FORMATO No.3

FICHA TÉCNICA DE REQUERIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES MÍNIMAS

El presente Anexo establece las especificaciones técnicas mínimas, condiciones de calidad y demás requisitos que deberá cumplir el proponente para la ejecución del contrato cuyo objeto consiste en **prestar los servicios de operación técnica y logística para el desarrollo de las diferentes actividades y eventos orientados al cumplimiento de las metas previstas en el Plan de Acción de la Secretaría de Gobierno del Municipio de Quibdó**.

Las especificaciones aquí contenidas constituyen requisitos de carácter obligatorio y corresponden a las condiciones técnicas mínimas exigidas por la Entidad para garantizar la adecuada ejecución del objeto contractual, por lo que deberán ser acreditadas y cumplidas por el futuro contratista durante toda la vigencia del contrato.

Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en los artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, que establecen la obligación de definir e incorporar en los documentos del proceso de selección las condiciones técnicas exigidas para los bienes o servicios requeridos por la Entidad Estatal.

En consecuencia, las actividades, bienes y servicios que integran el presente proceso deberán ajustarse, como mínimo, a las siguientes especificaciones técnicas:

BIENES Y SERVICIOS PARA ADQUIRIR

FICHA TÉCNICA			
ITEM	**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**	**UNIDAD MEDIDA**	**CANTIDAD ESTIMADA**
1	**Carpa:** Carpa de 4 x 4 metros, estructura metálica galvanizada, techo y costados en lona impermeable color blanco, resistente a la lluvia y al viento, con anclajes y sistema de fijación. Incluye instalación, desmontaje y transporte.	DÍA	5
2	**Mesa:** plástica blanca de cuatro (4) puestos en forma cuadrada	DÍA	100
3	**Silla:** Plástica color blanco, con o sin brazos, elaborada en polipropileno de alta resistencia, capacidad mínima de carga de 120 kg, limpia, sin fisuras, deformaciones o daños estructurales. Incluye transporte y organización en el lugar del evento.	DÍA	200
4	**Coffee break AM / PM:** Servicio compuesto por un (1) producto de panadería salado de mínimo 60 gramos, un (1) dulce tipo mini bocadillo o similar, un (1) jugo de mínimo 200 ml, servilleta y empaque individual. Los alimentos deberán ser frescos, preparados el mismo día y cumplir las normas sanitarias vigentes.	UNIDAD	95
5	**Refrigerio masivo en bolsa de papel ecológica individual:** Refrigerio entregado en bolsa ecológica individual, compuesto por un (1) producto de panadería dulce o salado, una (1) fruta fresca, un (1) dulce y un (1) jugo de mínimo 200 ml. Los alimentos deberán entregarse empacados individualmente y en óptimas condiciones de higiene y conservación	UNIDAD	500
6	**Snacks** (Pueden ser yogur, fruta, gelatina, galletas, helado, frituras o brocheta de frutas con queso. Los productos deberán entregarse empacados individualmente y conservar las condiciones adecuadas para su consumo.)	UNIDAD	500
7	**Almuerzos** - Menú tipo ejecutivo incluye proteína mínima de 150 gramos, arroz, ensalada, acompañamiento, bebida de mínimo 250 ml y postre. Incluye cubiertos desechables biodegradables, servilletas y empaque cuando se requiera. El servicio deberá cumplir con las condiciones sanitarias vigentes.	UNIDAD	300

8	**Ollas comunitarias** (Sanchoco de Pollo) para 100 Personas. Arroz: 15 kg - Pollo (muslos/presas): 30 - 35 kg - Yuca:15 - 18 kg - Papa: (preferiblemente criolla o amarilla) 12 - 15 kg - Plátano verde:15 - 18 unidades grandes - Mazorca de maíz: 25 - 30 unidades - Cebolla cabezona: 3 - 4 kg Cebolla larga: 2 kg - Ajo: 30 - 40 dientes - Pimiento rojo o verde: 3 - 4 kg - Cilantro fresco: 2 - 3 manojos grandes - Comino: 100 g - Sal al gusto (aprox. 300 g - 500 g) - Caldo de gallina o cubos de sabor: 20 - 25 cubos - Agua 35 - 40 litros - Aceite: 500 ml - Limón:50 – 60 unidades.	DÍA	15
9	**Estación de café** (Servicio para cincuenta (50) personas que incluya café permanente, aromática, agua caliente, azúcar blanca, azúcar morena, endulzante, crema no láctea, vasos o pocillos de mínimo seis (6) onzas, mezcladores, servilletas, mesa vestida y termos suficientes para conservar la temperatura de las bebidas.	UNIDAD	69
10	**Bolsa de agua** Paquete con veinticuatro (24) bolsas de agua potable tratada de 300 ml cada una, en empaque original del fabricante y con registro sanitario vigente.	UNIDAD	200
11	**Paquete de dulces** Paquete con cien (100) unidades de dulces surtidos empacados individualmente, con fecha de vencimiento vigente y presentación comercial.	UNIDAD	200
12	**Volantes** (El volante debe ser visualmente atractivo, utilizando colores llamativos, imágenes o ilustraciones relevantes y un diseño que capte la atención del público objetivo) Tamaño cuarto de carta	UNIDAD	200
13	**TRANSPORTE TERRESTRE** (CON CAPACIDAD PARA 20 PASAJEROS) buseta con capacidad para transportar mínimo 20 personas. • Buen estado de funcionamiento del vehículo para la prestación del servicio, Cilindraje mínimo de 2500 c.c. Tracción 4X4. • Dirección hidráulica Dirección en buen estado. • Capacidad mínima 20 pasajeros (Incluido el conductor) • Cinturones de seguridad en todos los Asientos, Todos los vehículos deberán tener cargadores de corriente con puerto USB. • Equipo de carretera completo y vigente según regulación ministerio de transporte Herramienta necesaria disponible y en buen estado. • Carpeta con la documentación actualizada y vigente: SOAT, revisión Técnico-Mecánica, tarjeta de propiedad, licencia de conducción vigente. • Incluye todo costo (conductor, combustible pólizas y demás elementos que se requieran para su correcto funcionamiento) • Este servicio se prestara por (1) día.	DÍA	10
14	**TRANSPORTE TERRESTRE** Camioneta doble cabina con tracción 4x4, capacidad mínima para cinco (5) pasajeros, • Buen estado de funcionamiento del vehículo para la prestación del servicio, Cilindraje mínimo de 1.590 c.c. Tracción 4X4. • Dirección hidráulica Dirección en buen estado. • Capacidad mínima 5 pasajeros (Incluido el conductor) • Cinturones de seguridad en todos los Asientos, Todos los vehículos deberán tener cargadores de corriente con puerto USB. • Equipo de carretera completo y vigente según regulación ministerio de transporte Herramienta necesaria disponible y en buen estado. • Carpeta con la documentación actualizada y vigente: SOAT, revisión Técnico-Mecánica, tarjeta de propiedad, licencia de conducción vigente. • Incluye todo costo (conductor, combustible pólizas y demás elementos que se requieran para su correcto funcionamiento) • Este servicio se prestara por (1) día.	DÍA	10
15	**Transporte fluvial en LANCHA** de ida y regreso para el personal que determine la supervisión para cada evento, de acuerdo con el Decreto 1079 de 2015 y demás normas que lo modifiquen o deroguen; así mismo la embarcación (Lancha) debe	DÍA	10

	contar con el equipo de seguridad necesario para el transporte del personal, deberá contar con un chaleco salvavidas por cada pasajero, asimismo velará por tener la maquinaria en excelentes condiciones técnicas de seguridad y presentación. El evaluador técnico podrá realizar una visita a este lugar, si lo considera necesario, dejando soportes de la misma.*		
16	**Materiales para la realización de actividades lúdicas, de escritura y talleres**, el cual debe contener: (lápiz, sacapunta, borrador, lapicero, cartuchera, corrector, resaltador, tabla de anotar plástica con gancho. Registros de asistencia, marcadores borrables y permanentes, de punta fina y gruesa, hojas de block)	UNIDAD	200
17	**Kits educativos para realización de actividades lúdicas**: conformado por cartilla, caja de colores de mínimo doce (12) unidades, tula en material resistente y botellón de agua. Todos los elementos deberán entregarse nuevos y en perfecto estado	UNIDAD	200
18	**Pendones** (Identificación de la alcaldía y secretaria de Gobierno) Tamaño: Varían en dimensiones, con 2x1 metros, adaptándose a las necesidades del espacio y el mensaje. Materiales: Se imprimen en materiales resistentes como tela, PVC, papel látex termo laminado brillante y vinil, asegurando durabilidad y resistencia a la intemperie. Impresión: Se utilizan tintas de alta calidad y eco solventes para lograr impresiones en alta resolución (1440 dpi) que resisten el tiempo y los cambios climáticos. Diseño: El diseño debe ser claro, focalizado y fácil de entender, con textos breves e impactantes que resalten el mensaje principal	UNIDAD	12

CONDICIONES TÉCNICAS MINIMAS:

Con la suscripción del contrato, el contratista se obliga con las siguientes actividades de servicio para la ejecución de este:

SERVICIO DE TRANSPORTE

En aquellas actividades que se requiera transporte el contratista podrá prestar este servicio directamente o subcontratarlo con una empresa transportadora autorizada por el Ministerio de Transporte, que tenga experiencia en este servicio, acreditado, que suministre vehículos (buses, microbuses o busetas, lancha, panga, etc.), con revisión técnico mecánica actualizada y que cumpla con todos sus requisitos de ley para la prestación del servicio de transporte de pasajeros.

El Contratista deberá contar con convenios, alianzas estratégicas o contrato con empresas de transporte (marítimo y terrestre) debidamente autorizadas, de preferencia deben ser empresas que funcionen al interior del municipio de Quibdó, con el fin de realizar los desplazamientos requeridos por los participantes a los eventos y/o deberá tener la capacidad de negociación con los transportadores reconocidos del territorio. El contratista realizará el aprovisionamiento de combustibles de los vehículos que presten el servicio de transporte y traslados, deberá realizarse en una estación o estaciones de servicio legal que dispongan de un adecuado centro de aprovisionamiento en los sitios establecidos y autorizados en el Municipio de Quibdó.

ALIMENTACIÓN

El Contratista deberá garantizar, organizar el servicio de alimentación, para los asistentes al evento y/o actividad, en las condiciones autorizadas por el supervisor respectivo (dependencia responsable del evento) con fundamento en la descripción de BIENES Y SERVICIOS A ADQUIRIR (ALIMENTACION E HIDRATACION)

Los alimentos deben ser de excelente calidad y se suministraran en óptimas condiciones de higiene y salubridad, conservando las normas vigentes legales.

- Los derivados lácteos y cárnicos deben conservar la cadena de frio establecida por el fabricante.
- Los productos entregados en empaque deben tener registro INVIMA y fecha de vencimiento la cual deberá ser posterior a 15 días siguientes a la realización de la actividad.
- Los alimentos que no se entreguen servidos a la mesa sino empacados, deben venir adecuadamente presentados en empaques que no afecten al medio ambiente.
- El contratista deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salud pública exigida para los servicios de Alimentación.
- El contratista deberá presentarle al supervisor del contrato mínimo tres (3) opciones de alimentos (menú), para las actividades que lo requieran, con antelación mínimo de cinco (5) días antes del inicio de la actividad.
- El contratista deberá efectuar la respectiva separación y gestión integral de residuos aprovechables conforme a la normatividad vigente.

SERVICIOS NO CONTEMPLADOS

Teniendo en cuenta la naturaleza de las actividades a contratar y debido a que en diversas ocasiones se pueden presentar eventos no programados y/o en caso de que no se encuentren detalladas actividades, servicios o necesidades en materia logística y operativa para la ejecución de los eventos, se hará uso del **PROCEDIMIENTO DE NO CONTEMPLADOS** el cual será el siguiente:

1. El Contratista deberá presentar en los siguientes dos (2) días hábiles, contados a partir del recibo de la solicitud formulada por el supervisor del contrato, un cuadro comparativo con dos (2) cotizaciones de las actividades, servicios o necesidades no contempladas para la ejecución de los eventos, que cumplan con las condiciones establecidas. En ningún caso el valor acumulado de las actividades, servicios o necesidades no contempladas podrá superar el diez por ciento (10%) del valor total del contrato, so pena de requerir la modificación contractual correspondiente.

2. En caso de que por condiciones de la zona solo exista un proveedor capaz de garantizar las actividades, servicios o necesidades no contempladas para la ejecución de los eventos, El contratista deberá presentar la cotización del proveedor y una justificación del por qué es el único proveedor. Dicha justificación deberá constar por escrito, incorporarse al expediente contractual y contar con el aval expreso del supervisor del contrato.

3. Los valores de las actividades, servicios o necesidades no contempladas para la ejecución de los eventos deberán guardar proporcionalidad con los precios del mercado. Para tal efecto, el Contratista deberá soportar dicha proporcionalidad mediante cotizaciones adicionales, estudios de mercado o consulta de precios históricos registrados en el SECOP II.

4. Previo análisis de los precios cotizados y teniendo en cuenta la mejor alternativa para el desarrollo de las actividades, servicios o necesidades no contempladas para la ejecución de los eventos, el supervisor del contrato emitirá su aprobación mediante comunicación escrita, dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la presentación del cuadro comparativo o de la justificación de proveedor único, según corresponda.

5. En caso de que el supervisor del contrato no apruebe las cotizaciones presentadas, el Contratista deberá presentar una nueva propuesta dentro del mismo término previsto en el numeral 1 anterior, sin que ello genere costos adicionales a cargo de la Entidad.

Cumplimiento Normativo y Ambiental

Los servicios contratados deberán cumplir estrictamente con las normas legales vigentes, lo que implica la presentación de copias de licencias y permisos actualizados en materia sanitaria, ambiental y operativa, según aplique (ej. transporte de pasajeros, manipulación de alimentos, instalaciones sonoras). Dichas licencias y permisos

deberán presentarse al supervisor del contrato con una antelación mínima de tres (3) días hábiles a la ejecución de cada evento, como condición para el inicio de las actividades respectivas; su verificación estará a cargo del supervisor del contrato. En concordancia con los principios de sostenibilidad, será obligatorio el uso de materiales reciclables o biodegradables en todos los elementos desechables utilizados (bandejas, bolsas de hidratación, cubiertos, etc.). Además, se deberá implementar un plan de gestión integral de residuos sólidos, que incluya la instalación de contenedores de recolección selectiva, disposición final certificada y sensibilización sobre separación en la fuente entre los asistentes. El referido plan deberá presentarse por escrito al supervisor del contrato con una antelación mínima de cinco (5) días hábiles a la realización de cada evento.

OTRAS CONDICIONES

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
1	Los oferentes deben ofertar la totalidad de los servicios requeridos, de acuerdo con las especificaciones y condiciones técnicas descritas en el presente anexo y los demás documentos complementarios.
2	El oferente seleccionado se obliga a mantener a la ALCALDÍA libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes.

NOTA 1. El personal dependerá administrativamente del contratista y no tendrá vínculo laboral con LA ALCALDIA. No obstante, ésta se reserva el derecho de solicitar el retiro o reemplazo del que considere no apto o que con sus actuaciones atente contra la buena relación con el contratante, la comunidad, o cause algún impacto negativo a LA ALCALDIA.

NOTA 2. Es responsabilidad del contratista el transporte, monte, desmonte, almacenamiento y custodia de los elementos que se requieran para el desarrollo del contrato.

NOTA 3. La Alcaldía informa que las cantidades relacionadas en el presente proceso contractual corresponden a una estimación realizada con base en la necesidad identificada, con el propósito de establecer la proyección presupuestal del proceso y determinar el valor estimado del contrato.

No obstante, el contrato se ejecutará bajo la modalidad de valor unitario con monto agotable; en consecuencia, las cantidades señaladas son únicamente referenciales y podrán variar —aumentar o disminuir— conforme a las necesidades reales de la entidad, la disponibilidad presupuestal y la priorización de metas institucionales durante la ejecución contractual.

En ese sentido, el contratista adjudicatario deberá suministrar y/o ejecutar únicamente las cantidades efectivamente requeridas por la entidad, aplicando los valores unitarios ofertados, hasta agotar el monto total del contrato, sin que exista obligación para la entidad de consumir la totalidad de las cantidades

estimadas inicialmente ni derecho del contratista a reclamar compensaciones por las variaciones presentadas.

Todos los requisitos mencionados anteriormente se entienden que son cumplidos y aceptados por el proponente con la suscripción del presente formato.

En caso de que el proponente no presente el formato de anexo técnico o este se presente sin la firma del representante legal, la propuesta será rechazada. Lo anterior teniendo en cuenta que lo plasmado en dicho anexo son requerimientos técnicos mínimos de obligatorio cumplimiento.

Persona de contacto	

Dirección	
Teléfono	
Correo electrónico	

Firma del representante legal del Proponente o del Proponente persona natural

Nombre: _____