CLAUSULADO COMPLEMENTARIO AL CONTRATO ELECTRÓNICO No. 4567-2026

No. DE PROCESO	DC-SDEC-SAMC-002-2026
CONTRATANTE	DEPARTAMENTO DEL CAUCA
CONTRATISTA	FREDY ALEXANDER URBANO
DOCUMENTO DE IDENTIDAD	C.C. No. 1.143.939.878 DE CALI-VALLE DEL CAUCA
OBJETO	BRINDAR SERVICIOS DE CATERING Y APOYO LOGÍSTICO PARA EL POSICIONAMIENTO COMERCIAL EN LOS MERCADOS LOCALES Y NACIONALES DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS Y EMPRESAS DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA EN EL MARCO DEL PROYECTO: FORTALECIMIENTO COMERCIAL Y POSICIONAMIENTO DE LA OFERTA PRODUCTIVA EN MERCADOS COMPETITIVOS DEL SECTOR EMPRESARIAL DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA
VALOR	HASTA CUATROCIENTOS DOCE MILLONES NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/CTE ($412.097.533).
CDP	5288 DEL 10 DE AGOSTO DE 2026
PLAZO	EL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO SERÁ HASTA EL 15 DE DICIEMBRE DE 2026, CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO, PREVIO CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN

Entre los suscritos a saber, **JORGE OCTAVIO GUZMÁN GUTIÉRREZ,** mayor de edad, vecino de esta ciudad, identificado con la cédula de ciudadanía No. 76.327.158 de Popayán- Cauca, en su calidad de Gobernador del Departamento del Cauca, debidamente facultado para celebrar convenios y contratos mediante Ordenanza No. 070 del 26 de noviembre de 2025 y quien para efectos legales del presente contrato se denominará **EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA**, por una parte y por otra **FREDY ALEXANDER URBANO,** identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.143.939.878 de Cali-Valle del Cauca, quien obra en nombre propio y quien manifiesta bajo la gravedad del juramento, el cual se entiende tomado con la firma del presente contrato, que no está incurso en causal alguna de inhabilidad o de incompatibilidad para contratar con el Estado y que para efectos del mismo se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos acordado celebrar el presente contrato de prestación de servicios previas a las siguientes consideraciones: **1)** Que el **DEPARTAMENTO DEL CAUCA** adelantó proceso de Selección Abreviada de menor cuantía No. DC-SDEC-SAMC-002-2026, para contratar servicios de catering y apoyo logístico para el posicionamiento comercial en los mercados locales y nacionales de las unidades productivas y empresas del departamento del cauca en el marco del proyecto: fortalecimiento comercial y posicionamiento de la oferta productiva en mercados competitivos del sector empresarial del Departamento del Cauca. **2**. Que por medio de Resolución No. 08832-10-2026, se adjudicó el contrato a **FREDY ALEXANDER URBANO**, por ser la propuesta más favorable para la entidad de conformidad con las reglas del pliego de condiciones. Que, expuestas las anteriores consideraciones, se celebra el presente

contrato, el cual se regirá por el Estatuto General de Contratación, las normas comerciales y las siguientes cláusulas: **CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO.** BRINDAR SERVICIOS DE CATERING Y APOYO LOGÍSTICO PARA EL POSICIONAMIENTO COMERCIAL EN LOS MERCADOS LOCALES Y NACIONALES DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS Y EMPRESAS DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA EN EL MARCO DEL PROYECTO: FORTALECIMIENTO COMERCIAL Y POSICIONAMIENTO DE LA OFERTA PRODUCTIVA EN MERCADOS COMPETITIVOS DEL SECTOR EMPRESARIAL DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA. **CLÁUSULA SEGUNDA: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.** El contratista deberá cumplir con todos y cada una de las especificaciones técnicas, que se relacionan a continuación:

No	ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	MUNICIPIO EJEUCION	ACTIVIDAD	CANT POR ACTIVIDAD	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CODIGO UNSPSC
1	ALMUERZO (Zona Franca Cauca Puerto Tejada)	ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados Almuerzo (menú estándar individual servido en punto físico): El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor habilitado, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Zona Franca Cauca Puerto Tejada	Actividad 2.1 Subactividad 2.1.1	20	20	Unidad	90101603

2	DESAYUNO (Zona Franca Cauca Puerto Tejada)	Desayuno: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. Desayuno (dos opciones): – Menú tipo 1 (tradicional colombiano): huevo revuelto (90 g), arepa asada (10 cm), pan de queso o almojábana (70 g), fruta (120 g), bebida caliente (café o chocolate, 200 ml). – Menú tipo 2 (saludable): sándwich de pan integral con jamón de pavo y queso bajo en grasa (120 g), yogur descremado (200 ml), fruta entera (manzana o pera), bebida fría (jugo natural sin azúcar o agua saborizada, 250 ml). El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Zona Franca Cauca Puerto Tejada	Actividad 2.1 Subactividad 2.1.1	20	20	Unidad	90101603
3	REFRIGERIO ESPECIAL (Zona Franca Cauca Puerto Tejada)	Refrigerio Especial: Cada refrigerio deberá estar compuesto por una porción principal de mínimo 250 gramos, un acompañamiento sólido de mínimo 50 gramos, y una bebida de 250 ml o 10 onzas, servido en recipiente individual. Todo el contenido deberá entregarse empacado de manera individual en recipiente termoformado o de poliestireno expandido con tapa, e incluir paquete individual de salsa (tomate o mayonesa – 10 g) cuando aplique, cubiertos desechables resistentes (tenedor o cuchara, según el menú), servilleta de papel doble hoja, y una bolsa individual para la recolección de residuos personales. A continuación, se describen las opciones disponibles: - Opción 1: Crep relleno de pollo o mixto (pollo y jamón), de mínimo 250 gramos, acompañado de 50 gramos de papa a la francesa, empacado en recipiente con tapa. Incluye un paquete individual de salsa (10 g), bebida de jugo natural (mango, mora o maracuyá) de 10 onzas servida en vaso desechable con tapa, o bebida saborizada sin alcohol tipo gaseosa o malta en envase no retornable de 250 ml. - Opción 2: Tamal tolimense o de pipián tradicional, con peso mínimo de 250 gramos, acompañado de pan aliñado o arepa (50 g). Se sirve en recipiente térmico adecuado, acompañado de bebida caliente (café en leche o chocolate – 250 ml) o bebida refrescante fría sin alcohol. Incluye servilleta, cubiertos resistentes y bolsa para residuos. - Opción 3: Porción de arroz con carne desmechada o pollo a la plancha (mínimo 250 g), acompañada de 50	Zona Franca Cauca Puerto Tejada	Actividad 2.1 Subactividad 2.1.1	20	20	Unidad	90101603

		gramos de plátano maduro frito o papa salada, empacado en recipiente con tapa. Incluye bebida natural o saborizada (250 ml), servida en vaso con tapa, más cubiertos, servilleta y bolsa de recolección de residuos.						
4	ALMUERZO BUENAVENTURA	ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados Almuerzo (menú estándar individual servido en punto físico): El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor habilitado, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Buenaventura	Actividad 2.1 Subactividad 2.1.1	45	45	Unidad	90101603

5	CENA BUENAVENTURA	CENA: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados CENA, con dos opciones de Menú: Opción 1 – Tradicional andina/paisa: Entrada: sopa de plátano frito, mazamorra o crema de verduras (200–250 ml). Plato fuerte: porción de proteína animal (150 g aprox.) como carne de res, cerdo o pollo (a la plancha, estofada o apanada); guarnición de arroz blanco, mixto o amarillo (100 g); acompañamiento de papa salada, yuca cocida o plátano maduro frito (80 g); ensalada fresca con verduras crudas o cocidas (80 g); y bebida natural de fruta de temporada o agua saborizada (250 ml). Esta opción podrá adaptarse con preparaciones típicas como milanesa, frijoles caldosos, garbanzos o componentes de bandeja paisa (sin repetir ingredientes en exceso). Opción 2 – Ligera con enfoque saludable: Entrada: crema suave de espinaca o zanahoria (200 ml aprox.). Plato fuerte: pechuga de pollo a la plancha o lomo de cerdo magro (150 g), acompañada de puré de papa, arroz integral o quinua (100 g), vegetales al vapor o salteados (80 g) y ensalada mixta sin aderezos artificiales (80 g). Incluye bebida fría sin azúcar, como agua saborizada con hierbas, infusión fría natural o jugo bajo en calorías (250 ml). El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Buenaventura	Actividad 2.1 Subactividad 2.1.1	45	45	Unidad	90101603
6	DESAYUNO BUENAVENTURA	Desayuno: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. Desayuno (dos opciones): – Menú tipo 1 (tradicional colombiano): huevo revuelto (90 g), arepa asada (10 cm), pan de queso o almojábana (70 g), fruta (120 g), bebida caliente (café o chocolate, 200 ml). – Menú tipo 2 (saludable): sándwich de pan integral con jamón de pavo y queso bajo en grasa (120 g), yogur descremado (200 ml), fruta entera (manzana o pera), bebida fría (jugo natural sin azúcar o agua saborizada, 250 ml). El servicio deberá prestarse con platos de porcelana,	Buenaventura	Actividad 2.1 Subactividad 2.1.1	45	45	Unidad	90101603

		cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.						
7	PAQUETE ALIMENTACION PARA UN CONSULTOR	Desayuno: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados, bajo las siguientes opciones: – Menú tipo 1 (tradicional colombiano): huevo revuelto (90 g), arepa asada (10 cm), pan de queso o almojábana (70 g), fruta (120 g), bebida caliente (café o chocolate, 200 ml). – Menú tipo 2 (saludable): sándwich de pan integral con jamón de pavo y queso bajo en grasa (120 g), yogur descremado (200 ml), fruta entera (manzana o pera), bebida fría (jugo natural sin azúcar o agua saborizada, 250 ml). ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor o área habilitada, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente	Popayán	Actividad 2.1 Subactividad 2.1.3	12	12	Dia	90101603

		reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. CENA: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados CENA, con dos opciones de menú: - Opción 1: Tradicional andina/paisa: Entrada: sopa de plátano frito, mazamorra o crema de verduras (200–250 ml). Plato fuerte: porción de proteína animal (150 g aprox.) como carne de res, cerdo o pollo (a la plancha, estofada o apanada); guarnición de arroz blanco, mixto o amarillo (100 g); acompañamiento de papa salada, yuca cocida o plátano maduro frito (80 g); ensalada fresca con verduras crudas o cocidas (80 g); y bebida natural de fruta de temporada o agua saborizada (250 ml). Esta opción podrá adaptarse con preparaciones típicas como milanesa, frijoles caldosos, garbanzos o componentes de bandeja paisa (sin repetir ingredientes en exceso). - Opción 2: Ligera con enfoque saludable: Entrada: crema suave de espinaca o zanahoria (200 ml aprox.). Plato fuerte: pechuga de pollo a la plancha o lomo de cerdo magro (150 g), acompañada de puré de papa, arroz integral o quinua (100 g), vegetales al vapor o salteados (80 g) y ensalada mixta sin aderezos artificiales (80 g). Incluye bebida fría sin azúcar, como agua saborizada con hierbas, infusión fría natural o jugo bajo en calorías (250 ml). El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.						

8	REFRIGERIO NORMAL	REFRIGERIO NORMAL: Cada refrigerio deberá estar compuesto por una porción principal de mínimo 250 gramos, un acompañamiento sólido de mínimo 50 gramos, y una bebida de 250 ml o 10 onzas, servido en recipiente individual. Todo el contenido deberá entregarse empacado de manera individual en recipiente termoformado o de poliestireno expandido con tapa, e incluir paquete individual de salsa (tomate o mayonesa – 10 g) cuando aplique, cubiertos desechables resistentes (tenedor o cuchara, según el menú), servilleta de papel doble hoja, y una bolsa individual para la recolección de residuos personales. A continuación, se describen las opciones disponibles: - Opción 1: Crep relleno de pollo o mixto (pollo y jamón), de mínimo 250 gramos, acompañado de 50 gramos de papa a la francesa, empacado en recipiente con tapa. Incluye un paquete individual de salsa (10 g), bebida de jugo natural (mango, mora o maracuyá) de 10 onzas servida en vaso desechable con tapa, o bebida saborizada sin alcohol tipo gaseosa o malta en envase no retornable de 250 ml. - Opción 2: Tamal tolimense o de pipián tradicional, con peso mínimo de 250 gramos, acompañado de pan aliñado o arepa (50 g). Se sirve en recipiente térmico adecuado, acompañado de bebida caliente (café en leche o chocolate – 250 ml) o bebida refrescante fría sin alcohol. Incluye servilleta, cubiertos resistentes y bolsa para residuos. - Opción 3: Porción de arroz con carne desmechada o pollo a la plancha (mínimo 250 g), acompañada de 50 gramos de plátano maduro frito o papa salada, empacado en recipiente con tapa. Incluye bebida natural o saborizada (250 ml), servida en vaso con tapa, más cubiertos, servilleta y bolsa de recolección de residuos. - Opción 4 (saludable): Ensalada de frutas mixtas (mínimo 200 g) con topping de yogurt griego (50 g) y granola (20 g), acompañada de sándwich integral de jamón y queso (30 g). Incluye bebida natural o bebida saborizada (250 ml), cubiertos resistentes, servilleta doble hoja y bolsa para residuos. Condiciones generales: Todos los refrigerios deberán entregarse de forma individual y empacados higiénicamente, manteniendo temperatura, presentación y condiciones sanitarias adecuadas. El proveedor deberá garantizar la puntualidad en la entrega y transporte oportuno, así como el suministro completo de elementos complementarios como cubiertos, servilletas y bolsa para desechos.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	120	320	Unidad	90101603
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	200			
9	REFRIGERIO SENCILLO	Refrigerio compuesto como mínimo, por una (1) bebida de al menos 200 ml (café en leche, jugo de fruta natural o bebida carbonatada refrescante), un acompañante sólido panificado o frito de mínimo 120	42 municipios	Actividad 2.1 Subactividad 2.1.3	52	52	Unidad	90101603

		gramos. La elección de las opciones del acompañante sólido será realizada por el supervisor del evento, entre las siguientes opciones: Opción 1: Una (1) hamburguesa individual elaborada con pan redondo, relleno de carne para hamburguesa con peso mínimo total de 120 gramos, acompañado de queso y vegetales frescos (lechuga y tomate). Opción 2: Uno o dos pasteles de hojaldre relleno de pollo o carne, con peso mínimo total de 120 gramos. Opción 3: Dos (2) o tres (3) empanadas de guiso (de papa, carne o pollo), con peso total mínimo de 120 gramos, acompañadas de porción individual de ají o salsa. Nota: Todos los refrigerios deberán entregarse empacados de forma individual, garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, conservación según el tipo de alimento, y transporte oportuno. La entrega debe realizarse puntualmente en el lugar y horario establecidos por la organización del evento.						
10	BOMBEROS	Pago y gestión del permiso y/o certificado de viabilidad para eventos públicos ante el Cuerpo de Bomberos, incluyendo la coordinación con la administración municipal y demás organismos de socorro o asistencia (cuando aplique), conforme a la normatividad vigente en seguridad humana. NOTA: Para el pago y gestión del permiso y/o certificado de viabilidad para eventos públicos ante el Cuerpo de Bomberos, solo se pagará lo que estas entidades facturen. En los eventos donde dicho servicio se preste de manera gratuita, el contratista no podrá solicitar pago alguno por este criterio, bajo ninguna circunstancia.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	1	2	Unidad	80141900
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	1			
11	DEFENSA CIVIL	Pago y gestión de certificados de respaldo institucional emitidos por la Defensa Civil Colombiana, incluyendo coordinación con autoridades municipales u otros organismos de socorro para la autorización del evento, según normatividad local. NOTA: Para el pago y gestión del permiso y/o certificado de viabilidad para eventos públicos ante la Defensa Civil Colombiana, solo se pagará lo que estas entidades facturen. En los eventos donde dicho servicio se preste de manera gratuita, el contratista no podrá solicitar pago alguno por este criterio, bajo ninguna circunstancia.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	1	2	Unidad	80141900
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	1			
12	DERECHOS DE AUTOR	Pago de derechos o licencia temporal de comunicación pública de obras musicales, con el fin de permitir el uso legítimo de contenido musical protegido por derechos de autor y conexos durante la realización de una feria	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	1	2	Unidad	80141900

	(SAYCO y ACIMPRO)	empresarial en espacio abierto al público, incluyendo la reproducción en formatos grabados (sonido ambiental, tarima, parlantes) y en vivo (agrupaciones, DJ, actos musicales), con una duración total de un (1) día.		Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	1			
13	CARPA 10 X 10	Alquiler de carpa tipo toldo modular de 10 metros por 10 metros, fabricada en lona color blanco, sin logos, en buen estado. La estructura debe ser en hierro con parales ajustables a mínimo dos alturas, con una altura mínima de 3 metros. La carpa debe contar con lona en tres (3) de sus lados laterales, adecuada para eventos al aire libre. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje. Vigencia del alquiler: un (1) día.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2 Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	1 1	2	Unidad	81141601
14	CARPA 12 X 30	Alquiler de carpa de gran formato y/o pabellon a dos aguas de 12 metros por 30 metros, con altura lateral mínima de 3 a 4 metros y altura central (cumbrera) de 5 a 6 metros, lo que permite ventilación adecuada y espacio libre para iluminación o estructuras internas. La estructura debe ser modular, fabricada en aluminio o acero galvanizado, resistente y de fácil ensamblaje, con secciones de entre 3 a 6 metros de largo. El sistema debe contar con soportes para techo y paredes laterales, y anclajes para fijación segura al suelo. La cubierta y los laterales serán de lona PVC o poliéster impermeable color blanco, sin logos, con laterales removibles o enrollables que permitan ventilación o acceso. Puede incluir ventanas o accesos tipo puerta.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.1 Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	2 1	3	Unidad	81141601
15	CARPA 6 X 12	Alquiler de carpa de 6 metros por 12 metros, con estructura en hierro y cubierta en lona blanca, sin logos, en buen estado. Debe contar con parales ajustables a por lo menos dos alturas, siendo la mínima de 3 metros. Incluye lona en tres (3) de sus laterales. El servicio contempla transporte, montaje y desmontaje. Vigencia del alquiler: dos (2) día.	42 municipios	Actividad 1.2 Subactividad 1.2.3	40	40	Unidad	81141601
16	CARPA 6 X 20	Alquiler de carpa de 6 metros por 20 metros, con estructura en hierro y cubierta en lona blanca, sin logos, en buen estado. Debe contar con parales ajustables a por lo menos dos alturas, siendo la mínima de 3 metros. Incluye lona en tres (3) de sus laterales. El servicio contempla transporte, montaje y desmontaje. Vigencia del alquiler: un (1) día.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	2	2	Unidad	81141601
17	COCINA PORTATIL	Alquiler de cocina portátil completa para eventos gastronómicos en exteriores, diseñada para la realización de demostraciones en vivo sobre tarima, enfocadas en preparaciones típicas de la región, como quesos artesanales y platos tradicionales. La cocina deberá incluir los siguientes equipos principales: – Estufa de gas de 2 a 4 puestos, con parrillas en hierro fundido, encendido manual o piezoeléctrico, y conexión segura a cilindro de gas propano (incluido). – Horno portátil a gas o convectado de mínimo 30 litros, con control de temperatura y válvula de seguridad. – Freidora profesional a gas, capacidad de 3 litros, en	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2 Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	1 2	3	Unidad	48101500

		acero inoxidable, con válvula de drenaje y termostato mecánico. – Plancha de cocción a gas (40 × 60 cm), en acero inoxidable o hierro cromado, con control manual de temperatura. – Lavaplatos funcional (manual, en acero inoxidable o plástico de alta resistencia). Además, debe incluir los siguientes utensilios esenciales de cocina: – Juego de cuchillos profesionales (acero inoxidable 18/10): cuchillo chef (20 cm), cebollero (15 cm) y fileteador (12 cm). – Tablas de cortar (30 × 40 cm), en plástico HDPE o bambú, antideslizantes. – Sartenes antiadherentes de 24 cm y 28 cm. – Ollas de 2 litros y 4 litros, en acero inoxidable con fondo difusor, aptas para cocción de preparaciones líquidas o semisólidas. – Platos de degustación de 15 cm de diámetro, en porcelana o bambú (mínimo 50 unidades). – Mesa de trabajo de 120 × 60 cm, en acero inoxidable o MDF laminado, de fácil limpieza. El servicio incluye transporte, instalación sobre tarima, montaje completo y desmontaje posterior, garantizando funcionalidad, conexión a servicios de agua, energía y gas, seguridad y adaptación a las condiciones del evento.						
18	EXHIBIDOR DE PRODUCTO Y REPISA	Alquiler de repisas metálicas para exhibición, fabricadas en acero SPCC laminado en frío, con estructura modular desarmable mediante tornillería o sistema de encaje. Dimensiones aproximadas por repisa: 89 cm (largo) × 37 cm (ancho) × 7.6 cm (alto); soportes laterales de 40 cm con refuerzo de 2.0 mm (calibre 12); base de 0.6 mm (calibre 20). Soportan hasta 15 kg por nivel distribuido. Incluyen patas antideslizantes de goma para mayor estabilidad. Servicio incluye transporte, montaje y desmontaje.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	25	25	Unidad	81141601
19	EXTENSIÓN ELÉCTRICA	Alquiler de extensión eléctrica encauchetada o cubierta de mínimo 10m, soporta una potencia nominal de hasta 1875W y un voltaje nominal de 110 y 220, adecuada para una amplia gama de dispositivos. Cuenta con aislamiento en PVC y un calibre de alambre de 14 AWG, cuenta con capacidad para mínimo 3 salidas de enchufe. (Incluye transporte, montaje, desmontaje, operación) por un (1) día	42 municipios	Actividad 1.2 Subactividad 1.2.3	100	100	Unidad	39121303
20	FLORES GRAN TAMAÑO	Decoración temática con arreglo floral de gran formato, elaborado con flores naturales sobre base de madera vertical. Dimensiones: altura de 100–120 cm, diámetro del ramo entre 70–90 cm, peso estimado de 6 a 8 kg. Composición: 5 a 7 tallos de ave del paraíso, 10 a 12 anturios rojos y rosados, 6 a 8 heliconias, 4 a 6 ginger rojo, complementados con follajes como hoja de palma, monstera, drácena, hojas de plátano y toques	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2 Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	3 2	5	Unidad	81141601

		de hojas brillantes tipo croton o calathea. El servicio incluye transporte y montaje en el lugar del evento.						
21	HOSPEDAJE BOGOTA	Servicio de hospedaje único, hotel 3 o 4 estrellas, con alojamiento en cama individual y acomodación máxima de una (1) persona por habitación, garantizando privacidad y bienestar durante la estancia. Cada habitación deberá estar dotada con: colchón individual en buen estado, sábana, sobre sábana (cambiadas diariamente), almohada, cobija, televisor, baño privado con agua caliente y fría, toallas limpias, papel higiénico, jabón personal, servicio de teléfono interno y conexión Wi-Fi estable. Es requisito que el establecimiento disponga de restaurante propio o área de comedor habilitada, con capacidad para atender al grupo, a fin de prestar el servicio de alimentación, en los horarios acordados con la organización. La totalidad de los participantes deberá hospedarse preferiblemente en un mismo hotel, salvo que por razones de capacidad o logística debidamente justificadas sea necesario utilizar un segundo establecimiento cercano. El proveedor deberá coordinar el alojamiento, garantizar la calidad del servicio y facilitar el control por parte del equipo organizador.	Bogota D.C.	Actividad 2.2 numeral 6	75	75	Dia	90111501
22	HOSPEDAJE BUENAVENTURA	Servicio de hospedaje único, hotel 3 o 4 estrellas, con alojamiento en cama individual y acomodación máxima de una (1) persona por habitación, garantizando privacidad y bienestar durante la estancia. Cada habitación deberá estar dotada con: colchón individual en buen estado, sábana, sobre sábana (cambiadas diariamente), almohada, cobija, televisor, baño privado con agua caliente y fría, toallas limpias, papel higiénico, jabón personal, servicio de teléfono interno y conexión Wi-Fi estable. Es requisito que el establecimiento disponga de restaurante propio o área de comedor habilitada, con capacidad para atender al grupo, a fin de prestar el servicio de alimentación, en los horarios acordados con la organización. La totalidad de los participantes deberá hospedarse preferiblemente en un mismo hotel, salvo que por razones de capacidad o logística debidamente justificadas sea necesario utilizar un segundo establecimiento cercano. El proveedor deberá coordinar el alojamiento, garantizar la calidad del servicio y facilitar el control por parte del equipo organizador.	Buenaventura	Actividad 2.1 Subactividad 2.1.1	30	30	Dia	90111501
23	HOSPEDAJE POPAYAN - CONSULTOR 1 Y 4	Servicio de hospedaje único: hotel 3 o 4 estrellas, con alojamiento en cama individual y acomodación máxima de una (1) persona por habitación, garantizando privacidad y bienestar durante la estancia. Cada habitación deberá estar dotada con: colchón individual en buen estado, sábana, sobre sábana (cambiadas	Popayán	Actividad 2.1 Subactividad 2.1.3 (Consultor 1)	1	15	Dia	90111501

		diariamente), almohada, cobija, televisor, baño privado con agua caliente y fría, toallas limpias, papel higiénico, jabón personal, servicio de teléfono interno y conexión Wi-Fi estable. Es requisito que el establecimiento disponga de restaurante propio o área de comedor habilitada, con capacidad para atender al grupo, a fin de prestar el servicio de alimentación, en los horarios acordados con la organización. La totalidad de los participantes deberá hospedarse preferiblemente en un mismo hotel, salvo que por razones de capacidad o logística debidamente justificadas sea necesario utilizar un segundo establecimiento cercano. El proveedor deberá coordinar el alojamiento, garantizar la calidad del servicio y facilitar el control por parte del equipo organizador.		Actividad 2.1 Subactividad 2.1.3 (Consultor 4)	14			
24	JUEGO DE LUCES TIPO 1	Alquiler de sistema de luces a todo costo (incluye montaje, transporte, desmontaje) para un (1) día: 12 parleed (3w), 4 robóticas tipo BEAM 5R (de piso) de 250W mínimo, 2-4 robóticas spot 575 (según recinto), El Sistema de luces debe ser adecuado al recinto.	42 municipios	Actividad 1.2 Subactividad 1.2.3	2	2	Unidad	81141601
25	JUEGO DE LUCES TIPO 2	Alquiler de sistema de iluminación profesional para feria empresarial en carpa de 20 metros de ancho por 30 metros de largo, por un (1) día, con prestación del servicio a todo costo. El sistema debe cubrir las necesidades de iluminación funcional, ambiental y decorativa del evento, incluyendo el suministro, instalación, operación y desmontaje completo de los equipos, así como el soporte eléctrico necesario. El proveedor deberá garantizar lo siguiente: Componentes del sistema de iluminación: - Iluminación general (funcional): Mínimo 36 luces LED de alta potencia (50W a 100W) con temperatura de color fría (5000K a 6500K), distribuidas de forma uniforme para cubrir la totalidad del espacio. Instalación sobre estructura metálica tipo truss o postes con anclaje, a una altura mínima de 3 metros. - Iluminación ambiental y decorativa: Hasta 10 luces LED tipo PAR con filtros RGB o colores preprogramados, para realce de zonas específicas como columnas, cortinas o accesos. - Iluminación dinámica (si hay tarima o presentaciones): Entre 4 y 6 focos móviles (moving heads) con potencia entre 150W y 300W, para efectos visuales sobre escenario o pasarela. Controladora DMX para el manejo centralizado de la iluminación escénica y ambiental. - Iluminación de seguridad: Mínimo 4 luminarias de emergencia, instaladas cerca de accesos o rutas de evacuación. Servicio eléctrico incluido: - Suministro de tablero de distribución eléctrica, cableado canalizado, extensiones seguras y reguladores de voltaje si no hay red estable en el sitio. - Conexión y configuración conforme a la carga	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.1 Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2 Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	2 1 2	5	Unidad	81141601

		requerida. - Coordinación con el proveedor general de energía del evento (si aplica). Montaje, operación y desmontaje: - Montaje completo de todos los equipos, estructuras y cableado, realizado por personal técnico calificado. - Puesta en marcha y pruebas de funcionamiento previas al inicio del evento. - Operación técnica durante todo el evento, con al menos un (1) operador en sitio para manejo de luces dinámicas, solución de imprevistos y ajustes. - Desmontaje y retiro completo del sistema una vez finalizado el evento, dejando el área limpia y libre de residuos o elementos eléctricos. El proveedor será responsable de garantizar el cumplimiento de las normas de seguridad eléctrica, presentación estética del montaje, y funcionalidad total del sistema de iluminación durante toda la jornada del evento.						
26	JUEGO DE TELAS	Alquiler de juego decorativo de telas para instalación en techo de carpa de gran formato (mínimo 20 × 30 metros). Las telas serán de colores variados, con medidas estándar de 5 pies (1.5 m) de ancho por 10 pies (3.0 m) de largo. El servicio es por un día e incluye únicamente el suministro de las telas. Incluye montaje y desmontaje.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2 Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	2 8	10	Unidad	81141601
27	MANTELES Y SOBREMANTELES	Alquiler de manteles blancos y sobremanteles de colores variados, en tela, aseados y en buen estado, compatibles con mesas de 1,80 m × 74 cm × 75 cm. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2 Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	60 60	120	Unidad	81141601
28	MESA EJECUTIVA	Alquiler de mesa ejecutiva con dimensiones, largo: 180 cm. Ancho: 45 cm. alto: 74 cm , tablero: MDF laminado de alta presión (HPL) Estructura: Tubo de acero de 1" con pintura electrostática negra, patas plegables tipo tijera con sistema de bloqueo de seguridad color de estructura negro mate. (incluye transporte montaje y desmontaje.)	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	10	10	Unidad	81141601
29	MESAS TIPO MALETIN	Alquiler de mesa plástica rectangular blanca tipo maletín, con estructura metálica reforzada. Dimensiones aproximadas: 1,80 m de largo × 74 cm de ancho × 75 cm de alto. Las mesas se entregan aseadas y en buen estado. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.1 Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	20 20	40	Unidad	81141601
30	PANTALLA 3 X 2	Alquiler de sistema de pantalla a todo costo (incluye transporte, montaje, desmontaje, operación) por 6 horas, dimensión 3 x 2 metros pitch 6 outdorr full HD monitores.	42 municipios	Actividad 1.2 Subactividad 1.2.3	6	6	Unidad	81141601

31	PANTALLA 3 x 4	Alquiler de sistema de pantalla LED para exteriores, con dimensiones de 3 metros de alto × 4 metros de ancho, tecnología Pitch 6 mm, tipo Outdoor Full Color P3 HD, con frecuencia de actualización de 3840 Hz. El sistema incluye procesador de video profesional modelo VX1000, monitores de alto rendimiento y capacidad de proyección multimedia en alta definición. El servicio se presta a todo costo por un período de hasta 12 horas continuas, e incluye: – Transporte al lugar del evento – Montaje y desmontaje especializado – Operación técnica con personal de apoyo calificado – Equipos auxiliares y elementos necesarios para la transmisión de imagen multimedia en tiempo real Este sistema es ideal para ferias empresariales, conciertos, presentaciones institucionales o transmisiones audiovisuales en espacios abiertos con altos estándares de visibilidad y calidad.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.1	2	5	Unidad	81141601
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	1			
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	2			
32	PISO CON ALFOMBRA	Alquiler de piso modular para stand, conformado por base de estibas de madera estructural recubierta con tapete de fieltro de 32 mm de grosor, en colores neutros (gris o negro). Las dimensiones del área corresponden a las medidas estándar del stand: 2.50 m de frente × 2.00 m de fondo. El diseño garantiza un acabado uniforme, seguro y estéticamente adecuado para ferias y eventos. Incluye transporte, montaje y desmontaje en el lugar del evento.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	25	55	Unidad	81141601
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	30			
33	PLANTA DE ENERGIA	Alquiler de planta generadora de energía eléctrica portátil con las siguientes especificaciones técnicas: potencia máxima de 4.000 W y potencia nominal de 3.600 W. Corriente nominal estimada a 1.000 metros sobre el nivel del mar: 3.240 W. Equipamiento con motor de combustión de 4 tiempos con sistema de enfriamiento por aire forzado, desplazamiento de 223 cc y potencia de 7.5 HP. Velocidad de operación: 3.600 rpm. Eficiencia eléctrica: 87 %. Frecuencia nominal: 60 Hz. Tipo de arranque: manual y eléctrico. Clase de aislamiento: F. Nivel de ruido: 70 dB. Configuración eléctrica: 2 fases + neutro + tierra (2F + N + T). El servicio incluye transporte, montaje, operación durante el evento y desmontaje. Tiempo de alquiler: un (1) día.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	1	1	Unidad	81141601
34	PRESENTACIÓN MUSICAL Y/O CULTURAL	Presentación de agrupaciones musicales que interpreten diversos géneros, incluyendo folclor colombiano, ritmos latinoamericanos y músicas típicas del departamento del Cauca y/o la presentación de obras culturales o artísticas a cargo de grupos de teatro, danza o expresión plástica. Cada agrupación deberá estar conformada por un mínimo de cinco (5) integrantes y realizar presentaciones con una duración mínima de una hora. El valor propuesto incluirá los costos de desplazamiento hasta la zona del evento, incluye vestuario, instrumentos, maquillaje, alimentación, y elementos necesarios para la	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	1	1	Unidad	80111600

		presentación. El operador del contrato deberá contar con todos los permisos exigidos por la normativa vigente para la prestación del servicio.						
35	PRODUCCIÓN PREMIUM	Iluminación profesional: Sistema de iluminación escénica montado sobre truss de aluminio, operado mediante interfaz DMX, que incluye pares LED, láser, blinders, beams, cabezas móviles y luces tipo aurax, diseñado para ambientación, efectos visuales y realce del escenario. Efectos especiales: Sistema de efectos especiales compuesto por dos (2) sparkular, un (1) lanzallamas triple, un (1) disparo de lluvia tipo ventury y doble cámara de humo de alto poder, operados bajo condiciones de seguridad y control técnico especializado. Pantalla LED: Pantalla LED de 3 metros de alto por 4 metros de ancho, instalada sobre estructura de truss de aluminio, apta para la proyección de contenido audiovisual, imágenes institucionales y material gráfico durante el evento.	42 municipios	Actividad 1.2 Subactividad 1.2.3	2	2	Unidad	81141601
36	PUNTO CONEXIÓN ELECTRICA	Suministro de conexión eléctrica con toma corriente 220 voltios adecuada para alimentar equipos, aparatos o sistemas que operen bajo este voltaje, por 12 horas, (incluye instalación, servicio de energía, montaje y desmontaje)	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.1	10	120	Unidad	72151500
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	50			
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	60			
37	SILLA TIPO 1	Alquiler de sillas plásticas para adulto, en color blanco, sin brazos, con espaldar, aseadas y en buen estado. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.1	20	180	Unidad	81141601
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	60			
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	100			
38	SILLA TIPO 2	Alquiler de silla tipo Eiffel para adulto, fabricada en polipropileno de alta resistencia, con base de cuatro patas en madera natural reforzadas mediante estructura metálica negra tipo enrejado. Diseño ergonómico y estético, disponible en colores blanco y/o negro. Ideal para eventos interiores o exteriores. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	40	40	Unidad	81141601

39	SOFAS PARA TARIMA	Alquiler de sala tipo lounge para eventos sobre tarima, compuesta por mobiliario confortable, estético y funcional, adecuado para ambientar espacios de conversación, espera o interacción en eventos institucionales o empresariales. El mobiliario deberá tener estructura en madera resistente, con tapizado en terciopelo o material sintético de color claro (beige, gris, blanco o similar), y relleno en espuma de alta densidad, garantizando comodidad y presentación profesional. La configuración mínima debe incluir: – Un (1) sofá doble de aproximadamente 1.80 m de largo × 0.80 m de ancho × 0.85 m de alto. – Dos (2) sillones individuales de 0.70 m de largo × 0.60 m de ancho × 0.85 m de alto. – Una (1) mesa de centro de 1.00 m de largo × 0.50 m de ancho × 0.40 m de alto, en madera o material laminado. – Tres (3) pufs individuales tapizados de 0.50 m × 0.50 m × 0.40 m. Todo el mobiliario deberá entregarse en óptimas condiciones estéticas y estructurales, limpio y sin deterioros. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje completo sobre tarima, conforme a la ubicación y necesidades técnicas del evento.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	2	2	Unidad	81141601
40	SONIDO TIPO 1	Alquiler de Sistema de sonido diseñado para ofrecer una solución integral de audio en eventos con asistencia de 500 hasta 1000 personas, ya sea en interiores o exteriores que cuente con una amplificación de 20,000 W RMS distribuidos según las necesidades acústicas del espacio, utilizando una configuración activa/pasiva que puede incluir, 4 columnas activas de refuerzo principal + subwoofers. La mezcla debe ser controlada mediante una consola digital de 32 canales (como Behringer X32 o Allen & Heath SQ5), equipada con procesamiento integrado (EQ, compresores, efectos) y capacidad para manejar múltiples fuentes (micrófonos, líneas, playback). El sistema debe incluir 6 micrófonos dinámicos/condensadores (ej.: Shure SM58, Sennheiser e835) con soportes ajustables, además de 6 micrófonos inalámbricos (2 de mano y 4 de solapa/lapel) con sistemas UHF de alta estabilidad (ej.: Shure BLX/Sennheiser EW). Para monitoreo, se disponen 4 monitores de escenario activos (ej.: Yamaha DXR, JBL EON) con mezcla independiente para artistas y presentadores. La configuración debe considerar un diseño acústico óptimo, montaje profesional con estructuras de soporte (trusses, bases para altavoces) y cableado de calidad, así transporte como seguro en vehículo equipado. Incluye un operador. Se debe garantizar el Pago de derechos o licencia temporal de comunicación pública de obras musicales, con el fin de permitir el uso legítimo de contenido musical protegido por derechos de autor y conexos durante la realización de una feria empresarial en espacio abierto al incluyendo público, la	42 municipios	Actividad 1.2 Subactividad 1.2.3 Actividad 1.3 Subactividad 1.3.1 Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2 Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	2 2 1 2	7	Unidad	81141601

		reproducción en formatos grabados (sonido ambiental, tarima, parlantes) y en vivo (agrupaciones, DJ, actos musicales), con una duración total de dos (2) día. El adaptable sistema es a diversos formatos (conferencias, shows en presentaciones), asegurando vivo, claridad, potencia y confiabilidad profesional.						
41	STAND TIPO 1	Stands de nuestra línea estructural semicurvo y ovalo de color de 2 mt de frente x 1.20 mt de fondo x 2.40 mt de altura además cada stand incluye 2 reflectores y un tomacorriente doble a 110 voltios – 3 amperios (tv, dvd, equipo de sonido, cargador del cel), nada que exija resistencia (no planchas, no hornos, no secadores, no vitrinas de calefaccion) y marcación con vinilo adhesivo (no incluye mobiliario alguno)	42 municipios	Actividad 1.2 Subactividad 1.2.3	100	100	Unidad	80141902
42	STAND MODULAR TIPO 2	Alquiler de stand modular abierto para ferias y eventos, fabricado con estructura de perfiles de aluminio industrial anodizado (30 × 30 mm) en color blanco RAL 9016 y panelería de PVC compacto blanco de 5 mm de espesor. Las dimensiones estándar son: 2.50 m (frente) × 2.00 m (fondo) × 2.80 m (altura). Incluye paneles laterales y traseros con anclajes de seguridad, panel frontal superior recto de 420 mm de altura, y cornisa de acrílico opal blanco de 50 mm con espacio para cuatro (4) focos LED empotrados de 10W (luz fría 6000K) con difusores antideslumbramiento. La instalación eléctrica comprende una toma doble de 220V con protección de voltaje, canalización interna con certificación IRAM y extensión hasta 5 metros desde la fuente. Ideal para presentación de productos o imagen corporativa. El servicio incluye transporte, montaje, desmontaje y apoyo técnico para requerimientos eléctricos o estructurales.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	25	59	Unidad	80141902
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	34			
43	TARIMA 8x8x0.6	Alquiler de tarima con carpa para eventos, con medidas de 8 m de ancho × 8 m de largo × 0.60 m de alto. Estructura metálica en hierro, con superficie de piso modular en madera recubierta con tapete plástico negro. Se incluye carpa de 8 × 8 metros en lona blanca, con estructura en hierro, así como gradas de acceso. El servicio se presta por dos (2) día e incluye transporte, montaje y desmontaje.	42 municipios	Actividad 1.2 Subactividad 1.2.3	2	4	Unidad	90151800
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	1			
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	1			
44	TARIMA PASARELA	Tarima tipo pasarela con dimensiones aproximadas de 2,40 m de ancho por 8,00 m de largo, destinada como pasarela de salida. Incluye montaje, desmontaje, instalación y desinstalación, así como lona de cubrimiento de bases, con faldón en tela negra que cubre completamente la estructura para un acabado estético y profesional. Incluye tela negra para backstage, destinada a ocultar áreas técnicas y de apoyo.	42 municipios	Actividad 1.2 Subactividad 1.2.3	1	1	Unidad	90151800

45	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE POPAYÁN – Buenaventura -Zona Portuaria de Buenaventura /Buenaventura -Zona Portuaria de Buenaventura - POPAYÁN	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE: Servicio de transporte terrestre nacional ida y regreso para las personas definidas por la entidad en la ruta establecida y en la fecha que el organizador estime en vehículo tipo microbús techo alto modelo mínimo 2015, con capacidad mínima de 30 pasajeros y equipo exterior que contenga: cabina espaciosa y cómoda con todos los aditamentos indispensables, sistema que permita abrir las puertas desde el interior o exterior del vehículo, ventanas de emergencia las cuales deben poseer mecanismos de expulsión o de fragmentación fácilmente accionables y/o de rápida remoción desde el interior del vehículo, anclaje de los asientos los cuales deben estar firmemente adheridos al piso de la carrocería, contener medios de sujeción en el interior del vehículo - barandas y pasamanos de manera que no exista peligro de lesión del usuario, superficie del piso antideslizante proporcionando un agarre fácil, vidrios templados para ventanas laterales y posteriores, vidrios laminados para parabrisas, los vidrios deben ser transparentes y libres de propaganda, publicidad o adhesivos que obstaculicen la visibilidad, dos (2) espejos retrovisores laterales, sistema de frenado, suspensión e iluminación diurna, dispositivo de velocidad, luces antiniebla, sillas reclinables y cojinería en espuma en buenas condiciones, aire acondicionado, bodega y/o espacio de equipaje, kit de herramientas, equipo de primeros auxilios. El vehículo para la prestación del servicio deberá cumplir con las condiciones técnico mecánicas, de emisiones contaminantes y las especificaciones de tipología vehicular requeridas y homologadas por el Ministerio de Transporte para la prestación del servicio. Documentos al día requeridos para este tipo de transporte especial, tarjeta de asistencia médica, conductor con experiencia y calificado con licencia de conducción vigente y en la categoría correspondiente al servicio, el proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la permanencia, asistencia y sostenimiento del conductor para garantizar el servicio de manera ininterrumpida. Paz y salvo por concepto de multas e infracciones de tránsito, expedido por la autoridad competente con una vigencia no mayor a un mes anterior a la fecha de inicio de la ejecución del contrato. El proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la revisión periódica y el mantenimiento preventivo del vehículo con los cuales se prestará el servicio siendo su responsabilidad, con el fin de prever las posibles fallas que puedan surgir o que efectivamente surjan durante la ejecución del contrato. Así mismo, con el fin de garantizar la prestación del servicio de manera ininterrumpida, en caso de que el vehículo requiera mantenimiento, el proveedor deberá poner a disposición de la entidad otro vehículo de iguales o superiores características durante el tiempo que sea necesario, previa aprobación del supervisor.	POPAYÁN – Buenaventura -Zona Portuaria de Buenaventura /Buenaventura -Zona Portuaria de Buenaventura - POPAYÁN	Actividad 2.1 Subactividad 2.1.1	1	1	Unidad	78111803

46	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE POPAYÁN – Zona Franca Cauca Puerto Tejada vía a Guachené / Zona Franca Cauca Puerto Tejada vía a Guachené - POPAYÁN	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE: Servicio de transporte terrestre nacional ida y regreso para las personas definidas por la entidad en la ruta establecida y en la fecha que el organizador estime en vehículo tipo microbús techo alto modelo mínimo 2015, con capacidad mínima de 30 pasajeros y equipo exterior que contenga: cabina espaciosa y cómoda con todos los aditamentos indispensables, sistema que permita abrir las puertas desde el interior o exterior del vehículo, ventanas de emergencia las cuales deben poseer mecanismos de expulsión o de fragmentación fácilmente accionables y/o de rápida remoción desde el interior del vehículo, anclaje de los asientos los cuales deben estar firmemente adheridos al piso de la carrocería, contener medios de sujeción en el interior del vehículo - barandas y pasamanos de manera que no exista peligro de lesión del usuario, superficie del piso antideslizante proporcionando un agarre fácil, vidrios templados para ventanas laterales y posteriores, vidrios laminados para parabrisas, los vidrios deben ser transparentes y libres de propaganda, publicidad o adhesivos que obstaculicen la visibilidad, dos (2) espejos retrovisores laterales, sistema de frenado, suspensión e iluminación diurna, dispositivo de velocidad, luces antiniebla, sillas reclinables y cojinería en espuma en buenas condiciones, aire acondicionado, bodega y/o espacio de equipaje, kit de herramientas, equipo de primeros auxilios. El vehículo para la prestación del servicio deberá cumplir con las condiciones técnico mecánicas, de emisiones contaminantes y las especificaciones de tipología vehicular requeridas y homologadas por el Ministerio de Transporte para la prestación del servicio. Documentos al día requeridos para este tipo de transporte especial, tarjeta de asistencia médica, conductor con experiencia y calificado con licencia de conducción vigente y en la categoría correspondiente al servicio, el proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la permanencia, asistencia y sostenimiento del conductor para garantizar el servicio de manera ininterrumpida. Paz y salvo por concepto de multas e infracciones de tránsito, expedido por la autoridad competente con una vigencia no mayor a un mes anterior a la fecha de inicio de la ejecución del contrato. El proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la revisión periódica y el mantenimiento preventivo del vehículo con los cuales se prestará el servicio siendo su responsabilidad, con el fin de prever las posibles fallas que puedan surgir o que efectivamente surjan durante la ejecución del contrato. Así mismo, con el fin de garantizar la prestación del servicio de manera ininterrumpida, en caso de que el vehículo requiera mantenimiento, el proveedor deberá poner a disposición de la entidad otro vehículo de iguales o superiores características durante el tiempo que sea necesario, previa aprobación del supervisor.	POPAYÁN – Zona Franca Cauca Puerto Tejada vía a Guachené / Zona Franca Cauca Puerto Tejada vía a Guachené - POPAYÁN	Actividad 2.1 Subactividad 2.1.1	1	1	Unidad	78111803

47	VALLAS	Alquiler a todo costo de vallas metálicas de cerramiento para eventos, sin ningún tipo de publicidad, con medidas aproximadas de 2 metros de largo por 1.3 metros de alto. Las vallas deberán estar en buen estado, contar con sistemas de unión y anclaje seguros, y ser aptas para delimitar zonas de acceso, circulación o seguridad. El servicio se contrata por un (1) día e incluye transporte, montaje, operación y desmontaje en el lugar del evento.	42 municipios	Actividad 1.3 Subactividad 1.3.2	20	54	Unidad	81141601
				Actividad 1.3 Subactividad 1.3.3	34			

PARÁGRAFO No. 1. La logística a realizar, deberá ser coordinada única y exclusivamente con el supervisor del contrato. PARÁGRAFO No. 2. La logística deberá garantizar la seguridad y la estabilidad de las estructuras de aluminio como lo son tarimas y carpas, a fin de proteger la integridad de las personas y los bienes, para evitar los daños a la infraestructura, lesiones graves o incluso la muerte de personas involucradas. CLAUSULA TERCERA: PRECIO. El valor pactado en el presente contrato es de hasta CUATROCIENTOS DOCE MILLONES NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/CTE ($412.097.533), incluye todos los gastos y costos directos e indirectos inherentes al cumplimiento satisfactorio del objeto contractual. El valor del presente contrato se ejecutará de acuerdo a la propuesta económica presentada por el contratista, la cual hace parte integral del presente contrato, así:

CONDICIONES TÉCNICAS				PROPUESTA: FREDY ALEXANDER URBANO	
ÍTEMS	DESCRIPCIÓN	CANT	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	ALMUERZO (Zona Franca Cauca Puerto Tejada)	20	UN	31.037,00	620.740,00
2	DESAYUNO (Zona Franca Cauca Puerto Tejada)	20	UN	16.929,00	338.580,00
3	REFRIGERIO ESPECIAL (Zona Franca Cauca Puerto Tejada)	20	UN	18.810,00	376.200,00
4	ALMUERZO BUENAVENTURA	45	UN	31.037,00	1.396.665,00
5	CENA BUENAVENTURA	45	UN	26.334,00	1.185.030,00
6	DESAYUNO BUENAVENTURA	45	UN	16.929,00	761.805,00
7	PAQUETE ALIMENTACION PARA UN CONSULTOR	12	UN	74.300,00	891.600,00
8	REFRIGERIO NORMAL	320	UN	18.340,00	5.868.800,00
9	REFRIGERIO SENCILLO	52	UN	16.929,00	880.308,00
10	BOMBEROS	2	UN	1.161.518,00	2.323.036,00
11	DEFENSA CIVIL	2	UN	916.988,00	1.833.976,00
12	DERECHOS DE AUTOR (SAYCO y ACIMPRO)	2	UN	3.667.950,00	7.335.900,00
13	CARPA 10 X 10	2	UN	1.467.180,00	2.934.360,00
14	CARPA 12 X 30	3	UN	11.144.925,00	33.434.775,00
15	CARPA 6 X 12	40	UN	1.394.103,00	55.764.120,00
16	CARPA 6 X 20	2	UN	1.760.616,00	3.521.232,00
17	COCINA PORTATIL	3	UN	6.956.879,00	20.870.637,00
18	EXHIBIDOR DE PRODUCTO Y REPISA	25	UN	183.398,00	4.584.950,00
19	EXTENSIÓN ELÉCTRICA	100	UN	123.206,00	12.320.600,00
20	FLORES GRAN TAMAÑO	5	UN	504.954,00	2.524.770,00
21	HOSPEDAJE BOGOTA	75	UN	197.505,00	14.812.875,00
22	HOSPEDAJE BUENAVENTURA	30	UN	197.505,00	5.925.150,00
23	HOSPEDAJE POPAYAN - CONSULTOR 1 Y 4	15	UN	216.315,00	3.244.725,00
24	JUEGO DE LUCES TIPO 1	2	UN	2.351.250,00	4.702.500,00
25	JUEGO DE LUCES TIPO 2	5	UN	1.833.975,00	9.169.875,00
26	JUEGO DE TELAS	10	UN	2.139.638,00	21.396.380,00
27	MANTELES Y SOBREMANTELES	120	UN	18.340,00	2.200.800,00
28	MESA EJECUTIVA	10	UN	61.133,00	611.330,00
29	MESAS TIPO MALETIN	40	UN	46.226,00	1.849.040,00

30	PANTALLA 3 X 2	6	UN	1.880.483,00	11.282.898,00
31	PANTALLA 3 x 4	5	UN	1.956.240,00	9.781.200,00
32	PISO CON ALFOMBRA	55	UN	73.359,00	4.034.745,00
33	PLANTA DE ENERGIA	1	UN	3.056.625,00	3.056.625,00
34	PRESENTACIÓN MUSICAL Y/O CULTURAL	1	UN	1.833.975,00	1.833.975,00
35	PRODUCCIÓN PREMIUM	2	UN	5.595.975,00	11.191.950,00
36	PUNTO CONEXIÓN ELECTRICA	120	UN	6.113,00	733.560,00
37	SILLA TIPO 1	180	UN	4.326,00	778.680,00
38	SILLA TIPO 2	40	UN	12.227,00	489.080,00
39	SOFAS PARA TARIMA	2	UN	244.530,00	489.060,00
40	SONIDO TIPO 1	7	UN	3.667.950,00	25.675.650,00
41	STAND TIPO 1	100	UN	616.258,00	61.625.800,00
42	STAND MODULAR TIPO 2	59	UN	672.458,00	39.675.022,00
43	TARIMA 8x8x0.6	4	UN	1.876.298,00	7.505.192,00
44	TARIMA PASARELA	1	UN	727.477,00	727.477,00
45	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE POPAYÁN Buenaventura Zona Portuaria de Buenaventura Buenaventura -Zona Portuaria de Buenaventura - POPAYÁN	1	UN	5.454.900,00	5.454.900,00
46	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE POPAYÁN Zona Franca Cauca Puerto Tejada vía a Guachené Zona Franca Cauca Puerto Tejada vía a Guachene POPAYÁN	1	UN	2.727.450,00	2.727.450,00
47	VALLAS	54	UN	25.065,00	1.353.510,00
TOTAL					412.097.533,00

CLAUSULA CUARTA: El presente contrato se encuentra respaldado con los CERTIFICADOS DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL, expedidos por la Secretaría de Hacienda del Departamento, que se relaciona a continuación:

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL					
No. CDP	FECHA EXPEDICIÓN	DEPENDENCIA	CONCEPTO	VALOR	VALOR A APROPIAR
5288	AGO.10.2026	SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD	BPIN 202500000046348 - BRINDAR SERVICIOS DE CATERING Y APOYO LOGÍSTICO PARA EL POSICIONAMIENTO COMERCIAL EN LOS MERCADOS LOCALES Y NACIONALES DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS Y EMPRESAS DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA EN EL MARCO DEL PROYECTO: FORTALECIMIENTO COMERCIAL Y POSICIONAMIENTO DE LA OFERTA PRODUCTIVA EN MERCADOS COMPETITIVOS DEL SECTOR EMPRESARIAL DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA	$ 433.786.712	$412.097.533

CLAUSULA QUINTA: ALCANCE DEL OBJETO CONTRACTUAL Y/O ACTIVIDADES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA. Para la correcta ejecución del objeto contractual, el contratista deberá realizar las siguientes actividades específicas: 1. La logística debe ser previamente requerida y autorizada por el supervisor del contrato. 2. Incluir sin costo adicional servilletas, platos, desechables, vasos jarras y cubiertos. Igualmente deberán incluir azúcar y mezcladores cuando sea necesario. 3. Garantizar sin costo adicional, el personal necesario para los eventos programados. 4. Recoger los residuos sólidos resultantes una vez se consuman los alimentos en cada evento. 5. Suministrar

alimentos y bebidas que cumplan con los requisitos de higiene acorde con la normatividad sanitaria existente, que garanticen estándares de calidad, cantidad y presentación. 6. Los alimentos y bebidas deben tener una presentación higiénica y deberán ser servidos o empacados de manera individual, para lo cual la entidad podrá exigir sin que le genere ningún costo adicional que estos sean servidos mediante vajilla de cerámica y cristalería o a través de recipientes que sean amigables con el medioambiente. (cajas de cartón, materiales biodegradables). 7. Servir los alimentos a los asistentes del evento, en el sitio y hora donde se desarrollará la actividad de acuerdo a los requerimientos del supervisor según la fecha y hora que se programe para el evento, para lo cual, con una antelación mínima de dos (2) días hábiles informará al contratista la realización del evento y sus condiciones sin que esto ocasione un costo adicional. 8. Aceptar las devoluciones de los alimentos o productos que no cumplan con las especificaciones de la orden de suministro y reemplazarlos a sus expensas y a entera satisfacción sin costo alguno, por el que reúna las características correspondientes. 9. El personal que disponga el contratista para la labor de preparado, manejo y entrega de alimentos durante la ejecución del futuro contrato, deberá contar con el plan de capacitaciones conforme al comunicado No. 4000-0034-2021 – expedido por la Dirección de alimentos y bebidas - INVIMA y deberá garantizar presentación personal del mismo y elementos de bioseguridad requeridos. 10. El proponente deberá sin costo adicional suministrar, transportar, almacenar y mantener oportunamente todos los insumos, materiales, implementos y víveres que se requieren para el cumplimiento del objeto contractual, en una cantidad suficiente de tal manera que garantice los servicios requeridos por la entidad. 11. Disponer del personal necesario para transportar, instalar y desmontar bajo su costo la logística requerida. Los elementos deberán cumplir con las condiciones técnicas en el presente documento, previa aprobación del supervisor del contrato. 12. Garantizar estándares de calidad, cantidad y presentación en el material de utilería de conformidad con las especificaciones técnicas solicitadas por la entidad. 13. Garantizar la disponibilidad de los servicios en las condiciones, cantidades y tiempos establecidos por el supervisor y de conformidad con las especificaciones técnicas dispuestas por la entidad. 14. El proponente sin costo adicional deberá transportar, montar, organizar, desmontar y retirar el material de utilería solicitado por el supervisor para la ejecución de cada evento. 15. Contar con los medios logísticos para la elaboración y entrega de alimentos como vehículo para transporte de los mismos, debidamente autorizado, documentos al día y con registro sanitario vigente expedido por la secretaria de salud municipal, lo cual será verificado por el supervisor del contrato. 16. Al momento de la programación de salidas en los vehículos descritos en las especificaciones técnicas el contratista deberá entregar al supervisor los documentos del vehículo y del conductor a realizar la actividad, garantizando que los mismos se encuentren en perfectas condiciones y con documentos de ley al día. 17. Poner a disposición un coordinador del evento en caso que se requiera para apoyar y/o asesor la logística, el montaje y desmontaje del evento. 18. El contratista deberá garantizar durante toda la ejecución del contrato, la adquisición a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos. Lo anterior de conformidad al Artículo No. 1 del Decreto 248 de 2021 que adiciona el artículo No. 2.20.1.1.3 al Decreto 1071 de

2015. 19. El contratista deberá garantizar en la ejecución que celebrará contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación (en el caso de que exista). 20. Realizar el respectivo montaje y adecuación de los espacios donde se llevarán a cabo las sesiones de trabajo, asegurando que todos los suministros cumplan con los requisitos técnicos y logísticos. 21. Instalar y configurar equipos de sonido, pantallas y demás elementos audiovisuales necesarios. 22. Disponer el mobiliario (mesas, sillas, tarimas, etc.) de acuerdo con la distribución planificada y decorar los espacios con arreglos florales y demás elementos que se hayan solicitado. 23. En el marco de la responsabilidad social contractual y conforme a los lineamientos establecidos en el Decreto 0287 de 2026, el CONTRATISTA deberá punzonar la contratación de personas naturales con discapacidad y lo emprendimientos y empresas de personas con discapacidad, conforme a los criterios definidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.6. del enunciado Decreto o vincular dentro del equipo de trabajo personas naturales con discapacidad. Se deberá dejar registro de esta actividad en el informe de actividades, conforme lo exige la norma citada. 24. Disponer de la Instalación de carpas, en los lugares que se requieran según lo disponga el personal de la Secretaría. 25. Tener vigentes los documentos del vehículo, SOAT, póliza contra todo riesgo, etc., empleados para el transporte terrestre. 26. Realizar el mantenimiento que garantice las condiciones técnicas mecánicas del vehículo para el transporte terrestre. 27. Realizar la logística de hospedaje en los lugares definidos por la Secretaría de Desarrollo Económico y competitividad, asegurando que los lugares de hospedaje cumplan con las especificaciones técnicas detalladas en el estudio previo. 28. Cumplir con las normas o protocolos de bioseguridad establecidos por el gobierno Nacional, en especial, aquellas implementadas por la Entidad, con el fin de preservar su integridad personal y la de las comunidades con las cuales tenga relación durante la ejecución del contrato. 29. Implementar prácticas de sostenibilidad ambiental, que permitan reducir el uso de plásticos de un solo uso y promuevan materiales biodegradables o reutilizables, así como la adecuada gestión de residuos generados durante los eventos, incluyendo separación en la fuente y disposición conforme a la normativa ambiental vigente, de igual forma priorizar el uso de productos locales y de temporada, fomentando la economía regional y reduciendo la huella de carbono asociada al transporte, y demás acciones de sostenibilidad que se implementen, lo anterior de conformidad con el Decreto 0997 de 2026. 30. Presentar informes periódicos al supervisor del contrato sobre las acciones de sostenibilidad implementadas. 31. Las demás actividades que estén dentro de la órbita del objeto contractual. CLAUSULA SEXTA: OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA. Son obligaciones generales del contratista: 1. Cumplir con el objeto contractual durante el plazo de ejecución del contrato, en la forma establecida en las cláusulas del contrato que se suscribió. 2. Presentar la respectiva factura acorde con la propuesta económica presentada en el proceso e informe de ejecución del contrato. 3. Cumplir las normas legales vigentes, en especial lo dispuesto en las leyes 789 de 2002, 797 de 2003, 1122 de 2007 y 1150 de 2007 en lo referente al pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral (salud-pensión - riesgos laborales – Sena – Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – Caja de Compensación Familiar) y en especial el

decreto 723 de 2013 que regula la afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales de las personas vinculadas a través de un contrato de prestación de servicios con entidades públicas. **4.** El contratista deberá constituir a favor de la Gobernación del Departamento del Cauca las garantías pactadas en el contrato. **5.** Mantener absoluta reserva de la información que conozca por causa y por ocasión del contrato. **6.** Atender todas y cada una de las sugerencias y recomendaciones que haga la supervisión del contrato para el buen cumplimiento del objetivo contractual. **7.** Atender los requerimientos que realice la Entidad a través del supervisor del contrato, presentando los documentos pertinentes y requeridos por el Supervisor. **8.** Informar oportunamente al supervisor del contrato, de cualquier situación que pueda afectar la correcta ejecución del mismo. **9.** Asumir el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que contrate para la ejecución del contrato, lo mismo que el pago de honorarios, los impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para la ejecución del contrato. Es entendido que todos estos gastos han sido estimados por el contratista al momento de la presentación de la carta de presentación de la propuesta. **10.** Cumplir con el compromiso anticorrupción donde contratista se comprometió a no ofrecer sobornos, evitar prácticas de competencia desleal cohecho o colusión, y garantizar total transparencia durante todo el proceso de selección y ejecución contractual. **11.** Velar porque el Departamento del Cauca, se mantenga indemne de cualquier reclamación de terceras personas, subcontratistas, proveedores y demás servicios que de forma indirecta hayan sido requeridas para la ejecución del contrato. **12.** Solventar a su costa las reclamaciones que en su caso le resulten por daños o perjuicios a propiedades o terceras personas derivadas de la ejecución del contrato por acciones u omisiones imputables al contratista sus dependientes subordinados o subcontratistas. **CLAUSULA SÉPTIMA: OBLIGACIONES DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA. 1.** Pagar el servicio efectivamente prestado **2.** Ejercer la supervisión del contrato. **CLÁUSULA OCTAVA: PLAZO:** El plazo de ejecución del contrato será hasta el 15 de diciembre de 2026, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución. **CLÁUSULA NOVENA**: **FORMA DE PAGO.** EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA pagará al CONTRATISTA el valor del contrato en actas parciales de conformidad con los servicios prestados, previa presentación de la cuenta de cobro y/o factura o documento equivalente y la constancia de recibo a satisfacción suscrita por el supervisor del contrato. Para efectos de realizarse los pagos, EL CONTRATISTA debe acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes a seguridad social (salud, pensión y riesgos) y parafiscales (SENA, ICBF Y CAJAS DE COMPENSACIÓN FAMILIAR). **PARÁGRAFO No. 1.** EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA solo pagará lo debidamente ejecutado y soportado por parte del contratista con la factura respectiva, en el plazo y condiciones convenidas, a través de la cuenta de ahorros y/o corriente que disponga el contratista acorde con la certificación expedida por la entidad financiera aportada por el contratista. **PARÁGRAFO No. 2** Dentro del término señalado para efectuar el pago, EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA, podrá formular por escrito las observaciones u objeciones que tenga la cuenta de cobro y/o factura, que presente para el pago EL CONTRATISTA. **PARAGRAFO 3.** La entidad no reconocerá pagos sobre servicios que no hubieren sido previamente requeridos o autorizados por el supervisor del contrato o quien ejerza su apoyo. **PARAGRAFO 4.** Al formular la oferta, el proponente acepta que estarán a su cargo todos los

impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales, y dentro de estos mismos niveles territoriales, los impuestos, tasas y contribuciones establecidas por las diferentes autoridades ambientales, que afecten el contrato y las actividades que de él se deriven, con excepción de los que estrictamente correspondan a la Entidad. **CLÁUSULA DÉCIMA: SUPERVISIÓN.** La supervisión del presente contrato será realizada por el funcionario MARIO FERNANDO ORDOÑEZ DORADO Profesional Universitario adscripto a la Secretaría de Desarrollo Económico y Competitividad de la Gobernación del Cauca, el cual, tendrá las facultades establecidas en el artículo 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011. Las partes acuerdan que la Secretaria de Desarrollo Económico y Competitividad del Departamento o quien haga sus veces podrá modificar unilateralmente la designación del supervisor para lo cual bastará comunicación escrita en tal sentido. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA: GARANTÍAS.** Para cubrir cualquier hecho constitutivo de incumplimiento, el Contratista deberá presentar la garantía de cumplimiento en original a la Entidad dentro del término señalado en el cronograma del proceso y requerirá la aprobación de la Entidad. Esta garantía tendrá las siguientes características:

<table>
<tr><th>Característica</th><th>Condición</th></tr>
<tr><td>Clase</td><td>Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) Contrato de seguro contenido en una póliza para Entidades Estatales, (ii) Patrimonio autónomo, (iii) Garantía Bancaria.</td></tr>
<tr><td>Asegurado/ beneficiario</td><td>DEPARTAMENTO DEL CAUCA identificado con NIT 891580016-8</td></tr>
<tr><td>Amparos, vigencia y valores asegurados</td><td>
<table>
<tr><th>Amparo</th><th>Vigencia</th><th>Valor Asegurado</th></tr>
<tr><td>Cumplimiento general del contrato y el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria que se le impongan</td><td>con una vigencia igual a la duración del contrato y cuatro (4) meses más</td><td>Equivalente al 20% del valor del contrato</td></tr>
<tr><td>De calidad del servicio</td><td>con una vigencia igual a la duración del contrato y cuatro (4) meses más</td><td>Equivalente al 20% del valor del contrato</td></tr>
<tr><td>Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales</td><td>Con una vigencia igual a la duración del contrato y tres (3) años más.</td><td>Equivalente al 5% del valor del contrato</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Tomador</td><td>

Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.
No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una Unión Temporal o Consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes.

</td></tr>
</table>

	• Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Contratista, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.
Información necesaria dentro de la póliza	• Número y año del contrato • Objeto del contrato • Firma del representante legal del Contratista • En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor

El Contratista está obligado a restablecer el valor de la garantía cuando esta se vea reducida por razón de las reclamaciones que efectúe la Entidad, así como, a ampliar las garantías en los eventos de adición y/o prórroga del contrato. El no restablecimiento de la garantía por parte del Contratista o su no adición o prórroga, según el caso, constituye causal de incumplimiento del Contrato y se dará inicio a los procesos sancionatorios a que haya lugar. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL. Responsabilidad Civil Extracontractual: Por eventuales reclamaciones derivadas de responsabilidad que surja de las actuaciones, hechos u omisiones del contratista que no sea inferior a 200 SMLMV, con vigencia igual al plazo del contrato, CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: CLAUSULA PENAL. En caso de declaratoria de incumplimiento o caducidad, el DEPARTAMENTO DEL CAUCA hará efectiva una sanción penal pecuniaria, la cual tendrá un monto del veinte por ciento (20%) del valor del Contrato, pena que se pacta por el mero retardo y sin perjuicio del cumplimiento de la obligación principal, para efectos de cobrar la cláusula penal se podrá hacer uso de la compensación de sumas o jurisdicción coactiva. CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: CADUCIDAD. En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento el contratista pagará al DEPARTAMENTO DEL CAUCA a título de pena, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, suma que se hará efectiva mediante el cobro de la garantía única de cumplimiento o a su elección de los saldos que adeude al contratista, si los hubiere, para lo cual se entiende expresamente autorizado con la suscripción del contrato; si esto no fuere posible, se cobrará por vía de jurisdicción coactiva. La aplicación de la cláusula penal, no exime del cumplimiento de la obligación principal, pues, se pacta por el mero retardo. El contratista renuncia expresamente a requerimientos judiciales o extrajudiciales para constitución en mora. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: MODIFICACIÓN, TERMINACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERAL. En el contrato se pactarán las cláusulas excepcionales que se encuentran consignadas en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: INDEMNIDAD. EL CONTRATISTA se obliga a mantener indemne al DEPARTAMENTO DEL CAUCA, es decir libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros que se deriven de sus actuaciones o de las de subcontratistas o dependientes. CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA: CESIONES Y SUBCONTRATISTAS. El contratista no podrá ceder el contrato, sin previo consentimiento escrito de la Entidad, pudiendo ésta reservarse las razones que tenga para negar la aceptación de la cesión. CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO. La liquidación del contrato de prestación del servicio se hará de común acuerdo entre el contratista y el DEPARTAMENTO DEL CAUCA dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la fecha de

terminación. En la liquidación se verificarán las entregas efectivamente realizadas a los beneficiarios. Para la liquidación se aplicará lo dispuesto en el artículo 11 de la ley 1150 de 2007. CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: MULTAS Y PROCEDIMIENTO IMPOSICIÓN. En el contrato se pactarán las siguientes causales multas a cargo del contratista: 1. Por mora o incumplimiento injustificado de las obligaciones referentes a los requisitos exigidos en el contrato para el personal vinculado al cumplimiento del objeto, coordinadores, supervisores o la forma de prestación del servicio el uno por mil (1‰) del valor total del contrato por cada día de mora, sin superar el dos por ciento (2%) del valor total del mismo, lo cual no exonera al Contratista del cumplimiento de ésta obligación a satisfacción de la entidad. 2. Por mora o incumplimiento injustificado de las obligaciones referentes a iniciar o no reanudar la prestación de servicios, según el caso, o por suspensión temporal de la misma sin causa justificada o por causas imputables al Contratista, el uno por mil (1‰) del valor total del contrato por cada día de mora, sin superar el tres por ciento (3%) del valor total del mismo. 3. Por mora o incumplimiento injustificado de las obligaciones referentes a suministrar oportunamente los recursos de personal y físicos necesarios para el adecuado cumplimiento, por cada día de mora en el cumplimiento de éste requisito, el uno por mil (1‰) del valor total del contrato, sin superar el dos por ciento (2%) del valor total del mismo. 4. Por mora o incumplimiento injustificado de las obligaciones referentes a presentar los informes dentro de los plazos establecidos para tal efecto, una multa diaria equivalente al cero punto cero uno por mil (0.01‰) del valor total de contrato, sin superar el uno por ciento (1%) del valor total del mismo. 5. Por mora o incumplimiento injustificado de las obligaciones referentes a constituir a tiempo la garantía única de cumplimiento en cualquiera de sus riesgos amparados, el uno por ciento (1%) del valor total del contrato, suma que será deducida de la primera acta de pago. 6. Por mora o incumplimiento injustificado de las obligaciones referentes a prorrogar la garantía única de cumplimiento en cualquiera de sus riesgos amparados, cuando a ello hubiere lugar, el uno por ciento (1%) del valor del contrato en el momento de su aplicación, suma que será descontada del acta de pago final. 7. Por mora o incumplimiento injustificado de las obligaciones referentes a presentar los documentos exigidos para la liquidación del contrato dentro del plazo establecido para el efecto según las disposiciones vigentes, el cero punto tres por ciento (0.3%) del valor total del contrato. En este caso, la entidad elaborará la liquidación de oficio. 8. Por el incumplimiento de cualquiera de las obligaciones que afecte el contrato, el uno por mil (1‰) del valor total del contrato. CLÁUSULA VIGÉSIMA: PROCEDIMIENTO PARA LA IMPOSICION DE MULTAS. En el evento en que el contratista incurra en una o varias de las causales de multas a que hace relación el numeral anterior, se iniciará el procedimiento previsto en el artículo 86 de la ley 1474 de 2011. Las multas tendrán un tope máximo del quince por ciento (15%) del valor del contrato. El valor de las multas se descontará de las sumas que EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA adeude al CONTRATISTA, si ello no fuere posible se tomará de la garantía única de cumplimiento otorgada, y si ello no fuere posible, se acudirá a la jurisdicción pertinente. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA: INEXISTENCIA DE RELACIONES LABORALES. El CONTRATISTA declara que se obliga a título de contratista independiente y en consecuencia EL DEPARTAMENTO, no adquiere con él ni con las personas que ocupe ningún vínculo de carácter laboral. CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA: DOMICILIO CONTRACTUAL Y LUGAR DE EJECUCIÓN.

Las partes convienen en señalar como domicilio contractual es la ciudad de Popayán y el lugar de ejecución del contrato será en el Territorio Nacional. **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA:** El presente contrato se entenderá perfeccionado con la firma electrónica de las partes en la plataforma SECOP II y para su ejecución se requiere a) El Registro presupuestal y b) La aprobación de la garantía única exigida.