FICHA TECNICA

El objeto de la presente contratación consiste en: **CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO PARA EL DESARROLLO DE LOS ENCUENTROS DE SABEDORES Y SABEDORAS EN EL MARCO DE LAS ATENCIONES EN SALUD INFANTIL EN LA PRIMERA INFANCIA, EN GARANTÍA DEL GOCE EFECTIVO DE LOS DERECHOS EN EL DEPARTAMENTO DEL AMAZONAS A CARGO DE LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL**

Especificaciones Técnicas del objeto a contratar:

Las características y condiciones técnicas del objeto de la futura contratación, consistirá en:

Ítem	Dependencia	Taller	DESCRIPCION	U/M	CANT.
1	**ENFERMEDADES PREVALENTES DE INFANCIA SALUD INTEGRAL DE NIÑOS,NIÑAS Y ADOLECENTES**	**Segundo Encuentro de Sabedores y Sabedoras ETI TARAPACA**	Servicio de transporte vía fluvial tipo expreso en el Territorio Indígena de Tarapacá en la ruta ida y vuelta- rio Cothué, rio Putumayo y casco urbano, como también servicio tipo expreso de Tarapacá - Ventura - Tarapacá personal de profesionales para transporte para taller en la comunidad asignada. Personal de Asoaintam : 14 pasajeros Personal de Cimtar : 22 pasajeros Personal de profesionales : 8 pasajeros. transporte fluvial para personal de Cimtar cubre los gastos de alimentación durante el trayecto - desayuno, almuerzo, tanto de recogida como de regreso a comunidades. (sitios muy lejos para recorrido para el taller). recogiendo a los sabedores y sabedoras el II encuentro, lugar de evento Comunidad Ventura (*el listado de los participantes se entregará previa coordinación con el supervisor*) embarcación para Asoaintam : 1 embarcación para Cimtar : 2 (rio cotuhé y Putumayo) embarcación para profesionales : 1 Embarcaciones con el personal por un tiempo de 5 días. SITIO EVENTO : Comunidad de Ventura.	Global	1
2			**Servicio de hospedaje** para 50 personas en acomodación múltiple realizando distribución y asignación de habitaciones por sexo (femenino - masculino) por 3 noches	Noches	3
3			**Desayuno** debera contener: Bebida caliente (chocolate y/o café), o jugo de fruta regional, porcion de pan y/o casabe, huevos, fruta.	Unidad	200
4			**Almuerzos** tipo regional: sopa con proteína (pescado o pollo o carne), carbohidrato (plátano, yuca, papa) hortalizas o leguminosa (tomate, cebolla, recado regional), condimentos (sal, pimienta, color, azafrán, ajo y demás), acompañado de arroz, fariña y/o faro, más bebida: jugo natural de la región. el almuerzo debe servirse de manera individual y entregados en territorios indígenas	Unidad	150
5			**Cenas** que contengan: Proteína (carne, pescado o pollo), acompañado con porción de patacón y/o croquetas de yuca y ensalada regional y jugo natural. Debera prestarse los tres dias del evento.	Unidad	200

6			**Refrigerios regionales**: opciones: (beiju y/o casabe y/o emparedados de harina con pollo y/o de jamón con queso y/o pasteles de pollo o carne) (bebida jugo natural de fruta regional) entregados en territorios indígenas (Tarapacá) Nota: Deberan ser entregados los tres días del evento, en la jornada de la 50 mañana y 50 en la tarde.	Unidad	300
7			Alquiler de maloca tradicional y/o sede administrativa con capacidad mínima para sesenta (60) personas, dotada con ventiladores, mínimo seis (6) mesas, sillas suficientes, energía eléctrica o planta de respaldo, extensiones y conexiones eléctricas necesarias para el desarrollo de las actividades. el servicio deberá incluir disponibilidad permanente de bebida típica tradicional y acceso a unidades sanitarias habilitadas, limpias y funcionales.	Dias	3
8	**ENFERMEDADES PREVALENTES DE INFANCIA SALUD INTEGRAL DE NIÑOS,NIÑAS Y ADOLECENTES - PROYECTO SAN**	**Segundo Encuentro de Sabedores y Sabedoras ETI CHORRERA**	Servicio de hospedaje para 40 personas en acomodación múltiple realizando distribución y asignación de habitaciones por sexo (femenino - masculino) por 3 noches.	Noches	3
9			Desayuno debera contener: Bebida caliente (chocolate y/o café), o jugo de fruta regional, porcion de pan y/o casabe, huevos, fruta.	Unidad	150
10			Almuerzos tipo regional: sopa con proteína (pescado o pollo o carne), carbohidrato (plátano, yuca, papa) hortalizas o leguminosa (tomate, cebolla, recado regional), condimentos (sal, pimienta, color, azafrán, ajo y demás), acompañado de arroz, fariña y/o faro, más bebida: jugo natural de la región. el almuerzo debe servirse de manera individual y entregados en territorios indígenas	Unidad	200
11			Cenas que contengan: Proteína (carne, pescado o pollo), acompañado con porción de patacón y/o croquetas de yuca y ensalada regional y jugo natural. Debera prestarse los tres dias del evento.	Unidad	200
12			Refrigerios regionales: opciones: (beiju y/o casabe y/o emparedados de harina con pollo y/o de jamón con queso y/o pasteles de pollo o carne) (bebida jugo natural de fruta regional) entregados en territorios indígenas (chorrera) Nota: Deberan ser entregados los tres días del evento, en la jornada de la 60 mañana y 60 en la tarde.	Unidad	360
13			Alquiler de maloca tradicional y/o sede administrativa con capacidad mínima para sesenta (60) personas, dotada con ventiladores, mínimo seis (6) mesas, sillas suficientes, energía eléctrica o planta de respaldo, extensiones y conexiones eléctricas necesarias para el desarrollo de las actividades. el servicio deberá incluir disponibilidad permanente de bebida típica tradicional y acceso a unidades sanitarias habilitadas, limpias y funcionales.	Dias	3
14	**PROGRAMA IRA-EDA ENFERMEDADES PREVALENTES DE INFANCIA SALUD INTEGRAL DE NIÑOS,NIÑAS Y ADOLECENTES**	**Primer Encuentro de Sabedores y Sabedoras ETI MIRITI PARANA**	**Servicio de hospedaje** para 40 personas en acomodación múltiple realizando distribución y asignación de habitaciones por sexo (femenino - masculino) por 3 noches.	Noches	3
15			**Desayuno** debera contener: Bebida caliente (chocolate y/o café), o jugo de fruta regional, porcion de pan y/o casabe, huevos, fruta.	Unidad	150
16			**Almuerzos** tipo regional: sopa con proteína (pescado o pollo o carne), carbohidrato (plátano, yuca, papa) hortalizas o leguminosa (tomate, cebolla, recado regional), condimentos (sal, pimienta, color, azafrán, ajo y demás), acompañado de arroz, fariña y/o faro, más	Unidad	200

			bebida: jugo natural de la región. el almuerzo debe servirse de manera individual y entregados en territorios indígenas		
17			**Cenas** que contengan: Proteína (carne, pescado o pollo), acompañado con porción de patacón y/o croquetas de yuca y ensalada regional y jugo natural. Debera prestarse los tres dias del evento.	Unidad	200
18			**Refrigerios regionales:** opciones: (beiju y/o casabe y/o emparedados de harina con pollo y/o de jamón con queso y/o pasteles de pollo o carne) (bebida jugo natural de fruta regional) entregados en territorios indígenas (Miriti) Nota: Deberan ser entregados los tres días del evento, en la jornada de la 50 mañana y 50 en la tarde.	Unidad	300
19			Alquiler de maloca tradicional y/o sede administrativa con capacidad mínima para sesenta (60) personas, dotada con ventiladores, mínimo seis (6) mesas, sillas suficientes, energía eléctrica o planta de respaldo, extensiones y conexiones eléctricas necesarias para el desarrollo de las actividades. el servicio deberá incluir disponibilidad permanente de bebida típica tradicional y acceso a unidades sanitarias habilitadas, limpias y funcionales.	Dias	3
20	**ENFERMEDADES PREVALENTES DE INFANCIA SALUD INTEGRAL DE NIÑOS,NIÑAS Y ADOLECENTES**	**Quinto Encuentro de Sabedores y Sabedoras MUNICIPIO DE PUERTO NARIÑO**	Servicio de hospedaje para 40 personas en acomodación múltiple realizando distribución y asignación de habitaciones por sexo (femenino - masculino) por 3 noches.	Noches	3
21			Desayuno debera contener: Bebida caliente (chocolate y/o café), o jugo de fruta regional, porcion de pan y/o casabe, huevos y fruta (opcional).	Unidad	150
22			Almuerzos:Sopa de verduras con carne o pollo, Proteína: pescado o pollo o carne frita o asada o la plancha. Carbohidrato: Arroz/plátano o arroz/yuca y farofa. Hortalizas o Leguminosa: Ensalada de tomate y cebolla, lenteja o frijol. Bebida: jugo natural de la región. El almuerzo debe venir empacado de manera individual y con los elementos para un consumo higiénico (servilletas, cucharas o tenedores desechables) y entregados en el sitio que el supervisor indique previa notificación Incluye elementos para la recolección de desechos e inservibles. En el Municipio de Puerto Nariño.	Unidad	200
23			Cenas que contengan: Proteína (carne, pescado o pollo), acompañado con porción de patacón y/o croquetas de yuca y ensalada regional y jugo natural. Debera prestarse los tres dias del evento.	Unidad	200
24			Refrigerios:Solido elaborado con carnes frías y pollo o atún o carne con verduras (tomate, cebolla, lechuga etc.) y queso de acuerdo con la presentación (Sándwich, hamburguesa, pasteles en harina de trigo, crepes, etc.). y Jugo natural en agua en vasos de 8 onzas y Porción de frutas (Una o varias) en vasos de 8 onzas. El refrigerio debe venir empacado de manera individual y con los elementos para un consumo higiénico (servilletas, cucharas o tenedores desechables) y entregados en el sitio que el supervisor indique previa notificación Incluye elementos para la recolección de desechos e inservibles. En el Municipio de Puerto Nariño. Nota: Deberan ser entregados los tres días del evento, en la jornada de la 60 mañana y 60 en la tarde.	Unidad	360
25			Alquiler de maloca tradicional y/o sede administrativa con capacidad mínima para sesenta (60) personas, dotada con ventiladores, mínimo seis (6) mesas, sillas	Dias	3

			suficientes, energía eléctrica o planta de respaldo, extensiones y conexiones eléctricas necesarias para el desarrollo de las actividades. el servicio deberá incluir disponibilidad permanente de bebida típica tradicional y acceso a unidades sanitarias habilitadas, limpias y funcionales.		
MATERIAL DIDACTICO DE USO COMÚN PARA EL DESARROLLO DE LOS ENCUENTROS SABEDORES Y SABEDORAS					
26	**ENFERMEDADES PREVALENTES DE INFANCIA SALUD INTEGRAL DE NIÑOS,NIÑAS Y ADOLECENTES - PROYECTO SAN - PROGRAMA DE IRA-EDA**	**Elementos de apoyo**	Pendón tipo roll up Incluye: banner de 13 oz interno, impresión en plóter de gran formato, en alta resolución, Material: aluminio Tamaño: 200 x 100 cm Con estuche para su transporte, diseño de cada encuentro en territorios de Tarapacá la Chorrera Miriti Paraná y municipio de Puerto Nariño	Unidad	8
27			Marcador permanente punta gruesa caja por 12 unds. (colores surtidos) 2 cajas de cada color (Negro /Azul /Rojo/Verde) por cada encuentro territorios priorizados.	Caja x 12 und	16
28			Rollo Papel Kraft 60cm X 5 Kilos -130 Mts - 60 Gr	Rollo	6
29			Pliego de cartulina colores surtidos	Unidad	40
30			Resma de papel bond de 75 g/m2. tamaño carta. resma 500 hojas	Resma	20
31			Bolígrafos de tinta negra semi gel de secado rápido con tapa, caja x 12 UDS, a cada encuentro asignan 5 cajas	Caja x 12 und	20
32			Cinta de enmascarar grande (48mmx20metros) – 5 rollos para cada encuentro.	Unidad	20
33			Cinta pegante: Rollo de cinta pegante plástica ancha. 48mm x 100 mts.	Unidad	2
34			Botellas dispensadoras de plástico recargables, para Alcohol.	Unidad	10
35			Block de papel iris tamaño carta x 35 hojas colores variados	Unidad	20
36			Notas adhesivas: De colores variados. Paquete de 800 hojas. 7.6 cmx7.6cm.	Paquete	20
37			Tachuelas multicolores, Pinchos de acero con cabeza de plastico de colores.	Caja x 100 unds	10
38			Pegamento Blanco, frasco x 480 gr	Frasco x 480 gr	10
39			Tijeras pequeñas Hoja de acero, Punta de corte recta.	Unidad	20
40			Cajas de Temperas X 6 colores- 5 cajas para cada encuentro	Caja x 6 unds	20
41			Impresión de escarapelas con estuche plástico y su respectivo cordón y/o yoyo de 80 cm de largo (Full Color)	Unidad	240
42			Impresión de Diploma: Incluye: Incluye: Tamaño: Carta Papel: Propalcote de 150 g Impresión: 4×0 tintas (Full Color) Terminado: Plastificado brillante (previa concertación Supervisora)	Unidad	240
43			Tapabocas quirúrgicos caja x100 unidades – 2 cajas por encuentro	Caja x 100 unds	10
44			Alcohol antiséptico x 1.000 ml	Unidad	10
45			Toallas desechables caja x 100 uds	Caja x 100 unds	4
46			Paquetes bolsa basura negra grande x 10 uds	Paquete	10
47			Suministro de kit institucional compuesto por: una (1) bolsa ecológica en algodón natural, de aproximadamente 35 cm x 35 cm, con manijas de aproximadamente 66 cm, costuras reforzadas y marcación con logotipo institucional; y un (1) botilito en aluminio de 700 ml, con tapa roscada en aluminio y marcación mediante sublimación a full color por un (1) lado. el diseño y arte final de ambos elementos deberán contar con aprobación	Unidad	300

			previa de la supervisión del contrato.		
48			Prestación del servicio de alquiler de dos (2) computadores portátiles, con procesador Intel Core i5 o i7 o de características y rendimiento equivalentes, memoria RAM mínima de 12 GB, unidad de estado sólido SSD de mínimo 512 GB, pantalla de mínimo 14 pulgadas, conectividad wifi y bluetooth, cámara web, puertos USB y HDMI, sistema operativo funcional y cargador. los equipos deberán entregarse en óptimas condiciones de funcionamiento, con batería operativa y todos los accesorios necesarios para su uso durante el periodo contratado.	Unidad	4

1.5. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

- Entregar la totalidad de los ítems de acuerdo con las condiciones técnicas solicitadas.
- El Servicio de entrega de refrigerios, se realizará de acuerdo con las condiciones técnicas exigidas en el proceso (deberá entregarse en recipientes biodegradables) y en el lugar de acuerdo con el cronograma establecido por el supervisor.
- El Servicio de alimentación y hospedaje, deberán prestarse, de acuerdo con el cronograma entregado por el supervisor, garantizando la calidad, oportunidad e inocuidad de los alimentos.
- El servicio de transporte fluvial debe prestarse de acuerdo con la ficha técnica en cumplimiento del cronograma establecido por el supervisor.
- Acatar las instrucciones que le solicite el supervisor del contrato con respecto al suministro de refrigerios.
- Realizar la entrega de los bienes del contrato en el almacén departamental en la ciudad de leticia, cinco (5) días hábiles después del inicio del proceso, con el fin de garantizar el cumplimiento de las actividades del contrato y posteriormente entregarlos en el lugar del evento.
- Mantener los precios establecidos en la oferta que acompaña la propuesta presentada por el proponente seleccionado.
- El contratista será el único responsable por daños y perjuicios que pueda ocasionar a terceros en caso de suministrar alimentos que produzca intoxicación u otro daño.
- Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y las que se deriven directamente del objeto contractual

1.6. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

- Cumplir de buena fe el objeto del contrato.
- Asumir los gastos y riesgos que implica el desarrollo del contrato bajo su propia responsabilidad. Desarrollar el contrato en los términos y condiciones establecidas y formuladas en la propuesta.
- Diseñar procedimientos y procesos internos que garanticen una pronta respuesta a las solicitudes por parte de la supervisión del contrato.
- Cumplir de forma oportuna y eficiente con la entrega de los elementos requeridos por la Gobernación en la ejecución del objeto del contrato.

- Acreditar el pago de aportes a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes parafiscales a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje de sus empleados cuando corresponda.
- Entregar los elementos objeto del contrato en cada una de las dependencias de la Gobernación de Amazonas ubicada con acompañamiento del almacenista de la entidad, en horario hábil de lunes a viernes de 8:00 am a 12 m y de 2:00 a 6:00 pm.

1.7. OBLIGACIONES DE LA GOBERNACIÓN

- Pagar al contratista el valor del contrato, de acuerdo con la forma de pago estipulada en este contrato.
- Prestar la mayor colaboración necesaria al contratista para la correcta ejecución del objeto contratado.
- Poner a disposición del contratista la información requerida y oportuna, cuando se requiera para la ejecución del contrato y hasta la liquidación de este.