ANEXO TÉCNICO 1

Objeto: CONTRATO INTERADMINISTRATIVO PARA EL APOYO LOGISTICO DE LAS ACTIVIDADES ARTISTICAS, CULTURALES, TECNICAS Y OPERATIVAS PARA LOS EVENTOS A DESARROLLARSE EN TORNO A LA EJECUCIÓN DEL FESTIVAL DE LA COLOMBIANIDAD Y FESTIVAL GASTRONOMICO DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ.

SECRETARÍA CULTURA Y PATRIMONIO

PROYECTO: Fortalecimiento, fomento y desarrollo cultural, artístico y de saberes culturales de Tocancipá.

Meta: Aumentar de setecientos cincuenta y seis (756) a ochocientos (800) espectáculos artísticos, culturales y de saberes en el cuatrienio.

FESTIVAL DE LA COLOMBIANIDAD 2026			
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**CANT**	**Informe**
1	SUMINISTRO DESAYUNOS: Suministro de desayuno servido a la mesa en restaurante. Incluye: Bebida caliente: Café, té o infusión de 100 ml. Jugo de 200 ml. Huevos preparados al gusto (fritos o revueltos) de 60 gr. Pan o tostadas de 60 gr acompañadas de mantequilla y mermelada, porción de fruta fresca 50 gr según temporada. El servicio contempla: Preparación bajo normas sanitarias vigentes (Resolución 2674 de 2013 y demás aplicables). Servicio a la mesa en un restaurante dentro de la jurisdicción del Municipio con presentación en menaje individual de un solo grado alimenticio (platos, vasos, cubiertos, servilletas). Personal logístico y de servicio (meseros) para entrega y atención en el lugar del suministro	5551	se requiere garantizar el suministro oportuno de alimentación para artistas, agrupaciones participantes, delegaciones invitadas, personal logístico, jurados, gestores culturales y demás actores vinculados al desarrollo de las actividades programadas. para la prestación del servicio contempla desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios, suministrados conforme a las necesidades operativas de cada actividad, (cronograma establecido por el supervisor garantizando condiciones de calidad, inocuidad, oportunidad y cumplimiento de las normas sanitarias vigentes.
2	ALMUERZO: Suministro de almuerzo servido a la mesa en restaurante. Opción 1: Sopa o crema de 300 cc. proteína: milanesa de cerdo a la plancha 125 grs. carbohidrato: porción de arroz blanco 150 gr. farináceo: patacones medianos 2 unidades. ensalada de 100 gr: lechuga, cebolla, tomate y aguacate. Principio: lenteja con zanahoria 40 gr. jugo natural: mora o mango de 250 ml Opción 2: sopa o crema de 300 cc. proteína: pechuga a la plancha 125 gr. Carbohidrato: porción de arroz ajonjolí 150 gr. Farináceo: papa al perejil 2 unidades medianas. Ensalada: espinaca, mango, melón y uvas pasas 100 gr. verdura: tortilla de brócoli 70 grs. bebida: jugo natural lulo o piña de 250 ml Opción 3: Sopa o crema de 300 cc. Proteína: sobrebarriga al horno 125 gr. carbohidrato: arroz verde 150 gr. farináceo: yuca frita 2 trozos medianos. Ensalada 100 grs: tomate, pepino cohombro, lechuga. Verdura: trozo aguacate 80 grs. Principio: frijol 40 gr. jugo natural de lulo o maracuyá 250 ml. El servicio contempla: Preparación bajo normas	7697	la entrega de alimentos se desarrollará mediante dos modalidades: servicio en restaurante: destinado principalmente a artistas, jurados y delegaciones hospedadas en el municipio, quienes podrán recibir los desayunos, almuerzos o cenas en establecimientos autorizados que cumplan con las condiciones técnicas y sanitarias requeridas. servicio para llevar y entrega en sitio: destinado a participantes de desfiles, comparsas, bandas de marcha, grupos de danza, personal operativo y asistentes de jornadas de larga duración, donde por razones logísticas y operativas se requiera la distribución directa en los lugares de concentración, camerinos, escenarios, puntos de encuentro o zonas de desarrollo de actividades.

	sanitarias vigentes (Resolución 2674 de 2013 y demás aplicables). Servicio a la mesa en un restaurante dentro de la jurisdicción del Municipio con presentación en menaje individual de un solo grado alimenticio (platos, vasos, cubiertos, servilletas). Personal logístico		
3	CENAS: Suministro de cena servido a la mesa en restaurante. Menú: Plato fuerte, compuesto por: Proteína 100 gr (pollo, carne de res, cerdo o pescado, según disponibilidad). Arroz blanco o mixto 150 gr. Porción de legumbre 40 gr (como lentejas, fríjoles o garbanzos). Ensalada fresca 100 gr. Plátano maduro, yuca o papa 2 trozos medianos (según preparación del día). Jugo natural de fruta de temporada 250 ml. El servicio contempla: Preparación bajo normas sanitarias vigentes (Resolución 2674 de 2013 y demás aplicables). Servicio a la mesa en un restaurante dentro de la jurisdicción del Municipio con presentación en menaje individual de un solo grado alimenticio (platos, vasos, cubiertos, servilletas). Personal logístico y de servicio (meseros) para entrega y atención en el lugar del suministro	6456	
4	Tamal de 500 Gramos, contiene pollo, porción de cerdo, porción de huevo, zanahoria y arveja acompañado de gaseosa de 250 ml, entregado en sitio según requerimiento de supervisor	1750	Los tamales se entregarán en la Escuela San Luis Gonzaga el día 21 de septiembre luego de finalizada la alborada
5	SUMINISTRO DE HIDRATACIÓN: Botella de agua potable en presentación individual con capacidad de 250 mililitros (ml), sellada y apta para el consumo humano. El agua puede ser natural o purificada, sin gas, y proviene de una marca reconocida y aprobada por las autoridades sanitarias correspondientes. Entregado en sitio	13080	La hidratación ser entregada el día 12 de septiembre está dirigida a los artistas agrupaciones, colectivos y demás participantes del desfile de carrozas y comparsas
6	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS: Conformados por una bebida de marca reconocida de 200 ml en caja tetrapack y dos productos de panadería de 70 gr. Entregado en sitio según requerimiento de supervisor. El servicio contempla: Manipulación bajo normas sanitarias vigentes (Resolución 2674 de 2013 y demás aplicables). Presentación en menaje de un solo uso grado alimenticio (platos, vasos, cubiertos, servilletas	10032	los refrigerios serán entregados durante actividades de larga duración, jornadas de formación, encuentros académicos, desfiles, concursos, festivales, muestras artísticas y demás actividades que requieran apoyo alimentario complementario. (entrega de cantidades según cronograma establecido por el supervisor) cada refrigerio estará compuesto por una bebida individual y productos de panadería empacados individualmente, garantizando facilidad de distribución y consumo. la entrega podrá realizarse en puntos fijos de distribución o mediante recorridos efectuados por personal logístico previamente asignado.
7	CANELAZO: Suministro de bebida típica colombiana a base de agua de panela caliente, infusionada con canela en rama, en proporción moderada. Garrafa de 100 litros para 500 personas aproximadamente, entregado en sitio según requerimiento de supervisor. El servicio contempla: Vasos un solo uso grado alimenticio de 7 oz (500 un) de materiales amigables con el medio ambiente. Manipulación	10	Los canelazos se entregarán en durante la alborada el día 21 de septiembre – hora de entrega 05:00AM

	bajo normas sanitarias vigentes (Resolución 2674 de 2013 y demás apli		
8	TORTA: Suministro de torta en rebanada individual de bizcocho de aproximadamente 120 gramos, elaborada con ingredientes frescos y adecuados para consumo. Empacados de manera individual en recipiento sellado con cubierto desechable de un solo uso grado alimenticio (platos, vasos, cubiertos, servilletas) de materiales amigables con el medio ambiente. Entregado en sitio según requerimiento de supervisor. El servicio contempla: Preparación bajo normas sanitarias vigentes (Resolución 2674 de 2013 y demás aplicables). Servicio a la mesa en un restaurante dentro de la jurisdicción del Municipio con presentación en menaje individual de un solo grado alimenticio (platos, vasos, cubiertos, servilletas). Personal logístico y de servicio (meseros) para entrega y atención en el lugar del suministro	5000	La torta igual que el suministro de bebida, se entregara a los habitantes del municipio que participen del cumpleaños el día 21 de septiembre – cumpleaños del municipio, en el parque municipal – hora de entrega 06:00PAM
9	SUMINISTRO DE BEBIDA PARA ACOMPAÑAR LA TORTA: Jugo de marca reconocida en empaque de 200 ml en caja tetrapack	5000	
10	COCTEL: Suministro de Coctel sin licor, a base de frutas, servido en copa plástica de un solo uso grado alimenticio (platos, vasos, cubiertos, servilletas), en empaque individual, de materiales amigables con el medio ambiente, entregados en sitio designado por supervisor del evento. El servicio contempla: Preparación bajo normas sanitarias vigentes (Resolución 2674 de 2013 y demás aplicables	800	El coctel y la tabla de quesos se entregarán durante la Inauguración XIV Salón de Arte Tocancipá 2026. Lugar: Sala de Exposiciones Casa de la Cultura. Horario: 7:00 p.m. a 9:00 p.m.
11	TABLA DE QUESOS: Tabla que incluye aproximadamente 200 a 250 gramos de quesos surtidos, que pueden abarcar quesos frescos, semiduros y maduros, según disponibilidad y temporada. La tabla se acompaña con: Pan artesanal o galletas saladas. Frutas frescas de temporada o frutos secos (como uvas, nueces o almendras). Opcionalmente, mermeladas	25	

ITEM	CANT	
SERVICIO DE HOSPEDAJE MULTIPLE; Servicio por noche de hotel para acomodación múltiple (2 o 3 personas por habitación), con servicio de wifi, baño privado, room service. t.v. satelital. ubicado en Tocancipá o en algún municipio aledaño. El prestador del servicio hotelero deberá contar con el Registro Nacional de Turismo (RNT), la Tarjeta de Registro de Alojamiento (TRA) y dar cumplimiento a la normativa específica del sector turístico y demás que lo rija.	3400	En el marco del XXVI Festival de la Colombianidad, la Música, la Cultura y la Actividad Lúdica 2026, que se desarrollará en el municipio de Tocancipá entre los días 12 y 21 de septiembre de 2026, se hace necesario garantizar el alojamiento de artistas, agrupaciones culturales, delegaciones nacionales e internacionales, jurados, invitados especiales, talleristas, gestores culturales y demás participantes que, por razones de desplazamiento y programación, requieran pernoctar durante el desarrollo de las actividades contempladas en la agenda oficial del evento. La prestación del servicio de hospedaje constituye un componente fundamental para asegurar la adecuada participación de los invitados y el normal desarrollo de la programación artística, cultural, académica y protocolaria prevista durante el festival. El servicio de hospedaje será suministrado durante el período comprendido entre el 12 y el 21 de septiembre de 2026, de acuerdo con los requerimientos

		establecidos para cada actividad y la permanencia de las delegaciones invitadas. La atención se realizará en establecimientos hoteleros ubicados en el municipio de Tocancipá o en municipios aledaños, garantizando condiciones adecuadas de seguridad, comodidad y accesibilidad para los beneficiarios. Los establecimientos deberán contar con los permisos y registros exigidos por la normatividad vigente del sector turístico, incluyendo Registro Nacional de Turismo (RNT) y demás requisitos aplicables. El hospedaje múltiple estará destinado principalmente a agrupaciones artísticas, bandas musicales, delegaciones folclóricas, compañías de teatro, grupos de danza, bandas de marcha y demás participantes que se desplacen al municipio de manera colectiva. La acomodación se realizará en habitaciones compartidas con capacidad para dos o tres personas, según la disponibilidad del establecimiento y las características de cada delegación. El servicio incluirá: Alojamiento en habitaciones múltiples. Servicio de conexión WiFi. Baño privado. Televisión. Atención y servicios básicos de hotelería. Aseo diario de habitaciones. Recepción y acompañamiento para el proceso de ingreso y salida. La asignación de alojamientos se realizará previamente por parte de la organización del evento, de acuerdo con los listados oficiales de participantes, procurando mantener a cada agrupación alojada en un mismo establecimiento o en lugares cercanos para facilitar la logística de transporte y desplazamiento hacia los escenarios de presentación.
SERVICIO DE HOSPEDAJE INDIVIDUAL Servicio por noche de hotel para acomodación individual en una habitación, con servicio de wifi, baño privado, room service. t.v. satelital. ubicado en Tocancipá o en algún municipio aledaño. El prestador del servicio hotelero deberá contar con el Registro Nacional de Turismo (RNT), la Tarjeta de Registro de Alojamiento (TRA) y dar cumplimiento a la normativa específica del sector turístico y demás que lo rija	30	Servicio de hospedaje individual El hospedaje individual estará dirigido a jurados, maestros invitados, conferencistas, directores artísticos, invitados especiales, artistas principales y demás personalidades cuya participación requiera condiciones particulares de alojamiento. La acomodación se realizará en habitaciones de uso exclusivo para una persona, garantizando privacidad y comodidad durante su permanencia en el municipio. El servicio incluirá: Habitación individual. Baño privado. Servicio de WiFi. Televisión. Aseo diario.

		Atención hotelera permanente. Registro y acompañamiento durante el proceso de check-in y check-out. La organización coordinará previamente la asignación y reserva de estas habitaciones de acuerdo con las fechas de llegada y salida de cada invitado, garantizando la disponibilidad necesaria durante los días de participación en el festival.

ITEM	CANT	EJECUCIÓN
SERVICIO DE AMBULANCIAS: Vehículo acondicionado con camilla fija y sistemas de sujeción para asegurar al paciente. Equipamiento básico de primeros auxilios, incluyendo oxígeno portátil, botiquín de emergencias, inmovilizadores y material de soporte vital básico. incluye personal capacitado en atención prehospitalaria básica para garantizar la seguridad y bienestar del paciente durante el traslado. Comunicación constante con el centro médico receptor para coordinar la atención. Jornada de 12 horas.	4	Ambulancias (4 unidades) Disponer cuatro (4) ambulancias habilitadas y dotadas conforme a la normatividad vigente. Ubicar estratégicamente las unidades en el recorrido del desfile, zona de concentración, punto de llegada y área de concierto. Garantizar la presencia permanente de personal asistencial durante toda la jornada. Deberá mantener comunicación directa con el Puesto de Mando Unificado (PMU) y organismos de socorro.
SERVICIO DIARIO DE ALQUILER TARIMA, LUCES, SONIDO, PANTALLA: TARIMA PROFESIONAL (LUCES Y TECHO) TARIMA PROFESIONAL DE 12 X 6 MTS con 1 escalera y faldón (Altura a convenir); sobretarima de 8mtsx6mts; techo a dos aguas 12 X 6 MTS; Sistema de iluminación profesional compuesto por: · 26 pares led (5 Watts c/u),2 cabezas móviles bombilla 7R tipo Beam,· 1 seguidor tipo concierto bombilla tipo LED DMX mínimo de 300W,· 1 consola de luces M Touch (MARTIN, GRANMA o CHANSYS),· ,· 1 distribuidor de corriente; PLANTA ELÉCTRICA 150 KVA insonora (TURNO 24 HORAS, Incluye alquiler + Tiempo de prueba y tiempo de presentación);. Sistema de sonido profesional compuesto por: · 20 cabinas line array activas de parlante de 12 pulgadas, 1 driver y difusor, mínimo 135dv de presión de 700 a 1.600W,6 Subwoofers activos (Mínimo 141 dv cada uno) con potencia entre 2.0000W y 3.000W,· 6 Monitores de piso tipo cuña (De 700 a 1.000W cada uno) con parlante de 12pulgadas,4 monitores activos de doble parlante de 15 pulgadas (Mínimo 137dv cada una),· 1 computador portátil,· 2 trípodes para cabinas,· 1 consola digital de 32 canales ,· 2 Micrófonos inalámbricos de voz de mano,· 8 Micrófonos alámbricos de voz, 6 Micrófonos alámbricos de instrumento,· 1 Kit de micrófonos para batería,· 4 Cajas directas,16 Trípodes para micrófono,·,· 1 Snake con splitter de 32 canales x 50 metros,· 1 Distribuidor de corriente con cable No. 8 a 3 fases, de mínimo 50 mts,· Cableado eléctrico y de audio para funcionamiento de equipos. 1 ingeniero, · 1 operario, 2 operarios de montaje, · 1 ingeniero de audio. Turno día. Incluye montaje y desmontaje. Debe contar con certificación de estructuras.	6	Fecha: 12 de septiembre de 2026 – lugar lote ubicado al lado de Coca Cola – carrera 4 Tarima principal, luces, sonido y pantalla (6 estructuras) Realizar montaje previo y pruebas técnicas de funcionamiento mínimo con un día de anticipación. Garantizar sistemas de sonido profesional, iluminación escénica, pantallas LED y energía regulada. Contar con respaldo de energía y personal técnico durante toda la operación. Asegurar cumplimiento de normas de seguridad estructural y eléctrica.
ALQUILER DE VALLAS METALICAS: Estructuras metálicas portátiles diseñadas para delimitar espacios, controlar el flujo de personas y garantizar la seguridad durante eventos masivos, conciertos en medidas de mínimo 2 metros de largo y 1,20 de alto. Servicio por evento de Gran Concierto.	300	Fecha: 12 de septiembre de 2026 – lugar lote ubicado al lado de Coca Cola – carrera 4 Vallas de cerramiento (300 unidades) Instalar las vallas a lo largo del recorrido para control de acceso y delimitación de zonas de espectadores. Garantizar corredores de evacuación y espacios destinados para organismos de emergencia.

		Verificar estabilidad, alineación y correcta señalización de las áreas restringidas.
ALQUILER DE TARIMAS AUXILIARES DESFILE: Alquiler por un (1) días. Dimensiones: 4 metros de largo por 4 metros de ancho, con una altura estándar ajustable según necesidades del evento. Estructura metálica robusta, con superficie antideslizante, capaz de soportar cargas significativas de personas y equipos. Carpa cubierta incluida, fabricada con materiales impermeables y resistentes a condiciones climáticas adversas, que protege la tarima y a los usuarios de sol, lluvia o viento. La carpa cuenta	3	Fecha: 12 de septiembre de 2026 – lugar lote ubicado al lado de Coca Cola – carrera 4 Tarimas auxiliares para desfile (3 unidades) Ubicar las tarimas en puntos estratégicos definidos por la organización. Destinarlas para autoridades, jurados, medios de comunicación o actividades protocolarias. Garantizar acceso seguro y escalas certificadas.
ALQUILER DE CARPAS CAMERINOS DE 4X4 CON LATERALES: Alquiler por 6 días. Dimensiones: 4 metros de largo por 4 metros de ancho, con estructura metálica resistente y toldo impermeable para protección contra sol y lluvia. facilitando el confort y movilidad. Incluye piso, incluye mobiliario con: 4 sillas plásticas, y un espejo de cuerpo entero para vestuario y maquillaje. Accesorios adicionales: Incluye iluminación interior. incluye montaje y desmontaje	10	El servicio deberá prestarse durante seis (6) días, comprendidos entre el 16 y el 21 de septiembre, de acuerdo con la programación establecida por la entidad para los siguientes eventos: Bambuco Inédito. Festival de Danza. Festival de Teatro. Las actividades se desarrollarán en el Parque Principal del Municipio de Tocancipá
ALQUILER DE PUESTO DE GRADERÍA: En aluminio es una estructura modular (scaffold) y portátil diseñado para ofrecer espacios seguros y cómodos de asiento para espectadores en eventos masivos, deportivos, culturales o recreativos. Características principales: Construcción en aluminio resistente y ligero, que garantiza durabilidad y facilidad de transporte e instalación. Diseño modular, permitiendo ensamblaje y desmontaje rápido para adaptarse a diferentes capacidades y configuraciones. Capacidad para soportar cargas elevadas, cumpliendo con normas de seguridad y estabilidad vigentes. *Debe contar con certificación de estructuras. Incluye montaje y desmontaje. Alquiler por evento de Gran Concierto	10000	Fecha: 12 de septiembre de 2026 – lugar lote ubicado al lado de Coca Cola – carrera 4 Graderías en Scanfold certificado (capacidad 10.000 personas) Instalar graderías certificadas por ingeniero estructural competente. Entregar certificación técnica y plan de cargas. Garantizar accesos, pasillos, señalización, barandas y rutas de evacuación. Realizar inspección previa al ingreso del público. Estas graderías serán para ubicación de las familias tocancipeñas que acompañan el evento de desfile
ALQUILER DE PRODUCCIÓN Y RIDER CONCIERTO: DE 12 X 9 MTS con 1 escalera y faldón (Altura a convenir); sobretarima de 8mtsx6mts; techo a dos aguas 12 X 9 MTS; Sistema de iluminación profesional compuesto por: · 36 pares led (5 Watts c/u),6 cabezas móviles bombilla 7R tipo Beam,· 1 seguidor tipo concierto bombilla tipo LED DMX mínimo de 300W,· 1 consola de luces M Touch (MARTIN, GRANMA o CHANSYS),· ,· 1 distribuidor de corriente; PLANTA ELÉCTRICA 150 KVA insonora (TURNO 24 HORAS, Incluye alquiler + Tiempo de prueba y tiempo de presentación);. Sistema de sonido profesional compuesto por: · 30 cabinas line array activas de parlante de 12 pulgadas, 1 driver y difusor, mínimo 135dv de presión de 700 a 1.600W, 10 Subwoofers activos (Mínimo 141 dv cada uno) con potencia entre 2.0000Wy 3.000W,· 8 Monitores de piso tipo cuña (De 700 a 1.000W cada uno) con parlante de 12pulgadas,4 monitores activos de doble parlante de 15 pulgadas (Mínimo 137dv cada una),· 1 computador portátil,· 2 trípodes para cabinas,· 1 consola digital de 32 canales ,· 12 Micrófonos inalámbricos de voz de mano,· 18 Micrófonos alámbricos de voz, 16 Micrófonos alámbricos de instrumento,· 1 Kit de micrófonos para batería,· 4 Cajas directas,16 Trípodes para micrófono,·,· 1 Snake con splitter de 32 canales x 50 metros,· 1 Distribuidor de corriente con cable No. 8 a 3 fases, de mínimo 50 mts,· Cableado eléctrico y de audio para funcionamiento de equipos. 1 ingeniero, · 1 operario, 2 operarios de montaje, · 1 ingeniero de	1	Fecha: 12 de septiembre de 2026 – lugar lote ubicado al lado de Coca Cola – carrera 4 Producción y rider técnico del Gran Concierto (1 servicio) Suministrar e instalar todos los requerimientos técnicos exigidos por los artistas contratados. Coordinar montaje de escenario, backline, audio profesional, monitoreo, iluminación y logística artística. Garantizar personal especializado para operación y soporte durante el desarrollo del espectáculo.

audio. Turno día. Incluye montaje y desmontaje. Debe contar con certificación de estructuras		
ALQUILER DE TORRE DE ILUMINACIÓN VIAL MOVIL: Construcción en acero galvanizado o aluminio, con alta resistencia a condiciones climáticas adversas y corrosión. Altura variable, generalmente entre 6 y 12 metros, ajustable según requerimientos específicos. Equipadas con luminarias LED o halógenas de alta potencia, que ofrecen eficiencia energética y amplia cobertura lumínica. Sistemas de anclaje y estabilización para garantizar seguridad y resistencia al viento. Incorporan sistemas eléctricos seguros y fáciles de mantener, con opciones de alimentación mediante conexión a red eléctrica o generadores móviles. Alquiler por dos (2) días, incluye montaje y desmontaje	30	Fecha: 12 de septiembre de 2026 – lugar lote ubicado al lado de Coca Cola – carrera 4 Torres de iluminación vial (30 unidades) Instalar treinta (30) torres de iluminación en zonas de alta afluencia y circulación peatonal. Garantizar autonomía energética y funcionamiento continuo durante toda la actividad. Priorizar puntos de acceso, evacuación, graderías, zonas de servicios y áreas de concentración.
ALQUILER DE BAÑOS PORTÁTILES. Unidades sanitarias móviles diseñadas para proporcionar servicios higiénicos temporales en eventos, obras de construcción, espacios públicos o áreas sin acceso a instalaciones fijas. Características principales: Estructura resistente y ligera fabricada en materiales plásticos duraderos y fáciles de limpiar. Equipados con sistema de tanque de almacenamiento para agua limpia y tanque de residuos con capacidad adecuada para su uso prolongado. Alquiler por evento de Gran Concierto; incluyen montaje y desmontaje.	100	Fecha: 12 de septiembre de 2026 – lugar lote ubicado al lado de Coca Cola – carrera 4 Baños portátiles (100 unidades) Distribuir los baños de forma estratégica a lo largo del recorrido y en la zona de concierto. Garantizar unidades para hombres, mujeres y personas con movilidad reducida. Incluir mantenimiento, limpieza, suministro de insumos y disposición final de residuos durante la jornada.
ALQUILER DE SONIDO BANDAS DE MARCHA: Potencia total aproximada: 6,000 watts RMS (repartidos entre cabinas y subwoofers), garantizando una cobertura amplia y clara para el público. 8 cabinas tienen una potencia promedio de 500 watts RMS cada una, distribuyendo el sonido de forma homogénea. Los 2 subwoofers aportan aproximadamente 1,000 watts RMS cada uno para un buen refuerzo en graves. Incluye una consola de mezcla profesional con múltiples canales (mínimo 8 canales), que permite controlar volúmenes, ecualización y efectos para una óptima adaptación al espacio y tipo de evento. Equipos compatibles con micrófonos, instrumentos y fuentes de audio externas. Fácil montaje y configuración, ideal para conciertos, fiestas, conferencias y presentaciones en recintos cerrados o al aire libre de tamaño moderado. Incluye montaje y desmontaje y operación para dos (2) días de evento	1	Fecha 20 de septiembre de 2026 – Coliseo municipal Garantizar el suministro, transporte, instalación, operación, asistencia técnica permanente, desmontaje y retiro de los equipos de sonido requeridos para el adecuado desarrollo del Encuentro de Bandas de Marcha, asegurando una óptima cobertura sonora para participantes, jurados, organizadores y público asistente. El contratista deberá realizar el montaje de todos los equipos de sonido en el lugar indicado por la supervisión, el montaje deberá finalizar antes del inicio de la actividad, permitiendo la realización de pruebas técnicas y ajustes operativos, la distribución de los equipos deberá permitir una adecuada cobertura acústica dentro del Coliseo Municipal, todo el cableado deberá instalarse de manera segura, ordenada y protegida para prevenir riesgos a los asistentes. Garantizar el correcto funcionamiento del sistema de amplificación durante toda la jornada, realizar pruebas de sonido previo al inicio del evento, ajustar niveles de volumen, ecualización y monitoreo de acuerdo con las necesidades de las presentaciones musicales y actos protocolarios, Un (1) operario para apoyo técnico y atención de requerimientos durante la actividad y personal necesario para el montaje y desmontaje de los equipos.
SERVICIO DE DJ, productor y locutor con más de 20 años de trayectoria en la industria del entretenimiento y los medios de comunicación. Servicio prestado por una jornada de 6 horas.	1	Fecha: 12 de septiembre de 2026 – lugar lote ubicado al lado de Coca Cola – carrera 4 DJ (1 presentación) Coordinar previamente horario, requerimientos técnicos, acceso y acreditación. Garantizar disponibilidad de los equipos de sonido e infraestructura solicitados para su presentación.

		Integrar la presentación a la programación oficial del evento.
SERVICIO DE ANIMADOR: Con experiencia en eventos y reconocimiento en redes sociales. Servicio prestado por una jornada de 6 horas.	1	Fecha: 12 de septiembre de 2026 – lugar lote ubicado al lado de Coca Cola – carrera 4 Animador (1 servicio) Garantizar la presencia de un animador con experiencia en eventos masivos. Apoyar las actividades protocolarias, interacción con el público y presentación de agrupaciones y artistas. Coordinar permanentemente con el equipo de producción general.
SERVICIO DE PERSONAL LOGISTICO debidamente uniformado y con radios de comunicación capacitados para gestionar y controlar de manera eficiente y segura el acceso de los asistentes al evento, asegurando un flujo ordenado y el cumplimiento de las normas establecidas por la organización y las autoridades. Verificación de entradas, boletos o acreditaciones en los puntos de acceso. Control y supervisión de aforo, garantizando que no se exceda la capacidad permitida. Orientación y atención al público para facilitar su ingreso y resolver dudas. Revisión de objetos personales conforme a los protocolos de seguridad. Coordinación con equipos de seguridad para manejo de situaciones especiales o emergencias. Reporte de incidencias y apoyo en	50	Fecha: 12 de septiembre de 2026 – lugar lote ubicado al lado de Coca Cola – carrera 4 Personal logístico (50 personas) Disponer cincuenta (50) personas debidamente identificadas y uniformadas. Asignar funciones de control de accesos, orientación al público, apoyo en graderías, acompañamiento a comparsas y atención de contingencias. Garantizar capacitación previa en servicio al ciudadano, atención de emergencias y plan de evacuación. Mantener cobertura operativa desde el montaje hasta el desmontaje total del evento. Obligaciones Generales del Operador Coordinar permanentemente con la Secretaría de Cultura y Patrimonio, organismos de seguridad y entidades de atención de emergencias.
SERVICIO DE ALQUILER, LUCES, SONIDO, PANTALLA LANZAMIENTO DE LA COLOMBIANIDAD: Sistema de iluminación profesional compuesto por: 10 pares led (5 Watts c/u), 6 cabinas line array activas de parlante de 12 pulgadas, 1 driver y difusor, mínimo 135dv de presión de 700 a 1.600W, 2 Subwoofers activos (Mínimo 141 dv cada uno) con potencia entre 2.0000W y 3.000W,· 2 Monitores de piso tipo cuña (De 700 a 1.000W cada uno) con parlante de 12pulgadas,),· 1 computador portátil,· 2 trípodes para cabinas,· 1 consola digital de 32 canales ,· 2 Micrófonos inalámbricos de voz de mano,· 8 Micrófonos alámbricos de voz, 6 Micrófonos alámbricos de instrumento,· 1 Kit de micrófonos para batería,· 4 Cajas directas,16 Trípodes para micrófono,·,· 1 Snake con splitter de 32 canales x 50 metros,· 1 Distribuidor de corriente con cable No. 8 a 3 fases, de mínimo 50 mts,· Cableado eléctrico y de audio para funcionamiento de equipos. 1 ingeniero, · 1 operario, 2 operarios de montaje,· 1 ingeniero de audio. Turno dia. Incluye montaje y desmontaje. *certificación de estructuras.	1	El servicio deberá prestarse durante seis (6) días, comprendidos entre el 16 y el 21 de septiembre, de acuerdo con la programación establecida por la entidad para los siguientes eventos: Bambuco Inédito. Festival de Danza. Festival de Teatro. Las actividades se desarrollarán en el Parque Principal del Municipio de Tocancipá
PRENSA - SERVICIO DE PROGRAMA DE DIFUSION DEL FESTIVAL DE LA COLOMBIANIDAD	1	El programa de difusión para el concierto está diseñado para maximizar la visibilidad y el impacto del evento, durante y después de su realización, a través de una estrategia integral que involucra a influencers, fotógrafos profesionales y prensa especializada. Componentes del plan:

		Influencers: Selección y contratación de influencers en redes sociales con afinidad al género musical y público objetivo del concierto. Los influencers serán responsables de crear contenido del evento, generar expectativa y realizar transmisiones en vivo o stories durante el festival para ampliar el alcance digital. Fotógrafos profesionales: Contratación de fotógrafos expertos en festivales para capturar imágenes de alta calidad del público, artistas y momentos clave. Las fotografías serán utilizadas para promoción post-evento, redes sociales y material publicitario. Gestión de acreditaciones y comunicación en medios locales, regional y nacional para asegurar difusión de los diferentes eventos, incluyendo entrevistas con artistas, reportajes y notas en medios digitales, impresos y audiovisuales
SERVICIO DE STREAMING 1 Punto fijo de transmisión con swicher, pointer, monitores, intercomunicadores, transmisor inalámbrico, operario, cubre master. 3 Cámara 4k fija con trípode cabeza fluida, transmisor inalámbrico hollyland pyros 4k y operario. 1 Cámara 4k para tomas en movimiento con estabilizador, transmisor inalámbrico hollyland pyros 4k + operario con chaleco. 1 Internet simétrico dedicado, balanceado con respaldo satelital y respaldo de operador x cable y/o fibra óptica. 1 Plataforma streaming con soporte técnico para conectividad ilimitada los 3 días. 1 Montaje, transporte, cableado, estructuras, trípodes, puestos de trabajo, operadores técnicos y pruebas un día antes	1	Servicio de Streaming Festival de la Colombianidad 2026, Lanzamiento Oficial del Evento, Desfile de Carrozas y Comparsas y Celebración de Cumpleaños del Parque Municipal El contratista deberá prestar el servicio integral de transmisión en vivo (streaming) para los eventos programados por la Secretaría de Cultura y Patrimonio, garantizando la difusión de las actividades mediante plataformas digitales y redes sociales institucionales, de acuerdo con las siguientes condiciones: Coordinar con el equipo de producción, logística y comunicaciones institucionales los aspectos necesarios para la correcta ejecución de las transmisiones. Elaborar un plan operativo que contemple horarios de instalación, pruebas, transmisión y desmontaje. Equipos y tecnología Disponer de equipos profesionales de video, audio y conectividad que garanticen una transmisión estable y de alta calidad, contar con cámaras de alta definición suficientes para cubrir los diferentes momentos de cada evento, garantizar sistemas de codificación y transmisión compatibles con las plataformas digitales definidas por la entidad, deberá contar sistemas de respaldo para energía, conectividad y grabación de la señal. Asignar personal técnico calificado para la operación de cámaras, dirección de transmisión, mezcla de video, manejo de audio y soporte tecnológico, garantizar presencia permanente del personal durante el montaje, desarrollo y cierre de cada evento, contar con un responsable técnico que actúe como enlace con la supervisión del contrato. El servicio deberá garantizar la transmisión en vivo de las siguientes actividades: Lanzamiento Oficial del Festival de la Colombianidad Cubrimiento integral del acto protocolario, presentaciones artísticas, intervenciones institucionales y demás actividades programadas, emisión en tiempo real a través de las plataformas oficiales indicadas por la entidad.

		Desfile de Carrozas y Comparsas Cubrimiento continuo del recorrido, incluyendo puntos estratégicos previamente definidos, registro audiovisual de carrozas, comparsas, agrupaciones artísticas, autoridades e intervenciones especiales, utilización de recursos técnicos que permitan seguimiento dinámico del desfile. Cumpleaños del Parque Municipal Transmisión de actividades conmemorativas, actos culturales, muestras artísticas y presentaciones musicales programadas para la celebración, Cobertura de los momentos protocolarios y de mayor afluencia de público.
VALLA de 12 metros por 4 metros en materia banner de 13 gramos	1	El contratista deberá realizar el suministro, impresión, transporte, instalación, y desmontaje de una (1) valla publicitaria de doce (12) metros de ancho por cuatro (4) metros de alto, elaborada en material banner de 13 onzas, destinada a la promoción y divulgación de las actividades institucionales y culturales programadas por el Municipio de Tocancipá, bajo las siguientes condiciones: Realizar la instalación en el lugar previamente definido y autorizado por la entidad. Garantizar que la estructura soporte adecuadamente las dimensiones de la valla y las cargas generadas por viento, lluvia y demás condiciones ambientales. Utilizar sistemas de anclaje, tensado y fijación que aseguren la estabilidad y seguridad de la instalación. Cumplir con las condiciones técnicas y de seguridad exigidas por las autoridades competentes. Registro fotográfico de la instalación finalizada. Evidencia de impresión y montaje. Certificación del material utilizado. Informe de ejecución que incluya fechas de instalación, ubicación y soporte fotográfico del servicio prestado.
carpa de 4x4 con luz y piso dotada de sillas sofa y espejo para camerinos	2	El contratista deberá suministrar, transportar, instala y desmontar una (1) carpa de cuatro metros por cuatro metros (4 m x 4 m), destinada a funcionar como camerino para artistas, invitados especiales o personal de producción durante el desarrollo de los eventos programados por la Secretaría de Cultura y Patrimonio del Municipio de Tocancipá, conforme a las siguientes condiciones: Garantizar que la estructura cuente con cubierta impermeable y sistema de cerramiento lateral que brinde privacidad y protección contra las condiciones climáticas, verificar la estabilidad de la estructura mediante sistemas adecuados de anclaje, aseguramiento y sistema de iluminación interior funcional. Piso modular o superficie adecuada que garantice comodidad, limpieza y seguridad para los usuarios, Sofás o sillas tipo lounge suficientes para la capacidad prevista, 1 espejo de cuerpo completo o espejo para maquillaje y preparación de artistas, mesa auxiliar de apoyo cuando sea requerida por la supervisión.
planta eléctrica de 150 kva para electrificación de carpas de emprendimientos	1	Fecha: 12 de septiembre de 2026 – lugar lote ubicado al lado de Coca Cola – carrera 4

		Disponer de una planta eléctrica de mínimo 150 KVA en óptimas condiciones de funcionamiento, con mantenimiento preventivo y correctivo al día, garantizar que el equipo cuente con la capacidad técnica suficiente para soportar simultáneamente la demanda energética de las carpas de emprendimiento y demás elementos autorizados por la supervisión, deberá incluir el combustible necesario para la operación continua durante todo el evento. Mantener personal técnico capacitado durante toda la jornada para la operación y supervisión permanente de la planta eléctrica, verificar continuamente los niveles de carga, consumo de combustible y adecuado funcionamiento de los sistemas eléctricos asociados, atender de manera inmediata cualquier novedad técnica que pueda afectar la continuidad del servicio.

SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO

PROYECTO: Incremento de la productividad turística del municipio de Tocancipá.

Meta: Mantener dos (2) eventos turísticos durante el cuatrienio que se posicionen a nivel regional.

FESTIVAL GASTRONOMICO		
Actividad y/o Evento	ELEMENTO	CANT
MOBILIARIO	Alquiler de planta eléctrica insonorizada de mínimo 75 KVA, con motor diésel turbo cargado, generador industrial, salida trifásica 120/208 V a 60 Hz, regulación automática de voltaje, tablero de control con sistemas de protección, puesta a tierra mediante varilla de cobre de mínimo 1,5 metros y montada sobre remolque cabinado, con un nivel máximo de ruido de 75 dB a 7 metros. Deberá garantizar el suministro continuo, estable y exclusivo de energía para la zona gastronómica durante el montaje, los 2 días de ejecución del evento (12 horas) con autonomía suficiente mediante suministro permanente de combustible. El servicio deberá incluir transporte, instalación, pruebas de funcionamiento, operador técnico permanente, suministro de combustible, monitoreo, mantenimiento preventivo y correctivo, desmontaje, cableado certificado, cajas de distribución, protecciones eléctricas, bajantes, tapacables para zonas de tránsito, herramientas, elementos de protección y seguridad industrial, y todos los accesorios necesarios para su correcta operación. La instalación y pruebas deberán realizarse 1 día antes del inicio del evento, en el lugar, fecha y horario establecidos por la Alcaldía Municipal de Tocancipá. El valor ofertado deberá incluir todos los costos asociados a la prestación del servicio.	2
	ALQUILER SONIDO PRINCIPAL: 8 cajas principales de rango completo - 2 subwoofers de 18" SISTEMA DE RETARDO (DELAY): 2 sistemas independientes o un sistema distribuido 4 cajas delay activas de 10" o 12" - Procesador DSP (4 cajas acústicas activas tipo Delay de 10" o 12" de mínimo 1.000 W RMS. Distribución de (2) puntos de retardo por cada tramo de calle.) CONSOLA DE AUDIO: 6 entradas de micrófono.-4 salidas auxiliares.-Ecualización gráfica, manejo independiente de micrófono.-Procesamiento interno. MONITOREO DE TARIMA: 2 monitores de piso de 12" o 15". CABLEADO:Multicable de 30 a 50	2

	metros. -Cable XLR profesional.-Cableado eléctrico encauchetado.-Cintas de protección para zonas peatonales. ESTRUCTURA Y SEGURIDAD:	
	Alquiler e instalación de tarima de 5 metros de frente por 6 metros de profundidad y 0,60 metros de altura, construida sobre estructura de andamio metálico, con superficie lisa en acabado negro, faldón perimetral en tela negra y escalera de embarque en un lateral y desembarque al frente de la tarima con baranda de seguridad. El servicio deberá incluir una cubierta tipo concierto en estructura truss de aluminio de 5 metros de ancho por 6 metros de profundidad	2
	alquiler e instalación de hangar de 12 x 6 metros y altura máxima de 5 metros, conformado por estructura modular en acero galvanizado resistente a la corrosión, conectores reforzados y cubierta en lona de PVC impermeable, resistente a los rayos UV y con propiedades retardantes de llama. Cada hangar deberá contar con 3 laterales cerrados, sistema de anclaje mediante estacas, pernos o contrapesos que garanticen su estabilidad y seguridad, y ser apto para la instalación de elementos publicitarios tipo banner en su frente longitudinal. La instalación deberá realizarse 1 día antes del inicio de la programación oficial, en el lugar, fecha y horario establecidos por la Alcaldía Municipal de Tocancipá, garantizando la estabilidad, seguridad y correcto funcionamiento de las estructuras durante los 2 días de ejecución del evento, sin generar costos adicionales para la entidad. para el evento de feria gastronomica	2
	alquiler e instalación de hangar de 12 x 6 metros y altura máxima de 5 metros, conformado por estructura modular en acero galvanizado resistente a la corrosión, conectores reforzados y cubierta en lona de PVC impermeable, resistente a los rayos UV y con propiedades retardantes de llama. Cada hangar deberá contar con 3 laterales cerrados, sistema de anclaje mediante estacas, pernos o contrapesos que garanticen su estabilidad y seguridad, y ser apto para la instalación de elementos publicitarios tipo banner en su frente longitudinal. La instalación deberá realizarse 1 día antes del inicio de la programación oficial, en el lugar, fecha y horario establecidos por la Alcaldía Municipal de Tocancipá, garantizando la estabilidad, seguridad y correcto funcionamiento de las estructuras durante los 2 días de ejecución del evento, sin generar costos adicionales para la entidad. para el evento de la papa chorreada	4
	Alquiler e instalación de carpas tipo pagoda de 4 x 4 metros, color blanco, durante los 2 días del evento. Las carpas deberán contar con estructura fabricada en tubo cuadrado de una pulgada calibre 16, cerchas tipo araña y parales auxiliares elaborados en tubo cuadrado de media (½) pulgada calibre 16, garantizando estabilidad, resistencia y seguridad. La cubierta y los 3 laterales cerrados deberán estar elaborados en lona impermeable de color blanco con recubrimiento en PVC, provistos de sistema de amarre mediante riatas y ojales de tensión, resistentes a las condiciones climáticas. La entrega, instalación y puesta en funcionamiento deberán realizarse en el lugar, fecha y horario previamente establecidos.	5
	Alquiler e instalación de carpas tipo pagoda de 3 x 3 metros, color blanco, durante los 2 días del evento. Las carpas deberán contar con estructura fabricada en tubo cuadrado de una pulgada calibre 16, cerchas tipo araña y parales auxiliares elaborados en tubo cuadrado de media (½) pulgada calibre 16, garantizando estabilidad, resistencia y seguridad. La cubierta y los 3 laterales cerrados deberán estar elaborados en lona impermeable de color blanco con recubrimiento en PVC, provistos de sistema de amarre mediante riatas y ojales de tensión, resistentes a las condiciones climáticas. La entrega, instalación y puesta en funcionamiento deberán realizarse en el lugar, fecha y horario previamente establecidos.	5
	alquiler e instalación de conjuntos de mobiliario para exteriores compuestos por parasoles color rojo, cada uno con su respectiva mesa plástica y cuatro (4) sillas plásticas color café, fabricados en materiales resistentes para uso exterior y alto tráfico. Las sillas deberán contar con sistema de fijación o aseguramiento a la mesa que garantice su estabilidad. Los parasoles deberán contar con un sistema de anclaje o contrapeso adecuado a las condiciones del terreno, garantizando su estabilidad y seguridad frente a las condiciones climáticas y al tránsito de personas. Todos los elementos deberán entregarse en óptimas condiciones de funcionamiento, seguridad y presentación, completamente limpios, libres de fisuras, deformaciones, manchas, decoloraciones, piezas faltantes o cualquier deterioro que afecte su estabilidad, estética o funcionalidad. El servicio incluye transporte, distribución e instalación del mobiliario en los espacios definidos para el evento, garantizando su adecuada ubicación, estabilidad y disponibilidad durante los dos (02) días de	4

	programación. La entrega e instalación deberán realizarse en el lugar, fecha y horario previamente establecidos.	
	Alquiler de estación de trabajo gastronómica integral, conformada por mesón en acero inoxidable apto para manipulación de alimentos, con dimensiones aproximadas de 2,00 m de largo x 0,70 m de ancho x 0,90 m de alto, con entrepaño inferior, lavaplatos integrado con grifería y acoples para suministro de agua y desagüe, estufa de 4 puestos con suministro de gas, y superficie de trabajo en acero inoxidable de alta resistencia, garantizando condiciones óptimas para la preparación y manipulación de alimentos durante el evento. Todos los elementos deberán entregarse limpios, desinfectados, en perfecto estado de funcionamiento y cumpliendo la normatividad sanitaria aplicable. El servicio deberá incluir transporte, cargue, descargue, instalación, nivelación, conexión, pruebas de funcionamiento, suministro de gas, mantenimiento durante el evento, soporte técnico permanente, desmontaje y personal técnico calificado. La instalación deberá realizarse 1 día antes del inicio de la programación oficial del evento, garantizando la correcta operación de la estación durante los 2 días de ejecución. El valor ofertado deberá incluir todos los equipos, accesorios, conexiones, herramientas, personal y demás costos necesarios para la correcta prestación del servicio.	2
	Alquiler de mesas sencillas rectangulares con superficie de polietileno de alta densidad (HDPE) y estructura/patas metálicas de acero de alta resistencia con sistema de bloqueo de seguridad. Superficie lisa de color blanco, de fácil limpieza y apta para uso en interiores o exteriores. Dimensiones comerciales estándar requeridas: 180 cm de largo, 75 cm de ancho y 74 cm de alto ($\pm$ 3 cm de tolerancia comercial). El servicio contratado incluye la totalidad de los costos logísticos de transporte (ida y vuelta), carga, descarga, entrega en sitio, instalación/apertura y posterior desmontaje. El contratista deberá garantizar la asistencia operativa básica para el correcto despliegue de los elementos durante dos (2) días de ejecución del evento. Deben entregarse en perfectas condiciones de higiene (limpias y desinfectadas), sin manchas, rayones severos ni abolladuras que afecten su estética o funcionamiento. La entrega se realizará estrictamente en el punto físico, fecha y rangos horarios estipulados en el cronograma oficial de montaje del evento.	140
	Alquiler de sillas blancas plásticas resistentes sin brazos, con espaldar, para los dos días del evento. El servicio incluye transporte, instalación y desinstalación. La entrega deberá realizarse en el punto establecido previamente por la Alcaldía Municipal, en la fecha y horario indicados para el desarrollo del evento.	260
	Alquiler de samovares calentadores y servidores buffet, fabricados en acero inoxidable, tipo Alfano o de características similares, con capacidad total aproximada de siete punto cinco (7.5) litros distribuidos en tres bandejas independientes y removibles de dos punto cinco (2.5) litros cada una, con tapa transparente y sistema de temperatura ajustable. El equipo deberá contar con calentador eléctrico de doscientos (200) W, diseñado para conservar los alimentos calientes manteniendo su textura y sabor durante el servicio. Medidas aproximadas: sesenta y cinco (65) cm de largo x treinta y cinco (35) cm de ancho x veinticinco (25) cm de alto, con peso aproximado de tres punto cinco (3.5) kg. El servicio deberá incluir transporte, instalación, personal de montaje y desmontaje, así como personal de soporte técnico y operación durante los dos (02) días del evento, garantizando el correcto funcionamiento y presentación del equipo. La entrega deberá realizarse en el punto establecido, en la fecha y horario indicados para el desarrollo del evento.	14
	Suministro e instalación del sistema de iluminación y distribución eléctrica para carpas y hangares, requeridos para el desarrollo del evento. El sistema deberá ser alimentado mediante red eléctrica provisional, con distribución desde el tablero o distro de conexión a planta eléctrica, utilizando cableado certificado, protegido y adecuado para uso en exteriores, garantizando el cumplimiento de las normas técnicas y de seguridad eléctrica vigentes. El servicio deberá contemplar la instalación de un total de (38) puntos de iluminación y (41) puntos de tomacorriente doble con suministro de energía a 110 V, distribuidos estratégicamente en las carpas, tarima y hangares de acuerdo con la distribución definida por la Alcaldía Municipal y las necesidades operativas del evento. Los puntos de iluminación deberán implementarse mediante reflectores o luminarias tipo LED de mínimo veinte (20) vatios, resistentes a la intemperie (IP65 o superior), garantizando niveles adecuados de iluminación para el desarrollo de las actividades, mientras que los tomacorrientes deberán	1

	contar con las protecciones eléctricas correspondientes para asegurar un suministro confiable y seguro durante toda la jornada. En tarima (2) PUNTOS DE CONEXIÓN 110V con protección GFCI contra humedad, cable calibre 12 AWG mínimo, un interruptor termomagnético independiente de 15A a 20A en un tablero dedicado, y puesta a tierra física en cumplimiento de la norma y el RETIE. El servicio deberá incluir el suministro e instalación de todos los materiales, equipos y accesorios necesarios para su correcto funcionamiento, tales como tablero o distro de distribución, cableado certificado, extensiones, canaletas, breakers, conectores, cajas de protección, soportes, sistemas de fijación, chupas de anclaje, elementos de protección eléctrica y demás componentes requeridos para garantizar una instalación segura, estable y conforme a la normatividad técnica vigente para eventos públicos. Asimismo, el contratista deberá asumir el transporte, montaje, instalación, pruebas de funcionamiento, puesta en operación, mantenimiento preventivo y correctivo, soporte técnico permanente con personal calificado durante los dos (02) días del evento y desmontaje al finalizar las actividades. La totalidad del sistema eléctrico deberá entregarse completamente instalado, probado y en funcionamiento un (1) día antes del inicio de la programación oficial del evento, en el lugar, fecha y horario establecidos, garantizando la continuidad del servicio, la seguridad de los usuarios y el correcto funcionamiento durante toda la ejecución del evento.	
	alquiler de manteles de tela tipo picnic, con estampado de cuadros en color azul o rojo con blanco, con medidas aproximadas de 3 mts de largo por 2 mts de ancho, aptos para cubrir las mesas destinadas al desarrollo del evento. El servicio deberá incluir transporte, entrega, instalación y retiro, garantizando que los manteles se encuentren limpios, en óptimas condiciones de presentación y libres de roturas o manchas durante los 2 días de ejecución del evento. La entrega deberá realizarse en el lugar, fecha y horario establecidos.	70
	Suministro de (120) metros lineales de guirnalda luminosa decorativa tipo bombillo LED para exteriores, destinada a la ambientación y decoración del Festival Gastronómico.	1
	Alquiler de salas modulares tipo palet en madera estilo campestre, cada una conformada por 1 poltrona, 2 sofás y 1 mesa central, con capacidad para 8 personas sentadas. Las estructuras deberán estar fabricadas en madera natural tipo palet, debidamente lijada y tratada para evitar astillas, con cojinería en espuma de alta densidad y tapizado en tela con estampado de cuadros tipo picnic en colores azul o rojo con blanco, garantizando comodidad, resistencia y una presentación acorde con la temática del evento El servicio deberá incluir instalación, mantenimiento durante el evento y desmontaje. El mobiliario deberá entregarse limpio, en óptimas condiciones de uso y permanecer disponible durante los 2 días de ejecución del evento, en el lugar, fecha y horario establecidos por la entidad.	16
	Alquiler de dispensador de agua con capacidad de 20 litros, con soporte o base estable, destinado al abastecimiento de agua para la mesa auxiliar de lavado de utensilios en la tarima principal. El dispensador deberá ser de fácil manipulación, llenado, uso y limpieza, encontrarse en óptimas condiciones de higiene y funcionamiento, y contar con sistema de suministro de agua de fácil acceso. Deberá incluir su respectiva base o soporte, transporte, entrega, instalación y retiro al finalizar el evento. El servicio deberá garantizar la disponibilidad y óptimas condiciones de los elementos durante los dos (2) días del evento. La entrega deberá realizarse en el lugar, fecha y horario indicado para el desarrollo del Festival Gastronómico.	2
	Alquiler de caneca con capacidad de 40 litros para la recolección de aguas residuales, destinada a la mesa auxiliar de lavado de utensilios y elementos de cocina utilizada en la tarima principal. La caneca deberá ser de material plástico resistente, impermeable, de fácil limpieza y desinfección, encontrarse en óptimas condiciones de higiene y funcionamiento. Deberá permitir la adecuada recolección y manipulación de las aguas provenientes del lavado, evitando derrames durante su uso. El servicio deberá incluir transporte, entrega y retiro del elemento, garantizando su disponibilidad y óptimas condiciones durante los dos (2) días del evento. La entrega deberá realizarse en el lugar, fecha y horario indicado para el desarrollo del Festival Gastronómico.	2
	Suministro e instalación de paquetes de banderines decorativos en colores neón, con una longitud aproximada de sesenta (60) metros cada uno, elaborados en material resistente y aptos para ambientación de espacios	6

	feriales y gastronómicos. El servicio deberá garantizar la entrega e instalación de los banderines en óptimas condiciones de calidad y presentación.	
	Suministro de rollos de cinta ancha industrial transparente, elaborada en material resistente y de alta adherencia, apta para labores de fijación, montaje y apoyo logístico durante el evento.	2
	Suministro de rollo de vinipel transparente, con medidas aproximadas de treinta (30) centímetros de ancho por trescientos (300) metros de longitud, elaborado en material resistente y de buena adherencia, apto para el cubrimiento, protección y conservación de alimentos. El producto deberá encontrarse en óptimas condiciones de calidad y presentación, garantizando facilidad de uso, resistencia al rasgado y adecuada capacidad de sellado para las actividades gastronómicas del evento	1
	Suministro de (3) botellas de alcohol antiséptico, con contenido neto de setecientos (700) mililitros, apto para la desinfección de manos, superficies y elementos de trabajo durante las actividades gastronómicas del evento. El producto deberá encontrarse debidamente sellado de fábrica, dentro de su fecha de vencimiento, en óptimas condiciones de calidad y presentación, garantizando su eficacia para las labores de higiene y bioseguridad.	3
	Suministro de (2) paquete de toallas de cocina en rollo, triple hoja, color blanco, con contenido de ciento veinte (120) unidades, elaboradas en material absorbente y resistente, aptas para labores de limpieza, secado y apoyo en la manipulación de alimentos durante las actividades gastronómicas del evento.	2
	Suministro de (7) bandejas plásticas color blanco o tono neutro, con agarres laterales para fácil manipulación y transporte de alimentos durante las actividades gastronómicas del evento. El servicio deberá garantizar que las bandejas se entreguen en óptimas condiciones de higiene, resistencia y presentación.	7
	Suministro de (3) espátulas planas de acero inoxidable, elaboradas en material resistente, duradero y apto para uso alimentario, ideales para esparcir, extender y manipular preparaciones gastronómicas. Tamaños aproximados veintiocho (28) cm, deberán poseer una superficie plana y rígida que facilite la distribución uniforme de alimentos y garantice un adecuado desempeño durante su uso.	3
	Suministro de (10) bases redondas para torta, con diámetro aproximado de treinta (30) centímetros, de alta resistencia y grosor adecuado para soportar el peso de productos alimenticios sin deformarse durante su manipulación. Las bases deberán presentar una superficie uniforme, limpia y en óptimas condiciones de calidad y presentación, aptas para exhibición, montaje y servicio de preparaciones gastronómicas.	10
	Suministro de (1) paquete (30) pinchos decorativos para alimentos, elaborados en material apto para contacto con comidas, con tamaño aproximado de diez (10) centímetros de largo, ideales para presentación y degustación de preparaciones gastronómicas durante el evento.	1
	Suministro de (20) cartulinas color blanco u opalina, tamaño oficio, aptas para impresión y elaboración de material gráfico.	20
IMPRESOS	Suministro de (200) delantales tipo cocina entero, elaborados en tela Dacrón Gabardina, resistente y de buena calidad, con ajuste en las tirantas, 2 bolsillos frontales y medidas aproximadas de 52 cm de ancho x 75 cm de alto. Cada delantal deberá llevar estampado a la altura del pecho, en un área aproximada de 20 cm x 16 cm, el logo oficial del Festival, el Escudo de Tocancipá y la marca turística, conforme al diseño proporcionado por la Alcaldía Municipal. El servicio deberá incluir transporte y entrega en el lugar, fecha y horario establecidos para el desarrollo del evento.	200
	Suministro de (14) cajas tipo urna de cartón con medidas aproximadas de (15) cm x (15) cm, cada una con tapa superior y orificio destinado para insertar los votos de participación del público durante el concurso, deberán estar marcadas en la parte frontal full color con diseño entregado por la entidad, garantizando adecuada presentación visual e identificación durante el evento. El servicio deberá garantizar que las urnas se entreguen en óptimas condiciones de presentación y funcionamiento.	14
	Suministro de (34) impresos tipo impresión láser full color, elaborados en papel adhesivo tamaño carta, con diseño suministrado por la entidad. El servicio deberá garantizar excelente calidad de impresión, nitidez de color y adecuada adherencia del material.	34
	Suministro de diseño, producción e instalación de (1) backing decorativo para la parte superior del escenario principal, con dimensiones aproximadas de cinco	1

	(5) metros de ancho por (1) metro de alto, ajustado a las dimensiones de la estructura del techo del escenario. El backing deberá estar conformado por una estructura metálica en tubo rectangular calibre 18 o superior, que garantice estabilidad y resistencia durante el desarrollo del evento. La pieza gráfica deberá ser diseñada de acuerdo con la identidad visual del evento y contener la imagen institucional previamente aprobada por la entidad. La impresión deberá realizarse en banner de trece (13) onzas o material de características iguales o superiores, instalado mediante sistema de tensión térmica o mecanismo que garantice un acabado uniforme, sin arrugas ni deformaciones. El servicio incluye el transporte, fabricación de la estructura, impresión, montaje en altura, instalación mediante sistemas de anclaje y fijación seguros a la estructura tipo truss del escenario, así como el desmontaje al finalizar el evento. La instalación deberá realizarse un (1) día antes del inicio de la programación oficial, garantizando la estabilidad, correcta presentación y visibilidad del backing durante los dos (02) días del evento.	
	Suministro de (2) panel decorativo para fondo fotográfico, elaborado en lona banner full color con acabado mate, impresa a doble cara, con dimensiones aproximadas de 4 x 3 metros. El panel deberá contar con estructura metálica autoportante en acero o aluminio, con sistema de soporte reforzado y anclaje al piso mediante guayas o elementos de sujeción que garanticen su estabilidad y seguridad durante el evento en exteriores. El panel incluirá marco metálico, maleta o estuche resistente para su transporte y almacenamiento, e impresión con el diseño suministrado por la entidad. El servicio deberá contemplar transporte, instalación, desmontaje y entrega en el lugar, fecha y horario establecidos en el cronograma del evento.	2
	Suministro de (14) impresiones 4+0 tintas solvente de cheque simbólico en acrílico laminado de 2 mm de espesor, de 35 cm de alto x 100 cm de ancho. Deberá incluir transporte, garantizar óptimas condiciones durante los dos (02) días del evento.	14
	Suministro de (110) diplomas tamaño carta, elaborados en papel Propalcote de 250 gramos, impresos en láser full color con diseño suministrado por la Alcaldía Municipal de Tocancipá. Los diplomas deberán presentar excelente calidad de impresión, alta definición, nitidez de color y acabados de óptima presentación, con bordes debidamente refilados, libres de rebabas o imperfecciones, garantizando una presentación profesional. El servicio deberá incluir la impresión, refilado, empaque y entrega de los diplomas en el lugar, fecha y horario establecidos.	110
	alquiler de cenefas tipo marco para hangar comedor del evento, conformadas por: producción, impresión, transporte, instalación, mantenimiento durante el evento y desmontaje. Las cenefas deberán elaborarse en banner de alta resistencia de mínimo de (13) onzas, apto para exteriores, con impresión digital full color en alta resolución (mínimo 1.440 dpi) con acabado mate, garantizando excelente calidad de imagen, colores vivos y resistencia a las condiciones climáticas. El diseño será elaborado por el contratista con base en la identidad visual y lineamientos suministrados por la entidad, y deberá contar con su aprobación antes de iniciar la impresión, incluyendo los ajustes que sean requeridos sin costo adicional. Las cenefas deberán instalarse sobre estructura metálica tipo marco en tubo Coll Roll o material de características equivalentes, garantizando resistencia, estabilidad y una adecuada presentación en todo el perímetro del hangar. La instalación deberá realizarse (1) día antes del inicio de la programación oficial del evento, asegurando que todas las cenefas y sus laterales se encuentren correctamente instaladas, alineadas y tensionadas. El banner deberá contar con dobladillo perimetral reforzado, costuras industriales, tensores y refuerzos necesarios para evitar arrugas, deformaciones o desprendimientos. El contratista deberá suministrar todos los elementos de montaje, realizar el mantenimiento preventivo y correctivo durante el evento y efectuar el desmontaje al finalizar, incluyendo en el valor ofertado el diseño, producción, impresión, alquiler de las estructuras metálicas, transporte, cargue, descargue, instalación, mantenimiento, retiro de residuos, personal técnico, herramientas y todos los costos necesarios para la correcta ejecución del servicio.	2
	Suministro de cenefas tipo marco para hangar tarima del evento, conformadas por: producción, impresión, transporte, instalación, mantenimiento durante el evento y desmontaje. Las cenefas deberán elaborarse en banner de alta resistencia de mínimo de (13) onzas, apto para exteriores, con impresión digital full color en alta resolución (mínimo 1.440 dpi) con acabado mate, garantizando	1

	excelente calidad de imagen, colores vivos y resistencia a las condiciones climáticas. El diseño será elaborado por el contratista con base en la identidad visual y lineamientos suministrados por la entidad, y deberá contar con su aprobación antes de iniciar la impresión, incluyendo los ajustes que sean requeridos sin costo adicional. Las cenefas deberán instalarse sobre estructura metálica tipo marco en tubo Coll Roll o material de características equivalentes, garantizando resistencia, estabilidad y una adecuada presentación en todo el perímetro del hangar. La instalación deberá realizarse (1) día antes del inicio de la programación oficial del evento, asegurando que todas las cenefas y sus laterales se encuentren correctamente instaladas, alineadas y tensionadas. El banner deberá contar con dobladillo perimetral reforzado, costuras industriales, tensores y refuerzos necesarios para evitar arrugas, deformaciones o desprendimientos. El contratista deberá suministrar todos los elementos de montaje, realizar el mantenimiento preventivo y correctivo durante el evento y efectuar el desmontaje al finalizar, incluyendo en el valor ofertado el diseño, producción, impresión, alquiler de las estructuras metálicas, transporte, cargue, descargue, instalación, mantenimiento, retiro de residuos, personal técnico, herramientas y todos los costos necesarios para la correcta ejecución del servicio.	
	alquiler de cenefas tipo marco para hangar comedor del evento, conformadas por: producción, impresión, transporte, instalación, mantenimiento durante el evento y desmontaje. Las cenefas deberán elaborarse en banner de alta resistencia de mínimo de (13) onzas, apto para exteriores, con impresión digital full color en alta resolución (mínimo 1.440 dpi) con acabado mate, garantizando excelente calidad de imagen, colores vivos y resistencia a las condiciones climáticas. El diseño será elaborado por el contratista con base en la identidad visual y lineamientos suministrados por la entidad, y deberá contar con su aprobación antes de iniciar la impresión, incluyendo los ajustes que sean requeridos sin costo adicional. Las cenefas deberán instalarse sobre estructura metálica tipo marco en tubo Coll Roll o material de características equivalentes, garantizando resistencia, estabilidad y una adecuada presentación en todo el perímetro del hangar. La instalación deberá realizarse (1) día antes del inicio de la programación oficial del evento, asegurando que todas las cenefas y sus laterales se encuentren correctamente instaladas, alineadas y tensionadas. El banner deberá contar con dobladillo perimetral reforzado, costuras industriales, tensores y refuerzos necesarios para evitar arrugas, deformaciones o desprendimientos. El contratista deberá suministrar todos los elementos de montaje, realizar el mantenimiento preventivo y correctivo durante el evento y efectuar el desmontaje al finalizar, incluyendo en el valor ofertado el diseño, producción, impresión, alquiler de las estructuras metálicas, transporte, cargue, descargue, instalación, mantenimiento, retiro de residuos, personal técnico, herramientas y todos los costos necesarios para la correcta ejecución del servicio.	1
	alquiler de (30) cenefas tipo marco para carpas de 3 x 3 metros, con medidas aproximadas de (3) metros de largo por (0,50) metros de ancho cada una, e incluye 2 laterales de aproximadamente (2,30) metros de alto por (0,20) metros de ancho cada uno. El suministro deberá incluir el diseño gráfico, producción, impresión, transporte, instalación, mantenimiento durante el evento y desmontaje. Las cenefas deberán elaborarse en banner de alta resistencia de mínimo 13 onzas, apto para exteriores, con impresión digital full color en alta resolución (mínimo 1.440 dpi) con acabado mate. El diseño será elaborado por el contratista con base en la identidad visual y lineamientos suministrados por la Entidad, y deberá contar con su aprobación antes de iniciar la impresión, incluyendo los ajustes que sean requeridos. Las cenefas deberán instalarse sobre estructura metálica tipo marco en tubo Coll Roll o material de características equivalentes, garantizando resistencia, estabilidad y adecuada presentación. La instalación deberá realizarse 1 día antes del inicio de la programación oficial del evento, asegurando que las cenefas y sus respectivos laterales se encuentren debidamente instalados, tensionados y en óptimas condiciones para su uso. El banner deberá contar con dobladillo perimetral reforzado, costuras industriales, tensores y refuerzos necesarios para evitar arrugas, deformaciones o desprendimientos. El contratista deberá suministrar todos los elementos de montaje, realizar el mantenimiento preventivo y correctivo durante el evento y efectuar el desmontaje al finalizar, incluyendo en el valor ofertado el diseño, producción, impresión, estructuras metálicas, transporte, cargue, descargue, instalación, mantenimiento, retiro de residuos,	30

	personal técnico, herramientas y todos los costos necesarios para la correcta ejecución del servicio.	
	alquiler de (15) cenefas tipo marco para carpas de 4 x 4 metros, con medidas aproximadas de (4) metros de largo por (0,50) metros de ancho cada una, e incluye los 2 laterales de aproximadamente (2,30) metros de alto por (0,20) metros de ancho cada una. El suministro deberá incluir el diseño gráfico, producción, impresión, transporte, instalación, mantenimiento durante el evento y desmontaje. Las cenefas deberán elaborarse en banner de alta resistencia de mínimo 13 onzas, apto para exteriores, con impresión digital full color en alta resolución (mínimo 1.440 dpi) con acabado mate. El diseño será elaborado por el contratista con base en la identidad visual y lineamientos suministrados por la entidad, y deberá contar con su aprobación antes de iniciar la impresión, incluyendo los ajustes que sean requeridos. Las cenefas deberán instalarse sobre estructura metálica tipo marco en tubo Coll Roll o material de características equivalentes, garantizando resistencia, estabilidad y adecuada presentación. La instalación deberá realizarse 1 día antes del inicio de la programación oficial del evento, asegurando que las cenefas y sus respectivos laterales se encuentren debidamente instalados, tensionados y en óptimas condiciones para su uso. El banner deberá contar con dobladillo perimetral reforzado, costuras industriales, tensores y refuerzos necesarios para evitar arrugas, deformaciones o desprendimientos. El contratista deberá suministrar todos los elementos de montaje, realizar el mantenimiento preventivo y correctivo durante el evento y efectuar el desmontaje al finalizar, incluyendo en el valor ofertado el diseño, producción, impresión, estructuras metálicas, transporte, cargue, descargue, instalación, mantenimiento, retiro de residuos, personal técnico, herramientas y todos los costos necesarios para la correcta ejecución del servicio.	15
ALIMENTOS	bultos de papa equivalentes a (350) kilogramos de papa variedad pastusa o tocarreña, tamaño pequeño, en óptimas condiciones de calidad, frescura e higiene. La papa deberá entregarse limpia, en buen estado y apta para preparación y consumo. El producto deberá entregarse empacado en catorce (14) bolsas o lonas de alta resistencia, con un contenido de (25) kilogramos de papa, garantizando facilidad de transporte y adecuada conservación del producto. La entrega deberá realizarse en el lugar, fecha y horario indicados para el desarrollo del evento.	10
	kilogramos de cebolla larga, en óptimas condiciones de calidad, frescura e higiene, apta para preparación y consumo. El producto deberá entregarse empacado en catorce (14) bolsas resistentes, con un contenido de tres (3) kilogramos de cebolla larga en cada una, garantizando facilidad de transporte y adecuada conservación del producto. La entrega deberá realizarse en el punto establecido previamente por la Alcaldía Municipal, en la fecha y horario indicados para el desarrollo del evento.	42
	kilogramos de tomate chonto, en óptimas condiciones de calidad, frescura e higiene, apto para preparación y consumo. El producto deberá entregarse empacado en catorce (14) bolsas o paquetes resistentes, con un contenido de (6) kilogramos de tomate, garantizando facilidad de transporte y adecuada conservación del producto. La entrega deberá realizarse en la fecha y hora indicada para el desarrollo del evento.	54
	botellas de aceite de girasol, con contenido de mil (1.000) mililitros cada una, en óptimas condiciones de calidad, sellado y apto para preparación de alimentos durante las actividades gastronómicas del evento. La entrega deberá realizarse en el punto establecido previamente por la Alcaldía Municipal, en la fecha y horario indicados para el desarrollo del evento.	14
	bolsas de sal, con contenido de quinientos (500) gramos cada una, en óptimas condiciones de calidad, sellado y aptas para preparación de alimentos durante las actividades gastronómicas del evento. La entrega deberá realizarse en el punto establecido previamente por la Alcaldía Municipal, en la fecha y horario indicados para el desarrollo del evento.	14
	paquetes de (50) unidades de galleta para oblea, con diámetro aproximado de diecisiete (17) centímetros, elaboradas con características de grosor y resistencia adecuadas para la preparación y consumo de obleas, garantizando que no se quiebren fácilmente durante su manipulación. El producto deberá entregarse fresco, limpio, en óptimas condiciones de calidad e inocuidad, textura crujiente, debidamente empacado en material que garantice su protección durante el transporte, almacenamiento y entrega, evitando humedad, deformaciones, roturas o cualquier afectación que comprometa su	12

	presentación y uso. La entrega deberá realizarse en el lugar, fecha y horario indicados previamente.	
	1 frasco de arequipe (dulce de leche) con contenido neto de (5.000) gramos, de excelente calidad, textura cremosa y fácil esparcimiento, apto para consumo humano y preparación de productos gastronómicos. El producto deberá encontrarse fresco, dentro de su fecha de vencimiento, debidamente sellado de fábrica, libre de alteraciones físicas o contaminaciones, y elaborado bajo condiciones adecuadas de inocuidad alimentaria. Asimismo, deberá conservar su sabor, color y consistencia característicos. La entrega deberá realizarse en el lugar, fecha y horario indicado.	1
	bloque grande de queso campesino de (2.000) gramos, de excelente calidad, apto para consumo humano y preparación de productos gastronómicos. El producto deberá encontrarse fresco, debidamente empacado y refrigerado. El queso deberá presentar características adecuadas para su uso inmediato, con rallado uniforme y listo para servir o incorporar en preparaciones alimenticias. La entrega deberá realizarse en el lugar, fecha y hora indicados.	1
	paquete de (1.500) mililitros de salsa de mora, de excelente calidad, elaborada con ingredientes aptos para consumo humano y adecuada para acompañamiento de productos gastronómicos. El producto deberá encontrarse fresco, debidamente empacado y sellado, dentro de su fecha de vencimiento, libre de alteraciones físicas o contaminación, garantizando óptimas condiciones de inocuidad, sabor, color, textura y presentación. La salsa deberá presentar una consistencia adecuada para su fácil aplicación y distribución en los alimentos.	1
	paquete de (1.500) mililitros de salsa de maracuyá, de excelente calidad, elaborada con ingredientes aptos para consumo humano y adecuada para acompañamiento de productos gastronómicos. El producto deberá encontrarse fresco, debidamente empacado y sellado. La salsa deberá presentar una consistencia adecuada para su fácil aplicación y distribución en los alimentos, conservando las características propias del maracuyá.	1
	bolsas de (1.500) mililitros de crema de leche batida, de excelente calidad, apta para consumo humano y para la preparación y decoración de productos gastronómicos. El producto deberá encontrarse fresco, debidamente empacado y conservado bajo las condiciones de refrigeración requeridas. La entrega deberá realizarse en el lugar, fecha y horario indicados previamente.	1
	almuerzos, compuestos por una porción de fruta de mínimo 120 g, un (1) vaso de jugo natural de 200 cc, sopa de 240 cc, porción de proteína de mínimo 250 g, porción de carbohidrato de mínimo 200 g, porción de legumbres (pasta, arveja, lenteja, garbanzo o similar) de mínimo 50 g y porción de verduras de mínimo 50 g. Los almuerzos deberán ser servidos a la mesa en un restaurante que cumpla con la normatividad sanitaria vigente. El servicio deberá garantizar la preparación y entrega de los alimentos en óptimas condiciones de calidad, inocuidad, temperatura y presentación, en las fechas y horarios establecidos por la Alcaldía Municipal de Tocancipá, incluyendo todos los costos asociados a la prestación del servicio, sin generar costos adicionales para la entidad.	315
	Botellón de 20 lts de agua tratada de marca reconocida en el mercado en perfecto estado, sin magulladuras. incluye transporte y entrega con soporte o base de dispensador.	1
	pacas de agua potable sin gas, cada una conformada por 24 botellas de 1 litro, para un total de 288 botellas. El servicio deberá incluir el transporte y la entrega en el lugar, fecha y horario establecidos por la Alcaldía Municipal de Tocancipá, previa coordinación con el supervisor del contrato. Las botellas deberán entregarse en su empaque original, debidamente selladas, con fecha de vencimiento vigente y en óptimas condiciones de almacenamiento y conservación. El valor ofertado deberá incluir todos los costos asociados al suministro, transporte, cargue, descargue y entrega, sin generar costos adicionales para la entidad.	6
DESECHABLES	caja o paquete de gorros o cofias tipo oruga desechables, color blanco, paquete por (12) unidades, elaborados en material liviano y apto para manipulación de alimentos, garantizando condiciones adecuadas de higiene durante el evento. La entrega deberá realizarse en el punto establecido previamente por la Alcaldía Municipal, en la fecha y horario indicados para el desarrollo del evento.	2
	caja de tapabocas desechables de protección facial, diseño de tres pliegues, con ajuste mediante dos bandas elásticas y clip nasal para mayor adaptación y comodidad. Dimensiones aproximadas: diecisiete punto cinco (17.5) cm x nueve punto cinco (9.5) cm. Caja por cincuenta (50) unidades, elaborados en	1

	material apto para garantizar condiciones adecuadas de higiene y protección durante el evento. La entrega deberá realizarse en el punto establecido previamente por la Alcaldía Municipal, en la fecha y horario indicados para el desarrollo del evento.	
	caja de guantes estériles, talla siete punto cinco (7.5), color natural, elaborados en material apto para manipulación de alimentos y actividades que requieran condiciones adecuadas de higiene y protección. Presentación: caja por cincuenta (50) pares. La entrega deberá realizarse en el punto establecido previamente por la Alcaldía Municipal, en la fecha y horario indicados para el desarrollo del evento.	1
	(4) paquetes de servilletas desechables biodegradables, elaboradas en material apto para contacto con alimentos y de fácil disposición ambiental. Presentación: paquete por quinientas (500) unidades, garantizando adecuadas condiciones de higiene, resistencia y calidad para uso durante el evento. La entrega deberá realizarse en el punto establecido previamente para el desarrollo del evento.	4
	paquetes de platos hondos desechables biodegradables, con capacidad aproximada de doce (12) onzas cada uno, elaborados en material resistente y apto para contacto con alimentos. Cada paquete deberá contener (200) unidades de platos, garantizando adecuadas condiciones de higiene, calidad y resistencia. La entrega deberá realizarse en el punto establecido previamente para el desarrollo del evento.	3
	paquetes de tenedores desechables biodegradables, elaborados en material resistente y apto para contacto con alimentos. Cada paquete deberá contener cien (100) unidades, garantizando adecuadas condiciones de higiene, calidad y funcionalidad para uso durante las actividades gastronómicas del evento. La entrega deberá realizarse en el punto establecido previamente por la Alcaldía Municipal, en la fecha y horario indicados para el desarrollo del evento.	10
AMBULANCIA	Prestación del servicio de (1) Ambulancia de Traslado Asistencial Básico (TAB) con disponibilidad permanente. La unidad deberá contar con la dotación y equipos exigidos por la normativa vigente para la atención prehospitalaria. El servicio deberá incluir tripulación completa (conductor y talento humano en salud habilitado), disponibilidad del 100 % durante el evento, comunicación permanente con el Puesto de Mando Unificado (PMU) y activación inmediata de los protocolos de atención y traslado cuando sea requerido. El valor ofertado deberá incluir personal, equipos, insumos, combustible y todos los costos necesarios para la correcta prestación del servicio.	1

PATRICIA TRIVIÑO PÉREZ
SECRETARIA DE CULTURA Y PATRIMONIO

RONNY MAURICIO RAMÍREZ ORTIZ
SECRETARIO DE DESARROLLO ECONÓMICO

Proyectó: Alejandro Guzmán Grisales – SCP