 217 del Decreto Ley 019 de 2012, o las normas que lo modifiquen o sustituyan.

12. CONFIDENCIALIDAD

El Contratista deberá guardar estricta reserva sobre toda la información y documentos que tenga acceso y maneje en desarrollo de su actividad o que llegue a conocer en desarrollo del contrato y que no tenga el carácter de pública. En consecuencia, se obliga a no divulgar por ningún medio dicha información o documentos a terceros, sin la previa autorización escrita del Municipio. Esta obligación permanecerá vigente aún después de la terminación por cualquier causa de la vinculación que ligue a las partes. Por lo tanto, en caso de que EL CONTRATANTE tenga prueba de que EL CONTRATISTA ha divulgado cualquier tipo de documentación o información que en forma alguna se relacione con el presente contrato, EL CONTRATISTA indemnizará los perjuicios que con tal hecho cause a EL CONTRATANTE. No se considerará incumplida esta cláusula cuando la información o documentos deban ser revelados por mandato judicial y/o legal o cuando la información manejada tenga el carácter de pública.

13. COMPROMISO DE INTEGRIDAD Y DE NO TOLERANCIA CON LA CORRUPCIÓN

El Contratista se compromete y obliga con el Municipio a aunar esfuerzos para preservar, fortalecer y garantizar la transparencia y la prevención de corrupción en el trámite y participación del presente proceso de selección de contratistas, y de ser adjudicatario, durante la suscripción y ejecución del contrato, y posterior a la terminación del mismo, en el marco de los principios y norma constitucionales y en especial, en lo dispuesto en el Capítulo VII de la Ley 1474 de 2011 *"Disposiciones para prevenir y combatir la corrupción en la contratación pública"*.

14. CLÁUSULA ANTICORRUPCIÓN

El Contratista se obliga para con el Municipio a no incurrir en conductas o actos constitutivos de corrupción, so pena de incumplimiento del contrato, entre otras:

1. No ofrecer ni dar sobornos, ni ninguna otra forma de halago o dádiva a ningún funcionario público en relación con la propuesta o contrato que suscriba con ocasión del proceso de selección, ni tampoco permitir que sus empleados o contratistas lo hagan en su nombre.
2. Dar aviso inmediato al Municipio o autoridades competentes de cualquier ofrecimiento, favor, dádiva o prerrogativas efectuadas por los interesados o proponentes a los funcionarios públicos que intervengan de manera directa o indirectamente e en el proceso de selección, con la intención de inducir alguna decisión relacionada con la adjudicación.
3. No efectuar acuerdos previos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto la colusión en el proceso de selección, con otros proponentes para tratar de influenciar o manipular los resultados de la adjudicación.
4. No incurrir en falsedad o alteración de los documentos exigidos para cumplir con los requisitos del proceso de selección; y, demás actos o conductas que prohíbe la Constitución la ley y el reglamento.

15. INDICAR SI LA PRESENTE CONTRATACIÓN ESTA COBIJADA POR UN ACUERDO COMERCIAL – TRATADO INTERNACIONAL VIGENTE EN MATERIA DE COMPRAS PÚBLICAS CELEBRADO POR EL ESTADO COLOMBIANO

Atendiendo las disposiciones del Título IV Capítulo I del Decreto 1082 de 2015, y para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.1.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, se hace constar que el Municipio de Acacias realizó la

revisión documental en la plataforma web del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, y de la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente, referente a las pautas para determinar si la presente contratación se encuentra cubierta por algún acuerdo comercial vigente.

De acuerdo a lo anterior y teniendo en cuenta tanto el valor como el objeto del proceso de selección de contratista que nos ocupa, la Entidad diligencia el siguiente cuadro para determinar los acuerdos comerciales en los cuales se encuentra cobijado el proceso en mención y por lo tanto aplica el trato nacional. Los acuerdos o tratados comerciales aplicables al presente proceso de selección, se establecen conforme lo dispuesto en Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación, CCE-EICPMA-03, V.01 del 24/11/2021, lo cuales son:

Con fundamento en lo anterior, se hizo la revisión y el análisis según las indicaciones realizadas en el MANUAL PARA EL MANEJO DE LOS ACUERDOS COMERCIALES EN PROCESOS DE CONTRATACIÓN, CCE-EICP-MA-03 V1. 24/11/2021, el cual podrá ser consultado en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP de Colombia Compra Eficiente, https://www.colombiacompra.gov.co/compradores/acuerdos-comerciales-y-trato-nacional-por-reciprocidad ; y para el presente proceso de selección aplica los siguientes:

Acuerdo Comercial		¿Vigente?	Entidad Estatal Cubierta	Valor del proceso de contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial	Excepción aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
			SI/NO	SI/NO	SI/NO	SI/NO
Alianza Pacífico	Chile	SI	SI	SI	NO	NO
	Perú	SI	SI	SI	NO	NO
Chile		SI	SI	SI	NO	NO
Costa Rica		SI	SI	SI	NO	NO
Estados AELC		SI	SI	SI	NO	NO
Triángulo Norte	Guatemala	SI	SI	SI	NO	NO
Unión Europea		SI	SI	SI	NO	NO
Israel		SI	SI	SI	NO	NO
Reino Unido e Irlanda del Norte		SI	SI	SI	NO	NO
Comunidad Andina		SI	SI	SI	NO	SI

Las excepciones son tomadas del "Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación" que se encuentra publicado en Sistema Electrónico para la Contratación Pública - SECOP www.colombiacompra.gov.co. Así mismo, es importante indicar que de conformidad con lo dispuesto en la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la Comunidad Andina de Naciones – CAN, la Secretaría dará trato nacional a los servicios prestados por proponentes provenientes de los países de Bolivia, Ecuador y Perú.

NOTA 1: Los acuerdos comerciales suscritos con Canadá, Corea, Estados Unidos y México, no cubren las entidades del nivel municipal, por esta razón no se relacionan en la anterior tabla.

NOTA 2: Los Estados de la Alianza Pacífico son: Chile, Colombia, México y Perú. Sin embargo, a nivel municipal, las alcaldías están obligadas únicamente con Chile y Perú.

NOTA 3: Los Estados de la Asociación Europea de Libre Comercio (EFTA por sus siglas en inglés) son: Islandia, Liechtenstein, Noruega y Suiza.

NOTA 4: En el acuerdo con Israel se acordó que únicamente los siguientes municipios están cubiertos: Bogotá, Medellín, Cali, Barranquilla y Bucaramanga.

NOTA 5: Los Estados del Triángulo Norte son El Salvador, Guatemala y Honduras. Sin embargo, a nivel municipal, las alcaldías están obligadas únicamente con Guatemala.

NOTA 6: Los Estados de la Unión Europea con los cuales las Entidades Estatales deben aplicar el Acuerdo Comercial son: Alemania, Austria, Bélgica, Bulgaria, Chipre, Dinamarca, Eslovaquia, Eslovenia, España, Estonia, Finlandia, Francia, Grecia, Hungría, Irlanda, Italia, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Malta, Países Bajos, Polonia, Portugal, Reino Unido, República Checa, Rumania y Suecia.

NOTA 7: El Acuerdo Comercial con los Estados que conforman la Alianza Pacífico se aplican a los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales del nivel municipal obligadas para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de $ 1.028.247.507; y (ii) para servicios de construcción a partir de $ 25.706.187.670.

NOTA 8: El Acuerdo Comercial con Chile se aplica a los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales del nivel municipal obligadas para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de $ 1.021.836.954; y (ii) para servicios de construcción a partir de $ 25.545.923.858.

NOTA 9: El Acuerdo Comercial con Costa Rica se aplica a los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales del nivel municipal obligadas para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de $ 1.825.530.678; y (ii) para servicios de construcción a partir de $ 25.725.714.885.

NOTA 10: El Acuerdo Comercial con los Estados que conforman la AELC se aplica a los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales del nivel municipal obligadas para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de 1.071.354.018; y (ii) para servicios de construcción a partir de $ 26.783.850.461.

NOTA 11: El Acuerdo Comercial con la Unión Europea se aplica a los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales del nivel municipal obligadas para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de $ 938.656.236; y (ii) para servicios de construcción a partir de $ 26.783.850.461.

NOTA 12: La Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN es aplicable a todos los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales del nivel municipal obligadas, independientemente del valor del Proceso de Contratación.

NOTA 13: El Acuerdo Comercial con Israel es aplicable a los Procesos de Contratación para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de $1.583.008.807 y (ii) para servicios de construcción desde $31.653.211.822

Los valores para aplicación de los acuerdos comerciales se ajustaron según el MANUAL PARA EL MANEJO DE LOS ACUERDOS COMERCIALES EN PROCESOS DE CONTRATACIÓN, CCE-EICP-MA-03 V1. 24/11/2021, actualizado por Colombia Compra Eficiente, y se podrá consultar en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP, https://www.colombiacompra.gov.co/compradores/acuerdos-comerciales-y-trato-nacional- por-reciprocidad.

CAMILO ANDRÉS BECERRA RODRIGUEZ
Secretario de Fomento y Desarrollo Sostenible

Proyectó: John Faber Ramos Torres- Profesional Especializado CPS SFDS
Proyectó: Walter Smith Castillo Romero- Profesional Especializado CPS SFDS
Proyectó: Edward A. Morales D.- Jurídico CPS SFDS
Revisó y Aprobó: Camilo Andrés Becerra Rodríguez/ *Secretario de Despacho*