



ANEXO 1— ANEXO TÉCNICO

CONTRATAR EL APOYO LOGÍSTICO INTEGRAL PARA LA ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DE UN PLAN RECREATIVO, PEDAGÓGICO Y DE INTEGRACIÓN, COMO SALIDA RECREATIVA Y PEDAGÓGICA A LA CIUDAD DE SANTA MARTA, DIRIGIDO A LOS ADULTOS MAYORES DEL MUNICIPIO DE CHAGUANÍ – CUNDINAMARCA, DE CONFORMIDAD CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS POR EL MUNICIPIO

a. Localización:

UBICACIÓN DEL MUNICIPIO RESPECTO A COLOMBIA	UBICACIÓN DE LA PROVINCIA MAGDALENA CENTRO RESPECTO AL DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA	UBICACIÓN DEL MUNICIPIO DE CHAGUANÍ RESPECTO AL DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA
		

Figura. Ubicación del municipio de Chaguaní – Cundinamarca

1. ACTIVIDADES POR EJECUTAR Y ALCANCE:

Con el propósito de satisfacer la necesidad y objeto anteriormente descritos, se requiere ejecutar el objeto del contrato, teniendo en cuenta las condiciones aquí señaladas, conforme a las cantidades requeridas, con las calidades, especificaciones, presentaciones y a los precios unitarios que se indiquen, de acuerdo a la siguiente descripción;

El proyecto se desarrollará a corto plazo y será entregado de manera conjunta (1) por cada adulto mayor, en donde se incluirá:

REQUERIMIENTOS GENERALES PARA LA CORRECTA EJECUCION DEL CONTRATO

- Realizar la entrega los bienes y servicios desde el casco urbano del Municipio de Chaguaní y en la ciudad de destino (SANTA MARTA), según directrices del supervisor del contrato.
- Garantizar el cumplimiento de las características técnicas de los elementos a suministrar
- Prestar el servicio y/o suministro objeto de este contrato en el plazo y sitio convenido.
- Suministrar los productos o servicios de acuerdo con los requerimientos de la Administración Municipal.



República de Colombia
Departamento de Cundinamarca
Municipio de Chaguani

- El Contratista adjudicatario deberá actuar con total autonomía técnica y administrativa en el cumplimiento de las obligaciones que asume por el contrato y, en consecuencia, su personal, no contrae relación laboral alguna con el Municipio.
- Reponer aquellos bienes y/o servicios que no cumplan con las especificaciones técnicas requeridas, de manera inmediata y en los sitios donde se desarrolle el objeto del contrato.
- Las demás que imponga la ejecución adecuada del objeto del contrato y las contenidas en el artículo 5 de la ley 80 de 1993.

ITEM	DESCRIPCION	UNID	CANT.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	TRANSPORTE				
1.1	TIQUETES AÉREOS DE IDA Y REGRESO BOGOTÁ – SANTA MARTA – BOGOTÁ Tiquetes aéreos de ida y regreso para los participantes del viaje, en la ruta Bogotá – Santa Marta – Bogotá, de acuerdo con las fechas y horarios que sean definidos por la entidad y comunicados al contratista con la debida antelación. El servicio deberá incluir, como mínimo: Un (1) artículo personal que pueda ser ubicado debajo del asiento. Un (1) equipaje de mano de hasta diez (10) kg. Un (1) equipaje de bodega de hasta veintitrés (23) kg. Servicio de check-in en aeropuerto. Los impuestos, tasas, cargos aeroportuarios y demás conceptos asociados al tiquete. Atención y orientación básica a los pasajeros frente a las condiciones del viaje. Fecha del viaje: Será comunicada por la entidad contratante al contratista, de acuerdo con la programación definitiva del evento.	UNIDAD	60	\$ 1.100.000,00	\$ 66.000.000,00
1.2	TIQUETES PARA TRANSPORTE TERRESTRE ESPECIAL Y TURÍSTICO, CLIMATIZADO. - PRIMER DÍA Y TERCER DÍA- El contratista deberá suministrar el servicio de transporte terrestre especial para el traslado seguro, oportuno y confortable de los participantes, desde el Aeropuerto Internacional Simón Bolívar de Santa Marta hasta el hotel dispuesto para el alojamiento y viceversa. El servicio deberá comprender: Trayecto Aeropuerto – Hotel (IDA Y VUELTA): recepción de los pasajeros en el aeropuerto de Santa Marta, en el horario previamente informado por la coordinación logística, y traslado directo hasta el hotel asignado y para el regreso la recepción se realizará en el hotel. El vehículo deberá contar con conductor debidamente identificado y capacitado para la prestación del servicio de transporte especial de pasajeros. El conductor deberá facilitar el abordaje y descenso de los pasajeros, teniendo especial consideración con las condiciones y necesidades propias de los adultos mayores.	UNIDAD	60	\$ 60.000,00	\$ 3.600.000,00



República de Colombia
Departamento de Cundinamarca
Municipio de Chaguani

	El vehículo deberá encontrarse en adecuadas condiciones de aseo, presentación, funcionamiento, seguridad y mantenimiento. Características mínimas del vehículo El vehículo destinado a la prestación del servicio deberá cumplir, como mínimo, con las siguientes condiciones: Vehículo destinado al transporte especial de pasajeros, de conformidad con la normatividad colombiana aplicable. -Modelo 2020 o posterior. -Capacidad suficiente para transportar de manera segura a los pasajeros asignados, de acuerdo con la distribución establecida por la coordinación logística. -Aire acondicionado o sistema de climatización en adecuado funcionamiento. -Sillas individuales con cinturón de seguridad para los pasajeros. -Espacio suficiente para el transporte seguro del equipaje. -Condiciones adecuadas de accesibilidad para el ingreso y descenso de adultos mayores. -Carrocería, vidrios, puertas, sillas y demás elementos en adecuado estado de conservación. -Sistema de frenos, luces, llantas y demás elementos de seguridad en condiciones óptimas de funcionamiento. -El vehículo deberá contar con la documentación exigida por la normatividad vigente para la prestación del servicio. -Deberá mantenerse limpio y desinfectado durante la prestación del servicio. -No se permitirá transportar pasajeros por encima de la capacidad autorizada del vehículo. El contratista deberá garantizar que los vehículos utilizados se encuentren amparados por los seguros y documentos exigidos legalmente para la prestación del servicio.				
1.3	TIQUETES PARA TRANSPORTE TERRESTRE ESPECIAL Y TURÍSTICO, CLIMATIZADO. - SEGUNDO DÍA- El contratista deberá suministrar el servicio de transporte terrestre especial para el traslado de los participantes desde el hotel ubicado en Santa Marta hasta el sector de El Rodadero y posteriormente desde El Rodadero hasta el hotel. El servicio comprenderá: Trayecto Hotel – Rodadero: traslado de los participantes desde el hotel hasta el punto establecido para el desarrollo de las actividades. Trayecto Rodadero – Hotel: traslado de los participantes desde el punto de encuentro establecido en El Rodadero hasta el hotel, de acuerdo con el horario definido por la coordinación logística. El contratista deberá garantizar la puntualidad de los vehículos y la disponibilidad del conductor durante los horarios establecidos.	UNIDAD	60	\$ 44.000,00	\$ 2.640.000,00



República de Colombia
Departamento de Cundinamarca
Municipio de Chaguani

	El conductor deberá prestar asistencia básica para el abordaje y descenso de los pasajeros y facilitar, cuando sea necesario, el manejo del equipaje o elementos requeridos para las actividades. Características mínimas del vehículo Los vehículos deberán cumplir con las siguientes condiciones: -Vehículos destinados al transporte especial de pasajeros. Modelo 2020 o posterior. -Capacidad suficiente para transportar de manera segura a los pasajeros asignados. -Aire acondicionado o sistema de climatización en adecuado funcionamiento. -Cinturones de seguridad individuales. -Espacio adecuado para equipaje. -Condiciones de aseo, comodidad y seguridad. -Adecuado estado técnico-mecánico. -Documentación, seguros y habilitación exigidos por la normatividad vigente. -Condiciones apropiadas para el transporte de adultos mayores. -Prohibición de transportar pasajeros por encima de la capacidad autorizada.				
1.4	TIQUETES PARA TRANSPORTE TERRESTRE ESPECIAL Y TURÍSTICO, CLIMATIZADO. -TERCER DÍA- El contratista deberá suministrar el servicio de transporte terrestre especial para los desplazamientos programados durante el tercer día de actividades. El servicio comprenderá: -Trayecto Hotel – Rodadero: traslado de los participantes desde el hotel hasta el punto establecido para las actividades. -Trayecto Rodadero – Hotel: traslado de los participantes desde el punto de encuentro hasta el hotel, una vez finalizadas las actividades. Los desplazamientos deberán efectuarse de acuerdo con los horarios definidos por la coordinación logística. El conductor deberá verificar, antes de iniciar cada desplazamiento, que los pasajeros se encuentren debidamente ubicados y utilizar los mecanismos de seguridad establecidos. El contratista deberá mantener comunicación con el coordinador logístico para atender oportunamente cualquier modificación relacionada con los horarios o puntos de recogida. Características mínimas del vehículo Los vehículos deberán cumplir, como mínimo, con: -Modelo 2020 o posterior. -Servicio habilitado para transporte especial de pasajeros. -Capacidad adecuada para el número de pasajeros asignados. -Sistema de aire acondicionado o climatización en	UNIDAD	60	\$ 44.000,00	\$ 2.640.000,00



República de Colombia
Departamento de Cundinamarca
Municipio de Chaguani

	funcionamiento. -Cinturones de seguridad individuales. -Espacio suficiente para el equipaje. -Adecuadas condiciones de higiene, comodidad y seguridad. -Buen estado técnico-mecánico. -Documentación y seguros exigidos legalmente. -Condiciones apropiadas para facilitar el ingreso y descenso de adultos mayores. -Capacidad de transporte acorde con la tarjeta de operación y demás documentos del vehículo.				
2	ALOJAMIENTO				
2.1	NOCHE DE ALOJAMIENTO EN UN HOTEL UBICADO EN PRIMERA LÍNEA DE PLAYA O CON ACCESO DIRECTO Y AUTORIZADO A ZONA DE PLAYA, EN COMODACIONES DOBLE y/o TRIPLE y/o MULTIPLE, que cuente mínimo con las siguientes especificaciones; -Cama doble y sencilla -Escritorio -Clóset amplio -Cajilla de seguridad -Nevera 121 litros -Baño moderno -Ammenities sostenibles -Aire acondicionado -Baño privado -TV por cable -Toallas -WiFi - Piscina - Salon de Reuniones	UNIDAD	120	\$ 210.000,00	\$ 25.200.000,00
3	HIDRATACIÓN				
3.1	HIDRATACIÓN Se deberá contar con un stock de la cantidad solicitada de las siguientes bebidas hidratantes; AGUA EN BOTELLA POR 600 ML - Tipo de embalaje: PC PAQUETE - Descripción: Refrescante Agua Cristal Pet 600 ML. - Componentes o ingredientes: Agua potable tratada. - Dimensiones: 20,4cm X 13,6cm X 23cm - Naturaleza: AGUAS - SIN GAS - Modo de Fabricación: Elaborado utilizando procesos de fabricación y ensamblaje según los requerimiento técnicos y de calidad del fabricante BEBIDA GASEOSA POR 600 ML Sabor: Coca Cola Original y/o Postobon Material: PET Contenido Neto: 600 ml	UNIDAD	1080	\$ 4.800,00	\$ 5.184.000,00
4	ALIMENTACIÓN				
4.1	REFRIGERIOS TÍPICOS DE LA REGIÓN POR TRES DÍAS (DOS REFRIGUERIOS POR DÍA) TIPO 1 - AREPA DE HUEVO: Una arepa de masa de maíz amarillo o blanco frita con un huevo entero adentro. TIPO 2 - DEDITO DE QUESO: Consiste en un bastón de queso blanco (por lo general queso costeño) envuelto en	UNIDAD	360	\$ 11.500,00	\$ 4.140.000,00



República de Colombia
Departamento de Cundinamarca
Municipio de Chaguani

	una masa crujiente de harina de trigo y frito en aceite caliente hasta que queda dorado. TIPO 3 - SANDWICH: Compuesto por pan tajado, porción de queso tajado y mortadela. TIPO 4 - COCADAS: - Tradicional de Panela: Elaborada con coco rallado y melado de panela, con esa textura chiclosa ("melcocha") perfecta. -Cocada de Leche o Arequipe: Más suaves, cremosas y de un color marrón claro o blanco. - Cocada de Coco-Piña o Maracuyá: Combinan el dulzor del coco con la acidez de las frutas tropicales. -Crespitas de Coco: Ideales por su tamaño compacto para repartir en refrigerios grupales. TODOS LOS ANTERIORES TIPOS DE REFRIGUERIO VAN ACOMPAÑADOS CON JUGO DE PULPA NATURAL, BIEN FRIO Y SERVIDO EN VASO DE 7 A 9 onzas				
4.2	DESAYUNO (TRES DÍAS) Descripción general del servicio: El proveedor deberá garantizar la prestación del servicio de alimentación correspondiente al desayuno durante tres (3) días consecutivos. El servicio deberá caracterizarse por su calidad, variedad, cumplimiento en los horarios establecidos y atención adecuada por parte del personal encargado. Deberán implementarse medidas de higiene y manipulación de alimentos conforme a la normatividad sanitaria vigente. COMPONENTES OBLIGATORIOS Y GRAMAJES NETOS EN PLATO (SERVIDOS): Componente Energético Principal (Arepa de Maíz): 1 unidad (mínimo 60 g). Arepa tradicional de maíz blanco o amarillo (tipo arepa de tela o paisa), asada a la plancha. Debe servirse caliente, de consistencia suave por dentro y ligeramente tostada por fuera. Se permite adicionar una porción delgada de mantequilla (5 g). Proteína Láctea (Queso Fresco): 40 g servidos. Queso blanco fresco de tipo campesino, doble crema o cuajada, bajo en sal. Puede servirse en tajada independiente o fundido sobre la arepa. Proteína Principal (Huevos al Gusto): Mínimo 50 g en plato (Equivalente a 1 huevo AA o 2 huevos medianos). Preparaciones aceptadas de forma rotativa: Huevos revueltos simples, huevos pericos (con sofrito de tomate y cebolla larga) o huevos fritos. Deben ser preparados con mínimo uso de aceite vegetal o margarina. Bebida Caliente Tradicional: 1 Taza (200 ml). Chocolate de taza (elaborado con pastilla de chocolate con o sin azúcar, en leche entera pasteurizada) OR Café con leche OR Café negro tradicional (Tinto). Se	UNIDAD	180	\$ 25.000,00	\$ 4.500.000,00

Chaguani



República de Colombia
Departamento de Cundinamarca
Municipio de Chaguani

	debe garantizar el servicio a temperatura óptima de consumo. Porción de Acompañamiento: 1 Unidad de pan tradicional (rollo o blando de 30 g) OR 1 porción de fruta fresca de temporada (100 g). ESTÁNDARES DE CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS Huevos: Deben ser frescos, con cáscara limpia, intacta y vigentes dentro de su periodo de consumo regular. Se prohíbe el uso de huevo líquido a granel sin pasteurizar. Queso Campesino / Cuajada: Debe provenir de plantas de lácteos autorizadas, contar con registro sanitario vigente y mantenerse estrictamente bajo cadena de frío (0°C a 4°C) hasta el momento de su preparación o servicio. Masa / Arepas: Libres de hongos, sabores agrios o exceso de conservantes artificiales. CONDICIONES DE SERVICIO Y LOGÍSTICA Temperatura de Servicio: Todos los componentes calientes (arepa, huevos y bebidas) deben registrar una temperatura mínima de 60°C en la línea de servicio. Presentación: El servicio se realizará en vajilla adecuada o en contenedores térmicos individuales con divisiones, evitando que la humedad del huevo afecte la textura crocante de la arepa.				
4.3	ALMUERZO TÍPICO REGIONAL (TRES DÍAS) Descripción general del servicio: Se deberá garantizar la prestación del servicio de almuerzo tipo regional durante tres (3) días consecutivos, dirigido a todos los participantes del evento o actividad. El servicio debe reflejar la cultura gastronómica de la región Caribe, asegurando calidad, frescura, higiene y cumplimiento de los horarios establecidos por la coordinación logística. El personal encargado deberá prestar atención cordial, manteniendo las normas de higiene y presentación de los alimentos, de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente. Componentes Obligatorios y Gramajes Netos en Plato (Servidos): Proteína Principal (Pesca del Día): -Pescado Frito (Opciones válidas: Pargo Rojo, Sierra, Mojarra o Lebranche): Mínimo 150 g de peso neto cocido (libre de vísceras y escamas). Debe presentar una textura crocante por fuera y jugosa por dentro, frito en aceite limpio y renovado. Opción Alternativa (Para alérgicos al pescado / Variación): Posta Negra Samaria (Carne de res en salsa caribeña sazónada con panela y especias): 130 g de peso neto cocido. -Cereal Típico: Arroz de Coco (Blanco Titoté o Coco Frito): 150 g servidos. Debe tener el balance característico entre dulce y salado, con presencia visible de titoté (caramelo de coco) y pasas (opcional según acuerdo). Se	UNIDAD	180	\$ 60.000,00	\$ 10.800.000,00



República de Colombia
Departamento de Cundinamarca
Municipio de Chaguani

	permite alternar con Arroz Blanco Tradicional sazonado con ajo (150 g). -Acompañamiento Frito: Patacones de Plátano Verde: 2 unidades medianas (60 g en total). Deben ser hechos con plátano verde fresco, delgados, crujientes, servidos calientes y con un toque ligero de sal o ajo. -Ensalada / Vegetales: Ensalada Caribeña Tradicional: 100 g servidos. Mezcla de aguacate (según temporada), tomate en rodajas, cebolla roja cortada en plumas (opcionalmente amortiguada en limón) y lechuga fresca, aderezada exclusivamente con limón de castilla y sal. -Entrada / Sopa (Opcional según logística): Sopa de Pescado o Consomé de Mar: 150 ml. Caldo concentrado, servido caliente, como abrebocas antes del plato fuerte. -Bebida Típica Refrescante: Agua de Panela con Limón Helada OR Jugo de Corozo OR Jugo de Tamarindo: 1 vaso (300 ml). Servido a temperatura de refrigeración (menor a 4°C) con hielo, ideal para el clima de la región. ESTÁNDARES DE CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS LOCALES <u>Pescado y Mariscos:</u> Queda estrictamente prohibido el uso de pescado con signos de descongelamiento inadecuado, olor amoniacal o textura blanda. La pesca debe adquirirse a proveedores con cadena de frío garantizada. <u>Plátano y Coco:</u> Deben ser seleccionados en su punto óptimo de madurez para garantizar el sabor autóctono (plátano verde para patacón y coco seco para el arroz). CONDICIONES DE SERVICIO Y LOGÍSTICA: <u>Temperatura de Servicio:</u> El pescado y el arroz deben servirse inmediatamente después de su preparación a una temperatura mínima de 60°C. Los patacones no pueden prepararse con más de 20 minutos de antelación para evitar que se tornen masudos o duros. <u>Presentación:</u> Se preferirá el servicio en vajilla tradicional o empaques biodegradables que no humedezcan los alimentos fritos (manteniendo la textura crocante del pescado y los patacones).				
4.4	CENA (TRES DÍAS) Descripción general del servicio: El proveedor deberá garantizar la prestación del servicio de cena durante tres (3) días consecutivos. El servicio deberá caracterizarse por su variedad, calidad, higiene y cumplimiento de los horarios establecidos por la coordinación logística. El personal a cargo del servicio deberá mantener una actitud cordial, profesional y atenta a las necesidades de los comensales, siguiendo las normas de manipulación de alimentos vigentes. COMPONENTES OBLIGATORIOS Y GRAMAJES NETOS EN PLATO (SERVIDOS):	UNIDAD	180	\$ 30.000,00	\$ 5.400.000,00



República de Colombia
Departamento de Cundinamarca
Municipio de Chaguani

	Proteína Principal (Peso Neto Cocido y escurrido): • Pechuga de pollo (en filete, a la plancha o desmechada guisada): 100 g cocido. • Carne de res magra o lomo de cerdo (a la plancha): 100 g cocido. • Filete de pescado blanco (a la plancha o al horno): 110 g cocido. <i>Opción alternativa: Omelette o huevos revueltos (2 unidades medianas - 100 g servidos) con queso o vegetales.</i> • Acompañante / Carbohidrato de Fácil Digestión: 1 Porción moderada (100 g servidos). <i>Opciones rotativas: Arroz blanco sazonado, puré de papa criolla o blanca, quinua cocida, o una porción de plátano asado/cocido. Se deben evitar tubérculos pesados o fritos densos en este horario.</i> • Componente Vegetal / Fibra: 1 Porción (100 g servidos). <i>Opciones rotativas: Vegetales calientes salteados (zucchini, zanahoria, brócoli, habichuela) OR Ensalada fresca ligera (lechuga, pepino, tomate) con aderezo suave que no incluya mayonesas ni salsas pesadas.</i> • Bebida: 1 Vaso o Taza (250 ml). <i>Opciones: Infusión caliente de hierbas naturales (manzanilla, aromática de frutas, toronjil) sin teína, OR Agua mineral, OR Jugo de fruta natural ligero y bajo en azúcar.</i> ESTÁNDARES DE CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS • Proteínas: Deben ser cortes magros (bajos en grasa visible y sin presencia de gordos, piel de pollo o cartilagos). Su preparación debe ser al horno, plancha o vapor; queda estrictamente prohibido el uso de apanados o frituras profundas para el menú nocturno. • Vegetales: Deben someterse a un riguroso proceso de lavado y desinfección con soluciones de grado alimentario, garantizando la eliminación de cualquier carga bacteriológica. CONDICIONES DE SERVICIO Y LOGÍSTICA • Temperatura de Servicio: Los componentes calientes del plato fuerte y las infusiones deben registrar una temperatura mínima de 60°C al momento de servirse al usuario. • Flexibilidad Horaria: El contratista debe garantizar una ventana de servicio estricta (ej. entre las 18:00 y las 20:00 horas) para asegurar que el consumo no altere los ciclos de descanso.				
5	RECORDATORIOS				
5.1	GORRAS CON LOGO Y LEMA A LECCIÓN DE LA ENTIDAD	UNIDAD	60	\$ 29.000,00	\$ 1.740.000,00
	Tipo de Silueta: Gorra estructurada de perfil medio a alto				



República de Colombia
Departamento de Cundinamarca
Municipio de Chaguani

	(Silueta clásica Trucker). Estructura de Paneles: 5 paneles: 1 panel frontal amplio sin costura central (ideal para impresión continua). 6 paneles: 2 paneles frontales con costura central (ideal para bordados divididos o simétricos). Composición Frontal: 100% Poliéster con soporte interior de espuma (foam) o 100% Algodón tipo gabardina/lona. Composición Trasera: Malla plástica de rejilla abierta (Mesh) 100% Poliéster. Facilita la ventilación masiva. Visera: Visera curva preformada semi-rígida con núcleo de plástico (PP) recubierto. Incluye de 4 a 8 filas de pespuntos (costuras de refuerzo). Sistema de Ajuste: Broche plástico de presión regulable de doble fila (Snapback) o cierre de Velcro textil. Banda Interna de Sudor: Banda acolchada (sweatband) de poliéster de secado rápido (absorbente) o algodón. Acabados Internos: Costuras internas cubiertas con cinta de bias (sesgo) de poliéster para evitar roces directos con la cabeza. Botón Superior: Botón metálico de presión en la corona, forrado a juego con el textil frontal. ✂ Dimensiones y Tallaje (Unisex Adulto) • Circunferencia Ajustable: Rango de 56 cm a 60 cm de diámetro interior. • Altura de la Corona: 9.5 cm a 10 cm (Perfil alto que da rigidez y espacio al frente). • Longitud de la Visera: 7 cm de profundidad promedio. • Ancho de la Visera: 18 cm a 18.5 cm de arco plano. 🧠 Aptitud para Técnicas de Personalización Debido a la mezcla de sus materiales, las áreas de marca se dividen según la técnica recomendada: • Frente de Poliéster Espumado (Blanco): Ideal para Sublimación a full color y DTF Textil de alta definición. • Frente de Algodón: Óptimo para Bordado 2D / 3D de alta densidad, parches tejidos o cuero cosido. • Malla Trasera: No apta para impresión directa; se pueden añadir etiquetas textiles de marca (TearAway o microetiquetas) en el cierre.				
5.2	PAQUETE FOTOGRÁFICO. Compuesto por dos fotografías tipo retrato con dimensiones de 18 cm por 24 cm (INDIVIDUAL, GRUPAL, A ELECCIÓN) de cada uno de los participantes, membretada con logo de la entidad y lema.	UNIDAD	50	\$ 58.000,00	\$ 2.900.000,00
6	PLANES				
6.1	CHIVA RUMBERA. TIQUETE DE TRANSPORTE EN CHIVA RUMBERA CON TOUR POR LA CIUDAD DE SANTA MARTA. Este ítem consta de un tiquete para realizar un recorrido por la ciudad de Santa Marta de aproximadamente 2 horas, pasando por las principales calles y avenidas, la bahía de Santa Marta y sus alrededores. Pasaremos un inolvidable momento en este transporte típico y pintoresco de la región. - Transporte terrestre en chiva rumbera - Recorrido panorámico por las calles de Santa Marta - Música rumbera	UNIDAD	60	\$ 80.000,00	\$ 4.800.000,00



República de Colombia
Departamento de Cundinamarca
Municipio de Chaguani

6.2	PLAYA BLANCA. Tiquete para transporte fluvial RODADERO - PLAYA BLANCA Y PLAYA BLANCA- rodadero, en un en un KATAMARAN de dos pisos, mas tarde de sol en playa blanca incluye alquiler de carpas y sillas para todos los asistentes	UNIDAD	60	\$ 125.000,00	\$ 7.500.000,00
6.3	NOCHE BLACA. Consiste en una velada de integración de adultos mayores en frente del mar o en un recinto cerrado el cual incluye parranda vallenata, coctel sin licor, decoración de hawaianas para todos los asistentes y snacks. El contratista para el desarrollo de la noche blanca deberá incluir; -Lugar: Frente al mar o en recinto bajo techo -Duración: 3 HORAS -Sonido: Se debe incluir sonido y micrófono para el desarrollo del evento -Artista: Parranda Vallenata -Decoración: Si -Cóctel sin alcohol: Ilimitados -Snacks: Si -Mesas y sillas: Si -personal de servicio: Si -Montaje y desmontaje: Si	GLOBAL	1	\$ 2.500.000,00	\$ 2.500.000,00
6.4	TIQUETE DE ENTRADA AL ACUARIO CENTRO DE VIDA MARINO • Exhibición educativa de delfines: Una presentación centrada en los comportamientos naturales y la inteligencia de los delfines, diseñada para enseñar sobre su anatomía y rol ecológico sin los espectáculos tradicionales. • Proyecto "A Mar Abierto": Un espacio de enriquecimiento social y ambiental que permite a los delfines explorar un hábitat costero más amplio, tanto de día como de noche. • Túnel subacuático: Un recorrido inmersivo único en el país que da la sensación de caminar por debajo del agua mientras se observan diversas especies. • Peceras y especies marinas: Más de 400 ejemplares bajo cuidado, incluyendo tortugas, rayas, tiburones, peces de colores y corales.	UNIDAD	60	\$ 199.000,00	\$ 11.940.000,00
6.5	BANDA PAPAYERA Para el recibimiento de los asistentes al hotel se deberá disponer de una banda papayera en el hotel por una hora. Este ítem deberá tener en cuenta las siguientes especificaciones: -Número mínimo de integrantes: 5 mínimo -Duración exacta: 1 Hora o más -Repertorio o tipo de presentación: Canciones típicas del caribe -Desplazamiento y demás costos incluidos: Incluido en el precio	GLOBAL	1	\$ 700.000,00	\$ 700.000,00
7	LOGISTICA Y ACOMPAÑAMIENTO				
7.1	AUXILIAR DE ENFERMERIA (3 DÍAS) Para garantizar el cuidado, bienestar y atención de los adultos mayores para atención primaria en caso de emergencia. con disponibilidad 24 horas por tres días.	UNIDAD	2	\$ 1.700.000,00	\$ 3.400.000,00



República de Colombia
Departamento de Cundinamarca
Municipio de Chaguani

	PÓLIZA DE ACCIDENTES PERSONALES				
7.2	La cual cubrirá a todos los asistentes a la actividad, durante los días del evento y la cual tenga las siguientes coberturas: Muerte accidental \$8.000.000 Invalidez y desmembración \$ 8.000.000 Gastos médicos por accidente \$ 1.000.000 Gastos funerarios por muerte accidental \$ 1.000.000	GLOBAL	1	\$ 1.416.000,00	\$ 1.416.000,00
	TOTAL				\$ 167.000.000,00

OSCAR FERNANDO MORA RODRÍGUEZ
Secretaria de Gobierno y Gestión Social

Revisó: RICSON CARDENAS ASESORES, CONSULTORES & ABOGADOS SAS.

Chaguani