Instituto para el Deporte y la Recreación de Yopal

ANEXO 1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

TRD_101_17_09

PROCESO MINIMA CUANTÍA NUMERO:	IDRY-MC- 031-2025

OBJETO: ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE UNIFORMES DEPORTIVOS, ALIMENTACIÓN DE COMPENSACIÓN CON DESTINO A LOS PARTICIPANTES DEL "V FESTIVAL RECREO - DEPORTIVO DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL CONFLICTO SEMILLAS DE PAZ 2025", EVENTO LIDERADO Y ORGANIZADO POR EL IDRY.

Las especificaciones técnicas de los bienes y/o servicios del presente proceso de contratación se detallan a continuación:

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
1	53102903	Prendas de deporte	Ropa Atletica	Uniforme de competición para Fútbol, el cual consta de: Camiseta en tela montesimone, manga corta cuello en "V" o " Redondo" debidamente numerada en la espalda y el frente; Los números de uno a dos dígitos los de la espalda tendrán un mínimo de 23 cm de altura por 9.5 cm de ancho y un grosor de las líneas de 4.5 cm cada uno; los del frente de 8 cm de altura por 5 cm de anchura y un grosor de líneas de 2 cm cada uno; marcada en la espalda parte superior. Pantaloneta en tela deportiva montesimone, encauchada con cordón, marcada en una pierna; con el mismo número de la camiseta de mínimo 10 cm de altura, por 3 cm de anchura y un grosor de líneas de 1 cm cada número, Medias profesionales en material nylon, Presentar el diseño de los uniformes, con los logos institucionales (IDRY, Alcaldía de Yopal) los cuales tendrán que cumplir con lo referenciado en el manual de Identidad Visual adoptado por el Instituto. Diseño, genero, modelos y tallaje, aprobados por el IDRY.	Unidad

Instituto para el Deporte y la Recreación de Yopal

ANEXO 1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
2	90101802	Servicios de comida para llevar y a domicilio	Servicios de comidas a domicilio	Alimentación de compensación con alto valor nutricional, durante el dia del evento; el cual está compuesto por: una porción de harina que incluya proteína de 100 gr, 1 bebida con fruta natural de 12 onzas, el menú debe ser previamente concertado con la supervisión. Los alimentos deben ser de óptima calidad, deberán cumplir con todas las normas de salubridad, higiene y seguridad. La verificación será responsabilidad del proveedor y del supervisor del contrato. El refrigerio debe ser entregado en el lugar del evento, las bebidas refrigeradas, deben ser de óptima calidad y deberán cumplir con todas las normas de salubridad, higiene y seguridad. Sujeto a las condiciones establecidas en la resolución 683 de marzo 28 de 2012.	Unidad

JHON FREDY PEREZ SAENZ
Profesional Contratado