

ANEXO FICHAS TECNICAS
ESTUDIO PREVIO N° 1741 - 2026

OBJETO: DESARROLLAR PROCESOS DE FORMACION QUE MEJOREN LAS COMPETENCIAS LABORALES Y COMPORTAMENTALES DE LOS FUNCIONARIOS PUBLICOS Y TRABAJADORES OFICIALES DE LA GOBERNACION DE CASANARE VIGENCIA 2026.

FICHA TECNICA	
ITEM	2.4
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO	Servicio de suministro de alimentos
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	Servicios de apoyo para eventos institucionales
GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO	93131608
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL BIEN O SERVICIO	Refrigerio saludable para cada participante, el cual deberá incluir como mínimo: ✓ Un (1) sándwich de pollo con un peso mínimo de 190 gramos, elaborado con pan fresco, pechuga de pollo, vegetales frescos (lechuga, tomate o similares) y aderezos en cantidades moderadas, garantizando su adecuado estado de conservación e inocuidad. ✓ Un (1) vaso de jugo natural de fruta de temporada con un contenido mínimo de 250 ml, preparado el mismo día de su suministro, sin fermentación y apto para el consumo humano. ✓ Los alimentos deberán ser preparados, empacados, transportados y entregados bajo condiciones higiénico-sanitarias, cumpliendo con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas sanitarias vigentes. ✓ El refrigerio deberá entregarse en empaque individual, limpio, resistente y apto para contacto con alimentos, garantizando la conservación de sus características organolépticas durante el transporte y la entrega. ✓ El proveedor deberá suministrar servilleta y pitillo o utensilios cuando sean requeridos para el consumo del refrigerio. ✓ La entrega deberá realizarse en el lugar, fecha y hora establecidos por el supervisor del contrato, garantizando la cantidad y calidad solicitada
CANTIDAD	160

FICHA TECNICA	
ITEM	3.4
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO	Servicio de suministro de alimentos
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	Servicios de apoyo para eventos institucionales
GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO	93131608
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL BIEN O SERVICIO	Refrigerio saludable para cada participante, el cual deberá incluir como mínimo: ✓ Un (1) sándwich de pollo con un peso mínimo de 190 gramos, elaborado con pan fresco, pechuga de pollo, vegetales frescos (lechuga, tomate o similares) y aderezos en cantidades moderadas, garantizando su adecuado estado de conservación e inocuidad. ✓ Un (1) vaso de jugo natural de fruta de temporada con un contenido mínimo de 250 ml, preparado el mismo día de su suministro, sin fermentación y apto para el consumo humano. ✓ Los alimentos deberán ser preparados, empacados, transportados y entregados bajo condiciones higiénico-sanitarias, cumpliendo con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas sanitarias vigentes. ✓ El refrigerio deberá entregarse en empaque individual, limpio, resistente y apto para contacto con alimentos, garantizando la conservación de sus características organolépticas durante el transporte y la entrega. ✓ El proveedor deberá suministrar servilleta y pitillo o utensilios cuando sean requeridos para el consumo del refrigerio. ✓ La entrega deberá realizarse en el lugar, fecha y hora establecidos por el supervisor del contrato, garantizando la cantidad y calidad solicitada
CANTIDAD	900

FICHA TECNICA	
ITEM	4.3
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO	Equipos de oficina, Accesorios y Suministros
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	Bolígrafo
GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO	44121701
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL	Bolígrafo retráctil con impresión del logo de la Gobernación de Casanare a una sola tinta.

BIEN O SERVICIO	Incluye: ✓ Bolígrafo retráctil de cuerpo plástico de alta resistencia, acabado brillante o mate. ✓ Mecanismo retráctil mediante pulsador de accionamiento suave. ✓ Tinta color negro de secado rápido y escritura uniforme. ✓ Punta metálica o de alta resistencia con trazo medio aproximado de 1,0 mm. ✓ Clip integrado para sujeción. ✓ Impresión del logo oficial de la Gobernación de Casanare a una (1) tinta, mediante técnica de tampografía, serigrafía o impresión UV, según el material del bolígrafo. ✓ Área de impresión acorde con las dimensiones del elemento, garantizando legibilidad y buena presentación del logotipo institucional. ✓ La impresión deberá ser resistente al desgaste por manipulación normal. ✓ El contratista deberá presentar muestra física o diseño digital para aprobación del supervisor antes de iniciar la producción. ✓ Los elementos deberán entregarse nuevos, libres de defectos de fabricación, debidamente empacados y protegidos para su transporte.
CANTIDAD	370

FICHA TECNICA	
ITEM	4.4
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO	Materiales y Productos de papel
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	Blocs o cuadernos de papel
GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO	14111514
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL BIEN O SERVICIO	Cuaderno argollado tamaño media carta con carátula personalizada. Incluye: ✓ Cuaderno argollado tamaño media carta (aproximadamente 14 x 21,5 cm). ✓ Contenido de setenta (70) hojas en papel bond blanco de 75 g/m² como mínimo. ✓ Hojas interiores cuadriculadas, de excelente calidad para escritura. ✓ Encuadernación mediante argolla metálica tipo doble anillo (Wire-O), resistente y de fácil manipulación. ✓ Carátula elaborada en cartulina esmaltada o propalcote de 250 g/m² como mínimo. ✓ Impresión de la carátula a full color (cuatricromía) por una sola cara, de acuerdo con el diseño suministrado o aprobado por la Gobernación de Casanare. ✓ Contracarátula en cartulina esmaltada, propalcote o cartón rígido de características similares, para brindar mayor resistencia.

	✓ Acabado de la carátula con laminado brillante o mate, según requerimiento de la Entidad, para mayor protección y durabilidad. ✓ Corte uniforme, excelente presentación y acabado profesional. ✓ El contratista deberá presentar muestra física o diseño digital para aprobación del supervisor antes de la producción. ✓ Los cuadernos deberán entregarse nuevos, empacados y protegidos para evitar deterioro durante el transporte y almacenamiento.
CANTIDAD	370

FICHA TECNICA	
ITEM	4.6
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO	Servicio de suministro de alimentos
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	Servicios de apoyo para eventos institucionales
GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO	93131608
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL BIEN O SERVICIO	Refrigerio saludable para cada participante, el cual deberá incluir como mínimo: ✓ Un (1) sándwich de pollo con un peso mínimo de 190 gramos, elaborado con pan fresco, pechuga de pollo, vegetales frescos (lechuga, tomate o similares) y aderezos en cantidades moderadas, garantizando su adecuado estado de conservación e inocuidad. ✓ Un (1) vaso de jugo natural de fruta de temporada con un contenido mínimo de 250 ml, preparado el mismo día de su suministro, sin fermentación y apto para el consumo humano. ✓ Los alimentos deberán ser preparados, empacados, transportados y entregados bajo condiciones higiénico-sanitarias, cumpliendo con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas sanitarias vigentes. ✓ El refrigerio deberá entregarse en empaque individual, limpio, resistente y apto para contacto con alimentos, garantizando la conservación de sus características organolépticas durante el transporte y la entrega. ✓ El proveedor deberá suministrar servilleta y pitillo o utensilios cuando sean requeridos para el consumo del refrigerio. ✓ La entrega deberá realizarse en el lugar, fecha y hora establecidos por el supervisor del contrato, garantizando la cantidad y calidad solicitada
CANTIDAD	370

FICHA TECNICA	
ITEM	5.4
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO	Servicio de suministro de alimentos
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	Servicios de apoyo para eventos institucionales
GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO	93131608
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL BIEN O SERVICIO	Refrigerio saludable para cada participante, el cual deberá incluir como mínimo: ✓ Un (1) sándwich de pollo con un peso mínimo de 190 gramos, elaborado con pan fresco, pechuga de pollo, vegetales frescos (lechuga, tomate o similares) y aderezos en cantidades moderadas, garantizando su adecuado estado de conservación e inocuidad. ✓ Un (1) vaso de jugo natural de fruta de temporada con un contenido mínimo de 250 ml, preparado el mismo día de su suministro, sin fermentación y apto para el consumo humano. ✓ Los alimentos deberán ser preparados, empacados, transportados y entregados bajo condiciones higiénico-sanitarias, cumpliendo con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas sanitarias vigentes. ✓ El refrigerio deberá entregarse en empaque individual, limpio, resistente y apto para contacto con alimentos, garantizando la conservación de sus características organolépticas durante el transporte y la entrega. ✓ El proveedor deberá suministrar servilleta y pitillo o utensilios cuando sean requeridos para el consumo del refrigerio. ✓ La entrega deberá realizarse en el lugar, fecha y hora establecidos por el supervisor del contrato, garantizando la cantidad y calidad solicitada
CANTIDAD	160

FICHA TECNICA	
ITEM	6.4
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO	Servicio de suministro de alimentos
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	Servicios de apoyo para eventos institucionales
GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO	93131608
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
	Refrigerio saludable para cada participante, el cual deberá incluir

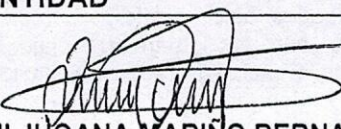
ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL BIEN O SERVICIO

como mínimo:

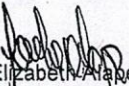
- ✓ Un (1) sándwich de pollo con un peso mínimo de 190 gramos, elaborado con pan fresco, pechuga de pollo, vegetales frescos (lechuga, tomate o similares) y aderezos en cantidades moderadas, garantizando su adecuado estado de conservación e inocuidad.
- ✓ Un (1) vaso de jugo natural de fruta de temporada con un contenido mínimo de 250 ml, preparado el mismo día de su suministro, sin fermentación y apto para el consumo humano.
- ✓ Los alimentos deberán ser preparados, empacados, transportados y entregados bajo condiciones higiénico-sanitarias, cumpliendo con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas sanitarias vigentes.
- ✓ El refrigerio deberá entregarse en empaque individual, limpio, resistente y apto para contacto con alimentos, garantizando la conservación de sus características organolépticas durante el transporte y la entrega.
- ✓ El proveedor deberá suministrar servilleta y pitillo o utensilios cuando sean requeridos para el consumo del refrigerio.
- ✓ La entrega deberá realizarse en el lugar, fecha y hora establecidos por el supervisor del contrato, garantizando la cantidad y calidad solicitada

CANTIDAD

50

Firma: 
NINI JHOANA MARINO BERNAL
Directora de Talento Humano

Anexos: Formato de cotización

Elaboró: 
Judy Elizabeth Arias
Profesional Contratado – SG