Clasificación del bien o servicio	**Código UNSPSC: 90101600** **Descripción:** Servicios de restaurantes y catering
Nombre Comercial del Bien o Servicio	ALIMENTACIÓN
Calidad	El Operador garantizará el adecuado suministro y manejo, bajo estrictas normas y estándares de higiene y presentación de los alimentos que sean requeridos durante la realización de los eventos y acordes a los precios estipulados en la cotización aprobada, dichos estándares de calidad deben estar acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, las demás que la modifiquen, adicionen o deroguen y/o demás normatividad que se expida sobre la materia. Los alimentos deberán cumplir con condiciones de calidad, frescura e inocuidad, garantizando que no representen riesgo para la salud de los beneficiarios.
Generalidades	Refrigerios, Almuerzos, Cenas, Hidratación, Desayunos - Catering
Requisitos generales	El operador logístico suministrará el servicio de alimentación atendiendo cabalmente los requerimientos de acuerdo con cada evento, tarea o actividad que lo demande. Para cada evento, el operador logístico deberá presentar, antes de iniciar el evento, el menú, para el desayuno y/o almuerzo y/o refrigerio y/o cena, siempre y cuando cumpla con los requisitos establecidos para cada evento, a efectos de ser autorizados por el supervisor del contrato. El operador deberá enviar a la Fiscalía General de la Nación, la variedad de menús disponibles dentro de las cotizaciones presentadas para el evento, para que se valide el más pertinente. Con el ánimo de ajustar los costos del evento, la Fiscalía General de la Nación podrá solicitar, antes y durante la ejecución de un evento, disminuciones en el consumo de alimentos y bebidas de acuerdo con la confirmación de asistencia y teniendo en cuenta las políticas de cancelación oportuna de servicios del proveedor informadas previamente; para ello, el Operador deberá adelantar las gestiones necesarias propias de estas solicitudes. En los casos en que se requiera un aumento en el consumo de alimentos y bebidas durante la ejecución de un evento, la Fiscalía General de la Nación autorizará previamente la prestación de dicho servicio a través del Supervisor y reconocerá los valores adicionales a los mismos precios unitarios del presupuesto consolidado. **Nota 1. Estación de café:** El operador dispondrá cuando se defina en la solicitud de servicio, una estación permanente de café en sitio anexo o en el salón de reuniones que contenga café tinto, agua aromática y leche líquida o en polvo de acuerdo con la duración del evento y al número de participantes. **Nota 2. Servicios no incluidos:** En ningún caso la Fiscalía General de la Nación asumirá los gastos no autorizados por concepto de propinas, licores o alimentación diferente a la contratada, por lo cual el operador debe informar al proveedor, al hacer la negociación, y a los asistentes del evento en el momento del registro, para evitar inconvenientes.

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

Nota 3. El desayuno, almuerzo, cena y refrigerios deben estar balanceados en cantidades indispensables de proteínas, grasa, hidratos de carbono (almidones, azúcares), fibra, calcio, fósforo, minerales, vitaminas, frutas, etc. El menú diario debe ser variado y equilibrado. Este igualmente debe ser presentado y entregado con calidad en el tiempo estipulado.

Nota 4. El operador prestará el servicio de alimentación según las características que solicite el supervisor del contrato, en los días y lugares que determine al momento de hacer la solicitud.

Nota 5. Evitar el uso de plásticos de un solo uso y de poliestireno expandido (ICOPOR), así como promover la disminución del embalaje de los productos, para la prestación del servicio de alimentación y refrigerios. Se debe preferir el uso de empaques y envases reciclables o biodegradables.

Requisitos específicos

TIPO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Refrigerio 1	Refrigerio por persona, servido a la mesa y conformado por: **Menú: Combo Hamburguesa** a. Hamburguesas: Carne 200 gr, queso, tomate, lechuga, cebolla y salsa de tomate. b. Papa a la francesa 70 grm c. Bebida: Gaseosa Nacional – Sabores variados (400 ml) d. Postre: Chocolates negros	Por persona	1
Refrigerio 2	Refrigerio por persona, servido a la mesa y conformado por: **Menú: Combo Sándwich Pavo** a. Sándwich de pavo de 150 gr (Pavo, lechuga, tomate, queso y salsas) b. Papa a la francesa 70 grm c. Bebida: Jugo natural en agua (7 oz) sabores variados o gaseosa de origen Nacional 400 ml	Por persona	1
Refrigerio 3	Refrigerio por persona, servido a la mesa y conformado por: **Menú: Combo Sándwich Pollo** a. Sándwich de Pollo de 150 gr (Pollo, lechuga, tomate, queso y salsas) b. Papa a la francesa 70 grm c. Bebida: Jugo natural en agua (7 oz) sabores variados o gaseosa de origen Nacional 400 ml	Por persona	1
Refrigerio 4	Refrigerio por persona, servido a la mesa y conformado por:	Por persona	1

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

		Menú: Combo Nuggets de Pollo crujientes a. Nuggets de Pollo de 150 gr b. Papa a la francesa 70 grm c. Bebida: Gaseosa de origen Nacional 400 ml		
	Refrigerio 5	Refrigerio por persona y conformado por: Plato Navideño con: Natilla, buñuelo, chilacuan, hojaldra y arequipe.	Por persona	1
	Refrigerio 6	Refrigerio por persona, conformado por: **Menú: Combo Perro caliente** a. Perro caliente de 150 gr (Pan, salchicha, queso y salsas) b. Papa a la francesa 70 grm **Bebida:** Jugo natural en agua (7 oz) sabores variados o gaseosa de origen Nacional 400 ml	Por persona	1
	Refrigerio 7	Refrigerio por persona, conformado por: **Menú: Tamal Dulce** a. Tamal Dulce 200 gr b. Bebida: Gaseosa de origen Nacional 400 ml	Por persona	1
	Refrigerio 8	Refrigerio por persona, conformado por: **Menú: Tamal Salado** a. Tamal Salado 200 gr b. Bebida: Gaseosa de origen Nacional 400 ml	Por persona	1
	Refrigerio 9	Refrigerio por persona, conformado por: **Menú: Quimbolo** a. Tamal Salado 200 gr b. Bebida: Chocolate caliente (vaso 7 oz)	Por persona	1
	Desayuno tipo Americano	Desayuno por persona, servido a la mesa y conformado por: **Menú – Desayuno Americano:** a. huevos (fritos o revueltos) b. tocino crujiente o salchichas c. tostadas. d. Café o jugo	Por persona	1
	Desayuno Corriente	Desayuno por persona, servido a la mesa y conformado por:	Por persona	1

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

		Menú – Desayuno Corriente: a. Huevos (fritos, revueltos o rancheros) b. Arroz c. Papas fritas d. Pan e. Café, chocolate o jugo		
	Desayuno Saludable	Desayuno por persona, servido a la mesa y conformado por: **Menú – Desayuno Saludable:** a. Huevos (fritos, revueltos o rancheros) b. Porcio de Fruta c. Arepa d. Café, chocolate o jugo	Por persona	1
	Almuerzo 1	Almuerzo por persona, servido a la mesa y conformado por: **Menú - Almuerzo:** **a.** Crema o sopa (algún cereal) **b.** Proteína de 220 gr (Carne de res, carne de cerdo, pescado o pollo) **c.** Principio: granos o pasta **d.** Carbohidrato: arroz o papa o yuca **e.** Ensalada dulce o salada **Bebida:** Jugo en agua – Sabores variados (Vaso de 9 oz) **Postre:** Dulce de frutas con queso o postre de tres leches o helado.	Por persona	1
	Almuerzo 2	Almuerzo por persona, servido a la mesa y conformado por: **Menú Típico – Bandeja Paisa, con:** **a.** Frijoles **b.** Arroz Blanco **c.** Maduro, Chorizo (50grs.) **d.** Porción de Aguacate (medio aguacate) **e.** Ensalada **f.** Arepa pequeña **g.** Chicharrón (100 grs.) **h.** Carne de Res Molida (50 grs.) **i.** Huevo frito **Bebida:** Agua de Panela con Limón (9 onzas). **Postre**: Brownie con Bola de Helado de Vainilla (Tamaño Estándar).	Por persona	1

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

	Almuerzo o Cena 1	Almuerzo o Cena en restaurante u hotel reconocido en la **ciudad de Pasto,** servida a la mesa y conformada por: **a.** Parrillada de 250 gr (cerdo o pollo o res), papa al vapor y ensalada **b.** Bebida: Jugo en agua – Sabores variados (Vaso de 9 oz) **c.** Postre: Dulce de frutas con queso o postre de tres leches o helado, tamaño estándar.	Por persona	1
	Almuerzo o Cena 2	Almuerzo o cena, en **PASTO,** servida a la mesa y conformada por: **Menú: Almuerzo o Cena:** a. Crema o sopa (algún cereal) b. Proteína de 220 gr (Carne de res, carne de cerdo, pescado o pollo) c. Principio: granos, pasta o vegetales mixtos. d. Carbohidrato: arroz y/o papa y/o yuca e. Ensalada dulce o salada **Bebida:** a. Copa de Vino o champagne b. Jugo en agua – Sabores variados (Vaso de 9 oz) **Postre:** a. Dulce de frutas con queso o postre de tres leches o helado, tamaño estándar.	Por persona	1
	Almuerzo o Cena 3	Almuerzo o cena, en **TUMACO,** servida a la mesa y conformada por: **Menú: Almuerzo o Cena:** a. Crema o sopa (algún cereal) b. Proteína de 220 gr (Carne de res, carne de cerdo, pescado o pollo) c. Principio: granos, pasta o vegetales mixtos. d. Carbohidrato: arroz y/o papa y/o yuca e. Ensalada dulce o salada **Bebida:** a. Copa de Vino o champagne b. Jugo en agua – Sabores variados (Vaso de 9 oz) **Postre:**	Por persona	1

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

		a. Dulce de frutas con queso o postre de tres leches o helado, tamaño estándar.		
	Almuerzo o Cena 4	Almuerzo o cena, en **TUQUERRES,** servida a la mesa y conformada por: **Menú: Almuerzo o Cena:** a. Crema o sopa (algún cereal) b. Proteína de 220 gr (Carne de res, carne de cerdo, pescado o pollo) c. Principio: granos, pasta o vegetales mixtos. d. Carbohidrato: arroz y/o papa y/o yuca e. Ensalada dulce o salada **Bebida:** a. Copa de Vino o champagne b. Jugo en agua – Sabores variados (Vaso de 9 oz) **Postre:** a. Dulce de frutas con queso o postre de tres leches o helado, tamaño estándar.	Por persona	1
	Almuerzo o Cena 5	Almuerzo o cena, en **IPIALES,** servida a la mesa y conformada por: **Menú: Almuerzo o Cena:** a. Crema o sopa (algún cereal) b. Proteína de 220 gr (Carne de res, carne de cerdo, pescado o pollo) c. Principio: granos, pasta o vegetales mixtos. d. Carbohidrato: arroz y/o papa y/o yuca e. Ensalada dulce o salada **Bebida:** a. Copa de Vino o champagne b. Jugo en agua – Sabores variados (Vaso de 9 oz) **Postre:** c. Dulce de frutas con queso o postre de tres leches o helado, tamaño estándar.	Por persona	1
	Almuerzo o Cena 6	Almuerzo o cena, en **LA UNIÓN,** servida a la mesa y conformada por:	Por persona	1

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

		Menú: Almuerzo o Cena: a. Crema o sopa (algún cereal) b. Proteína de 220 gr (Carne de res, carne de cerdo, pescado o pollo) c. Principio: granos, pasta o vegetales mixtos. d. Carbohidrato: arroz y/o papa y/o yuca e. Ensalada dulce o salada **Bebida:** a. Copa de Vino o champagne b. Jugo en agua – Sabores variados (Vaso de 9 oz) **Postre:** c. Dulce de frutas con queso o postre de tres leches o helado, tamaño estándar.		
	Tortas	Torta para aproximadamente 30 personas, (las especificaciones respecto al logo, sabores o colores será informado por el supervisor)	Und	1
		Torta para aproximadamente 50 personas, (las especificaciones respecto al logo, sabores o colores será informado por el supervisor)	Und	1
	Bebidas o estaciones	Estación permanente de café que contenga café tinto, agua aromática y leche líquida o en polvo de acuerdo con la duración del evento y al número de participantes.	Día	1
		Estación permanente de café que contenga café tinto, agua aromática y leche líquida o en polvo de acuerdo con la duración del evento y al número de participantes.	Medio día	1
		Agua en botella de 600 ml	Und	1
		Agua en botella de 300 ml	Und	1
		Gaseosa nacional en botella 250 ml	Und	1
		Gaseosa nacional en botella 400 ml	Und	1
Empaque y rotulado	Los alimentos suministrados deberán entregarse **en empaques en buen estado, íntegros, limpios, resistentes y aptos para uso alimentario**, que garanticen la protección del producto frente a contaminación física, química o biológica, durante su almacenamiento, transporte y entrega. El empaque deberá ser **de primer uso**, no reutilizado, y adecuado al tipo de alimento ofrecido, permitiendo la conservación de sus características de calidad e inocuidad, conforme a lo dispuesto en el **Decreto 3075 de 1997** y la **Resolución**			

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

	2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, bajo la vigilancia del INVIMA. El contratista debe evitar el uso de plásticos de un solo uso y de poliestireno expandido (ICOPOR), así como promover la disminución del embalaje de los productos, para la prestación del servicio de alimentación y refrigerios. Se debe preferir el uso de empaques y envases reciclables o biodegradables.
Presentación y Unidad de Medida	Con el ánimo de ajustar los costos del evento, la Fiscalía General de la Nación podrá solicitar, antes y durante la ejecución de un evento, disminuciones en el consumo de alimentos y bebidas de acuerdo con la confirmación de asistencia y teniendo en cuenta las políticas de cancelación oportuna de servicios del proveedor informadas previamente; para ello, el Operador deberá adelantar las gestiones necesarias propias de estas solicitudes. En los casos en que se requiera un aumento en el consumo de alimentos y bebidas durante la ejecución de un evento, la Fiscalía General de la Nación autorizará previamente la prestación de dicho servicio a través del Supervisor y reconocerá los valores adicionales a los mismos precios unitarios del presupuesto consolidado.

Clasificación del bien o servicio	**Código UNSPSC: 90111603** **Descripción:** *Salas de reuniones o banquetes*
Nombre Comercial del Bien o Servicio	SALONES para: • Reuniones • Capacitaciones • Eventos institucionales • Actividades recreativas, culturales o de Integración.
Calidad	Las salas de reuniones o banquetes deberán cumplir con condiciones óptimas de **seguridad, funcionalidad, confort y adecuación técnica**, garantizando la correcta ejecución de reuniones, capacitaciones, eventos institucionales y actividades de bienestar, de conformidad con las necesidades de la Entidad. En desarrollo de lo anterior, el servicio deberá cumplir como mínimo con los siguientes criterios de calidad: • Infraestructura física en **adecuado estado de mantenimiento, limpieza e higiene**, con acabados seguros y funcionales. • **Capacidad acorde** al número de asistentes requerido, permitiendo una disposición cómoda y segura del mobiliario. • **Iluminación natural y/o artificial suficiente**, ventilación adecuada y, cuando se requiera, sistema de aire acondicionado en condiciones operativas. • **Mobiliario apropiado y en buen estado**, incluyendo sillas confortables, mesas vestidas, atril, conforme a la naturaleza del evento. • **Dotación técnica básica**, cuando aplique, que incluya ayudas audiovisuales (video beam, tablero, sonido básico tipo conferencia, micrófonos), en correcto funcionamiento. • Cumplimiento de **condiciones de accesibilidad** para personas con discapacidad, conforme a la normativa vigente.

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

	• Implementación de **medidas de seguridad**, tales como rutas de evacuación señalizadas, salidas de emergencia, extintores y demás elementos exigidos por la normatividad aplicable. • Ubicación de fácil acceso, con señalización interna adecuada y, cuando se requiera, **servicio de vigilancia** que garantice la seguridad de los asistentes. La Entidad podrá verificar en cualquier momento el cumplimiento de los criterios de calidad definidos y solicitar los ajustes necesarios, sin que ello genere costos adicionales.
Generalidades	- **Mobiliario:** El espacio para el evento, cuando se requiera deberá disponer de sillas confortables y apropiadas para la actividad, mesas vestidas, atril, parlantes, micrófonos etc. - **Horarios:** Los salones siempre deberán estar disponibles en el horario dispuesto por el supervisor. En casos excepcionales este horario podrá anticiparse o extenderse. - **Cantidad de espacios:** En algunos casos el operador deberá disponer de más de un espacio, carpas o salón dadas las características del evento, lo cual le será informado por el Supervisor del contrato en la solicitud de servicio.
Requisitos generales	El operador logístico deberá suministrar y disponer de los espacios y áreas físicas necesarias y adecuadas para desarrollar los eventos que requiera la Fiscalía General de la Nación, de acuerdo con el número de personas a participar; los cuales deberán contar con la iluminación natural o artificial suficiente, ventilación, incluyendo aire acondicionado, en todo evento que sea necesario, aislamiento de ruidos exteriores, micrófono, sonido básico y conectividad en caso de requerirse. Las instalaciones deben contar con accesos para personas en condición de discapacidad, así como en los baños y demás espacios comunes y de uso necesario. Los salones requeridos deberán tener fácil acceso y señalización, de forma tal que su ubicación sea sencilla en caso de encontrarse en un lugar en el cual se realizan varios eventos a la vez, igualmente deben contar con vigilancia que garantice la seguridad e integridad de los asistentes al evento. El espacio físico debe contener, además, todos los elementos de seguridad que garanticen la integridad de las personas, como son las salidas de emergencia, rutas de evacuación, extintores y apoyo de servicio médico en caso de que se requiera. El operador logístico ofrecerá una gama de posibilidades respecto de los espacios y áreas físicas en donde se celebre el evento, en ningún caso los espacios y áreas físicas podrán ser impuestos por el contratista. La Fiscalía General de la Nación tiene plena libertad de definir donde realizará los eventos. El operador logístico para el desarrollo de los eventos prestará los servicios de operación, producción y ejecución de acciones de naturaleza logística y suministro de todos los elementos con las especificaciones y calidad requeridos para la atención, de acuerdo con el sitio del evento y las características que determine el supervisor del contrato, conforme a los protocolos que requiera la actividad según el número de los participantes.

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

<table>
<tr><td></td><td>Para el desarrollo de las actividades el operador logístico deberá tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Mobiliario: El espacio para el evento, cuando se requiera deberá disponer de sillas confortables y apropiadas para la actividad, mesas vestidas, atril, parlantes, micrófonos etc.
- Horarios: Los salones siempre deberán estar disponibles en el horario dispuesto por el supervisor. En casos excepcionales este horario podrá anticiparse o extenderse.
- Cantidad de espacios: En algunos casos el operador deberá disponer de más de un espacio, carpas o salón dadas las características del evento, lo cual le será informado por el Supervisor del contrato en la solicitud de servicio.

Para los eventos con duración de más de dos (2) días calendario la Fiscalía General de la Nación podrá realizar disminución en número de personas o reducción de los días de evento en el primer día de ejecución, sin que esto genere costo alguno para la FGN.

El operador deberá para el caso donde se requiere salones buscar hoteles, cajas de compensación, centro de convenciones o lugares donde se preste el servicio de alimentación para los asistentes, para dar cumplimiento a la obligación de contratar directamente con los proveedores sin intermediarios.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>
<table>
<tr><th>TIPO</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>CANTIDAD</th></tr>
<tr><td>Salón 1</td><td>Salón y/o auditorio en reconocido hotel o club de la <u>ciudad de Pasto</u>, debidamente dotados, con <u>capacidad mínima para 40 personas</u> con:

a. Sillas
b. Mesas vestidas
c. Ayudas audiovisuales (Vídeo Beam, Tablero, Sonido Básico Tipo Conferencia).

Estación permanente de café que contenga café tinto, agua aromática y leche líquida o en polvo de acuerdo con la duración de la capacitación y al número de participantes.</td><td>Salón y/o Auditorio</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Salón 2</td><td>Salón y/o auditorio en reconocido hotel o club de la <u>ciudad de Pasto</u>, debidamente dotados, con <u>capacidad mínima para 30 personas</u> con:

a. Sillas
b. Mesas vestidas
c. Con parqueaderos con capacidad suficiente para el número de asistentes.

Con disponibilidad por el tiempo que dure el evento.</td><td>Salón y/o Auditorio</td><td>1</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

	Salón 3	Salón ubicado en reconocido hotel o club de la **ciudad de Pasto**, debidamente dotado, con **capacidad mínima para 300 personas**, con mínimo lo siguiente: a. Sillas b. Mesa Principal de 6 Puestos Vestida c. Mesas adicionales para aproximadamente 294 personas d. Decoración: Temática ➢ 6 columnas de globos de colores variados a solicitud del supervisor del contrato. ➢ 1 arco en globos de colores variados a solicitud del supervisor del contrato ➢ Arreglo floral para centro en cada mesa tipo tropical 35 x 25 cm e. Sonido f. Atril. Con disponibilidad por el tiempo que dure el evento	Salón y/o Auditorio	1	
	Salón 4	Salón ubicado en reconocido hotel o club del **Distrito de Tumaco**, debidamente dotado, con **capacidad mínima para 70 personas**, con mínimo lo siguiente: a. Sillas b. Mesa Principal de 6 Puestos Vestida c. Mesas adicionales para aproximadamente 64 personas d. Decoración: Temática ➢ 6 columnas de globos de colores variados a solicitud del supervisor del contrato. ➢ 1 arco en globos de colores variados a solicitud del supervisor del contrato ➢ Arreglo floral para centro en cada mesa tipo tropical 35 x 25 cm	Salón y/o Auditorio	1	

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

		e. Sonido f. Atril. Con disponibilidad por el tiempo que dure el evento		
	Salón 5	Salón en reconocido hotel o club ubicado en la **ciudad de Pasto**, debidamente dotado, con **capacidad mínimo para 150 personas** con: **a.** Sillas **b.** Mesas vestidas **c.** Sonido **d.** Decoración: Temática • Con logo institucional • Flores para centros de mesa tropicales • 1 arco en globos de colores variados a solicitud del supervisor del contrato Con disponibilidad por el tiempo que dure el evento	Salón y/o Auditorio	1
	Salón 6	Salón en reconocido hotel o club ubicado en el Distrito de **Tumaco,** debidamente dotado, con **capacidad mínimo para 70 personas** con: **a.** Sillas **b.** Mesas vestidas **c.** Sonido **d.** Decoración: • Con logo institucional • Flores para centros de mesa tropicales • 1 arco en globos de colores variados a solicitud del supervisor del contrato Con disponibilidad por el tiempo que dure el evento	Salón y/o Auditorio	1
	Salón 7	Salón en reconocido hotel o club ubicado en **Tuquerres,** debidamente dotados, con **capacidad mínimo para 30 personas** con: **a.** Sillas **b.** Mesas vestidas **c.** Sonido **d.** Decoración: Temática • Con logo institucional	Salón y/o Auditorio	1

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

		• Flores para centros de mesa tropicales • 1 arco en globos de colores variados a solicitud del supervisor del contrato Con disponibilidad por el tiempo que dure el evento		
	Salón 8	Salón en reconocido hotel o club ubicado en **Ipiales**, debidamente dotados, con **capacidad mínimo para 40 personas** con: **a.** Sillas **b.** Mesas vestidas **c.** Sonido **d.** Decoración: Temática • Con logo institucional • Flores para centros de mesa tropicales • 1 arco en globos de colores variados a solicitud del supervisor del contrato Con disponibilidad por el tiempo que dure el evento	Salón y/o Auditorio	1
	Salón 9	Salón en reconocido hotel o club ubicado en **La Unión**, debidamente dotados, con **capacidad mínimo para 20 personas** con: **a.** Sillas **b.** Mesas vestidas **c.** Sonido **d.** Decoración: Temática • Con logo institucional • Flores para centros de mesa tropicales • 1 arco en globos de colores variados a solicitud del supervisor del contrato Con disponibilidad por el tiempo que dure el evento	Salón y/o Auditorio	1
Empaque y rotulado	N/A			
Presentación y Unidad de Medida	El operador logístico ofrecerá una gama de posibilidades respecto de los espacios y áreas físicas en donde se celebre el evento, en ningún caso los espacios y áreas físicas podrán ser impuestos por el contratista. La Fiscalía General de la Nación tiene plena libertad de definir donde realizará los eventos.			

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

Clasificación del bien o servicio	**Código UNSPSC: 80141900** **Descripción:** *Servicios para la organización de eventos*
Nombre Comercial del Bien o Servicio	**LOGÍSTICA EVENTOS**
Calidad	Excelencia en la organización, cumplimiento en uno o varios de los siguientes componentes: • Coordinación del evento • Logística operativa • Apoyo en montaje y desmontaje • Manejo de tiempos y disposición del evento • Articulación de varios servicios (salón, alimentación, ayudas audiovisuales)
Generalidades	El servicio de **logística para la organización de eventos** comprende la planeació coordinación, ejecución y cierre de actividades institucionales, recreativas, culturale deportivas, formativas y de bienestar, requeridas por la Entidad, garantizando s adecuado desarrollo conforme a los objetivos definidos y a las condiciones pactada El operador deberá prestar un servicio integral de logística de eventos, que incluya, entre otros, la **coordinación general del evento**, la **logística operativa**, el **apoyo en montaje y desmontaje**, el **manejo eficiente de tiempos y espacios**, así como la **articulación de los diferentes servicios asociados**, tales como salones, alimentación, ayudas audiovisuales, mobiliario, transporte y demás componentes necesarios según la naturaleza de cada actividad. Las actividades logísticas deberán ejecutarse conforme a los requerimientos establecidos por la Entidad, atendiendo criterios de oportunidad, organización, seguridad, funcionalidad y calidad, y adaptándose a las condiciones específicas de lugar, duración, número de participantes y tipo de evento, bajo la supervisión designada.
Requisitos generales	El operador deberá prestar el servicio de logística de eventos conforme a los requerimientos establecidos por la Entidad, garantizando la adecuada planeación, coordinación, ejecución y cierre de cada actividad, de acuerdo con su naturaleza, alcance, duración, número de participantes y lugar de realización. Para el cumplimiento del objeto contractual, el operador deberá: • Disponer del **personal idóneo, capacitado y suficiente** para la coordinación y ejecución de los eventos. • Garantizar la **oportuna articulación de los servicios requeridos**, tales como salones, alimentación, ayudas audiovisuales, mobiliario, transporte y demás componentes logísticos necesarios. • Ejecutar las actividades de **montaje, desmontaje y operación logística** dentro de los tiempos definidos, asegurando continuidad y normal desarrollo del evento.

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

<table>
<tr><td></td><td>

- Cumplir con las **condiciones de seguridad, orden y funcionalidad** durante todas las etapas del evento.
- Atender las **instrucciones del supervisor del contrato**, efectuando los ajustes que sean requeridos para el adecuado desarrollo de la actividad, sin que ello implique costos adicionales para la Entidad.
- Garantizar el cumplimiento de la **normativa vigente aplicable** en materia de seguridad, salud en el trabajo, accesibilidad, manejo de riesgos y demás disposiciones relacionadas con la prestación del servicio.

Los servicios se prestarán bajo criterios de **calidad, oportunidad, eficiencia y responsabilidad**, asegurando el logro de los objetivos institucionales y el bienestar de los participantes.
</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>

TIPO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Salida de Campo 1	Salida de campo a centro recreacional y/o termales que permitan el desarrollo de actividades lúdico-recreativas (El servicio debe incluir, transporte, un guia y acompañamiento paramédico).	Por persona	1
Salida de Campo 2	Caminatas ecológicas. (El servicio debe incluir, transporte, un guia y acompañamiento paramédico).	Por persona	1
Tarde recreativa para niños	Tarde recreativa para los hijos de los servidores, la cual debe incluir, como mínimo: a. Recreación dirigida. b. Pintucaritas c. Cabina de Fotos d. Show artístico y musical e. Show de magia, baile y concursos.	Por niño	1
Tarde recreativa para mascotas	Espacio abierto con mínimo lo siguiente: a. Espacio con juegos para mascotas. b. Servicios de vacunación c. Servicio de Peluquería d. Snacks para las mascotas	Por mascota	1
Celebración litúrgica 1	Eucaristía de Acción de Gracias en iglesia cercana a la ubicación de la Fiscalía General de la Nación en la **Ciudad de Pasto** La Eucaristía debe incluir como mínimo lo siguiente: a. Pago del Servicio Litúrgico b. Músico con acompañamiento instrumental c. Arreglo Floral tropical ovalado	Por servicio	1

</td></tr>
</table>

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

	Celebración litúrgica 2	Eucaristía de Acción de Gracias en iglesia cercana a la ubicación de la Fiscalía General de la Nación en el **Distrito de Tumaco** La Eucaristía Incluye: a. Pago del Servicio Litúrgico b. Músico con acompañamiento instrumental c. Arreglo Floral tropical ovalado	Por servicio	1
	Actividad Física	Jornada de actividad física en distintas modalidades deportivas: Para lo cual se requiere, lugar con espacios deportivos mínimo en las siguientes modalidades: Bolos, Billar, Sapo, Tenis de Campo, Microfútbol, bailoterapia.	Día	1
	Actividad Física 2	Canchas para entrenamientos y encuentros deportivos en las siguientes modalidades: • Fútbol	Hora	1
		• Microfútbol (sintética)		
		• Voleibol		
		• Baloncesto		
		• Atletismo		
		• Bolos		
		• Billar		
		• Tejo.		
	Arbitro para evento deportivo	Arbitro para distintas modalidades deportivas: • Fútbol • Microfútbol (sintética) • Voleibol • Baloncesto • Tejo • Atletismo • Billar	Hora	1
	Entrenador para evento deportivo	Entrenador en distintas modalidades deportivas • Fútbol • Microfútbol (sintética) • Voleibol • Baloncesto • Atletismo • Bolos • Tejo.	Hora	1

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

	• Billar		
Taller para niños 1	Taller lúdico en pintura, deberá incluir inscripción e insumos, si a ello hubiere lugar.	Por persona	1
Taller para niños 2	Taller lúdico en lectura, deberá incluir inscripción e insumos, si a ello hubiere lugar.	Por persona	1
Cine para niños 3	Tarde de cine, deberá incluir boleta y combo: Combo de alimentos: ✓ Crispeta mediana ✓ gaseosa mediana.	Por niño	1
Taller para funcionarios 1	Taller de Gastronomía por parte de un profesional en el área, incluida inscripción e ingredientes	Por persona	1
Taller para funcionarios 2	Taller de Manualidades Navideñas por parte de un profesional en el área, incluida inscripción y materiales.	Por persona	1
Taller para funcionarios 3	Taller de Baile (Salsa, tango, urbano, latino, etc) por parte de un profesional en el área, incluida inscripción.	Por persona	1
Taller para funcionarios 4	Taller de música, el cual deberá de dictado por parte de un profesional en el área, e incluir instrumentos.	Por persona	1
Conferencia	Conferencia Presencial de mínimo 2 horas, facilitad por profesional experto en el tema. Tema: Preparación para la Jubilación.	Horas	2
Teatro 1	Entrada a obra de teatro en la **Ciudad de Pasto**, por persona. Función en el marco del mes del Amor y la Amistad.	Por persona	1
Teatro 2	Entrada a obra de teatro o títeres en la **Ciudad de Pasto**, por persona. Función en el marco del día de la niñez.	Por persona	1
Cine 1 - Pasto	Combo de Cine por persona (Entrada + Combo de Alimentos) **Boleta de cine** - para ingreso función con ubicación en la localidad general, todos los horarios y cualquier día de la semana. **Opciones:** Cine Colombia o Royal Films o Cinemark. Combo de alimentos:	Por persona	1

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

		✓ Crispeta mediana ✓ Perro caliente ✓ gaseosa mediana. Vigencia 2 meses de uso. Para ingresos en Pasto.		
	Cine - Ipiales	Combo de Cine por persona (Entrada + Combo de Alimentos) **Boleta de cine** - para ingreso función con ubicación en la localidad general, todos los horarios y cualquier día de la semana. **Opciones:** Cine Colombia o Royal Films o Cinemark. Combo de alimentos: ✓ Crispeta mediana ✓ Perro caliente ✓ gaseosa mediana. Vigencia 2 meses de uso. Para ingresos en Ipiales.	Por persona	1
Empaque y rotulado	N/A			
Presentación y Unidad de Medida	La unidad de medida corresponde a la prestación integral del servicio logístico requerido para cada evento, de acuerdo con las características, alcance y condiciones definidas por la Entidad.			

Clasificación del bien o servicio	**Código UNSPSC: 80141900** **Descripción:** Servicios para la organización de eventos
Nombre Comercial del Bien o Servicio	**PRODUCCIÓN LOGÍSTICA Y DE CAMPO**
Calidad	Excelencia en la organización, cumplimiento en uno o varios de los siguientes componentes: • Coordinación del evento • Logística operativa • Apoyo en montaje y desmontaje • Manejo de tiempos y disposición del evento

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

<table>
<tr><td></td><td>

- Articulación de varios servicios (salón, alimentación, ayudas audiovisuales)

</td></tr>
<tr><td>Generalidades</td><td>El servicio de producción logística y de campo comprende la provisión, coordinación y ejecución de los componentes artísticos, técnicos, operativos y de apoyo requeridos para el adecuado desarrollo de eventos institucionales, culturales, recreativos, deportivos, litúrgicos y de bienestar programados por la Entidad.

Incluye, entre otros, la contratación y disposición de grupos musicales, solistas, espectáculos de ambientación, así como el suministro de mobiliario, decoración, carpas, elementos logísticos temporales y materiales complementarios, con su respectivo montaje, desmontaje y operación durante el evento, conforme a los requerimientos definidos por la Entidad y bajo la supervisión designada.

La prestación del servicio deberá garantizar una ejecución articulada, segura y oportuna de todas las actividades, atendiendo las condiciones del lugar, duración del evento, número de participantes y objetivos institucionales, asegurando la correcta integración de los distintos componentes logísticos y artísticos necesarios.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>Dentro de estos aspectos, el contratista deberá prestar los siguientes bienes o servicios logísticos, siempre y cuando se obtenga aprobación previa por parte del supervisor de este:
Música: Suministrar el servicio de música de ambientación cuando la reunión protocolaria lo amerite y el supervisor lo autorice.
Decoración y/o producción de escenografías, acorde con la naturaleza y magnitud del evento o actividad requerida.
Montajes. La Entidad no será responsable por el valor del montaje y desmonte en forma independiente, pues se entiende intrínseco al servicio contratado.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>PRODUCCIÓN LOGÍSTICA

<table>
<tr><td>Grupo Musical 1</td><td>Grupo musical crossover con sonido incluido - <u>Pasto.</u></td><td>Hora</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Grupo Musical 2</td><td>Solista crossover con sonido incluido - <u>Tumaco</u></td><td>Hora</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Grupo Musical 3</td><td>Grupo musical de 3 personas que acompañe el rezo de la novena – Pasto.</td><td>Hora</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Grupo Musical 4</td><td>Grupo musical de 3 integrantes. Diversos ritmos (Tipo Serenata), incluye sonido – Pasto o Municipios aledaños.</td><td>Hora</td><td>1</td></tr>
</table>

MOBILIARIO

<table>
<tr><td>Decoración con banderines de colores (mínimo 24 banderines), los colores requeridos serán informados por el supervisor</td><td>Decoración</td><td>1</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>Decoración con globos de colores (mínimo 24 globos), los colores requeridos serán informados por el supervisor.</td><td>Decoración</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Arreglo de flores tropicales 35 x 25 cm</td><td>Und</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Sillas</td><td>Und</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Mesas vestidas para 6 personas</td><td>Und</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Atril</td><td>Und</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Carpas blancas (sin logos) pequeñas</td><td>Und</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Carpas blancas (sin logos) medianas</td><td>Und</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Carpas blancas (sin logos) grandes</td><td>Und</td><td>1</td></tr>
</table>

MATERIALES

<table>
<tr><td rowspan="2">Certificados</td><td>Certificados de participación en papel opalina. (El diseño será informado en su momento por el supervisor)</td><td>Und</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Certificados de participación en papel Kimberly. (El diseño será informado en su momento por el supervisor)</td><td>Und</td><td>1</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>Presentación y Unidad de Medida</td><td>X
La medición del servicio se realizará de acuerdo con la naturaleza del componente logístico o artístico solicitado, entendiéndose como parte integral de la producción del evento, conforme a las condiciones, cantidades y especificaciones definidas por la Entidad.</td></tr>
</table>

Clasificación del bien o servicio	**Código UNSPSC: 80141900** **Descripción:** Servicios para la organización de eventos
Nombre Comercial del Bien o Servicio	**EQUIPOS TECNOLÓGICOS Y PRODUCCIÓN TÉCNICA**
Calidad	Excelencia en la organización, cumplimiento en uno o varios de los siguientes componentes: • Coordinación del evento • Logística operativa • Apoyo en montaje y desmontaje • Manejo de tiempos y disposición del evento • Articulación de varios servicios (salón, alimentación, ayudas audiovisuales)

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

Generalidades	El servicio de **equipos tecnológicos y producción técnica** comprende el suministro, instalación, operación y retiro de los equipos técnicos y tecnológicos necesarios para garantizar el adecuado desarrollo de los eventos institucionales, culturales, recreativos, formativos y de bienestar programados por la Entidad. Incluye, entre otros, **sistemas de sonido, micrófonos, equipos audiovisuales, servicios de producción técnica, registro fotográfico y servicios interactivos**, cuya capacidad y características deberán ajustarse al tipo de evento, al número de participantes, al espacio físico y a los requerimientos definidos por la Entidad. El operador deberá coordinar y apoyar a la Fiscalía General de la Nación para que, previa aprobación del supervisor del contrato, se disponga de los equipos y servicios técnicos necesarios, asegurando su correcto funcionamiento antes, durante y después del evento, así como el cumplimiento de condiciones de seguridad, calidad y oportunidad.
Requisitos generales	El operador logístico deberá disponer, como mínimo, de los siguientes elementos y equipos tecnológicos, según las características y requerimientos que garanticen el adecuado desarrollo de cada evento: • Micrófonos de mesa, inalámbricos y de solapa, en cantidad suficiente. • Parlantes de sonido para salón de 30 a 50 personas. Sonido estéreo de alta calidad para música, y radio. Compatible con Wi-Fi o Bluetooth. • Parlantes de sonido para salón de 51 y 100 personas. Sonido estéreo de alta calidad para música, y radio. Compatible con Wi-Fi o Bluetooth. Parlantes de sonido para salón de 101 a 200 personas. Sonido estéreo de alta calidad para música, y radio. Compatible con Wi-Fi o Bluetooth. Dentro de estos aspectos, el contratista deberá coordinar y apoyar a la Fiscalía General de la Nación para que, de acuerdo con los requerimientos realizados y aprobados por el supervisor del contrato, se cuente con todos los equipos y elementos técnicos y tecnológicos necesarios para el desarrollo de la actividad solicitada, entre los cuales se encuentran: • Servicio ilimitado de fotografías instantáneas x horas. • Servicio de Cabina de fotos giratoria 360° **Nota:** Los equipos y elementos de producción técnica citados anteriormente son a título enunciativo y la necesidad de cada uno de ellos será individualizada, coordinada y definida entre el contratista y el supervisor del contrato, de acuerdo con la naturaleza del evento que realice la Entidad. El valor del transporte terrestre de los equipos requeridos para la realización del evento se entenderá incluido dentro del valor total del servicio de alquiler de estos y deberá corresponder al precio del flete en el mercado, según la capacidad del vehículo y su destino. En caso de existir afectación, deterioro o avería de los bienes alquilados para el evento durante su traslado a la locación, el contratista asumirá los costos adicionales que se llegaren a causar para lograr la calidad exigida por el supervisor.

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

Requisitos específicos	<table><tr><td rowspan="2">Fotografías</td><td>Servicio ilimitado de fotografías instantáneas x horas.</td><td>Hora</td><td>1</td></tr><tr><td>Servicio de Cabina de fotos giratoria 360°</td><td>Hora</td><td>1</td></tr><tr><td>Sonido 1</td><td>Sonido – Parlantes se sonido para salón de 30 a 50 personas – Sonido estéreo de alta calidad para música y radio. Compatible con Wifi o Bluetooth</td><td>Hora</td><td>1</td></tr><tr><td>Sonido 2</td><td>Sonido – Parlantes se sonido para salón de 51 a 100 personas – Sonido estéreo de alta calidad para música y radio. Compatible con Wifi o Bluetooth</td><td>Hora</td><td>1</td></tr><tr><td>Sonido 3</td><td>Sonido – Parlantes se sonido para salón de 101 a 200 personas – Sonido estéreo de alta calidad para música y radio. Compatible con Wifi o Bluetooth</td><td>Hora</td><td>1</td></tr><tr><td>Micrófono</td><td>Micrófonos de mesa, inalámbricos y de solapa</td><td>Und</td><td>1</td></tr></table>
Empaque y rotulado	N/A
Presentación y Unidad de Medida	La medición del servicio se realizará de acuerdo con el tiempo de uso, el tipo de equipo o servicio técnico solicitado, y las condiciones definidas por la Entidad para cada evento, entendiéndose siempre como parte integral del servicio de organización y producción del evento.

Clasificación del bien o servicio	**Código UNSPSC: 78111800** **Descripción*:*** Transporte de pasajeros por carretera
Nombre Comercial del Bien o Servicio	TRANSPORTE
Calidad	Los vehículos deben contar con los permisos legales de movilidad exigidos por las autoridades de tránsito. La prestación del servicio deberá realizarse bajo criterios de seguridad vial, conducción preventiva y respeto por las normas de tránsito, adoptando medidas que minimicen riesgos para los servidores transportados, en concordancia con el marco regulatorio del sector transporte.
Generalidades	El operador logístico deberá suministrar el transporte terrestre cuando este sea requerido, con base en los itinerarios de traslado acordados previamente con la FGN, procurando siempre el mejor servicio disponible y garantizando el desplazamiento oportuno. Los vehículos deben contar con los permisos legales de movilidad exigidos por las autoridades de tránsito, estos vehículos deberán ser modelo 2020 en adelante

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

<table>
<tr><td></td><td>y acreditar los requisitos señalados en la circular No. 062 de 2025 de la Fiscalía General de la Nación y/o demás normatividad que se expida sobre la materia.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>El contratista deberá garantizar la cobertura de seguros exigidos por la ley para el transporte de pasajeros, incluyendo las coberturas por responsabilidad civil frente a daños a personas y bienes, de conformidad con lo previsto en el Decreto 1079 de 2015.

Los conductores deberán ser mayores de edad, contar con licencia de conducción vigente y adecuada a la categoría del vehículo, no registrar sanciones que impidan la prestación del servicio y estar afiliados al Sistema de Seguridad Social Integral, conforme a la normativa aplicable.</td></tr>
<tr><td>Requisitos específicos</td><td>
<table>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>CANTIDAD</th></tr>
<tr><td>Transporte tipo automóvil, perímetro urbano</td><td>Por día</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Transporte Pasto - Buesaco</td><td>Por persona</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Transporte Pasto – Sandoná</td><td>Por persona</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Transporte Pasto - Colon (Putumayo)</td><td>Por persona</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Transporte Pasto - La Cocha</td><td>Por persona</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Transporte Pasto - Las Lajas</td><td>Por persona</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Transporte Pasto - Ipiales</td><td>Por persona</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Transporte Pasto - Buesaco</td><td>Por persona</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Transporte Pasto - Tuquerres</td><td>Por persona</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Transporte Pasto – Tumaco</td><td>Por persona</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Transporte Pasto - Chachagüi</td><td>Por persona</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Transporte Ipiales - Las Lajas</td><td>Por persona</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Transporte La Unión - Las Lajas</td><td>Por persona</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Transporte Tuquerres - Las Lajas</td><td>Por persona</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Transporte Tumaco - Las Lajas</td><td>Por persona</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Transporte Pasto - Remolino</td><td>Por persona</td><td>1</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>Presentación y Unidad de Medida</td><td>El servicio deberá prestarse con puntualidad, continuidad y confiabilidad, garantizando un trato respetuoso a los servidores, condiciones de comodidad e higiene del vehículo y el cumplimiento de los recorridos y horarios acordados por la Entidad.</td></tr>
</table>

Firma: _____
Nombre: MABEL CONSTANZA HERNÁNDEZ ROMERO
Cargo: Profesional de Gestión II

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada