**RESOLUCIÓN No. 604**

**(10 DE SEPRIEMBRE DE 2026)**

**"POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA PROCEDENCIA DE LA MODALIDAD DE CONTRATACIÓN DIRECTA"**

**EL ALCALDE MUNICIPAL DE TOCANCIPÁ**

En uso de sus facultades legales, en especial las que le confiere el artículo 315 de la Constitución Política de Colombia; numeral 5 del literal d) del artículo 91 de la Ley 136 de 1994; el artículo 11 de la Ley 80 de 1993; la Ley 1150 de 2007, la Ley 1882 de 2018 y el artículo 2.2.1.2.1.4.1. Decreto 1082 de 2015 y el Acuerdo Municipal No. 020 del 4 de diciembre de 2024 y

**CONSIDERANDO:**

Que el artículo 2 de la Constitución Política de Colombia dispone que *"Son fines esenciales del Estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo. Las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias, y demás derechos y libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares"*

Que el artículo 209 de la Constitución Política de Colombia determina "*La función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones. Las autoridades administrativas deben coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del Estado. La administración pública, en todos sus órdenes, tendrá un control interno que se ejercerá en los términos que señale la ley".*

Que el artículo 311 ibidem dicta que *"Al municipio como entidad fundamental de la división político-administrativa del Estado le corresponde prestar los servicios públicos que determine la ley, construir las obras que demande el progreso local, ordenar el desarrollo de su territorio, promover la participación comunitaria, el mejoramiento social y cultural de sus habitantes y cumplir las demás funciones que le asignen la Constitución y las leyes".*

Que el inciso segundo del artículo 339 ibidem establece que *"Las entidades territoriales elaborarán y adoptarán de manera concertada entre ellas y el gobierno nacional, planes de desarrollo, con el objeto de asegurar el uso eficiente de sus recursos y el desempeño adecuado de las funciones que les hayan sido asignadas por la Constitución y la ley. Los planes de las entidades territoriales estarán conformados por una parte estratégica y un plan de inversiones de mediano y corto plazo".*

Que el artículo 1 de la Ley 80 de 1993 establece en el literal (a) del numeral (1) del artículo 2 que: *"Se denominan entidades estatales: "La Nación, las regiones, los departamentos, las provincias, el distrito capital y los distritos especiales, las áreas metropolitanas, las asociaciones de municipios, los territorios indígenas y **los municipios**; los establecimientos públicos, **las empresas industriales y comerciales del Estado**, las sociedades de economía mixta en las que el Estado tenga participación superior al cincuenta por ciento (50%), así como las entidades descentralizadas indirectas y las demás personas jurídicas en las que exista dicha participación pública mayoritaria, cualquiera sea la denominación que ellas adopten, en todos los órdenes y niveles".* (Negrilla y subrayado fuera de texto).

Que la Ley 80 de 1993 en su artículo 13, prevé la normatividad aplicable *a los contratos estatales determinando que se* regirán por las disposiciones comerciales y civiles pertinentes, salvo en las materias particularmente reguladas en esta Ley.

Que la Ley 136 de 1994, artículo 91, literal d), numeral 5, otorga la facultad al Alcalde de celebrar convenios o contratos de acuerdo con el Plan Desarrollo Municipal TOCANCIPÁ SEGURA,

**RESOLUCIÓN No. 604**

**(10 DE SEPRIEMBRE DE 2026)**

**"POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA PROCEDENCIA DE LA MODALIDAD DE CONTRATACIÓN DIRECTA"**

EXPERIENCIA CON VISIÓN SOCIAL 2024- 2027, el cual fue aprobado por el Concejo Municipal mediante el Acuerdo No. 02 de 2024, bajo los parámetros definidos en las fichas de proyectos de inversión inscritas en el Banco Nacional de Programas y Proyectos BPIN, y bajo el cual fue aprobado el presupuesto municipal de bienes y rentas para la vigencia 2026 por el Honorable Concejo Municipal.

Que las Secretarías de Cultura y Patrimonio y de Desarrollo Económico de Tocancipá, suscribieron el estudio previo de oportunidad y conveniencia y análisis del sector incorporado en este documento, conforme lo disponen los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la ley 80 de 1993 y el artículo **2.2.1.1.2.1.1** Del decreto 1082 de 2015, en el cual se establece la necesidad de contratar el "**APOYO LOGÍSTICO DE LAS ACTIVIDADES ARTÍSTICAS, CULTURALES, TÉCNICAS Y OPERATIVAS PARA LOS EVENTOS A DESARROLLARSE EN TORNO A LA EJECUCIÓN DEL FESTIVAL DE LA COLOMBIANIDAD Y FESTIVAL GASTRONÓMICO DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ"**.

Que las Secretarías de Cultura y Patrimonio y de Desarrollo Económico de Tocancipá determinaron que la **EMPRESA INDUSTRIAL Y COMERCIAL DEL ESTADO "DESARROLLO CONJUNTO TERRITORIAL - DETERCONSA** identificada con el NIT No. 902.005.834-0, cuenta con idoneidad técnica, experiencia, recursos físicos, capacidad operativa y logística, considerando que favorece ampliamente las necesidades detenidas en el objeto contractual. De igual forma se encuentra autorizado su representante legal para suscribir los actos, convenios y contratos necesarios para el cumplimiento de los objetivos y funciones asignadas, esto con arreglo a las disposiciones vigentes.

Que la necesidad aquí planteada se encuentra en el marco del Plan de Desarrollo Municipal **"TOCANCIPÁ SEGURA, EXPERIENCIA CON VISIÓN SOCIAL 2024 – 2027", "RECUPERAMOS EL PROGRESO"**, el cual fue aprobado por el Concejo Municipal mediante el Acuerdo No. 002 de 2024.

Que el plazo de ejecución del contrato cuya modalidad de contratación aquí se justifica, será de **UN (1) MES**, y se contará a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio, previa expedición del registro presupuestal y aprobación de la garantía única de cumplimiento, si las hubiere.

Que la presente contratación requerida para la satisfacción de la necesidad descrita se encuentra incluida en el Plan Anual de Adquisiciones para la vigencia 2026 mediante certificación No. AG SIII-1309-2026 de fecha 26 de agosto de 2026, y AG SIII-1388-2026 de fecha 04 de septiembre de 2026, expedidas por el Almacenista General del municipio.

Que, la prestación del servicio de apoyo logístico requerido se encuentra registrada en el Banco de Programas y Proyectos de Inversión Municipal según el Certificados de Viabilidad No. 202601306 de fecha 20 de agosto de 2026; y Nos. 202601409 y 202601414 de fecha 31 de agosto de 2026.

Que, previo estudio de mercado, el valor del contrato fue establecido por las Secretarías de Cultura y Patrimonio y de Desarrollo Económico de Tocancipá, en la suma de **DOS MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS MCTE ($2.794.839.845),** incluido IVA, administración y demás impuestos, costos directos o indirectos a que haya lugar, amparados en los siguientes Certificados de Disponibilidad Presupuestal expedidos por la Secretaría de Hacienda con presupuesto de inversión para la vigencia fiscal 2026:

**BPIN: 2024258170016**

| SECRETARÍA DE CULTURA Y PATRIMONIO | | | |
|---|---|---|---|
| CDP: 20261886 | | | |
| FECHA DE EXPEDICIÓN: 31/08/2026 | | | |
| **CÓDIGO Y NOMBRE DEL RUBRO** | **FUENTE DE FINANCIACIÓN** | **VALOR CDP** | **VALOR A COMPROMETER** |

**RESOLUCIÓN No. 604**

**(10 DE SEPRIEMBRE DE 2026)**

**"POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA PROCEDENCIA DE LA MODALIDAD DE CONTRATACIÓN DIRECTA"**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2.3.01.01.02.33.3301.2024258170016.20.3301053 / Servicio de promoción de actividades culturales | 001 / Recursos Propios | $ 196.510.149 | $ 196.510.149 |
| **TOTAL** | | | **$ 196.510.149** |

**BPIN: 2024258170016**

| **SECRETARÍA DE CULTURA Y PATRIMONIO** | | | |
|---|---|---|---|
| **CDP: 20261746** | | | |
| **FECHA DE EXPEDICIÓN: 24/08/2026** | | | |
| **CÓDIGO Y NOMBRE DEL RUBRO** | **FUENTE DE FINANCIACIÓN** | **VALOR CDP** | **VALOR A COMPROMETER** |
| 2.3.01.01.02.33.3301.2024258170016.20.3301053 / Servicio de promoción de actividades culturales | 001 / Recursos Propios | $ 2.322.888.811 | $ 2.322.888.811 |
| **TOTAL** | | | **$ 2.322.888.811** |

**BPIN: 2024258170013**

| **SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO** | | | |
|---|---|---|---|
| **CDP: 20261901** | | | |
| **FECHA DE EXPEDICIÓN: 02/09/2026** | | | |
| **CÓDIGO Y NOMBRE DEL RUBRO** | **FUENTE DE FINANCIACIÓN** | **VALOR SOLICITADO** | **VALOR A COMPROMETER** |
| 2.3.01.02.08.35.3502.2024258170013.102.350.2093 / Servicio de información turística a nivel nacional | 001 / Recursos Propios | $ 275.600.000 | $ 275.440.885 |
| **TOTAL** | | | $ 275.440.885 |

Que de acuerdo con el estudio previo y análisis del sector realizado para la presente contratación, se debe tener en cuenta los siguientes argumentos jurídicos, que soportan la modalidad de selección:

Primero. El eje de la modalidad escogida por parte del Municipio, en primer lugar, se fundamenta desde la habilitación legal que desde la Ley 80 de 1993 ha fijado para los contratos interadministrativos. Sin perjuicio de ello, en extensiva la Ley 1150 de 2007 ha determinado la procedencia para la contratación directa cuando medie un contrato interadministrativo, entendida ésta como la contratación donde los extremos negociales son Entidades Estatales, que para el caso que nos convoca, tenemos por un lado el Municipio de Tocancipá y por el otro la EMPRESA INDUSTRIAL Y COMERCIAL DEL ESTADO "DESARROLLO CONJUNTO TERRITORIAL (DETERCONSA) identificada con el NIT No. 902.005.834-0, empresa industrial y comercial del Estado con participación nacional pública del 100%, razón por la cual, los extremos contractuales son entidades estatales, conforme con el literal a), numeral 1 del artículo 2 de la Ley 80 de 1993.

Clara la naturaleza de las partes, en adelante se sustentará sobre la modalidad de contratación cuando se celebra un contrato interadministrativo. Desde el desarrollo legal acerca de las modalidades tenemos que el artículo 2.2.1.2.1.4.4. del Decreto 1082 de 2015, dispone que la modalidad de selección para los convenios y contratos interadministrativos es la contratación directa, con lo cual el reglamento para ambas tipologías una misma modalidad de selección, que se dispuso en el numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, aquello condicionado a: "*Que las obligaciones derivadas del mismo tengan relación directa con el objeto de la entidad ejecutora, señalado en la ley o en sus reglamentos.*"

Jurisprudencialmente, acerca de los contratos interadministrativos, el Consejo de Estado, ha indicado lo siguiente:

> *[...] se puede señalar que los convenios o contratos interadministrativos tienen como características principales las siguientes: (i) constituyen verdaderos contratos en los términos del Código de Comercio cuando su objeto lo constituyen obligaciones patrimoniales; (ii) tienen como fuente la autonomía contractual; (iii) son contratos nominados puesto que están*

**RESOLUCIÓN No. 604**

**(10 DE SEPRIEMBRE DE 2026)**

**"POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA PROCEDENCIA DE LA MODALIDAD DE CONTRATACIÓN DIRECTA"**

*mencionados en la ley; (iv) son contratos atípicos desde la perspectiva legal dado que se advierte la ausencia de unas normas que de manera detallada los disciplinen, los expliquen y los desarrollen, como sí las tienen los contratos típicos, por ejemplo compra venta, arrendamiento, mandato, etc. (v) la normatividad a la cual se encuentran sujetos en principio es la del Estatuto General de Contratación, en atención a que las partes que los celebran son entidades estatales y, por consiguiente, también se obligan a las disposiciones que resulten pertinentes del Código Civil y del Código de Comercio; (vi) dan lugar a la creación de obligaciones jurídicamente exigibles; (vii) persiguen una finalidad como a través de la realización de intereses compartidos entre las entidades vinculadas; (viii) la acción mediante la cual se deben ventilar las diferencias que sobre el particular surjan es la de controversias contractuales"* Consejo de Estado. Sección Tercera. Sentencia del 23 de junio de 2010. Radicación No. 66001-23-31-000- 1998-00261-01(17.860). Consejero Ponente: Mauricio Fajardo Gómez.

Del desarrollo otorgado por el Consejo de Estado como corporación de cierre, se puede extraer frente a esta clase lo siguiente: (i) Son contratos que al ser atípicos, sus reglas, orientación, obligaciones, alcance y objeto deben estar conexos al Código Civil y Código de Comercio. (ii) Parten de la voluntad de las partes como eje principal de las determinaciones. (iii) Son contratos permitidos por la legislación, al estar fijados por el mismo legislador. (iv) Persiguen un fin común entre las Entidades. Dicho esto, se ceñirá el posterior acuerdo en atención a las reglas del Estatuto General de Contratación, y en aquellos asuntos que éste no regule, deberá tenerse en cuenta las reglas del derecho civil y comercial.

En particular sobre el contrato interadministrativo, legalmente aquel se aborda desde el artículo 2, numeral 4, literal c) de la Ley 1150 de 2007. No obstante, el legislador ha exceptuado taxativamente aquellos contratos, en los cuales el contrato interadministrativo desde la modalidad de contratación directa no es dable. Es así, que a través del artículo 92 de la Ley 1474 de 2011 señaló que cuando las «instituciones de educación superior públicas o las Sociedades de Economía Mixta con participación mayoritaria del Estado, o las personas jurídicas sin ánimo de lucro conformadas por la asociación de entidades públicas, o las federaciones de entidades territoriales sean las ejecutoras», no pueden celebrar contratos interadministrativos de manera directa cuyo objeto trate de contrato de obra, suministro, prestación de servicios de evaluación, encargos fiduciarios y fiducia pública.

Clara la procedencia y a su vez las limitantes de cara al objeto del contrato, el cual tiene relación con el objeto de la Empresa, véase que aquel no se comporta en ninguna de las causales taxativas que pudiere limitar la contratación directa, razón por la cual, subsiste procedencia y que en adelante se ejemplifica su sustento desde las diferentes vías.

Segundo: Bajo las premisas anteriores donde nos encontramos ante un contrato interadministrativo-naturaleza de las partes- y con ello, que no subsiste limitación o restricción de cara a las reglas impartidas por el legislador, el Municipio, previo a tomar la determinación ha procedido a examinar las condiciones de la Empresa, y con ello su conducencia y pertinencia de cara a la necesidad planteada.

El primer asunto a abordar que resulta ser una regla principal tiene que ver con el objeto y alcance que desde los estatutos de la Empresa vigentes. Ante esto, tenemos que la Empresa, ostenta desde sus Estatutos conexidad con el objeto del contrato, toda vez que, se indica en éstos: "*Articulo 2. Objeto. La EMPRESA INDUSTRIAL Y COMERCIAL DEL ESTADO "DESARROLLO CONJUNTO TERRITORIAL (DETERCONSA)" tendrá como objeto principal: Gerenciar, planificar, desarrollar, ejecutar y gestionar proyectos de infraestructura pública y privada, incluyendo, pero no limitándose a obras civiles, edificaciones, sistemas de transporte y urbanismo; así como la consultoría y asesoría en la materia.* ***Gerenciar, planificar, desarrollar y ejecutar cualquier tipo de proyecto de inversión tanto público como privado****. Gerenciar, diseñar, implementar y gestionar proyectos relacionados con la generación, distribución y comercialización de energía, promoviendo el uso de fuentes de energía renovable y sostenible; así como la optimización de la eficiencia energética. Gerenciar, planificar, desarrollar y*

**RESOLUCIÓN No. 604**

**(10 DE SEPRIEMBRE DE 2026)**

**"POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA PROCEDENCIA DE LA MODALIDAD DE CONTRATACIÓN DIRECTA"**

*gestionar proyectos de transporte terrestre, aéreo, portuario (marítimo y fluvial), incluyendo la construcción y mantenimiento de infraestructura vial, sistemas de transporte público y privado, así como la promoción de soluciones logísticas innovadoras que faciliten la movilidad de personas, bienes y servicios.* ***Gerenciar y proveer servicios de logística integral, que incluyan la planificación, implementación y control de flujos de materiales, productos e información, desde el punto de origen hasta el consumidor final, abarcando el almacenamiento, transporte, distribución y gestión de la cadena de suministro.*** *Realizar la interventoría integral de proyectos de infraestructura, energía y transporte, asegurando el cumplimiento de las normativas vigentes, la calidad de los trabajos ejecutados y la correcta utilización de los recursos asignados. Brindar servicios de consultoría y asesoría técnica en las áreas de infraestructura, energía y transporte;* ***así como en logística, para entidades públicas y privadas****. Promover la investigación, innovación y desarrollo de nuevas tecnologías y metodologías en los campos de infraestructura, energía, transporte y logística. Desarrollar programas de capacitación y formación dirigidos a entidades públicas y privadas. Establecer alianzas y/o convenios con entidades públicas y/o privadas, organizaciones no gubernamentales, universidades y/o centros de investigación, para el desarrollo de proyectos. Ser banco inmobiliario de bienes públicos o privados. Realizar, gestionar, promover encuentros de banca de inversión. Canalizar recursos públicos o privados para la realización de proyectos. Formular, gestionar, evaluar, controlar y hacer seguimiento de ejecución políticas públicas a nivel Municipal, Departamental, Nacional. Asociarse con el sector privado para la elaboración, ejecución de cualquier tipo de proyecto en los cuales tenga injerencia el presente objeto. Realizar la gestión y administración de activos de propiedad intelectual, así como, la explotación económica de los derechos patrimoniales de aquellos. Desarrollar administración, gestión, operación de bienes fiscales a nivel Municipal, Departamental y Nacional. Realizar la administración, operación de bienes inmuebles de uso público a privado. Realizar cualquier actividad directa, conexa e indirecta desde la habilitación de los estatutos. Cada una de las actividades desarrolladas dentro del presente objeto social podrá adelantarse a nivel nacional e internacional."*

En suma, y a fin de articular la necesidad con el objeto de la Empresa, tenemos que: La Empresa Industrial Y Comercial Del Estado "Desarrollo Conjunto Territorial (Deterconsa)" tendrá como objeto principal "*Gerenciar, planificar, desarrollar y ejecutar cualquier tipo de proyecto de inversión tanto público como privado, (…) Gerenciar y proveer servicios de logística integral (…), y (…) brindar servicios de (…) logística, para entidades públicas y privadas,*" establecidas en el artículo segundo de los Estatuto de la Empresa contenidos en el Decreto 110 del 17 de diciembre de 2025 expedido por el Alcalde municipal de Tocancipá.

En virtud de lo anterior, se concluye que existe una conexión entre las necesidades del Municipio y el objeto social mismo de la Empresa.

El segundo aspecto trata sobre la idoneidad de la Empresa de cara al objeto. En estricto sentido el objeto que sostiene la futura contratación se contrae en la administración de recursos para la operación y ejecución de las diferentes fases que tiene consigo el cumplimiento de la necesidad. En tal sentido, la Empresa desde su acreditación ostenta experiencia en la administración y puesta en marcha de los recursos en la ejecución de proyectos y servicios a su cargo. A su vez, desde el punto de vista de capacidad administrativa, financiera, legal, la Empresa presenta robustez, lo cual, infiere en que la experiencia se torne acompañada de una capacidad administrativa que garantiza una mejora en la optimización de los recursos y consigo una eficacia en la gestión fiscal de éstos.

El tercer elemento se contrae en ser la mejor opción de cara a la satisfacción de las necesidades. Sin lugar a dudas resulta que la Empresa está en competencia con el sector, competencia que refleja unos índices desde lo económico en una optimización de los recursos, fundamento ello, toda vez que el rol del Municipio en la inversión de los recursos es un -rol- activo en la inversión de los recursos, conforme a las reglas mismas de la futura contratación contendrá una revisión periódica y constante sobre su

**RESOLUCIÓN No. 604**

**(10 DE SEPRIEMBRE DE 2026)**

**"POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA PROCEDENCIA DE LA MODALIDAD DE CONTRATACIÓN DIRECTA"**

destinación, otorgando una mejora en los rendimientos de los recursos y con ello una optimización de éstos.

Esta dinámica entre el Municipio y la Empresa, representa ventajas y beneficios institucionales de cara al objeto perseguido por el Municipio; tenemos que la coordinación, económica y colaboración armónica entre las entidades fundamenta ventajas tales como: Disminución del costo directo del proyecto, mayor control y celeridad en el seguimiento y control del proyecto, una menor inversión en capacidad administrativa para su ejecución, y en sí, mejores condiciones para velar por la satisfacción del interés que motiva el presente estudio.

De esta manera, decantada la modalidad de contratación, tipología contractual, y fijadas las condiciones de la Empresa y su optimización de cara a las necesidades del Municipio, se tiene que este está habilitado para contratar bajo la figura de un contrato interadministrativo con una Empresa Industrial y Comercial del Estado.

Que, para la celebración del contrato, se dará aplicación al artículo 2, numeral 4, literal c, de la Ley 1150 de 2007 modificado por el artículo 92 de la Ley 1474 de 2011, que establece la procedencia de la Contratación Directa *"**4. Contratación directa.** La modalidad de selección de contratación directa solamente procederá en los siguientes casos: (…) **c)** Contratos interadministrativos, siempre que las obligaciones derivadas del mismo tengan relación directa con el objeto de la entidad ejecutora señalado en la ley o en sus reglamentos"* (…), en concordancia con el Decreto 1082 de 2015: **Artículo 2.2.1.2.1.4.4. Convenios o convenios interadministrativos.** La modalidad de selección para la contratación entre Entidades Estatales es la contratación directa; y en consecuencia, le es aplicable lo establecido en el artículo **2.2.1.2.1.4.1** del presente decreto. (…).

Que de conformidad a lo estipulado en el artículo 2.2.1.2.1.4.1 del Decreto 1082 de 2015 se debe señalar en acto administrativo la justificación para contratar bajo la modalidad de contratación directa, el cual debe contener: 1) La causal que invoca para contratar directamente. 2) El objeto del contrato. 3) El presupuesto para la contratación y las condiciones que exigirá al contratista. 4) El lugar en el cual los interesados pueden consultar los estudios y documentos previos.

Que los estudios y documentos previos del contrato, elaborados por las Secretarías de Cultura y Patrimonio y de Desarrollo Económico de Tocancipá, podrán ser consultados en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección www.colombiacompra.gov.co, de conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.7.1. del Decreto 1082 de 2015. De igual forma, podrán ser consultados en las instalaciones de la Oficina Jurídica y de Contratación de la Alcaldía de Tocancipá, ubicada en la Calle 11 No. 6 -12, en días hábiles, en el horario de 7:00 a.m. a 12:30 m. y de 1:30 p.m. a 5:00 p.m. de lunes a jueves y los viernes hasta las 4:00 p.m.

Que el Alcalde Municipal se encuentra facultado para contratar según lo establecido en el artículo 65 del Acuerdo Municipal No. 020 de diciembre 4 de 2024.

Que en mérito de lo expuesto y en atención a los procedimientos definidos por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1882 de 2018 y Decreto 1082 de 2015,

**RESUELVE:**

**ARTÍCULO PRIMERO: JUSTIFICAR** la modalidad de contratación directa de conformidad con el literal g) numeral cuarto (4°.) del artículo segundo (2°.) de la Ley 1150 de 2007, y artículo 2.2.1.2.1.48 del Decreto 1082 de 2015, del Contrato Interadministrativo cuyo objeto es la prestación de servicios para el **"APOYO LOGÍSTICO DE LAS ACTIVIDADES ARTÍSTICAS, CULTURALES, TÉCNICAS Y OPERATIVAS PARA LOS EVENTOS A DESARROLLARSE EN TORNO A LA EJECUCIÓN DEL**

# RESOLUCIÓN No. 604

## (10 DE SEPRIEMBRE DE 2026)

## "POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA PROCEDENCIA DE LA MODALIDAD DE CONTRATACIÓN DIRECTA"

**FESTIVAL DE LA COLOMBIANIDAD Y FESTIVAL GASTRONÓMICO DEL MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ"** que celebrará el MUNICIPIO DE TOCANCIPÁ con la **EMPRESA INDUSTRIAL Y COMERCIAL DEL ESTADO "DESARROLLO CONJUNTO TERRITORIAL - DETERCONSA**, identificada con el NIT No. 902.005.834-0, representada legalmente por **FRANCISCO ALIRIO RODRÍGUEZ SANTOS**, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.278.380 expedida en Bogotá, en su calidad de Gerente General nombrado mediante Acuerdo No. 02 del 13 de marzo de 2026 y posesionado mediante Acta de Posesión No. 002 del 13 de marzo de 2026, en las condiciones previstas en el estudio previo, ficha técnica y demás documentos que hacen parte de este.

**ARTÍCULO SEGUNDO: ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL OBJETO.** Las características, requerimientos y condiciones que se exigirán al contratista, teniendo en cuenta su alcance, entre otros, se describen en el cuadro de ficha técnica que a continuación se señala:

| FESTIVAL DE LA COLOMBIANIDAD 2026 | | |
|---|---|---|
| **ITEM** | **DESCRIPCIÓN** | **CANT** |
| 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.<br>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 |
| 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<br>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<br>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.<br>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 | 7697 |
| 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.<br>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 |
| 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 |
| 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 |
| 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 bajo normas sanitarias vigentes (Resolución 2674 de 2013 y demás apli | 10 |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| 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 |

ALCALDÍA DE
TOCANCIPÁ

# RESOLUCIÓN No. 604

## (10 DE SEPRIEMBRE DE 2026)

## "POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA PROCEDENCIA DE LA MODALIDAD DE CONTRATACIÓN DIRECTA"

| ITEM | CANT |
|---|---|
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| 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 audio. Turno día. Incluye montaje y desmontaje. Debe contar con certificación de estructuras | 1 |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| SERVICIO DE ANIMADOR: Con experiencia en eventos y reconocimiento en redes sociales. Servicio prestado por una jornada de 6 horas. | 1 |
| 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 |
| 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 |
| PRENSA - SERVICIO DE PROGRAMA DE DIFUSION DEL FESTIVAL DE LA COLOMBIANIDAD 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.<br>Componentes del plan: | 1 |

# RESOLUCIÓN No. 604

## (10 DE SEPRIEMBRE DE 2026)

## "POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA PROCEDENCIA DE LA MODALIDAD DE CONTRATACIÓN DIRECTA"

| | |
|---|---|
| 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 | |
| SERVICO DE STREAMING<br>1 Punto fijo de transmisión con swicher, pointer, monitores, intercomunicadores, transmisor inalámbrico, operario, cubre master.<br>3 Cámara 4k fija con trípode cabeza fluida, transmisor inalámbrico hollyland pyros 4k y operario.<br>1 Cámara 4k para tomas en movimiento con estabilizador, transmisor inalámbrico hollyland pyros 4k + operario con chaleco.<br>1 Internet simétrico dedicado, balanceado con respaldo satelital y respaldo de operador x cable y/o fibra óptica.<br>1 Plataforma streaming con soporte técnico para conectividad ilimitada los 3 días.<br>1 Montaje, transporte, cableado, estructuras, trípodes, puestos de trabajo, operadores técnicos y pruebas un día antes | 1 |
| VALLA de 12 metros por 4 metros en materia banner de 13 gramos | 1 |
| carpa de 4x4 con luz y piso dotada de sillas sofa y espejo para camerinos | 2 |
| planta electrica de 150 kva para electrificacion de carpas de empredimientos | 1 |

| 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 metros. -Cable XLR profesional.-Cableado eléctrico encauchetado.-Cintas de protección para zonas peatonales. ESTRUCTURA Y SEGURIDAD: | 2 |
| | 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 programación. La entrega e instalación deberán realizarse en el lugar, fecha y horario previamente establecidos. | 4 |
| | 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. | 2 |

# RESOLUCIÓN No. 604

## (10 DE SEPRIEMBRE DE 2026)

## "POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA PROCEDENCIA DE LA MODALIDAD DE CONTRATACIÓN DIRECTA"

| | | |
|---|---|---|
| | 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. | |
| | 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 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. | 1 |
| | 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 feriales y gastronómicos. El servicio deberá garantizar la entrega e instalación de los banderines en óptimas condiciones de calidad y presentación. | 6 |
| | 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 |

# RESOLUCIÓN No. 604

## (10 DE SEPRIEMBRE DE 2026)

## "POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA PROCEDENCIA DE LA MODALIDAD DE CONTRATACIÓN DIRECTA"

| | | |
|---|---|---|
| | 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 (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. | 1 |
| | 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 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 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 | 1 |

# RESOLUCIÓN No. 604

## (10 DE SEPRIEMBRE DE 2026)

## "POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA PROCEDENCIA DE LA MODALIDAD DE CONTRATACIÓN DIRECTA"

| | | |
|---|---|---|
| | 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 (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, personal técnico, herramientas y todos los costos necesarios para la correcta ejecución del servicio. | 30 |
| | 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 presentación y uso. La entrega deberá realizarse en el lugar, fecha y horario indicados previamente. | 12 |
| | 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 | 315 |

**RESOLUCIÓN No. 604**

**(10 DE SEPRIEMBRE DE 2026)**

**"POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA PROCEDENCIA DE LA MODALIDAD DE CONTRATACIÓN DIRECTA"**

| | | |
|---|---|---|
| | 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. | |
| | 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 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. | 1 |
| | 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 |

Proyecto BPIN 2024258170013 – "*Incremento de la productividad turística del municipio de Tocancipá*", meta producto No. 102 consistente en "*mantener dos (2) eventos turísticos durante el cuatrienio que se posicionen a nivel regional*", cuyo indicador corresponde al "*número de eventos turísticos*", mediante la actividad "*suscribir un contrato para la operación logística de los eventos.*"

Proyecto BPIN 2024258170016 – "*Fortalecimiento, fomento y desarrollo cultural, artístico y de saberes culturales de Tocancipá*", meta producto No. 20 consistente en "*aumentar de setecientos cincuenta y seis (756) a ochocientos (800) espectáculos artísticos, culturales y de saberes en el cuatrienio*", cuyo indicador corresponde al "*número de espectáculos artísticos realizados*", mediante la actividad "*contratación, logística, divulgación festival de la Colombianidad.*"

**ARTÍCULO TERCERO: PRESUPUESTO PARA LA CONTRATACIÓN.** De acuerdo con los requerimientos técnicos y económicos exigidos en el estudio previo elaborado por las Secretarías de Cultura y Patrimonio y de Desarrollo Económico de Tocancipá, así como el análisis del sector contenido en el mismo documento, se estima el presupuesto oficial para la prestación del servicio requerido en la suma de **DOS MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS MCTE ($2.794.839.845),** incluido IVA, gastos de administración y demás impuestos, costos directos o indirectos a que haya lugar, amparados en los siguientes Certificados de Disponibilidad Presupuestal expedidos por la Secretaría de Hacienda con presupuesto de inversión para la vigencia fiscal 2026:

**BPIN: 2024258170016**

| SECRETARÍA DE CULTURA Y PATRIMONIO | | | |
|---|---|---|---|
| CDP: 20261886 | | | |
| FECHA DE EXPEDICIÓN: 31/08/2026 | | | |
| **CÓDIGO Y NOMBRE DEL RUBRO** | **FUENTE DE FINANCIACIÓN** | **VALOR CDP** | **VALOR A COMPROMETER** |

**RESOLUCIÓN No. 604**

**(10 DE SEPRIEMBRE DE 2026)**

**"POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA PROCEDENCIA DE LA MODALIDAD DE CONTRATACIÓN DIRECTA"**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2.3.01.01.02.33.3301.2024258170016.20.3301053 / Servicio de promoción de actividades culturales | 001 / Recursos Propios | $ 196.510.149 | $ 196.510.149 |
| **TOTAL** | | | **$ 196.510.149** |

**BPIN: 2024258170016**

| SECRETARÍA DE CULTURA Y PATRIMONIO | | | |
|---|---|---|---|
| CDP: 20261746 | | | |
| FECHA DE EXPEDICIÓN: 24/08/2026 | | | |
| **CÓDIGO Y NOMBRE DEL RUBRO** | **FUENTE DE FINANCIACIÓN** | **VALOR CDP** | **VALOR A COMPROMETER** |
| 2.3.01.01.02.33.3301.2024258170016.20.3301053 / Servicio de promoción de actividades culturales | 001 / Recursos Propios | $ 2.322.888.811 | $ 2.322.888.811 |
| **TOTAL** | | | **$ 2.322.888.811** |

**BPIN: 2024258170013**

| SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO | | | |
|---|---|---|---|
| CDP: 20261901 | | | |
| FECHA DE EXPEDICIÓN: 02/09/2026 | | | |
| **CÓDIGO Y NOMBRE DEL RUBRO** | **FUENTE DE FINANCIACIÓN** | **VALOR SOLICITADO** | **VALOR A COMPROMETER** |
| 2.3.01.02.08.35.3502.2024258170013.102.350.2093 / Servicio de información turística a nivel nacional | 001 / Recursos Propios | $ 275.600.000 | $ 275.440.885 |
| **TOTAL** | | | $ 275.440.885 |

**ARTÍCULO CUARTO: ORDENAR** la publicación de los estudios previos, análisis del sector y la presente resolución, en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección www.colombiacompra.gov.co, de conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.7.1. del Decreto 1082 de 2015.

**ARTÍCULO QUINTO:** Los documentos del proceso podrán ser consultados en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II), dirección electrónica www.colombiacompra.gov.co, y/o las instalaciones de la Oficina Jurídica y de Contratación de la Alcaldía de Tocancipá, ubicada en la Calle 11 No. 6 -12, en días hábiles, en el horario de 7:00 a.m. a 12:30 m. y de 1:30 p.m. a 5:00 p.m. de lunes a jueves y los viernes hasta las 4:00 p.m.

**ARTÍCULO SEXTO:** La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición y su aplicación es única y exclusivamente para los fines dispuestos en el presente proveído, en consecuencia, no ordena la contratación bajo esta modalidad de ninguna otra necesidad con características similares a las del objeto a contratar u otras, las cuales en todo caso requerirán de otro acto administrativo.

**ARTICULO SÉPTIMO:** Contra el presente acto administrativo no procede recurso alguno y rige a partir de la fecha de su expedición.

Dada en la Alcaldía Municipal de Tocancipá a los 10 DE SEPTIEMBRE DE 2026.

**PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE,**

**WALFRANDO ADOLFO FORERO BEJARANO**
**Alcalde Municipal**

Revisó y aprobó: Dra. Marla Patricia Barbosa Pallares - Jefe Oficina Jurídica y de Contratación
Proyectó: Fredy R. Intriago Bogotá – Profesional Contratista – Oficina Jurídica y de Contratación