ANEXO 10
ACEPTACIÓN DE CONDICIONES TÉCNICAS

Señores:
MUNICIPIO DE POPAYAN
Popayán Cauca
Proceso de Selección No.

Yo, JULIO CESAR ANDRADE VELASCO, identificado con Cédula de Ciudadanía No. 76.316.214 expedida en Popayán acepto y me comprometo a seguir las condiciones técnicas para la correcta ejecución del objeto contractual, las cuales corresponden a las necesidades reportadas:

Para la correcta ejecución del objeto contractual el futuro contratista debe tener en cuenta las siguientes condiciones técnicas:

ANEXO-FICHA TECNICA				
ITEM	**ELEMENTO O SERVICIO**	**PRODUCTO**	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**
1	PANTALLA	PANTALLA	Alquiler de sistema de pantalla a todo costo (incluye transporte, montaje, desmontaje, operación), dimensión 3 x 2 metros pitch 6 outdorr full HD monitores.	SERVICIO
2	SONIDO	SONIDO 1	Alquiler de sistema de sonido a todo costo (incluye transporte, montaje, desmontaje, operación) por 6 horas compuesto por 1 planta de 500W, 1 cabina activa, consola digital de 4 canales, 2 micrófonos inalámbricos.	SERVICIO
3		SONIDO 2	Alquiler de sistema de sonido a todo costo (incluye transporte, montaje, desmontaje) por 6 horas compuesto por 1 planta de 1000W, 2 cabinas activas, consola digital de 6 canales, 4 micrófonos inalámbricos y/o solapa.	SERVICIO
4		SONIDO 3	Alquiler de sistema de sonido a todo costo (incluye transporte, montaje, desmontaje) por 6 horas compuesto por 1 planta de 3000W, 4 cabinas activas, consola digital de 10 canales, 6 micrófonos inalámbricos y/o solapa.	SERVICIO
5	EXTENSIÓN ELÉCTRICA	EXTENSIÓN ELÉCTRICA	Alquiler por un (1) día de extensión eléctrica encauchetada o cubierta de mínimo 10m, que soporte una potencia nominal de hasta 1875W y un voltaje nominal de 110 y 220, adecuada para una amplia gama de *dispositivos, que cuente con aislamiento en PVC y un calibre de alambre* de 14 AWG, con capacidad para mínimo 3 salidas de enchufe. (Incluye transporte, montaje, desmontaje, operación)	UNIDAD
6	TARIMA	TARIMA 1	Alquiler de Tarima con Carpa a todo costo para los días requeridos de 6m ancho x 6m largo x 60 cm alto. Tarima en hierro con piso de madera y tapete plástico negro. Carpa en hierro de lona blanca de 6m ancho x 6m largo x 4 m alto.	SERVICIO
7		TARIMA 2	Alquiler de Tarima en aluminio de 12 m x 6m x 1m de altura y techo de 12 m x 6m en aluminio. La tarima y el techo deberán estar debidamente certificado por gestión de riego o bomberos.	SERVICIO
8	DECORACION	ARREGLO FLORAL	Decoración con arreglo floral tipo centro de mesa tropical o exótico, de hasta tres (3) tipos de flores naturales, con follaje en aglomeración y composición esférica y/o triangular, soportado sobre recipiente de cristal, metálico, cerámica, barro o cesta, con espuma floral, cinta y/o listón.	UNIDAD
9	MESAS	MESAS 1	Alquiler por un (1) día de mesa plástica cuadradas 70 x 70 x 70 blancas (incluye transporte, montaje, desmontaje).	SERVICIO
10	SILLAS	SILLAS	Alquiler por un (1) día de sillas con espaldar, blancas, sin brazos, plásticas (incluye transporte, montaje, desmontaje)	SERVICIO

11	ALIMENTACIÓN	REFRIGERIO 1	Refrigerio Sencillo: Producto alimenticio compuesto por un sólido y un líquido preparado con cuatro (4) opciones de menú de las siguientes especificaciones técnicas: a) Menú Tipo I: Producto alimenticio sólido de no menos de 230 gramos netos, elaborado con masa panificada u hojaldre de harina de trigo u otro cereal, rellena con una preparación salada de proteína de animal roja o blanca y cocida al horno o al carbón, empacado en bolsa de papel parafinado o aluminio que incluya servilleta individual. Acompañado con bebida de jugo natural de 10 onzas, empaquetado en vaso desechable con tapa o bedida geseosa. b) Menú Tipo II: Producto típico tradicional solido de no menos de 200 gramos netos, elaborado a base de masa de maíz y relleno precocido salado de proteína de animal roja o blanca, vegetales y tubérculos; cocido o hervido en paquete de hoja vegetal de plátano como preparación final, el sólido debe venir en recipiente termoformado o de poliestireno expandido. Acompañado con producto panificado de sal tajado blanco o redondo aliñado y bebida de jugo natural de 10 onzas, empaquetado en vaso desechable con tapa (mango, mora, maracuyá o lulo) o bebida caliente a base de cafeína con lácteo de 10 onzas, empaquetado en vaso desechable o de poliestireno con tapa. Este menú debe incluir servilleta de papel doble, cubiertos individuales (tenedor o cuchara resistentes) y aderezo a base de ají y maní tradicional. c) Menú Tipo III: Producto alimenticio sólido de no menos de 230 gramos netos, a base de masa de maíz y relleno precocido salado de proteína de animal roja o blanca, vegetales y tubérculos; freído como preparación final y empacado en bolsa de papel parafinado o aluminio que incluya servilleta individual. Acompañado con bebida de jugo natural (mango, mora, maracuyá o lulo) de 10 onzas, empaquetado en vaso desechable o de poliestireno expandido con tapa o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 600 ml. Este menú debe incluir aderezo a base de ají y maní. d) Menú Tipo IV: Producto alimenticio sólido de no menos de 230 gramos netos, compuesto de dos panificados tajado blanco de 25gr c/u, relleno precocido salado de proteína de animal blanca y derivado lácteo tajado doble crema o mozzarella de no menos de 35gr. Presentación por unidad compuesto en las partes externas con dos panificados tajados y en el centro el relleno y derivado lácteo; empacado en bolsa de papel parafinado o aluminio que incluya servilleta individual. Acompañado con bebida de jugo natural (mango, mora o maracuyá) de 10 onzas, empaquetado en vaso desechable o de poliestireno expandido con tapa, o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 600 ml. tradicional. INCLUIDO EL TRANSPORTE Y ENTREGA EN EL LUGAR DONDE SE REQUIERA O SE DESARROLLEN LOS EVENTOS.	UNIDAD
12		REFRIGERIO 2	Refrigerio Especial: Producto alimenticio compuesto por un sólido y un líquido preparado con dos (2) opciones de menú de las siguientes especificaciones técnicas: a) Menú Tipo I: Producto típico tradicional solido de no menos de 350 gramos netos, elaborado a base de proteína de cerdo, arroz blanco, papa, cebolla larga, arveja, sal, pimienta, acompañado de arepa de maíz blanco o insulso; el sólido debe venir en recipiente termoformado o de poliestireno expandido. Acompañado con bebida de jugo natural (mango, mora, maracuyá o lulo) o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 600 ml, empaquetado en vaso desechable o de poliestireno expandido con tapa. Este menú debe incluir servilleta de papel doble, cubiertos individuales (tenedor o cuchara resistentes) y aderezo a base de ají y maní tradicional. b) Menú Tipo II: Producto alimenticio sólido de no menos de 300 gramos netos, compuesto de dos panificados tipos baguette de 12 cm de largo, relleno precocido salado de proteína de animal blanca, derivado lácteo tajado doble crema o mozzarella de no menos de 60gr y vegetal fresco deshojado o porcionado (tomate y lechuga). Presentación por unidad compuesto en las partes externas de los dos panificados y en el centro el relleno, derivado lácteo y vegetales; empacado en bolsa de papel parafinado o aluminio que incluya servilleta individual. Acompañado con paquete individual de salsa (tomate o mayonesa) de 10 gramos c/u y bebida de jugo natural (mango, mora o maracuyá) de 10 onzas, empaquetado en vaso desechable o de poliestireno expandido con tapa, o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 600 ml. INCLUIDO EL TRANSPORTE Y ENTREGA EN EL LUGAR DONDE SE REQUIERA O SE DESARROLLEN LOS EVENTOS.	UNIDAD
13		DESAYUNO	Huevos en cualquiera de sus diferentes preparaciones (revueltos con jamón 150 gr), (cacerola), (pericos), porción de arroz 100 gr, variedad de panes, 2 unidades de 80 gr, café con leche o chocolate de 90 ml, o jugo natural 200 ml. y/o desayuno con 02 tamales de pipián con variedad de panes, 2 unidades de 80 gr, café con leche o chocolate de 90 ml, o jugo de 200 ml. INCLUIDO EL TRANSPORTE Y ENTREGA EN EL LUGAR DONDE SE REQUIERA O SE DESARROLLEN LOS EVENTOS.	UNIDAD
14		ALMUERZO 1	Almuerzo: Porción de proteína animal roja o blanca, cocida, freída, apanada o a la plancha, de no menos de 250 gramos neto. Hortalizas y/o verduras por no menos de 80 gramos. Cereal (arroz y/o pasta) de 95 gramos. Leguminosas por 20 gramos. Raíz, tubérculo o plátano freído, en cualquier presentación por no menos de 80 gramos, empacado en recipiente de poliestireno expandido con tapa de tres (3) divisiones que garantice la conservación y presentación del menú. El contenido de este producto debe de tener un peso de 525 gramos netos. Finalmente se acompaña de bebida de jugo natural (mango, mora, maracuyá o lulo) de 12 onzas, empaquetado en vaso plástico desechable con tapa o de poliestireno expandido con tapa, o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 600 ml y producto alimenticio energético tipo manjar o bocadillo de fruta, cacao o azúcar de hasta 15 gramos. Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes (cuchara sopera, cuchillo y tenedor) de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica e individual, además de contener servilleta de papel doble. INCLUIDO EL TRANSPORTE Y ENTREGA EN EL LUGAR DONDE SE REQUIERA O SE DESARROLLEN LOS	UNIDAD

			EVENTOS.	
15		ALMUERZO 2	Almuerzo: Porción de proteína animal roja o blanca, cocida, freída, apanada o a la plancha, de no menos de 120 gramos neto. Hortalizas y/o verduras por no menos de 80 gramos. Cereal (arroz y/o pasta) de 95 gramos. Leguminosas por 20 gramos. Raíz, tubérculo o plátano freído, en cualquier presentación por no menos de 80 gramos, empacado en recipiente de poliestireno expandido con tapa de tres (3) divisiones que garantice la conservación y presentación del menú. El contenido de este producto debe de tener un peso de 395 gramos netos. Finalmente se acompaña de bebida de jugo natural (mango, mora, maracuyá o lulo) de 07 onzas, empaquetado en vaso plástico desechable con tapa o de poliestireno expandido con tapa, o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 300 ml y producto alimenticio energético tipo manjar o bocadillo de fruta, cacao o azúcar de hasta 15 gramos. Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes (cuchara sopera, cuchillo y tenedor) de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica e individual, además de contener servilleta de papel doble. INCLUIDO EL TRANSPORTE Y ENTREGA EN EL LUGAR DONDE SE REQUIERA O SE DESARROLLEN LOS EVENTOS.	UNIDAD
16		ESTACIÓN DE CAFÉ	Servicio de catering con estación de café de hasta 80 tazas mecanismo automático de servido, infusiones (hasta 50 bolsas) y botellón de agua mineral con dispensador, acompañado de galleta de sal y dulce, tostadas tipo coctel, recipientes en vasos de poliestireno extendido, mezcladores, crema instantánea en sobre stock de 4 gr, azúcar y sustituto dulce en sobre stick de 1gr. Incluye montaje, desmontaje, mueble, utensilios, operación y presentación dispuesta sobre mesa.	UNIDAD
17		ESTACION TIPO BUFET	Servicio de catering tipo buffet que incluya: Mesa cuadrada, con mantel *blanco en lino unicolor para mesa cuadrada tipo faldón, El operador* deberá ofrecer 300 Manzanas frescas, enteras, en adecuado estado de maduración entre 150 y 200 gramos, 300 bocadillos en empaque individual de 40 a 50 gr cada uno y 300 botellas de agua 100% potable en Botella PET no retornable por 600ml. incluye montaje, desmontaje, mueble, utensilios, operación y presentación dispuesta sobre mesa.	UNIDAD
18		CENA 1	CENA: Porción de proteína animal roja o blanca, cocida, freída, apanada o a la plancha, de no menos de 250 gramos neto. Hortalizas y/o verduras por no menos de 80 gramos. Cereal (arroz y/o pasta) de 95 gramos. Leguminosas por 20 gramos. Raíz, tubérculo o plátano freído, en cualquier presentación por no menos de 80 gramos, empacado en recipiente de poliestireno expandido con tapa de tres (3) divisiones que garantice la conservación y presentación del menú. El contenido de este producto debe de tener un peso de 525 gramos netos. Finalmente se acompaña de bebida de jugo natural (mango, mora, maracuyá o lulo) de 12 onzas, empaquetado en vaso plástico desechable con tapa o de poliestireno expandido con tapa, o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 600 ml y producto alimenticio energético tipo manjar o bocadillo de fruta, cacao o azúcar de hasta 15 gramos. Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes (cuchara sopera, cuchillo y tenedor) de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica e individual, además de contener servilleta de papel doble. INCLUIDO EL TRANSPORTE Y ENTREGA EN EL LUGAR DONDE SE REQUIERA O SE DESARROLLEN LOS EVENTOS.	UNIDAD
19		CENA 2	CENA: Porción de proteína animal roja o blanca, cocida, freída, apanada o a la plancha, de no menos de 120 gramos neto. Hortalizas y/o verduras por no menos de 80 gramos. Cereal (arroz y/o pasta) de 95 gramos. Leguminosas por 20 gramos. Raíz, tubérculo o plátano freído, en cualquier presentación por no menos de 80 gramos, empacado en recipiente de poliestireno expandido con tapa de tres (3) divisiones que garantice la conservación y presentación del menú. El contenido de este producto debe de tener un peso de 395 gramos netos. Finalmente se acompaña de bebida de jugo natural (mango, mora, maracuyá o lulo) de 07 onzas, empaquetado en vaso plástico desechable con tapa o de poliestireno expandido con tapa, o bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol tipo gaseosa con sabor a fruta o malta en envase no retornable de 300 ml y producto alimenticio energético tipo manjar o bocadillo de fruta, cacao o azúcar de hasta 15 gramos. Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes (cuchara sopera, cuchillo y tenedor) de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica e individual, además de contener servilleta de papel doble. INCLUIDO EL TRANSPORTE Y ENTREGA EN EL LUGAR DONDE SE REQUIERA O SE DESARROLLEN LOS EVENTOS.	UNIDAD

20	HOSPEDAJE	HABITACION SENCILLA	Habitación con capacidad para hospedar a una persona, la cual incluye cama, colchón, almohadas, sabanas, sobre sabanas, cobijas, baño privado con su respectivo jabón, papel higiénico y toallas; televisión por cable, mesa de trabajo, conexión a internet WiFi. disponibilidad las 24 horas del día.	SERVICIO
21		HABITACION DOBLE	Habitación con capacidad para hospedar a dos personas, la cual debe incluir 2 camas (Incluye almohadas, sabanas, sobre sabanas, cobijas) colchón, mesas de noche, baño privado con su respectivo jabón, papel higiénico y toallas; televisión por cable, mesa de trabajo, conexión a internet WiFi. Debe tener disponibilidad las 24 horas del día.	SERVICIO
22		HABITACION TRIPLE	Habitación con capacidad para hospedar a tres personas, la cual debe incluir 3 camas (Incluye almohadas, sabanas, sobre sabanas, cobijas) colchón, mesas de noche, baño privado con su respectivo jabón, papel higiénico y toallas; televisión por cable, mesa de trabajo, conexión a internet Wifi. Debe tener disponibilidad las 24 horas del día.	SERVICIO
23	TRANSPORTE	AMBULANCIA	Servicio de Ambulancia (un conductor y un paramédico) que se requiera durante el desarrollo del evento.	UNIDAD
24	PERMISOS	DERECHOS DE AUTOR	Pago de derechos de autor para evento de hasta 500 personas, (música ambiental y música fonograbada y ejecuciones en vivo) por los eventos que sean estrictamente autorizados, previa concertación con el supervisor.	UNIDAD
25		DERECHOS DE AUTOR	Pago de derechos de autor para evento de hasta 1000 personas, (música ambiental y música fonograbada y ejecuciones en vivo) por los eventos que sean estrictamente autorizados, previa concertación con el supervisor.	UNIDAD
26		DERECHOS DE AUTOR	Pago de derechos de autor para evento de hasta 1500 personas, (música ambiental y música fonograbada y ejecuciones en vivo) por los eventos que sean estrictamente autorizados, previa concertación con el supervisor.	UNIDAD
27		DERECHOS DE PARTICIPACIÓN	Pago de derechos de participación y/o inscripción a misión comercial en eventos relacionados con los sectores de NNA, juventud, OSIGD, seminarios, diplomados o encuentros de JAC o JAL, valor por stand día 25.000. (la cotización no puede superar este valor)	UNIDAD
28		DERECHOS DE PARTICIPACIÓN	Pago de derechos de participación y/o inscripción a misión comercial en eventos relacionados con los sectores de NNA, juventud, OSIGD, seminarios, diplomados o encuentros de JAC o JAL, valor por stand día 12.000, ferias artesanales. (la cotización no puede superar este valor)	UNIDAD
29		PERMISOS	Atención Prehospitalaria **(APH).** Este pago cubre la presencia permanente del recurso prehospitalario, incluyendo evaluación, estabilización, y en caso de ser necesario, el traslado asistido hacia un centro médico, así como los insumos médicos básicos necesarios para la atención inmediata. durante la duración del evento. servicio por mínimo 8 horas.	UNIDAD
30		PERMISOS	PAGO DE ACOMPAÑAMIENTO Y CERTIFICACIÓN DE SERVICIO DE ASEO.	UNIDAD
31		PERMISOS	Servicio por concepto de evento urbano, tramitado ante la secretaría de gobierno y participación comunitaria del municipio de Popayán.	UNIDAD
32		PERMISOS	Pago por evento correspondiente a la gestión y obtención del concepto técnico, inspección y/o certificado de seguridad humana y protección contra incendios expedido por el Cuerpo Oficial de Bomberos.	UNIDAD

Nota 1: Las condiciones técnicas establecidas fueron determinadas conforme a la necesidad reportada en los programas y proyectos, y son responsabilidad de los coordinadores y quien proyecta los aspectos técnicos del presente estudio previo.

Nota 2: El transporte de los refrigerios, alimentos y/o elementos requeridos en la ficha técnica y su entrega se realizará a necesidad de los mismos en la zona urbana y rural del municipio de Popayán siempre por parte del contratista al sitio destinado para su distribución, plena coordinación con el supervisor del contrato.

Nota 3: El proponente debe presentar su propuesta económica totalizada y con el precio unitario (IVA INCLUIDO) de cada ítem de conformidad con el formato establecido por la entidad.

Nota 4: En ningún caso el municipio de Popayán asumirá gastos por servicios que no estén autorizados.

Firma del proponente o de su Representante Legal)

NOMBRE DEL PROPONENTE PERSONA NATURAL O JURÍDICA	JJA PRODUCCIONES SAS
NIT DE LA PERSONA JURÍDICA (SI APLICA)	901235624-3
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL (SI APLICA)	JULIO CESAR ANDRADE VELASCO
C.C. DEL REPRESENTANTE LEGAL O DE LA PERSONA NATURAL	76.316.214 de Popayán