ANEXO No 1
ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

REFERENCIA ARTICULO	CONCEPTO	Observación	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
ALIMENTOS					
1	Refrigerio No Perecedero	•Dos (2) productos de paquete (snack) entre 35 y 70 gramos	UNIDAD		
		•Bebida: Jugo de caja de 200 ml, jugo de botella plástica de 300			
		ml, gaseosa botella plástica de 250 ml			
		•Fruta de cosecha			
		•Empacado			
		Incluye transporte y servicio (distribución en sitio de realización del evento o actividad e impuesto al consumo si aplica).			
2	Refrigerios Tipo A	•Producto de panadería: de sal o de dulce de 150 gramos o sándwich (pan tipo árabe, 2 rodajas de jamón de cordero de 70 gr, 2 rodajas de queso doble crema, 60 gr de lechuga rizada)	UNIDAD		
		•Bebida: Jugo de fruta, leche o derivados, sorbetes, malteada, gaseosas en empaque comercial duro, de vidrio o plástico o tetrapack o lata. No en bolsas			
		•Fruta			
		•Empacado			

		Incluye transporte y servicio (distribución en sitio de realización del evento o actividad e impuesto al consumo si aplica).			
3	Refrigerios Tipo B	•Producto de panadería: de sal o de dulce de 200 gramos o sándwich (pan tipo árabe, 2 rodajas de jamón de cordero de 70 gr, 2 rodajas de queso doble crema, 60 gr de lechuga rizada)	UNIDAD		
		•Bebida: jugo de caja de 200 ml, jugo de botella plástica de 300 ml,			
		gaseosa botella plástica de 250 ml (tipo ziplock)			
		•Fruta de 150 gramos			
		•Postre entre 35 y 70 gr			
		•Empacado			
		Incluye transporte y servicio (distribución en sitio de realización del evento o actividad e impuesto al consumo si aplica).			
4	Refrigerios Tipo C	•Producto de panadería: de sal o de dulce de 200 gramos o sándwich (pan tipo árabe, 2 rodajas de jamón de cordero de 70 gr, 2 rodajas de queso doble crema, 60 gr de lechuga rizada)	UNIDAD		
		•Bebida: jugo de caja de 200 ml, jugo natural en agua servido en			
		vaso o copa, gaseosa botella plástica de 250 ml (tipo ziplock)			
		•Fruta de 150 gramos			

		•Postre entre 35 y 70 gr			
		•Servido en loza			
		Incluye transporte y servicio (distribución en sitio de realización del evento o actividad e impuesto al consumo si aplica).			
5	Refrigerio Para Protocolo	•Producto de panadería: muffins, sándwich gourmet, almojábana,	UNIDAD		
		•Bebida: Jugo natural de frutas, brocheta de frutas.			
		•Acompañamiento: pasteles, postres, dulces.			
		•Empacado o servido en menaje de loza nacional o importada según corresponda y decorado para ocasiones especiales. Incluye transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica).			
6	pastel	pastel tipo refrigerio carne (150 gr) o pollo (150gr)	UNIDAD		
7	Empanadas	Empanadadas de carne o pollo (80gr)	UNIDAD		

8	Deditos	Deditos de queso (30 gr)	UNIDAD		
9	Sandwich	De pollo 200 GR	UNIDAD		
10	Sandwich	Jamon y Queso (100 GR)	UNIDAD		
11	Croissant	40 GR	UNIDAD		
12	pan de yuca	80 GR	UNIDAD		
13	Almojabana	80 GR	UNIDAD		
14	**Desayuno Americano** (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre, Cuchillo De Untar, Según Corresponda)	• Carbohidrato de 150 gramos	UNIDAD		
		• Bebida caliente de 12 onzas			
		• Proteína 200 gramos			
		• Mantequilla 10 gramos			
		• Mermelada 15 gramos			
		• Fruta de 150 gramos			
		Incluye transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica)			
15	**Desayuno Continental** (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte,	• Carbohidrato de 120 gramos	UNIDAD		
		• Bebida caliente de 12 onzas			
		• Proteína 200 gramos			
		• Mantequilla 10 gramos			

	Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre, Cuchillo De Untar, Según Corresponda)	• Mermelada 15 gramos			
		• Fruta de 150 gramos			
		Incluye transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica)			
16	**Desayuno Buffet** (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre, Cuchillo De Untar, Según Corresponda)	• Carbohidrato de 120 gramos	UNIDAD		
		• Proteína 200 gramos			
		• Bebida caliente de 20 onzas			
		• Mantequilla 10 gramos			
		• Mermelada 15 gramos			
		• Fruta de 150 gramos			
		Incluye transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica).			
17	**Desayuno Light** (Puesto Por Persona Que	• Bebida caliente de 20 onzas	UNIDAD		
	Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre,	• 3 Porciones de fruta de 150 gramos cada una			

		Incluye transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica).			
18	**Desayuno Típico** (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre,	• Caldo de costilla (res), tamal, changua	UNIDAD		
		• Carbohidrato de 120 gramos			
		• Bebida caliente de 20 onzas			
		Incluye transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica).			
19	**Almuerzo o Cena Ejecutivo (a)** (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre, Cuchillo De Untar, Según Corresponda)	Sopa: cereal, crema, verduras, consomé Proteína	UNIDAD		
		2 porciones de carbohidrato Regulador			
		• Bebida			
		• Postre			
		• Incluye el transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesa			

		según corresponda e impuesto al consumo si aplica).			
20	**Almuerzo o Cena Buffet** (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre, Cuchillo De Untar, Según Corresponda)	Variedad de platos: 5 opciones de proteína de 250 gr	UNIDAD		
		• 5 opciones de carbohidratos de 150 gr			
		• 5 opciones de reguladores de 150 gr			
		• 2 opciones de bebida de 250 ml			
		• 5 opciones de postre entre 35 y 70 gr			
		• Incluye el transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesa			
		según corresponda e impuesto al consumo si aplica).			
21	**Almuerzo o Cena Protocolo** (Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara O Tenedor Para Postre, Cuchillo De Untar, Según Corresponda)	• Entrada: sopa, crema, consomé, fruta	UNIDAD		
		• Corte de carnes, aves, pescados			
		• 2 porciones de carbohidrato			
		• Regulador			
		• Bebida			
		• Incluye el transporte, menaje y servicio (servido en plato o mesa			
		según corresponda e impuesto al consumo si aplica).			
22	**Almuerzo (empacado)**	Sopa o fruta, proteína 250 gr, carbohidrato, cereal, ensalada o verdura y jugo de caja.	UNIDAD		
Para estas opciones las estaciones de café deberán venir servido en menaje de porcelana					
23	Estación De Café Vip	El mismo puede contener cualquiera de las siguientes solicitudes:	UNIDAD		
		• Debe llevar tabla de queso importados,			

		• Galletas saltinas noel individuales,			
		• Galletas danesas,			
		• Almojábanas frescas,			
		• Mañanitas,			
		• De todito,			
		• Achiras de ramo,			
		• Platanitos de frito lay,			
		• Nueces por separado: marañón, almendra, maní, pistacho.			
		• Jugo natural de mandarina en vaso de vidrio o cristal,			
		• Pan baguete,			
		• Pan arándanos,			
		• Corazones y tortas.			
		• Café, capuchino, chocolate, aguas aromáticas y agua servido en			
		pocillo de porcelana o vaso de cristal o vidrio según corresponda.			
		• Se debe servir en menaje de loza			
		• Incluye el transporte, servicios, distribución en sitio de realización del evento o actividad o servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica.			
24	Estación de café Simple	• Café, tinto, aromática, té servido en vaso biodegradable de 4 onzas (servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica)	UNIDAD		
		• Agua servida en vaso material biodegradable de 10 onzas.			
		• Incluye el transporte, menaje y servicio (distribución en sitio de			
		realización del evento o actividad o servido en plato			

		o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica).			
25	Estación de café Break	• Café, tinto, aromática, té servido en vaso en material	UNIDAD		
		biodegradable de 4 onzas			
		• Agua servida en vaso en material biodegradable de 10 onzas.			
		• Acompañados de galletas y colaciones.			
		• Incluye el transporte, menaje y servicio (distribución en sitio de			
		realización del evento o actividad o servido en plato			
		o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica).			
26	Estación de café Protocolo	• Capuccino, mocaccino, chocolate, café, tinto de 6 onzas,	UNIDAD		
		• Agua y jugos naturales de 10 onzas			
		• Botella de gaseosa de 400 ml,			
		• Muffins, colaciones.			
		• Incluye el transporte, menaje, greca y servicio (distribución en sitio de realización del evento o actividad o servido en plato o mesa según corresponda e impuesto al consumo si aplica).			

27	ESTACIÓN DE CAFÉ Y AGUA SIMPLE	Cantidades y permanencia de: café, agua aromática de sabores variados, agua natural, crema para el café, azúcar normal, mezcladores y vasos 4oz.. Incluye el transporte y personal que atiende la estación	Estación		
	(para 50 PAX)				
28	ESTACIÓN DE CAFÉ Y AGUA SIMPLE	Cantidades y permanencia de: café, agua aromática de sabores variados, agua natural, crema para el café, azúcar normal, mezcladores y vasos 4oz.. Incluye transporte y personal que atiende la estación	Estación		
	(para 100 PAX)				
29	Agua en bolsa por 360 ml	Agua natural en envase de bolsa plástica por 360 ml y que cuente con Registro Sanitario Invima	UNIDAD		
30	Agua en bolsa por 600 ml	Agua natural en envase de bolsa plástica por 600 ml y que cuente con Registro Sanitario Invima	UNIDAD		

31	Agua Natural en botella plástica por 300 ml	Agua natural sin gas en envase no retornable en botella de plástico por 300 ml y que cuente con Registro Sanitario Invima	UNIDAD		
32	Agua Natural en botella plástica por 600 ml	Agua natural sin gas en envase no retornable en botella de plástico por 600 ml y que cuente con Registro Sanitario Invima	UNIDAD		
33	Gaseosa En Botella Plástica 250 Ml	Que cuente con Registro Sanitario Invima	UNIDAD		
34	Gaseosa En Botella Plástica 400 Ml	Que cuente con Registro Sanitario Invima	UNIDAD		
35	Gaseosa En Botella Plástica 600 Ml	Que cuente con Registro Sanitario Invima	UNIDAD		
36	Jugo Natural En Vaso De 12 Onzas	Que cuente con Registro Sanitario Invima	UNIDAD		
37	Jugo De Caja De 200 Ml	Que cuente con Registro Sanitario Invima	UNIDAD		

38	Jugo De Botella Plástica De 300 Ml	Que cuente con Registro Sanitario Invima	UNIDAD		
MENAJE					
39	Menaje Comidas Principales	(Puesto Por Persona Que Incluye, Plato Base, Plato Fuerte, Plato Sopa y/o consomé, Vaso Largo O De Jugo, Copa De Agua, Tenedor Fuerte, Cuchillo Fuerte, Tenedor O Cuchara De Entrada, Plato Postre Cuchara o Tenedor Para Postre, Cuchillo De Untar, Según Corresponda) (Cerámica y/o porcelana)	UNIDAD		
40	Menaje Comidas Principales con servilletas de tela e individuales	Puesto Por Persona	UNIDAD		
41	Menaje refrigerios	Puesto Por Persona	UNIDAD		
42	Manteles Para Mesa	Puesto Por Persona	UNIDAD		
43	Servilletas De Tela	Puesto Por Persona	UNIDAD		
44	Individual De Tela	Puesto Por Persona	UNIDAD		
ALQUILER DE ESPACIOS					

45	Auditorio Principal Para 25 pax	Alquiler Salón amplio con capacidad de hasta 25 personas, con mobiliario, ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario. Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	Unidad		
46	Auditorio Principal Para 50 pax	Alquiler Salón amplio con capacidad de hasta 50 personas, con mobiliario, ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario. Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	Unidad		
47	Auditorio Principal Para 100 pax	Alquiler Salón amplio con capacidad de hasta 100 personas, con mobiliario, ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario. Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	Unidad		
48	Salones Alternos Para 25 pax	Alquiler Salón amplio con capacidad de hasta 25 personas, con mobiliario, ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario. Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	Unidad		

49	Salones Alternos Para 50 pax	Alquiler Salón amplio con capacidad de hasta 50 personas, con mobiliario, ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario. Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	Unidad		
50	Salones Alternos Salas VIP (15 pax)	Alquiler Salón amplio con capacidad de hasta 15 personas, con ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario. Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	Unidad		
51	Hotel Salon alterno Salas VIP (15 pax)	Alquiler Salón amplio con capacidad de hasta 15 personas, con ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario. Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	Unidad		
52	MULTISALON TIPO 1 CON DOTACION	Alquiler Salón principal amplio para 100 pax y mínimo 3 salones auxiliares para 10-50 pax, con ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario, incluye sonido, sillas, mesas, mantelería y ayudas audiovisuales (pc, video beam, pantalla y tableros acrílicos). Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	Unidad		

53	MULTISALON TIPO 2 CON DOTACION	Alquiler Salón principal amplio para 200 pax y mínimo 3 salones auxiliares para 10-50 pax, con ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario, incluye sonido, sillas, mesas, mantelería y ayudas audiovisuales (pc, video beam, pantalla y tableros acrílicos). Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	Unidad		
54	MULTISALON TIPO 3 CON DOTACION	Alquiler Salón principal amplio para 300 pax y mínimo 3 salones auxiliares para 10-50 pax, con ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario, incluye sonido, sillas, mesas, mantelería y ayudas audiovisuales (pc, video beam, pantalla y tableros acrílicos). Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	Unidad		

55	MULTISALON TIPO 4 CON DOTACION	Alquiler Salón principal amplio para 500 pax y mínimo 3 salones auxiliares para 10-50 pax, con ventilación adecuada, conexiones eléctricas e iluminación adecuada para el desarrollo de actividades tipo taller o seminario, incluye sonido, sillas, mesas, mantelería y ayudas audiovisuales (pc, video beam, pantalla y tableros acrílicos). Se debe garantizar el fácil acceso y desplazamiento para personas con movilidad reducida	Unidad		
MOBILIARIO					
56	Sillas Plásticas Con Apoya Brazo	Alquiler por día	UNIDAD		
57	Sillas Plásticas Sin Apoya Brazo	Alquiler por día	UNIDAD		
58	Silla De Malla Con Apoya Brazo	Alquiler por día	UNIDAD		
59	Silla Tipo Bar Con Espaldar	Alquiler por día	UNIDAD		
60	Silla Malinche	Alquiler por día	UNIDAD		

61	Silla Cian	Alquiler por día	UNIDAD		
62	Sillas Tifanny	Alquiler por día	UNIDAD		
63	Mesas Plásticas Redonda	Alquiler por día	UNIDAD		
65	Mesas Para Eventos Redonda 1.50 Mt	Alquiler por día	UNIDAD		
65	Mesón Para Eventos Rectangular 1.80Mt	Alquiler por día	UNIDAD		
66	Mesón Para Eventos Rectangular 2.00Mt	Alquiler por día	UNIDAD		
67	Mesas Cocteleras	Alquiler por día	UNIDAD		
68	Puff De Cuero	Alquiler por día	UNIDAD		

69	Puff De Rustico o Vintage	Alquiler por día	UNIDAD		
70	Salas Lounge Para 4 Personas por día	Alquiler por día	UNIDAD		
71	Salas Lounge Para 6 Personas por día	Alquiler por día	UNIDAD		
72	Salas Lounge Para 8 Personas por día	Alquiler por día	UNIDAD		
MONTAJE					
73	ATRIL	Alquiler Atril, soporte de madera, que permita sostener papeles, libros, computadores portátiles o soporte de metal que sea regulable en altura e inclinación.	Unidad		
74	TARIMA 3x3	Alquiler Tarima 3 x 3: 9 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa.	Unidad		
75	TARIMA 3x3 con carpa	Alquiler Tarima 3 x 3: 9 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa y carpa del tamaño del área de la tarima	Unidad		
76	TARIMA 4x4	Alquiler Tarima 4 x 4: 16 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa.	Unidad		
77	TARIMA 4x4 con carpa	Alquiler Tarima 4 x 4: 16 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa y carpa del tamaño del área de la tarima	Unidad		

78	TARIMA 5x5	Alquiler Tarima 5 x 5: 25 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa.	Unidad		
79	TARIMA 5x5 con carpa	Alquiler Tarima 5 x 5: 25 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa y carpa del tamaño del área de la tarima	Unidad		
80	TARIMA 6x6	Alquiler Tarima 6 x 6: 36 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa.	Unidad		
81	TARIMA 6x6 con carpa	Alquiler Tarima 6 x 6: 36 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa y carpa del tamaño del área de la tarima	Unidad		
82	TARIMA 8x8	Alquiler Tarima 8 x 8: 64 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa.	Unidad		
83	TARIMA 8x8 con carpa	Alquiler Tarima 8 x 8: 64 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa y carpa del tamaño del área de la tarima	Unidad		
84	TARIMA 12x6	Alquiler Tarima 12 x 6: 72 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa.	Unidad		
85	TARIMA 12x6 con carpa	Alquiler Tarima 12 x 6: 72 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa y carpa del tamaño del área de la tarima	Unidad		
86	TARIMA 12x12	Alquiler Tarima 12 x 12: 144 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa.	Unidad		
87	TARIMA 12x12 con carpa	Alquiler Tarima 12 x 12: 144 m2, incluye estructura, piso, escalera o rampa y carpa del tamaño del área de la tarima	Unidad		
88	Carpas 2M X 2M (por día)		UNIDAD		

89	Carpa Tipo Hangar Modulares 6X12 (por día)		UNIDAD		
90	Carpa Tipo Hangar Modulares 12M X 18M (por día)		UNIDAD		
91	Carpa Tipo Hangar Modulares 12M X 30M (por día)		UNIDAD		
92	Carpa Tipo Hangar Modulares 12M X 42M (por día)		UNIDAD		
93	Carpa Tipo Hangar Modulares 12M X 60M (por día)		UNIDAD		
94	Carpa Tipo Hangar Modulares 21M X 40M (por día)		UNIDAD		
95	Carpa Tipo Hangar Modulares 25M X 40M (por día)		UNIDAD		
96	Carpa Tipo Hangar Modulares 12 X 6 M (por día)		UNIDAD		
97	Vallas (por día)		UNIDAD		
98	Separadores De Fila (por día)		UNIDAD		
99	Escenografía (por día)		UNIDAD		

100	Bandera de Colombia con asta		UNIDAD		
101	Señalización	(Entrada, salida de emergencia, PMU, Punto de Encuentro, Punto de Información, Punto de personas desaparecidas, zona de bienestar, baños, camerinos, sala juntas, señales de tránsito, PARE, DESVIO, MALETINES, CONOS DE 50 CMS, COLOMBINAS, PASACALLES.) (por día)	UNIDAD		
102	Baños Portátiles	(Juego De 2 Baños Que Incluyen Mantenimiento y Lavamanos) (por día)	UNIDAD		
SONIDO					
103	Sonido Profesional Para Conferencia (Incluye Un Micrófono) (desde 20 hasta 50 personas)	Alquiler de Sonido básico	UNIDAD		
104	Sonido Profesional Asamblea (desde 51 hasta 200 personas)	Alquiler Sonido: Cabinas con consola, potencia del sonido deberá ser acorde al número de personas. Sonido de óptima calidad que esté acorde a las características del lugar, incluye: cabinas amplificadas, Micrófonos de cable o inalámbricos, distro de corriente, bases para micrófono y cabinas, retornos, cableado suficiente, extensiones eléctricas, patch bay, bajos, procesador de efectos, EQ y demás elementos para su correcto funcionamiento. Incluye instalación y desinstalación.	UNIDAD		

105	Micrófono Inalámbrico	Alquiler	UNIDAD		
106	Micrófono De Cabeza De Boom	Alquiler	UNIDAD		
107	Microfono Solapa	Alquiler micrófono de solapa. FP 35 con receptor inalámbrico	UNIDAD		
108	Micrófono Cuello De Ganso	Alquiler	UNIDAD		
109	Megáfono	Alquiler Sistema de perifoneo portátil entre 40 - 90 db de alcance (incluye baterías para su correcto funcionamiento)	UNIDAD		
VIDEO Y GRABACIÓN					
110	Video Wall 4 Pantallas (por día)		UNIDAD		
111	Video Wall 6 Pantallas (por día)		UNIDAD		
112	Video Wall 8 Pantallas (por día)		UNIDAD		
113	Pantallas De Gran Formato (por día)		UNIDAD		
114	Pantallas De Relevo (por día)		UNIDAD		

115	Telón De Protección 1,50M X 1,50M (por día)		UNIDAD		
116	Telón De Protección 1,80M X 1,80M (por día)		UNIDAD		
117	Telón De Protección 2M X 2M (por día)		UNIDAD		
118	Telón De Protección 3M X 4M (por día)		UNIDAD		
119	Grabación de audio hasta 60 minutos (zoom h4 profesional)	Grabación de audio de 30 a 60 Min. Grabador ZOOM H4 profesional de disco duro o de acuerdo con las especificidades contempladas en el formato de solicitud puntual del requerimiento.	UNIDAD		
120	Grabación de vídeo hasta 60 minutos	Grabación de Video de Óptima calidad, incluye personal que realiza el video y todos los accesorios para su correcto funcionamiento	UNIDAD		
121	Grabación de vídeo full hd hasta 60 minutos	Grabación de Video de en FULL HD, incluye personal que realiza el video y todos los accesorios para su correcto funcionamiento	UNIDAD		
ALQUILER TECNOLOGICO					
122	Computador De Escritorio (por día)	Alquiler Computador de escritorio. CPU Procesador min. Intel Core i5 U o AMD PRO, MRAM min. 4GB DDR2, Disco Duro 250 GB	UNIDAD		

		(7200 rpm) SATA, Mouse, Monitor panel plano 14" - 15", Unidad DVD+/-RW integrada, Puertos mínimo 3 USB 2.0, puerto de video 1 VGA y 1 puerto HDMI integrado. Conectividad integrada tarjeta de red 1000/100/10 y conexión inalámbrica 802.11 a/b/g/n, punto de red Gigabit Ethernet (RJ-45), Audio interno, Teclado en español, Sistema operativo Microsoft® Windows® 7 Professional o superior, Office 2010 o superior, Antivirus y Anti spam instalados y actualizado a última versión, Compresor de archivos Winzip versión 12 o superior, Acrobat Reader. Todo lo anterior con su respectiva licencia y medios de instalación y configuración que permitan la lectura de archivos y la proyección de los mismos.			
123	Computador Portátil (por día)	Alquiler Computador Portátil. CPU Procesador min. Intel Core i5 U o AMD PRO, MRAM min. 4GB DDR2, Disco Duro 250 GB (7200	UNIDAD		

		rpm) SATA, Batería duración 3 hrs min, cargador, Mouse, Monitor panel plano 14" - 15", Unidad DVD+/-RW integrada, Puertos mínimo 3 USB 2.0, puerto de video 1 VGA y 1 puerto HDMI integrado. Conectividad integrada tarjeta de red 1000/100/10 y conexión inalámbrica 802.11 a/b/g/n, punto de red Gigabit Ethernet (RJ-45), Audio interno, Teclado en español, Sistema operativo Microsoft® Windows® 7 Professional o superior, Office 2010 o superior, Antivirus y Anti spam instalados y actualizado a última versión, Compresor de archivos Winzip versión 12 o superior, Acrobat Reader. Todo lo anterior con su respectiva licencia y medios de instalación y configuración que permitan la lectura de archivos y la proyección de los mismos.			
124	Video Beam Hd De 3000 A 5000 Lumens (por día)	Alquiler Video Beam con cableado	UNIDAD		
125	Video Beam Hd De 5000 A 8000 Lumens (por día)	Alquiler Video Beam con cableado	UNIDAD		
126	Video Beam Hd De 8000 Lumens En Adelante (por día)	Alquiler Video Beam con cableado	UNIDAD		
127	Pantalla Led De 32 Pulgadas A 42 Pulgadas (por día)		UNIDAD		
128	MODEM INTERNET PORTATIL Min 3-8	Alquiler Modem Internet Portátil. Min. 3-8 Mbps, sistema móvil hasta para 10 computadores	UNIDAD		
	mbps				
ALOJAMIENTO					

129	Alojamiento en acomodación sencilla	Hotel Tres Estrellas	POR DIA		
130	Alojamiento en acomodación doble	Hotel Tres Estrellas	POR DIA		
131	Alojamiento en acomodación triple	Hotel Tres Estrellas	POR DIA		
132	Alojamiento en acomodación sencilla	Hotel Cuatro Estrellas	POR DIA		
133	Alojamiento en acomodación doble	Hotel Cuatro Estrellas	POR DIA		
134	Alojamiento en acomodación triple	Hotel Cuatro Estrellas	POR DIA		
PERSONAL DE APOYO					
135	Coordinador profesional en administración de empresas, economía, ingeniería industrial o carreras afines con mínimo 1 año de experiencia como coordinador de eventos (se debe enviar hoja de vida con soportes en ejecución cuando aplique)	Apoyo	(Por día)		
136	Productor	Apoyo	(Por día)		

137	Asistente Operativo de eventos	Apoyo	(Por día)		
138	Ingeniero de luces profesional en ingeniería con mínimo 6 meses de experiencia en manejo de luces (se debe enviar hoja de vida con soportes en ejecución cuando aplique)	Apoyo	(Por día)		
139	Ingeniero de sonido profesional en ingeniería con mínimo 6 meses de experiencia en manejo de sonido (se debe enviar hoja de vida con soportes en ejecución cuando aplique)	Apoyo	(Por día)		
140	Fotógrafo profesional con equipo	Apoyo	(Por día)		
141	Personal De Aseo	Apoyo	(Por día)		
142	Mesero, Optima Presentación Personal, Actitud De Servicio, Conocimientos Básicos En Cocina Y Protocolo	Apoyo	(Por día)		

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

Fechas de eventos: Las fechas de los eventos serán acordadas entre el supervisor del contrato y el contratista seleccionado. Es necesario tener en cuenta que los eventos pueden surgir en cualquier hora del día o pueden ser programados con anterioridad. Lugar: El contratista debe presentar dos propuestas al supervisor del contrato, respecto a los salones y hoteles para el evento programado el cual será aprobado por el supervisor (de acuerdo con la descripción en la ficha técnica) y de esta forma proceder a efectuar la Logística del evento los lugares deben cumplir con las normas actuales de hoteles, alojamiento y protocolos de bioseguridad según corresponda
El proponente debe garantizar la calidad en la preparación y manipulación de alimentos con víveres frescos, personal calificado, de amplia experiencia en manipulación de alimentos y atención de eventos y con el cumplimiento de las normas de higiene y sanitarias vigentes.
El oferente debe asignar un funcionario las 24 horas para que sirva de enlace con la Dirección Nacional de GAULA Militares, para realizar las coordinaciones pertinentes previas a cada evento.
Salones: Los auditorios ó salones deben disponer de la capacidad requerida de acuerdo con el número de asistentes y de las condiciones adecuadas de iluminación, ventilación y acústica. Deberán estar ubicados de manera céntrica y de fácil acceso para los participantes al evento. Se requiere que los salones dispongan de los equipos necesarios, computador, video beam, mesas y sillas. Sonido amplificado para el número de personas requerido, micrófonos inalámbricos de mano o solapa. Se debe disponer de un punto permanente de café y agua.
Con respecto al alojamiento (deben cumplir con todas las normas vigentes con respecto a hoteles y alojamientos) para el evento, los salones deben ubicarse en el mismo lugar de alojamiento, en caso contrario deberá prestarse el servicio de transporte; sin que se genere costo adicional
Registro de asistentes: Se debe efectuar el registro de los asistentes en el sitio del evento, para lo cual dispondrá del personal suficiente, como mínimo una persona por cada veinte (20) participantes y los equipos que requiera para adelantar la labor.
Gestión de eventos: Por intermedio del supervisor del contrato se comunicará, con una antelación no menor a dos (02) días corridos la iniciación del evento, a fin de que se proceda a la organización y administración de los eventos y/o actividades.
Los lugares de prestación de los servicios logísticos deben contar con seguridad Integral en sus instalaciones, en las cuales se desarrollarán las actividades de seminario y congreso para la promoción de políticas y estrategias de seguridad en la lucha contra delitos que vulneran de libertad personal. Debido a la reserva de los funcionarios que asistirán a dichas actividades (Altos funcionarios de entidades de seguridad del Estado y Directores de Grupos GAULA Militar), el proveedor debe entregar al supervisor del contrato el protocolo de bioseguridad del sitio ene donde se desarrollara el evento garantizando el cumplimiento de este.

Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de rechazo, el no ofrecimiento de alguna de ellas. No modificar, no adicionar y no suprimir, se debe señalar con una **X** en la casilla correspondiente según considere (Cumple o no Cumple).

Yo _____, identificado con cc No._____ Expedida en_____, actuando en calidad de representante legal de la firma_____ (o persona natural), manifiesto que **CUMPLO** con todas las especificaciones técnicas contempladas en el anexo técnico del proceso de selección y me comprometo a suministrar los bienes bajo las condiciones técnicas requeridas por la Dirección Nacional de GAULA Militar, sin condición alguna.

Así mismo declaro bajo la gravedad del juramento, comprometiendo nuestra responsabilidad personal e institucional de las personas jurídicas que representamos, que la información antes consignada es totalmente cierta, corresponde única y exclusivamente a la entidad que representamos.

Para constancia firmo, en la ciudad de Bogotá D.C a los _____ días del mes _____ del año _____

FIRMA
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:
EMPRESA:
NIT: