ITRC

ANEXO TÉCNICO

Especificaciones Técnicas de servicios

Prestación de servicios de un operador logístico para la realización de actividades del Segundo Congreso Internacional para la Protección de los Recursos Públicos– CIPREP 2026, que se llevará a cabo los días 03 y 04 de agosto de 2026 en el auditorio de las Casas de Santa Bárbara, Carrera 7 No 6 – 16, primer piso, en la ciudad de Bogotá D.C., incluyendo de manera integral los siguientes componentes:

ITEM	Descripción	Observaciones adicionales
1	Producción técnica audiovisual y transmisión en vivo (streaming): sistema de tres (3) cámaras PTZ Full HD 1080p/60fps con producción y transmisión en vivo del evento por enlace público de YouTube.	Incluye trípodes de cabeza fluida, productor de streaming, asistente técnico, controlador joystick PTZ y tarjeta de audio profesional. Grabación continua del evento en alta definición y entrega al finalizar en memoria portátil suministrada por la ITRC (archivo en bruto, sin edición). Montaje y pruebas técnicas el 31 de julio de 2026.
2	Internet dedicado simétrico de mínimo 50 Mbps para streaming.	Canal dedicado y garantizado durante las dos jornadas del evento (3 y 4 de agosto de 2026) y el día de pruebas técnicas (31 de julio de 2026), con estabilidad suficiente para transmisión ininterrumpida en alta definición.
3	Sistema de sonido profesional para las dos jornadas del evento.	Consola digital de mínimo 32 canales, cinco (5) micrófonos inalámbricos con combinador de antenas, dos (2) sistemas in-ear inalámbricos para presentadora y coordinador del evento, rack de cableado XLR y corrientes.
4	Personal técnico especializado: coordinador audiovisual, técnico de sonido, ingeniero de video y camarógrafos.	Presencia desde el inicio del montaje (31 de julio de 2026) hasta el desmontaje total al finalizar el evento (4 de agosto de 2026). El coordinador audiovisual entregará al supervisor del contrato un informe de gestión al finalizar cada jornada, con registro fotográfico y audiovisual de la prestación de los servicios.
5	Impresión e instalación de pendón institucional.	1,00 m de ancho × 2,00 m de alto, impreso en alta resolución, con estructura de soporte incluida y base que no raye superficies; diseño conforme a los lineamientos gráficos del CIPREP 2026 suministrados por la ITRC. Instalado y listo antes de la apertura del evento el 3 de agosto de 2026.
6	Traducción simultánea y/o consecutiva español ↔ inglés.	Mínimo dos (2) intérpretes profesionales certificados (de preferencia con conocimientos en temas relacionado con el congreso) durante la

		totalidad de las sesiones de ambas jornadas que cuenten con ponentes o panelistas en idioma extranjero. Incluye cabina para intérpretes, microaudífonos, consola, transmisor, cables, receptores y audífonos multicanal para doscientos cincuenta (250) asistentes. Adicionalmente, durante la jornada completa del día 3 de agosto, un intérprete certificado adicional para el acompañamiento a los invitados internacionales de habla inglesa.
7	Interpretación en Lengua de Señas Colombiana (LSC).	Mínimo dos (2) intérpretes certificados en LSC, presenciales en tarima durante ambas jornadas del evento, con un total aproximado de trece (13) horas de interpretación y sistema de relevos cada 15-20 minutos.
8	Provisión de personal de servicio (4) meseros por jornada durante 2 días), responsables de la atención logística del servicio de alimentación y apoyo a los asistentes.	Apoyo logístico en el montaje, organización y limpieza del área de refrigerios, almuerzos y estación de café. Coordinación con el personal técnico del evento para asegurar la fluidez del servicio.
9	Suministro de un refrigerio para 250 personas en la jornada del segundo día (4 de agosto de 2026).	Debe constar de sándwich fresco de jamón y queso, con salsas en empaque individual, jugo en caja o bebida baja en azúcar y fruta de alta calidad. Presentación to go con empaques desechables ecológicos (sin plástico ni icopor). Incluye 2 personas asignadas para la entrega. El proveedor debe garantizar frescura, calidad e inocuidad.
10	Suministro de un almuerzo tipo bowl para 250 personas en la jornada del primer día (3 de agosto de 2026).	Cada almuerzo debe contener mínimo 120 gr de proteína animal, bebida baja en azúcar de mínimo 400 ml, una porción de carbohidrato (mínimo 80 gr), una porción de grano o verdura (mínimo 80 gr), una porción de ensalada fría o caliente (mínimo 80 gr) y un postre (mínimo 10 gr). Presentación en empaques desechables ecológicos (sin plástico ni icopor), frescos y en condiciones óptimas para manipulación e higiene. La entrega deberá realizarse con la disponibilidad de mínimo dos (2) personas por punto de distribución, garantizando el cumplimiento de las condiciones de higiene e inocuidad alimentaria
11	Instalación y operación de puntos de café (mesas con manteles).	Mínimo dos (2) estaciones por día para 250 personas, con bebidas calientes (té, aromática, crema en polvo no láctea) y variedad de

		endulzantes (Stevia, azúcar, panela, Splenda, entre otros), en desechables de cartón, más setenta (70) botellas de agua de quinientos mililitros (500 ml).
12	Suministro y mantenimiento de insumos de higiene durante la ejecución del evento.	Diez (10) rollos de papel higiénico industrial, seis (6) rollos industriales de toallas de papel para secado de manos y jabón líquido para manos en cantidad suficiente para garantizar disponibilidad permanente durante el evento.
13	Coordinador de contacto para la ejecución del contrato.	Persona designada por el contratista, distinta del coordinador audiovisual, responsable de la interlocución administrativa y logística con el supervisor del contrato o su delegado durante todo el proceso de planeación y ejecución del evento.

Especificaciones Técnicas de servicios

- Todos los servicios deberán prestarse con estándares de calidad, cumpliendo con las normas sanitarias (manipulación de alimentos), ambientales y de bioseguridad vigentes, al igual que con las especificaciones de empaques suministradas para la distribución de cada uno de los alimentos.
- El contratista deberá disponer, durante la ejecución del contrato, de un profesional del área nutricional y dietética o ingenierías de alimentos, con matrícula profesional vigente cuando aplique, quien será responsable de diseñar, validar y supervisar la composición nutricional de los alimentos suministrados, garantizando el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas en el presente estudio previo.
- El contratista será responsable de garantizar la disponibilidad de personal y equipos necesarios para la correcta ejecución de cada ítem.
- Los almuerzos, refrigerios y bebidas deberán entregarse frescos y en condiciones óptimas, asegurando la manipulación adecuada, la cadena de frío cuando aplique y la presentación higiénica. En caso contrario, el contratista estará sujeto a las penalidades descritas en el estudio previo.
- El personal de servicio deberá presentarse correctamente uniformado, con certificación vigente en manipulación de alimentos y los elementos de protección personal requeridos.
- Los puntos de distribución y la estación de café deberán estar montados y operativos antes de la apertura del evento, garantizando

disponibilidad continua durante las dos jornadas y estar en perfecta limpieza.

- El contratista deberá entregar al supervisor del contrato un informe de ejecución al finalizar cada jornada, con registro fotográfico de la prestación del servicio.
- Todos los servicios deberán prestarse con estándares de calidad, cumpliendo con las normas técnicas, ambientales y de seguridad vigentes.
- El contratista será responsable de garantizar la disponibilidad permanente de personal y equipos necesarios para la correcta ejecución de cada ítem. El montaje y operación de todos los equipos audiovisuales deberá realizarse el día 31 de julio de 2026, con pruebas técnicas completas previas a la apertura del evento, garantizando el correcto funcionamiento de la transmisión, el sonido y la imagen.
- El sistema de transmisión debe garantizar conectividad estable y calidad de imagen y sonido en alta definición (Full HD).
- En caso de fallas técnicas durante el evento, el contratista deberá contar con equipos de respaldo y activar protocolos de contingencia de manera inmediata, so pena de las penalidades descritas en el estudio previo.
- El pendón institucional deberá estar instalado y listo antes de la apertura del evento el 3 de agosto de 2026, con diseño aprobado previamente por la entidad. Los intérpretes de traducción simultánea español ↔ inglés y de Lengua de Señas Colombiana (LSC) deberán contar con certificación vigente y experiencia comprobada en interpretación para eventos institucionales.
- El coordinador audiovisual deberá entregar al supervisor del contrato un informe de gestión al finalizar cada jornada, con evidencias fotográficas y audiovisuales de la prestación de los servicios.
- En caso de eventualidades relacionadas con el componente de alimentación (fallas de un proveedor de insumos, problemas de inocuidad o cualquier otra novedad que afecte la prestación del servicio), el contratista deberá informar de manera inmediata al supervisor del contrato y activar un protocolo de contingencia que garantice la continuidad y calidad del servicio, en los mismos términos exigidos para las contingencias del componente audiovisual.