



AVISO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA

No. SAMC 011-2026

Cogua, 10 de junio de 2026

El municipio de Cogua (Cundinamarca), dando cumplimiento a lo señalado en el artículo 2.2.1.1.2.1.2 del Decreto 1082 de 2015, se permite informar que iniciará el trámite pre-contractual que se detalla a continuación:

1. LUGAR DE CONSULTA DEL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES

Los estudios previos, las especificaciones técnicas y el proyecto de pliego de condiciones estará a disposición para consulta en las páginas web www.colombiacompra.gov.co y **SECOP II**.

2. OBJETO PARA CONTRATAR

" PRESTACION DE SERVICIOS PARA EL DESARROLLO, PROMOCION Y EJECUCION DE LAS ACTIVIDADES, PLANES, EVENTOS Y PROGRAMAS A CARGO DE LA SUBSECRETARIA DE DEPORTES Y RECREACION "

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS:

Para efecto del cumplimiento de los requerimientos técnicos mínimos exigidos para participar en la presente selección, deberá presentar lo siguiente;

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Bonos de Regalo económicos de diferentes valores Redimibles: \$50.000 \$100.000 \$200.000 \$300.000 \$500.000 \$1.000.000 \$2.000.000	Unidad	1
2	Ambulancia medicalizada con conductor paramédico, auxiliar de enfermería y médico general. Con desfibrilador externo automático y tripulación mínimo de dos personas con paramédico y conductor.	Precio jornada (8) horas	1
3	Sistema de cronometraje que incluye, tapetes, sensores y chips de competencia para el control electrónico del tiempo de salida y llegada, para ser ubicado detrás del número a la altura del pecho Aplicativo web para medición, control y seguimiento de los	Unidad (valor para mínimo 200 chips)	1



AVISO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA

	tiempos para desarrollo de evento virtual. Con el debido soporte tecnológico que garantice el control y divulgación de los resultados.		
4	Manteles blancos y azules (2,8 X 1,60 m).	Unidad	1
5	Alquiler sillas plásticas blancas con forros y moños. Incluye transporte instalación y operación para todo el evento.	Unidad	1
6	HOSPEDAJE: Servicio de habitación sencilla con capacidad para hospedar 1 persona, la cual debe incluir cama doble, colchón, almohada, sabanas, sobre sabanas, cobijas, aire acondicionado, baño privado con su respectivo jabón, papel higiénico y toalla, televisión por cable, ofreciendo la disponibilidad de la misma 24 horas del día.	Unidad	1
7	HOSPEDAJE: Servicio de habitación doble máximo 2 camas semidobles, la cual debe incluir cama doble, colchón, almohada, sabanas, sobre sabanas, cobijas, aire acondicionado, baño privado con su respectivo jabón, papel higiénico y toalla, televisión por cable, ofreciendo la disponibilidad de la misma 24 horas del día.	Unidad	1
8	HOSPEDAJE: Servicio de habitación múltiple mínimo 4 camas de 90X1.90m, la cual debe incluir cama doble, colchón, almohada, sabanas, sobre sabanas, cobijas, aire acondicionado, baño privado con su respectivo jabón, papel higiénico y toalla, televisión por cable, ofreciendo la disponibilidad de la misma 24 horas del día.	Unidad	1
9	Botellas de agua sin gas de 500 ml, marca reconocida a nivel nacional, con envase amigable con el medio ambiente debidamente selladas, puestas en el lugar y hora prevista para la entrega.	Unidad	1
10	SERVICIO DE DESAYUNO Compuesto de porción de fruta de mínimo 120 gramos, un jugo de fruta natural mínimo de 240cc, bebida caliente con leche de 300 cc, donde mínimo 250 cc de dicha bebida debe ser leche, porción de queso natural de 50 gr, huevos, porción de carbohidrato de 60 gr. y cereal 60 gr.	Unidad	1
11	DESAYUNO 1: -Bebida café en leche caliente o chocolate caliente o jugo natural, 7 onzas debidamente presentado en envase biodegradable con tapa. -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. - Empacado en caja	Unidad	1



AVISO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA

	biodegradable tipo maletín, empacado hermético, tenedor, cuchara y servilleta		
12	DESAYUNO 2: -Jugo natural de 7 onzas (naranja, mandarina, mora, guanábana) debidamente presentado en envase biodegradable con tapa. -Bebida café en leche caliente o chocolate caliente 7 onzas debidamente presentado en envase biodegradable con tapa. -Producto elaborado a base de harina o maíz: puede ser a arepa, pan, envuelto 200 gramos. -Proteína: huevos al gusto 200 gramos. -Empacado en caja biodegradable tipo maletín, empacado hermético, tenedor, cuchara y servilleta	Unidad	1
13	SERVICIO DE ALMUERZO Compuesto de porción de fruta de mínimo 120 gr, un (1) vaso de jugo de fruta natural de 240 cc, sopa de 240 cc, porción de proteína de 240 gr, porción de carbohidrato de mínimo 200 gr, porción de legumbres (pasta, arveja, lenteja, garbanzo, etc.) Mínimo de 50 gr, porción de verduras mínimo de 50 gr (lechuga, zanahoria, tomate, remolacha) y postre 50 gr.	Unidad	1
14	ALMUERZO 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, 7 onzas debidamente presentado en envase biodegradable y con tapa. (Maracuyá, mora, fresa o guanábana) -Empacado en caja biodegradable tipo maletín empacado hermético, cuchara, tenedor y servilleta	Unidad	1
15	ALMUERZO 2 VEGETARIANO -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 -Jugo de fruta natural en agua, 7 onzas debidamente presentado en envase biodegradable y con tapa. (Maracuyá, mora, fresa o guanábana) -Empacado en caja biodegradable tipo maletín, empacado hermético, cuchara, tenedor y servilleta	Unidad	1
16	ALMUERZO 3: -Ajiaco con mazorca, 125 gr de arroz blanco, pierna de pollo de 150 gr, 60 gr de aguacate. -Jugo de fruta natural en agua, 7 onzas debidamente presentado en envase biodegradable y con tapa. (Maracuyá, mora, fresa o guanábana) -Empacado en caja biodegradable tipo maletín, empacado hermético, cuchara, tenedor y servilleta	Unidad	1



AVISO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA

17	ALMUERZO 4: - 280 gr de arroz blanco con verduras (arveja, habichuelas, zanahorias, pimentón), carnes de res, cerdo y pollo. (como mínimo 150 gramos de proteína). - 50 gramos Ensalada de Lechuga, pepino y tomate, aderezo suave sin crema de leche/mayonesa. - Un dulce de chocolate, empaque individual de 5 gramos. -Jugo de fruta natural en agua, 7 onzas debidamente presentado en envase biodegradable y con tapa. -Empacado en caja biodegradable tipo maletín, empacado hermético, tenedor y servilleta	Unidad	1
18	ALMUERZO 5: -100 gr de papa en puré, - 150 gr de verdura fría -150 gr de jamón de cerdo o pavo, -Jugo, 1 torta de plátano, zanahoria, o espinaca de 40 gramos, jugo de fruta natural en agua 7 onzas debidamente presentado en envase biodegradable y con tapa. (Maracuyá, mora, fresa o guanábana) - Empacado en caja biodegradable tipo maletín empacado hermético, cuchara, tenedor y servilleta	Unidad	1
19	SERVICIO DE CENA Compuesto de porción de fruta de mínimo 120 gr, un (1) vaso de jugo de fruta natural de 240 cc, sopa de 240 cc, porción de proteína de 240 gr, porción de carbohidrato de mínimo 200 gr, porción de legumbres (pasta, arveja, lenteja, garbanzo, etc.) Mínimo de 50 gr, porción de verduras mínimo de 50 gr (lechuga, zanahoria, tomate, remolacha) y postre 50 gr, debe existir mínimo tres (3) opciones a escoger.	Unidad	1
20	CENA 1 -150 gr de pechuga o carne a la brasa -100 gr de verdura o ensalada -100 gr porción de arroz o papa a la francesa. -Jugo de fruta natural en agua, 7 onzas debidamente presentado en envase biodegradable y con tapa. (Maracuyá, mora, fresa o guanábana) - Empacado en caja biodegradable tipo maletín, empacado hermético, tenedor y servilleta	Unidad	1
21	HIDRATACIÓN GRUPAL Garrafa de agua de 6 litros Vasos biodegradables x 100 unidades de 5 onzas. Mesa base para el suministro de bebida hidratante	Unidad	1
22	HIDRATACIÓN INDIVIDUAL Agua Botella 300 ml x pacas de 24 unidades	Unidad	1
23	CANELAZO Agua de panela caliente, preparada con suficiente canela y anís de flor, garantizando el anisado. En envase biodegradable de 9 onzas y con tapa	Unidad	1
24	LASAGÑA pollo con champiñones y/o mixta res pollo + bebida gaseosa y/o jugo 250ml + pan artesanal + bebida gaseosa y/o jugo 250ml, empacada individualmente en molde	Unidad	1



AVISO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA

	de aluminio, incluye plato porcelana para soporte, cubiertos en metal y servilleta		
25	ALMUERZO ESPECIAL - servicio tipo buffet y/o a la mesa, incluye: entrada diferentes opciones calientes y/o frío, plato fuerte diferentes opciones (2 carnes 300g, 1 harina 100g, 1 carbohidrato 100g y 1 vegetal y/o ensalada 120g) + jugo natural de 10 onzas, menaje en cristal y porcelana, montaje buffet, mesas, mantelería y mesero	Unidad	1
26	COMBO SANDWICH 300g - opción 1 (pan artesanal y/o baguette 120g + jamón de cerdo especial + jamón de pavo ahumado + jamón de cordero especial + jamón de cerdo ahumado + queso mozzarella + queso cheedar + vegetales + salsas artesanales) opción 2 (pollo desmechado + queso mozzarella + vegetales + salsas artesanales) acompañado de paquete de papas chips 25g + bebida gaseosa y/o jugo 250ml + fruta cosecha 100g y/o mani salado 25g y/o chocolatina 20g, productos empacados individualmente y reempacados en caja de cartón y/o bolsa de papel resistente y con fuelle	Unidad	1
27	REFRIGERIO 1: Emparedado: -130 gr de pan árabe artellano -20 gr de jamón de cerdo ahumado -20 gr de queso mozzarella -30 gr de lechuga cressa hidropónica -8 gr de salsa tártara o mayonesa. -Envuelto en papel parafinado -Jugo de fruta natural en agua, bajo en azúcar, 7 onzas debidamente presentado en envase biodegradable con tapa (Maracuyá, mora, fresa o guanábana) Empacado en Bolsa de papel anti grasa fondo cuadrado y servilleta blanca o en Empacado en caja biodegradable tipo maletín	Unidad	1
28	REFRIGERIO 2: Hamburguesa: -130 gr de pan árabe artellano -120 gr de carne de hamburguesa res, pollo o cerdo (No apanada) -20 gr de queso mozzarella -30 gr de lechuga cressa hidropónica -8 gr de salsa tártara o mayonesa. -Envuelto en papel parafinado -Jugo de fruta natural en agua, bajo en azúcar, 7 onzas debidamente presentado en envase biodegradable con tapa. (Maracuyá, mora, fresa o guanábana) -Empacado en Bolsa de papel anti grasa fondo cuadrado y servilleta blanca o en Empacado en caja biodegradable tipo maletín	Unidad	1
29	REFRIGERIO 3: -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	Unidad	1



AVISO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA

	mínimo 120 gramos (mandarina, durazno, banano, manzana) -Empacado en Bolsa de papel anti grasa fondo cuadrado y servilleta blanca.		
30	REFRIGERIO 4: -Tajada ponqué 55 gr con empaque -Jugo en caja bajo en azúcar de 300 ml (Pera, manzana, durazno) -Fruta mínimo 120 gramos (durazno, banano, manzana o mandarina) - Empaque bolsa de papel	Unidad	1
31	REFRIGERIO 5: -Farináceo de sal o dulce. (pastel gloria, palito de queso, mantecada) 80 gramos. -Bebida industrializada de jugo en caja tipo tetra pack de 200ml - 250ml Empaque individual bolsa de papel y/o biodegradable y servilleta blanca	Unidad	1
32	REFRIGERIO 6: - Farináceo de sal o dulce (pastel pollo, emparedado de jamón y queso) 80 gramos. - Bebida industrializada de avena en caja tipo tetra pack de 180ml - 200ml. Empaque individual bolsa de papel y/o biodegradable y servilleta blanca	Unidad	1
33	REFRIGERIO 7: - Paquete de galletas de sal 24g - 26g - Bebida industrializada de avena en caja tipo tetra pack de 200ml - 250ml. Empaque en canastilla a granel	Unidad	1
34	REFRIGERIO 8: -Agua de panela caliente 9 onzas, debidamente presentado en envase biodegradable y con tapa. -Tajada de queso doble crema de 50 gramos. -Farináceo de sal o dulce (almojábana - pan de yuca 60 gramos) - Cuchara y servilleta en bolsa de papel	Unidad	1
35	REFRIGERIO 9: - Buñuelos (Cantidad 2 de 30 gramos cada uno) - Natilla (1 porción 100 gramos) - Dulce de mora - Empaque individual biodegradable	Unidad	1
36	REFRIGERIO 10: - Bebida industrializada de yogurt de 150ml - 200ml. - 1 Paquete ponqué 60 gramos - 1 Dulce tipo colombina	Unidad	1
37	REFRIGERIO 11: Farináceo de sal (Empanada) 80 gramos. - Bebida industrializada de gaseosa o jugo en caja tipo tetra pack de 180ml - 200ml. Empaque individual bolsa de papel y/o biodegradable y servilleta blanca	Unidad	1
38	REFRIGERIO 12: -Farináceo de sal o dulce. (almojábana o pan de yuca) 60 gramos. -avena en caja tipo tetra pack de 200ml - 250ml Empaque individual bolsa de papel y/o biodegradable y servilleta blanca	Unidad	1
39	REFRIGERIO 13: Salpicón con variedad de fruta (banano, papaya, manzana, mango) con jugo natural de base, sin líquidos procesados. Empacado en vaso biodegradable de 12 onzas, cuchara y servilleta.	Unidad	1



AVISO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA

40	SERVICIO DE CATERING PARA COCTEL (30 PERSONAS): INCLUYE: Bebida no alcohólica - Pasa bocas tipo coctel (3 variedades por persona) - Menaje en acero inoxidable, cristal, vidrio, cerámica - Servicio de mesero - Mesa y mantel	Unidad	1
41	SERVICIO DE CATERING PARA COCTEL (50 PERSONAS): INCLUYE: Bebida no alcohólica - Pasa bocas tipo coctel (3 variedades por persona) - Menaje en acero inoxidable, cristal, vidrio, cerámica - Servicio de 2 meseros - Mesa y mantel	Unidad	1
SISTEMA DE SONIDO TURBOSOUND SISTEM LINE ARRAY COLGADO			
SONIDO TIPO 1	Altavoz Turbosound TFA600HW Dual 3 Way 10" Line Array Loudspeaker con poli bocina combinada 780 Watts continuos, poder de picos de 3,120 Watts	Unidad	1
	Altavoz Subgraves Turbosound FA 600B Subwoofer de pila de tierra 800 Watts continuos, poder de picos de 3,200 Watts,	Unidad	1
	Procesador Lake LM26 Procesador digital de 2 entradas / 6 salidas anal. balanceadas. Conectores entrada: XLR3. Conectores salida: XLR3. Impedancia de entrada ball: 20 kOhm. Respuesta en frec. anal. -dig: +0/- 0.03dB: 20Hz-20 kHz. EQ paramétrica y FIR. Matriz de enrutamiento. Limitador. Delay independiente: max. 2s/ch. Ganancia ent/salida. Memorias programables. Conexiones GPIO. Dimensiones (Al xAn x P): 44 x 483 x 290mm. Peso: 5Kg	Unidad	1
	Procesador Lake LMSD24 Procesador digital de 4 entradas / 4 salidas anal. balanceadas. Conectores entrada: XLR3. Conectores salida: XLR3. Integra AES3 y Dante. Impedancia de entrada ball: 20 kOhm. Respuesta en frec. anal. -dig: +0/-0.03dB: 20Hz-20 kHz. EQ paramétrica y FIR. Matriz de enrutamiento. Limitador. Delay independiente: max. 2s/ch. Ganancia ent/salida. Memorias programables. Conexiones GPIO. Dimensiones (Al xAn x P): 44 x 483 x 290mm. Peso: 5Kg.	Unidad	1
	Amplificador Turbosound T25 Amplificador análogo de dos canales RMS ratings per channel - 650 watts into 8 ohms, 1250 watts into 4 ohms and 2200 watts into 2 ohms, 4500 watts peak	Unidad	1
	Amplificador Turbosound T45 Amplificador análogo de dos canales RMS ratings per channel - 1200 watts into 8 ohms, 2250 watts into 4 ohms and 3200 watts into 2 ohms, 4500 watts peak	Unidad	1
	Flight Case Turbosound FT600/3	Unidad	1
	Bumper staking Turbosound	Unidad	1



AVISO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA

	Monitor de piso TMW-115 Turbo Sound de 400W	Unidad	1
	Monitor Side Fill NuQ15DP Turbo Sound de 450W	Unidad	1
	Bajos NuQ B18DP Turbo Sound	Unidad	1
	Potencias Rack DP-50	Unidad	1
	Consola Digital YAMAHA LS9 / Allen & Heath 64 canales digital	Unidad	1
	Kit de Micrófonos	Unidad	1
	Micrófonos Inalámbricos	Unidad	1
	Estructura Trush puente de 12 mts a 5 mts de altura aprox.	Unidad	1
	Base estructural para puente trush	Unidad	1
	Cableado cannon y de corriente necesario	Unidad	1
SISTEMA DE SONIDO TURBOSOUND SISTEM LINE ARRAY Y COLGADO			
43 SONIDO TIPO 2	Altavoz Turbosound TFA600HW Dual 3 Way 10" Line Array Loudspeaker con poli bocina combinada 780 Watts continuos, poder de picos de 3,120 Watts	Unidad	1
	Altavoz Subgraves Turbosound FA 600B Subwoofer de pila de tierra 800 Watts continuos, poder de picos de 3,200 Watts,	Unidad	1
	Amplificadores Crow Amplificadores análogos de pico a 3200 W	Unidad	1
	Procesador Lake LMSD24 Procesador LMSD24 1 digital a 4 entradas y 4 canales de salidas análogas.	Unidad	1
	Base stacking	Unidad	1
	Monitor de piso TMW-115 Turbo Sound TMW-115 de 400W	Unidad	1
	Monitor Side fill Beta 3	Unidad	1
	Bajos Side fill Beta 3	Unidad	1
	Potencias Rack DP-50	Unidad	1
	Consola Digital YAMAHA LS9	Unidad	1
	Kit de Micrófonos	Unidad	1
	Micrófonos Inalámbricos	Unidad	1
	Cableado cannon y de corriente necesario	Unidad	1
SISTEMA DE SONIDO BETA 3 CONVENCIONAL			
44 SONIDO TIPO 3	Altavoz beta 3 autopotenciado sub wofer de 18'beta 3	Unidad	1
	Consola análoga Yamaha de 16 canales	Unidad	1
	Micrófono Alámbrico	Unidad	1
	Micrófono Inalámbrico	Unidad	1
	Cableado cannon y de corriente Consola análoga Yamaha de 16 canales necesario	Unidad	1
SISTEMA DE SONIDO TURBO SOUND BAR SPEAKER			
45 SONIDO TIPO 4	Altavoz turbo sound Bar speaker IP1000 con sub Woffer	Unidad	1
	Consola análoga Yamaha de 16 canales	Unidad	1
	Micrófono Alámbrico	Unidad	1
	Micrófono inalámbrico	Unidad	1
	Cableado cannon y de corriente necesario	Unidad	1
SISTEMA DE ILUMINACIÓN TIPO CONCIERTO			



AVISO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA

46 ILUMINACIÓN TIPO 1	Par led 3 watts	Unidad	1
	Minibrutos x 4	Unidad	1
	Cabezas Moviles PR 575	Unidad	1
	Cabezas Moviles Beam	Unidad	1
	Atomic	Unidad	1
	Cabezas móviles 101	Unidad	1
	Seguidores 1200 Watts	Unidad	1
	Consola A volite Touch	Unidad	1
SISTEMA DE ILUMINACIÓN TIPO CONCIERTO			
47 ILUMINACIÓN TIPO 2	Par led 3 watts	Unidad	1
	Cabezas Moviles PR 575	Unidad	1
	Cabezas moviles 101	Unidad	1
	Seguidores 1200 Watts	Unidad	1
	Consola Avolite Touch o DMX	Unidad	1
SISTEMA DE ILUMINACIÓN TIPO CONCIERTO			
48 ILUMINACIÓN TIPO 3	Par led 3 watts	Unidad	1
	Cabezas moviles 101	Unidad	1
	Consola Avolite Touch o DMX	Unidad	1
SISTEMA DE VIDEO 4X3 mts			
ILUMINACIÓN TIPO 3			
SISTEMA DE 4X3 mts			
49 TIPO 1	Pantalla de Led de 4 pitch tipo Wait 16:9 o 14:9	Unidad	
	Punto Fijo Básico	Unidad	1
	Bompers Pantalla Led	Unidad	1
SISTEMA DE 3X2 mts			
50 TIPO 2	Pantalla de Led de 7 pitch tipo Wait 16:9 o 14:9	Unidad	1
	Punto Fijo Básico	Unidad	1
	Bompers Pantalla Led	Unidad	1
SISTEMA DE 4X3 mts			
51 TIPO 2	Pantalla de con telón Wait 16:9 o 14:9	Unidad	1
	Video Beam de 10000 lumens	Unidad	1
	Soporte de Telón	Unidad	1
52	Una pantalla LED outdoor de 4 metros de ancho x 2 metros de alto, resolución 3.9 pitch con sus respectivos procesadores de señal,4 bumpers de colgado, sistema de cableado para señal y corriente, un operador con PC para contenidos multimedia, un distribuidor de corriente con parcial de 50 metros,1 puente de estructura en aluminio de 6 metros de ancho x 5 metros de de alto,2 yinas global truss de 115 kilos con elevadores cada una. Incluye transporte, instalación y operación para todo el evento.	Unidad	1
TARIMA EN SCANFORT CERTIFICADAS			
53 TIPO 1	Tarima Tipo concierto 12 X 9 mts. Altura de 1.10 a 1.80 mts con doble escalera	Unidad	1
54 TIPO 2	Tarima de 12 x 6 altura de 0.70 a 1.40 mts. Con una escalera y faldón	Unidad	1



AVISO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA

55 TIPO 3	Tarima de 6 x 6 altura de 0.70 a 1.40 mts. Con escalera y faldón	Unidad	1
56 TIPO 4	Tarima de 4X4 altura de 0.60 a 1.30 mts. Con escalera y faldón	Unidad	1
57 TIPO 5	Tarima tipo americana de 4 x 4 altura de 0.20 a 0.50 mts. Con escalera.	Unidad	1
CARPAS BLANCAS			
58 TIPO 1	Techo estructural tipo concierto de 12 x 10 mts con diferenciales eléctricas o manuales.	Unidad	1
59 TIPO 2	Carpa tipo hangar de 12 X 6 mts.	Unidad	1
60 TIPO 3	Carpa 4 aguas 6 X 6 mts	Unidad	1
61 TIPO 4	Carpa 4 aguas 4 X 4 mts.	Unidad	1
VARIOS			
62	Máquina de Humo Martin Pro-2000	Unidad	1
63	Pasarela en Tarima de 2.40 X 6.0 mts	Unidad	1
64	Planta electro va de 15 KWA	Unidad	1
DECORACIÓN			
65	Decoración especial para el festival de rondas de acuerdo con los requerimientos	Unidad	1
66	Decoración para los diferentes eventos de acuerdo con los requerimientos	Unidad	1
67	Placas de reconocimiento, base madera, lamina aluminio, logos institucionales a color de 22x27cm	Unidad	1
68	Placas de reconocimiento, base madera, lamina aluminio, logos institucionales a color de 15x18cm	Unidad	1
69	Trofeos elaborados en vidrio de 1 cm de calibre alusivos a cada deporte, adheridos a una base de madera o vidrio según solicitud del cliente, marcada con placa con logos y leyenda, altura 40cm	Unidad	1
70	Trofeos metálicos alusivos a cada deporte, adheridos a una base de madera, marcada con placa con logos y leyenda, altura 40cm	Unidad	1
71	Trofeos elaborados en vidrio de 1 cm de calibre alusivos a cada deporte, adheridos a una base de madera o vidrio según solicitud del cliente, marcada con placa con logos y leyenda, altura 50cm	Unidad	1
72	Trofeos metálicos alusivos a cada deporte, adheridos a una base de madera, marcada con placa con logos y leyenda, altura 50cm	Unidad	1
73	Trofeos elaborados en vidrio de 1 cm de calibre alusivos a cada deporte, adheridos a una base de madera o vidrio según solicitud del cliente, marcada con placa con logos y leyenda, altura 70cm	Unidad	1



AVISO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA

74	Trofeos metálicos alusivos a cada deporte, adheridos a una base de madera, marcada con placa con logos y leyenda, altura 70cm	Unidad	1
75	Trofeos elaborados en vidrio de 1 cm de calibre alusivos a deportes individuales, adheridos a una base de madera o vidrio según solicitud del cliente, marcada con placa con logos y leyenda, altura 25cm	Unidad	1
76	Trofeos metálicos alusivos a deportes individuales, adheridos a una base de madera, marcada con placa con logos y leyenda, altura 25cm	Unidad	1
77	Trofeos metálicos alusivos a deportes individuales, adheridos a una base de madera, marcada con placa con logos y leyenda, altura 25cm	Unidad	1
78	Medallas en vidrio con logos en relieve de 7cm de diámetro x 4mm de espesor, cinta de 80cm x 3.5cm marcada con el logo de la institución.	Unidad	1
79	Medallas troqueladas con logos en relieve de 7cm de diámetro x 4mm de espesor, cinta de 80cm x 3.5cm marcada con el logo de la institución.	Unidad	1
80	Medallas Aleación de Zamak (zinc, aluminio, magnesio y cobre) o alcrilico de alta resitencia. Dimensiones: 7 cm de diámetro. Diseño: Personalizado según prototipo digital proporcionado por la organización, adaptado técnicamente para reflejar el render en el producto final. Cinta hombro de 90 cm marcada a todo	Unidad	1
81	Estructuras de podio compuestas por tres (3) módulos distintivamente numerados, diseñadas en madera, capaces de soportar hasta 120 kg. Cada módulo presenta una altura mínima de 10 cm, una anchura de 20 cm y una longitud mínima de 30 cm	Unidad	1
82	Carro crispetera - Capacidad: 20 - 60 oz, Compuerta que permite servir de manera rápida y cómoda, Sistema de cocción en acero inoxidable	Unidad	1

Para la prestación del servicio el contratista deberá garantizar al Municipio que cuenta con el 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

AVISO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA

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.
- ✓ El CONTRATISTA designará un coordinador responsable 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 cuales 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.
- ✓ 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,



AVISO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA

identificaciones, actualizadas para el desarrollo de los eventos.

- ✓ Proveer los vehículos como la ambulancia medicalizada con sus respectivos permisos, soat, documentación, el personal calificado para su manejo- medico, auxiliar, conductor el equipamiento necesario para una emergencia.
- ✓ 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.
- ✓ La medallera, trofeos deberán ser entregados acorde a lo solicitado en la ficha técnica.
- ✓ El sistema de sonido, tarimas requeridas deberán cumplir con las normas técnicas para los eventos a realizar y conforme lo solicitado por la entidad en la ficha técnica.
- ✓ El CONTRATISTA no podrá adelantar ninguna clase de compromiso o gasto que no esté aprobado previamente.
- ✓ 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 CONTRATISTA debe asumir a su costo los gastos de transporte de materiales requeridos para el evento y manutención del personal a su cargo, que se requiera para apoyar los eventos, estos gastos serán asumidos por el CONTRATISTA.
- ✓ Previo a la realización de cada evento, el CONTRATISTA deberá presentar al SUPERVISOR DEL CONTRATO, los valores unitarios relacionados en el contrato, los cuales no son modificables y sirven de base para liquidar el valor del servicio efectivamente suministrado.
- ✓ 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.

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



AVISO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA

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, indicando entre otros asuntos el valor detallado de cada uno de los eventos desarrollados durante dicha vigencia y el saldo disponible para los eventos futuros.

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

La administración definirá el número de raciones alimenticias del respectivo ítem que requiera y el número de desayunos, almuerzos, cenas, refrigerios, de acuerdo a las necesidades y/o eventos de la Subsecretaría de Deporte Y Recreación por lo cual se requiere que los suministros sean frescos, preparados el mismo día, entregados en las condiciones establecidas en las especificaciones 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 de materias primas 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.
- Estos productos deberán ser empacados de acuerdo a las condiciones técnicas establecidas, en empaques biodegradables.

CONDICIONES TÉCNICAS:

El contratista seleccionado deberá cumplir en todo momento con las normas técnicas mínimas exigidas por la Secretaría 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.



AVISO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA

Adicionalmente, deberá cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de los alimentos

CONDICIONES GENERALES:

Condiciones de los alimentos:

- Todos los alimentos deben tener la condimentación y aderezos propios de sus características dulce o salado.
- Los jugos serán de fruta natural de primera calidad y punto óptimo de maduración.
- Todas las carnes serán magras (máximo 10 % de grasa) y el peso de los patrones no considera peso del hueso, ni la piel.
- El pollo debe presentarse en forma variada y sin piel: muslo, contra muslo y pechuga, igual que se debe variar su preparación: apanado, con champiñones, asado, agri dulce con salsa, etc.
- Así mismo para dietas hipo-grasas, en las cuales solo se excluyen preparaciones con crema.
- Leche y yema de huevo.
- El pescado será variado.
- Todas las ensaladas llevaran su aderezo.
- Todas las preparaciones tendrán características óptimas en cuanto olor, sabor, textura y apariencia.

Cuando se suministren tortas, embutidos o preparaciones molidas con carnes, estas serán de primera calidad y con porcentaje de grasa inferior al 10 %, y se elaborarán el mismo día.

- El tamaño de las porciones debe ser uniforme, resultado de una buena estandarización de ingredientes y utensilios de servida. No se permiten preparaciones del día anterior.
- Si se presenta algún tipo de intoxicación masiva por alimentos adulterados y/o alterados el oferente asumirá toda la responsabilidad civil que genere la demanda por dicha causa.

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.



AVISO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA

CONDICIONES DE EJECUCIÓN:

1.ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS:

1.2 Todos los alimentos, materias primas e insumos deben ser inspeccionados y clasificados por el personal manipulador, previo al uso o comercialización para lo cual se debe contar con un formato de recepción.

1.3 Los alimentos y materias primas que provengan de fábrica deben dar cumplimiento a las Resolución 5109 de 2005 expedida por el entonces Ministerio de la Protección Social o la que la modifique, adicione o sustituya, la cual establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

1.4 La recepción de productos cárnicos, leche y productos lácteos comestibles se realizará a través de proveedores que garanticen el adecuado material para el transporte y la cadena de frío para mantener los productos en óptimas condiciones y aptos para el consumo humano según lo establecido en la Resolución 240 de 2013 y el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

1.5 Los productos de panadería, galletería y bizcochería no deberán contener Bromato de Potasio, en su proceso de fabricación, solo ni en mezclas como aditivo alimentario, de acuerdo con lo establecido en el artículo 2 de la Resolución 1528 de 2002, expedida por el entonces Ministerio de Salud, que prohibió el uso alimenticio del Bromato de Potasio en el Territorio Nacional.

1.6 El contratista debe mantener información actualizada de los proveedores, con las respectivas fichas técnicas de los productos.

2. ALMACENAMIENTO Y ALISTAMIENTO DE ALIMENTOS

2.1 El Contratista debe disponer de los elementos necesarios tales como: báscula con la capacidad y sensibilidad acorde al tipo de alimento y/o producto: termómetros de punzón análogo o digital para frío (menores a cero grados centígrados) y caliente (superiores a cero grados centígrados) en buen estado, canastillas.

2.2 El contratista debe disponer de formatos para la recepción de los alimentos tales como control de temperatura, formatos de recibo de alimentos conformes y no conformes, formatos de entradas y salidas.

2.3 El Contratista debe establecer horarios de recepción de materias primas y/o productos por parte de los proveedores: dicha actividad se debe programar de tal forma que no interfiera con el funcionamiento del servicio de alimentación y contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección y verificación de la cantidad y calidad de los productos.

3. CONDICIONES PARA EL ALMACENAMIENTO



AVISO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA

Los espacios o áreas destinadas para el almacenamiento de los alimentos deben contar con las siguientes condiciones:

3.1 Los alimentos de alto riesgo epidemiológico, deben almacenarse en condiciones de temperatura de refrigeración (0°C a 4°C) o congelación (menor a -18°C) dependiendo del tiempo de conservación deseado.

3.2 Se debe realizar la limpieza de todos los alimentos antes de ser almacenados al igual que los espacios donde se van a ubicar.

3.3 Los huevos deben ser traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original, y deben ser almacenados en refrigeración o a temperatura ambiente.

3.4 Los alimentos no perecederos empacados individualmente, que presenten largos periodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura que no sobrepasen lo recomendado en el empaque. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada.

3.5 Los alimentos como frutas y hortalizas se deben almacenar en canastillas plásticas a una temperatura menor a 20° C teniendo la precaución que no se llenen de manera tal que sufran daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con otra canastilla. Las canastillas deben mantenerse separadas de la pared y del suelo, de tal forma que se facilite la higienización y circulación del aire.

3.6 Los alimentos como frutas y hortalizas deben estar separados de los productos cárnicos, de igual forma las carnes frescas deberán estar separadas por especie, teniendo la precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de estas (carne, pescado, pollo). Lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada.

4. DESCONGELAMIENTO DE ALIMENTOS

4.1 El contratista debe descongelar los alimentos con 24 a 48 horas de antelación a la preparación. Bajo ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera no se deben sumergir los alimentos congelados en agua.

4.2 Debe evitarse al máximo el contacto de las manos con los alimentos, al servir se deben utilizar utensilios como pinzas, entre otros.

4.3 En caso que el servicio de alimentación cuente con un horno microondas, este puede ser utilizado para el proceso de descongelación, siempre y cuando el alimento sea transferido en forma inmediata al proceso de cocción.

5. SERVIDO DE ALIMENTOS

El contratista debe durante el proceso de servido o distribución de alimentos atender las siguientes disposiciones:



AVISO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA

5.1 La distribución de alimentos la realizará exclusivamente a la población destinada para los eventos.

5.2 No se debe servir ningún alimento directamente en contacto con las manos; al servir se deben utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinchas o tenedores, entre otros.

5.3 Se debe verificar que los alimentos queden totalmente cocidos.

5.4 Los alimentos listos para el consumo que requieren procesos térmicos como carnes, sopas, arroz deben mantenerse a una temperatura igual o mayor a 65°C, para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura.

5.5 En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas por recalentamiento que ponga en riesgo la inocuidad del alimento, para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 65° C.

5.6 De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas.

4. MODALIDAD DE SELECCIÓN

SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA

5. PLAZO ESTIMADO DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del Contrato que se suscriba será hasta el 20 de diciembre de 2026 y/o hasta agotar el monto lo que suceda primero contados a partir de la fecha de suscripción, previa expedición del registro presupuestal, aprobación de las garantías.

6. FECHA LÍMITE DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

La fecha presupuestada para la presentación de propuestas u ofertas es el día **01 DE JULIO DE 2026 A LAS 9:00 A.M.**, según cronograma de actividades.

7. DIRECCIÓN ENTREGA DE PROPUESTAS

Deberán ser subidas a SECOP II; los proyectos de pliego de condiciones y los pliegos de condiciones definitivo, así como los estudios previos podrán consultarse por cualquier persona interesada y se podrán enviar las observaciones o solicitar aclaraciones que se estimen convenientes, dentro del mismo termino señalado en el cronograma en la plataforma SECOP II.

8. FORMA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA



AVISO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA

Los Proponentes deben cargar sus propuestas en la plataforma del SECOP II, con los formatos contenidos en los Anexos, en la fecha establecida en el Cronograma al que se refiere su numeral 13, y acompañadas de los documentos solicitados, así como de la garantía de seriedad de la oferta a la que se refiere el Pliego Definitivo.

Los Proponentes deben presentar la Oferta y los anexos en los formatos indicados (contenidos en los anexos, en formatos PDF que permita reconocimiento de texto y Excel) y publicarlos en la plataforma SECOP II.

El Municipio estudiará las propuestas en los términos en que fuere redactada, por tanto, la misma debe ser cargada en la plataforma de SECOP II en términos claros precisos y concretos, de forma tal que no se preste a interpretaciones equivocadas o erróneas en el momento de su estudio.

Lo anterior se debe realizar dentro del plazo establecido en el cronograma para el efecto, con los requisitos antes determinados.

Las propuestas se deberán cargar en la plataforma del SECOP II. NO se aceptarán propuestas enviadas por otro medio, por ejemplo: correo certificado o correo electrónico.

En la fecha y hora de la línea de tiempo indicada en la plataforma del SECOP II, se declarará cerrada la etapa de recepción de propuestas de la presente Subasta en la plataforma de SECOP II, de la cual se publicará la lista de proveedores, como control indicando el orden de presentación vía web.

9. PRESUPUESTO OFICIAL DEL CONTRATO

El presupuesto oficial para este proceso es de CIENTO SESENTA MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE. (\$160.435.240.00) incluido IVA.

La presente contratación se hará con cargo al siguiente Certificado de Disponibilidad Presupuestal, expedido por la Secretaría de Hacienda:

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No. 2026000350 FECHA 14 ABRIL DE 2026		
RUBRO	NOMBRE RUBRO	VALOR
2.3.2.02.02.007	SECT :43	\$40.758.142.00
	PROD:4301007 Servicio de escuelas Deportivas DEPORTE Y RECREACION fomento a la recreación, la actividad física y el deporte para desarrollar entornos de convivencia y paz	
	META:013 Incrementar a 2000 el número de personas atendidas por las escuelas de formación deportiva	
	SERVICIOS FINANCIEROS Y SERVICIOS CONEXOS SERVICIOS INMOBILIARIOS Y SERVICIOS DE ARRENDAMIENTO Y LEASING	
	CPC:73240 Servicios de arrendamiento sin opción de compra de equipo para la	



AVISO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA

	<p>diversión y esparcimiento SERVICIOS FINANCIEROS Y SERVICIOS CONEXOS SERVICIOS INMOBILIARIOS Y SERVICIOS DE ARRENDAMIENTO Y LEASING SERVICIOS DE ARRENDAMIENTO O ALQUILER SIN OPERARIO</p> <p>VIABILIDAD:20260340</p> <p>FUENTE :121214-RB TASA PRO DEPORTE</p>	
2.3.2.02.02.006	<p>SECT :43</p> <p>PROD:4301032 Servicio de organización de eventos deportivos comunitarios DEPORTE Y RECREACION fomento a la recreación, la actividad física y el deporte para desarrollar entornos de convivencia y paz.</p> <p>META:024 Realizar 85 eventos recreo deportivos</p> <p>COMERCIOYDISTRIBUCION; ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS SERVICIOS DE TRANSPORTE; Y SERVICIOS DE DISTRIBUCION DE ELECTRICIDAD GAS Y AGUA.</p> <p>CPC :63391 Servicios de catering para eventos COMERCIO Y DISTRIBUCION ALOJAMIENTO SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS SERVICIOS DE TRANSPORTE Y SERVICIOS DE DISTRIBUCION DE ELECTRICIDAD GAS Y AGUA ALOJAMIENTO SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS</p> <p>VIABILIDAD:20260323</p> <p>FUENTE :110101-LIBRE D IMPUESTOS</p>	\$70.000.000
2.3.2.02.01.004	<p>SECT:43 fomento a la recreación, la actividad física y el deporte para desarrollar entornos de convivencia y paz DEPORTE Y RECREACION</p> <p>PROD:4301007 Servicios de escuelas Deportivas DEPORTE Y RECREACION fomento a la recreación, la actividad física y el deporte para desarrollar entornos de convivencia y paz</p> <p>META:013 Incrementar a 200 el número de personas atendidas por las escuelas de formación deportiva</p> <p>PRODUCTOS METALICOS, MAQUINARIA Y EQUIPO</p>	\$49.677.098.00



AVISO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA

	CPC:4299603- Medallas y condecoraciones de metales comunes	
	PRODUCTOS METALICOS MAQUINARIA Y EQUIPO PRODUCTOS METALICOS ELABORADOS (EXCEPTO MAQUINARIA Y EQUIPO)	
	VIABILIDAD:20260331	
	FUENTE: 110101- LIBRE D IMPUESTOS	
TOTAL, DISPONIBILIDAD		\$160.435.240

10. CONTRATACIÓN COBIJADA POR ACUERDO COMERCIAL

Atendiendo lo dispuesto en el numeral 8 del artículo 2.2.1.1.2.1.1. del Decreto 1082 de 2015, es pertinente indicar que la presente contratación no se encuentra cobijada por Acuerdo Comercial.

En razón a la naturaleza de la entidad contratante, valor del presupuesto oficial del proceso de selección, las excepciones previstas en cada uno de los acuerdos, y las condiciones que vinculan a Colombia en los tratados citados; el análisis que se efectúa es el siguiente respecto del presente proceso de selección: El proceso de contratación está cubierto por los siguientes acuerdos comerciales y por la Decisión 439 de la Secretaría de la Comunidad Andina de Naciones (CAN)

Acuerdo Comercial		Entidad Estatal incluida	Umbral	Excepción aplicable	Proceso de Contratación cubierto
Alianza Pacífico	Chile	SI	Bienes y servicios \$ 1.147.016.154 Servicios de Construcción \$28.675.403.847	28 Y 29	NO
	México	-	-	-	-
	Perú	SI	Bienes y servicios \$ 1.147.016.154 Servicios de Construcción \$28.675.403.847	28 Y 29	NO
Canadá		-	-	-	-
Chile		SI	Bienes y servicios \$ 1.148.228.780 Servicios de Construcción \$28.705.544.496	28 Y 29	NO
Corea		-	-	-	-
Costa Rica		SI	Bienes y servicios \$ 2.030.722.904 Servicios de Construcción \$28.617.834.543	28 Y 29	NO
Estados Unidos		-	-	-	-
Estados AELC		SI	Bienes y servicios \$ 1.071.354.018 Servicios de Construcción \$26.783.850.461	28 Y 29	NO



AVISO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA

Acuerdo Comercial	Entidad Estatal incluida	Umbral	Excepción aplicable	Proceso de Contratación cubierto
México	-	-	-	-

En consecuencia, la entidad concederá trato nacional a proponentes y servicios de los Estados que cuenten con un acuerdo comercial que cubra el proceso de contratación.

Adicionalmente, los proponentes de Estados con los cuales el Gobierno Nacional haya certificado la existencia de trato nacional por reciprocidad recibirán este trato

11. CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES

De acuerdo con lo previsto en el Decreto 1860 de 2021, las entidades deberán limitar a MIPYMES departamental o municipal, los procesos de contratación con pluralidad de oferentes a MIPYMES que tengan mínimo un (1) año de existencia, siempre y cuando el proceso sea menor a ciento veinticinco mil dólares liquidados con la tasa de cambio que determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y que por lo menos se hayan recibido dos (2) solicitudes para limitar la convocatoria a MIPYMES. Estas solicitudes deben ser radicadas un día hábil antes a la expedición del acto administrativo de apertura del proceso. Para solicitar la limitación, las MIPYMES colombianas deben acreditar que tienen el tamaño empresarial, allegando los siguientes requisitos:

“1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.

2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.

Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

PARÁGRAFO 1. *En todo caso, las MIPYME también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.*

PARÁGRAFO 2. *Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.*

PARÁGRAFO 3. *En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, solo deberán aceptar las ofertas de MIPYME o de proponentes plurales integrados únicamente por MIPYME.*

PARÁGRAFO 4. *Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de*



AVISO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA

este Decreto no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas."

En el caso particular cabe anotar que considerando que el valor de los umbrales para 2026 para la limitación de los procesos contractuales a Mipymes es de (USD125.000) el presente proceso es susceptible de ser limitado a MIPYMES.

12. CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN:

Bajo los parámetros establecidos en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015 quien esté interesado en participar en el presente proceso deberá cumplir y acreditar las siguientes condiciones establecidas en los estudios previos y los pliegos de condiciones:

- Capacidad Jurídica
- Capacidad Financiera
- Capacidad Técnica
- Experiencia

En el caso de los Consorcios y de las Uniones Temporales, el documento de constitución deberá cumplir con lo establecido en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

Las personas jurídicas (nacionales y extranjeras) deberán acreditar que su duración no es inferior al plazo de ejecución del contrato y por lo menos UN (1) año más. En el caso de los Consorcios y de las Uniones Temporales, cada uno de sus integrantes deberá cumplir individualmente con esta regla.

El proponente deberá elaborar la propuesta de acuerdo con lo establecido en este pliego de condiciones, anexando la documentación exigida.

13. CRONOGRAMA

ETAPA	FECHA Y HORA	LUGAR
Publicación Estudios Previos y Proyecto de Pliego de Condiciones	10/06/2026	A través de la plataforma: SECOP II
Observaciones al Proyecto de Pliego de Condiciones	18/06/2026 A las 5:00 pm	A través de la plataforma: SECOP II
Fecha límite para presentar solicitudes de limitación del proceso a MIPYMES	18/06/2026 A las 5:00 pm	A través de la plataforma: SECOP II
Respuesta a observaciones al Proyecto de Pliego de Condiciones	23/06/2026 a las 5:00 pm	A través de la plataforma: SECOP II
Resolución de Apertura	23/06/2026	A través de la plataforma: SECOP II



AVISO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA

ETAPA	FECHA Y HORA	LUGAR
Publicación del Pliego de Condiciones Definitivo	23/06/2026	A través de la plataforma: SECOP II
Plazo para manifestar interés	25/06/2026 hasta las 5:00 pm	A través de la plataforma: SECOP II
Plazo para presentar observaciones al pliego definitivo	25/06/2026 Alas 5:00 pm	A través de la plataforma: SECOP II
Realización del sorteo si a ello hay lugar	26/06/2026 A las 10:00 am	A través de google meet
Respuesta observaciones pliegos definitivos y adendas	26/06/2026	A través de la plataforma: SECOP II
Cierre del término para Presentación de Propuestas	1/07/2026 A las 9:00 am	A través de la plataforma: SECOP II
Evaluación de propuestas	03/07/2026	COMITÉ EVALUADOR
Publicación del informe de evaluación	03/07/2026	Portal Único de Contratación Pública www.contratos.gov.co SECOP II
Traslado del Informe de Evaluación y Observaciones de los Proponentes y plazo para subsanar	06 al 08 julio de 2026 a las 5:00 pm	A través de la plataforma: SECOP II
Respuesta a las observaciones al informe de evaluación y publicación del informe final de evaluación	09/07/2026	a través de la plataforma: SECOP II
Adjudicación del proceso y/o declaratoria de desierta	09/07/2026	A través de la plataforma: SECOP II
Suscripción, perfeccionamiento del contrato	10/07/2026	A través de la plataforma: SECOP II
Entrega de garantías	13/07/2026	A través de la plataforma: SECOP II
Aprobación de garantías	14/07/2026	A través de la plataforma: SECOP II

Las fechas y plazos antes indicados podrán variar de acuerdo con la ley y con las condiciones previstas en el presente Pliego de Condiciones.

14. FORMA DE CONSULTA:

Los interesados en participar en el presente proceso pueden consultar los estudios previos, el proyecto de pliegos de condiciones, el pliego de condiciones definitivo y los



AVISO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA

documentos soportede la presente subasta en la página www.colombiacompra.gov.co
SECOP II.

Elaboró: Zareth Daniela Ramirez Nieto / Contratista Subsecretaria de Contratación
Revisó: Erika Liliana Murcia Duran- Subsecretaría de Contratación
Aprobó: Erika Liliana Murcia Duran- Subsecretaría de Contratación