PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE LOGÍSTICA INTEGRAL PARA LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDAD DE BIENESTAR, RECREACIÓN Y TURISMO SOCIAL DIRIGIDA A ADULTOS MAYORES DEL MUNICIPIO DE TAUSA, BAJO LA MODALIDAD TODO INCLUIDO.]

FICHA TÉCNICA

El deberá entregarle al Municipio de Tausa, Cundinamarca los siguientes servicios, de conformidad con los términos establecidos en la Invitación Pública del proceso de Selección de Abreviada de Menor Cuantía No. SAMC-[015]-2026 y teniendo en cuenta las siguientes condiciones:

La presenta contratación tiene por objeto la prestación integral de los servicios de apoyo logístico necesarios para realizar una salida de integración a santa marta, dirigida a 110 participantes del programa de adulto mayor del municipio de Tausa, y 5 participantes por parte de la administración para un total de 115 personas, actividad que se llevara a cabo los días 14,15 y 16 de diciembre de 2026.

La actividad contribuir al bienestar y desarrollo integral de este grupo poblacional mediante la realización de una (01) actividad lúdico- recreativas y de integración dirigidas al grupo poblacional de adulto mayor.
El alcance del contrato comprende la planeación, organización y ejecución de los servicios requeridos, entre ellos transporte aéreo, terrestre, traslados internos, alojamientos, alimentación, refrigerios, hidratación ingreso a los sitios programados, actividades recreativas, seguros, asistencia médica personal de enfermería y apoyo logístico.
El servicio deberá presentarse bajo condiciones de calidad, seguridad, accesibilidad y enfoque diferencial, teniendo en cuenta la edad, las condiciones de salud y las posibles limitaciones de movilidad de los beneficiarios, el contratista deberá contar con el personal suficiente y capacitado para acompañar los grupos y atender cualquier situación que pueda presentarte.
La salida comprenderá 110 personas mayores 5 integrantes del personal de la entidad, el acompañante brindará apoyo en la organización, orientación, asistencia y atención de los beneficiarios durante cada actividad.

	SALIDA ADULTO MAYOR **TRES (03) DIAS y DOS (02) NOCHES**		
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
1	**TIQUETES AÉREOS:** Tiquetes aéreos ida y vuelta en aerolínea comercial legalmente operando en Colombia: Ruta: (Bogotá – Santa Marta) y (Santa Marta – Bogotá). El servicio debe incluir: Equipaje de cabina (10 kg) y artículo personal/morral de mano, asignación de sillas contiguas por grupos, check-in, impuestos y tasas aeroportuarias, tiquete tipo turista. Para 110 adultos mayores, 3 personas de apoyo del centro día semillas de amor y 2 funcionarios de la alcaldía municipal del área de salud y desarrollo social.	Tiquete ida y regreso	115
2	**TRANSPORTE TERRESTRE AEROPUERTO HOTEL – HOTEL AEROPUERTO:** Servicio de transporte terrestre especial y exclusivo en la ciudad de Santa Marta en buses de turismo dotados con aire acondicionado y cinturones de seguridad. Incluye los trayectos Aeropuerto Simón Bolívar al Hotel. La distribución de los usuarios en los vehículos deberá coordinarse previamente para garantizar la comodidad y seguridad de las personas mayores. Incluye conductor, combustible, peajes, parqueaderos, pólizas de seguro de pasajeros, sonido, revisión técnico-mecánica y SOAT vigente, además de todas las condiciones necesarias para el desplazamiento seguro.	Servicio	115
3	**ALOJAMIENTO:** Alojamiento de 3 días/ 2 noches en Hotel, ubicado frente al mar o con acceso directo a zona de playa. Se debe contar con Registro Nacional de Turismo (RNT) vigente, las habitaciones deben ser de acomodación doble o triple (camas individuales, no camarotes), con aire acondicionado, TV por cable, baño privado con toallas y kit de aseo, piscina para adultos, zonas de descanso, red Wi-Fi, servicio de lavandería y ascensores o accesibilidad	Persona	115

	en planta baja para personas mayores con movilidad reducida. Debe incluir seguro hotelero por persona. (debe disponer de los elementos mínimos, papel higiénico, toallas, jabones y caneca de basuras.)		
4	**ALIMENTACIÓN COMPLETA E HIDRATACIÓN (ILIMITADO):** Servicio de alimentación tipo buffet con menús balanceados, agua potable ilimitada e hidratación constante dentro del hotel. La alimentación debe incluir las siguientes características: 2 Desayunos, 2 Almuerzos y 2 Cenas, más Snacks y refrigerios diurnos y nocturnos, se debe tener presente la adaptación de la alimentación de las personas mayores con dietas especiales (hipertensos, diabéticos, etc.). **DESAYUNO TIPO BUFFET**, posibles sugerencias: **DESAYUNO COMPUESTO 1:** -Bebida café en leche o chocolate calientes o jugo natural, 7 onzas debidamente presentado -Producto elaborado a base de harina o maíz: puede ser arepa, pan, envuelto 200 gramos. -Proteína: huevos al gusto 200 gramos. -Caldo de carne o pescado 1 taza de 125 ml. O **DESAYUNO COMPUESTO 2:** -Jugo natural de 7 onzas (naranja, mandarina, mora, guanábana). -Bebida café en leche o chocolate calientes 7 onzas debidamente presentado en envase biodegradable con tapa. -Producto elaborado a base de harina o maíz: puede ser a repa, pan, envuelto 200 gramos. -Proteína: huevos al gusto 200 gramos **REFRIGERIOS** posibles sugerencias: **REFRIGERIO 1** -Pastel en hojaldre de pollo, 150 gramos. -Jugo de fruta natural en agua, bajo en azúcar o avena, 7 onzas debidamente presentado en envase biodegradable con tapa. (Maracuyá, mora, fresa o guanábana) -Fruta mínimo 150 gramos (manzana, durazno, banano, etc) o	Persona	115

	REFRIGERIO 2 -Tajada ponqué 55gr con empaque **-**Jugo en caja bajo en azúcar de 300 ml (Pera, manzana, durazno) -Fruta mínimo 100 gramos (manzana, durazno, banano o mandarina). **REFRIGERIO 3** - Farináceo de sal o dulce. (pastel pollo, pastel gloria, palito de queso, mantecada, ponqué galleta de avena, emparedado de jamón y queso) 60 gramos. -Bebida industrializada de jugo en caja tipo tetrapack de 200ml - 250ml. **Almuerzos tipo buffet**, deben contar con: entrada, plato fuerte, postre y bebida, posibles sugerencias técnicas: **ALMUERZO COMPUESTO 1:** -125 gr de arroz blanco -100 gr de papa, yuca, o plátano -100 gr de verdura o grano -150 gr de carne de res, pollo o pescado -Porción de crema de vegetales 1 taza de 125 ml -Jugo de fruta natural en agua o leche, vaso de 7 onzas debidamente presentado en envase biodegradable y con tapa. (Maracuyá, mora, fresa o guanábana) o **ALMUERZO COMPUESTO VEGETARIANO 2:** -150 gr de arroz blanco -100 gr de papa, yuca, o plátano -150 gr de algún grano o verdura -Porción de crema de vegetales o sopa de verduras /cereales 1 taza de 125 ml -50 gr de postre -Jugo de fruta natural en agua, 7 onzas debidamente presentado en envase biodegradable y con tapa. (Maracuyá, mora, fresa o guanábana **Cena tipo buffet,** deben contar con: entrada, plato		

	fuerte, postre y bebida día 1; sugerencias técnicas: **CENA COMPUESTA 1:** -125 gr de arroz blanco -100 gr de papa, yuca, o plátano -100 gr de verdura o grano -150 gr de carne de res, pollo o pescado -Porción de crema de vegetales 1 taza de 125 ml Jugo de fruta natural en agua o leche, vaso de **7** onzas debidamente presentado en envase biodegradable y con tapa. (Maracuyá, mora, fresa o guanábana o **CENA COMPUESTA VEGETARIANA 2**: -150 gr de arroz blanco -100 gr de papa, yuca, o plátano -150 gr de algún grano o verdura -Porción de crema de vegetales o sopa de verduras /cereales 1 taza de 125 ml -50 gr de postre -Jugo de fruta natural en agua, 7 onzas debidamente presentado en envase biodegradable y con tapa. (Maracuyá, mora, fresa o guanábana		

5	**TRANSPORTE VISITA CENTRO HISTÓRICO Recorrido histórico y cultural por la ciudad de Santa Marta.** Hora de salida: 2:30 p. m. Hora de finalización: 6:40 p. m. Punto de salida: El Rodadero. El plan incluye: - Paseo en chiva rumbera por la ciudad. - Recorrido guiado. - City Tour histórico y cultural. Lugares a visitar (panorámicos y guiados): - Estatua de Carlos "El Pibe" Valderrama. - Monumento a Guillermo Cubillos, La Piragua. - Visita panorámica a la Quinta de San Pedro Alejandrino. - Recorrido guiado por el Centro Histórico. - Parque Bolívar. - Museo del Oro Tairona. - Parque de los Novios. - Catedral de Santa Marta. - Otros atractivos turísticos de la ciudad. Cumplimiento de los requisitos exigidos por el ministerio de trasporte. Cada bus deberá presentarse puntualmente en el lugar y hora indicados por el supervisor del contrato, con su conductor asignado y en condiciones óptimas de operación.	Persona	115
6	**PASADIA:** Tour a playa blanca traslados en lancha ida y regreso desde muelle de Rodadero - Santa Marta con ingreso al centro de vida marina, incluye almuerzo: Arroz de coco o blanco Ensalada Patacones Sopa Proteína: cerdo, pollo, o pescado Un vaso de gaseosa	Persona	115

7	**NOCHE DE INTEGRACIÓN CULTURAL** Evento nocturno privado con ambientación musical, concurso de baile, animación, hora loca, puede incluirse alguna temática, shows, talentos, karaoke entre otros. Se debe contar con bebidas.	Servicio	115
8	**CARNET y/o escarapela DE IDENTIFICACIÓN:** Carnet plástico y/o escarapela de identificación para cada asistente con identificación plena y números de contacto en caso de emergencia.	Unidad	115
9	**MEDICO:** Deberá contar con PROFESIONAL EN MEDICINA MÉDICO Dedicación 100% Cantidad de profesionales 1> servicio por 3 días. El profesional ofertado como Médico deberá acreditar lo siguiente: a) Un profesional en Medicina b) Experiencia profesional no menor de dos (02) años, contada desde la fecha de expedición de la tarjeta profesional.	Servicio	1
10	**AUXILIARES DE ENFERMERÍA** Dedicación 100% Cantidad de profesionales: 2, servicio por 3 días. Las Auxiliares de enfermería deberá acreditar lo siguiente: a) Técnico en Auxiliar de enfermería b) Experiencia profesional no menor de cinco (05) años, debe aportar RETHUS	Servicio	2
11	**PERSONAL DE LOGÍSTICA** Dos (2) guías turísticos que deberán acreditar lo siguiente: Formación técnica o tecnóloga en guianza turística, que cuenten con Tarjeta profesional no menor de un (1) año de expedición.	Servicio	2
12	Seguro Todo Riesgo para los asistentes	Persona	115

PRECISIONES PARA EL CONTRATISTA:
Para la prestación del servicio el contratista deberá garantizar al Municipio que cuenta con la logística, transporte y equipo de profesionales con la experiencia requerida para la ejecución de los eventos requeridos.

GESTION DEL EVENTO: se entiende por tal la administración del personal y los recursos físicos y financieros necesarios para la realización de cada evento, en todas sus etapas (antes, durante y después) dentro del cual se contemple lo siguiente:

✓ Toda la logística, trámites, permisos, insumos y en general lo relativo al montaje de cada evento o provisión de bienes, sitios para el desarrollo de los eventos debe ser efectuado por el operador, para lo cual en el estudio de costos deberá tener en cuenta tales circunstancias.

✓ Debe garantizar que las sedes de los eventos sean ubicadas en los lugares donde la Entidad a través del supervisor del contrato lo solicite.

✓ Está prohibido utilizar las actividades culturales objeto del contrato para realizar proselitismo político a favor de cualquier proyecto político.

✓ El CONTRATISTA designará un coordinador responsable del servicio para el seguimiento y articulación institucional durante la planeación, la ejecución y la evaluación de cada evento. En caso de requerirse eventos simultáneos, debe designar un coordinador para cada evento**,** los cuáles serán presentados con 24 horas de anticipación a la realización del respectivo evento
para ser aprobados por el SUPERVISOR del contrato.

✓ EL CONTRATISTA informará al SUPERVISOR el nombre y datos de contacto de su coordinador y presentará un cronograma de actividades a desarrollar para cada evento asignado.

✓ La Alcaldía de TAUSA, podrá designar un coordinador del evento que permanezca en interlocución con el CONTRATISTA.

✓ EL CONTRATISTA deberá Conseguir y proporcionar, en caso de que así sea requerido, los recintos o espacios para la realización de los eventos, con respectivas visitas previas de reconocimiento y aprobación del funcionario enlace de cada dependencia líder del evento

✓ EL CONTRATISTA DEBERA Gestionar y asumir los costos de los permisos necesarios para el desarrollo de los eventos (espacio público, seguridad, grupos de socorro y otros a que haya lugar) y proporcionar dotación necesaria para el desarrollo de las actividades.

✓ EL CONTRATISTA DEBERÁ proporcionar equipos de comunicación para el personal logístico y el personal encargado de coordinar y supervisar los eventos por parte de la alcaldía, así
como los equipos necesarios para el desarrollo de cada evento.

✓ EL CONTRATISTA DEBERÁ proveer material de utilería necesario para cada evento que aplique de acuerdo con los ítems establecidos en las especificaciones técnicas y coordinación con el supervisor del contrato.

✓ Elaborar registro fotográfico y audiovisual de cada evento, con informe detallado de actividades, logros y dificultades

✓ Proveer el personal necesario para la atención de los asistentes y apoyo en el adecuado desarrollo de los eventos, quienes deben contar con su sistema de seguridad social de salud, ARL, actualizados, permisos requeridos, certificaciones, identificaciones, actualizadas para el desarrollo de los eventos.

✓ Los lugares destinados para los hospedajes deberán contar con los respectivos documentos de funcionamiento, normas sanitarias, de seguridad, pólizas de seguro, garantizando la seguridad y bienestar de los huéspedes.

✓ El personal del CONTRATISTA durante cada evento debe estar uniformado adecuadamente e identificado de tal forma que los asistentes puedan ubicarlos fácilmente para obtener un servicio oportuno y preciso.

✓ EL MUNICIPIO A TRAVES DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO se reserva el derecho de ajustar las fechas de los eventos y el tiempo de duración de estos, con una semana de anticipación al evento programado e informará al contratista la nueva fecha.

✓ El CONTRATISTA debe asumir a su costo los gastos de transporte de materiales requeridos para cada evento y manutención del personal a su cargo, que se requiera para apoyar los eventos, estos gastos serán asumidos por el CONTRATISTA.

✓ El CONTRATISTA debe entregar un informe final de los servicios prestados junto con los soportes necesarios por cada evento, que incluirán Registro final de participantes en formato Excel con datos de: Nombre participante, institución y/o entidad, cargo, dirección, teléfono, correo electrónico; actividades realizadas, novedades reportadas durante la realización del evento y un informe financiero de ejecución, indicando en el valor detallado de cada uno de los eventos y/o acciones desarrolladas, relación consolidada de gastos y facturas de soporte que contengan e**l** detalle del gasto, además de los demás productos post-evento que le haya señalado el SUPERVISOR DEL CONTRATO en la orden de servicio. El CONTRATISTA tendrá una semana de plazo para su presentación.

EVALUACION DEL EVENTO: Al finalizar, cada evento el supervisor del contrato, convocará a una reunión de evaluación al coordinador y al CONTRATISTA, para analizar y evaluar conjuntamente el resultado de cada evento. El contratista debe ejecutar las acciones de mejoramiento pactadas para los siguientes eventos de acuerdo con los resultados de la evaluación.

GESTION ADMINISTRATIVA DEL CONTRATISTA: El contratista suministrará el personal profesional idóneo, para cada evento. Se obliga a responder por los daños que se causaren a los participantes de los eventos, en el caso de intoxicaciones por causa de alimentos o accidentes causados por hechos generados en la prestación del servicio de logística.

Presentarán un informe de la ejecución del contrato indicando entre otros asuntos el valor detallado del evento desarrollado, detallando los servicios prestados junto con los soportes necesarios de la ejecución del contrato.

Presentará un Informe final de ejecución presupuestal y de los servicios prestados, junto con los soportes, actividades realizadas y novedades reportadas durante la realización del contrato.

RESPECTO AL SUMINISTRO DE ALIMENTOS: PRECISIONES PARA EL CONTRATISTA

El contratista suministrara el número de raciones alimenticias del respectivo ítem de las especificaciones técnicas del presente proceso, por Io cual se requiere que los suministros sean frescos, preparados el mismo día. entregados en las condiciones establecidas en las fichas técnicas.

En razón a lo anterior, el proponente deberá garantizar la disponibilidad y entrega de cada uno de los ítems objeto de esta contratación en el precitado plazo y en el lugar establecido por el municipio.
Aspectos a tener en cuenta para la preparación:

• La alimentación debe ser de excelente calidad, con una adecuada selección y apropiadas prácticas en los procesos de preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta condiciones higiénico-sanitarias que garanticen su inocuidad.
• Los procedimientos mecánicos para la elaboración de los productos tales como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, se realizarán de manera que protejan los alimentos contra la contaminación.
• Durante el proceso de preparación del menú se deberán aplicar todos los requisitos higiénicos sanitarios necesarios con el fin de prevenir la contaminación cruzada.

CONDICIONES TÉCNICAS:

	República De Colombia Departamento de Cundinamarca **ALCALDÍA MUNICIPAL DE TAUSA** **NIT: 899.999.481 – 9**	
	Código Postal: 250410 / TRD:	
	Versión: 01 / Fecha: 05 de julio de 2024	
2024	**FORMATO FICHA TÉCNICA**	**MÍNIMA CUANTÍA**

El contratista seleccionado deberá cumplir en todo momento con las normas técnicas mínimas exigidas por la Secretaria de Salud, para la manipulación y preparación de alimentos, dando cumplimiento a lo establecido en el Decreto Nacional 539 de 2014 y Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato, sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones, menaje, sostenimiento regular de la calidad en los menús ofrecidos y demás aspectos que considere relevantes.
Adicionalmente, deberá cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de los alimentos.

CALIDAD DEL SUMINISTRO:
El contratista deberá asegurar la prestación del servicio en condiciones de sanidad, higiene seguridad alimentaria y capacidad logística.

SERVICIO AL CLIENTE:
El contratista deberá garantizar la prestación del servicio con calidad, oportunidad, eficiencia y respeto.

CONDICIONES ESPECIALES: El suministro de las raciones alimenticias deberá realizarse de la siguiente manera: Directamente en el sitio de desarrollo del evento. el cual deberá contar con una capacidad instalada (sillas, mesas. menaje. personal suficiente) de Salud y Protección Personal.

HELIA LISED PACHÓN RODRÍGUEZ
SECRETARIA DE SALUD Y DESARROLLO SOCIAL

SERVIDOR PÚBLICO	ELABORADO	REVISADO	APROBADO
Nombres	Helia Lised Pachon Rodriguez	Helia Lised Pachon Rodriguez	Helia Lised Pachon Rodriguez
Cargo	SSDS	SSDS	SSDS
Fecha	Octubre 2026	Octubre 2026	Octubre 2026