

ANEXO. No. 5
CONDICIONES TÉCNICAS

REF.: Invitación pública No. **MC-006-2026**

OBJETO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGISTICOS PARA EL DESARROLLO DE EVENTOS DEPORTIVOS, CULTURALES, TURISTICOS Y RECREATIVOS EN EL MUNICIPIO FLANDES-TOLIMA..

Yo _____, identificado con Cédula de Ciudadanía No. _____ expedida en _____, actuando en Nombre y Representación de la firma _____ identificada con NIT No. _____, por medio del presente documento me manifiesto al Municipio que acepto todas y cada una de las condiciones de carácter técnico mínimo exigidas, tales como:

Especificaciones técnicas

Con el propósito de ejecutar el objeto contractual, se prevén los siguientes ítems necesarios para garantizar el adecuado desarrollo logístico de las actividades programadas, tales como el Campeonato Nacional de Banquitas, la conmemoración del Día de la Mujer y las actividades de Semana Santa en el municipio de Flandes.

Cabe resaltar que, teniendo en cuenta la modalidad de contratación adoptada, el presupuesto estimado se ejecutará bajo la figura de monto agotable, de conformidad con los valores unitarios de los bienes y/o servicios requeridos y efectivamente facturados, según las necesidades que se presenten durante la ejecución del contrato, tal como se describen a continuación.

CAMPEONATO NACIONAL DE BANQUITAS		
No	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA
1	Juzgamiento campeonato por partido de futbol salón (banquitas) en el sector urbano terna arbitral compuesta por: dos (2) jueces centrales, un (1) anotador y un (1) cronometrista. El personal requerido debe ser certificado, por la comisión de juzgamiento de futbol de salón de la asociación colombiana de juzgamiento y asociación de microfutbol de Flandes en categoría libre.	Unidad
2	Hospedaje alojamiento por día Para la Terna Arbitral, habitaciones confortables, baño privado, ventilador televisión, acomodación, individual, zona de wifi.	Unidad
3	Trofeo 1er Puesto tipo importado en material zamak bañada en color dorado, con placa informativa con logos institucionales en tamaño 1,40 metros	Unidad
4	Trofeo 2 puesto tipo importado en material zamak bañada en color plata, con placa informativa con logos institucionales en tamaño 80 cm.	Unidad
5	Trofeo 3 puesto tipo importado en material zamak bañada en color bronce, con placa informativa en con logos institucionales tamaño 60 cm	Unidad
6	Reconocimiento elaborado en acrílico medidas 17cm de alto con logos institucionales	Unidad
7	Hidratación - Paca de Agua X 30 Unidades 300 ml	paca
8	Desayuno:	Unidad

	<p>Opción 1: Desayuno Tradicional con Caldo de Costilla</p> <p>Caldo de Costilla: Un caldo sustancioso de 200 gramos, preparado con costilla de res, ideal para comenzar el día con energía. Este tipo de caldo es muy tradicional en Colombia.</p> <p>Huevos al Gusto: Los huevos se pueden preparar de diversas formas (revueltos, fritos, pericos, etc.) según la preferencia de comensal, Acompañados de arroz blanco y patacones (plátano verde frito), una combinación clásica y abundante.</p> <p>Bebidas: Café con leche (7 onzas): Una bebida caliente y reconfortante.</p> <p>Jugo de naranja (9 onzas): Un aporte de vitamina C para empezar el día.</p> <p>Fruta: Una porción de 200 gramos de fruta fresca, a elegir entre melón, papaya o manzana, para un toque ligero y saludable.</p> <p>Opción 2: Desayuno con Caldo de Pollo</p> <p>Caldo de Pollo: Un caldo ligero y reconfortante de 200 gramos, preparado con pollo, una alternativa más suave al caldo de costilla.</p> <p>Huevos al Gusto: Al igual que en la opción 1, los huevos se preparan según la preferencia del comensal.</p> <p>Bebidas: Chocolate caliente (7 onzas):</p> <p>Una bebida dulce y reconfortante, típica en los desayunos colombianos.</p> <p>Jugo de naranja (9 onzas): Un aporte de vitamina C.</p> <p>Fruta: Una porción de 200 gramos de fruta fresca, a elegir entre melón, papaya o manzana.</p> <p>Opción 3: Desayuno con Carne en Salsa</p> <p>Carne en Salsa: Una porción de 200 gramos de carne de res en salsa, preparada con cebolla y tomate, un plato fuerte y sabroso, Huevos al gusto, acompañados de arepas y arroz, una combinación muy común en los desayunos de Colombia.</p> <p>Bebidas: Café con leche (7 onzas): Una bebida caliente y reconfortante.</p> <p>Jugo de naranja (9 onzas): Un aporte de vitamina C.</p> <p>Fruta: Una porción de 200 gramos de fruta fresca, a elegir entre melón, papaya o manzana.</p>	
9	<p>Almuerzo:</p> <p>Alternativa 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una sopa de arroz de 36 onzas • Un plato de frijoles servidos con arroz • 200 gramos de carne molida acompañados de rodajas de plátano • Una ensalada de cebolla, zanahoria, tomate y lima • Un jugo de mora de 12 onzas. <p>Alternativa 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una sopa de cebada de 36 onzas • Un plato de espagueti con arroz • 200 gramos de pechuga de pollo a la parrilla • 100 gramos de papa 	Unidad

	<ul style="list-style-type: none"> • Una ensalada agridulce que contiene repollo verde, zanahoria, piña y mayonesa • Un jugo de lulo de 12 onzas Alternativa 3 • Una sopa cremosa de verduras de 36 onzas <ul style="list-style-type: none"> • Un plato de lentejas con arroz • 200 gramos de cerdo a la parrilla • 100 gramos de papa • Una ensalada agridulce que contiene repollo verde, zanahoria, piña y mayonesa • Un jugo de maracuyá de 12 onzas 	
10	<p style="text-align: center;">Cena :</p> <p style="text-align: center;">Cena Opción 1 – Hamburguesa con bebida</p> <p>Hamburguesa preparada con pan, proteína cárnica (carne de res, pollo u otra), vegetales y salsas básicas.</p> <p>Bebida individual (gaseosa, jugo o bebida refrescante).</p> <p style="text-align: center;">Opción 2 – Pizza con bebida</p> <p>Porción individual de pizza con ingredientes básicos (queso, salsa de tomate y proteína o combinación sencilla).</p> <p>Bebida individual (gaseosa, jugo o bebida refrescante).</p> <p style="text-align: center;">Opción 3 – Bandeja casera con bebida</p> <p>Preparación tipo comida casera que puede incluir arroz, proteína (carne, pollo o similar), acompañamiento y ensalada o complemento básico.</p> <p>Bebida individual (gaseosa, jugo o bebida refrescante).</p>	Unidad
11	Transmisión y Narración de la Fase Final Servicio de Video Streaming para plataformas Digitales que conste de 2 Video Cámaras profesionales en Full HD, un master de transmisión con sistema de gráficos, marcador y logos de la entidad para su respectiva transmisión De Facebook Live en la página de la Alcaldía de Flandes y retransmisión en una página especialista en eventos deportivos nacionales para su respectiva difusión a los espectadores del país, narrador deportivo especializado en la futbol de salón (banquitas) Para la Fase Final	DIA
12	<p style="text-align: center;">Sistema de Audio de Alto Rendimiento FASE FINAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una (1) consola digital o análoga de mínimo 12 canales, con pre-amplificación integrada. • Cuatro (4) cabinas dobles pasivas de 1500 vatios cada una, para una reproducción de sonido nítida. • Dos (2) unidades de sub-graves dobles para una experiencia auditiva inmersiva. • Dos (2) de micrófonos inalámbricos para libertad de movimiento. <ul style="list-style-type: none"> • Dos (2) Micrófonos con cable para diversas aplicaciones. • Un (1) Profesional DJ que proveerá música y ambiente por 10 horas, desde el inicio hasta el final del evento. <ul style="list-style-type: none"> • Un (1) Técnico de sonido certificado para garantizar el correcto funcionamiento del sistema. • Un (1) Personal de apoyo logístico para atender cualquier requerimiento técnico. 	DIA

13	Refrigerio para el comité organizador y Terna Arbitral: para la terna menú 1 almojábana y/o empanada y/o pan de yucas y/o panes de queso, y/o emparedados con proteína, queso, vegetales y salsas (60 grs) con jugo de fruta menú 2 sándwich de jamón, queso y verduras (60 grs), con jugo de fruta (250 ml).	Unidad
----	---	--------

SEMANA SANTA		
DESCRIPCION		UNIDAD DE MEDIDA
1	CAMABAJA/CAMIONETA CON SONIDO ALTA CALIDAD Cama baja tipo plataforma destinada al transporte y soporte de sistema de sonido profesional para la realización de recorridos.	DIA
2	SONIDO MOVIL BÁSICO sonido móvil mediante vehículo equipado con sistema de amplificación básica	DIA
3	SOMBRILLA PERSONALIZADA <p>Sombrilla promocional personalizada destinada a actividades institucionales, campañas publicitarias, eventos comunitarios y jornadas de divulgación, diseñada para brindar protección contra condiciones climáticas como lluvia o radiación solar, así como para la difusión de identidad visual o mensajes institucionales. Estructura resistente con sistema de apertura manual o automático, con varillas metálicas o de fibra que proporcionan estabilidad y durabilidad. La cubierta debe ser elaborada en material textil impermeable (poliéster, nylon u otro material sintético de alta resistencia) que permita la aplicación de impresión personalizada mediante técnicas de serigrafía, sublimación o impresión digital, garantizando buena visibilidad y permanencia del diseño.</p> <p>La sombrilla debe contar con mango ergonómico en material plástico o goma antideslizante, diseñado para facilitar su uso y transporte. El sistema de armado incluye varillas y eje central reforzado, lo que asegura resistencia frente a condiciones normales de uso. MEDIDA 95 cm X 98 cm</p>	UNIDAD
4	CAMISETA SUBLIMADA ALUSIVA A LA SEMANA MAYOR Elaborada en tela de poliéster o material sintético apto para sublimación, que permita la impresión de diseños, logos, textos o elementos gráficos mediante técnica de sublimación, garantizando alta definición, durabilidad del color y resistencia al lavado sin deterioro del diseño.	UNIDAD
5	VELA PERSONALIZADA SEMANA SANTA Cera parafina o cera vegetal, diseñada para combustión uniforme y segura. La vela podrá incluir fragancia suave o neutra, según especificaciones del contratante, y deberá contar con mecha central de algodón u otro material apto para combustión controlada.	UNIDAD

DIA DE LA MUJER		
DESCRIPCION		UNIDAD DE MEDIDA
1	<p>SERENATA MUSICAL EN VIVO – DURACIÓN 50 MINUTOS</p> <p>Prestación del servicio artístico de serenata musical en vivo con una duración aproximada de cincuenta (50) minutos, con el fin de amenizar eventos institucionales, actos protocolarios, conmemoraciones o rendir homenajes durante actividades comunitarias organizadas por el municipio.</p> <p>La presentación deberá ser realizada por una agrupación musical tipo mariachi, integrada como mínimo por cuatro (4) músicos, quienes interpretarán repertorio tradicional de serenata y música popular acorde con la naturaleza del evento.</p> <p>El servicio incluye presentación en vivo, instrumentos musicales y sistema básico de amplificación de sonido.</p>	DIA
2	Pasabocas tipo torta o pastel	UNIDAD

NOTA 1: Para la selección del presente proceso se tendrá en cuenta el menor precio ofrecido, el cual se determinará con base en la suma de los valores unitarios de cada ítem ofertado

1. CRONOGRAMA

El cronograma será el que se encuentra en la Plataforma SECOP II.

2. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

2.1. DEL MUNICIPIO:

Además de las obligaciones y estipulaciones señaladas en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, así como las que se deriven del Decreto 1082 de 2015, el MUNICIPIO DE FLANDES se obliga a:

- a. Verificar previo a la suscripción del presente contrato los documentos requeridos para la contratación.
- b. Exigir al contratista la ejecución idónea del objeto contratado.
- c. Suministrar la información veraz y oportuna requerida por el contratista, para la realización de la actividad contratada.
- d. Aprobar la garantía única que en debida forma constituya el contratista.
- e. Pagar al CONTRATISTA los valores establecidos en las facturas o cuentas de cobro presentadas, en la forma estipulada en el contrato.
- f. Vigilar la correcta ejecución del contrato, a través del supervisor designado.
- g. Requerir al contratista, para que adopte las medidas correctivas pertinentes cuando surjan fallas en el cumplimiento del objeto contractual.
- h. Adelantar las gestiones necesarias para hacer efectivas las garantías constituidas por el contratista, si a ello hubiere lugar.
- i. Prestar la mayor colaboración necesaria al (la) CONTRATISTA para la correcta ejecución del objeto contratado.
- j. Promover las acciones de responsabilidad contra el contratista y sus garantes por el incumplimiento de las condiciones pactadas y la indemnización de los daños ocasionados en virtud del contrato celebrado.
- k. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte.

- l.** Poner a disposición del (la) CONTRATISTA la información y/o documentación que requiera para la cabal ejecución del contrato.
- m.** Impartir por escrito al contratista las órdenes y sugerencias a que haya lugar y que tengan relación directa con el contrato.
- n.** Las demás que se deriven del objeto contractual, de conformidad con la propuesta presentada por el contratista y aprobada por el Municipio, la cual hará parte integral del contrato.

10.2 DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES GENERALES

1. Ejecutar idónea y oportunamente el objeto del contrato y las actividades relacionados en el presupuesto, especificaciones técnicas y documentos que hacen parte integral del proceso.
2. Solicitar al supervisor designado las modificaciones contractuales, prorrogas, suspensiones y las demás que se consideren pertinentes, las cuales deben estar avaladas por el supervisor y/o interventor designado y la entidad municipal.
3. Suministrar y mantener, en las etapas que resulten pertinentes durante la ejecución del contrato, el personal necesario, el cual deberá cumplir con las calidades, preparación y la experiencia que se considere pertinente para darle calidad al servicio. Será por cuenta del CONTRATISTA el pago de los salarios, prestaciones y seguridad social, indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la prestación del servicio, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con EL MUNICIPIO DE FLANDES
4. Responder por cualquier tipo de reclamación, judicial o extrajudicial, que instaure, impulse o en la que coadyuve el personal, los subcontratistas o un tercero contra el Municipio, por causa o con ocasión del contrato.
5. Obrar con lealtad y buena fe con la ejecución contractual evitando dilaciones y en trabamientos que afecten el debido desarrollo.
6. Atender los requerimientos hechos por el supervisor y en caso de no ser posible, emitir por escrito una explicación que fundamente este acto.
7. Mantener informada a la secretaria de educación, desarrollo económico y social, de cualquier circunstancia que afecte la debida ejecución del contrato.
8. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo, cuando en el mismo hayan sido requeridas.
9. Cumplir con las obligaciones laborales del personal contratado en la ejecución del contrato, si fuere el caso.
10. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho.
11. Mantener la reserva profesional sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.
12. Informar oportunamente al Municipio sobre eventualidad que pueda surgir y que implique retraso en el desarrollo del contrato.
13. Presentar las cuentas de cobro del valor del contrato, anexando todos sus soportes y documentos necesarios para ello, dentro de los plazos convenidos.
14. Acreditar sus pagos de SSI como cotizante independiente y cuando fuere el caso, se obliga a afiliar a los terceros que emplee para la ejecución del contrato a una entidad promotora de salud, de manera tal que se garantice la cobertura de los diferentes riesgos y en especial de accidentes de trabajo (Decreto 1295 de 1994), y a aplicar en forma estricta los controles y obligaciones que le competen, de acuerdo con lo establecido en la ley 789 de 2002, el artículo 23 de la ley 1150 de 2007 y el decreto 1703 de 2002 y

demás normas concordantes o complementarias, en materia de aportes a seguridad social, y pago de parafiscales, vigentes a la fecha de presentación de la oferta y durante la vigencia del contrato.

15. El proponente deberá acreditar el equipo necesario para dar cumplimiento al objeto del contrato. El contratista no se exime de la obligación de suministrar oportunamente equipos adicionales necesarios para cumplir con los cronogramas, plazos y especificaciones técnicas de los trabajos, que durante la ejecución del contrato y a criterio y solicitud del supervisor se requieran

10.2.1 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA.

1. Ejecutar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en el Municipio.
2. Avisar al Municipio dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del Municipio.
3. Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su propuesta y la solicitud de cotización los cuales hacen parte vinculante del contrato.
4. El contratista deberá garantizar las normas de higiene y manipulación de alimentos.
5. Proveer el los Bienes o servicios con Óptima calidad.
6. Reemplazar los elementos vencidos o defectuosos o que no estén acordes a lo solicitado contractualmente, en forma inmediata.
7. Avisar al Municipio, dentro del día hábil siguiente a conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente.
8. El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el Municipio adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.
9. El Contratista corre con todos los costos e impuestos directos o indirectos requeridos para la correcta ejecución del presente contrato., serán asumidos por el PROVEEDOR.
10. El riesgo y propiedad de los bienes, productos o elementos serán asumidos por parte del PROVEEDOR hasta que se realice la entrega total del Bien o servicio a satisfacción en el lugar indicado.
11. El contratista deberá suministrar los elementos requeridos según las cantidades requeridas por el supervisor del contrato en los sitios destinados para los eventos
12. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le impartan, obrando con lealtad y buena fe en las diferentes etapas contractuales, evitando dilaciones y en contratiempos.
13. El CONTRATISTA, será responsable ante las autoridades de los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que se desarrolle en virtud del contrato, cuando con ellos cauce perjuicios a la administración o a terceros.
14. El contratista debe cumplir con lo exigido en la ficha técnica establecida en la presente Invitación.
15. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y las que se deriven directamente del objeto contractual

11.3.4.- EQUIPO DE TRABAJO.

Para la adecuada ejecución del contrato, el proponente deberá presentar dentro de su propuesta el siguiente personal mínimo requerido, el cual deberá contar con la experiencia y formación necesaria para el desarrollo de las actividades objeto del contrato:

- **Narrador Deportivo:** Un (1) narrador deportivo con experiencia en la narración de eventos deportivos de fútbol de salón (banquitas) en campeonatos o eventos deportivos de

carácter nacional. Deberá acreditar certificación expedida por un medio de comunicación deportivo o entidad organizadora de eventos deportivos.

- **Árbitros de Microfútbol:** Cinco (5) árbitros con certificación en juzgamiento de fútbol de salón o microfútbol, expedida por la Comisión de Juzgamiento de Fútbol de Salón de Flandes – Tolima o entidad competente.
- **Árbitros Profesionales FIFUSA:** Mínimo dos (2) árbitros profesionales en fútbol de salón afiliados o certificados por la FIFUSA, debidamente capacitados en esta disciplina y con certificación de formación o capacitación por árbitros internacionales.
- **Ingeniero de Sonido:** Un (1) Ingeniero de Sonido profesional, quien será el responsable de la operación y manejo técnico del sistema de sonido durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato.

El oferente deberá anexar en su propuesta, por cada uno de los perfiles anteriormente descritos, los siguientes documentos:

- Hoja de vida debidamente firmada por el profesional o personal propuesto.
- Copia de la cédula de ciudadanía.
- Copia de los soportes académicos correspondientes.
- Copia de los soportes de experiencia laboral o certificaciones que acrediten la experiencia requerida.
- Certificación de compromiso o disponibilidad para participar en la ejecución del contrato.

La entidad se reserva el derecho de verificar la información suministrada por los oferentes. En caso de evidenciarse inconsistencias o discrepancias entre la información aportada y lo exigido en el presente proceso, la propuesta podrá ser rechazada.

VALIDEZ DE LA OFERTA XXXXXXXXXXXX DIAS

NOMBRE DEL PROPONENTE

C.C. o NIT

DIRECCIÓN

CORREO ELECTRONICO

TELEFONO DE CONTACTO