FICHA TÉCNICA

(ANEXO TECNICO)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Se requiere contratar: **"PRESTAR LOS SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO PARA LA EJECUCIÓN DE LAS ACTIVIDADES PREVISTAS PARA LA FINAL DE LOS JUEGOS COMUNALES DEL MUNICIPIO DE SUBACHOQUE QUE LIDERA EL INSTITUTO DE DEPORTE, CULTURA Y TURISMO DE SUBACHOQUE, EN VIRTUD DEL CONVENIO NTERADMINISTRATIVO NO. CI-624-2026 SUSCRITO CON INDEPORTES"**

1. DETALLE Y DESCRIPCIÓN DEL OBJETO

OBJETO: "PRESTAR LOS SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO PARA LA EJECUCIÓN DE LAS ACTIVIDADES PREVISTAS PARA LA FINAL DE LOS JUEGOS COMUNALES DEL MUNICIPIO DE SUBACHOQUE QUE LIDERA EL INSTITUTO DE DEPORTE, CULTURA Y TURISMO DE SUBACHOQUE, EN VIRTUD DEL CONVENIO NTERADMINISTRATIVO NO. CI-624-2026 SUSCRITO CON INDEPORTES"

ALCANCE DEL OBJETO: N/A

BENEFICIARIOS: Con la presente contratación se beneficiará a los deportistas participantes de las escuelas de formación deportiva, delegaciones representantes del municipio a nivel departamental y nacional, así como a la comunidad participante en las diferentes actividades recreativas y deportivas adelantadas por el Instituto de Deporte, Cultura y Turismo de Subachoque – IDCTS durante la vigencia 2026.

CLASIFICACIÓN UNSPSC

CLASIFICACIÓN UNSPSC	
código	**Nombre**
80141607	Gestión de Eventos
50202300	Bebidas no Alcohólicas
80111600	Servicios de personal temporal
81141601	Logística

3. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES TÉCNICAS:

ASPECTOS TECNICOS SOLICITADOS: El Instituto de Deporte Cultura y Turismo de Subachoque, requiere adquirir lo siguiente:

Ítem	Elemento	Descripción	UNIDAD DE MEDIDA	Cantidad Unidad
1.	Almuerzo	Preparación, suministro, empaque	Unidad	520

	(Lechona)	individual, transporte y entrega de almuerzo compuesto por una porción de lechona con peso mínimo de 350 gramos, elaborada con ingredientes frescos y de buena calidad, con adecuada proporción entre arroz, carne de cerdo, arveja y demás ingredientes propios de la preparación, garantizando sabor, textura, presentación e inocuidad del producto. El almuerzo incluye una porción de arepa y tocino como acompañamiento, preparados con ingredientes aptos para el consumo humano, conservando las características tradicionales del plato y garantizando adecuada presentación y calidad. El producto deberá entregarse en caja individual de grado alimentario, nueva, limpia, resistente y apta para el contacto con alimentos, que garantice la conservación, protección e higiene del producto, evitando derrames, contaminación o deterioro durante el transporte y entrega. Deberá incluir cubiertos, servilleta y demás elementos necesarios para su consumo. El alimento deberá transportarse en canastillas plásticas sanitarias o contenedores adecuados, debidamente lavados, desinfectados y protegidos, garantizando la conservación de la temperatura, inocuidad y calidad del producto hasta su entrega. La preparación, manipulación, almacenamiento, empaque, transporte y entrega deberán cumplir las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), la Resolución 2674 de 2013 y demás normas sanitarias vigentes aplicables.		

		La cantidad, fecha, hora, lugar y demás condiciones de entrega serán definidas por la supervisión del contrato, de acuerdo con la programación y los requerimientos de cada actividad institucional.		
2.	Gaseosa	Se requiere el suministro de gaseosa en presentación personal, con un contenido entre 250 ml y 400 ml, de reconocida marca nacional, en envase PET o lata, con sabores surtidos (cola, naranja, limón o manzana). El producto deberá entregarse frío, dentro de su fecha de vencimiento, con el empaque íntegro y en óptimas condiciones para el consumo humano.	Unidad	520
3.	Botella de agua	Botella PET transparente de 250 ml, grado alimenticio, con tapa de rosca y sello de seguridad inviolable. EL agua debe ser apta para consumo humano, libre de sodio, con registro sanitario vigente, etiquetado conforme a la normativa aplicable (lote, fechas de elaboración y vencimiento, contenido neto e información del fabricante). El producto deberá entregarse sellado, en óptimas condiciones y con una vida útil vigente al momento de la entrega.	Unidad	222
4.	Gorra	Gorra de 6 paneles, elaborada en algodón peinado o mezcla poliéster/algodón de alta calidad, visera precurvada, seis (6) ojales bordados, banda interna antisudor y cierre metálico o velcro ajustable. Incluye dos (2) logos bordados (frontal y posterior o lateral), en varios colores, conforme al diseño suministrado por la entidad.	Unidad	222
5.	Anchetas	Suministro, empaque, transporte y entrega de ancheta institucional compuesta por los siguientes productos, en sus respectivos empaques originales, nuevos, sellados, sin alteraciones y con fecha de vencimiento vigente:	Unidad	42

		- 1 caja o bolsa tipo ancheta decorativa - Masmelos – 200 g - Dulces o caramelos surtidos – 150 a 200 g - Galletas dulces o wafer – 100 a 150 g - Arequipe – 200 a 250 g - Maní, frutos secos o mezcla de pasabocas – 100 g -Chocolatina – mínimo 30 g - Jugo o bebida no alcohólica – 200 a 300 ml -Fruta en conserva o compota – 200 a 250 g -Tarjeta o elemento institucional de reconocimiento Los productos deberán ser aptos para consumo humano, contar con registro, permiso o notificación sanitaria cuando corresponda, rotulado legible, número de lote y fecha de vencimiento no inferior a tres meses contados desde la entrega, salvo los productos refrigerados, cuya vida útil será verificada por la supervisión del contrato. La ancheta deberá entregarse organizada en recipiente nuevo, resistente y proporcional al contenido, con envoltura transparente, moño decorativo y tarjeta o etiqueta institucional, cuyo diseño será previamente validado por el Instituto de Deporte, Cultura y Turismo de Subachoque. La distribución deberá evitar golpes, derrames, deformaciones o contacto entre productos que puedan afectar su presentación o calidad. El transporte, almacenamiento y entrega de todos los productos deberán cumplir las Buenas Prácticas de Manufactura, la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas sanitarias vigentes		

		aplicables. La cantidad, fecha, hora, lugar y condiciones específicas de entrega serán coordinadas con la supervisión del contrato. Las entregas podrán efectuarse de manera total o parcial, de acuerdo con la programación y las cantidades previamente autorizadas		
6.	Estuche para Tejo	Estuche para cargar "el tejo", con una correa ajustable con hebilla, cierre por medio de un broche metálico, fabricado de manera artesanal con uno de los mejores cueros en la industria, acabados excelentes y tiempo de duración extenso ya que se encuentra elaborado con refuerzo y costuras con hilaza muy resistente. conforme al diseño suministrdo por la entidad y marcado con el logo Institucional.	Unidad	8
7.	Guante de billar	Guante profesional para jugar billar. - Tejido en polyester de alta calidad, reforzado. - Transpirable, de secado rápido, y suave con la piel. - Guante para mano izquierda. - Totalmente ergonomico.	Unidad	2
8.	Tablero de ajedrez	TABLERO DE AJEDREZ EN MADERA NATURAL: Se solicita la adquisición de tablero de ajedrez elaborado en madera natural, con dimensiones aproximadas de 25 cm x 25 cm, plegable y portátil para facilitar su transporte, almacenamiento y uso en actividades de formación y práctica deportiva. Debe incluir piezas elaboradas en madera torneada, en colores madera clara y negro, respectivamente, contar con base de fieltro protector y disponer del juego completo de piezas para su utilización inmediata.	Unidad	3
9.	TULA DEPORTIVA PERSONALIZADA	TULA DEPORTIVA PERSONALIZADA: Se solicita la adquisición de tula deportiva tipo morral, elaborada en poliéster de alta resistencia, preferiblemente 600D o material de	Unidad	222

		características superiores, que permita soportar el uso frecuente en actividades deportivas, entrenamientos y competencias. Deberá contar con dimensiones aproximadas de 45 cm de alto x 35 cm de ancho, capacidad adecuada para el transporte de prendas y elementos deportivos, cierre mediante cordones o tiras ajustables de alta resistencia, costuras reforzadas y terminaciones de buena calidad. La tula deberá ser liviana, reutilizable, de fácil limpieza y resistente al desgaste, adecuada para su uso por deportistas. El diseño gráfico, logotipos, colores institucionales y demás elementos de personalización serán suministrados por la entidad contratante, los cuales deberán ser aplicados por el proveedor de acuerdo con las especificaciones entregadas por la entidad. La personalización deberá garantizar una adecuada calidad de impresión, adherencia y durabilidad.		

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES

- Los servicios objeto del contrato deberán ser prestados por el contratista bajo su propio costo y riesgo en el municipio de Subachoque, en los lugares definidos por el Instituto de Deporte, Cultura y Turismo de Subachoque – IDCTS, conforme a la programación establecida por el supervisor.

- El contratista deberá realizar el suministro, instalación, operación y retiro de los elementos y servicios logísticos contemplados en la ficha técnica, garantizando su adecuado funcionamiento durante el desarrollo del evento.

- La entidad verificará el cumplimiento de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios suministrados. En caso de presentarse inconsistencias o incumplimiento de las condiciones requeridas, el contratista deberá realizar los ajustes o reposiciones necesarias de manera inmediata, sin generar costos adicionales para la entidad.

- Todos los costos directos e indirectos, incluidos transporte, cargue, descargue, instalación y desmontaje, deberán ser asumidos por el contratista y se entenderán incluidos dentro del valor ofertado. La supervisión del contrato expedirá el recibido

a satisfacción una vez verificado el cumplimiento de lo establecido en la ficha técnica y la correcta ejecución del evento.

- El contratista deberá garantizar el personal solicitado en la ficha acorde a los horarios y las actividades que se establezcan con el supervisor del contrato y deberán cumplir con experiencia y certificación académica en el caso de los jueces solicitados para cada deporte.

- **CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:** Los alimentos deben ser de excelente calidad, con una adecuada selección de materias primas y apropiadas prácticas en los procesos de preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta condiciones higiénico-sanitarias que garanticen su inocuidad.

  Los procedimientos mecánicos de manufactura tales como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, y otros se realizarán de manera que protejan los alimentos contra la contaminación.

  Durante el proceso de preparación de los refrigerios se deberán aplicar todos los requisitos higiénicos sanitarios necesarios con el fin de prevenir la contaminación cruzada.

  La persona que se encargue de la manipulación de alimentos debe contar con el curso de manipulación de alimentos vigente, por lo cual el proponente deberá aportar la certificación de la persona que realizara dicha actividad.

  El contratista deberá garantizar la entrega completa de los alimentos y bebidas solicitados, conforme a lo previamente establecido por el Supervisor del contrato. Los alimentos deberán entregarse en condiciones aptas para el consumo inmediato, con excelente calidad sanitaria y fechas de caducidad vigentes, asegurando que estén en óptimas condiciones para su consumo.

- **CONDICIONES AMBIENTALES PARA CUMPLIR POR PARTE DEL CONTRATISTA LEY 2232 DE 2022:** Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso.

  Con el fin de resguardar los derechos fundamentales a la vida, la salud y el goce de un ambiente sano, se establecen medidas orientadas a la reducción de la producción y el consumo de plásticos de un solo uso en el territorio nacional, se dictan disposiciones que permitan su sustitución gradual por alternativas sostenibles y su cierre de ciclos, y se establecen medidas complementarias.

  Alternativas sostenibles. Materiales no plásticos reutilizables o biodegradables o plásticos biodegradables en condiciones ambientales naturales, reglamentados para el reemplazo progresivo de plásticos de un solo uso.

  También se considerarán como alternativas sostenibles aquellos productos que son elaborados de materiales plásticos reciclados y que pasen por un proceso de reciclaje efectivo, que cuentan con una cadena de valor debidamente constituida que permite su aprovechamiento, o que se encuentran sometidos a metas

individualizadas por tipo de producto y/o polímero establecidas en el marco de un modelo de economía circular y de Responsabilidad Extendida del Productor, según lo establecido en el artículo 18 de la ley 2232 de 2022.

CUMPLIMIENTO DE FICHA TÉCNICA

El proponente deberá allegar con su propuesta la ficha técnica de los bienes que ofrece, en donde se advierta la marca y referencia, así como documento firmado en el que se comprometa a dar cumplimiento a la ficha técnica establecida por la entidad, bajo la gravedad de juramento, dando cumplimiento a las especificaciones de cada elemento.

GARANTÍAS REQUERIDAS DEL SUMINISTRO:

GARANTÍA	CONTRACTUAL	POST-CONTRACTUAL	APLICA	PORCENTAJE	PLAZO
Cumplimiento	X		SI	20% Del valor del contrato	Contado a partir de la fecha de suscripción del contrato, debe cubrir el plazo de ejecución de este (contado a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio) y seis (6) meses más.
Calidad del servicio		X	SI	10% Del valor del contrato	Contado a partir de la fecha de suscripción del contrato, debe cubrir el plazo de ejecución de este (contado a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio) y seis (06) meses más.
Calidad y correcto funcionamiento de los bienes		X	SI	10% Del valor del contrato	Contado a partir de la fecha de suscripción del contrato, debe cubrir el plazo de ejecución de este (contado a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio) y seis (06) meses más.
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales		X	SI	5% del valor del contrato	Esta garantía debe estar vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
Responsabilidad civil Extracontractual	x		SI	200 SMLMV	Esta garantía debe estar vigente por el plazo de ejecución del contrato

NOTA 1: El valor del presente proceso corresponde a la suma de **CUARENTA Y SEIS MILLONES CIENTO SETENTA MIL TRESCIENTOS DIEZ PESOS M/CTE ($ 46.170.310).**, incluidos impuestos, tasas, contribuciones y demás gravámenes a que haya lugar.

NOTA 2: El presente proceso de selección se adjudicará por el valor total del presupuesto oficial establecido por la Entidad.

CUMPLIMIENTO DE FICHA TÉCNICA

El proponente deberá diligenciar en la plataforma del SECOPII en el cual acepta dar cumplimiento a la ficha técnica establecida por la entidad, bajo la gravedad de juramento.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:

1. Entregar los elementos conforme a los requerimientos del Instituto de Deporte, Cultura y Turismo de Subachoque.

2. Entregar los elementos de primera calidad, dentro de los tiempos acordados para su adecuado Consumo.

3. Realizar la reposición de los elementos de mal estado en el menor tiempo posible al requerimiento realizado por el supervisor del contrato, (en el evento que esto ocurra).

4. Asumir el transporte para la entrega de los bienes y/o elementos contratados de manera oportuna en el sitio indicado, de conformidad con los precios ofrecidos en la propuesta, en igual o mejor calidad a la ofrecida en la misma.

5. Coordinar con el supervisor del contrato el diseño, colores, y lugar de ubicación de los logotipos de los elementos que lo requieran.

6. Facturar los elementos acordes a las especificaciones técnicas solicitadas y ofertadas conforme a la forma de pago establecida para el presente proceso.

7. Presentar registro fotográfico de los bienes entregados.

8. Atender las observaciones del Supervisor del Contrato.

9. Las demás inherentes y relacionadas directamente con el objeto del Contrato.

PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será hasta el día **TREINTA (30) DE NOVIEMBRE DE 2026**, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.

FORMA DE PAGO

El IDCTS pagará al CONTRATISTA mediante un solo pago de conformidad a las actividades entregados y recibidos a satisfacción por parte del supervisor del contrato.

Para el pago, el contratista deberá presentar:

- Factura electrónica y/o cuenta de cobro.
- Informe de suministros entregados.
- Planillas o soportes de entrega suscritos por el supervisor.
- Aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales, cuando aplique.
- Demás documentos exigidos por la Entidad.

Por parte del supervisor del contrato se deberá presentar:

- Informe de supervisión.

- Verificación de aportes al sistema de seguridad social integral.
- Acta de recibo a satisfacción.

El pagos se efectuarán dentro de los treinta días calendario siguientes a la correcta radicación de la factura electrónica con los documentos soporte correspondientes.

Si la(s) factura(s) no ha(n) sido correctamente elaborada(s) o no se acompaña(n) los documentos requeridos para el pago, el término para este sólo empezará a contar a partir de la fecha en que se presente(n) en debida forma o que se haya aportado el último de los documentos. La(s) demora(s) en el pago originadas por la presentación incorrecta de los documentos requeridos serán responsabilidad del CONTRATISTA y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de naturaleza alguna.

El pago será realizado por medio de la Secretaría pagadora del IDCTS, a través de transferencia a la cuenta corriente o de ahorros que indique el CONTRATISTA, abierta en cualquiera de las entidades financieras afiliadas al Sistema Automático de Pagos, previos los descuentos de Ley.

Proyectó: Hernando Algarra Castro - Contratista IDCTS
Revisó: Sol María Rodríguez Casallas - Directora Ejecutivo IDCTS.
Revisión Jurídica: CRISTIAM A CUFIÑO VALERO - Asesor Jurídico externo IDCTS