FICHA TECNICA

ÍTEM	BIEN O SERVICIO REQUERIDO	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE / NO CUMPLE
1	SALON TIPO 1	Salón de capacidad intermedia destinado a reuniones, capacitaciones, talleres, actos institucionales.	Capacidad de más de 100 personas; área mínima aproximada de 150 m²; montaje tipo auditorio, tarima o escenario; mesa principal; mantelería; sonido profesional; consola; micrófonos; pantalla o sistema de proyección; iluminación general y decorativa; ventilación o climatización; baños; señalización, limpieza; montaje, operación técnica y desmontaje; rutas de evacuación despejadas.	
2	SALON TIPO 2	Salón de capacidad intermedia destinado a reuniones, capacitaciones, talleres, actos institucionales.	Capacidad de 80 a 100 personas; área aproximada de 70 a 100 m²; sillas y mesas suficientes; distribución adaptable a auditorio, mesa de trabajo; mantelería; mesa principal; sonido básico; pantalla, TV o video beam; iluminación uniforme; ventilación; mínimo 6 tomas eléctricas; acceso a baños; conectividad eléctrica para equipos; limpieza; montaje y desmontaje;	
3	SALON TIPO 3	Salón de capacidad intermedia destinado a reuniones, capacitaciones, talleres, actos institucionales.	Capacidad máxima de 80 personas; área aproximada entre 40 y 50 m²; sillas en buen estado; mesas modulares o tipo capacitación; mantelería básica cuando aplique; mesa principal; iluminación artificial suficiente; ventilación natural o mecánica; mínimo 4 tomas eléctricas funcionales; acceso a baños; señalización básica; limpieza previa y posterior; montaje y desmontaje; disponibilidad durante toda la jornada contratada.	
4	DESAYUNO TIPO 1	Desayuno individual completo, fresco y balanceado, servido en condiciones higiénicas y presentadas de manera apropiada para eventos institucionales.	1.Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche sin azúcar o con endulzante natural como Stevia, Chocolate o aromática o jugo natural (Contenido 9 onzas c/u). 2. Huevos al gusto (Cacerola, con tomate y cebolla o revueltos) 3. Arroz 150gr.4. Arepa o Pan. 5. Fruta fresca o yogurt. Nota 1. Los valores deben incluir domicilio, y recipientes de empaque biodegradables para entregar; en el lugar se estipule	

5	DESAYUNO TIPO 2	Desayuno ejecutivo individual de mayor variedad, diseñado para jornadas institucionales y reuniones de trabajo.	Por persona: huevos; proteína adicional como jamón, queso o equivalente; arepa/pan, bebida caliente de 200–250 ml; jugo natural de 250–300 ml; mantequilla/mermelada; cubiertos; servilleta; vaso; presentación individual. Debe contemplar alternativas de preparación cuando sean requeridas.	
6	ALMUERZO TIPO 1	Almuerzo ejecutivo de mayor calidad y presentación, apropiado para reuniones, jornadas extensas y actos institucionales.	1. Entrada: Crema, sopa o ensalada especial. 2. Plato Fuerte: Filet Mignon, Lomo Fino, medallón de Res importado, Ribeye,lomo de res en salsa de champiñones, costillas bbq, carne angus o corte premium. 3. Acompañante: papa gratinada, vegetales grillados o arroz especial. 4. Complemento: Jugo natural, limonada elite, soda italiana. 5. Postre: Entremet de limon. Nota 1. Los valores deben incluir domicilio, y recipientes de empaque biodegradables para entregar.	
7	ALMUERZO TIPO 2	Almuerzo completo individual para asistentes a eventos institucionales, con porciones estandarizadas y presentación higiénica.	El servicio de Almuerzo Ejecutivo / Cena Ejecutiva incluye: 1. Sopa del día (contenido mínimo de 200 ml). 2. Una porción de arroz blanco o integral de 120 gramos. 3. Una porción de proteína a elección que puede oscilar (carne, pollo, cerdo o pescado con un peso mínimo de 125 gramos). 4. Una porción de papa, patacón o maduro. 5. Incluye principio a base de lenteja, frijol o garbanzo, pasta entre otros (1 porción de mínimo 100 gramos). 6. Contiene ensalada de verduras frescas con un mínimo de 50 gramos. 7. Incluye bebida fría que consistente en jugo natural sin azúcar o con endulzante natural de 9 onzas. Nota 1. Los valores deben incluir domicilio, y recipientes de empaque biodegradables para entregar.	

8	REFRIGERIO	Servicio integral de suministro de refrigerios para los asistentes al evento, incluyendo preparación, presentación, empaque, transporte y entrega en condiciones adecuadas de higiene, calidad e inocuidad alimentaria.	Refrigerio tipo navideño, compuesto por: tamal de 500 g, o hornado de aproximadamente 250 g o plato navideño que incluya hojaldra, dulce tradicional, dos (2) empanadas, natilla, buñuelos y champús. Los alimentos deberán ser frescos, de buena calidad, preparados bajo condiciones sanitarias adecuadas y entregados en presentación individual, debidamente empacados y protegidos. Incluye suministro de todos los alimentos, empaques, servilletas, utensilios desechables cuando se requieran, transporte, distribución y entrega en el lugar del evento, garantizando condiciones adecuadas de manipulación, conservación y presentación.	
9	TARJETAS DE CONSUMO	Tarjetas de consumo digitales (o equivalentes), no monetizables, no transferibles a efectivo, y de uso personal por parte de los funcionarios definidas por la CDN, para su consumo acorde con las actividades del Plan de Bienestar de la Entidad	Presentación física; valor definido por la entidad; código o mecanismo de validación; personalización con mensaje institucional cuando aplique; vigencia mínima sugerida de 6 meses; condiciones de uso; establecimientos o canales autorizados; soporte para consulta de saldo; entrega individual y comprobante de recibido.	
10	PREMIACIÓN TIPO 1	Televisor nuevo para obsequio institucional, con conectividad inteligente y presentación comercial completa.	Pantalla de 32 pulgadas / 80 cm; tecnología QLED; resolución FHD 1920×1080; sistema Google TV; Wi-Fi; Bluetooth; 2 puertos HDMI; 1 USB; sintonizador DVB-T2; función de compartir pantalla; HDR10; Dolby Audio; potencia de audio de 16 W; frecuencia 60 Hz; control remoto; cable de alimentación; soporte de mesa, Dimensiones sin base aprox. 71,6 × 42,3 × 6,62 cm; garantía de 24 meses según ficha comercial.	
11	PREMIACIÓN TIPO 2	Electrodoméstico nuevo para obsequio institucional, empacado de fábrica y con garantía.	Freidora de aire de 3,5 litros; potencia 1.500 W; control manual; 8 programas de cocción; temperatura regulable hasta 200 °C; temporizador hasta 60 minutos; apagado automático; cesta interior y base antiadherentes; mango frío al tacto; alimentación eléctrica 110 V; producto nuevo; incluye cesta y manual según presentación comercial; garantía de marca. Dimensiones aproximadas: 37,2 cm de profundidad, o	

			licuadora con motor de 600W Cuchillas en acero inoxidable, con 10 velocidades y Vaso de vidrio termorresistente para sopas y batidos Capacidad 1.75 L. o horno eléctrico pequeño. Según la solicitud de la entidad.	
12	PREMIACIÓN TIPO 3	Electrodoméstico nuevo para obsequio institucional, doméstico y uso práctico.	Batidora de mano profesional de 700 W, de 6 Velocidades, su tazón de 3.8 litros, diseño en acero inoxidable o Bocina bluetooth 300 w sonido profesional	
13	ELEMENTO NOVENAS TIPO 1	Detalle musical navideño para animación e integración de asistentes, ideal para actividades participativas.	Conjunto de instrumentos musicales de percusión 22 un por paquete	
14	ELEMENTO NOVENAS TIPO 2	Gorro navideño decorativo y funcional para entrega individual durante actividades de integración y celebración.	Gorro tipo Santa Claus; talla adulto estándar; material tela tipo terciopelo, fieltro o paño suave; color rojo predominante; borde blanco; pompón blanco superior; altura aproximada 30–35 cm; costuras uniformes; acabado limpio; apto para uso durante eventos; empaque individual; posibilidad de tarjeta o etiqueta institucional. o Bufanda navideña para adulto; material acrílico suave, poliéster o mezcla térmica; tacto confortable; longitud aproximada de 150–170 cm; ancho de 18–25 cm; flecos en extremos; estampado o tejido con motivos navideños como copos de nieve, árboles, renos o estrellas; colores rojo, verde, blanco y/o dorado; costuras reforzadas; presentación individual en bolsa transparente o empaque navideño; posibilidad de incluir etiqueta o tarjeta institucional.	
15	ELEMENTO NAVIDAD TIPO 3	Detalle navideño.	Set por 8 velas personalizadas de navidad	
16	ANCHETA TIPO 1	Ancheta premium de productos seleccionados para obsequio institucional en temporada navideña.	Contenido sugerido: café premium; té; chocolates; 2 variedades de galletas; dulces; frutos secos; mermelada; producto regional; bebida no alcohólica, tabla de quesos y embutidos, canasta o caja decorativa; relleno protector; decoración navideña; tarjeta personalizada; empaque final en celofán o material equivalente.	

17	ANCHETA TIPO 2	Ancheta institucional navideña básica, conformada por productos alimenticios y de confitería con presentación decorativa.	Contenido sugerido: arequipe 200gr, queso gouda tradicional 250gr, queso para asar 500gr, queso campesino 350 gr, yogurt 1 lt, queso crema 250 gr, yogurt con cereal 170gr. decoración navideña; tarjeta personalizada; empaque final en celofán o material equivalente	
18	CAJA DE DULCES TIPO 1	Caja premium de dulces y chocolates para obsequio institucional.	Contenido sugerido: chocolates premium; galletas surtidas; gomitas; caramelos; frutos secos; mini postre empacado; chocolatina; dulces; tarjeta personalizada; caja rígida decorada impresa diseño institucional; separadores; cinta; etiqueta; protección para transporte. La composición final deberá mantener variedad de texturas, colores y presentaciones.	
19	CAJA DE DULCES TIPO 2	Caja individual de confitería temática para entrega durante eventos institucionales.	Contenido mínimo por caja: 2 chocolates individuales; 2 caramelos; 1 porción de gomitas; 1 galleta; 1 mini chocolatina; 1 dulce adicional; decoración; tarjeta o mensaje institucional; caja de cartulina rígida o plegadiza; separadores internos cuando sean necesarios; presentación individual protegida.	
20	DECORACION TIPO 1	Decoración integral de mayor nivel para eventos institucionales, ceremonias y celebraciones especiales.	Backing aproximado de 4 × 3 m; arco orgánico de globos 5 puertas; tarima o área focal; mesa principal; mantelería; arreglos florales o decorativos; iluminación LED decorativa; elementos personalizados; señalización; piezas temáticas; decoración navideña cuando corresponda; estructuras de soporte; montaje; desmontaje; transporte; personal técnico y retiro de materiales.	
21	DECORACION TIPO 2	Decoración y ambientación básica para crear una imagen institucional organizada y acorde con la temática del evento.	Globos decorativos; mesa principal; mantel; arreglo decorativo; elementos temáticos; piezas de señalización; detalles cuando aplique; iluminación básica; soportes; instalación; montaje; desmontaje; retiro de residuos y entrega del espacio en condiciones adecuadas.	

22	MESA DE DULCES TIPO 1	Mesa de dulces premium y de mayor variedad para eventos institucionales, con ambientación navideña y presentación organizada por categorías.	Mesa temática con mantel y faldón; decoración premium; mínimo 5 paquetes de galletas surtidas, cada uno de 12–15 unidades; mínimo 80 galletas totales; 3 variedades de chocolates, mínimo 100 unidades; caramelos mínimo 500 g; gomitas mínimo 500 g; confites mínimo 500 g; masmelos mínimo 500 g; frutos secos mínimo 300 g; dulces navideños mínimo 500 g; mínimo 100 mini postres individuales; brownies, cupcakes o similares mínimo 100 unidades; recipientes y bandejas decorativas; pinzas; cucharas; servilletas; etiquetas; elementos de altura para exhibición; decoración navideña; montaje; reposición; atención básica de la mesa; desmontaje y limpieza del área.	
23	MESA DE DULCES TIPO 2	Mesa de dulces temática, especialmente preparada para eventos institucionales de hasta 70 personas, con presentación abundante, ordenada e higiénica.	Mesa decorada con mantel temático; faldón; mínimo 3 paquetes de galletas de diferentes variedades o marcas; cada paquete con aprox. 8 unidades, para un mínimo de 50–70 galletas en total; 2 variedades de chocolates, mínimo 20 unidades; 1 recipiente de confites, 1 recipiente de masmelos; 1 bandeja de mini postres o dulces individuales, mínimo 20 unidades; pinzas o utensilios de servicio; recipientes transparentes decorativos; etiquetas de identificación; servilletas; decoración navideña con árbol, estrellas, esferas, cintas o elementos equivalentes; montaje, reposición básica durante el servicio y desmontaje.	
24	PERSONAL DE APOYO TIPO 1	Tallerista	Personal profesional capacitado en la temática del taller a desarrollar, incluye material requerido para el desarrollo del evento hasta 80 personas	
25	PERSONAL DE APOYO TIPO 2	Personal profesional	profesional universitario en: Música, o psicología, o teólogo, para el desarrollo de las diferentes actividades acompañamiento hasta la finalización de su actividad	
26	PERSONAL DE APOYO TIPO 3	Personal especializado en conferencistas y actos institucionales o eventos.	Profesional en psicología, o ciencias sociales o humanas o religiosas con experiencia profesional mínima de 24 meses, capacitado en la temática del taller a desarrollar, incluye material requerido para el desarrollo del taller, con una duración mínima de dos horas.	

27	GRUPO MUSICAL TIPO 1	Presentación musical en vivo para ambientación, integración y acompañamiento de eventos institucionales.	Grupo pequeño; repertorio variado; música de ambientación y/o temática navideña cuando aplique; presentación hasta 1 horas; instrumentos propios; amplificación básica; micrófonos; transporte; prueba de sonido; montaje y desmontaje; vestuario acorde con el evento.	
28	GRUPO MUSICAL TIPO 2	Presentación musical de formato intermedio para eventos institucionales de mayor duración.	Grupo Mediano; presentación hasta 3 horas; instrumentos; sonido profesional; micrófonos; transporte; prueba de sonido; montaje; desmontaje; pausas técnicas; vestuario apropiado; repertorio navideño cuando corresponda.	
29	GRUPO MUSICAL TIPO 3	Presentación musical profesional para eventos institucionales de mayor formato y aforo.	Grupo Grande; repertorio amplio; presentación hasta 2 horas; instrumentos profesionales; sonido profesional; consola; micrófonos; monitores; prueba de sonido; transporte; montaje; operación técnica; desmontaje; vestuario escénico; repertorio de temporada cuando aplique.	
30	SONIDO, LUCES Y PANTALLA	Servicio integral de producción técnica para garantizar sonido, iluminación, visualización y operación profesional del evento.	Sistema de sonido profesional; consola digital mínimo 16 canales; parlantes principales; subwoofers; monitores; micrófonos inalámbricos y alámbricos; DI boxes cuando se requieran; iluminación LED; cabezas móviles; consola de luces; pantalla LED mínimo 3 × 2 m o sistema equivalente; procesador de video; estructuras; cableado certificado; distribución eléctrica segura; planta o respaldo eléctrico cuando sea necesario; técnicos; transporte; montaje; prueba técnica; operación durante el evento; desmontaje y retiro.	

Atentamente,

Nombre o Razón Social del Proponente: _____
NIT: _____
Nombre del Representante Legal: _____
C. C. Nº _____ de _____
FIRMA: _____

NOMBRE DE QUIEN FIRMA