SERVICIO		DÍA 1		DÍA 2		DÍA 3		DÍA 4		DÍA 5	
		MENU	CANT.	MENU	CANT.	MENU	CANT.	MENU	CANT.	MENU	CANT.
ALIMENTACIÓN	Desayuno		0	Desayuno Davila	3	Desayuno Express	81	Desayuno de Trabajo	70	Americano	70
	Refrigerio AM		0	Croissant Jamon y Queso + Jugo	79	Almohabana + Chocolate	78	Torta Zanahoria + Jugo	72	Palito de queso	70
	Almuerzo	Bandeja Paisa	3	Ajiaco Santafereño	82	Roast Beef (bebida incluida)	78	Pechuga en champiñones	72	Sobrebarriga Tentación	77
	Bebida	Limonada Natural	3	Jugo de Maracuyá	82	N/A		N/A		Limonada Cerezada	77
	Refrigerio PM	Pan pita Pollo	3	Pastel Gloria + Jugo	76	Pastel de Carne + Jugo	70	Salpicón con helado	70	Pastel de Pollo + Jugo	77
	Cena	Hamburguesa Junior	3	Wrap de Pollo (bebida incluida)	81	Hamburguesa Junior (bebida incluida)	70	Lasagna Mixta	70	N/A	
	Bebida Cena	N/A						Coca Cola	70	N/A	

Taller de Alineación Estratégica FAC, proyectado del 22 al 26 de septiembre 2025 (fecha de creación: 21-07-2025)									
ITEM	SERVICIO		DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	TOTAL	OBSERVACIÓN REQUERIMIENTO
1	ALIMENTACIÓN	Desayuno	0	3	81	70	70	224	La empresa contratista deberá suministrar menús de alimentación para: - 299 refrigerios de la mañana y 293 en la tarde, para un total de 592 refrigerios que deberán contar como mínimo con un producto de panadería o heladería. PLATOS FUERTES: - 224 desayunos en total que deberán contar como mínimo con una proteína, una harina y una bebida caliente o fría. - 312 almuerzos en total que deberán contar como mínimo con una proteína, una harina, una ensalada o porción de aguacate y una bebida fría. - 224 cenas en total que deberá corresponder a un plato de comida rápida o contar como mínimo con una Proteína, una harina y una bebida caliente o fría. -Para el caso de los Botellones de Agua se requiere sean ubicados al interior de auditorio junto a la estación de bebidas Calientes (esta última reune lo siguiente: Café colombiano, Aromáticas naturales, Te ingles y Endulzantes). ** es de aclarar que la necesidad en términos de cantidades no es constante por días y comidas, esto debido a la variación de ponentes que participan por intervalos específicos dentro del evento.
		Refrigerio AM	0	79	78	72	70	299	
		Almuerzo	3	82	78	72	77	312	
		Refrigerio PM	3	76	70	70	77	293	
		Cena	3	81	70	70	0	224	
		Botellones de agua 20 lts	0	1	2	2	1	6	
		Estación de bebidas calientes	0	80	135	135	80	430	
2	ALOJAMIENTO	Habitación Acomodación Triple	0	27	24	24	0	75	Habitación con tres camas, TV, baño privado, Wifi. NOTA: Se aclara que la proyección de PAX hombre y mujer es una estimación sujeta a cambios, que se confirmará una semana previa a la ejecución del Taller.
		Habitación Acomodación Doble	2	3	0	0	0	5	Habitación con dos camas, TV, baño privado, Wifi.
		Habitación tipo Semisuite	0	1	1	1	0	3	Se hace referencia por habitación semisuite como un espacio más amplio y privado frente a la habitación estándar con acomodación triple o doble.
3	ELEMENTOS TECNOLÓGICOS Y AUDIOVISUALES	Telón y video beam (Principal y Backup)	0	1	1	1	1	4	El Video Beam para el evento deberá ser no menor de 4000 lúmenes, que permita una resolución clara y definida en las proyecciones, con conexiones de entrada HDMI.
		Micrófono Inalámbrico	0	2	2	2	2	8	Se aclara que por día se deben contar como mínimo con 02 micrófonos inalámbricos, los cuales pueden ser de mano o de diadema, garantizando siempre que estén con carga y cuenten con baterías de repuesto. Estos serán dispuestos para intervenciones del auditorio y ponentes, según se requiera.
		Cabina de sonido con micrófono	0	1	1	1	1	4	El sonido debe estar integrado todo el tiempo al salón de conferencias y debe corresponder a 01 Cabina o altavoz, que permita la reproducción y amplificación del sonido. Sus características principales incluyen la amplificación y potencia del sonido para el auditorio, respuesta de frecuencia, sensibilidad, y conectividad.
4	SALÓN Y PERSONAL LOGÍSTICO	Salón de Conferencias, capacidad para 78 personas	0	73	78	72	70	293	Alquiler por día de salón de conferencia tipo auditorio, para reunión con capacidad mínima para 78 personas, recinto cerrado con capacidad de disminuir la luz para las proyecciones de las presentaciones por medios informáticos, acceso a internet por 8 horas, con mesas rectangulares, sillas, manteles y pañoletas.
		Personal de apoyo logístico (meseros, cocineros y maitre)	0	1 grupo	1 grupo	1 grupo	1 grupo	1 grupo dispuesto y disponible para el marco de ejecución del taller	De acuerdo a los servicios de soporte contratados en las instalaciones de la empresa contratista, el personal requerido corresponde a meseros para 34 servicios y cocineros para 9 servicios, quienes deben cumplir con las siguientes funciones: logística y organización de puesto para estación de bebidas calientes, así como acompañamiento en pasadas a refrigerios (AM - puede ser a cualquier momento de 9:00 a 10:30 hrs y PM - intervalo proyectado a cualquier momento de 15:00 a 16:30 hrs de acuerdo a agenda del evento), servicio de cocina y meseros para pasada a platos fuertes en restaurante tales como desayuno (intervalo proyectado de 06:00 a 07:30 hrs), almuerzo (intervalo proyectado de 12:00 a 14:00 hrs) y cena (intervalo proyectado de 19:00 a 20:30 hrs) por día. Lo anterior conforme lo descrito en el item "alimentación" del presente documento.
		La sede proporcionará el poder hacer uso de las zonas verdes o escenarios deportivos, sin que genere un costo adicional.							

ST. Feo Rincón Jaime Alfonso
Miembro Comité Técnico Estructurador

CR. Diana del Pilar Aponte Castro
Gerente de proyecto