OBJETO: PRESTAR SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA EL DESARROLLO DE UNA GIRA DE INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS Y FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES DIRIGIDA A EMPRENDEDORES DE NEGOCIOS VERDES DEL MUNICIPIO DE MANÍ, CASANARE.

1	**SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA EL DESARROLLO DE LA GIRA DE INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS Y FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES**		
1.1	**Prestación del servicio de transporte terrestre especial de pasajeros mediante un (1) bus con capacidad mínima para veinte (20) pasajeros**, para garantizar el desplazamiento de los participantes durante el desarrollo de la visita técnica y jornada de formación, cubriendo la ruta: Maní, Casanare – Centro Agroecológico La Cosmopolitana, Villavicencio, Meta – Centro de Investigación La Libertad de AGROSAVIA – Maní, Casanare. El servicio deberá comprender todos los desplazamientos requeridos durante los cuatro (4) días de ejecución de la actividad, incluyendo el traslado inicial desde el parque principal del municipio de Maní hasta el Centro Agroecológico La Cosmopolitana; posteriormente, el desplazamiento desde este lugar hasta el Centro de Investigación La Libertad de AGROSA-VIA; los desplazamientos internos que resulten necesarios para el cumplimiento de la programación; y finalmente el retorno de los participantes al municipio de Maní, Casanare. El vehículo deberá encontrarse en óptimas condiciones de funcionamiento, seguridad, aseo y comodidad, contar con capacidad suficiente para transportar a los veinte (20) participantes y su equipaje, y disponer de la documentación, revisión técnico-mecánica, seguros, pólizas, permisos y demás requisitos exigidos por la normatividad vigente para la prestación del servicio público de transporte terrestre automotor especial. El servicio deberá incluir conductor, combustible, peajes, parqueaderos y demás gastos necesarios para garantizar la totalidad del recorrido, sin generar costos adicionales para la entidad ni para los participantes.	Dia bus	4
1.2	**Prestación del servicio de hospedaje** para veinte (20) personas durante tres (3) noches, en establecimientos o instalaciones ubicadas de manera conveniente respecto de los lugares donde se desarrollarán las actividades programadas en el Centro Agroecológico La Cosmopolitana y el Centro de Investigación La Libertad de AGROSAVIA. El alojamiento deberá garantizar condiciones adecuadas de seguridad, higiene, salubridad, comodidad y descanso para los participantes. Las habitaciones deberán contar como mínimo con camas individuales o múltiples con colchón en buen estado, ropa de cama limpia, ventilación adecuada, iluminación, acceso a energía eléctrica y disponibilidad de unidades sanitarias y duchas en condiciones óptimas de funcionamiento y aseo. El servicio deberá comprender todos los costos asociados al alojamiento de los participantes durante las tres (3) noches, sin generar cobros adicionales para la entidad ni para los asistentes. La distribución de las habitaciones deberá realizarse de acuerdo con la capacidad autorizada de cada habitación y las condiciones de las instalaciones destinadas para el alojamiento, garantizando en todo momento condiciones apropiadas de comodidad, privacidad, seguridad e higiene. El servicio de hospedaje se distribuirá de la siguiente manera: • Día uno (1) – Primera noche: servicio de hospedaje para veinte (20) personas. • Día dos (2) – Segunda noche: servicio de hospedaje para veinte (20) personas. • Día tres (3) – Tercera noche: servicio de hospedaje para veinte (20) personas.	unidad	60

	Cantidad total requerida: sesenta (60) servicios de hospedaje persona/noche, correspondientes a veinte (20) personas durante tres (3) noches.		
1.3	**Se requiere el suministro de refrigerios** individuales para los participantes de la gira, compuestos por un (1) jugo en caja acompañado de un (1) sándwich de jamón y queso o un (1) pastel de carne. El tipo de refrigerio a suministrar deberá ser previamente acordado y aprobado por el supervisor del contrato, antes de su entrega. Los productos deberán ser de buena calidad, encontrarse en perfectas condiciones de empaque y dentro de su fecha de vencimiento. La entrega de los refrigerios deberá realizarse en los sitios y horarios establecidos de acuerdo con el cronograma de la actividad, garantizando condiciones adecuadas de manipulación, conservación, higiene y distribución. El suministro de refrigerios se distribuirá de la siguiente manera: • Día uno (1): suministro de veinte (20) refrigerios. • Día dos (2): suministro de veinte (20) refrigerios. • Día tres (3): suministro de veinte (20) refrigerios. • Día cuatro (4): suministro de veinte (20) refrigerios. Cantidad total requerida: ochenta (80) refrigerios individuales.	Unidad	80
1.4	**Suministro de desayunos** debidamente preparados, empacados o servidos en el sitio de ejecución de la actividad. Cada desayuno deberá contener como mínimo una (1) bebida caliente (café, chocolate o similar), una (1) porción de proteína (huevo, carne o equivalente), una (1) porción de carbohidrato (arepa, pan, tortilla o similar) y una (1) porción de fruta o jugo natural, garantizando condiciones adecuadas de calidad, higiene, inocuidad, presentación y temperatura para su consumo. El menú de los desayunos deberá ser previamente acordado y aprobado por el supervisor del contrato, antes de su suministro. La entrega deberá realizarse en los sitios y horarios establecidos de acuerdo con el cronograma de la actividad, garantizando la adecuada preparación, manipulación, conservación y distribución de los alimentos. El suministro de desayunos se distribuirá de la siguiente manera: • Día uno (1): no se requiere suministro de desayuno, teniendo en cuenta que la salida desde el municipio de Maní se realizará a las 8:00 a. m. • Día dos (2): suministro de veinte (20) desayunos. • Día tres (3): suministro de veinte (20) desayunos. • Día cuatro (4): suministro de veinte (20) desayunos. Cantidad total requerida: sesenta (60) desayunos.	Unidad	60
1.5	**Suministro de almuerzos** debidamente preparados, empacados o servidos y distribuidos en el sitio de ejecución de la actividad. Cada almuerzo deberá contener una (1) porción de proteína de mínimo 200 gramos, una (1) guarnición, una (1) porción de vegetales y dos (2) acompañantes entre arroz, papa, plátano o yuca, garantizando condiciones adecuadas de calidad, higiene, inocuidad, presentación y temperatura para su consumo. El menú de los almuerzos deberá ser previamente acordado y aprobado por el supervisor del contrato, antes de su suministro. La entrega deberá realizarse en los sitios y horarios establecidos de acuerdo con el cronograma de la actividad, garantizando la adecuada preparación, manipulación, conservación y distribución de los alimentos. El suministro de almuerzos se distribuirá de la siguiente manera: • Día uno (1): suministro de veinte (20) almuerzos durante el recorrido entre Maní, Casanare, y Villavicencio, Meta. • Día dos (2): suministro de veinte (20) almuerzos.	Unidad	80

	• Día tres (3): suministro de veinte (20) almuerzos. • Día cuatro (4): suministro de veinte (20) almuerzos durante el recorrido de retorno hacia el municipio de Maní, Casanare. Cantidad total requerida: ochenta (80) almuerzos.		
1.6	**Suministro de cenas** debidamente preparadas, empacadas o servidas y distribuidas en el sitio de ejecución de la actividad. Cada cena deberá contener una (1) porción de proteína de mínimo 150 gramos, una (1) guarnición o porción de vegetales, dos (2) acompañantes entre arroz, papa, plátano, yuca, arepa o similar y una (1) bebida, garantizando condiciones adecuadas de calidad, higiene, inocuidad, presentación y temperatura para su consumo. El menú de las cenas deberá ser previamente acordado y aprobado por el supervisor del contrato, antes de su suministro. La entrega deberá realizarse en los sitios y horarios establecidos de acuerdo con el cronograma de la actividad, garantizando la adecuada preparación, manipulación, conservación y distribución de los alimentos. El suministro de cenas se distribuirá de la siguiente manera: • Día uno (1): suministro de veinte (20) cenas. • Día dos (2): suministro de veinte (20) cenas. • Día tres (3): suministro de veinte (20) cenas. • Día cuatro (4): no se requiere suministro de cena, teniendo en cuenta que durante esta jornada se realizará el retorno al municipio de Maní, Casanare. Cantidad total requerida: sesenta (60) cenas.	Unidad	60

El contratista deberá transportar, asegurar y entregar, por su cuenta y riesgo los bienes relacionados, en la calidad y cantidades exigidas.

Los insumos se recibirán en las oficinas de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Económico Sostenible, en una sola entrega posterior al correspondiente ingreso a almacén.

MANUEL FERNANDO BOADA MOLANO
SECRETARIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO ECONOMICO SOSTENIBLE

Reviso: *Elizabeth Bonilla*
Abogado contratado OAJ