

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA	GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACIÓN PÚBLICA, SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA, SUBASTA INVERSA, CONCURSO DE MÉRITOS Y RÉGIMEN ESPECIAL - ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO	CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		PÁGINA	1 de 43

El presente estudio se elabora, en cumplimiento de los principios que rigen la Contratación Estatal y en virtud de lo establecido en artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto Único Reglamentario No. 1082 de 2015; el cual se desarrolló en los siguientes términos:

DATOS GENERALES	
FECHA DE EMISIÓN DEL ESTUDIO	OCTUBRE DE 2026
SECRETARÍA QUE ELABORA EL ESTUDIO	SECRETARÍA PARA EL DESARROLLO ECONOMICO
MODALIDAD DE SELECCIÓN	SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA
OBJETO DE LA CONTRATACIÓN	PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN Y FORTALECIMIENTO TURÍSTICO DEL MUNICIPIO DE CHÍA

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

De acuerdo al artículo 2 de la Constitución Política de Colombia uno de los deberes esenciales del Estado es “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.”

El presente proceso contractual se fundamenta en las competencias constitucionales, legales y administrativas conferidas al Alcalde del Municipio de Chía como representante legal de la entidad territorial y ordenador del gasto público. En virtud de los artículos 311 y 315 de la Constitución Política de Colombia, corresponde al Alcalde dirigir la acción administrativa del municipio, asegurar la prestación de los servicios a su cargo, promover el desarrollo integral de su comunidad y ejecutar los planes y programas adoptados por el Concejo Municipal.

En este marco, la Administración Municipal debe desarrollar acciones encaminadas al fortalecimiento del desarrollo económico, la promoción de la actividad turística, la generación de oportunidades para los actores de la cadena de valor y el posicionamiento del municipio como destino turístico. Estas actuaciones se encuentran relacionadas con los fines esenciales del Estado y con las competencias asignadas a las entidades territoriales para promover el desarrollo de sus comunidades.

La Ley 1551 de 2012, “Por la cual se dictan normas para modernizar la organización y el funcionamiento de los municipios”, establece disposiciones relacionadas con las competencias de los municipios y la promoción del desarrollo económico, social y cultural de sus habitantes. En concordancia con lo anterior, el Concejo Municipal de Chía, mediante el Acuerdo Municipal No. 219 de 2024, adoptó el Plan de Desarrollo Municipal para la vigencia 2024–2027, instrumento que orienta la gestión pública municipal y contempla el turismo como uno de los componentes asociados al desarrollo económico y al posicionamiento del territorio. El Plan de Desarrollo identifica, entre otros aspectos, la necesidad de fortalecer el sector turístico, mejorar la promoción del destino, consolidar productos y experiencias y avanzar en la articulación de los diferentes actores de la cadena de valor turística.

A su vez, la Ley 300 de 1996, “Por la cual se expide la Ley General de Turismo y se dictan otras disposiciones”, reconoce el turismo como una industria esencial para el desarrollo del país y, especialmente, de las diferentes entidades territoriales, estableciendo un marco para su promoción, competitividad, desarrollo y organización. Esta norma ha sido modificada y complementada, entre otras, por la Ley 1558 de 2012 y la Ley 2068 de 2020.

En particular, la Ley 2068 de 2020 tiene como objeto fomentar la sostenibilidad e implementar mecanismos para la conservación, protección y aprovechamiento de los destinos y atractivos turísticos, así como fortalecer la formalización y competitividad del sector, mejorar la calidad y generar oportunidades para su desarrollo. En consecuencia, las acciones de promoción, fortalecimiento, articulación y comercialización de la oferta turística municipal se encuentran directamente relacionadas con los objetivos de la política pública nacional en materia de turismo.

De igual manera, de conformidad con el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el Decreto 399 de 2021, los estudios y documentos previos constituyen el soporte para la elaboración del proceso contractual y deben contener, entre otros elementos, la descripción de la necesidad que la Entidad Estatal pretende satisfacer, el objeto a contratar y sus especificaciones, las autorizaciones, permisos y licencias requeridos, así como los demás elementos correspondientes a la modalidad de selección.

En virtud de lo anterior, la Secretaría para el Desarrollo Económico, a través de la Dirección de Turismo, requiere adelantar la contratación de los bienes y servicios necesarios para la preparación, organización, operación y ejecución de cuatro acciones de promoción, fortalecimiento y posicionamiento turístico previstas para la vigencia 2026: Encuentro Gastronómico “El Sabor de Chía” 2026, Luna Burguer Chía 2026, Feria Chía con Amor – Chía Artesanos 2026 y Famtrip Día Mundial del Turismo 2026.

Las actividades señaladas responden a una necesidad común de carácter institucional y misional, relacionada con el fortalecimiento de la oferta turística del municipio, la promoción de Chía como destino, la generación de espacios de articulación entre los actores del sector, la visibilización de los emprendimientos y unidades productivas vinculadas al turismo, la promoción de la gastronomía, las artesanías, la ruralidad, la cultura y las experiencias locales, así como la

generación de escenarios que permitan acercar residentes, visitantes y públicos estratégicos a la oferta turística del municipio.

El Plan de Desarrollo Municipal 2024–2027 reconoce dentro de sus líneas de desarrollo económico la importancia del turismo y establece como objetivo posicionar al municipio de Chía como un destino turístico competitivo a nivel nacional. De igual manera, dentro del diagnóstico sectorial se identifican retos relacionados con la ausencia de una planificación turística consolidada, la necesidad de fortalecer la formación continua de los actores del sector, el encadenamiento productivo y la comercialización de productos y experiencias turísticas.

La presente contratación se articula de manera directa con el Eje/Línea Estratégica “Ruta en Acción al Progreso”, Sector Industria, Comercio y Turismo, Programa “Productividad y competitividad de las empresas colombianas”, Meta 90: “Posicionar a Chía como destino turístico mediante la participación y organización de treinta (30) eventos a nivel local, regional, nacional e internacional”, dentro del proyecto “Fortalecimiento y desarrollo turístico del municipio de Chía”, Código BPPIN 2024251750012. Cada una de las cuatro actividades previstas constituye una acción organizada de promoción y fortalecimiento turístico y aporta a la materialización de dicha meta desde un componente diferente de la cadena de valor: gastronomía, promoción de establecimientos, artesanías y familiarización con experiencias turísticas del territorio.

En este sentido, la realización de eventos y actividades especializadas constituye una herramienta para materializar las acciones de promoción y fortalecimiento del sector, permitiendo generar escenarios de capacitación, intercambio de conocimientos, comercialización, promoción, experimentación y articulación de la oferta turística.

Chía cuenta con una oferta que integra gastronomía, artesanías, patrimonio, naturaleza, identidad cultural y ancestral, ruralidad, producción agrícola, comercio y diferentes experiencias asociadas al territorio. Sin embargo, la existencia de atractivos y prestadores no resulta suficiente para consolidar al municipio como un destino turístico competitivo. Es necesario generar acciones que permitan cualificar la oferta, fortalecer las capacidades de los actores, promover los establecimientos y productos locales, facilitar el contacto entre la oferta y la demanda y posicionar experiencias que puedan ser reconocidas, recomendadas y comercializadas.

Bajo esta lógica, las cuatro actividades objeto de la presente contratación se constituyen en acciones complementarias que intervienen diferentes componentes de la cadena de valor turística. El Encuentro Gastronómico “El Sabor de Chía” fortalece capacidades y experiencias asociadas al turismo gastronómico; Luna Burguer Chía moviliza consumidores hacia los establecimientos participantes y promueve la oferta gastronómica local; la Feria Chía con Amor – Chía Artesanos genera un escenario de exhibición, promoción y comercialización de productos artesanales; y el Famtrip del Día Mundial del Turismo familiariza a públicos estratégicos con experiencias turísticas representativas del municipio.

ENCUENTRO GASTRONÓMICO “SABORES EN EVOLUCIÓN” 2026

La Dirección de Turismo de Chía desarrollará el Encuentro Gastronómico “Sabores en Evolución” 2026 como una estrategia de fortalecimiento del sector gastronómico y turístico del municipio, orientada al intercambio de conocimientos, la articulación con la academia y la promoción de la identidad culinaria del territorio. El encuentro abordará contenidos relacionados con cocina tradicional, ingredientes locales, innovación gastronómica, calidad del servicio, accesibilidad y atención incluyente. Estará dirigido a empresarios, cocineros, emprendedores, productores, prestadores turísticos y demás actores vinculados con la cadena de valor gastronómica y turística.

La actividad comprende dos componentes complementarios: una cena de degustación para veinticinco (25) personas y una jornada académica y gastronómica para cien (100) participantes, con objetivos y condiciones de participación diferenciados.

Se realizará una cena de degustación con capacidad de hasta veinticinco (25) personas, concebida como un espacio de intercambio técnico para presentar preparaciones, ingredientes, técnicas y saberes representativos de la gastronomía de Chía. La actividad estará dirigida a ponentes, académicos y actores estratégicos vinculados con la formación, promoción, comercialización y fortalecimiento del producto gastronómico municipal. No corresponde a una convocatoria abierta al público. La Dirección de Turismo definirá y coordinará la participación de los asistentes, de acuerdo con sus perfiles y funciones dentro del encuentro. El aforo establecido permitirá desarrollar una experiencia especializada, facilitar el diálogo sobre las preparaciones presentadas y recoger apreciaciones técnicas que contribuyan a fortalecer la gastronomía local como componente de la oferta turística del municipio.

De otro lado, la jornada académica y gastronómica tendrá una capacidad de cien (100) participantes y estará orientada al fortalecimiento de conocimientos y habilidades de empresarios, emprendedores, productores, artesanos, cocineros, prestadores turísticos y demás actores relacionados con el sector. Su programación integrará contenidos académicos y actividades prácticas sobre cocina tradicional, aprovechamiento de ingredientes del territorio, innovación, experiencias gastronómicas, accesibilidad y atención incluyente. Para el desarrollo del componente práctico, se prevé la articulación con una institución de educación superior o institución académica que disponga de instalaciones apropiadas para realizar un taller gastronómico. No se establece previamente una institución específica, dado que el espacio deberá cumplir las condiciones académicas, técnicas, operativas, sanitarias y de accesibilidad requeridas. Según las necesidades de la actividad, las instalaciones deberán disponer de cocina, aula taller o laboratorio, superficies de trabajo, puntos de agua y energía, equipos de cocción y refrigeración, condiciones de higiene y seguridad, circulación adecuada y accesibilidad para los participantes.

La vinculación de la academia permitirá integrar conocimientos de docentes y estudiantes con la experiencia de cocineros, productores y empresarios locales. Esta articulación guarda relación con la pertenencia de Chía a la Red Mundial de Ciudades del Aprendizaje de la UNESCO desde 2025 y permitirá explorar oportunidades de intercambio y cooperación académica nacional e internacional relacionadas con la gastronomía.

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA	GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACIÓN PÚBLICA, SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA, SUBASTA INVERSA, CONCURSO DE MÉRITOS Y RÉGIMEN ESPECIAL - ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO	CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		PÁGINA	3 de 43

La Dirección de Turismo adelantó la convocatoria y el registro de participantes entre el 14 y el 23 de septiembre de 2026, mediante un formulario habilitado en el Sistema de Información Turística de Chía (SITChía), disponible en <https://turismo.chia-cundinamarca.gov.co/>. La convocatoria se dirigió principalmente a actores gastronómicos y turísticos de Chía y la región, sin restringir la consulta pública del enlace. Su divulgación se realizó a través de los canales institucionales de la Alcaldía de Chía y la Dirección de Turismo, con información sobre fecha, lugar, programación, cupos disponibles y procedimiento de inscripción. Con fundamento en los registros recibidos y la disponibilidad de cupos, la Dirección de Turismo adelantó la selección de los cien (100) participantes previstos. A la fecha de elaboración del presente estudio, la convocatoria, el registro y la selección se encuentran finalizados, por lo que la jornada cuenta con los participantes definidos.

El Encuentro Gastronómico busca fortalecer las capacidades del sector, promover el intercambio de conocimientos entre academia y actores productivos, incentivar la apropiación de la identidad culinaria local y sensibilizar sobre accesibilidad y atención incluyente en la prestación de servicios gastronómicos y turísticos. Los registros de inscripción, asistencia y participación permitirán a la Dirección de Turismo identificar características e intereses de los actores convocados y disponer de información para orientar posteriores acciones de fortalecimiento y promoción del producto gastronómico municipal. La Dirección de Turismo conservará la responsabilidad sobre la definición de contenidos, la convocatoria y selección de participantes, la articulación institucional, la orientación general del encuentro y la identificación de los asistentes a la cena de degustación.

La contratación se requiere para garantizar la disponibilidad y prestación coordinada de los bienes y servicios definidos en la ficha técnica, necesarios para ejecutar ambos componentes. Estos comprenden la experiencia gastronómica, los espacios y condiciones para la jornada académica y práctica, la atención de participantes y los servicios asociados a la participación de los ponentes, bajo condiciones verificables de calidad, oportunidad, seguridad y cumplimiento. El objeto de la contratación no se limita a la logística del evento. Comprende los medios técnicos, gastronómicos y operativos necesarios para ejecutar una actividad de fortalecimiento sectorial previamente estructurada por la Dirección de Turismo, asegurando la integración de sus componentes académicos, prácticos y de intercambio.

LUNA BURGER CHÍA 2026

Luna Burger Chía 2026 corresponde a la primera edición de una estrategia de promoción gastronómica estructurada por la Dirección de Turismo, orientada a visibilizar la oferta del municipio, incentivar el consumo local y promover el reconocimiento de los establecimientos gastronómicos como espacios de experiencia turística. La estrategia se desarrollará directamente en los establecimientos participantes, permitiendo que residentes y visitantes conozcan sus productos, propuestas culinarias, ubicación y servicios. Esta dinámica busca incentivar la circulación de consumidores entre los establecimientos y fortalecer su vinculación con la oferta turística municipal.

Para su ejecución, la Dirección de Turismo adelanta la elaboración de los documentos técnicos y términos de participación, en los cuales se establecerán los requisitos de inscripción y habilitación, las características del producto participante, la dinámica de la actividad, los mecanismos de promoción, divulgación y votación ciudadana, así como las condiciones para la validación y consolidación de resultados.

La Dirección de Turismo realizará una convocatoria pública dirigida a un máximo de veinte (20) establecimientos gastronómicos del municipio de Chía. Su divulgación se efectuará a través de la página web de la Alcaldía Municipal, los canales institucionales de la Dirección de Turismo y los grupos de comunicación del sector gastronómico. La publicación incluirá los términos y condiciones de participación, requisitos, documentación exigida, período y procedimiento de inscripción, características del producto participante, dinámica de la estrategia, mecanismo de votación y criterios para la validación y consolidación de resultados. El cronograma de inscripción será definido por la Dirección de Turismo una vez suscrito el contrato, considerando los tiempos disponibles para la ejecución de la actividad. Los establecimientos interesados deberán inscribirse dentro del plazo establecido y acreditar el cumplimiento de las condiciones previstas en la convocatoria.

La Dirección de Turismo será responsable de recibir y revisar las inscripciones, verificar documentalmente los requisitos, determinar los establecimientos habilitados y efectuar el seguimiento correspondiente. Cuando se trate de condiciones sanitarias, de seguridad, prevención u otros requisitos cuya verificación corresponda a autoridades competentes, los establecimientos deberán aportar los documentos, conceptos, certificaciones o soportes exigibles. La Dirección de Turismo podrá articularse con las dependencias responsables para validar dicha información cuando resulte necesario. El límite de veinte (20) establecimientos responde a la capacidad operativa de la Dirección de Turismo para desarrollar los procesos de revisión documental, habilitación y seguimiento dentro del plazo de ejecución de la estrategia, garantizando el control de las condiciones establecidas. La selección y habilitación de los establecimientos será responsabilidad exclusiva de la Dirección de Turismo, sin intervención del contratista en estas decisiones. Una vez habilitados, los establecimientos recibirán los elementos de identificación y orientación establecidos en la ficha técnica, mediante los cuales los consumidores podrán reconocer su participación en Luna Burger Chía 2026 y acceder al mecanismo de votación ciudadana.

La Alcaldía Municipal de Chía, a través de la Oficina de Prensa y bajo la coordinación de la Dirección de Turismo, será responsable de crear, habilitar, administrar y controlar la página o plataforma digital destinada a la votación, así como de generar los enlaces y códigos QR correspondientes. Estos enlaces y códigos serán suministrados por la Entidad al contratista para su incorporación en los elementos establecidos en la ficha técnica. El contratista no será responsable de crear, administrar, operar, custodiar ni controlar la plataforma o el sistema de votación. La votación se realizará durante el período definido en los términos de participación y estará limitada a los establecimientos habilitados. La Entidad establecerá las condiciones de apertura y cierre, las reglas de participación ciudadana y los criterios para validar los votos registrados.

Durante su desarrollo, la Dirección de Turismo efectuará el seguimiento y coordinará con las dependencias competentes

las acciones necesarias para el funcionamiento del mecanismo. Finalizada la votación, consolidará y validará la información conforme a las reglas previamente establecidas y comunicadas. Los resultados oficiales determinarán los establecimientos que ocupen el primer, segundo y tercer lugar. Su publicación procederá únicamente después del cierre, consolidación y validación de los registros por parte de la Entidad. Además de determinar los resultados, la votación busca incentivar la interacción ciudadana con la oferta gastronómica, promover visitas y recorridos entre establecimientos y obtener información sobre la respuesta del público frente a la estrategia.

La estrategia contempla un servicio de promoción y divulgación digital mediante un creador de contenido o influenciador, con el propósito de ampliar el alcance de Luna Burger Chía 2026, incentivar la participación ciudadana, dar visibilidad a los establecimientos vinculados y comunicar los resultados oficiales. Para la selección del perfil, el contratista deberá presentar a la Entidad mínimo tres (3) propuestas de creadores de contenido o influenciadores, acompañadas de información verificable sobre sus plataformas digitales, número de seguidores o suscriptores, alcance o promedio de reproducciones recientes, características generales de su audiencia y experiencia o afinidad con contenidos gastronómicos, turísticos, de emprendimiento, eventos o temáticas similares.

La Entidad seleccionará el perfil que mejor responda al público objetivo y a las necesidades de divulgación, con fundamento en las características y métricas verificables de las propuestas, sin establecer previamente un creador específico.

La estrategia de comunicación comprenderá tres momentos:

1. Convocatoria y expectativa. Producción y publicación de un contenido audiovisual para presentar Luna Burger Chía 2026, explicar su dinámica general y generar interés entre los establecimientos gastronómicos y la ciudadanía.
2. Promoción durante la estrategia. Publicación de historias o contenidos breves, distribuidos antes y durante la actividad, para mantener su visibilidad, promover los establecimientos participantes y facilitar el acceso al mecanismo de votación ciudadana.
3. Divulgación de resultados. Producción y publicación de un contenido audiovisual para comunicar los establecimientos que ocupen el primer, segundo y tercer lugar, una vez la Entidad haya consolidado y validado oficialmente los resultados. Los mensajes institucionales, logotipos, piezas gráficas y demás elementos de identidad requeridos serán suministrados o aprobados por la Entidad, a través del área de Comunicaciones y/o la supervisión del contrato.

El servicio contratado comprenderá la producción y divulgación de los contenidos audiovisuales a través de los canales digitales del creador seleccionado, sin incluir el diseño de piezas gráficas institucionales. Los formatos, duraciones y cantidades mínimas de publicaciones deberán corresponder a lo establecido en la ficha técnica, de manera que su ejecución pueda verificarse mediante enlaces, evidencias de publicación y métricas disponibles de alcance, reproducciones, visualizaciones e interacciones. Este componente se destinará exclusivamente a la promoción de la estrategia y la divulgación de sus resultados, sin contemplar premios, bonos, incentivos o beneficios económicos para los establecimientos participantes.

La estrategia contempla la producción y entrega de veinte (20) placas de participación, conforme a las cantidades, características y condiciones establecidas en la ficha técnica. Estas placas tendrán como finalidad reconocer la vinculación de los establecimientos a la primera edición de Luna Burger Chía 2026 y constituir un elemento físico de identificación de su participación. Su entrega no estará condicionada a la posición obtenida en la votación ciudadana ni constituirá premio, bono, incentivo económico o beneficio monetario. Los establecimientos que ocupen el primer, segundo y tercer lugar serán reconocidos mediante la publicación y divulgación oficial de los resultados, sin que se contemple la entrega de incentivos económicos con cargo al contrato.

Luna Burger Chía 2026 se desarrollará conforme al cronograma operativo que establezca la Dirección de Turismo, articulado con los servicios y productos previstos contractualmente. Su ejecución comprenderá la convocatoria e inscripción de establecimientos, la verificación de requisitos y definición de participantes habilitados, la disposición de los elementos de identificación y votación, las acciones de promoción digital, el desarrollo y seguimiento de la votación ciudadana, la consolidación y validación de resultados, su divulgación oficial y la entrega de los reconocimientos de participación.

Las fechas y plazos específicos se definirán considerando el término de ejecución contractual, las condiciones establecidas en los documentos técnicos y la coordinación necesaria entre la Dirección de Turismo, las dependencias municipales involucradas y el contratista.

Etapa	Actividad	Responsable
1. Preparación	Definición y consolidación de términos, requisitos, condiciones y dinámica de la estrategia	Dirección de Turismo
2. Convocatoria	Publicación y divulgación de la convocatoria	Alcaldía de Chía / Dirección de Turismo
3. Inscripción	Recepción de formularios y documentación de los establecimientos interesados	Dirección de Turismo

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA	GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACIÓN PÚBLICA, SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA, SUBASTA INVERSA, CONCURSO DE MÉRITOS Y RÉGIMEN ESPECIAL - ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO	CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		PÁGINA	5 de 43
	4. Verificación	Revisión documental y visitas a los establecimientos para verificar el cumplimiento de las condiciones requeridas.	Dirección de Turismo.
	5. Habilitación	Definición de los establecimientos que cumplen las condiciones de participación	Dirección de Turismo
	6. Preparación del mecanismo de votación	Creación y habilitación de la página y/o plataforma de votación	Alcaldía de Chía
	7. Generación del acceso	Creación de enlaces y códigos QR para acceder al mecanismo de votación	Alcaldía de Chía
	8. Identificación	Producción y entrega de elementos de identificación y acceso a la votación	Contratista
	9. Promoción inicial	Publicación audiovisual de convocatoria y expectativa	Contratista, con información y contenidos aprobados por la Entidad
	10. Desarrollo	Participación de los establecimientos y promoción de la estrategia	Establecimientos / Entidad / Contratista, según corresponda
	11. Votación	Apertura, administración, seguimiento y control del mecanismo de votación	Alcaldía de Chía / Dirección de Turismo
	12. Cierre	Cierre del mecanismo y consolidación de la información	Alcaldía de Chía / Dirección de Turismo
	13. Validación	Revisión y validación de los resultados conforme a las reglas establecidas	Dirección de Turismo
	14. Resultados	Publicación oficial de los establecimientos que ocupen los tres primeros lugares	Alcaldía de Chía / Dirección de Turismo
	15. Reconocimiento	Producción y entrega de placas de participación	Contratista
	16. Divulgación final	Publicación audiovisual de los resultados oficiales a través de redes sociales y medios oficiales de la administración así como del creador de contenido contratado.	Contratista, con información oficial suministrada o aprobada por la Entidad
	17. Seguimiento	Recopilación de evidencias y métricas de las actividades de promoción	Dirección de Turismo / Contratista, según corresponda
La Dirección de Turismo será responsable de definir las reglas y condiciones de participación, adelantar la convocatoria, recibir y verificar las inscripciones, realizar las visitas de verificación, habilitar los establecimientos y efectuar el seguimiento general de la estrategia. También tendrá a su cargo la creación, habilitación, administración y control de la plataforma de votación, la generación de enlaces y códigos QR, la consolidación y validación de resultados y la coordinación de la publicación y comunicación oficial de la convocatoria y de los establecimientos que ocupen los tres primeros lugares. Por su parte, el contratista suministrará exclusivamente los bienes y servicios establecidos en la ficha técnica, incluidos los elementos de identificación de los establecimientos y acceso al mecanismo de votación, las placas de participación y el servicio de promoción y divulgación digital mediante un creador de contenido, conforme a las instrucciones de la supervisión. No intervendrá en la selección o habilitación de establecimientos, la administración de la plataforma, la generación o validación de resultados, la determinación de los tres primeros lugares ni la definición de contenidos institucionales.			

La contratación permitirá materializar Luna Burger Chía 2026 mediante herramientas que faciliten la identificación de los establecimientos, la participación ciudadana y la divulgación de la estrategia y sus resultados. Con ello se busca incentivar el consumo y los recorridos gastronómicos, fortalecer la visibilidad de la oferta local, promover la participación de los empresarios en las acciones institucionales y obtener información sobre la respuesta del público para orientar futuras estrategias de promoción turística y gastronómica.

En consecuencia, los bienes y servicios requeridos constituyen el soporte operativo y de divulgación necesario para desarrollar la primera edición de Luna Burger Chía 2026, sin trasladar al contratista las funciones de dirección, convocatoria, verificación, habilitación, administración de la votación, validación de resultados y comunicación oficial que corresponden a la Entidad.

FERIA CHÍA CON AMOR – CHÍA ARTESANOS 2026

La Feria Chía con Amor – Chía Artesanos 2026 da continuidad a una estrategia municipal de promoción y fortalecimiento del sector artesanal. Entre sus antecedentes se encuentra la actividad realizada en 2017 en el Parque Principal de Chía, con participación de la Asociación Chía Artesanos, invitados del Resguardo Indígena y del colectivo artesanal. Según los registros institucionales, en 2024 se desarrolló su sexta versión en la Plazoleta Hoqabiga.

Los días 18 y 19 de octubre de 2025 se realizó la séptima edición en el Parque Principal de Chía, con la participación de cuarenta y dos (42) artesanos locales y regionales. El informe de resultados registró ventas por cinco millones quinientos noventa y un mil pesos (\$5.591.000), correspondientes a veinticuatro (24) participantes que reportaron información, mientras que dieciocho (18) no presentaron reporte. También se identificaron pedidos posteriores al evento, lo que permitió reconocer oportunidades comerciales más allá de las jornadas de feria. Esta edición incluyó demostraciones de tejido, bordado y otros oficios artesanales que favorecieron la interacción con residentes y visitantes. Los resultados evidenciaron la utilidad de mantener estos espacios de exhibición, comercialización e intercambio cultural, así como la necesidad de fortalecer el registro y seguimiento de la actividad económica de los participantes.

La edición 2026 busca continuar promoviendo los productos, técnicas y saberes artesanales como expresiones de la identidad cultural de Chía, ampliar las oportunidades de comercialización e integrar la producción artesanal a la oferta turística del municipio. A su vez se contempla la participación de la Asociación Chía Artesanos, artesanos del municipio y ocho (8) invitados provenientes de otros municipios de la región, manteniendo una participación principalmente local y un componente de intercambio regional.

La vinculación se realizará mediante invitación directa y no a través de convocatoria pública abierta. Para ello, la Dirección de Turismo utilizará su base de datos de artesanos y la articulación existente con la Asociación Chía Artesanos, identificando personas, organizaciones y emprendimientos relacionados con oficios, técnicas manuales, producción artesanal y expresiones culturales de sus territorios.

La Dirección de Turismo tendrá a su cargo las invitaciones, la comunicación de las condiciones de participación, la recepción de confirmaciones y la distribución de los espacios, según la capacidad disponible. La participación regional permitirá ampliar la diversidad de productos y promover el intercambio de conocimientos, técnicas y experiencias entre artesanos.

La Secretaría para el Desarrollo Económico, a través de la Dirección de Turismo, asumirá la organización general, la definición y disposición del espacio, la articulación institucional y regional y la gestión de las carpas y demás elementos de infraestructura necesarios para el funcionamiento de la feria. Estos componentes serán atendidos directamente por la Entidad y no forman parte de la ficha técnica contractual.

El contratista suministrará exclusivamente los bienes y servicios establecidos en la ficha técnica, correspondientes a:

- Servicio de sonido: instalación, operación y desmontaje del sistema requerido para la comunicación y ambientación de la feria.
- Bolsas ecológicas: producción y suministro de elementos de apoyo para la presentación, entrega y promoción de los productos artesanales.
- Elementos de identificación: permitirán reconocer a los participantes y su vinculación con la feria.
- Alimentación para el personal de apoyo: destinada a atender las necesidades del personal vinculado con las actividades operativas durante las jornadas previstas.

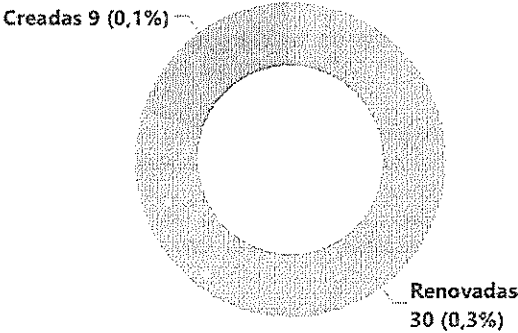
Cada componente deberá cumplir las cantidades, especificaciones y condiciones definidas en la ficha técnica. Su contratación permitirá complementar la organización institucional mediante servicios puntuales y verificables, sin trasladar al contratista responsabilidades de convocatoria, selección de artesanos, disposición de espacios, infraestructura o coordinación general no contempladas en el proceso.

La Dirección de Turismo documentará la participación de los artesanos, el desarrollo de la feria y los resultados comerciales reportados, con el propósito de fortalecer el seguimiento identificado como oportunidad de mejora en 2025. Esta información permitirá comparar resultados entre versiones, valorar el comportamiento comercial e identificar oportunidades de acompañamiento y promoción del sector.

Con la realización de la feria se busca mantener un espacio de exposición y comercialización para los artesanos locales, promover el intercambio regional, fortalecer el reconocimiento de los oficios tradicionales y consolidar su relación con la oferta turística y cultural de Chía.

Los bienes y servicios contratados constituyen los apoyos técnicos, promocionales y operativos necesarios para complementar la realización de la feria, mientras la Dirección de Turismo conserva la organización, selección de participantes, articulación institucional y seguimiento de resultados.

Distribución de las empresas activas Ene-Dic 2025



FAMTRIP DÍA MUNDIAL DEL TURISMO 2026

El Famtrip Día Mundial del Turismo 2026 se concibe como una actividad de familiarización especializada, dirigida a actores con capacidad de recomendar, divulgar, comercializar o incorporar la oferta turística de Chía en rutas, contenidos y estrategias de promoción. A diferencia de un evento masivo, busca que los participantes conozcan directamente experiencias relacionadas con la ancestralidad, ruralidad, gastronomía, producción agrícola, café, cultura y territorio, mediante el contacto con prestadores turísticos, comunidades y portadores de saberes locales.

El café será uno de los elementos articuladores del recorrido, permitiendo relacionar gastronomía, cultura, creatividad, bienestar y memoria local, a través de experiencias como las que integran la Ruta del Café “Luna, aroma y Café”.

Esta actividad permitirá presentar la oferta turística municipal como un conjunto de experiencias que pueden integrarse en recorridos y productos turísticos, facilitando su conocimiento, recomendación y comercialización por parte de actores estratégicos. La actividad estará dirigida principalmente a agencias de viajes, operadores turísticos, guías de turismo, medios de comunicación, creadores de contenido y demás actores vinculados con la promoción y comercialización turística.

La Dirección de Turismo identificará y seleccionará a los participantes según la pertinencia de sus perfiles, su capacidad de difusión o comercialización y el aforo disponible. La vinculación se realizará mediante invitación directa y confirmación de asistencia, sin convocatoria pública abierta, aunque podrá divulgarse institucionalmente cuando resulte necesario.

El Famtrip tendrá una capacidad de hasta treinta y siete (37) participantes, determinada por las condiciones operativas de las experiencias y espacios del recorrido, con el fin de facilitar la atención del grupo y la interacción con los anfitriones. Se dispondrá de cuarenta (40) escarapelas para la identificación de los participantes y del personal de acompañamiento. La Dirección de Turismo llevará el registro previo de asistentes confirmados para controlar el aforo y coordinar las actividades programadas, sin trasladar al contratista la selección, invitación o confirmación de participantes.

El recorrido integrará experiencias representativas de Chía que permitan conocer la diversidad de su oferta y las posibilidades de articulación entre atractivos, actividades y prestadores turísticos. La interacción directa con los responsables de cada experiencia permitirá conocer sus contenidos, características y condiciones de prestación, facilitando su posterior divulgación e incorporación en rutas, agendas y productos turísticos. Dentro de las actividades se contemplan experiencias relacionadas con la cultura y tradición Muisca, cuya realización deberá respetar la autonomía, protocolos y formas de representación de la comunidad.

La articulación con el Resguardo Indígena Muisca de Fonquetá y Cerca de Piedra permitirá que los contenidos sobre cosmovisión, medicina tradicional, memoria y territorio sean transmitidos por sus propios sabedores, guías o integrantes reconocidos o autorizados, evitando representaciones ajenas a la comunidad. Como parte de la experiencia se contempla alimentación tradicional Muisca para hasta treinta y siete (37) personas, compuesta por refrigerio, almuerzo y postre, conforme a la ficha técnica. Este componente no constituye un suministro aislado de alimentación, sino una experiencia gastronómica que permitirá conocer preparaciones vinculadas con la cultura y tradición local, integrando los saberes culinarios al reconocimiento y promoción turística del territorio.

La Dirección de Turismo conservará la orientación institucional del Famtrip, la definición general de contenidos y experiencias, la identificación, selección, invitación y registro de participantes, así como la articulación con prestadores, comunidades y demás actores involucrados. También coordinará las acciones institucionales y aprobará las propuestas y contenidos relacionados con la actividad.

El contratista tendrá a su cargo los bienes y servicios expresamente establecidos en la ficha técnica, incluidos los elementos de identificación, alimentación, experiencias turísticas y culturales y demás componentes allí definidos, conforme a sus cantidades, especificaciones y condiciones.

La contratación permitirá disponer de un operador con capacidad técnica, logística y operativa para suministrar y coordinar estos servicios de acuerdo con la programación establecida por la Dirección de Turismo, garantizando condiciones de calidad, oportunidad y cumplimiento.

La integración de estos componentes en un mismo proceso facilitará la coordinación de proveedores, cronogramas, entregas y evidencias de ejecución, así como el seguimiento de la supervisión contractual. Esto no implica trasladar al contratista la selección de participantes, la definición de contenidos ni la orientación institucional y articulación territorial que corresponden a la Dirección de Turismo.

El Famtrip forma parte de una estrategia integral de promoción y fortalecimiento turístico de Chía, junto con las actividades orientadas a la gastronomía, la promoción de establecimientos y la visibilización del sector artesanal.

Su característica particular consiste en acercar estas experiencias a actores especializados en promoción y comercialización turística, permitiéndoles conocer directamente los componentes culturales, ancestrales, agrícolas,

gastronómicos y comunitarios del municipio.

La ejecución contractual deberá respaldarse con las evidencias que permitan verificar el cumplimiento de las obligaciones, como registros de asistencia, fotografías, planillas de entrega y demás soportes exigidos por la supervisión.

La contratación de estos componentes permitirá realizar una experiencia de familiarización especializada, mientras la Dirección de Turismo mantiene la orientación institucional, la selección de participantes, la articulación con los actores del territorio y el seguimiento de la actividad.

La contratación de los bienes y servicios establecidos en las fichas técnicas del Encuentro Gastronómico “Sabores en Evolución” 2026, Luna Burger Chía 2026, Feria Chía con Amor – Chía Artesanos 2026 y Famtrip Día Mundial del Turismo 2026 permitirá ejecutar las actividades de promoción y fortalecimiento turístico previamente estructuradas por la Dirección de Turismo. La Entidad conservará la orientación institucional, las convocatorias o invitaciones, la selección de participantes, la articulación con los actores del sector y las demás decisiones que no formen parte de las obligaciones contractuales.

El contratista deberá cumplir exclusivamente los requerimientos establecidos en las fichas técnicas, conforme a las cantidades, especificaciones, plazos y cronograma coordinado con la Secretaría para el Desarrollo Económico – Dirección de Turismo y la supervisión del contrato.

Las actividades deberán observar los permisos, autorizaciones y requisitos aplicables según su naturaleza y lugar de realización. Las obligaciones relacionadas con espacio público, alimentación, transporte, actividades culturales u otros componentes serán exigibles al contratista únicamente cuando estén incluidas expresamente en el alcance contractual.

El proceso se orientará por los principios de la función administrativa y la contratación estatal, procurando el uso eficiente, económico y transparente de los recursos públicos mediante actividades verificables que contribuyan al fortalecimiento de la cadena de valor turística y al posicionamiento de Chía como destino.

La necesidad contractual se relaciona con las competencias constitucionales y legales del Municipio, la Ley General de Turismo y sus modificaciones, y los objetivos del Plan de Desarrollo Municipal 2024–2027. Su estructuración deberá guardar correspondencia con el Plan Anual de Adquisiciones de 2026, el Certificado de Disponibilidad Presupuestal y los demás documentos que soporten la planeación y ejecución contractual.

EJE LINEA ESTRATEGIA: RUTA EN ACCION AL PROGRESO
SECTOR: INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO
PROGRAMA: PRODUCTIVIDAD Y COMPETITIVAD DE LAS EMPRESAS COLOMBIANAS
META 90: POSICIONAR A CHÍA COMO DESTINO TURÍSTICO MEDIANTE LA PARTICIPACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE TREINTA (30) EVENTOS A NIVEL LOCAL, REGIONAL, NACIONAL E INTERNACIONAL”.
NOMBRE DEL PROYECTO: FORTALECIMIENTO Y DESARROLLO TURÍSTICO DEL MUNICIPIO DE CHÍA
CÓDIGO BPPIN: 2024251750012

2. ESPECIFICACIONES, LAS AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDAS PARA SU EJECUCIÓN CUANDO EL CONTRATO INCLUYE DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN, LOS DOCUMENTOS TÉCNICOS PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO.

2.1 CLASIFICACIÓN UNSPSC:

La clasificación se debe relacionar en el siguiente cuadro:
El bien(es) (obra o servicio, según corresponda) está codificado en el clasificador de bienes y servicios UNSPSC como se indica a continuación:

CLASIFICACIÓN	PRODUCTO
39112300	Iluminación y accesorios de escenarios y estudios
39112400	Dispositivos para manejo de luces y control de escenarios y estudios
45111800	Equipo de presentación de video y de mezcla de video y sonido, hardwares y controladores
52161500	Equipos audiovisuales
60103600	Recursos y actividades multiculturales
80111600	Servicios de personal temporal
82101500	Publicidad impresa
82101600	Publicidad difundida
86101700	Servicios de capacitación vocacional no - científica
90101600	Servicios de banquete y catering
90101700	Servicios de cafetería
90111600	Facilidades para encuentros
93141700	Cultura

La clasificación del proponente no es un requisito habilitante sino un mecanismo para establecer un lenguaje común entre los participantes del sistema de compra y contratación pública. En consecuencia, la entidad estatal no puede excluir a un proponente que ha acreditado los requisitos habilitantes exigidos en un proceso de contratación por no estar inscritos en el RUP con el código de los bienes, obras o servicios del objeto de tal proceso de contratación.

Los oferentes pueden estar clasificados en uno o en todos estos códigos y hasta el 3 nivel.

2.2 ESPECIFICACIONES Y ALCANCE ahora bien, la Secretaría para el desarrollo económico establecerá la exigencia mínima de las siguientes especificaciones técnicas por cada uno de los eventos a realizar, precisando en todo caso que tanto la ficha técnica como el presupuesto oficial fue concebido a precios unitarios, con la única finalidad que la dependencia estructuradora pueda solicitar los servicios y suministros que requieran para el cabal desarrollo de las actividades previstas en el marco de cada uno de ellos:

Encuentro gastronómico "SABORES EN EVOLUCIÓN"					
ÍTEM	CATEGORÍA	DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	ALIMENTOS Y BEBIDAS	SERVICIO DE CATERING PARA CENA DE DEGUSTACIÓN	Servicio de catering, diseño, preparación, montaje y servicio en sitio de una cena de degustación denominada "El Sabor de Chía", inspirada en las propuestas gastronómicas de los platos ganadores del Reto Gastronómico 2026, dirigida a veinticinco (25) personas y compuesta por cinco (5) tiempos, con un peso total aproximado de preparaciones sólidas de cuatrocientos cuarenta y cinco gramos (445 g) por persona, así: 1.er Tiempo – Cocina Líquida "Solanum Andino": Cóctel de autor elaborado a base de clarificado de tomate de árbol (milk punch), viche reposado, sirope artesanal de cáscaras de tomate de árbol y mezcla de Aperol con zumo fresco de limón, servido con hielo cristalino y escarchado con sal marina y polvo de cáscaras de tomate de árbol. Acompañado de un bombón artesanal de chocolate semiamargo al 65 %, con esferificaciones de copoazú y Aperol. Porción aproximada: 12 onzas líquidas de cóctel y un (1) bombón de aproximadamente 15 g por persona. 2.º Tiempo – Ancestral, Tradicional y Popular "Dulce Recuerdo": Preparación compuesta por mazamorra tradicional de maíz amarillo fermentado, acompañada de queso campesino fresco y miel de panela aromatizada con hoja de naranjo, junto con arepa de choclo rellena de guiso criollo tradicional. Porción aproximada: 80 g por persona, distribuidos en aproximadamente 45 g de mazamorra con queso y 35 g de arepa rellena. 3.er Tiempo – Contemporáneo "Sembrando Memoria": Preparación de gallina campesina curada y ahumada, acompañada de puré de ahuyama y papa sabanera, fondo concentrado y clarificado de gallina ahumada, y terminada con texturas crujientes de arracacha, piel de gallina y elementos vegetales tostados que complementen la presentación. Porción aproximada: 80 g de componentes sólidos y 50 ml de fondo por persona, distribuidos en aproximadamente 40 g de puré, 30 g de gallina y 10 g de texturas y terminaciones. 4.º Tiempo – Urbano "Lasaña Arraigo de la Sabana": Lasaña elaborada con pasta fresca artesanal enriquecida con harina de habas de Chía, rellena de falda de res braseada y desmechada en salsa criolla, acompañada de salsa bechamel con queso campesino local, plátano maduro y maíz tierno, y terminada con quesos, salsa o aceite de albahaca, tuile de queso Grana Padano y chip de papa morada. Porción aproximada: 150 g por persona, distribuidos en aproximadamente 50 g de falda de res braseada y desmechada en salsa criolla, 60 g de pasta y bechamel, 25 g de plátano y maíz, y 15 g de terminaciones. 5.º Tiempo – Dulces y Amasijos "Dorado de la Tierra": Postre de papayuela compuesto por mousse aireado de papayuela madura, esponja de naranja, gel de papayuela biche, crumble crujiente de harina de maíz campesino y panela, y gastrique cítrico especiado con clavo y canela. Porción aproximada: 120 g por persona, distribuidos en aproximadamente 40 g de mousse, 25 g de esponja, 20 g de gel, 25 g de crumble y 10 g de gastrique. Peso total aproximado de las preparaciones sólidas: 445 g por persona y 11.125 g (11,125 kg) para las veinticinco (25) personas, sin incluir las preparaciones servidas en unidades de volumen. El servicio deberá contemplar la preparación, montaje y atención en sitio de los cinco (5) tiempos, incluyendo el menaje reutilizable necesario para veinticinco (25) personas, tales como platos, cubiertos, vasos o copas y demás elementos requeridos para el servicio, así como mesas, manteles blancos y veinticinco (25) sillas plásticas blancas. Asimismo, deberá incluir el personal necesario para la preparación, montaje, atención a la mesa, servicio, aseo y desmontaje, garantizando las condiciones de calidad, presentación, inocuidad, temperatura y oportunidad requeridas para cada preparación. Para el control y estandarización de las porciones, se deberán emplear utensilios de dosificación y porcionado adecuados para las cantidades establecidas en la presente ficha técnica.	SERVICIO	1
2	EVENTO	INSCRIPCIÓN Y PARTICIPACIÓN INTEGRAL EN EL EVENTO "ENCUENTRO DE SABORES"	Servicio para la gestión, organización y desarrollo de una jornada académica y gastronómica para cien (100) participantes, que contemple la articulación con una institución académica que cuente con la infraestructura, espacios, equipos, dotación y condiciones técnicas y operativas necesarias para el desarrollo de un taller gastronómico práctico, así como una cátedra UNESCO vinculada a un proyecto de cooperación internacional, cuya participación pueda aportar una perspectiva académica para explorar oportunidades de intercambio y proyección de las experiencias y conocimientos gastronómicos locales, apoyo logístico, estación permanente de café, refrigerios y demás elementos requeridos para el adecuado desarrollo de la jornada. Para el desarrollo de la jornada se deberá contar con la participación de una institución con capacidad, infraestructura y cátedra UNESCO adecuadas para el desarrollo de la actividad. La institución participante deberá disponer de cocina, aula taller o laboratorio gastronómico con capacidad para hasta cien (100) participantes, mesones de trabajo, puntos de agua y energía, equipos básicos de cocción y refrigeración, lavaplatos, ventilación, iluminación, utensilios de uso general y demás condiciones técnicas requeridas para el desarrollo del taller. El taller gastronómico práctico tendrá una duración de hasta cuatro (4) horas y se desarrollará en las instalaciones dispuestas para la actividad, incluyendo los espacios de trabajo, equipos, utensilios, ingredientes, materias primas, elementos consumibles y demás recursos necesarios para su desarrollo, así como una reserva mínima del cinco por ciento (5 %) de los insumos consumibles para reposición o atención de contingencias. La jornada deberá contar con una estación permanente de café durante el desarrollo de la actividad, que incluya café, té y/o aromática, azúcar, endulzante, vasos de mínimo cuatro (4) onzas, mezcladores y servilletas, con montaje, atención y reposición de los insumos que se agoten durante la actividad. Asimismo, se deberá suministrar un (1) refrigerio por participante, compuesto por un producto de sal de aproximadamente ciento veinte (120) gramos, tales como pastel de pollo, pastel de carne, sándwich, sándwich de pollo, sándwich de	GLOBAL	1

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA		GESTIÓN EN CONTRATACIÓN			
		ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		LICITACIÓN PÚBLICA, SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA, SUBASTA INVERSA, CONCURSO DE MÉRITOS Y RÉGIMEN ESPECIAL - ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO		PÁGINA	10 de 43
			jamón y queso, empanada con complemento o producto de panadería salado de características similares, acompañado de una bebida no alcohólica entre jugo, soda o agua, de aproximadamente doscientos cincuenta (250) ml. Para el desarrollo de la jornada se deberá disponer de mínimo dos (2) auxiliares para la orientación de los participantes, organización de los espacios, apoyo durante el desarrollo del taller y atención de los requerimientos operativos propios de la jornada.		
3	PONENTE	CONFERENCIA ESPECIALIZADA EN GASTRONOMÍA, COCINA TRADICIONAL Y TERRITORIO	Prestación del servicio de una (1) conferencia especializada en gastronomía, cocina tradicional y territorio, con una duración mínima de dos (2) horas, dirigida a los participantes del evento. La conferencia deberá abordar, de manera articulada y pertinente, temáticas relacionadas con la gastronomía como herramienta de desarrollo territorial, la cocina tradicional colombiana, el uso y valoración de ingredientes locales y ancestrales, la innovación gastronómica, la soberanía alimentaria, la salvaguardia del patrimonio culinario y el fortalecimiento de la identidad gastronómica de Cundinamarca. La actividad deberá desarrollarse mediante una metodología participativa que combine la exposición del conferencista, el intercambio de experiencias y conocimientos, y un espacio de interacción y preguntas con los asistentes.	SERVICIO	1
4	PONENTE	CONFERENCIA Y ESPACIO DE SENSIBILIZACIÓN EN TURISMO ACCESIBLE E INCLUYENTE	Prestación del servicio de una (1) conferencia especializada y espacio de sensibilización en turismo accesible e incluyente, con una duración mínima de dos (2) horas, dirigido a actores, prestadores de servicios y demás participantes vinculados al sector turístico. La actividad deberá abordar, de manera articulada, temáticas relacionadas con el turismo accesible e incluyente; atención adecuada a personas con discapacidad y personas mayores; identificación y eliminación de barreras físicas, comunicativas y actitudinales; principios y aplicación del diseño universal en establecimientos, atractivos y servicios turísticos; buenas prácticas para la prestación de servicios turísticos accesibles; inclusión social y mejoramiento de la experiencia de visitantes con diferentes necesidades de accesibilidad. La metodología deberá combinar la exposición temática, presentación de ejemplos o casos aplicados al sector turístico y un espacio de interacción, preguntas y resolución de inquietudes con los asistentes.	SERVICIO	1
5	ALIMENTOS Y BEBIDAS	ALIMENTACIÓN PARA PONENTES Y PARTICIPANTES INVITADOS	Servicio de alimentación para quince (15) personas, correspondientes a dos (2) ponentes vinculados al desarrollo académico de la actividad y trece (13) actores relevantes del sector turístico y gastronómico del municipio de Chía, invitados en razón de su participación, experiencia y aporte al desarrollo de la jornada. El servicio deberá contemplar un menú completo por persona, servido en el lugar y horario definidos para el desarrollo de la actividad, compuesto por: Entrada: tres (3) mini empanadas de carne, con un peso conjunto de aproximadamente noventa (90) g. Plato fuerte: pierna pernil de pollo deshuesada de aproximadamente ciento ochenta (180) g, dorada y glaseada en salsa rústica de naranja, acompañada de puré de papa cremoso de aproximadamente ciento cincuenta (150) g y ensalada verde fresca de aproximadamente cien (100) g. Postre: una (1) porción de mini merengón de aproximadamente cien (100) g. Bebida: jugo natural de mango, fresa o guanábana de aproximadamente nueve (9) onzas (266 ml). Para las personas que requieran una alimentación vegetariana, previa información a la supervisión, el contratista deberá disponer de una alternativa gastronómica equivalente en calidad y porción, de acuerdo con las condiciones previamente definidas para el servicio.	SERVICIO	1
6	LOGÍSTICA PARA PONENTES	ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN Y TRASLADOS DE PONENTES	Servicio de alojamiento, alimentación y transporte terrestre de los dos (02) ponentes provenientes de otras ciudades que requieran estos servicios para su participación en el evento. El servicio deberá contemplar, por cada ponente: Alojamiento: Una (1) noche en habitación individual en hotel ubicado en el municipio de Chía, con categoría mínima de tres (3) estrellas, que cuente con condiciones adecuadas de seguridad, higiene, comodidad, atención y servicios básicos. Alimentación: Desayuno durante la estadía y un (1) servicio de alimentación adicional, correspondiente a almuerzo o cena, de acuerdo con los horarios e itinerario de participación del ponente. Traslados terrestres: Se deberán garantizar los traslados terrestres que requieran los ponentes para su participación en las actividades programadas, incluyendo los desplazamientos necesarios entre los lugares de llegada, alojamiento, desarrollo de las actividades y demás puntos relacionados directamente con su participación, de acuerdo con la programación e itinerario definidos por la Entidad. Los traslados deberán realizarse mediante vehículos que cumplan las condiciones legales y de seguridad aplicables, y en los horarios requeridos para garantizar la asistencia oportuna de los ponentes a las actividades. Coordinación logística: Se deberá realizar la gestión y coordinación de los servicios de alojamiento, alimentación y traslados terrestres, de acuerdo con la programación e itinerario de la actividad, incluyendo la coordinación de horarios y tiempos de espera razonables asociados a los desplazamientos.	SERVICIO	1
FICHA TÉCNICA – LUNA BURGUER CHÍA 2026					
7	PUBLICIDAD	KIT DE IDENTIFICACIÓN Y VOTACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES	Producción y entrega de un (1) kit de identificación y votación para cada establecimiento participante en Luna Burger Chía 2026, compuesto por: Diez (10) habladores o exhibidores de mesa, de mínimo 10 x 15 cm, elaborados en papel propalcote de mínimo 300 g, impresión full color, laminado mate y sistema de plegado o soporte que permita su disposición vertical sobre mesa, incluyendo código QR. Cinco (5) adhesivos de identificación, de mínimo 10 x 10 cm, elaborados en vinilo adhesivo blanco, impresión full color y laminado transparente de protección, aptos para instalación sobre superficies lisas. Cinco (5) instructivos de votación, de 15 x 21 cm, elaborados en papel propalcote de mínimo 200 g, con impresión full color por ambas caras. Cinco (5) piezas informativas con las reglas básicas del evento, de 15 x 21 cm, elaboradas en papel propalcote de mínimo 200 g, con impresión full color por ambas caras. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la supervisión. El servicio comprende el ajuste técnico de los artes para su correcta impresión y producción, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica aprobada, así como la impresión, empaque, transporte y entrega de los kits en el lugar y oportunidad definidos por la supervisión, de acuerdo con las cantidades, dimensiones, materiales y características establecidas.	KIT	20

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA		GESTIÓN EN CONTRATACIÓN			
		ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		LICITACIÓN PÚBLICA, SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA, SUBASTA INVERSA, CONCURSO DE MÉRITOS Y RÉGIMEN ESPECIAL - ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO		PÁGINA	11 de 43
8	VIDEOS PROMOCIONALES	SERVICIO DE PROMOCIÓN Y DIVULGACIÓN DIGITAL MEDIANTE CREADOR DE CONTENIDO	Prestación de un (1) servicio integral de promoción y divulgación digital de Luna Burger Chía 2026, mediante un creador de contenido o influenciador, que comprenda como mínimo: Un (1) video de convocatoria, con duración entre treinta (30) y sesenta (60) segundos, en formato vertical 9:16, resolución mínima de 1080 x 1920 píxeles y formato MP4. Tres (3) historias de promoción, distribuidas entre la etapa previa y el desarrollo del evento, en formato vertical 9:16 y resolución mínima de 1080 x 1920 píxeles. Un (1) video de resultados, con duración entre treinta (30) y sesenta (60) segundos, en formato vertical 9:16, resolución mínima de 1080 x 1920 píxeles y formato MP4, destinado a divulgar los establecimientos que obtengan oficialmente el primer, segundo y tercer lugar. El servicio comprende la presentación previa de mínimo tres (3) propuestas de creadores de contenido o influenciadores para selección de la Entidad, así como el desarrollo y publicación de los contenidos de acuerdo con el cronograma e información suministrados o aprobados por la Entidad. Incluye igualmente la entrega de los enlaces y evidencias de publicación y de las métricas básicas disponibles de los contenidos publicados.	GLOBAL	1
9	RECONOCIMIENTOS	PLACA DE PARTICIPACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS	Producción y entrega de veinte (20) placas de participación destinadas a los establecimientos participantes en Luna Burger Chía 2026, elaboradas en madera de pino, MDF, triplex u otra madera o material de características técnicas equivalentes, con dimensiones aproximadas de 10 x 15 cm, provistas de base o soporte que permita su ubicación estable sobre una superficie plana. Cada placa contará con un área destinada a la personalización mediante lámina metálica, impresión directa, grabado, impresión UV o técnica equivalente, que permita incorporar los textos, nombres, logotipos y demás elementos gráficos definidos y suministrados por la Entidad, de acuerdo con el diseño aprobado. La orientación de la placa podrá ser vertical u horizontal, según el diseño suministrado por la Entidad. Las placas presentarán acabados uniformes, superficies libres de defectos visibles, bordes debidamente terminados y adecuada estabilidad sobre la superficie de apoyo. El servicio comprende la producción, personalización, empaque individual, transporte y entrega de las placas en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, garantizando su protección durante la manipulación, transporte y entrega. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para su correcta producción, sin modificación del contenido, textos, logotipos o línea gráfica aprobada.	UNIDAD	20
10	RECONOCIMIENTOS	ADHESIVOS DE RECONOCIMIENTO PARA GANADORES	Producción y entrega de tres (3) adhesivos personalizados, uno (1) para cada establecimiento que ocupe el primer, segundo y tercer lugar en Luna Burger Chía 2026, de mínimo 30 x 30 cm, elaborados en DTF UV, resistentes y aptos para instalación sobre superficies lisas. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión y producción, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la impresión, empaque, transporte y entrega de los tres (3) adhesivos en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las dimensiones, material y características establecidas.	UNIDAD	3
FERIA CHÍA CON AMOR – CHÍA ARTESANOS 2026					
11	SONIDO	SISTEMA DE SONIDO PROFESIONAL ESTÉREO PARA ESPACIO ABIERTO	Servicio de alquiler, instalación, operación y desmontaje de un (1) sistema de sonido profesional estéreo para espacio abierto, para una (1) jornada de ocho (8) horas, destinado al desarrollo de la Feria Chía con Amor – Chía Artesanos 2026. El servicio comprende como mínimo: 1. Dos (2) cabinas de sonido de mínimo 1.000 W de capacidad cada una. 2. Dos (2) bajos de mínimo 1.500 W de capacidad cada uno. 3. Una (1) consola de audio de mínimo ocho (8) canales. 4. Un (1) controlador digital. 5. Dos (2) micrófonos alámbricos de mano. 6. Cableado de señal, accesorios y elementos necesarios para la correcta instalación y funcionamiento del sistema. El servicio comprende un (1) punto eléctrico independiente para el sistema de sonido, con acometida, sistema de distribución, breaker y elementos de protección requeridos para su operación, así como el transporte, instalación, montaje, pruebas de funcionamiento previas al inicio de la jornada, operación técnica durante el evento, protección de los equipos frente a condiciones climáticas y desmontaje al finalizar la actividad, asegurando el correcto funcionamiento del sistema durante el tiempo contratado.	DÍA	1
12	BOLSAS ECOLÓGICAS	BOLSA ECOLÓGICA PERSONALIZADA	Producción y entrega de bolsas tipo boutique personalizadas, elaboradas en papel kraft de mínimo 90 g/m², de tamaño mediano, con dimensiones aproximadas de 22 cm de ancho x 36 cm de alto x 11 cm de fuelle, dotadas de manijas tipo cambrel debidamente fijadas y resistentes al peso de los elementos que serán transportados. La personalización se realizará mediante impresión o estampado full color en una (1) cara. El diseño y arte gráfico serán suministrados por la Entidad, y el servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión, sin modificar el contenido ni la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la producción, personalización, empaque, transporte y entrega en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las dimensiones, materiales, resistencia y demás características establecidas.	UNIDAD	1.200
13			Producción y entrega de bolsas tipo boutique personalizadas, elaboradas en papel kraft de mínimo 90 g/m², de tamaño grande, con dimensiones aproximadas de 30 cm de ancho x 45 cm de alto x 17 cm de fuelle, dotadas de manijas tipo cambrel debidamente fijadas y resistentes al peso de los elementos que serán transportados. La personalización se realizará mediante impresión o estampado full color en una (1) cara. El diseño y arte gráfico serán suministrados por la Entidad, y el servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión, sin modificar el contenido ni la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la producción, personalización, empaque, transporte y entrega en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las dimensiones, materiales, resistencia y demás características establecidas.	UNIDAD	1.200

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA		GESTIÓN EN CONTRATACIÓN			
		ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS		CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		LICITACIÓN PÚBLICA, SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA, SUBASTA INVERSA, CONCURSO DE MÉRITOS Y RÉGIMEN ESPECIAL - ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO		PÁGINA	12 de 43
14	IDENTIFICACIÓN	ESCARAPELA INSTITUCIONAL CON CORDÓN	Producción y entrega de escarapelas institucionales personalizadas, elaboradas en cartulina opalina blanca de 220 g, con impresión full color y tamaño aproximado de 15,5 x 11,5 cm. Cada unidad contará con protección frontal en material transparente satinado, reverso en material plástico opaco con acabado textil e incluirá cordón porta escarapela. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la impresión, armado, cordón, empaque, transporte y entrega en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las características y cantidades establecidas.	UNIDAD	100
15	ALMUERZOS	ALMUERZOS PARA PERSONAL DE APOYO	Servicio de alimentación para el personal de apoyo de Feria Chía con Amor – Chía Artesanos 2026, correspondiente a cien (100) almuerzos por cada día de feria, para un total de doscientos (200) almuerzos, considerando una duración de dos (2) días. Cada almuerzo comprende como mínimo: 1. Una (1) porción de proteína, que podrá corresponder a preparaciones de pollo, carne de res, cerdo o similares, de aproximadamente ciento cincuenta (150) g. 2. Dos (2) acompañamientos, que podrán corresponder a preparaciones a base de arroz, papa, yuca, plátano, pasta, legumbres o similares, de aproximadamente cien (100) g cada uno. 3. Una (1) porción de verdura o ensalada, que podrá corresponder a ensalada fresca, vegetales cocidos, saiteados o preparaciones similares, de aproximadamente cien (100) g. 4. Una (1) porción de fruta, que podrá corresponder a frutas frescas de temporada como banano, manzana, mandarina, piña, papaya u otras similares, de aproximadamente cien (100) g. 5. Una (1) bebida no alcohólica, entre agua, soda, jugo natural o bebida de fruta de características similares, de aproximadamente doscientos cincuenta (250) ml. Los gramajes establecidos corresponden al producto servido y listo para consumo.	UNIDAD	200
FAMTRIP. DÍA MUNDIAL DEL TURISMO 2026					
16	IDENTIFICACIÓN	ESCARAPELA INSTITUCIONAL CON CORDÓN	Producción y entrega de escarapelas institucionales personalizadas para la identificación de los participantes del FAMTRIP DÍA MUNDIAL DEL TURISMO 2026, elaboradas en cartulina opalina blanca de 220 g, con impresión full color y tamaño aproximado de 15,5 x 11,5 cm. Cada unidad contará con protección frontal en material transparente satinado, reverso en material plástico opaco con acabado textil e incluirá cordón porta escarapela. Los diseños y artes gráficos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar su correcta impresión, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la impresión, armado, cordón, empaque, transporte y entrega en el lugar y oportunidad definidos por la Entidad, de acuerdo con las características y cantidades establecidas.	UNIDAD	37
17	EXPERIENCIA GASTRONÓMICA	EXPERIENCIA DE ALIMENTACIÓN TRADICIONAL MUISCA	Prestación de una (1) experiencia gastronómica de alimentación tradicional Muisca para treinta y siete (37) participantes, a desarrollarse en el municipio de Chía, Cundinamarca, que incluya refrigerio, almuerzo y postre. 1. Refrigerio: Una (1) porción de mantecada de aproximadamente noventa (90) g o una (1) arepa de choclo de aproximadamente noventa (90) g, acompañada de un vaso de masato de aproximadamente siete (7) onzas. 2. Almuerzo: De acuerdo con la selección realizada por los participantes, podrá contemplar: 3. Opción A: Mazamorra chiquita de aproximadamente trescientos cincuenta (350) ml, preparada con carne, arvejas, papa, frijoles, tallos, zanahoria, habas y maíz, acompañada de jugo de curuba de aproximadamente siete (7) onzas. 4. Opción B: Pollo sudado de aproximadamente ciento cincuenta (150) g, papa sudada de aproximadamente cien (100) g, yuca sudada de aproximadamente ochenta (80) g, mazorca sudada de aproximadamente ochenta (80) g, arroz de aproximadamente ciento veinte (120) g, ensalada verde de aproximadamente ochenta (80) g y jugo de curuba de aproximadamente siete (7) onzas. 5. Postre: Una (1) porción de postre de chicha de aproximadamente ciento veinte (120) g. La Entidad realizará previamente un censo entre los participantes para determinar las cantidades requeridas de cada una de las opciones de refrigerio y almuerzo, información que será comunicada con la debida anticipación para su preparación y disposición. El servicio comprende la preparación, alistamiento, menaje o empaque según las condiciones del servicio, cubiertos, servilletas, transporte, distribución, atención y entrega para las treinta y siete (37) personas, en el lugar y horario definidos por la Entidad dentro del municipio de Chía. El servicio contempla cualquiera de las opciones establecidas, sin generar costos adicionales.	GLOBAL	1
18	EXPERIENCIA CULTURAL Y ETNOTURÍSTICA	RECORRIDO INTERPRETATIVO Y EXPERIENCIA DE MEDICINA TRADICIONAL MUISCA	Prestación de servicio para el desarrollo de una experiencia cultural, ambiental y etnoturística en el territorio del Resguardo Indígena Muisca de Fonquetá o Cerca de Piedra, en el municipio de Chía, dirigida a un grupo de treinta y siete (37) participantes. La experiencia deberá incluir como mínimo: 1. Recorrido interpretativo por el territorio, con una duración mínima de 2 horas, orientado al reconocimiento del entorno, la memoria ancestral y los elementos culturales asociados al territorio Muisca. 2. Presentación de la cosmovisión Muisca y explicación del significado y función de los Bohíos de Medicina Tradicional. 3. Reconocimiento de plantas medicinales, acompañado de explicación sobre sus usos y significado dentro de la tradición cultural Muisca. 4. Socialización de prácticas de armonización, espiritualidad, ciclos de vida, cuidado comunitario y memoria ancestral, de acuerdo con los conocimientos y protocolos definidos por la comunidad. 5. Espacio de intercambio de saberes y preguntas con los participantes, orientado a fortalecer el conocimiento y valoración del patrimonio cultural y etnoturístico del territorio. 6. Acompañamiento de guía, sabedor o representante autorizado por la comunidad indígena, de acuerdo con la naturaleza de la experiencia y las disposiciones del Resguardo. El servicio comprende la preparación previa, coordinación y acompañamiento durante toda la actividad, así como la articulación con las autoridades del Resguardo, Cabildo y Guardia Indígena, cuando corresponda. La experiencia se desarrollará conforme a los protocolos culturales, comunitarios y territoriales establecidos por la comunidad, incluyendo los costos directos e indirectos asociados a su ejecución, y en condiciones adecuadas de seguridad, organización y atención de los participantes.	GLOBAL	1

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA		GESTIÓN EN CONTRATACIÓN			
		ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACIÓN PUBLICA, SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA, SUBASTA INVERSA, CONCURSO DE MÉRITOS Y RÉGIMEN ESPECIAL - ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO		CÓDIGO GEC-FT-15-V2	PÁGINA 13 de 43
19	EXPERIENCIAS	EXPERIENCIA DEL HUERTO A LA MESA	Prestación de servicio para el diseño, organización y ejecución de una experiencia participativa de “del huerto a la mesa”, dirigida a un grupo de treinta y siete (37) participantes., orientada a generar una conexión directa con los procesos de siembra, cosecha, transformación y consumo responsable de alimentos producidos en el territorio. La experiencia deberá incluir como mínimo: 1. Actividad de reconocimiento del huerto o espacio productivo, con explicación sobre los procesos de siembra, manejo y cosecha de alimentos. 2. Actividad práctica de recolección o selección de productos, de acuerdo con la disponibilidad y condiciones del espacio. 3. Transformación o preparación de alimentos, mediante una actividad participativa en la que los asistentes puedan conocer y desarrollar, de manera guiada, el proceso de transformación de los productos seleccionados. 4. Experiencia gastronómica o degustación final, elaborada a partir de los productos utilizados durante la actividad. Socialización de contenidos relacionados con sostenibilidad, conservación ambiental, producción responsable, consumo consciente y valoración del patrimonio agroalimentario del territorio. 5. Acompañamiento de personal con experiencia en las actividades productivas, ambientales y gastronómicas que comprenden la experiencia. El contratista deberá garantizar el espacio, personal, materiales, herramientas, insumos, elementos de protección y demás elementos necesarios para el desarrollo integral de la experiencia, así como la preparación previa, montaje, ejecución, acompañamiento y desmontaje de la actividad, la experiencia deberá desarrollarse bajo condiciones adecuadas de seguridad, higiene y organización para los participantes. Los productos, insumos y materiales utilizados deberán ser aptos para las actividades previstas y encontrarse en condiciones adecuadas para su manipulación y consumo, cuando corresponda. la supervisión podrá realizar verificaciones durante la ejecución para constatar el número de participantes, desarrollo de las actividades, disponibilidad de los elementos requeridos y cumplimiento de las condiciones establecidas.	GLOBAL	1
20	EXPERIENCIAS	EXPERIENCIA DE CAFÉ – CATA GUIADA	Prestación de servicio de experiencia sensorial y educativa de café de especialidad para treinta y siete (37) participantes., con una duración mínima de una (1) hora, orientada al reconocimiento de las características sensoriales y culturales del café. La experiencia deberá incluir como mínimo: 1. Introducción al café de especialidad, abordando aspectos relacionados con su historia, origen y proceso desde la semilla hasta la taza. 2. Cata guiada de café, desarrollada de manera participativa y orientada a la identificación de fragancia, aroma, sabor, notas características, acidez, cuerpo, retrogusto y balance. 3. Degustación de café de especialidad, con una cantidad suficiente para garantizar la participación de los treinta y siete (37) asistentes. 4. Orientación sobre criterios básicos para la apreciación, preparación y conservación del café en el hogar. 5. Espacio final para preguntas, intercambio de conocimientos y resolución de inquietudes de los participantes. El servicio comprende el café de especialidad, agua, insumos, menaje, utensilios, elementos requeridos para la preparación y degustación, montaje, personal con conocimiento y experiencia en café, orientación especializada, atención de los participantes, limpieza y uso del espacio requerido para el desarrollo de la experiencia. La disponibilidad y adecuada calidad de los productos, insumos y elementos necesarios para atender a los treinta y siete (37) participantes, así como la preparación, montaje, ejecución y desmontaje de la actividad, hacen parte integral del servicio, incluyendo los costos directos e indirectos asociados a su prestación.	GLOBAL	1
21	PUBLICIDAD	VOLANTE	Producción, impresión y entrega de volantes publicitarios tamaño carta, de dimensiones 21,59 x 27,94 cm, elaborados en papel propalcote de mínimo 150 g/m², impresión a cuatro por cuatro tintas (4x4) en policromía por ambas caras, acabado mate, refilado y sin plegado. El contenido estará orientado a la promoción del aviturismo y el turismo comunitario del municipio de Chía. El diseño, artes gráficos, textos, imágenes, códigos QR y demás contenidos serán suministrados por la Entidad. El servicio comprende los ajustes técnicos necesarios para garantizar la correcta impresión, sin modificación del contenido ni de la línea gráfica aprobada. El servicio comprende la impresión, control de calidad, alistamiento, empaque, transporte y entrega de los volantes en el lugar y dentro del plazo indicado por la Entidad, de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas en cuanto a tamaño, gramaje, impresión, acabado y contenido aprobado.	MILLAR	1
2.3 AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDAS PARA SU EJECUCIÓN CUANDO EL CONTRATO INCLUYE DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.					
NO APLICA					
2.4 LOS DOCUMENTOS TÉCNICOS PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO. N/A					
2.5 OBLIGACIONES DE LAS PARTES.					
2.5.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: El contratista se obliga para con el municipio, en relación directa con el objeto del contrato, a lo siguiente:					
2.5.1.1 OBLIGACIONES ESPECIFICAS:					
1. Ejecutar las actividades y suministrar los bienes y servicios contratados conforme a la ficha técnica, los estudios previos y demás documentos contractuales, cumpliendo las cantidades, especificaciones, condiciones, fechas y lugares definidos por la Entidad, así como los requisitos de calidad, seguridad, accesibilidad e inclusión aplicables a cada actividad. Cualquier ajuste o sustitución deberá contar con la autorización correspondiente y, cuando implique modificar las prestaciones pactadas, con la previa formalización contractual.					
2. Presentar al supervisor del contrato, antes del inicio de las actividades y dentro del plazo establecido por este, un plan operativo y cronograma de ejecución acorde con la programación definida por la Dirección de Turismo, que permita					

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA	GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACIÓN PÚBLICA, SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA, SUBASTA INVERSA, CONCURSO DE MÉRITOS Y RÉGIMEN ESPECIAL - ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO	CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		PÁGINA	14 de 43

- coordinar proveedores, prestadores, instituciones y demás actores involucrados, así como las entregas, montajes, operación, desmontajes y servicios a su cargo, sin asumir funciones de convocatoria, selección o habilitación de participantes que correspondan a la Entidad.
- Garantizar la disponibilidad del personal idóneo y suficiente para la ejecución de las actividades contratadas, de acuerdo con los perfiles, cantidades, funciones y condiciones establecidas en la ficha técnica, cumpliendo los requisitos de seguridad aplicables.
 - Garantizar el transporte, cargue, descargue, movilización y entrega de los bienes, equipos, materiales, insumos y demás elementos a su cargo, en los lugares y fechas definidos para cada actividad, conforme a las condiciones establecidas en la ficha técnica.
 - Realizar el montaje, instalación, conexión, configuración, pruebas de funcionamiento, operación y desmontaje de los equipos y elementos contratados, garantizando su adecuado funcionamiento y el cumplimiento de las condiciones de seguridad durante el desarrollo de las actividades.
 - Mantener limpios y organizados los espacios utilizados directamente para la prestación de los servicios contratados, realizando la recolección y retiro de los residuos y elementos generados durante el montaje, desarrollo y desmontaje de las actividades a su cargo.
 - Producir y suministrar los elementos impresos, promocionales y de identificación establecidos en la ficha técnica, utilizando los diseños, textos, imágenes, códigos QR y demás contenidos suministrados o aprobados por la Entidad. Solo podrán realizarse los ajustes técnicos necesarios para su producción, sin modificar el contenido ni la línea gráfica institucional sin autorización previa.
 - Garantizar que los alimentos y bebidas suministrados cumplan las cantidades, características y condiciones de servicio establecidas en la ficha técnica, así como las disposiciones sanitarias aplicables a su preparación, manipulación, almacenamiento, conservación, transporte y servicio, incluyendo las condiciones de cadena de frío, identificación y rotulación cuando correspondan, conforme a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas aplicables.
 - Garantizar la realización de la cena de degustación del Encuentro Gastronómico “Sabores en Evolución” 2026, para un máximo de veinticinco (25) personas, mediante el suministro de las preparaciones, insumos, servicio gastronómico y demás componentes establecidos en la ficha técnica, conforme a la programación definida por la Dirección de Turismo.
 - Disponer de los espacios, equipos, mobiliario, insumos y demás servicios contratados para el desarrollo de la jornada académica y gastronómica del Encuentro Gastronómico “Sabores en Evolución” 2026, con capacidad para cien (100) participantes, garantizando las condiciones técnicas, sanitarias, de seguridad y accesibilidad necesarias para las actividades académicas y el taller gastronómico, conforme a la ficha técnica.
 - Garantizar los servicios de alojamiento, alimentación y transporte terrestre de los ponentes que los requieran, conforme a las cantidades, condiciones y programación establecidas en la ficha técnica. El transporte deberá prestarse mediante vehículos que cumplan las condiciones de capacidad, seguridad, comodidad y demás especificaciones técnicas exigidas, de conformidad con la normativa vigente aplicable. El contratista deberá cumplir los recorridos, horarios, puntos de recogida y destinos definidos por la Entidad, sin incluir tiquetes aéreos ni desplazamientos desde las ciudades de origen de los ponentes hasta Bogotá, y presentar los soportes que permitan verificar la prestación de los servicios y el cumplimiento de los requisitos legales.
 - Producir y entregar los elementos de identificación de los establecimientos participantes y de acceso al mecanismo de votación de Luna Burger Chía 2026, incorporando los diseños, enlaces y códigos QR suministrados por la Entidad, conforme a las cantidades y especificaciones de la ficha técnica, sin asumir la creación, administración, operación o control de la plataforma de votación.
 - Producir y entregar placas de reconocimiento de participación para los establecimientos vinculados a Luna Burger Chía 2026, conforme a las características, diseños y condiciones establecidos en la ficha técnica y aprobados por la Entidad, sin condicionar su entrega a los resultados de la votación ciudadana.
 - Mantener durante la ejecución del contrato el equipo mínimo de trabajo presentado junto con la oferta y asegurar la presentación de los panelistas acreditados en la propuesta, para los respectivos eventos. Cuando, por una circunstancia debidamente justificada y acreditada, resulte necesario sustituir alguno de ellos, el contratista deberá solicitar autorización previa y escrita del supervisor y proponer un reemplazo que cumpla condiciones de experiencia, reconocimiento o perfil iguales o superiores a las exigidas para la persona inicialmente aprobada. Ninguna sustitución podrá efectuarse sin autorización del supervisor.
 - Realizar la producción y publicación de los contenidos audiovisuales de convocatoria, expectativa y promoción de Luna Burger Chía 2026, incluidos los videos, historias y demás publicaciones establecidos en la ficha técnica, conforme a las cantidades, formatos, condiciones y lineamientos aprobados por la Entidad por parte del creador de contenido propuesto en la oferta.
 - Desarrollar y realizar la producción y publicación del contenido audiovisual de divulgación de resultados de Luna Burger Chía 2026, una vez la Entidad haya consolidado y validado oficialmente la votación, comunicando los establecimientos que ocupen el primer, segundo y tercer lugar, conforme a la ficha técnica. El contratista deberá presentar los enlaces, evidencias de publicación y métricas disponibles, sin intervenir en la determinación o validación de los resultados.
 - Suministrar, instalar, operar y desmontar el sistema de sonido requerido para la Feria Chía con Amor – Chía Artesanos 2026, garantizando su funcionamiento durante las jornadas programadas, conforme a las características y condiciones técnicas establecidas en la ficha técnica.
 - Suministrar y entregar las bolsas ecológicas y los elementos de identificación previstos para la Feria Chía con Amor – Chía Artesanos 2026, en las cantidades, características y condiciones establecidas en la ficha técnica, utilizando los diseños aprobados por la Entidad.
 - Suministrar la alimentación destinada al personal de apoyo de la Feria Chía con Amor – Chía Artesanos 2026, de

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA	GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACIÓN PÚBLICA, SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA, SUBASTA INVERSA, CONCURSO DE MÉRITOS Y RÉGIMEN ESPECIAL - ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO	CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		PÁGINA	15 de 43

acuerdo con las cantidades, características, horarios y condiciones establecidos en la ficha técnica y la programación definida por la Dirección de Turismo.

20. Imprimir y entregar las escarapelas para la identificación de los participantes y del personal de acompañamiento del Famtrip Día Mundial del Turismo 2026, conforme a los diseños, características y condiciones establecidos en la ficha técnica.

21. Ejecutar la actividad encamina a la experiencia de alimentación tradicional Muisca para un máximo de treinta y siete (37) personas durante el Famtrip Día Mundial del Turismo 2026, incluyendo refrigerio, almuerzo y postre, conforme a las preparaciones, cantidades, condiciones de servicio y demás especificaciones establecidas en la ficha técnica.

26. Facilitar las actividades de seguimiento y verificación adelantadas por el supervisor del contrato, suministrando oportunamente la información, documentos, registros fotográficos, evidencias de entrega, publicaciones y demás soportes necesarios para acreditar el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

27. Presentar al supervisor, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la finalización de la última actividad y como requisito para el trámite del pago final, un informe de ejecución que contenga la relación de actividades realizadas, cantidades suministradas, servicios prestados, soportes de entrega, registros fotográficos, evidencias de publicaciones digitales y demás documentos requeridos para verificar el cumplimiento del contrato.

28. Presentar las facturas o cuentas de cobro correspondientes, acompañadas de los documentos y soportes exigidos para el trámite de pago, de conformidad con las condiciones contractuales y los procedimientos establecidos por la Entidad.

2.5.1.2 OBLIGACIONES GENERALES

1. Concertar con el supervisor la fecha de inicio del contrato, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato, en la plataforma secop II.

2. Tramitar las garantías exigidas por el municipio, cargarlas a SECOP II y dar aviso oportuno y por escrito al supervisor/ interventor del contrato para que este a su vez informe por correo electrónico a la Oficina de Contratación para su revisión y posterior aprobación de hallarse ajustadas.

3. Responder por cualquier tipo de reclamación, judicial o extrajudicial, que instaure, impulse o en la que coadyuve el personal, los subcontratistas o un tercero contra el municipio, por causa o con ocasión del contrato.

4. Rendir y elaborar los informes, conceptos, estudios y demás trabajos que se le soliciten en desarrollo del contrato.

5. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y entrambamientos.

6. Cumplir con la totalidad de los alcances descritos en el contrato, sus anexos y demás soportes que lo anteceden, los cuales hacen parte integral del contrato.

7. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho.

8. Mantener la reserva profesional sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.

9. Informar oportunamente al municipio sobre eventualidad que pueda surgir y que implique retraso en el desarrollo del contrato.

10. El Contratista se compromete a mantenerse informado y actualizado sobre las prácticas y principios de inclusión social, enfoque diferencial y equidad de género, asegurando que todas sus acciones y servicios prestados bajo este contrato se ejecuten respetando los principios de igualdad de oportunidades y no discriminación, garantizando y promoviendo un ambiente inclusivo y respetuoso para todas las personas.

11. Cumplir con el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG-SST) de la administración municipal, en sus diferentes actividades de promoción y prevención que se ejecuten y acatar las respectivas recomendaciones que sean realizadas por el equipo técnico de SST con el fin de prevenir la ocurrencia de accidentes de trabajo y/o enfermedad laboral.

12. Acatar las instrucciones, sugerencias, observaciones y orientaciones escritas por el Supervisor y/o interventor del contrato y el municipio de Chía.

13. Suscribir a tiempo las actas requeridas por parte del municipio (supervisor y/o interventor) como constancias de la ejecución del contrato.

14. Presentar las cuentas de cobro o Facturas por el valor del contrato, anexando todos sus soportes y documentos necesarios para ello, dentro de los plazos convenidos.

15. Acreditar el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, mediante la presentación de los respectivos soportes de afiliación y pago de aportes a salud, pensión y riesgos laborales, así como de los aportes parafiscales cuando a ello haya lugar, de conformidad con la normativa vigente. Cuando para la ejecución del contrato se requiera la vinculación de terceros, el contratista podrá hacerlo mediante contratos laborales o contratos de prestación de servicios, según la naturaleza de las actividades a desarrollar y las disposiciones legales aplicables. En cualquiera de estas modalidades, deberá garantizar y verificar que el personal vinculado cuente con la afiliación y cobertura correspondiente al Sistema de Seguridad Social Integral, especialmente en materia de riesgos laborales, adelantando las afiliaciones y asumiendo el pago de los aportes que legalmente le correspondan, de acuerdo con la modalidad de vinculación y la clasificación del riesgo de las actividades contratadas. Asimismo, deberá verificar que los terceros vinculados mediante contratos de prestación de servicios cumplan con sus obligaciones de cotización al Sistema de Seguridad Social Integral, cuando estén legalmente obligados a ello, y adoptar las medidas necesarias para garantizar el cumplimiento de las disposiciones en materia de seguridad y salud en el trabajo durante el desarrollo de las actividades contractuales. El cumplimiento de estas obligaciones deberá acreditarse mediante los soportes correspondientes, cuando sean requeridos por la supervisión del contrato, y mantenerse durante todo el plazo de ejecución contractual, de conformidad con lo establecido en la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1562 de 2012, el

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA	GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACIÓN PÚBLICA, SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA, SUBASTA INVERSA, CONCURSO DE MÉRITOS Y RÉGIMEN ESPECIAL - ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO	CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		PÁGINA	16 de 43

Decreto 1072 de 2015 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan 16. Las demás que por ley o contrato le correspondan. 2.5.1.3 OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO: El Municipio además de las consagradas en el artículo 4 de la Ley 80 de 1993, se obliga para con el contratista a lo siguiente: 1. Expedir el registro presupuestal del contrato. 2. Aprobar las garantías o las modificaciones a las mismas que el contratista constituya siempre que estas cumplan las condiciones de suma asegurada, vigencias y amparos, exigidas en el contrato. 3. Dar inicio a la ejecución del contrato en la plataforma SECOP II 4. Realizar el seguimiento o supervisión del cumplimiento del objeto contractual. 5. Brindar la colaboración y proporcionar la información y/o documentación que sea necesaria para el adecuado cumplimiento del contrato. 6. Pagar el valor del contrato en la cantidad, forma y oportunidades pactadas previa certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor/interventor. 7. Resolver las peticiones y consultas que le haga el contratista dentro de los términos legales. 8. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte. 9. Suscribir el acta de terminación y liquidación a través del supervisor.
2.6. TIPO DE CONTRATO: SERVICIOS. 2.7 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: MUNICIPIO DE CHÍA. 2.8 PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo de ejecución del contrato será de dos (02) MESES, contado a partir de la concertación de la fecha de inicio con el supervisor del contrato, en todo caso, sin superar el 31 de diciembre de 2026. La vigencia del contrato se entiende como el plazo de ejecución del contrato más el término establecido para su liquidación. 2.9 SUPERVISOR DEL CONTRATO: El supervisor del contrato será la secretaria para el desarrollo económico del municipio de Chía o quien haga sus veces.
3. LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS 3.1 MODALIDAD DE SELECCIÓN: SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA 3.2 JUSTIFICACIÓN: La modalidad fue establecida tomando como referencia la necesidad que se pretende satisfacer, el objeto a contratar, las obligaciones, el valor del presupuesto oficial y teniendo en cuenta la normatividad conforme a lo dispuesto en el artículo 30 de la Ley 80 de 1993 y la Ley 1882 de 2018. 3.3 FUNDAMENTO JURÍDICO: la Ley 1150 de 2007, artículo 2 numeral 2 determina; "la Selección Abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual. (...) Serán causales de selección abreviada las siguientes: (...) b) La contratación de menor cuantía. Se entenderá por menor cuantía los valores que a continuación se relacionan, determinados en función de los presupuestos anuales de las entidades públicas expresados en salarios mínimos legales mensuales e inferior a 400.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 450 salarios mínimos legales mensuales. El régimen jurídico aplicable al presente proceso de selección y al contrato que de este se derive, será el previsto en el pliego de condiciones, en las disposiciones pertinentes de la Ley 80 de 1993, y 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015. Conforme a lo expuesto, el proceso de selección aplicable es por la modalidad de selección abreviada de menor cuantía, con base en los siguientes fundamentos: Literal b del numeral 2, del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007. Sin perjuicio de las reglas generales aplicables a las modalidades de selección, se adelantará conforme al procedimiento establecido para la selección abreviada de menor cuantía en el Decreto 1082 de 2015.
4 EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO 4.1. VALOR DEL CONTRATO: El valor total del contrato será por la suma de (\$ 110.090.151) CIENTO DIEZ MILLONES NOVENTA MIL CIENTO CINCUENTA Y UN PESOS M/CTE. el cual incluye la totalidad de los impuestos, IVA, tasas y contribuciones legales vigentes a lugar, así como los demás gastos que conlleven la celebración y ejecución del contrato que resulte del presente proceso de selección. Sobre el valor de las tarjetas plásticas, a la carga de los bonos no se realiza ningún descuento tributario, teniendo en cuenta que este es un valor recibido para terceros. El porcentaje de estampillas será liquidado sobre el valor de la comisión antes de IVA ofertado por el proponente en su propuesta y será descontada de la facturación. Para establecer el presupuesto oficial se llevó a cabo el análisis de precios de mercado, tomando como base: a) Cotizaciones (adjuntas a este estudio), de elementos de las mismas características técnicas requeridas en el presente estudio previo.

COTIZACIÓN No. 1	COTIZACIÓN No. 2	COTIZACIÓN No. 3
Persona Natural o Jurídica: AROA consultoría y tecnología SAS. NIT: 901603814-5 Valor: \$ 111.191.175 • Plazo de Entrega y/o Servicio: TRES (3) MESES Forma de pago: El Municipio de Chía pagara el valor del contrato así: - Un primer pago, a título de pago anticipado, a la suscripción del acta de inicio, correspondiente a un 30% del valor del contrato, con el fin de que el contratista pueda realizar las reservas de los restaurantes, o salones de eventos, o de ponentes, para garantizar la disponibilidad de estos. Y un último pago de manera mensual vencida, con base en las cantidades y eventos efectivamente ejecutados durante el período, de acuerdo con los bienes y servicios realmente prestados a la Entidad, y conforme a los valores unitarios establecidos en el contrato para cada tipo de servicio. En consecuencia, únicamente se reconocerán pagos cuando se presenten los eventos y estos hayan sido debidamente ejecutados, se requerirá la suscripción del acta de liquidación final del contrato. • Presentación de informe de actividades y/o de ejecución del contrato • Acreditación de pagos de seguridad social integral y parafiscales cuando corresponda • Certificación de cumplimiento expedida por parte del supervisor del contrato • Presentación de Factura y o cuenta de cobro cuando corresponda. • Copia del RUT	Persona Natural o Jurídica: Fundación Fhyza. NIT: 901763612-1 Valor: \$ 110.115.305 • Plazo de Entrega y/o Servicio: TRES (3) MESES Forma de pago: El Municipio de Chía pagara el valor del contrato así: - Un primer pago, a título de pago anticipado, a la suscripción del acta de inicio, correspondiente a un 30% del valor del contrato, con el fin de que el contratista pueda realizar las reservas de los restaurantes, o salones de eventos, o de ponentes, para garantizar la disponibilidad de estos. Y un último pago de manera mensual vencida, con base en las cantidades y eventos efectivamente ejecutados durante el período, de acuerdo con los bienes y servicios realmente prestados a la Entidad, y conforme a los valores unitarios establecidos en el contrato para cada tipo de servicio. En consecuencia, únicamente se reconocerán pagos cuando se presenten los eventos y estos hayan sido debidamente ejecutados, se requerirá la suscripción del acta de liquidación final del contrato. • Presentación de informe de actividades y/o de ejecución del contrato • Acreditación de pagos de seguridad social integral y parafiscales cuando corresponda • Certificación de cumplimiento expedida por parte del supervisor del contrato • Presentación de Factura y o cuenta de cobro cuando corresponda. • Copia del RUT	Persona Natural o Jurídica: Comercializadora Educación Ciencia y Tecnología SAS NIT: 900.591.178 Valor: \$ 108.961.636 • Plazo de Entrega y/o Servicio: TRES (3) MESES Forma de pago: El Municipio de Chía pagara el valor del contrato así: - Un primer pago, a título de pago anticipado, a la suscripción del acta de inicio, correspondiente a un 30% del valor del contrato, con el fin de que el contratista pueda realizar las reservas de los restaurantes, o salones de eventos, o de ponentes, para garantizar la disponibilidad de estos. Y un último pago de manera mensual vencida, con base en las cantidades y eventos efectivamente ejecutados durante el período, de acuerdo con los bienes y servicios realmente prestados a la Entidad, y conforme a los valores unitarios establecidos en el contrato para cada tipo de servicio. En consecuencia, únicamente se reconocerán pagos cuando se presenten los eventos y estos hayan sido debidamente ejecutados, se requerirá la suscripción del acta de liquidación final del contrato. • Presentación de informe de actividades y/o de ejecución del contrato • Acreditación de pagos de seguridad social integral y parafiscales cuando corresponda • Certificación de cumplimiento expedida por parte del supervisor del contrato • Presentación de Factura y o cuenta de cobro cuando corresponda. • Copia del RUT

Indicar el valor unitario y total de los bienes y/o servicios y promediados:

COTIZACION 1								
AROA CONSULTORIA Y TECNOLOGIA SAS								
Encuentro gastronómico "El Sabor de Chía"								
ÍTE M	CATEGORÍA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	Cantidad.	Valor Unitario	IVA	Valor total Unitario	Total.
1	ALIMENTOS Y BEBIDAS	SERVICIO DE CATERING PARA CENA DE DEGUSTACIÓN	Servicio	1	\$ 3.625.000	\$ 688.750	\$ 4.313.750	\$ 4.313.750

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA	GESTIÓN EN CONTRATACIÓN							
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS					CÓDIGO	GEC-FT-15-V2	
	LICITACIÓN PÚBLICA, SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA, SUBASTA INVERSA, CONCURSO DE MÉRITOS Y RÉGIMEN ESPECIAL - ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO					PÁGINA	18 de 43	

2	EVENTO	Inscripción y participación integral en el evento "Encuentro de Sabores":	GLOBAL	1	\$ 14.454.000	\$ 2.746.260	\$ 17.200.260	\$ 17.200.260
3	PONENTE	CONFERENCIA ESPECIALIZADA EN GASTRONOMÍA, COCINA TRADICIONAL Y TERRITORIO	PERSONA	1	\$ 4.230.000	\$ 803.700	\$ 5.033.700	\$ 5.033.700
4	PONENTE	CONFERENCIA Y ESPACIO DE SENSIBILIZACIÓN EN TURISMO ACCESIBLE E INCLUYENTE	PERSONA	1	\$ 4.230.000	\$ 803.700	\$ 5.033.700	\$ 5.033.700
5	Alimentos y bebidas	ALIMENTACIÓN PARA PONENTES Y PARTICIPANTES INVITADOS	Servicio	1	\$ 1.280.000	\$ 243.200	\$ 1.523.200	\$ 1.523.200
6	Logística para ponentes	Alojamiento, alimentación y traslados de ponentes	Servicio	1	\$ 1.584.000	\$ 300.960	\$ 1.884.960	\$ 1.884.960
FICHA TÉCNICA – LUNA BURGUER CHÍA 2026					AROA			
7	PUBLICIDAD	KIT DE IDENTIFICACIÓN Y VOTACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES	KIT	20	\$ 360.000	\$ 68.400	\$ 428.400	\$ 8.568.000
8	Videos Promocionales	Servicio de promoción y divulgación digital mediante creador de contenido	GLOBAL	1	\$ 14.800.000	\$ 2.812.000	\$ 17.612.000	\$ 17.612.000
9	RECONOCIMIENTOS	Placa de participación para establecimientos	UNIDAD	20	\$ 93.100	\$ 17.689	\$ 110.789	\$ 2.215.780
10	RECONOCIMIENTOS	ADHESIVOS DE RECONOCIMIENTO PARA GANADORES	UNIDAD	3	\$ 150.500	\$ 28.595	\$ 179.095	\$ 537.285
FERIA CHÍA CON AMOR – CHÍA ARTESANOS 2026					AROA			
11	SONIDO	Sistema de sonido profesional estéreo para espacio abierto	DÍA	1	\$ 6.800.000	\$ 1.292.000	\$ 8.092.000	\$ 8.092.000
12	BOLSAS ECOLÓGICAS	Bolsa ecológica personalizada	UNIDAD	1.100	\$ 2.850	\$ 542	\$ 3.392	\$ 3.731.200 (*)
13			UNIDAD	1.100	\$ 2.900	\$ 551	\$ 3.451	\$ 3.796.100
14	IDENTIFICACIÓN	Escarapela institucional con cordón	UNIDAD	100	\$ 7.900	\$ 1.501	\$ 9.401	\$ 940.100
15	ALMUERZOS	Almuerzos para personal de apoyo	UNIDAD	200	\$ 51.000	\$ 9.690	\$ 60.690	\$ 12.138.000
FAMTRIP DÍA MUNDIAL DEL TURISMO 2026					AROA			
16	IDENTIFICACIÓN	Escarapela institucional con cordón	UNIDAD	37	\$ 8.000	\$ 1.520	\$ 9.520	\$ 352.240
17	EXPERIENCIA GASTRONÓMICA	Experiencia de alimentación tradicional Muisca	GLOBAL	1	\$ 3.950.000	\$ 750.500	\$ 4.700.500	\$ 4.700.500
18	EXPERIENCIA CULTURAL Y ETNOTURÍSTICA	Recorrido interpretativo y experiencia de medicina tradicional Muisca	GLOBAL	1	\$ 3.320.000	\$ 630.800	\$ 3.950.800	\$ 3.950.800

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA		GESTIÓN EN CONTRATACIÓN						
		ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACIÓN PÚBLICA, SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA, SUBASTA INVERSA, CONCURSO DE MÉRITOS Y RÉGIMEN ESPECIAL - ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO				CÓDIGO	GEC-FT-15-V2	
						PÁGINA	19 de 43	
19	EXPERIENCIAS	Experiencia del huerto a la mesa	GLOBAL	1	\$ 4.180.000	\$ 794.200	\$ 4.974.200	\$ 4.974.200
20	EXPERIENCIAS	Experiencia de café – cata guiada	GLOBAL	1	\$ 3.340.000	\$ 634.600	\$ 3.974.600	\$ 3.974.600
21	PUBLICIDAD	Volante	MILLAR	1	\$ 520.000	\$ 98.800	\$ 618.800	\$ 618.800
Total:							\$ 111.191.175	

COTIZACION 2- FYZHA								
Encuentro Gastronómico "El Sabor de Chía"								
ÍTE M	CATEGORÍA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	Cantidad	Valor Unitario	IVA	Valor total Unitario	Total.
1	ALIMENTOS Y BEBIDAS	SERVICIO DE CATERING PARA CENA DE DEGUSTACIÓN	Servicio	1	\$ 3.395.000	\$ 645.050	\$ 4.040.050	\$ 4.040.050
2	EVENTO	Inscripción y participación integral en el evento "Encuentro de Sabores":	GLOBAL	1	\$ 13.578.000	\$ 2.579.820	\$ 16.157.820	\$ 16.157.820
3	PONENTE	CONFERENCIA ESPECIALIZADA EN GASTRONOMÍA, COCINA TRADICIONAL Y TERRITORIO	PERSON A	1	\$ 3.650.000	\$ 693.500	\$ 4.343.500	\$ 4.343.500
4	PONENTE	CONFERENCIA Y ESPACIO DE SENSIBILIZACIÓN EN TURISMO ACCESIBLE E INCLUYENTE	PERSON A	1	\$ 3.650.000	\$ 693.500	\$ 4.343.500	\$ 4.343.500
5	Alimentos y bebidas	ALIMENTACIÓN PARA PONENTES Y PARTICIPANTES INVITADOS	Servicio	1	\$ 1.215.000	\$ 230.850	\$ 1.445.850	\$ 1.445.850
6	Logística para ponentes	Alojamiento, alimentación y traslados de ponentes	Servicio	1	\$ 1.755.000	\$ 333.450	\$ 2.088.450	\$ 2.088.450
FICHA TÉCNICA – LUNA BURGUER CHÍA 2026								
7	PUBLICIDAD	KIT DE IDENTIFICACIÓN Y VOTACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES	KIT	20	\$ 405.000	\$ 76.950	\$ 481.950	\$ 9.639.000
8	Videos Promocionales	Servicio de promoción y divulgación digital mediante creador de contenido	GLOBAL	1	\$ 13.800.000	\$ 2.622.000	\$ 16.422.000	\$ 16.422.000
9	RECONOCIMIENTOS	Placa de participación para establecimientos	UNIDAD	20	\$ 97.200	\$ 18.468	\$ 115.668	\$ 2.313.360
10	RECONOCIMIENTOS	ADHESIVOS DE RECONOCIMIENTO PARA GANADORES	UNIDAD	3	\$ 179.000	\$ 34.010	\$ 213.010	\$ 639.030
FERIA CHÍA CON AMOR – CHÍA ARTESANOS 2026								
11	SONIDO	Sistema de sonido profesional estéreo para espacio abierto	DÍA	1	\$ 7.320.000	\$ 1.390.800	\$ 8.710.800	\$ 8.710.800
12	BOLSAS ECOLÓGICAS	Bolsa ecológica personalizada	UNIDAD	1.100	\$ 3.100	\$ 589	\$ 3.689	\$ 4.057.900
13			UNIDAD	1.100	\$	\$	\$	\$

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA	GESTIÓN EN CONTRATACIÓN							
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS					CÓDIGO	GEC-FT-15-V2	
	LICITACIÓN PÚBLICA, SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA, SUBASTA INVERSA, CONCURSO DE MÉRITOS Y RÉGIMEN ESPECIAL - ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO					PÁGINA	20 de 43	

					3.250	618	3.868	4.254.800 (*)
14	IDENTIFICACIÓN	Escarapela institucional con cordón	UNIDAD	100	\$ 7.850	\$ 1.492	\$ 9.342	\$ 934.200 (*)
15	ALMUERZOS	Almuerzos para personal de apoyo	UNIDAD	200	\$ 55.000	\$ 10.450	\$ 65.450	\$ 13.090.000
FAMTRIP DÍA MUNDIAL DEL TURISMO 2026								
16	IDENTIFICACIÓN	Escarapela institucional con cordón	UNIDAD	37	\$ 7.550	\$ 1.435	\$ 8.985	\$ 332.445 (*)
17	EXPERIENCIA GASTRONÓMICA	Experiencia de alimentación tradicional Muisca	GLOBAL	1	\$ 4.460.000	\$ 847.400	\$ 5.307.400	\$ 5.307.400
18	EXPERIENCIA CULTURAL Y ETNOTURÍSTICA	Recorrido interpretativo y experiencia de medicina tradicional Muisca	GLOBAL	1	\$ 2.890.000	\$ 549.100	\$ 3.439.100	\$ 3.439.100
19	EXPERIENCIAS	Experiencia del huerto a la mesa	GLOBAL	1	\$ 3.690.000	\$ 701.100	\$ 4.391.100	\$ 4.391.100
20	EXPERIENCIAS	Experiencia de café – cata guiada	GLOBAL	1	\$ 3.050.000	\$ 579.500	\$ 3.629.500	\$ 3.629.500
21	PUBLICIDAD	Volante	MILLAR	1	\$ 450.000	\$ 85.500	\$ 535.500	\$ 535.500
Total:								\$ 110.115.305

COTIZACION 3 – CECYT – COMERCIALIZADORA DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGIA								
Encuentro gastronómico "El Sabor de Chía"								
ÍTEM	CATEGORÍA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	Cantidad	Valor Unitario	IVA	Valor total Unitario	Total.
1	ALIMENTOS Y BEBIDAS	SERVICIO DE CATERING PARA CENA DE DEGUSTACIÓN	Servicio	1	\$ 3.780.000	19%	\$ 718.200	\$ 4.498.200
2	EVENTO	Inscripción y participación integral en el evento "Encuentro de Sabores":	GLOBAL	1	\$ 14.124.000	19%	\$ 2.683.560	\$ 16.807.560
3	PONENTE	CONFERENCIA ESPECIALIZADA EN GASTRONOMÍA, COCINA TRADICIONAL Y TERRITORIO	PERSONA	1	\$ 4.120.000	19%	\$ 782.800	\$ 4.902.800
4	PONENTE	CONFERENCIA Y ESPACIO DE SENSIBILIZACIÓN EN TURISMO ACCESIBLE E INCLUYENTE	PERSONA	1	\$ 4.120.000	19%	\$ 782.800	\$ 4.902.800
5	Alimentos y bebidas	ALIMENTACIÓN PARA PONENTES Y PARTICIPANTES INVITADOS	Servicio	1	\$ 1.105.000	19%	\$ 209.950	\$ 1.314.950
6	Logística para ponentes	Alojamiento, alimentación y traslados de ponentes	Servicio	1	\$ 1.821.000	19%	\$ 345.990	\$ 2.166.990
FICHA TÉCNICA – LUNA BURGUER CHÍA 2026					CECYT			
7	PUBLICIDAD	KIT DE IDENTIFICACIÓN Y VOTACIÓN PARA ESTABLECIMIENTO	KIT	20	\$ 420.000	19%	\$ 79.800	\$ 499.800



ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS
LICITACIÓN PÚBLICA, SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA,
SUBASTA INVERSA, CONCURSO DE MÉRITOS Y RÉGIMEN ESPECIAL
- ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO

GEC-FT-15-V2

21 de 43

FERIA CHÍA CON AMOR – CHÍA ARTESANOS
2026

CECYT

Nota: Una vez recibidas las cotizaciones de mercado aportadas por los proveedores invitados para tal efecto, la entidad procedió a realizar la verificación de presupuesto oficial mediante el respectivo análisis de mercado, donde consecuencia de la verificación y aplicando la regla de redondeo y aproximación por decimales, se procedió a realizar el ajuste de valores totales de algunos ítems de las cotizaciones 1 y 2, los cuales se identifican en el anterior resumen (*), motivo por el cual los valores totales de las cotizaciones se ajustaron y así se determinó el presupuesto oficial para el presente proceso.

VALORES PROMEDIADOS

\$ 111,191.175

\$ 110.115.305

\$ 108.961,636

\$ 110.090.151

4.1.1. JUSTIFICACIÓN: El valor se determinó con base en estudio realizado en el Análisis del Sector, el cual hace parte integral del expediente del presente proceso.

4.2 DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Para garantizar las obligaciones económicas derivadas del futuro contrato, la Secretaría de Hacienda expidió Certificado de Disponibilidad presupuestal que a continuación se relaciona:

DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No. 2026001949 FECHA: 31/07/2026			
NÚMERO RUBRO	NOMBRE	FUENTE	VALOR
23105350220242517500120462.3.2.02.02.009	CCPET: Servicios para la comunidad, sociales y personales	R.B. LIBRE DESTINACIÓN	\$ 111.433.980,00
TOTAL DISPONIBILIDAD			\$ 111.433.980,00

4.3. FORMA DE PAGO: El Municipio de Chía realizará el pago del valor del presente contrato así:

Un primer pago, a título de pago anticipado, a la suscripción del acta de inicio, correspondiente a un 30% del valor del contrato, con el fin de que el contratista pueda realizar las reservas de los restaurantes, o salones de eventos, o de artistas, para garantizar la disponibilidad de estos.

Y un último pago de manera mensual vencida, con base en las cantidades y eventos efectivamente ejecutados durante el periodo, de acuerdo con los bienes y servicios realmente prestados a la Entidad, y conforme a los valores unitarios establecidos en el contrato para cada tipo de servicio. En consecuencia, únicamente se reconocerán pagos cuando se presenten los eventos y estos hayan sido debidamente ejecutados, se requerirá la suscripción del acta de liquidación final del contrato.

Dichos pagos se realizan previo el lleno de los siguientes requisitos:

- Presentación de informe de actividades y/o de ejecución del contrato
- Acreditación de pagos de seguridad social integral y parafiscales cuando corresponda
- Certificación de cumplimiento expedida por parte del supervisor del contrato
- Presentación de Factura y o cuenta de cobro cuando corresponda.
- Copia del RUT (*Solo para la primera cuenta*)
- Certificado de ingreso y salida del Almacén General del Municipio respecto de los bienes a los cuales aplique dicha condición.

PARAGRAFO PRIMERO: La Entidad no reconocerá suma alguna de dinero por ítems estimados desde los estudios previos y pliego de condiciones y no ejecutados por el contratista, por cuanto la estimación del valor total del contrato no genera ningún derecho adquirido al contratista, ya que el esquema del presente contrato permite solo la cancelación de los servicios e ítems que efectivamente se necesiten.

IMPUESTOS: EL CONTRATISTA debe pagar todos los impuestos, tasas, contribuciones y similares que se deriven de la celebración y ejecución del contrato, de conformidad con la ley colombiana:

IMPUESTOS MUNICIPALES	IMPUESTOS NACIONALES
2% Estampilla Pro-cultura (Todos los contratos)	Rete fuente (Todos los contratos, varía el % de acuerdo con el contrato)
3% Estampilla para el bienestar del adulto mayor (Todos los contratos)	Rete IVA (si practica IVA)
2.5 % tasa Pro-deporte y recreación (Todos los contratos)	ICA (Todos los contratos, varía el % de acuerdo con el contrato)

Nota: Los porcentajes enunciados pueden variar en cualquier momento y se aplicarán los que se encuentren vigentes al momento de realizar el pago.

4.4. ANTICIPO: N/A

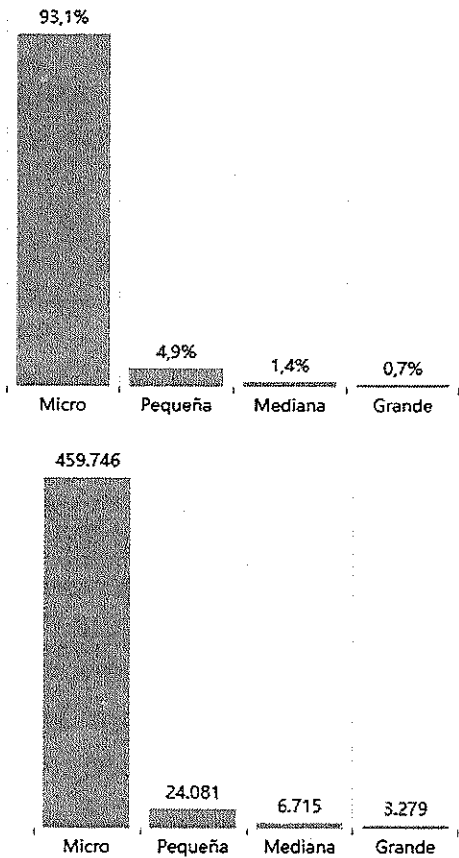
5 CRITERIOS PARA LIMITACIÓN A MIPYMES

El tejido empresarial de la región está compuesto predominantemente por Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (Mipymes), las cuales representan el 99,3% del total de firmas registradas en la jurisdicción. El sector de organización de eventos sigue estrictamente esta tendencia, destacando una alta tasa de personas naturales y microempresas de consultoría logística¹.

La Cámara de Comercio de Bogotá establece como empresas activas aquellas que fueron creadas durante el periodo

¹ Fuente: Dinámica empresarial de Bogotá y Cundinamarca: <https://www.ccb.org.co/informacion-especializada/observatorio/dinamica-empresarial/visor>

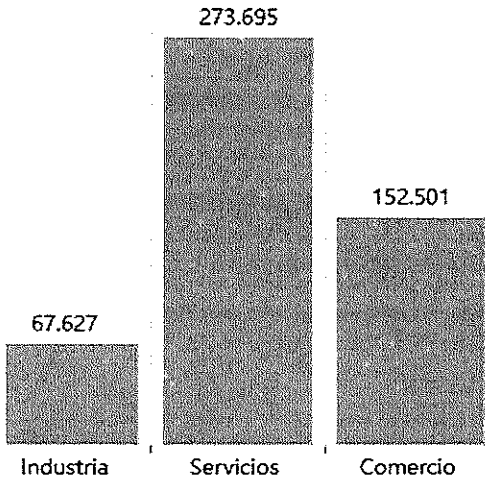
analizado o que se encuentran al día en la renovación de su matrícula mercantil, sin incluir las empresas disueltas, liquidadas o canceladas durante el año objeto de análisis. La información correspondiente a empresas activas se consolida de manera anual y, a la fecha de elaboración del presente estudio previo, el último periodo anual disponible corresponde a enero–diciembre de 2025.

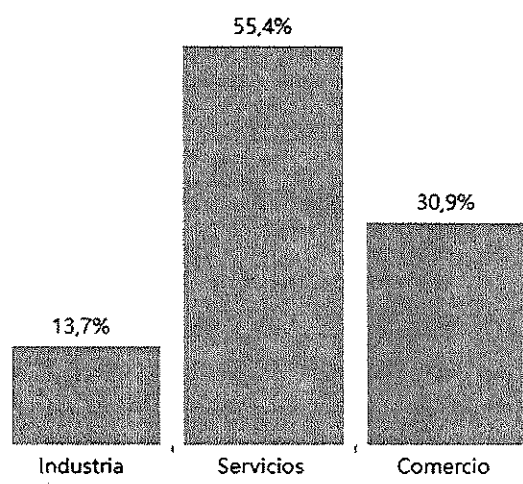


Con el propósito de establecer la existencia de empresas con capacidad potencial para atender la necesidad objeto del presente proceso de contratación, la Entidad consultó la información de dinámica empresarial de Bogotá y Cundinamarca publicada por la Cámara de Comercio de Bogotá – CCB, tomando como referencia la actividad económica CIIU 8230 – Organización de convenciones y eventos comerciales, por guardar relación con los servicios logísticos y de organización requeridos para el desarrollo de los eventos y actividades de promoción turística contemplados en el presente proceso:

Esta clasificación de la CCB e instituciones oficiales incluye a empresas que se dedican a la organización, promoción, gestión y logística de:

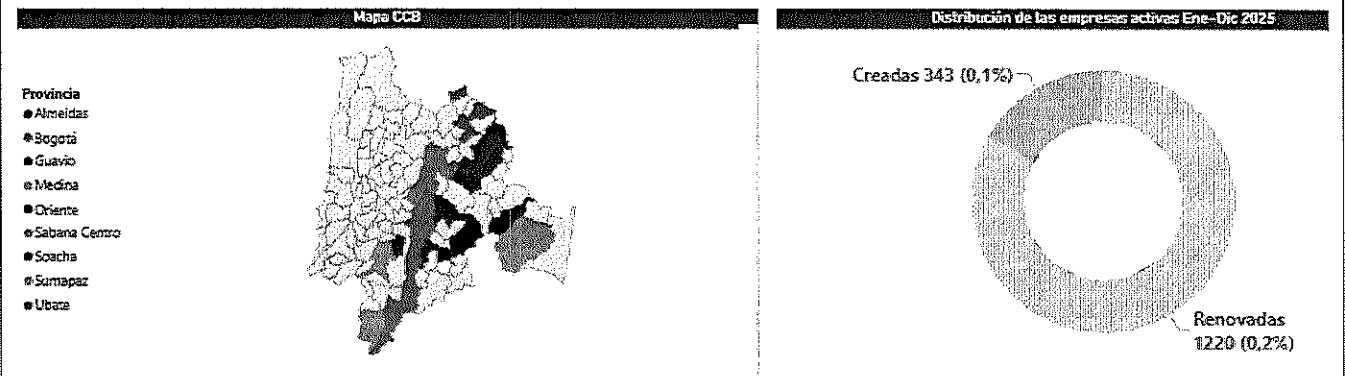
- Exposiciones empresariales y ferias comerciales.
- Convenciones, conferencias, congresos y reuniones de negocios.
- Gestión de las instalaciones y dotación de personal logístico para dichos eventos





La actividad económica CIIU 8230 corresponde a la Organización de convenciones y eventos comerciales. En los planes de ordenamiento y reactivación regional, las empresas bajo este código cuentan con incentivos para operar dentro de las Áreas de Desarrollo Naranja (ADN) delimitadas en Bogotá y 58 municipios de Cundinamarca con jurisdicción de la CCB, facilitando la articulación de la inversión empresarial con redes de turismo de convenciones e infraestructura de gran formato (centros de convenciones y recintos feriales). El código CIIU 8230 está priorizado como una de las actividades de los Servicios Basados en el Conocimiento (SBC) y de la economía popular/creativa, esta actividad se ubica en el macrosector de Servicios (específicamente en la división de actividades de servicios administrativos y de apoyo) y forma parte clave del clúster de turismo de negocios e industrias culturales y creativas de la región.

De acuerdo con la consulta efectuada para la jurisdicción de la CCB, aplicando el filtro correspondiente a la actividad económica CIIU 8230, se identificaron treinta y nueve (1563) empresas activas, distribuidas de la siguiente manera:



ESTADO	NÚMERO DE EMPRESAS	PARTICIPACIÓN
Creadas durante 2025	343	21,9%
Renovadas durante 2025	1.220	78,1%
TOTAL	1.563	100 %

La información evidencia que el 78,1 % de las empresas identificadas corresponde a empresas que renovaron su matrícula mercantil durante 2025, mientras que el 21,9 % corresponde a nuevas empresas creadas durante la misma vigencia, lo cual permite observar permanencia y creación empresarial dentro de la actividad económica analizada.

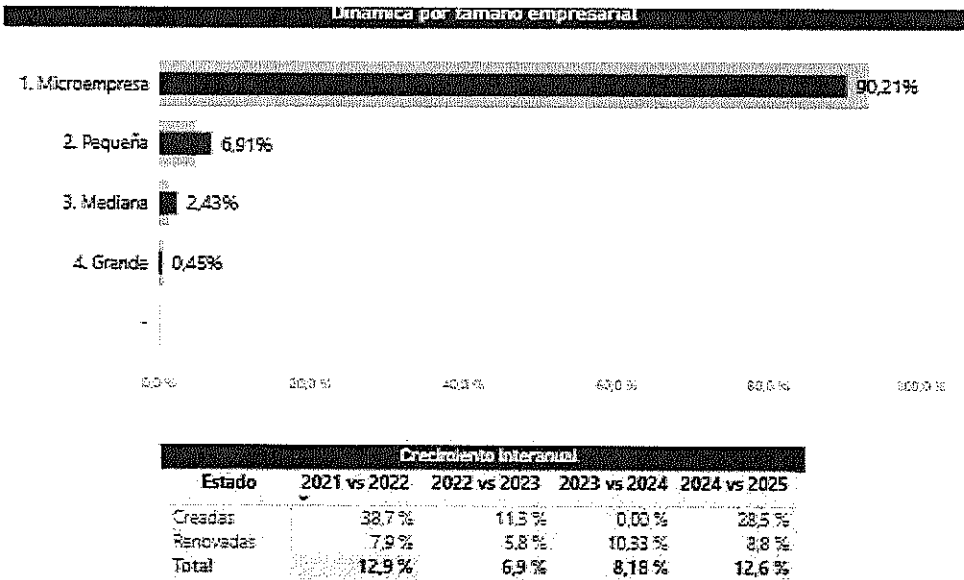
En relación con el tamaño empresarial, la consulta registra la siguiente distribución:

$$x = \sum_{i=1}^n \frac{x_i}{n}$$

Los resultados muestran una participación predominante de las microempresas, que representan aproximadamente el 90,2% de las empresas identificadas, mientras que el 6,9 % corresponde a pequeñas empresas. En consecuencia, la totalidad de la oferta empresarial identificada mediante este filtro se encuentra dentro del segmento de las micro y pequeñas empresas.

Adicionalmente, el comportamiento interanual presentado por el visor de dinámica empresarial registra la siguiente

evolución:



Para el último periodo analizado se observa un crecimiento del 12,6 % en el número total de empresas activas entre 2024 y 2025, asociado principalmente al incremento del 28,5% en las empresas renovadas. Lo anterior permite evidenciar estabilidad y dinámica dentro del segmento empresarial relacionado con la actividad económica analizada.

La existencia de una participación significativa de micro y pequeñas empresas permite, adicionalmente, analizar la aplicación de las medidas previstas en la normativa de contratación pública para promover el acceso de las Mipymes a las compras públicas, siempre que se cumplan las condiciones legales establecidas para tal efecto.

CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES

De conformidad con el artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, y con los artículos 2.2.1.2.4.2.2, 2.2.1.2.4.2.3 y 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, modificados por el Decreto 1860 de 2021, las Entidades Estatales deberán limitar la convocatoria de los procesos de contratación con pluralidad de oferentes a Mipymes colombianas con mínimo un (1) año de existencia cuando concurren las condiciones establecidas en dicha reglamentación.

Para que proceda la convocatoria limitada a Mipymes deberán cumplirse, entre otras, las siguientes condiciones:

- 1. Que el valor del proceso de contratación sea inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (USD 125.000), liquidados de acuerdo con la tasa establecida para tal efecto.
- 2. Que la Entidad reciba solicitudes de por lo menos dos (2) Mipymes colombianas para limitar la convocatoria, las cuales deberán presentarse por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura o el que haga sus veces, de conformidad con el cronograma del proceso.

De la verificación efectuada se concluye que existen Mipymes en los órdenes nacional y departamental (Cundinamarca), con capacidad para atender total o parcialmente el objeto contractual. Para el presente proceso, teniendo en cuenta que las actividades objeto de contratación se desarrollarán en el municipio de Chía, y considerando los resultados del análisis empresarial efectuado, que identifican (1.563) empresas activas asociadas con el CIIU 8230, de las cuales (1410) corresponden a microempresas y (108) a pequeñas empresas, la Entidad podrá analizar la conveniencia de limitar territorialmente la convocatoria a Mipymes domiciliadas en el área de jurisdicción de la CCB, siempre que previamente se encuentren cumplidos los requisitos para la convocatoria limitada a Mipymes colombianas.

Para la vigencia 2026, Colombia Compra Eficiente informa que el equivalente del umbral de USD 125.000 corresponde a QUINIENTOS ONCE MILLONES SETECIENTOS OCHO MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS (\$511.708.497). En consecuencia, si el presupuesto oficial del presente proceso es inferior a dicho valor, podrá configurarse la limitación a Mipymes siempre que se cumplan las demás condiciones previstas en la normativa vigente.

Las Mipymes interesadas deberán acreditar su condición de la siguiente manera:

- 1. Personas naturales: mediante certificación suscrita por la persona natural y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil, con fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.
- 2. Personas jurídicas: mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación, con fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA	GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACIÓN PÚBLICA, SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA, SUBASTA INVERSA, CONCURSO DE MÉRITOS Y RÉGIMEN ESPECIAL - ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO	CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		PÁGINA	26 de 43

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

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

Tratándose de personas jurídicas, la solicitud de limitación deberá provenir de una Mipyme cuyo objeto social le permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso de contratación. Cuando se trate de proponentes plurales, sus integrantes deberán cumplir las condiciones establecidas en la normativa aplicable para participar dentro de una convocatoria limitada a Mipymes.

Las solicitudes y documentos correspondientes deberán presentarse a través del Sistema Electrónico para la Contratación Pública – SECOP II, dentro del término señalado en el cronograma del proceso.

LIMITACIÓN TERRITORIAL

Una vez configuradas las condiciones para limitar la convocatoria a Mipymes colombianas, la Entidad podrá establecer adicionalmente una limitación territorial a Mipymes domiciliadas en el municipio o departamento en donde se ejecutará el contrato, de conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.2.3 del Decreto 1082 de 2015.

La limitación territorial constituye una facultad de la Entidad y no una consecuencia de solicitudes presentadas por las empresas para que el proceso se limite al ámbito municipal o departamental. Colombia Compra Eficiente ha precisado que, una vez configurada la limitación a Mipymes, corresponde a la Entidad determinar y justificar, con fundamento en el estudio del sector, si resulta oportuno aplicar adicionalmente la limitación territorial.

La eventual limitación territorial deberá ser determinada directamente por la Entidad, atendiendo las condiciones del mercado, el lugar de ejecución del contrato, la suficiencia de la oferta empresarial y los principios de libre concurrencia y selección objetiva.

Para efectos de la limitación a mipyme se deben presentar como mínimo dos (2) solicitudes cumpliendo con la totalidad de los requisitos antes relacionado, y atendiendo a las siguientes reglas en procura de incentivar y apoyar el trabajo local:

- Se limitará el proceso a mipyme de índole departamental de forma prevalente sobre la de índole nacional, cuando se cuente con mínimo dos (2) solicitudes.
- Sólo se limitará a mipyme nacional si se reciben por lo menos dos (2) solicitudes en tal sentido, y no se cuente con solicitudes de limitación departamental, o las allegadas no cumplan con las condiciones previstas para el efecto, de acuerdo con las reglas antes referidas.

6. REQUISITOS HABILITANTES Y CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MAS FAVORABLE

6.1. REQUISITOS HABILITANTES

De acuerdo con lo dispuesto por el numeral 1 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, la capacidad jurídica, las condiciones de experiencia, la capacidad financiera y de organización de los proponentes nacionales serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje, pero habilitan a los proponentes para participar en el proceso de selección. Los requisitos habilitantes se establecen de forma adecuada y proporcional a la naturaleza del contrato a suscribir y a su valor.

Los requisitos habilitantes se verifican con base en la información contenida en el certificado del RUP, para lo cual debe aportar el certificado de inscripción y clasificación expedido por la Cámara de Comercio, VIGENTE.

La verificación de los requisitos habilitantes de las ofertas se determina de la siguiente manera:

6.1.1 HABILITACIÓN JURÍDICA:

El análisis jurídico no tiene ponderación alguna y consiste en un estudio que debe realizar el Municipio de Chía para determinar si la oferta se ajusta a los requerimientos mínimos para participar, establecidos por la ley, en el pliego de condiciones, con miras a establecer si tiene la capacidad jurídica para contratar.

Los requisitos exigidos para acreditar la capacidad jurídica del proponente buscan establecer si el proponente (*persona natural o jurídica, consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura y cada uno de sus integrantes*) cuenta al momento de presentar la oferta con la aptitud para obligarse válidamente por sí mismo y adquirir derechos, de conformidad con el ordenamiento jurídico, bien sea en forma personal o a través de su representante legal o apoderado.

Para el caso del proponente persona jurídica corresponde verificar: la duración de la sociedad, domicilio, objeto social, nombre del representante legal, facultades del mismo para comprometer y obligar a la sociedad, nombre o razón social del revisor fiscal, si está obligado a tenerlo.

6.1.2 HABILITACIÓN FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL:

El análisis financiero y organizacional no tiene ponderación alguna y se trata del estudio que debe realizar el Municipio de Chía para determinar si la oferta se ajusta a los requerimientos de la ley y el Pliego de Condiciones, con miras a establecer si tiene la capacidad financiera y organizacional para contratar.

Los oferentes deben cumplir con las exigencias de orden financiero indicadas en el documento adjunto ANÁLISIS DEL SECTOR, para lo cual, EL MUNICIPIO, toma las cifras de los estados financieros certificados en el RUP de conformidad con lo señalado en el artículo 5 de la Ley 1150 del 2007, en concordancia con lo preceptuado en el Decreto Único Reglamentario

1082 de 2015, o las normas que lo adicionen, modifiquen o sustituyan

En caso de Consorcios o Uniones Temporales o promesa de sociedad futura se debe anexar a la propuesta el Registro Único de Proponentes de cada uno de los miembros de la estructura plural.

En todo caso, la información objeto de verificación en el RUP debe estar vigente.

6.1.3 EXPERIENCIA

De conformidad con lo establecido en el numeral 1° del artículo 2.2.1.1.5.3. del Decreto Reglamentario 1082 de 2015, en concordancia con lo señalado en el “Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los procesos de contratación”, emitido por la Agencia Nacional de Contratación Pública- Colombia Compra Eficiente, la experiencia acreditada es el conocimiento del proponente derivado de su participación previa en actividades iguales o similares a las previstas en el objeto contractual en un proceso de selección determinado, la cual es verificada por la Entidad contratante con base en información que se encuentre certificada en el RUP, para lo cual el proponente debe aportar el certificado de inscripción expedido por la Cámara de Comercio vigente.

La experiencia del proponente se debe acreditar así:

El proponente deberá acreditar experiencia mediante la ejecución de uno (01) y máximo dos (02) contratos cuyo objeto esté relacionado con la prestación de servicios logísticos, y cuyo alcance o especificaciones u obligaciones hayan contemplado el suministro o alquiler de carpas, sonido, los servicios de animador y/o presentador, backing fotográfico y entrega refrigerios.

El valor o sumatoria de los contratos aportados, según corresponda, deberá ser igual o superior al cien por ciento (100 %) del presupuesto oficial del presente proceso de contratación, expresado en salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMMLV), así:

SMMLV PRESUPUESTO OFICIAL
62,87

El valor de cada contrato es expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes SMMLV, del año en que fueron terminados.

Asimismo, el contrato o los contratos, deberán estar inscritos en al menos ocho (8) de los códigos del Clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas (UNSPSC) que se relacionan a continuación:

CLASIFICACIÓN	PRODUCTO
39112300	Iluminación y accesorios de escenarios y estudios
39112400	Dispositivos para manejo de luces y control de escenarios y estudios
45111800	Equipo de presentación de video y de mezcla de video y sonido, hardwares y controladores
52161500	Equipos audiovisuales
60103600	Recursos y actividades multiculturales
80111600	Servicios de personal temporal
82101500	Publicidad impresa
82101600	Publicidad difundida
86101700	Servicios de capacitación vocacional no - científica
90101600	Servicios de banquete y catering
90101700	Servicios de cafetería
90111600	Facilidades para encuentros
93141700	Cultura

Los proponentes solo están obligados a acreditar el CÓDIGO UNSPSC hasta el tercer nivel.

Para verificar la experiencia, el proponente debe diligenciar el formato que se dispone en el pliego de condiciones señalando los números consecutivos de reporte en el RUP que desea le sean tenidos en cuenta para participar en el presente proceso de selección. De igual manera el proponente debe acreditar dicha información mediante las correspondientes copias de actas de liquidación final y/o copia de los respectivos contratos con el fin de verificar el objeto, valor y alcance o certificación.

Si el proponente no cumple este requisito, se debe calificar **NO HÁBIL** para el presente proceso.

NOTA 1: En caso de que las certificaciones sean expedidas por una Unión Temporal, serán tenidas en cuenta de acuerdo con el porcentaje de participación en su ejecución para efectos de contabilizar su valor en SMMLV y los demás aspectos exigidos para la experiencia general. En este caso, la certificación debe indicar el porcentaje de participación. Si algún contrato de los aportados como experiencia fue ejecutado bajo la modalidad de Unión Temporal, el valor facturado que debe informar el proponente es el correspondiente al porcentaje de participación que hubiera tenido en estos.

NOTA 2: Si la constitución del interesado es menor a tres (3) años, puede acreditar la experiencia de sus accionistas.

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA	GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACIÓN PÚBLICA, SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA, SUBASTA INVERSA, CONCURSO DE MÉRITOS Y RÉGIMEN ESPECIAL - ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO	CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		PÁGINA	28 de 43

socios o constituyentes de conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.5.2 del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015.

Al proponente cuya experiencia ofrecida no cumpla con los requisitos mínimos establecidos en los puntos anteriores, no le será tenido en cuenta en la evaluación de la experiencia y por lo tanto se declarará **NO HÁBIL TÉCNICAMENTE**.

6.1.4 CRITERIO DIFERENCIAL / GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA

En la oferta debe obrar una garantía de seriedad de la misma, expedida a favor de EL MUNICIPIO, por una Compañía de Seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia, o una garantía bancaria, o una fiducia mercantil en garantía, endoso en garantía de títulos valores depósito de dinero en garantía. Dichas garantías deberán constituirse dando aplicación a lo preceptuado en el Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015 y la Ley 1882 de 2018.

La garantía de seriedad debe tomarse así:

A. La garantía de seriedad debe tomarse así, por el proponente que ostente la calidad de Mipyme:

- ✓Asegurado / Beneficiario: EL MUNICIPIO DE CHÍA NIT 899.999.172-8
- ✓Cuantía: Cinco por ciento (5%) del **TOTAL DEL PRESUPUESTO OFICIAL**.
- ✓Vigencia: Vigencia: tres (3) meses, contabilizados a partir de la fecha de cierre del presente proceso.
- ✓Tomador / Afianzado: Nombre o razón social del oferente tomador o afianzado, así: Si el oferente es una persona jurídica, la póliza o garantía deberá tomarse con el nombre o razón social que figura en el certificado de existencia y representación legal. Si el oferente es un consorcio o unión temporal, la garantía deberá tomarse a nombre del consorcio o unión temporal (indicando a todos y cada uno sus integrantes, así como su porcentaje de participación).

B. La garantía de seriedad debe tomarse así, por el proponente que ostente la calidad de emprendedor y empresa con personal con discapacidad:

- ✓Asegurado / Beneficiario: EL MUNICIPIO DE CHÍA NIT 899.999.172-8
- ✓Cuantía: Cinco por ciento (5%) del **TOTAL DEL PRESUPUESTO OFICIAL**.
- ✓Vigencia: Vigencia: tres (3) meses, contabilizados a partir de la fecha de cierre del presente proceso.
- ✓Tomador / Afianzado: Nombre o razón social del oferente tomador o afianzado, así: Si el oferente es una persona jurídica, la póliza o garantía debe tomarse con el nombre o razón social que figura en el certificado de existencia y representación legal. Si el oferente es un consorcio o unión temporal, la garantía debe tomarse a nombre del consorcio o unión temporal (indicando a todos y cada uno sus integrantes, así como su porcentaje de participación).

C. La garantía de seriedad debe tomarse así, por el proponente que ostente la calidad de emprendimientos y empresas de mujeres:

- ✓Asegurado / Beneficiario: EL MUNICIPIO DE CHÍA NIT 899.999.172-8
- ✓Cuantía: Ocho por ciento (8%) del **TOTAL DEL PRESUPUESTO OFICIAL**.
- ✓Vigencia: Vigencia: tres (3) meses, contabilizados a partir de la fecha de cierre del presente proceso.
- ✓Tomador / Afianzado: Nombre o razón social del oferente tomador o afianzado, así: Si el oferente es una persona jurídica, la póliza o garantía deberá tomarse con el nombre o razón social que figura en el certificado de existencia y representación legal. Si el oferente es un consorcio o unión temporal, la garantía deberá tomarse a nombre del consorcio o unión temporal (indicando a todos y cada uno sus integrantes, así como su porcentaje de participación).

D. La garantía de seriedad debe tomarse así, por el proponente que **NO** ostente la calidad de Mipyme, ni de emprendimientos y empresas de mujeres, ni calidad de emprendedor y empresa con personal con discapacidad:

- ✓Asegurado / Beneficiario: EL MUNICIPIO DE CHÍA NIT 899.999.172-8
- ✓Cuantía: Diez por ciento (10%) del **TOTAL DEL PRESUPUESTO OFICIAL**.
- ✓Vigencia: Vigencia: tres (3) meses, contabilizados a partir de la fecha de cierre del presente proceso.
- ✓Tomador / Afianzado: Nombre o razón social del oferente tomador o afianzado, así: Si el oferente es una persona jurídica, la póliza o garantía deberá tomarse con el nombre o razón social que figura en el certificado de existencia y representación legal. Si el oferente es un consorcio o unión temporal, la garantía deberá tomarse a nombre del consorcio o unión temporal (indicando a todos y cada uno sus integrantes, así como su porcentaje de participación).

En el evento en que concurren dos calidades, por ejemplo: Mipyme y emprendimiento, los proponentes podrán optar por aquella que les sea más beneficiosa.

EL MUNICIPIO hará efectiva la garantía de seriedad de la oferta cuando el oferente favorecido con la adjudicación, sin aducir y acreditar justa causa, se abstenga de:

- No suscribir el contrato sin justa causa por parte del oferente seleccionado, en los términos señalados en el presente Pliego de Condiciones.
- La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en el Pliego para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prórrogas no excedan un término de tres meses.
- La falta de otorgamiento por parte del oferente seleccionado, de la garantía de cumplimiento exigida por el MUNICIPIO para amparar el incumplimiento de la obligación del contrato.
- El retiro de la oferta después de vencido el termino fijado para la presentación de las ofertas

Si por cualquier razón no se obtiene la efectividad de la Garantía de Seriedad de la Oferta, EL MUNICIPIO podrá demandar por la vía ejecutiva el valor asegurado, para lo cual prestará mérito suficiente la oferta, ya que queda expresamente claro que la sola presentación de ésta constituye aceptación plena, por parte del oferente, de todas las previsiones del Pliego de Condiciones y de que se compromete a celebrar el contrato en el evento en que su oferta sea considerada la más favorable.

6.1.5 PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO:

El Proponente debe comprometerse a mantener durante el tiempo de ejecución del contrato como personal mínimo el que se relaciona más adelante, el cual debe cumplir con el siguiente perfil y experiencia:

CAN.	PERFIL	EXPERIENCIA PROFESIONAL	EXPERIENCIA ESPECÍFICA	RESPONSABILIDAD
1	Ingeniero Industrial o Administrador de Empresas o Profesional en Negocios Internacionales	Deberá acreditar mínimo cinco (5) años de experiencia profesional, contados a partir de la obtención del título profesional, lo cual se verificará con la copia de la tarjeta profesional y con el respectivo certificado de vigencia y antecedentes como corresponda.	Dos años (2) como director logístico y/o director de eventos. Esta debe ser acreditada mediante la presentación de certificaciones y/o contratos con su respectiva acta de terminación y/o liquidación, ejecutado con entidad pública o privada, la cual contenga los siguientes datos: nombre de la entidad contratante, fecha de inicio y terminación, actividades realizadas.	Dirigir, coordinar y articular la operación logística requerida para el desarrollo de las actividades asociadas al ecosistema gastronómico, garantizando la adecuada organización y ejecución de los servicios previstos contractualmente.
1	Técnico Laboral en Cocina o Cocina Tradicional,	Deberá acreditar mínimo siete (7) años formación técnica relacionada con cocina, gastronomía o áreas afines, mediante diploma, certificado de aptitud ocupacional y/o acta de grado, según corresponda.	Deberá acreditar mínimo cinco (5) años de experiencia o trayectoria en cocina tradicional, relacionada con la preparación, preservación, promoción y/o transmisión de saberes culinarios. Adicionalmente, deberá acreditar experiencia como cocinero(a), sabedor(a), tallerista, formador(a), conferencista, jurado y/o representante gastronómico en actividades, proyectos, encuentros o escenarios de carácter local, regional, nacional y/o internacional. conferencista, jurado o representante gastronómico en actividades, proyectos, encuentros o escenarios de carácter local, regional, nacional y/o internacional.	Desarrollar una conferencia, demostración y/o espacio de intercambio de conocimientos relacionado con cocina tradicional, identidad culinaria, patrimonio alimentario y saberes gastronómicos, orientado al fortalecimiento del ecosistema gastronómico.
1	Profesional en Diseño Industrial, Arquitectura, Urbanismo o áreas afines	Deberá acreditar mínimo siete (7) años de experiencia profesional, contados a partir de la obtención del respectivo título, conforme con las disposiciones aplicables a la profesión. La formación se acreditará mediante diploma y/o acta de grado y demás documentos exigibles cuando corresponda.	Deberá acreditar mínimo cinco (5) años de experiencia específica en diseño universal, accesibilidad, inclusión social, movilidad humana, servicio incluyente y/o turismo accesible. Adicionalmente, deberá acreditar experiencia como consultor, asesor, conferencista, docente, tallerista y/o facilitador en entidades públicas o privadas, instituciones de educación superior u organizaciones relacionadas con alguna de las áreas anteriormente señaladas.	Desarrollar una conferencia y/o espacio de sensibilización sobre accesibilidad, diseño universal, inclusión y atención incluyente, orientado al fortalecimiento de capacidades de los actores del ecosistema gastronómico y turístico, mediante la identificación de barreras físicas y de interacción, y la promoción de soluciones que favorezcan espacios, productos y servicios accesibles e incluyentes.
5	Técnico en	Deberá acreditar mínimo	Un (1) año como auxiliar y/o	Apoyar el montaje, desarrollo,

	Logística Empresarial	02 dos años de experiencia técnica, la cual se verificará con la copia del diploma y/o acta de grado	apoyo en logística. Esta debe ser acreditada mediante la presentación de certificaciones y/o contratos con su respectiva acta de terminación y/o liquidación, ejecutado con entidad pública o privada, la cual contenga los siguientes datos: nombre de la entidad contratante, fecha de inicio y terminación, actividades realizadas.	operación y demás actividades logísticas necesarias para el correcto funcionamiento de las actividades asociadas al ecosistema gastronómico, de conformidad con las instrucciones del coordinador logístico y las especificaciones contractuales.
1	Creador(a) de contenido digital especializado en gastronomía, turismo gastronómico o experiencias culinarias, con presencia y audiencia en la provincia de Sabana Centro y/o Sabana Norte,	Deberá acreditar mínimo dos (2) años de experiencia en creación, producción y difusión de contenido digital para redes sociales, mediante certificaciones, contratos, portafolio digital o enlaces a publicaciones realizadas. La experiencia deberá evidenciar la producción de contenidos audiovisuales y/o publicaciones digitales dirigidas a la promoción de establecimientos gastronómicos, restaurantes, productos alimentarios, experiencias culinarias o destinos turísticos.	Acreditar experiencia en la creación y publicación de contenido relacionado con gastronomía, restaurantes, productos locales, experiencias culinarias o promoción turística. Contar con una comunidad digital de mínimo diez mil (10.000) seguidores en al menos una red social, verificable mediante los enlaces a los perfiles públicos correspondientes.	Diseñar, producir y difundir contenido digital relacionado con las actividades del ecosistema gastronómico, mediante formatos audiovisuales y publicaciones en sus canales digitales, con el propósito de visibilizar las experiencias, los participantes y la oferta gastronómica y turística del municipio de Chía, conforme a los lineamientos de comunicación establecidos por la Entidad.
1	Bachiller académico o básico, con licencia de conducción vigente correspondiente a la categoría mínima de C1, correspondiente al vehículo destinado al servicio de transporte.	No aplica.	Acreditar mínimo dos (2) años de experiencia en conducción y/o prestación de servicios de transporte de pasajeros, mediante certificaciones laborales, contratos u otros documentos verificables.	Realizar los traslados de los ponentes entre los lugares definidos para el desarrollo de las actividades, de acuerdo con la programación y las instrucciones de coordinación logística, garantizando el cumplimiento de los horarios y las condiciones de seguridad requeridas.

DOCUMENTOS PARA ACREDITAR LA FORMACIÓN, EXPERIENCIA Y DISPONIBILIDAD DEL PERSONAL PROPUESTO

- Matrícula o tarjeta profesional. Cuando el ejercicio de la profesión lo exija legalmente, el proponente deberá aportar copia de la matrícula o tarjeta profesional y el certificado de vigencia correspondiente, conforme a la normativa aplicable.
- Acreditación de experiencia profesional y específica. La experiencia del personal propuesto deberá acreditarse mediante certificaciones contractuales y/o laborales expedidas por el respectivo contratante o empleador, debidamente suscritas por la persona competente, que contengan como mínimo: nombre del contratante o empleador, objeto del contrato o actividades desarrolladas, cargo o función desempeñada y fechas de inicio y terminación. Cuando la certificación no contenga la totalidad de esta información, deberá complementarse con copia del contrato u otros documentos que permitan verificar los datos faltantes.
- Experiencia del creador de contenido gastronómico. La experiencia específica de este perfil podrá acreditarse mediante enlaces a perfiles públicos en redes sociales, publicaciones, videos u otros contenidos digitales relacionados con gastronomía, turismo gastronómico, establecimientos de alimentos y bebidas o experiencias culinarias.
Adicionalmente, deberán aportarse reportes estadísticos de las plataformas digitales que permitan verificar el número de seguidores, reproducciones o visualizaciones e interacciones, correspondientes al periodo definido en la ficha técnica. Los soportes deberán identificar la cuenta, las publicaciones y sus respectivas métricas, y podrán complementarse con portafolios digitales, certificaciones o contratos, cuando se disponga de ellos.
- Acreditación de formación académica. Los estudios de educación superior, pregrado, posgrado o formación técnica

exigidos para cada perfil deberán acreditarse mediante copia del diploma o acta de grado correspondiente. Los títulos obtenidos en el exterior deberán contar con la convalidación del Ministerio de Educación Nacional, cuando esta sea legalmente exigible.

5. Relación de soportes de experiencia. El proponente deberá presentar, para cada integrante del equipo de trabajo, el anexo de experiencia debidamente diligenciado, relacionando las certificaciones y documentos aportados para acreditar los requisitos específicos del perfil.

Cuando se presenten más de tres (3) soportes de experiencia por integrante, únicamente se evaluarán los tres (3) primeros relacionados en el anexo. Para el perfil de creador de contenido gastronómico podrán incluirse enlaces a perfiles y publicaciones digitales, así como los reportes estadísticos necesarios para verificar las métricas exigidas, sin que estos documentos complementarios se encuentren sujetos al límite señalado.

6. Carta de compromiso y disponibilidad. El proponente deberá aportar una carta de compromiso suscrita por cada integrante del personal ofrecido, en la que manifieste expresamente su aceptación y disponibilidad para participar en la ejecución del contrato, conforme a las actividades, tiempos y dedicaciones establecidos en la descripción de la necesidad y en la ficha técnica.

7. Autocertificaciones. No se aceptarán autocertificaciones como único soporte para acreditar experiencia contractual o laboral. Se entenderá por autocertificación el documento mediante el cual el propio proponente o profesional certifica su experiencia.

Estos documentos solo podrán considerarse cuando estén acompañados de soportes contractuales y de seguridad social que permitan verificar la relación contractual o laboral y la experiencia acreditada. Esta restricción no será aplicable a los perfiles públicos, publicaciones y reportes estadísticos utilizados para acreditar la actividad del creador de contenido gastronómico, siempre que permitan verificar objetivamente los requisitos exigidos.

8. Sustitución del personal. Durante la ejecución contractual, cualquier sustitución de los integrantes del equipo de trabajo requerirá autorización previa de la supervisión del contrato. El personal propuesto como reemplazo deberá acreditar condiciones de formación, experiencia y demás requisitos iguales o superiores a los exigidos y acreditados para el perfil correspondiente.

9. Documentos presentados por proponentes plurales. Cuando la propuesta sea presentada por un consorcio o unión temporal, los documentos que requieran la firma del proponente deberán estar suscritos por su representante o por la persona facultada para ello. Las certificaciones de experiencia expedidas por terceros deberán estar firmadas por el respectivo contratante, empleador o persona competente.

Verificación del cumplimiento técnico

El proponente deberá acreditar la totalidad de los perfiles mínimos exigidos, conforme a los requisitos de formación, experiencia y disponibilidad establecidos en la ficha técnica.

Cuando, una vez realizada la verificación y agotadas las oportunidades de subsanación legalmente procedentes, el proponente no acredite el cumplimiento de los requisitos mínimos del personal exigido, la propuesta será evaluada como NO CUMPLE TÉCNICAMENTE.

6.1.6. PROPUESTA TÉCNICA

El análisis técnico no tiene ponderación alguna ya que consiste en el estudio que debe realizar el municipio de Chía para determinar si la oferta se ajusta a los requerimientos técnicos establecidos en el numeral 2.3 del presente estudio y/o el pliego de condiciones, con miras a establecer la habilitación técnica para contratar.

7. FACTORES DE PONDERACIÓN:

a evaluación se realizará sobre la base de las ofertas básicas que presenten los oferentes, las cuales deberán ajustarse a todas las exigencias y requerimientos mínimos establecidos en el presente estudio, no existe la posibilidad de presentar propuestas alternativas, las cuales serán rechazadas.

Las Propuestas que sean evaluadas como hábiles para participar en el proceso serán calificadas de conformidad con lo previsto por el Decreto Reglamentario 1082 de 2015, las propuestas serán ponderadas teniendo en cuenta los siguientes factores sobre una asignación máxima total de 100 puntos, así:

CRITERIO	DISTRIBUCIÓN	MÁXIMO
Oferta económica		40
Factor calidad (Gestión de residuos aprovechables)		22,75
Apoyo empleo local		27
Criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas. (art. 2.2.1.2.4.2.15 Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015)		0,25
Apoyo a la industria nacional		10
TOTAL		100 PUNTOS

OFERTA ECONÓMICA:

Una vez, realizada la verificación de las propuestas económicas se procederá a la asignación de puntaje así:

El factor precio tendrá una asignación de 40 puntos como máximo, mediante la aplicación de la fórmula matemática de calificación conocida como Media Aritmética.

MEDIA ARITMÉTICA

El valor de la media Aritmética se calculará así:

$$MA = \frac{X1 + X2 + X3 + \dots + Xn + PO}{n + 1}$$

Donde:

MA = media aritmética de los de los valores totales de las propuestas hábiles

Xn = Valor de cada propuesta hábil

n = número de propuestas hábiles

PO = Presupuesto Oficial

Se calculará la media Aritmética (MA) con el valor total corregido de las propuestas económicas válidas y el presupuesto oficial.

Realizada la corrección aritmética y verificados los requisitos anteriores, se asignará una calificación de hasta 40 puntos de acuerdo con el siguiente procedimiento:

$$puntaje\ i = 40 \left[1 - \left(\frac{X - Vi}{X} \right) \right], \text{ para valores menores o iguales a } MA$$

$$puntaje\ i = 40 \left[1 - 2 \left(\frac{Vi - X}{Vi} \right) \right], \text{ para valores mayores a } MA$$

Donde,

X= media aritmética.

Vi = Valor total de cada una de las ofertas i, sin decimales.

I = Número de ofertas

PRECIO ARTIFICIALMENTE BAJO

En el evento en el que el precio de una oferta, al momento de su evaluación, no parezca suficiente para garantizar una correcta ejecución del Contrato, de acuerdo con la información recogida durante la etapa de planeación y particularmente durante el estudio del sector, la Entidad aplica el proceso descrito en el artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, además puede acudir a los parámetros definidos en la Guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en Procesos de Contratación de Colombia Compra Eficiente, como un criterio metodológico.

CORRECCIONES ARITMÉTICAS

La Entidad solo efectúa correcciones aritméticas originadas por:

La Alcaldía de Chía revisará las ofertas económicas presentadas por los proponentes con el fin de verificar que no contengan errores aritméticos.

Todos los valores económicos de la propuesta, incluyendo los precios unitarios, subtotales, impuestos y el valor total de la oferta, deberán expresarse en **Pesos Colombianos (COP)**. Para el cálculo y la consolidación de las propuestas, los proponentes deberán aplicar la regla del redondeo aritmético al peso entero más cercano, de conformidad con los siguientes parámetros:

- **Hacia abajo:** Si el primer dígito decimal (centavo) es **menor que cinco (5)**, es decir, de cero (0) a cuatro (4), el valor se mantendrá en el peso entero actual, eliminando los decimales.
- **Hacia arriba:** Si el primer dígito decimal (centavo) es **igual o mayor que cinco (5)**, es decir, de cinco (5) a nueve (9), el valor se aproximará al peso entero inmediatamente superior.

Parágrafo Primero: No se aceptarán ofertas que incluyan fracciones de peso (centavos). En caso de que se presenten discrepancias en las operaciones matemáticas debido al manejo de decimales en los precios unitarios, la Entidad procederá a corregir aritméticamente la oferta aplicando la regla aquí descrita. El valor corregido final será el que se tenga en cuenta para la evaluación económica y la eventual adjudicación.

En caso de presentarse discrepancias o errores numéricos, se procederá a su corrección de oficio bajo las siguientes reglas:

- **Discrepancia entre letras y números:** Si existe una contradicción entre el valor expresado en letras y el expresado en números, prevalecerá el valor escrito en letras.
- **Error en operaciones básicas:** Si existe un error de multiplicación en el producto de la cantidad por el precio unitario, se mantendrá el precio unitario cotizado y se corregirá el valor total de la línea. Si existe un error de suma en

los subtotales o en el valor total de la oferta, se corregirá el resultado final reflejando la suma correcta de los ítems.

- **Precios unitarios corregidos:** El valor total corregido de la oferta será el que resulte de la suma de los precios unitarios multiplicados por las cantidades requeridas.
- **Aceptación de la corrección:** El valor obtenido tras la corrección aritmética será el valor real de la oferta para efectos de la evaluación económica y posterior adjudicación. El proponente estará obligado a aceptar las correcciones efectuadas. Si el proponente no acepta la corrección aritmética, su propuesta será rechazada y se procederá conforme a la ley.
- **Margen de tolerancia (Opcional):** Si el valor total corregido supera el 5% del valor total originalmente presentado por el proponente, la oferta será RECHAZADA.

GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES - 22,75 puntos
El proponente que mediante carta se comprometa en el evento de resultar adjudicatario del contrato, a realizar una adecuada gestión de los residuos sólidos aprovechables generados durante la prestación del servicio logístico, de los eventos a realizar en la jurisdicción del municipio de Chía, tales como papel, cartón, plástico, vidrio, metales y cualquier material potencialmente aprovechable (MPA) de conformidad con la normatividad ambiental vigente y aplicable, obtendrá 22,75 puntos. Como medio de verificación, el proponente deberá presentar una certificación o carta de compromiso suscrita con una Empresa Prestadora de Servicio Público de Aseo en la actividad complementaria de aprovechamiento, o de una organización de recicladores de oficio (ORO), que preste el servicio de aprovechamiento, mediante la cual se comprometa a que en el evento que el proponente resulte adjudicatario realizará la recepción, recolección, transporte y aprovechamiento de los residuos sólidos aprovechables generados durante la ejecución contractual. Se deberá aportar el respectivo certificado del SUI (RUPS) de la respectiva empresa u organización. La gestión deberá contemplar, como mínimo: • Separación adecuada de los residuos aprovechables en la fuente. • Almacenamiento de los materiales en condiciones que permitan su aprovechamiento. • La entrega de los residuos a una organización de recicladores autorizada y vinculada a la prestación de la actividad de aprovechamiento • Garantizar entrega de certificación de la entrega y aprovechamiento de los materiales durante la ejecución del contrato El proponente deberá presentar, junto con su oferta, la certificación, indicando como mínimo la identificación de las partes, los tipos de materiales que serán recibidos y el compromiso de gestión de los residuos sólidos potencialmente aprovechables.
APOYO AL EMPLEO LOCAL - 27 puntos
Con el fin de apoyar el empleo local en el municipio de Chía se otorgará el siguiente puntaje a los oferentes, siempre y cuando junto con la oferta se aporte: 1. Certificación de residencia expedida por la Oficina Asesora Jurídica del Municipio de Chía o por la dependencia que tenga asignada dicha función; o 2. Certificación expedida por el Presidente de la respectiva Junta de Acción Comunal –JAC– correspondiente al sector, barrio o vereda en el cual manifieste residir la persona, o 3. Certificación expedida por el administrador del respectivo conjunto residencial, cuando la persona resida en una copropiedad sometida al régimen de propiedad horizontal. La certificación deberá haber sido expedida con una antelación no superior a sesenta (60) días calendario anteriores a la fecha de cierre del proceso, deberá constar en papel membrete o documento que permita identificar claramente quien la expide y deberá contener, como mínimo, nombre e identificación de la persona cuya residencia se certifica, dirección o sector de residencia, nombre y calidad de quien suscribe la certificación, número telefónico y correo electrónico que permita a la Entidad efectuar su verificación. Para la acreditación del puntaje se tendrá en cuenta lo siguiente: 1. Si al menos el 80% de las personas que conforman el equipo mínimo de trabajo son residentes de Chía – 27 puntos 2. Si al menos el 70% de las personas que conforman el equipo mínimo de trabajo son residentes de Chía – 20 puntos 3. Si al menos el 60% de las personas que conforman el equipo mínimo de trabajo son residentes de Chía – 15 puntos 4. Si al menos el 50% de las personas que conforman el equipo mínimo de trabajo son residentes de Chía – 13 puntos 5. Si al menos el 40% de las personas que conforman el equipo mínimo de trabajo son residentes de Chía – 10 puntos 6. Si al menos el 30% de las personas que conforman el equipo mínimo de trabajo son residentes de Chía – 5 puntos 7. Si al menos el 20% de las personas que conforman el equipo mínimo de trabajo son residentes de Chía – 3 puntos 8. Si al menos el 10% de las personas que conforman el equipo mínimo de trabajo son residentes de Chía – 1 punto

PÚBLICAS. (art. 2.2.1.2.4.2.15 Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015): CERO PUNTO VEINTICINCO POR CIENTO (0.25)

Con el fin de incentivar los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres, establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.15 Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, se asigna el cero punto veinticinco por ciento (0.25%) adicionales al proponente que acredite la condición de emprendimiento y empresas de mujeres, en el territorio nacional, es decir a los proponentes que acrediten alguna de las 4 opciones del artículo 2.2.1.2.4.2.14 del decreto, la documentación requerida para el criterio diferenciales no pueden ser subsanados, a saber:

Cuando más del 50% de las acciones, partes de interés o cuotas de participación de la persona jurídica pertenezcan a mujeres y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección.

Esta circunstancia se acredita mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación.

Cuando por lo menos el 50% de los empleos del nivel directivo de la persona jurídica sean ejercidos por mujeres y éstas hayan estado vinculadas laboralmente a la empresa durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección en el mismo cargo u otro del mismo nivel.

Se entiende como empleos del nivel directivo aquellos cuyas funciones están relacionadas con la dirección de áreas misionales de la empresa y la toma de decisiones a nivel estratégico. En este sentido, son cargos de nivel directivo los que dentro de la organización de la empresa se encuentran ubicados en un nivel de mando o los que por su jerarquía desempeñan cargos encaminados al cumplimiento de funciones orientadas a representar al empleador.

Esta circunstancia se acredita mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde se señale de manera detallada todas las personas que conforman los cargos de nivel directivo del proponente, el número de mujeres y el tiempo de vinculación.

La certificación debe relacionar:

- a) el nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas que conforman el nivel directivo del proponente.
- b) Como soporte, se anexa copia de los respectivos documentos de identidad,
- c) copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones,
- d) el certificado de aportes a seguridad social del último año en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

Cuando la persona natural sea una mujer y haya ejercido actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección. La definición de emprendimiento y empresas de mujeres se encuentra en el artículo 2.2.1.2.4.2.15 del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015 adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021.

Esta circunstancia se acredita mediante la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil.

Asociaciones y cooperativas, cuando más del 50% de los asociados sean mujeres y la participación haya correspondido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección

Esta circunstancia se acredita mediante certificación expedida por el representante legal.

Nota 1: A cada proponente solo se le aplica un criterio así pertenezca a varios de estos, por lo tanto, el puntaje máximo a obtener es de cero puntos veinticinco por ciento (0.25%)

Nota 2: Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales y los puntajes adicionales solo se aplican si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres bajo los criterios dispuestos en el artículo precedente y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

Nota 3. La asignación de este puntaje no excluye la asignación de puntaje para mipyme.

APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL:

En cumplimiento de lo establecido en el Decreto 680 del 22 de junio de 2021, el cual modificó parcialmente el artículo 2.2.1.1.1.3.1. del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, único reglamentario del sector administrativo de Planeación Nacional, en lo relacionado con la definición de “Servicios Nacionales”, y la adición el artículo 2.2.1.2.4.2.9., en el cual se regula el puntaje para la promoción de la industria nacional en los procesos de contratación que tengan por objeto servicios, se hace el presente análisis para efecto de otorgar el puntaje de que trata en inciso primero del artículo 2 de la Ley 816 de 2003.

Teniendo en cuenta el ajuste en la definición del concepto de Servicios Nacionales, el Municipio debe proceder a establecer si la prestación de los servicios a contratar implica la utilización de bienes nacionales relevantes o la vinculación del porcentaje mínimo de personal colombiano. Con el fin de adelantar dicha tarea, se procede a realizar el análisis a partir de las siguientes preguntas:

PREGUNTA 1: ¿El objeto del presente proceso corresponde a solo servicios?

RESPUESTA 1. Es mixto

Nota:

*Si su respuesta a la pregunta 1 fue: servicios, continúe con la pregunta 2.

*Si su respuesta a la pregunta 1 fue: bienes, el puntaje de industria nacional tiene que mantenerse conforme lo establece la ley 816 del 2003 y no es necesario responder las demás preguntas.

*Si su respuesta a la pregunta 1 fue: objeto mixto que implica el suministro de bienes y prestación de servicios, entonces debe continuar con la pregunta 2. Si es más relevante la adquisición de bienes el puntaje de industria nacional tiene que mantenerse conforme lo establece la ley 816 del 2003. Si es más relevante el servicio continúe con el siguiente paso.

PREGUNTA 2: ¿Para la ejecución del objeto del contrato, es más relevante el suministro de bienes o la prestación de

servicios?
RESPUESTA 2: El servicio es más relevante, ya que la finalidad es contar con servicios de operador logístico

Nota:
*Si no requiere de bienes para ejecutar el servicio se otorga el puntaje a los proponentes que se comprometan a vincular como mínimo el cuarenta por ciento (40%) del total de empleados o contratistas asociados al cumplimiento del contrato y no debe continuar con las demás preguntas.
*Si se requiere de bienes debe continuar con la pregunta 3.
PREGUNTA 3: Para la ejecución del objeto contractual se requiere el suministro de bienes?
RESPUESTA 3: NO
Nota:
*Si la respuesta es SI. Debe diligenciar el cuadro de abajo para efecto de identificar los bienes relevantes y su peso en términos de porcentaje en el presupuesto oficial.
*Si la respuesta es NO. Debe otorgar el puntaje a los proponentes que se comprometan a vincular como mínimo el cuarenta por ciento (40%) del total de empleados o contratistas asociados al cumplimiento del contrato y no debe continuar con las demás preguntas.
PREGUNTA 4: ¿Los bienes antes identificados se encuentran en el registro de bienes nacionales?
RESPUESTA 4: NO APLICA

CONCLUSIÓN ANÁLISIS DECRETO 680 DEL 22 DE JUNIO DE 2021
Una vez analizado lo establecido en el Decreto 680 del 22 de junio de 2021 se responde hasta la pregunta No. 3 y se concluye que es oferta de servicios nacionales en este proceso se debe otorgar puntaje a los proponentes que se comprometan a vincular el 40% del total de empleados y contratistas asociados al cumplimiento del contrato.

Dentro del presente proceso se otorga tratamiento de bienes y servicios nacionales a aquellos bienes y servicios originarios de los países con los que Colombia ha negociado tratados comerciales en materia de compras estatales y de aquellos países en los cuales las ofertas de bienes y servicios colombianos se le concede al proponente extranjero el mismo tratamiento y las mismas condiciones, requisitos, procedimientos y criterios de adjudicación que los concedidos a los proponentes nacionales, siempre que exista acuerdo o convenio celebrado entre el país de cualquier proponente del exterior y Colombia.

En el evento en que se hubiese celebrado acuerdo, tratado o convenio, los proponentes de origen extranjero pueden participar en la presente convocatoria en las mismas condiciones y con los mismos requerimientos exigidos a los proponentes colombianos, siempre y cuando en sus respectivos países los proponentes nacionales gocen de igual oportunidad. El proponente extranjero que solicite la aplicación del tratamiento establecido anteriormente debe con su oferta acreditar la existencia de la reciprocidad, acompañada para tal efecto de un informe de las respectivas misiones diplomáticas colombianas en el Exterior (parágrafo del artículo 1 de la ley 816 de 2003). La asignación del puntaje se realiza de la siguiente manera:

CRITERIO	PUNTAJE
Las ofertas de bienes y servicios nacionales	10
Las ofertas de bienes y servicios extranjeros con acuerdo que incorporen bienes y/o servicios profesionales, técnicos y operativos nacionales colombianos	5
Las ofertas de bienes y servicios extranjeros que no incorporen bienes y/o servicios profesionales, técnicos y operativos nacionales colombianos.	0

ACREDITACIÓN DEL PUNTAJE POR SERVICIOS NACIONALES O CONTRATO NACIONAL

La Entidad asigna hasta diez (10) puntos a la oferta de:
Servicios Nacionales
Con Trato Nacional.

Para que el Proponente nacional obtenga puntaje por Servicios Nacionales debe presentar, además del Formato - Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional, alguno de los siguientes documentos, según corresponda:

Persona natural colombiana: La cédula de ciudadanía del Proponente.
Persona natural extranjera residente en Colombia: La visa de residencia que le permita la ejecución del objeto contractual de conformidad con la ley.
Persona jurídica constituida en Colombia: El certificado de existencia y representación legal emitido por alguna de las cámaras de comercio del país.

Para que el Proponente extranjero con trato nacional obtenga el puntaje por apoyo a la industria nacional por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional solo debe presentar el Formato 8A - Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

Para el Proponente extranjero con trato nacional que diligencie el formato para la Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional obtenga el puntaje por Trato Nacional, debe acreditar que los servicios son originarios de: a) los Estados mencionados en la sección de acuerdos comerciales aplicables al presente Proceso de Contratación; b) los Estados en los cuales si bien no existe Acuerdo Comercial, el Gobierno Nacional ha certificado que los oferentes extranjeros gozan de Trato Nacional, en los términos del artículo 2.2.1.2.4.1.3. del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015; o c) los Estados miembros de la Comunidad Andina de Naciones. Para esto, debe demostrar que cumple con la regla de origen contemplada para los Servicios Nacionales del respectivo país, allegando la información y/o documentación que sea requerida.

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA	GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACIÓN PÚBLICA, SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA, SUBASTA INVERSA, CONCURSO DE MÉRITOS Y RÉGIMEN ESPECIAL - ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO	CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
		PÁGINA	36 de 43

El Proponente nacional puede subsanar la falta de presentación de la cédula de ciudadanía o del certificado de existencia y representación legal para acreditar el requisito habilitante de capacidad jurídica. No obstante, no puede subsanar esta circunstancia para la asignación del puntaje por Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

La Entidad Estatal asigna el puntaje por apoyo a la industria nacional por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional al Proponente Plural conformado por nacionales cuando cada uno de sus integrantes presente alguno de los documentos indicados en este numeral, según corresponda. A su vez, el representante del Proponente Plural debe diligenciar el Formato- Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional. Cuando uno o varios de sus integrantes no cumplan con las condiciones descritas, el Proponente Plural no obtiene puntaje por Promoción de Servicios Nacionales o Trato Nacional.

INCORPORACIÓN DE COMPONENTE NACIONAL EN SERVICIOS EXTRANJEROS

La Entidad Estatal asigna cinco (5) puntos a los Proponentes extranjeros sin derecho a Trato Nacional o a Proponentes Plurales en los que al menos uno de sus integrantes sea un extranjero sin derecho a Trato Nacional, que incorporen a la ejecución del contrato más del noventa por ciento (90 %) del personal técnico, operativo y profesional de origen colombiano.

Por otro lado, el Proponente que ofrezca personal colombiano con títulos académicos otorgados en el exterior debe acreditar la convalidación de estos títulos en Colombia ante el Ministerio de Educación Nacional. En este sentido, para acreditar los títulos académicos otorgados en el exterior se requiere presentar la Resolución expedida por el Ministerio de Educación Nacional que convalida el título obtenido en el exterior.

Para recibir el puntaje por incorporación de componente colombiano, el representante legal o el apoderado del Proponente debe diligenciar el Formato- Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros el cual manifieste bajo la gravedad de juramento que incorpora en la ejecución del contrato más del noventa por ciento (90%) de personal técnico, operativo y profesional de origen colombiano, en caso de resultar adjudicatario del Proceso de Contratación.

La Entidad Estatal únicamente otorga el puntaje por promoción de la incorporación de componente nacional cuando el Proponente que presente el Formato - Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros no haya recibido puntaje alguno por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

El Formato - Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros solo debe ser aportado por los Proponentes extranjeros sin derecho a trato nacional que opten por incorporar personal colombiano. En el evento que un Proponente extranjero sin derecho a Trato a Nacional o un Proponente Plural en el que al menos uno de sus integrantes sea un extranjero sin Trato Nacional, en lugar del Formato - Incorporación de Componente Nacional en Servicios Extranjeros, presente el Formato - Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional, no hay lugar a otorgar puntaje por lo regulado en este numeral.

En caso de no efectuar ningún ofrecimiento, el puntaje por este factor es cero (0).

REDUCCIÓN DE PUNTAJE POR INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS “artículo 58 de la Ley 2195 de 2022”.

La entidad reduce durante la evaluación el dos por ciento (2%) del total de los puntos establecidos en el proceso a los proponentes que se les haya impuesto una o más multas o cláusulas penales durante el último año, contado a partir de la fecha prevista para la presentación de las ofertas, sin importar la cuantía y sin perjuicio de las demás consecuencias derivadas del incumplimiento. Esta reducción también afecta a los consorcios y uniones temporales si alguno de sus integrantes se encuentra en la situación anterior.”

7.4 ORDEN DE ELEGIBILIDAD Y DESEMPATE

Una vez realizada la ponderación, el comité evaluador establece la lista de elegibles, de acuerdo con la calificación obtenida por cada oferente.

En caso de empate, la entidad aplica los criterios de que trata el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, modificada por el Decreto 1086 de 2021 con el cual se define un nuevo marco jurídico en los criterios de desempate previstos en los Procesos de Contratación y reglamenta, la forma de acreditar las circunstancias a las que se refiere cada uno de los numerales del citado artículo, permitiendo la debida aplicación de los factores de desempate previstos para garantizar la selección objetiva de los contratistas. Así mismo, se da aplicación a las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

8. EL ANÁLISIS DE RIESGOS Y LA FORMA DE MITIGARLO

Este análisis se hace con el fin de exponerles a los oferentes la tipificación, estimación, asignación, impacto y tratamiento de los riesgos en la contratación; se desarrolla de conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto Único Reglamentario No. 1082 de 2015 y el Manual para la identificación del Riesgo en los procesos de Contratación emitido por Colombia Compra Eficiente.

MATRIZ DE RIESGOS

2	1																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				</
---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA		GESTIÓN EN CONTRATACIÓN			
		ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACIÓN PÚBLICA, SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA, SUBASTA INVERSA, CONCURSO DE MÉRITOS Y RÉGIMEN ESPECIAL - ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO		CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
				PÁGINA	38 de 43
5	4	3			
General	General	general			
Externo	Externo	Externo			
Ejecución	Planeación	Planeación			
Climáticos	Económico	Económico			
Lluvias, vientos y condiciones climáticas. Precipitaciones, vientos fuertes o tormentas afectan montaje, seguridad o funcionamiento de eventos al aire libre.	Variación cambiaría en componentes importados. La TRM eleva el costo de insumos o equipos importados incorporados al servicio (cuando realmente sean necesarios).	Inflación y variación ordinaria de insumos. Variaciones ordinarias y previsibles de costos locales de bienes y servicios durante el plazo contractual.			
Retraso, daño de estructuras o suspensión preventiva de actividades.	Incremento de costos de componentes concretos; afectación de suministro.	Pérdida de margen del contratista o menor eficiencia económica del servicio.			
3	2	2			
4	3	2			
7	5	4			
Alto	Medio	Bajo			
Contratista en protección y contingencia del montaje; Municipio en decisión de cambio de lugar/fecha; exógeno por fenómenos climáticos.	Contratista en exposición cambiaría ordinaria que decidió asumir evento extraordinario se valora conforme al régimen contractual.	Contratista; oscilaciones ordinarias previsibles dentro de las condiciones pactadas.			
Consulta anticipada de pronósticos; inspección de estabilidad; alternativas bajo cubierta; protección eléctrica y criterios de suspensión por seguridad; acta de contingencia.	Cuantificar cuáles ítems tienen componente importado; negociar/colizar en pesos; usar proveedores y equipos equivalentes; evaluar costo sensible antes de ofrecer.	Estudio de precios y costos actualizado antes de ofertar; colización con tributos y logística; seguimiento de variaciones ordinarias. No supone reajuste automático.			
3	1	2			
2	3	2			
5	4	4			
Riesgo Medio	Riesgo Bajo	Riesgo Bajo			
Si	NO	No			
Contratista	Contratista	Contratista			
Desde la suscripción del acta de inicio	Presentación de la oferta	Presentación de la oferta			
Hasta la terminación del contrato	Terminación del contrato	Terminación del contrato			
Informes meteorológicos, hechos notorios, fotografías, informes del contratista y supervisor. Pronósticos 72/24 horas antes y durante el evento; actas y supervisión.	Supervisar los costos durante la ejecución del contrato, verificar la entrega de los bienes y servicios conforme especificaciones técnicas. Informes del supervisor y del contratista. Identificación previa de ítems con TRM y revisión antes de adquisiciones relevantes.	Supervisar los costos durante la ejecución del contrato. Monitoreo económico mensual; comparativos documentados frente al precio unitario ofertado.			
Durante la ejecución del contrato	Durante el trámite del proceso y durante la ejecución del contrato.	Durante el trámite del proceso y durante la ejecución del contrato.			

8	7	6
GENERAL	General	General
Externo	Externa	Externo
Ejecución	Ejecución	Ejecución
REGULATORIO	Operacional	Operacional
Cambios regulatorios o restricciones de autoridad. Nuevas prohibiciones, aforos, condiciones sanitarias, limitaciones de uso de espacio o exigencias normativas aplicables.	Insuficiencia del montaje y rider técnico-artístico. Equipos de audio, iluminación, tarima, energía o accesorios no cumplen especificaciones pactadas, rider aplicable o compatibilidad necesaria.	Ausentismo del personal operativo. Ausencia o sustitución tardía de personal exigido para montaje, operación, desmontaje o compromisos ofertados.
Reprogramación, suspensión o modificación legítima de actividades.	Fallas del show, retraso, suspensión, reclamaciones y riesgo a asistentes.	Retraso, servicios incompletos y posible incumplimiento de perfiles u obligaciones de vinculación.
2	3	3
4	4	4
6	7	7
Alto	Alto	Alto
Entidad y contratista según competencia, causa y capacidad de gestión.	Contratista por suministro e instalación bajo su alcance; Entidad por exigencias nuevas no previstas y autorizadas.	Contratista
Vigilancia normativa previa a cada actividad; evaluación de aplicabilidad y medidas sustitutivas; decisión motivada del supervisor/ordenador. Modificación formal solo cuando sea jurídicamente procedente.	Matriz de requisitos por evento; revisión de rider y equivalencias; actas de validación; pruebas de sonido/luz y respaldo. Adicionales solo por procedimiento contractual aplicable.	Equipo de respaldo con perfiles equivalentes; verificación anticipada de asistencia y afiliaciones; reemplazos compatibles con compromisos puntuados y exigencias contractuales.
1	2	2
3	3	3
4	5	5
Bajo	Medio	Medio
Si	Si	No
Supervisión del Contrato Operador del contrato	Contratista	Operador y supervisión.
Al presentarse el cambio normativo. Verificación antes de evento, reporte ante cambio normativo y trazabilidad en expediente.	Días previos al evento, de acuerdo con coordinación con artistas del show para el montaje del rack sonido. Checklist técnico 48/24 horas y prueba previa a apertura; acta firmada y supervisión.	Inmediato a la ocurrencia del evento.
Cuando se suscriba y legalice el modificatorio	Hasta la terminación del evento show musical	Día después de la eventualidad.
Seguimiento y acompañamiento diario	Verificando las cantidades y calidades efectivamente instaladas	Seguimiento por parte de la supervisión. Registro de asistencia y perfiles por evento, antes, durante y después; supervisión por actividad.
Mensual	Día del evento	Diario

11	10	9
Específico	Específico	Específico
Externo	Interno	Externo
Ejecución	Ejecución	Ejecución
Comercial / Operacional	Operacional	Operacional / económico
Indisponibilidad o sustitución de artistas. Artista contratado no puede presentarse por agenda, enfermedad, cancelación u otra causa después de carta de disponibilidad preliminar.	Programación tardía o cambio de requerimientos. Dependencias solicitan servicios con poco aviso o cambian fecha, aforo o alcance después de activar reservas o montaje.	Variación de tarifas ligadas a reservas. Tarifas de liquetes, hospedajes, salones o restaurantes varían por fecha, destino, temporada, inventario y anticipación de reserva.
Afectación de programación, calidad del show o condiciones que originaron puntaje	Costos no recuperables. Imposibilidad material de cumplir, retrasos y conflictos sobre imputabilidad.	Imposibilidad de obtener el servicio dentro del techo ofertado o necesidad de cambiar alternativa/programación.
3	4	3
4	3	4
7	7	7
Alto	Alto	Riesgo alto
Contratista en gestión y reemplazo cuando le sea atribuible; Entidad en cambios propios; tercero según causal	Entidad por instrucción/programación; contratista por gestión y alertas oportunas.	Mixta: contratista gestiona cotizaciones y reservas; Entidad define oportunamente el requerimiento, fechas y aprobación.
Acreditación verificable del acercamiento; confirmación previa; soportes de imposibilidad; alternativa equivalente o superior con autorización escrita y preservación de condiciones evaluadas.	Solicitudes de servicio escritas; cronograma indicativo; plazos diferenciados por complejidad; viabilidad y disponibilidad antes de confirmar; aprobaciones y trazabilidad de cambios.	Cotización verificable al recibir requerimiento; confirmación y autorización oportuna; condiciones de cambio/cancelación; opciones equivalentes dentro del techo. No ajusta automático de precios por ocurrencia.
2	2	2
3	3	3
5	5	5
Medio	Medio	Riesgo medio
SI	SI	SI
Contratista	Supervisor	Supervisor y contratista
Una vez ocurrido el hecho.	Desde el inicio del contrato	Una vez ocurrido el hecho
Una vez termine el evento	Hacia la terminación del contrato	Una vez terminado el evento
Confirmación de agenda antes de reservas y nuevamente antes del evento; expediente de sustitución.	Bitácora de solicitudes y cambios; revisión semanal por dependencia y por evento.	Informes del contratista – Informes del supervisor. Comparativo de tarifas por solicitud; fecha/hora de cotización; aprobación previa y comprobante final.
Desde la suscripción del acta de inicio hasta la terminación del contrato	Desde el inicio y hasta la terminación del contrato	Desde la suscripción de acta de inicio hasta la liquidación del contrato

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA	GESTIÓN EN CONTRATACIÓN			
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACIÓN PUBLICA, SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA, SUBASTA INVERSA, CONCURSO DE MÉRITOS Y RÉGIMEN ESPECIAL - ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO		CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
			PÁGINA	41 de 43

14	13	12
Específico	Específico	Específico
Interno	Interno	Externo
Ejecución	Ejecución	Ejecución
Operacional / comercial	Operacional	Comercial / Operacional
Incumplimiento de proveedores o subcontratistas. Hotel, transportador, técnico, gestor ambiental, artista o proveedor incumple entrega o calidad pactada con el operador.	Requerimientos simultáneos de varias dependencias. Se concentran actividades de varias secretarías en períodos breves, superando capacidad operativa prevista o generando choques de recursos.	Disponibilidad de sedes, alojamiento y restauración. Salón, restaurante u hotel inicialmente consultado deja de estar disponible o varía capacidad/condiciones en la fecha definitiva.
Falta de servicios logísticos, demoras y reclamaciones de usuarios.	Demoras, disminución de calidad, incumplimientos de montaje y logística.	Imposibilidad de atender aforo, variación de costos y necesidad de ubicación alternativa.
3	3	3
4	4	4
7	7	7
Alto	Alto	Alto
Contratista frente a la Entidad dentro de su esfera contractual, sin perjuicio de responsabilidades ajenas demostradas.	Contratista por dimensionamiento de operación; Entidad por coordinación interdependencias.	Contratista en búsqueda, verificación y reserva; Entidad por demoras o cambio de fecha/aforo.
Validar capacidad y requisitos legales; contratos/órdenes claros; proveedores alternos; evidencia de reservas y entregas; sustitución rápida.	Consolidar solicitudes por supervisor; agenda única; plan de capacidad y refuerzos; priorización acordada; verificar subcontratistas antes de confirmar.	Consulta real de disponibilidad; mínimo una alternativa técnicamente equivalente; verificación de capacidad, accesibilidad y condiciones sanitarias antes de aprobación.
2	2	2
3	3	3
5	5	5
Medio	Medio	Medio
Si	No	Si
Contratista	Supervisor	Supervisor y Contratista
Desde la preparación de la oferta	Desde el Inicio del contrato	Una vez ocurrido el hecho.
Hasta la terminación del contrato	Hasta la terminación del contrato	Una vez termine el evento
Orden de compra/servicio y comprobación previa a cada evento; evaluación posterior por proveedor.	Programación central semanal, matriz de eventos simultáneos, control de asignación de recursos.	Soportes de consulta y reserva por evento, supervisor verifica recepción de servicios.
Desde la suscripción del acta de inicio hasta la terminación del contrato	Desde la suscripción del acta de inicio hasta la terminación del contrato	Desde la suscripción del acta de inicio hasta la terminación del contrato

15	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	CANCELACIÓN Y DISRUPCIÓN DEL TRANSPORTE DE PASAJEROS. CANCELACIÓN O CAMBIO DE VUELOS, SOBREVIENTA, INDISPONIBILIDAD DE VEHÍCULOS O FALLA LOGÍSTICA DE TRASLADOS CONTRATADOS.	INASISTENCIA A ACTIVIDADES, GASTOS POR CAMBIOS, REPROGRAMACIÓN.	3	3	6	Alto	CONTRATISTA POR GESTIÓN, INFORMACIÓN, ALTERNATIVAS; TRANSPORTISTA POR CAUSALES SUYAS; ENTIDAD EN DECISIONES DE EVENTO.	TIQUETES CON CONDICIONES REVISADAS; SEGUIMIENTO A ITINERARIOS; CANALES DE ALERTA; ALTERNATIVAS PROPORCIONALES; ACTA SOBRE QUIÉN ORIGINÓ EL CAMBIO.	2	3	5	medio	S	Contratista y Supervisor	Desde el inicio del contrato	Hasta la terminación del contrato	Confirmaciones a 72/24 horas y alertas de aerolínea/transportador, reporte por evento.	Desde la suscripción del acta de inicio hasta la terminación del contrato
----	------------	---------	-----------	-------------	--	---	---	---	---	------	--	--	---	---	---	-------	---	--------------------------	------------------------------	-----------------------------------	--	---

9. LAS GARANTÍAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

En cumplimiento de lo dispuesto en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.3.1.1. y siguientes del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, el oferente y el contratista deben garantizar el cumplimiento de sus obligaciones derivadas de la presentación de la oferta, el contrato y su liquidación y los Riesgos a los que se encuentran expuestas las Entidades Estatales derivados de la responsabilidad extracontractual, a través de una garantía la cual debe cubrir los riesgos que se incluyen en el cuadro señalado a continuación, por los siguientes motivos:

Los riesgos que debe cubrir, el monto y la vigencia de los mecanismos de cobertura se determinan teniendo en cuenta el objeto, la naturaleza y las características del contrato a celebrar, así:

Para amparar los riesgos de naturaleza contractual o extracontractual derivados del incumplimiento del contrato

Las clases de garantías, los riesgos que debe cubrir la garantía de cumplimiento del contrato, el cubrimiento de la responsabilidad civil extracontractual y la suficiencia de las garantías están consagradas en los artículos 2.2.1.2.3.1.7., 2.2.1.2.3.1.8., 2.2.1.2.3.1.10., 2.2.1.2.3.1.11, 2.2.1.2.3.1.12, 2.2.1.2.3.1.13, 2.2.1.2.3.1.14, 2.2.1.2.3.1.15, 2.2.1.2.3.1.16 y 2.2.1.2.3.1.17, del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015

GARANTÍA SOLICITADA	CUANTÍA DEL AMPARO SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA	VIGENCIA DEL AMPARO
Cumplimiento del contrato	Por el 10% del valor total del contrato.	El término de ejecución del contrato más 6 meses estos últimos contados a partir de la terminación del contrato.
Pago de Salarios, Prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	Por el 10% por ciento del valor total del contrato	El término de ejecución del contrato y tres (3) años más.
Responsabilidad civil Extracontractual	El valor asegurado por los contratos de seguro que amparan la responsabilidad civil extracontractual no debe ser inferior a 200 SMMLV.	Por un término igual al plazo de ejecución del contrato.

10. LA INDICACIÓN DE SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN ESTA COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL

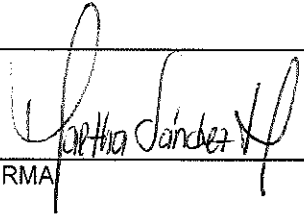
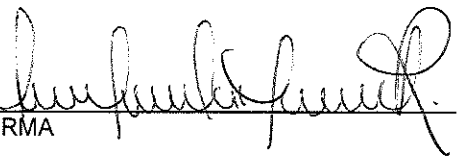
El proceso de Contratación está sujeto a los siguientes Acuerdos Comerciales. En consecuencia, las ofertas de bienes y servicios de países con los cuales Colombia tiene Acuerdos Comerciales vigentes que cubren el presente Proceso de Contratación, son tratados como oferta de bienes y servicios colombianos y tienen derecho al puntaje para estimular la industria nacional.

ACUERDO COMERCIAL	ENTIDAD ESTATAL INCLUIDA	PRESUPUESTO DEL PROCESO SUPERA EL UMBRAL	EXCEPCIÓN APLICABLE AL PROCESO DE CONTRATACIÓN	PROCESO DE CONTRATACIÓN CUBIERTO POR EL ACUERDO COMERCIAL
-------------------	--------------------------	--	--	---

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA	GESTIÓN EN CONTRATACIÓN				
	ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS LICITACIÓN PÚBLICA, SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA, SUBASTA INVERSA, CONCURSO DE MÉRITOS Y RÉGIMEN ESPECIAL - ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO			CÓDIGO	GEC-FT-15-V2
				PÁGINA	43 de 43

ALIANZA PACIFICO	CHILE	SI	NO	NO	NO
	MÉXICO	NO	NO	NO	NO
	PERÚ	SI	NO	NO	NO
CANADÁ		NO	NO	NO	NO
CHILE		SI	NO	NO	NO
COREA		NO	NO	NO	NO
COSTA RICA		SI	NO	NO	NO
ESTADOS AELC		SI	NO	NO	NO
ESTADOS UNIDOS		NO	NO	NO	NO
ISRAEL		NO	NO	NO	NO
MÉXICO		NO	NO	NO	NO
TRIANGULO NORTE	EL SALVADOR	NO	NO	NO	NO
	GUATEMALA	SI	SI	SI	NO
	HONDURAS	NO	NO	NO	NO
UNIÓN EUROPEA REINO UNIDO E IRLANDA DEL NORTE		SI	NO	NO	NO
COMUNIDAD ANDINA		SI	SI	NO	SI

El presente Proceso de Contratación está cobijado por los acuerdos comerciales que Colombia ha suscrito con: Comunidad Andina de Naciones. En consecuencia, las ofertas de bienes y servicios de países con los cuales Colombia tiene Acuerdos Comerciales vigentes que cubren este Proceso de Contratación, son tratados como ofertas de bienes y servicios colombianos y en consecuencia dar a esas ofertas el puntaje adicional de que trata la Ley 816 de 2003 y las preferencias en caso de empates de acuerdo con el numeral 1 del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, así como las demás prerrogativas en cabeza de la industria colombiana.

REVISÓ Y APROBÓ: MARTHA YANNETH SANCHEZ HERRERA SECRETARIA PARA EL DESARROLLO ECONÓMICO REVISÓ Y APROBÓ: LAURA MANUELA MANCERA RODRIGUEZ DIRECTORA DE TURISMO (E) PROYECTÓ: DANIEL ALEJANDRO GONZALEZ COMBITA CONTRATISTA SEC DESARROLLO ECONOMICO	 FIRMA  FIRMA  FIRMA
---	---