ENTIDAD:	MUNICIPIO DE CUBARÁ
DEPENDENCIA QUE PROYECTA:	SECRETARÍA DE GOBIERNO Y DESARROLLO SOCIAL
PRESUPUESTO OFICIAL:	CUARENTA Y OCHO MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA MIL SEISCIENTOS PESOS ($ 48.490.600,00) M/CTE.
MODALIDAD DE CONTRATO:	SERVICIOS
OBJETO:	**"IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS DE FORMACIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SST), MEDIANTE LA REALIZACIÓN DE TALLERES TEÓRICO-PRÁCTICOS DIRIGIDOS A LOS FUNCIONARIOS Y CONTRATISTAS IDÓNEOS DE LA ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL DE CUBARÁ, BOYACÁ".**
FECHA:	OCTUBRE DE 2026

INTRODUCCIÓN

La presente Ficha Técnica se formula y contiene los requisitos establecidos en el artículo 22.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 y hace parte integral del proyecto cuyo objeto **" IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS DE FORMACIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SST), MEDIANTE LA REALIZACIÓN DE TALLERES TEÓRICO-PRÁCTICOS DIRIGIDOS A LOS FUNCIONARIOS Y CONTRATISTAS IDÓNEOS DE LA ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL DE CUBARÁ, BOYACÁ"** Para mayor facilidad de interpretación la información contenida en esta ficha técnica ha sido clasificada de la siguiente manera:

DÍA 1

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**APOYO LOGÍSTICO**
1.1	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Servicios de asistencia personal
	Clasificación UNSPSC	90152101
	Unidad de Medida	Unidad
	Descripción General	Prestar el servicio de apoyo logístico para la organización del lugar (incluida la silletería para el evento), entrega de la hidratación y refrigerio durante el evento, realización de las demás actividades que puedan surgir en el desarrollo de la actividad y que requieran de apoyo por parte del personal. **Perfil requerido**: Mínimo tres (03) certificaciones que guarden relación en la coordinación de actividades y/o eventos
	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	2

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**REFRIGERIOS (mañana)**
1.2	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	Unidad
	Descripción General	Refrigerio: Empanada (Pollo, carne, mixta), con jugo natural en vaso de 14 onzas, empacado destinado a la conservación de los alimentos.
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos de calidad
	Cantidad	60

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**REFRIGERIOS (tarde)**
1.3	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	Unidad
	Descripción General	Refrigerio: Empanada (Pollo, carne, mixta), con jugo natural en vaso de 14 onzas, empacado destinado a la conservación de los alimentos.
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos de calidad
	Cantidad	60

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**ALMUERZO**
1.4	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	UND
	Descripción General	El almuerzo incluye: Porción de lechona (incluye: Carne de cerdo, arroz blanco, cuero de marrano, papa, cebolla larga, arveja, ajo, sal, pimienta y cominos) *250grms, con Jugo de limón fresco, Jarabe simple, cereza marrasquino (opcional para servir) presentación del coctel: Servido en vaso de 12 onzas. Entregado en plato desechable destinado a la conservación de los alimentos.
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos de calidad
	Cantidad	60

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**HIDRATACIÓN BOLSA DE AGUA**

1.5	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Agua
	Clasificación UNSPSC	50202301
	Unidad de Medida	Unidad
	Descripción General	Paquete de bolsas de agua por 20 unidades de 300 ml
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos de calidad
	Cantidad	14

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**TALLER BIENESTAR LABORAL**
1.6	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Servicios de personal temporal
	Clasificación UNSPSC	80111600
	Unidad de Medida	Hora
	Descripción General	**LIDERAZGO PREVENTIVO, TRABAJO EN EQUIPO Y CULTURA DE SEGURIDAD** *Objetivo:* Fortalecer las capacidades de liderazgo, comunicación y trabajo colaborativo de los participantes, promoviendo una cultura organizacional orientada al autocuidado, la prevención de riesgos laborales, el cumplimiento de las responsabilidades en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo y la construcción de entornos laborales seguros. Temáticas: • Conceptos fundamentales de Seguridad y Salud en el Trabajo y su importancia en la Administración Municipal. • Principios de prevención, promoción de la salud y autocuidado en el entorno laboral. • Cultura de seguridad, comportamientos preventivos y percepción del riesgo. • Liderazgo preventivo y responsabilidad compartida en la gestión de la seguridad y salud en el trabajo. • Responsabilidades de funcionarios, contratistas, líderes y coordinadores frente a la prevención de riesgos laborales. • Identificación de peligros y valoración básica de riesgos en actividades administrativas, operativas y de campo. • Diferenciación entre peligro, riesgo, incidente, accidente de trabajo y enfermedad laboral. • Identificación y reporte oportuno de actos y condiciones inseguras. • Comunicación efectiva para la prevención de incidentes y accidentes de trabajo. • Trabajo en equipo, toma de decisiones y solución colaborativa de problemas relacionados con la seguridad.

		• Análisis de casos y situaciones reales asociadas a las actividades de la Administración Municipal. • Construcción de compromisos individuales y colectivos para fortalecer la cultura preventiva. **Actividad práctica:** Taller participativo de identificación de peligros y comportamientos seguros e inseguros en las diferentes dependencias, mediante el análisis de situaciones cotidianas, la identificación de posibles consecuencias y la formulación de medidas preventivas. **Producto técnico:** Informe de resultados de la jornada, que incluya las actividades desarrolladas, los principales hallazgos del taller, los riesgos y comportamientos identificados, las oportunidades de mejora y los compromisos preventivos establecidos por dependencia. Los profesionales dispondrán de los materiales para el desarrollo del taller: equipos tecnológicos y materiales de papelería. Perfil requerido: **ADMINISTRADOR EN SALUD OCUPACIONAL CON ESPECIALIZACIÓN EN SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN HSEQ** mínimo 01 años de experiencia como profesional.
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos requeridos
	Cantidad	8

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**ALQUILER DE EQUIPOS AUDIOVISUALES**
1.7	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Servicio de instalación de equipos de sonido especializados fijo
	Clasificación UNSPSC	72151603
	Unidad de Medida	Hora
	Descripción General	Servicio de alquiler de sonido amplificado compuesto por: dos (02) consola de sonido, 2 parlantes, 3 micrófonos inalámbricos, y un computador de sonido. Servicio de video proyector. Incluye: Instalación, operación. Nota: Los equipos se deberán trasladar a los diferentes puntos requeridos para el evento como lo señale el supervisor.
	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	8

DÍA 2

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**APOYO LOGÍSTICO**

2.1	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Servicios de asistencia personal
	Clasificación UNSPSC	90152101
	Unidad de Medida	Unidad
	Descripción General	Prestar el servicio de apoyo logístico para la organización del lugar (incluida la silletería para el evento), entrega de la hidratación y refrigerio durante el evento, realización de las demás actividades que puedan surgir en el desarrollo de la actividad y que requieran de apoyo por parte del personal. **Perfil requerido**: Mínimo tres (03) certificaciones que guarden relación en la coordinación de actividades y/o eventos
	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	2

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**REFRIGERIOS (mañana)**
2.2	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	Unidad
	Descripción General	Refrigerio: Empanada (Pollo, carne, mixta), con jugo natural en vaso de 14 onzas, empacado destinado a la conservación de los alimentos.
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos de calidad
	Cantidad	60

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**REFRIGERIOS (tarde)**
2.3	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	Unidad
	Descripción General	Refrigerio: Empanada (Pollo, carne, mixta), con jugo natural en vaso de 14 onzas, empacado destinado a la conservación de los alimentos.
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos de calidad
	Cantidad	60

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**ALMUERZO**
2.4	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas

	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	UND
	Descripción General	El almuerzo incluye: Porción de lechona (incluye: Carne de cerdo, arroz blanco, cuero de marrano, papa, cebolla larga, arveja, ajo, sal, pimienta y cominos) *250grms, con Jugo de limón fresco, Jarabe simple, cereza marrasquino (opcional para servir) presentación del coctel: Servido en vaso de 12 onzas. Entregado en plato desechable destinado a la conservación de los alimentos.
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos de calidad
	Cantidad	60

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**HIDRATACIÓN BOLSA DE AGUA**
2.5	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Agua
	Clasificación UNSPSC	50202301
	Unidad de Medida	Unidad
	Descripción General	Paquete de bolsas de agua por 20 unidades de 300 ml
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos de calidad
	Cantidad	14

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**TALLER BIENESTAR LABORAL**
2.6	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Servicios de personal temporal
	Clasificación UNSPSC	80111600
	Unidad de Medida	Hora
	Descripción General	**SALUD MENTAL, GESTIÓN DEL ESTRÉS Y RIESGO PSICOSOCIAL EN EL ENTORNO LABORAL** *Objetivo:* Proporcionar herramientas prácticas para promover el bienestar emocional, reconocer factores de riesgo psicosocial y fortalecer las habilidades de comunicación, regulación emocional y resolución de conflictos, contribuyendo a la prevención del estrés laboral y al mejoramiento de las relaciones interpersonales en la Administración Municipal. Temáticas: • Conceptos básicos de salud mental, bienestar emocional y calidad de vida laboral. • Factores de riesgo psicosocial asociados a las condiciones de trabajo y a la organización de las actividades. • Identificación de situaciones generadoras de estrés laboral, sobrecarga de tareas y presión por el cumplimiento de responsabilidades.

		• Estrategias para el manejo del estrés y la adaptación a situaciones laborales exigentes. • Inteligencia emocional y reconocimiento de las emociones en el entorno laboral. • Técnicas de respiración, relajación y autorregulación emocional. • Comunicación asertiva, escucha activa y retroalimentación constructiva. • Prevención y manejo de conflictos interpersonales. • Trabajo en equipo, respeto, convivencia laboral y fortalecimiento de las relaciones entre dependencias. • Prevención del acoso laboral y promoción de ambientes de trabajo respetuosos, conforme a la normativa aplicable. • Organización del tiempo, priorización de tareas y estrategias para mejorar la concentración. • Pausas mentales, desconexión de las exigencias laborales fuera de la jornada y promoción de hábitos de autocuidado. • Identificación de señales de alerta y orientación sobre las rutas institucionales de apoyo, cuando corresponda. • Estrategias colectivas para fortalecer el clima laboral y prevenir factores de riesgo psicosocial. **Actividad práctica:** Taller experiencial sobre manejo del estrés, comunicación asertiva y resolución de conflictos, mediante ejercicios de reconocimiento emocional, análisis de situaciones laborales frecuentes y construcción colectiva de estrategias de afrontamiento. **Producto técnico:** Informe de desarrollo de la jornada que contenga las actividades realizadas, los resultados generales de los ejercicios participativos, los factores de riesgo y las oportunidades de mejora identificados de manera colectiva, las recomendaciones preventivas y las estrategias propuestas para fortalecer el bienestar laboral. La actividad no incluirá diagnósticos clínicos individuales ni sustituirá las evaluaciones profesionales de riesgo psicosocial que correspondan. Los profesionales dispondrán de los materiales para el desarrollo del taller: equipos tecnológicos y materiales de papelería. Perfil requerido: 1. **PSICOLOGO**
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos requeridos
	Cantidad	8

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**ALQUILER DE EQUIPOS AUDIOVISUALES**
2.7	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Servicio de instalación de equipos de sonido especializados fijo
	Clasificación UNSPSC	72151603

	Unidad de Medida	Hora
	Descripción General	Servicio de alquiler de sonido amplificado compuesto por: dos (02) consola de sonido, 2 parlantes, 3 micrófonos inalámbricos, y un computador de sonido. Servicio de video proyector. Incluye: Instalación, operación. Nota: Los equipos se deberán trasladar a los diferentes puntos requeridos para el evento como lo señale el supervisor.
	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	8

DÍA 3

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**APOYO LOGÍSTICO**
3.1	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Servicios de asistencia personal
	Clasificación UNSPSC	90152101
	Unidad de Medida	Unidad
	Descripción General	Prestar el servicio de apoyo logístico para la organización del lugar (incluida la silletería para el evento), entrega de la hidratación y refrigerio durante el evento, realización de las demás actividades que puedan surgir en el desarrollo de la actividad y que requieran de apoyo por parte del personal. **Perfil requerido**: Mínimo tres (03) certificaciones que guarden relación en la coordinación de actividades y/o eventos
	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	2

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**REFRIGERIOS (mañana)**
3.2	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	Unidad
	Descripción General	Refrigerio: Empanada (Pollo, carne, mixta), con jugo natural en vaso de 14 onzas, empacado destinado a la conservación de los alimentos.
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos de calidad
	Cantidad	60

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**REFRIGERIOS (tarde)**

3.3	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	Unidad
	Descripción General	Refrigerio: Empanada (Pollo, carne, mixta), con jugo natural en vaso de 14 onzas, empacado destinado a la conservación de los alimentos.
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos de calidad
	Cantidad	60

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**ALMUERZO**
3.4	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	UND
	Descripción General	El almuerzo incluye: Porción de lechona (incluye: Carne de cerdo, arroz blanco, cuero de marrano, papa, cebolla larga, arveja, ajo, sal, pimienta y cominos) *250grms, con Jugo de limón fresco, Jarabe simple, cereza marrasquino (opcional para servir) presentación del coctel: Servido en vaso de 12 onzas. Entregado en plato desechable destinado a la conservación de los alimentos.
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos de calidad
	Cantidad	60

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**HIDRATACIÓN BOLSA DE AGUA**
3.5	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Agua
	Clasificación UNSPSC	50202301
	Unidad de Medida	Unidad
	Descripción General	Paquete de bolsas de agua por 20 unidades de 300 ml
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos de calidad
	Cantidad	14

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**TALLER BIENESTAR LABORAL**
3.6	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Servicios de personal temporal
	Clasificación UNSPSC	80111600
	Unidad de Medida	Hora

	Descripción General	**PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES, ERGONOMÍA Y HÁBITOS SALUDABLES EN EL TRABAJO** *Objetivo:* Fortalecer las competencias de los funcionarios y contratistas para identificar y prevenir los riesgos laborales asociados a las actividades administrativas, operativas y de campo, mediante la aplicación de principios de ergonomía, higiene postural, orden y aseo, uso seguro de herramientas y equipos, promoción de hábitos saludables y adopción de medidas de autocuidado en el marco del SG-SST. Temáticas: • Conceptos básicos de prevención de accidentes y enfermedades laborales. • Identificación de peligros y valoración de riesgos en oficinas, archivos, bodegas, espacios exteriores y actividades de campo. • Riesgos biomecánicos: posturas prolongadas, movimientos repetitivos, manipulación manual de cargas y esfuerzos físicos. • Principios básicos de ergonomía aplicados a puestos de trabajo administrativos y operativos. • Organización del puesto de trabajo, ubicación de pantallas, sillas, escritorios, teclados y demás elementos de uso frecuente. • Higiene postural y técnicas para adoptar posturas adecuadas durante la jornada laboral. • Prevención de molestias musculoesqueléticas y fatiga física asociadas a las actividades laborales. • Importancia de las pausas activas, ejercicios de movilidad y cambios de postura durante la jornada. • Hábitos saludables: hidratación, alimentación equilibrada, descanso y actividad física. • Riesgos físicos, eléctricos, mecánicos, locativos y condiciones ambientales que pueden presentarse en los espacios de trabajo. • Orden, aseo, almacenamiento seguro, prevención de caídas al mismo nivel y condiciones de circulación. • Uso seguro de herramientas, equipos y elementos de protección personal, de acuerdo con los peligros identificados.

		• Medidas de prevención frente a la exposición a condiciones de riesgo durante actividades operativas y de campo. • Responsabilidades individuales y colectivas para mantener condiciones de trabajo seguras. • Inspecciones preventivas de puestos de trabajo e identificación de oportunidades de mejora. **Actividad práctica:** Taller de inspección preventiva por dependencias, orientado a identificar condiciones ergonómicas y locativas que puedan afectar la salud y seguridad de los trabajadores. Se revisarán aspectos como postura, disposición de mobiliario, organización de espacios, almacenamiento, circulación y uso de equipos, formulando recomendaciones de mejora según los riesgos observados. **Producto técnico:** Informe de resultados de la inspección preventiva que incluya las condiciones identificadas, los principales riesgos observados, el registro fotográfico cuando corresponda, las recomendaciones ergonómicas y locativas, las medidas preventivas sugeridas y un plan de acciones de mejora por dependencia. Los profesionales dispondrán de los materiales para el desarrollo del taller: equipos tecnológicos y materiales de papelería. Perfil requerido: **INGENIERO INDUSTRIAL** mínimo 02 años de experiencia como profesional.
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos requeridos
	Cantidad	8

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**ALQUILER DE EQUIPOS AUDIOVISUALES**
3.7	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Servicio de instalación de equipos de sonido especializados fijo
	Clasificación UNSPSC	72151603
	Unidad de Medida	Hora
	Descripción General	Servicio de alquiler de sonido amplificado compuesto por: dos (02) consola de sonido, 2 parlantes, 3 micrófonos inalámbricos, y un computador de sonido. Servicio de video proyector. Incluye: Instalación, operación. Nota: Los equipos se deberán trasladar a los diferentes puntos requeridos para el evento como lo señale el supervisor.

	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	8

DÍA 4

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**APOYO LOGÍSTICO**
4.1	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Servicios de asistencia personal
	Clasificación UNSPSC	90152101
	Unidad de Medida	Unidad
	Descripción General	Prestar el servicio de apoyo logístico para la organización del lugar (incluida la silletería para el evento), entrega de la hidratación y refrigerio durante el evento, realización de las demás actividades que puedan surgir en el desarrollo de la actividad y que requieran de apoyo por parte del personal. **Perfil requerido**: Mínimo tres (03) certificaciones que guarden relación en la coordinación de actividades y/o eventos
	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	2

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**REFRIGERIOS (mañana)**
4.2	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	Unidad
	Descripción General	Refrigerio: Empanada (Pollo, carne, mixta), con jugo natural en vaso de 14 onzas, empacado destinado a la conservación de los alimentos.
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos de calidad
	Cantidad	60

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**REFRIGERIOS (tarde)**
4.3	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	Unidad
	Descripción General	Refrigerio: Empanada (Pollo, carne, mixta), con jugo natural en vaso de 14 onzas, empacado destinado a la conservación de los alimentos.

	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos de calidad
	Cantidad	60

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**ALMUERZO**
4.4	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	UND
	Descripción General	El almuerzo incluye: Porción de lechona (incluye: Carne de cerdo, arroz blanco, cuero de marrano, papa, cebolla larga, arveja, ajo, sal, pimienta y cominos) *250grms, con Jugo de limón fresco, Jarabe simple, cereza marrasquino (opcional para servir) presentación del coctel: Servido en vaso de 12 onzas. Entregado en plato desechable destinado a la conservación de los alimentos.
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos de calidad
	Cantidad	60

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**HIDRATACIÓN BOLSA DE AGUA**
4.5	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Agua
	Clasificación UNSPSC	50202301
	Unidad de Medida	Unidad
	Descripción General	Paquete de bolsas de agua por 20 unidades de 300 ml
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos de calidad
	Cantidad	14

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**TALLER BIENESTAR LABORAL**
4.6	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Servicios de personal temporal
	Clasificación UNSPSC	80111600
	Unidad de Medida	Hora
	Descripción General	**PREPARACIÓN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS, PRIMEROS AUXILIOS Y SIMULACRO INSTITUCIONAL** *Objetivo:* Fortalecer las capacidades de preparación y respuesta de los funcionarios y contratistas frente a situaciones de emergencia, mediante el reconocimiento de amenazas, la organización de los recursos disponibles, la aplicación de procedimientos básicos de evacuación, la capacitación en primeros auxilios y prevención de

		incendios, y la realización de un simulacro institucional que permita evaluar la respuesta y proponer acciones de mejora. Temáticas: • Conceptos básicos de emergencia, amenaza, vulnerabilidad y riesgo. • Identificación de escenarios de emergencia que puedan afectar las instalaciones y actividades de la Administración Municipal. • Organización institucional para la prevención, preparación y respuesta ante emergencias. • Funciones, responsabilidades y coordinación de la brigada de emergencias, según su organización y conformación. • Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias y procedimientos operativos aplicables. • Reconocimiento de rutas de evacuación, salidas de emergencia, señalización y puntos de encuentro. • Procedimientos de evacuación y actuación ante sismos, incendios y otras situaciones previamente definidas. • Comunicación, coordinación y activación de los mecanismos de respuesta ante emergencias. • Atención y orientación de visitantes, personas con discapacidad y personas que requieran asistencia durante una evacuación. • Primeros auxilios básicos: evaluación inicial de la escena, activación de los servicios de emergencia y atención inicial dentro del nivel de formación recibido. • Reconocimiento de situaciones que requieren atención médica inmediata. • Prevención de incendios, clases de fuego y medidas de control inicial. • Uso seguro de extintores, de acuerdo con su disponibilidad, el tipo de fuego, las condiciones del escenario y la capacitación recibida. • Identificación y verificación de los recursos disponibles para la atención de emergencias. • Comportamiento seguro, autocuidado y prevención de riesgos durante la evacuación. • Evaluación de la respuesta institucional y formulación de acciones correctivas y preventivas. **Actividad práctica:** Realización de un simulacro institucional de evacuación, precedido por la revisión de las rutas y los puntos de encuentro. El ejercicio deberá contemplar un escenario previamente definido, roles de participación, mecanismos de comunicación, condiciones de seguridad y criterios de evaluación. Las prácticas con extintores u otros equipos se realizarán únicamente cuando existan condiciones seguras y recursos apropiados. **Producto técnico:** Informe técnico del simulacro institucional que incluya el escenario planteado, la metodología utilizada, la

		participación registrada, los tiempos de respuesta y evacuación cuando sean medidos, los hallazgos, las fortalezas, las oportunidades de mejora, el registro fotográfico cuando corresponda y las acciones recomendadas para fortalecer el plan de emergencias institucional. Los profesionales dispondrán de los materiales para el desarrollo del taller: equipos tecnológicos y materiales de papelería. Perfil requerido: **ADMINISTRADOR EN SALUD OCUPACIONAL CON ESPECIALIZACIÓN EN SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN HSEQ** mínimo 02 años de experiencia como profesional.
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos requeridos
	Cantidad	8

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**ALQUILER DE EQUIPOS AUDIOVISUALES**
4.7	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Servicio de instalación de equipos de sonido especializados fijo
	Clasificación UNSPSC	72151603
	Unidad de Medida	Hora
	Descripción General	Servicio de alquiler de sonido amplificado compuesto por: dos (02) consola de sonido, 2 parlantes, 3 micrófonos inalámbricos, y un computador de sonido. Servicio de video proyector. Incluye: Instalación, operación. Nota: Los equipos se deberán trasladar a los diferentes puntos requeridos para el evento como lo señale el supervisor.
	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	8

DÍA 5

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**APOYO LOGÍSTICO**
5.1	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Servicios de asistencia personal
	Clasificación UNSPSC	90152101
	Unidad de Medida	Unidad

	Descripción General	Prestar el servicio de apoyo logístico para la organización del lugar (incluida la silletería para el evento), entrega de la hidratación y refrigerio durante el evento, realización de las demás actividades que puedan surgir en el desarrollo de la actividad y que requieran de apoyo por parte del personal. **Perfil requerido**: Mínimo tres (03) certificaciones que guarden relación en la coordinación de actividades y/o eventos
	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	2

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**REFRIGERIOS (mañana)**
5.2	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	Unidad
	Descripción General	Refrigerio: Empanada (Pollo, carne, mixta), con jugo natural en vaso de 14 onzas, empacado destinado a la conservación de los alimentos.
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos de calidad
	Cantidad	60

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**REFRIGERIOS (tarde)**
5.3	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	Unidad
	Descripción General	Refrigerio: Empanada (Pollo, carne, mixta), con jugo natural en vaso de 14 onzas, empacado destinado a la conservación de los alimentos.
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos de calidad
	Cantidad	60

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**ALMUERZO**
5.4	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	UND

	Descripción General	El almuerzo incluye: Porción de lechona (incluye: Carne de cerdo, arroz blanco, cuero de marrano, papa, cebolla larga, arveja, ajo, sal, pimienta y cominos) *250grms, con Jugo de limón fresco, Jarabe simple, cereza marrasquino (opcional para servir) presentación del coctel: Servido en vaso de 12 onzas. Entregado en plato desechable destinado a la conservación de los alimentos.
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos de calidad
	Cantidad	60

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**HIDRATACIÓN BOLSA DE AGUA**
5.5	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Agua
	Clasificación UNSPSC	50202301
	Unidad de Medida	Unidad
	Descripción General	Paquete de bolsas de agua por 20 unidades de 300 ml
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos de calidad
	Cantidad	14

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**TALLER BIENESTAR LABORAL**
5.6	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Servicios de personal temporal
	Clasificación UNSPSC	80111600
	Unidad de Medida	Hora
	Descripción General	**GESTIÓN DEL SG-SST, PREVENCIÓN INTEGRAL Y PLAN DE MEJORAMIENTO INSTITUCIONAL** Objetivo: Consolidar los conocimientos adquiridos durante las jornadas de capacitación y fortalecer la aplicación práctica del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo mediante la revisión de responsabilidades, la gestión preventiva de riesgos, la investigación y el reporte de incidentes y accidentes, la inspección de condiciones laborales y la formulación de compromisos orientados al mejoramiento de la seguridad y salud en la Administración Municipal. Temáticas: • Marco normativo general de Seguridad y Salud en el Trabajo en Colombia. • Decreto 1072 de 2015 y disposiciones aplicables al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. • Estándares mínimos del SG-SST, conforme a la Resolución 0312 de 2019 y demás disposiciones vigentes aplicables.

		• Política, objetivos, responsabilidades y participación de los trabajadores en el SG-SST. • Identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos como base para la planificación de medidas preventivas. • Jerarquía de controles: eliminación, sustitución, controles de ingeniería, controles administrativos y elementos de protección personal. • Reporte oportuno de incidentes, accidentes de trabajo, condiciones inseguras y situaciones que puedan afectar la salud. • Conceptos básicos sobre investigación de incidentes y accidentes de trabajo, identificación de causas y formulación de acciones de mejora. • Medidas de prevención y control para los riesgos identificados en las jornadas anteriores. • Inspecciones de seguridad, listas de verificación y seguimiento a las condiciones de trabajo. • Importancia de la vigilancia de la salud de los trabajadores y de las evaluaciones ocupacionales que correspondan, según los riesgos y la normativa aplicable. • Gestión preventiva de contratistas y coordinación de actividades empresariales en materia de seguridad y salud en el trabajo. • Participación de los trabajadores y mecanismos de apoyo institucional, incluidos los comités o responsables del SG-SST que correspondan. • Formulación de medidas correctivas, preventivas y de intervención para reducir la exposición a riesgos laborales. • Construcción de compromisos por dependencia para fortalecer la implementación del SG-SST. **Actividad práctica:** Taller de consolidación y evaluación preventiva, en el cual los participantes revisarán los principales hallazgos de las jornadas anteriores, priorizarán los riesgos identificados y propondrán acciones de intervención. Se elaborará una matriz básica de seguimiento que relacione los hallazgos, las medidas sugeridas, los responsables institucionales que se definan, los plazos propuestos y los mecanismos de verificación. **Producto técnico:** Informe final de la capacitación que incluya la metodología desarrollada, el registro de participación, los resultados de la evaluación de conocimientos, la síntesis de los hallazgos identificados durante los cinco días, las recomendaciones generales y el plan de acciones preventivas y de mejora propuesto para las diferentes dependencias de la Administración Municipal. Los profesionales dispondrán de los materiales para el desarrollo del taller: equipos tecnológicos y materiales de papelería. Perfil requerido: **INGENIERO INDUSTRIAL** mínimo 02 años de experiencia como profesional.

	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos requeridos
	Cantidad	8

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**ALQUILER DE EQUIPOS AUDIOVISUALES**
5.7	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Servicio de instalación de equipos de sonido especializados fijo
	Clasificación UNSPSC	72151603
	Unidad de Medida	Hora
	Descripción General	Servicio de alquiler de sonido amplificado compuesto por: dos (02) consola de sonido, 2 parlantes, 3 micrófonos inalámbricos, y un computador de sonido. Servicio de video proyector. Incluye: Instalación, operación. Nota: Los equipos se deberán trasladar a los diferentes puntos requeridos para el evento como lo señale el supervisor.
	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	8

DÍA 6

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**APOYO LOGÍSTICO**
6.1	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Servicios de asistencia personal
	Clasificación UNSPSC	90152101
	Unidad de Medida	Unidad
	Descripción General	Prestar el servicio de apoyo logístico para la organización del lugar (incluida la silletería para el evento), entrega de la hidratación y refrigerio durante el evento, realización de las demás actividades que puedan surgir en el desarrollo de la actividad y que requieran de apoyo por parte del personal. **Perfil requerido**: Mínimo tres (03) certificaciones que guarden relación en la coordinación de actividades y/o eventos
	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	2

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**REFRIGERIOS (mañana)**
6.2	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	Unidad

	Descripción General	Refrigerio: Empanada (Pollo, carne, mixta), con jugo natural en vaso de 14 onzas, empacado destinado a la conservación de los alimentos.
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos de calidad
	Cantidad	60

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**REFRIGERIOS (tarde)**
6.3	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	Unidad
	Descripción General	Refrigerio: Empanada (Pollo, carne, mixta), con jugo natural en vaso de 14 onzas, empacado destinado a la conservación de los alimentos.
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos de calidad
	Cantidad	60

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**ALMUERZO**
6.4	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Comidas combinadas frescas
	Clasificación UNSPSC	50192701
	Unidad de Medida	UND
	Descripción General	El almuerzo incluye: Porción de lechona (incluye: Carne de cerdo, arroz blanco, cuero de marrano, papa, cebolla larga, arveja, ajo, sal, pimienta y cominos) *250grms, con Jugo de limón fresco, Jarabe simple, cereza marrasquino (opcional para servir) presentación del coctel: Servido en vaso de 12 onzas. Entregado en plato desechable destinado a la conservación de los alimentos.
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos de calidad
	Cantidad	60

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**HIDRATACIÓN BOLSA DE AGUA**
6.5	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Agua
	Clasificación UNSPSC	50202301
	Unidad de Medida	Unidad
	Descripción General	Paquete de bolsas de agua por 20 unidades de 300 ml

	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos de calidad
	Cantidad	14

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**TALLER BIENESTAR LABORAL**
6.6	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Servicios de personal temporal
	Clasificación UNSPSC	80111600
	Unidad de Medida	Hora
	Descripción General	**SEGURIDAD EN ACTIVIDADES OPERATIVAS Y DE CAMPO, USO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y VERIFICACIÓN PRÁCTICA DE COMPETENCIAS PREVENTIVAS** Objetivo: Fortalecer las competencias prácticas de los funcionarios y contratistas de la Administración Municipal para la ejecución segura de actividades administrativas, operativas y de campo, mediante la identificación de peligros específicos, la selección, utilización, inspección y conservación de los elementos de protección personal (EPP), la aplicación de procedimientos de trabajo seguro y la verificación de las medidas preventivas frente a los riesgos identificados, promoviendo la adopción de comportamientos seguros y el cumplimiento de las responsabilidades en el marco del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST). Temáticas: • Identificación de peligros específicos asociados a las actividades administrativas, operativas, logísticas, de mantenimiento y de campo desarrolladas por la Administración Municipal. • Reconocimiento de los riesgos laborales relacionados con desplazamientos, condiciones climáticas, terrenos irregulares, manipulación de materiales, uso de herramientas y equipos, almacenamiento y ejecución de labores fuera de las instalaciones institucionales. • Principios para la selección de medidas de prevención y control de riesgos, de acuerdo con la jerarquía de controles establecida en la normativa aplicable. • Conceptos, características, clasificación y finalidad de los elementos de protección personal, según los peligros y niveles de exposición identificados. • Criterios técnicos para la selección de elementos de protección personal de acuerdo con la actividad, las condiciones de trabajo y las características del riesgo.

		• Uso correcto, ajuste, colocación, retiro, inspección, limpieza, almacenamiento, mantenimiento y reemplazo de los elementos de protección personal. • Reconocimiento de las limitaciones de los elementos de protección personal y de la necesidad de complementarlos con medidas de eliminación, sustitución, controles de ingeniería y controles administrativos. • Verificación de las condiciones de seguridad de herramientas, equipos, materiales y elementos utilizados en las actividades laborales. • Aplicación de listas de chequeo para inspeccionar elementos de protección personal, herramientas, equipos y condiciones generales de los lugares de trabajo. • Identificación y reporte de elementos deteriorados, defectuosos, inadecuados o que no ofrezcan las condiciones de protección requeridas. • Procedimientos básicos de trabajo seguro y reconocimiento de situaciones en las que se debe suspender una actividad por la presencia de condiciones peligrosas. • Prevención de caídas, golpes, cortes, atrapamientos, sobreesfuerzos y otros accidentes relacionados con las actividades operativas y de campo. • Medidas de autocuidado durante desplazamientos, recorridos de inspección, actividades al aire libre y labores en entornos con condiciones ambientales variables. • Responsabilidades de funcionarios, contratistas, supervisores y responsables del SG-SST frente al uso, suministro, seguimiento y conservación de los elementos de protección personal, según sus competencias y obligaciones aplicables. • Importancia del reporte oportuno de incidentes, condiciones inseguras y necesidades de reposición de elementos de protección personal. • Evaluación práctica de los conocimientos adquiridos y formulación de recomendaciones para fortalecer los comportamientos seguros en las diferentes dependencias de la Administración Municipal. **Actividad práctica:** Taller de verificación de condiciones de seguridad y uso adecuado de elementos de protección personal, mediante ejercicios demostrativos y participativos relacionados con actividades

		representativas de la Administración Municipal. Los participantes realizarán la identificación de peligros en situaciones simuladas o previamente seleccionadas, reconocerán los elementos de protección requeridos según cada riesgo, practicarán su colocación, ajuste e inspección cuando corresponda y aplicarán listas de chequeo para verificar su estado y condiciones de uso. Adicionalmente, se desarrollará un ejercicio de análisis de casos en el que se identificarán actos y condiciones inseguras, se propondrán medidas de control y se establecerán criterios para reportar o suspender actividades que no cuenten con condiciones de seguridad adecuadas. Las prácticas se ejecutarán bajo orientación del personal competente, con elementos apropiados y sin exponer a los participantes a riesgos innecesarios. **Producto técnico:** Informe técnico de la jornada que incluya la metodología desarrollada, el registro de participación, las actividades prácticas realizadas, los resultados de la verificación de conocimientos y competencias preventivas, los principales peligros y condiciones inseguras identificados, las observaciones sobre selección y uso de los elementos de protección personal, los registros de listas de chequeo y evidencias fotográficas cuando corresponda, así como las recomendaciones de mejora y las acciones preventivas propuestas para las dependencias de la Administración Municipal. Cuando se identifiquen necesidades de reposición, adquisición o ajuste de los elementos de protección personal, estas deberán documentarse como recomendaciones sujetas a la evaluación de riesgos y a los procedimientos institucionales correspondientes. Los profesionales dispondrán de los materiales para el desarrollo del taller: equipos tecnológicos y materiales de papelería. Perfil requerido: **ADMINISTRADOR EN SALUD OCUPACIONAL CON ESPECIALIZACIÓN EN SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN HSEQ** mínimo 02 años de experiencia como profesional.
	Patrones de desempeño mínimos	Mínimos requeridos
	Cantidad	8

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**ALQUILER DE EQUIPOS AUDIOVISUALES**
6.7	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Servicio de instalación de equipos de sonido especializados fijo
	Clasificación UNSPSC	72151603
	Unidad de Medida	Hora
	Descripción General	Servicio de alquiler de sonido amplificado compuesto por: dos (02) consola de sonido, 2 parlantes, 3 micrófonos inalámbricos, y un computador de sonido.

		Servicio de video proyector. Incluye: Instalación, operación. Nota: Los equipos se deberán trasladar a los diferentes puntos requeridos para el evento como lo señale el supervisor.
	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	8

MECANISMO DE INCENTIVACIÓN PARA LA VINCULACIÓN Y PARTICIPACIÓN

ITEM	Denominación del Bien o Servicio	**ESTRATEGIA DE ADHERENCIA POR LA PARTICIPACIÓN**
7.1	Denominación Técnica del Bien o Servicio	Desarrollo y servicios sociales
	Clasificación UNSPSC	93141500
	Unidad de Medida	Unidad
	Descripción General	Entrega de bono deducible por el valor de $ 110.000 NOTA: Este valor está sujeto a los descuentos de operabilidad del contrato
	Patrones de desempeño mínimos	N/A
	Cantidad	60

Nota: Para la ejecución del siguiente contrato se requiere de la idoneidad de los siguientes perfiles:

PERFIL	CONDICIÓN MINIMA REQUERIDA	CANTIDAD
Profesional	ADMINISTRADOR EN SALUD OCUPACIONAL CON ESPECIALIZACIÓN EN SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN HSEQ	1
Profesional	PSICOLOGO	1
Profesional	ADMINISTRADOR EN SALUD OCUPACIONAL	1
Profesional	INGENIERO INDUSTRIAL	1

Para el desarrollo y ejecución del objeto, corresponde al contratista:

- Suministrar los bienes y servicios solicitados de acuerdo con las especificaciones entregadas por la administración.
- Entregar los elementos dentro del término establecido en el Contrato.
- Entregar los elementos objeto de contrato con sus respectivas Facturas legales.
- Los elementos solicitados deberán estar soportados por la Garantía según ficha técnica.

Adjunto al presente documento se anexa tiempos de garantías mínimos exigidos para cada equipo.
Atentamente,

ZAIRA ELISABET GARCÍA PABÓN
Secretaria de Gobierno y Desarrollo Social

Revisó: Zaira Elisabet García Pabón
Secretaria de Gobierno y Desarrollo Social

Proyectó: Aldahir Sneyder Delgado Rincón
Profesional de apoyo