	ALCALDIA MUNICIPAL SABANALARGA **DEPARTAMENTO CASANARE** **FICHA TÉCNICA**	**CÓDIGO:** F-CT-040 **VERSIÓN:** 0 **FECHA DE ACTUALIZACIÓN:** 07/ 06/ 2016 **RESPONSABLES:** Todas las dependencias

FICHA TÉCNICA DE BIEN O SERVICIO

Las especificaciones técnicas contenidas en las presentes fichas corresponden a condiciones mínimas requeridas por la Entidad para satisfacer la necesidad identificada dentro del proceso contractual.

Las referencias a composiciones químicas, concentraciones, formulaciones, dimensiones, capacidades, características físicas, presentaciones comerciales o cualquier otra especificación técnica deberán entenderse como parámetros mínimos o equivalentes técnicamente funcionales, sin que ello constituya direccionamiento hacia una marca, fabricante, proveedor o producto específico.

Cuando se indiquen ingredientes activos, concentraciones, formulaciones o características técnicas particulares, se entenderá que podrán ofertarse productos equivalentes o superiores técnicamente funcionales, siempre que acrediten igual o mejor desempeño, calidad, seguridad, compatibilidad y cumplimiento de la finalidad requerida por la Entidad.

Todos los bienes ofertados deberán cumplir la normatividad técnica, sanitaria, ambiental, de seguridad, transporte, almacenamiento, etiquetado y comercialización vigente en Colombia.

La Entidad verificará el cumplimiento de las condiciones técnicas mínimas exigidas con fundamento en la documentación aportada por el oferente, sin que la clasificación UNSPSC constituya requisito habilitante, de conformidad con la Circular Única de Colombia Compra Eficiente.

Las cantidades requeridas por la entidad en el marco del presente proceso son las contempladas en el presupuesto oficial y en el estudio previo que sustenta la contratación

FICHA TÉCNICA No. 1.1

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:
• Servicio de sonido profesional para evento

A) CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS:

A.1) GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO				
EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS ES:				
SEGMENTO	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**CODIGO**

Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	Comercialización y distribución	Actividades de ventas y promoción de negocios	Gestión de eventos	80141607

B) UNIDAD DE MEDIDA:

- HORAS

C) CALIDAD Y PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS.

C.1) ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DEL BIEN O PRODUCTO A CONTRATAR.

SISTEMA DE SONIDO PROFESIONAL

- **Potencia:** Sistema de sonido con potencia total mínima de 7.000 W RMS, suficiente para la cobertura de un aforo de mínimo ciento noventa (190) personas.
- **Cabinas:** Cuatro (4) cabinas activas tipo PA profesionales, con parlante de mínimo 15", respuesta de frecuencia mínima de 50 Hz a 18 kHz y potencia mínima de 1.000 W RMS cada una.
- **Subwoofers:** Dos (2) subwoofers con parlante de mínimo 18" y potencia mínima de 1.500 W RMS cada uno, para el refuerzo de frecuencias bajas.
- **Monitores:** Cuatro (4) monitores de sonido para los artistas o músicos participantes.
- **Consola:** Una (1) consola de sonido digital de mínimo 16 canales.
- **Micrófonos:** Mínimo seis (6) micrófonos: dos (2) inalámbricos de mano para el presentador y el protocolo, y cuatro (4) alámbricos con sus bases para la agrupación musical.
- **Cobertura del servicio:** El sistema deberá atender la presentación de la agrupación musical (ficha 1.4), el DJ (ficha 1.5) y el presentador (ficha 1.6), incluida la microfonía y la conexión de instrumentos requerida.
- **Accesorios:** El servicio deberá incluir cajas directas, cables, bases, regletas, conectores y demás accesorios necesarios para la adecuada instalación y funcionamiento del sistema.
- **Operación:** El servicio deberá contar con un ingeniero o técnico de sonido con experiencia mínima de un (1) año en operación de sistemas de sonido para eventos, acreditada mediante certificaciones o contratos.
- **Calidad y funcionamiento:** Los equipos deberán encontrarse en buen estado, ser adecuados para el uso previsto y garantizar una adecuada calidad y continuidad del sonido durante el evento.
- **Energía:** El contratista deberá garantizar un suministro eléctrico estable para el sistema. Si el lugar del evento no cuenta con capacidad suficiente, deberá disponer de una planta eléctrica de respaldo, sin costo adicional para la entidad.
- **Todo costo:** El valor ofertado deberá incluir transporte, cargue, descargue, montaje, instalación, operación, desmontaje y retiro de todos los equipos y elementos necesarios para la prestación del servicio.

- **Unidad de cotización**: El número de horas requerido se establece en el presupuesto oficial.

Estructuró: Juan Camilo Carranza Totaitive
Revisó: Diego Orlando González Roa

NOTA: El proveedor deberá suministrar todos los equipos, accesorios, personal y elementos necesarios para garantizar la correcta prestación del servicio de sonido durante el evento, en condiciones adecuadas de calidad, seguridad y funcionamiento, sin generar costos adicionales para la entidad.

FICHA TÉCNICA No. 1.2

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:

- Ramo de flores tipo bouquet clásico

A) CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS:

A.1) GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO

EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS ES:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	CODIGO
Material Vivo Vegetal y Animal, Accesorios y Suministros	Bouquets florales cortados frescos	Bouquet cortado fresco de rosa	-	103415

B) UNIDAD DE MEDIDA:

- UNIDAD

C) CALIDAD Y PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS.

C.1) ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DEL BIEN O PRODUCTO A CONTRATAR.

BOUQUET DE FLORES NATURALES PARA QUINCEAÑERA

- **Tipo:** Bouquet clásico de flores naturales, elaborado especialmente para la celebración de los quince años.
- **Colores:** Combinación en tonos rosados, armónicos, acorde con la ocasión.
- **Flores:** Quince (15) rosas naturales, complementadas con follaje y flores de relleno, en una composición delicada, juvenil y elegante.
- **Presentación:** Envoltura elegante y apropiada para la entrega y toma de fotografías durante el evento.
- **Calidad:** Flores naturales, frescas, limpias, en buen estado y sin signos de marchitez o deterioro.
- **Tamaño:** Diámetro aproximado de 25 a 30 cm, proporcional y adecuado para ser sostenido cómodamente por una quinceañera.
- **Entrega:** Deberá ser entregado en condiciones óptimas de frescura, conservación y presentación.
- **Cantidad:** Las cantidades requeridas se establecen en el presupuesto oficial.

Estructuró: Juan Camilo Carranza Totaitive
Revisó: Diego Orlando González Roa

NOTA: El proveedor deberá garantizar una presentación estética, delicada y acorde con la celebración de los quince años, incluyendo las flores, follajes, materiales de envoltura y demás elementos necesarios para la elaboración y entrega del bouquet, sin generar costos adicionales para la entidad.

FICHA TÉCNICA No. 1.3

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:

- Decoración de mesa protocolaria, escenario y espacio para sesión fotográfica

A) CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS:

A.1) GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO

EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS ES:				
SEGMENTO	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**CODIGO**
Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	Comercialización y distribución	Actividades de ventas y promoción de negocios	Gestión de eventos	80141607

B) UNIDAD DE MEDIDA:

- GLOBAL

C) CALIDAD Y PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS.

C.1) ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DEL BIEN O PRODUCTO A CONTRATAR.

DECORACIÓN PARA CELEBRACIÓN DE QUINCE AÑOS

- **Alquiler y decoración de una (1) mesa protocolaria** rectangular con capacidad para ocho (8) personas (dimensiones aproximadas de 72 x 240 cm), con ocho (8) sillas con forro, mantel blanco y tres (3) carpetas en colores rojo, verde y amarillo, así como centro de mesa con flores naturales. La decoración deberá mantener armonía con la decoración general y la temática principal del evento.

- **Mantelería:** Un (1) mantel y un (1) camino o carpeta decorativa por cada mesa de invitados (treinta y dos (32) mesas de 72 x 180 cm, según la ficha 1.11), y forros con moño decorativo para ciento noventa (190) sillas (ficha 1.10), en colores y diseño acordes con la temática del evento, en buen estado y con adecuada presentación. No incluye la mesa protocolaria, que se contrata en la ficha 1.12.
- **Centros de mesa:** Treinta (30) centros de mesa, uno por cada mesa de invitados, con decoración floral natural, artificial o elemento decorativo equivalente, con presentación elegante y acorde con la celebración.
- **Espacio fotográfico:** Ambientación que incluya el marco circular descrito en esta ficha, una (1) silla tipo trono y dos (02) mesas cilíndricas, organizados de manera armónica para la toma de fotografías.
- **Número (15):** Estructura decorativa con iluminación LED y altura mínima de 1,40 metros, en buen estado y adecuada para ambientación y registro fotográfico. Incluye el cableado y la conexión eléctrica.
- **Globos:** Arreglo decorativo tipo cascada, con mínimo cincuenta (50) globos (R12), distribuidos de manera armónica y acorde con la decoración general.
- **Marco circular:** Estructura circular de mínimo dos (2) metros de diámetro, con fondo blanco, destinada a ambientación y toma de fotografías.
- **Alfombra:** Alfombra decorativa de aproximadamente 1,20 m de ancho x 10 m de largo para el acceso o pasarela, en buen estado, limpia y adecuada para el tránsito de los asistentes.
- **Montaje y desmontaje:** El proveedor deberá realizar el transporte, montaje, instalación, organización y posterior desmontaje y retiro de todos los elementos decorativos.
- **Calidad y presentación:** Todos los elementos deberán encontrarse limpios, completos, en buen estado de conservación y funcionamiento cuando corresponda, y deberán guardar armonía entre sí.
- **Elementos complementarios:** El proveedor deberá suministrar los elementos, materiales, soportes y accesorios necesarios para la adecuada instalación y presentación de la decoración.

	ALCALDIA MUNICIPAL SABANALARGA **DEPARTAMENTO CASANARE** **FICHA TÉCNICA**	**CÓDIGO:** F-CT-040 **VERSIÓN:** 0 **FECHA DE ACTUALIZACIÓN:** 07/ 06/ 2016 **RESPONSABLES:** Todas las dependencias

Estructuró: Juan Camilo Carranza Totaitive
Revisó: Diego Orlando González Roa

NOTA: La decoración deberá presentar un concepto armónico, elegante y juvenil, acorde con la celebración de los quince años. El proveedor será responsable de garantizar que todos los elementos sean instalados de manera segura y permanezcan adecuadamente dispuestos durante el desarrollo del evento. El servicio incluye todos los materiales, transporte, personal, montaje y desmontaje necesarios para su correcta prestación, sin costos adicionales para la entidad.

FICHA TÉCNICA No. 1.4

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:

- Agrupación musical

A) CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS:

A.1) GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO

EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS ES:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	CODIGO
Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Artes interpretativas	Actuaciones en vivo	Conciertos	90131504

B) UNIDAD DE MEDIDA:

- SERVICIO

C) CALIDAD Y PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS.

C.1) ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DEL BIEN O PRODUCTO A CONTRATAR.

PRESENTACIÓN ARTÍSTICA -AGRUPACION

- **Duración:** Una (1) presentación artística de una (1) hora efectiva, con disponibilidad de hasta dos (2) horas para preparación y participación en el evento, incluida en el valor del servicio.
- **Repertorio:** parrandero, carranguero y tropical y/o música variada acorde con la naturaleza y público de la celebración.
- **Conformación:** Mínimo cuatro (4) integrantes, con formato vocal e instrumental acorde con el repertorio (voz, instrumentos armónicos, bajo y percusión).
- **Habilidad artística:** Capacidad de interpretación vocal y acompañamiento instrumental, cuando corresponda.
- **Experiencia:** Acreditar experiencia de mínimo cinco (5) años en presentaciones en eventos similares, mediante certificaciones o contratos.
- **Calidad artística:** Los artistas deberán contar con las condiciones vocales, técnicas, escénicas e instrumentales, necesarias para brindar una presentación de calidad y acorde con la celebración.
- **Todo costo:** El valor del servicio deberá incluir transporte, desplazamiento, preparación y demás requerimientos necesarios para la realización de la presentación artística.
- **Sonido e instrumentos:** La agrupación utilizará el sistema de sonido de la ficha 1.1 y deberá aportar sus propios instrumentos musicales.

Estructuró: Juan Camilo Carranza Totaitive
Revisó: Diego Orlando González Roa

NOTA: La presentación deberá desarrollarse de manera profesional, con un repertorio apropiado para una celebración de quince años y acorde con el público asistente. El proveedor deberá garantizar la disponibilidad de los artistas en la fecha, hora y lugar establecidos, así como los elementos y requerimientos necesarios para el adecuado desarrollo de la presentación, sin costos adicionales para la entidad.

FICHA TÉCNICA No. 1.5

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:

- Disc jockey – DJ

A) CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS:

A.1) GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO

EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS ES:				
SEGMENTO	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**CODIGO**

Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Artes interpretativas	Actuaciones en vivo	Conciertos	90131504

B) UNIDAD DE MEDIDA:

- HORAS

C) CALIDAD Y PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS.

C.1) ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DEL BIEN O PRODUCTO A CONTRATAR.

DJ PARA EVENTO

- Servicio de DJ con experiencia acreditada para la ambientación musical del evento.
- Duración: Servicio con DOS (2) horas efectivas de presentación incluyendo la "Hora Loca" y disponibilidad de acuerdo con la programación y dinámica del evento, la hora Loca: Deberá incluir como mínimo dos (2) animadores, así como pitos, collares, accesorios luminosos, sombreros y demás elementos similares, en cantidad suficiente para aproximadamente ciento noventa (190) asistentes. Asimismo, deberá contemplar actividades recreativas, dinámicas participativas, animación e interacción con los asistentes
- Deberá contar con experiencia acreditada mediante mínimo tres (3) certificaciones de participación o prestación de servicios como DJ en eventos.
- Deberá disponer del controlador, el software y demás elementos necesarios para la mezcla musical, con conexión al sistema de sonido de la ficha 1.1.

Estructuró: Juan Camilo Carranza Totaitive
Revisó: Diego Orlando González Roa

NOTA: El valor deberá incluir transporte, desplazamiento, operación y todos los costos directos e indirectos asociados a la prestación del servicio. El DJ deberá garantizar la adecuada prestación del servicio durante el tiempo contratado.

FICHA TÉCNICA No. 1.6

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:

- Presentador o maestro de ceremonia

A) CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS:

A.1) GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO

	ALCALDIA MUNICIPAL SABANALARGA **DEPARTAMENTO CASANARE** **FICHA TÉCNICA**	**CÓDIGO:** F-CT-040 **VERSIÓN:** 0 **FECHA DE ACTUALIZACIÓN:** 07/ 06/ 2016 **RESPONSABLES:** Todas las dependencias

EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS ES:				
SEGMENTO	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**CODIGO**
Servicios Editoriales, de Diseño, de Artes Gráficas y Bellas Arte	Publicidad	Servicios de agencia de publicidad	Servicios de campañas publicitarias	82101801

B) UNIDAD DE MEDIDA:

- HORAS

C) CALIDAD Y PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS.

C.1) ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DEL BIEN O PRODUCTO A CONTRATAR.

MAESTRO DE CEREMONIA / PRESENTADOR

- Servicio de presentador o maestro de ceremonia para el desarrollo y conducción del evento.
- Unidad de cotización: Una (1) hora de servicio, durante la cual estará encargado de la conducción, moderación y manejo del protocolo de las diferentes actividades programadas. El número de horas requerido se establece en el presupuesto oficial.
- Experiencia: Deberá acreditar formación académica mínima de bachiller, mediante diploma o acta de grado, y experiencia en la presentación de mínimo diez (10) eventos, mediante certificaciones o contratos.

Estructuró: Juan Camilo Carranza Totaitive
Revisó: Diego Orlando González Roa

NOTA: El servicio deberá incluir la disponibilidad, desplazamiento y operación durante el tiempo requerido para el desarrollo del evento, así como todos los costos directos e indirectos asociados a su prestación.

FICHA TÉCNICA No. 1.7

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:

- Torta o ponqué para evento porcionada

A) CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS:

	ALCALDIA MUNICIPAL SABANALARGA **DEPARTAMENTO CASANARE** **FICHA TÉCNICA**	**CÓDIGO:** F-CT-040 **VERSIÓN:** 0 **FECHA DE ACTUALIZACIÓN:** 07/ 06/ 2016 **RESPONSABLES:** Todas las dependencias

A.1) GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO

EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS ES:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	CODIGO
Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de banquetes y catering	Servicios de cáterin	90101603

B) UNIDAD DE MEDIDA:

- UNIDAD

C) CALIDAD Y PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS.

C.1) ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DEL BIEN O PRODUCTO A CONTRATAR.

TORTA PARA EVENTO PORCIONADA.

- Suministro de torta para ciento noventa (190) personas, con porciones individuales de aproximadamente ochenta (80) gramos cada una, para un peso total mínimo de (15,2) kilogramos, equivalentes aproximadamente a (33,5) libras. La torta deberá ser de sabor naranja con frutos amarillos, con cobertura de crema y ganache de chocolate, y contar con condiciones adecuadas de textura, frescura, calidad y presentación para el evento.
- Presentación: Servida a la mesa individualmente en plato biodegradable, acompañada de tenedor biodegradable.
- Manipulación: Personal con certificado vigente de manipulación de alimentos.

Estructuró: Juan Camilo Carranza Totaitive
Revisó: Diego Orlando González Roa

NOTA: El producto deberá ser elaborado y manipulado bajo condiciones adecuadas de higiene e inocuidad, y entregado en condiciones óptimas de frescura, conservación y presentación para su consumo.

FICHA TÉCNICA No. 1.8

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:

- Cena para evento

A) CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS:

A.1) GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO

EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS ES:				
SEGMENTO	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**CODIGO**
Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de banquetes y catering	Servicios de cáterin	90101603

B) UNIDAD DE MEDIDA:

- UNIDAD

C) CALIDAD Y PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS.

C.1) ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DEL BIEN O PRODUCTO A CONTRATAR.

CENA/ MENU

- Menú: Suministro de cena compuesta por pechuga de pollo a la plancha en salsa de champiñones, con un peso aproximado de 250 g en crudo; arroz verde o arroz con ajonjolí, 100 g; puré de papa, 100 g; ensalada tropical de frutas mixtas, 60 g; y jugo natural de fresa, maracuyá o mora, en vaso de 12 onzas.
- Presentación: Plato de cerámica, cubiertos, y vaso de vidrio.
- Manipulación: Personal con certificado vigente de manipulación de alimentos.
- Servicio: Servido a la mesa, con personal de servicio Incluye el retiro y la recolección del menaje al finalizar.
- Las cantidades requeridas se establecen en el presupuesto oficial.

Estructuró: Juan Camilo Carranza Totaitive
Revisó: Diego Orlando González Roa

NOTA: El contratista deberá garantizar la calidad, frescura, adecuada preparación, presentación e inocuidad de los alimentos, así como su suministro oportuno. La manipulación y preparación deberá

estar a cargo de personal que cuente con certificado o capacitación vigente en manipulación de alimentos, de conformidad con la normativa sanitaria aplicable.

FICHA TÉCNICA No. 1.9

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:

- Coctel sin alcohol

A) CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS:

A.1) GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO

EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS ES:				
SEGMENTO	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**CODIGO**
Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de banquetes y catering	Servicios de cáterin	90101603

B) UNIDAD DE MEDIDA:

- UNIDAD

C) CALIDAD Y PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS.

C.1) ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DEL BIEN O PRODUCTO A CONTRATAR.

COCTEL DE NARANJA SIN ALCOHOL.

- Composición: Bebida a base de jugo natural de naranja con soda o granadina, servida fría, con un volumen de 5 oz.
- Presentación: Copa acrílica 5 oz.
- Decoración: Cereza, rodaja de naranja, borde de azúcar.
- Las cantidades requeridas se establecen en el presupuesto oficial.

Estructuró: Juan Camilo Carranza Totaitive
Revisó: Diego Orlando González Roa

NOTA: El producto deberá ser elaborado y manipulado por personal con certificado vigente de manipulación de alimentos, bajo condiciones adecuadas de higiene e inocuidad, y entregado en condiciones óptimas de frescura, conservación y presentación para su consumo.

FICHA TÉCNICA No. 1.10

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:

- Alquiler de sillas plásticas

A) CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS:

A.1) GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO

EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS ES:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	CODIGO
Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	Comercialización y distribución	Actividades de ventas y promoción de negocios	Gestión de eventos	80141607

B) UNIDAD DE MEDIDA:

- UNIDAD

C) CALIDAD Y PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS.

C.1) ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DEL BIEN O PRODUCTO A CONTRATAR.

SILLA PLÁSTICA

- Alquiler de silla plástica de color blanco, sin brazos, en buen estado de conservación, limpia, estable y libre de fisuras, grietas o elementos que puedan afectar su adecuado uso y seguridad.
- Las cantidades requeridas se establecen en el presupuesto oficial.

Estructuró: Juan Camilo Carranza Totaitive
Revisó: Diego Orlando González Roa

NOTA: El servicio deberá incluir transporte, cargue, descargue y disposición de las sillas en el lugar del evento, garantizando su entrega en condiciones adecuadas para su utilización.

FICHA TÉCNICA No. 1.11

	ALCALDIA MUNICIPAL SABANALARGA **DEPARTAMENTO CASANARE** **FICHA TÉCNICA**	**CÓDIGO:** F-CT-040 **VERSIÓN:** 0 **FECHA DE ACTUALIZACIÓN:** 07/ 06/ 2016 **RESPONSABLES:** Todas las dependencias

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:

- Alquiler de mesas para evento

A) CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS:

A.1) GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO

EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS ES:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	CODIGO
Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	Comercialización y distribución	Actividades de ventas y promoción de negocios	Gestión de eventos	80141607

B) UNIDAD DE MEDIDA:

- UNIDAD

C) CALIDAD Y PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS.

C.1) ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DEL BIEN O PRODUCTO A CONTRATAR.

MESAS PARA EVENTO.

Suministro de mesas rectangulares para eventos, con dimensiones aproximadas de 72 cm de ancho × 180 cm de largo × 73 cm de alto, en buen estado de conservación, limpias, firmes y estables, con mantelería cuando se requiera, aptas para seis (6) personas y disponibles durante la jornada del evento. Para la ubicación de aproximadamente 190 asistentes, se estima el suministro de treinta y dos (32) mesas, cantidad establecida en el presupuesto oficial.

Estructuró: Juan Camilo Carranza Totaitive
Revisó: Diego Orlando González Roa

NOTA: El servicio deberá incluir transporte, cargue, descargue y disposición de las mesas en el lugar del evento, garantizando su entrega en condiciones adecuadas para su utilización.
La cantidad y distribución definitiva de las mesas será determinada de acuerdo con la organización del evento, el espacio disponible y la distribución de los asistentes, garantizando condiciones adecuadas de circulación, comodidad y seguridad.

	ALCALDIA MUNICIPAL SABANALARGA **DEPARTAMENTO CASANARE** **FICHA TÉCNICA**	**CÓDIGO:** F-CT-040 **VERSIÓN:** 0 **FECHA DE ACTUALIZACIÓN:** 07/ 06/ 2016 **RESPONSABLES:** Todas las dependencias

FICHA TÉCNICA No. 1.12

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:

- Plan de contingencia para evento

A) CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS:

A.1) GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO

EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS ES:				
SEGMENTO	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**UNSPSC**
Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	Comercialización y distribución	Actividades de ventas y promoción de negocios	Gestión de eventos	80141607

B) UNIDAD DE MEDIDA:

- UNIDAD

C) CALIDAD Y PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS.

C.1) ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DEL BIEN O PRODUCTO A CONTRATAR.

PLAN DE CONTINGENCIA.

Elaboración, socialización e implementación de un Plan de Emergencias y Contingencias para la realización del evento de quinceañeras, con una asistencia mínima de ciento noventa (190) personas, que permita identificar, prevenir, controlar y atender oportunamente las situaciones de emergencia que puedan presentarse antes, durante y después del evento.

El plan deberá contener como mínimo:

- **Descripción general del evento**, lugar, fecha, horario, actividades programadas y características de los asistentes.
- **Determinación del aforo** y distribución estimada de los asistentes.
- **Identificación de amenazas y análisis de riesgos**, incluyendo riesgos naturales, tecnológicos, locativos, eléctricos, incendios, aglomeraciones, accidentes, alteraciones del orden público, emergencias médicas, intoxicaciones alimentarias y demás riesgos asociados a las características del evento.

- **Análisis de vulnerabilidad y nivel de riesgo**, estableciendo las respectivas medidas de prevención, reducción y respuesta.
- **Organización para la atención de emergencias**, con responsables, funciones, cadena de mando y mecanismos de coordinación.
- **Plan de evacuación**, incluyendo rutas de evacuación, salidas, punto o puntos de encuentro, señalización, procedimientos y responsables de orientar al público.
- **Plan de atención de primeros auxilios y emergencias médicas**, indicando recursos disponibles, procedimiento de atención y mecanismos de comunicación con los servicios de emergencia.
- **Plan de prevención y control de incendios**, incluyendo identificación de fuentes de riesgo, equipos de extinción disponibles, ubicación de extintores y procedimiento de actuación.
- **Plan de seguridad, vigilancia y control de acceso**, de acuerdo con las características y necesidades del evento.
- **Plan de información y comunicación al público**, incluyendo instrucciones para los asistentes antes y durante una eventual emergencia.
- **Procedimientos específicos de respuesta** frente a incendio, sismo, emergencia médica, evacuación, accidente, alteración del orden público, falla eléctrica, condiciones climáticas adversas, intoxicación o cualquier otra amenaza identificada.
- **Plan de atención temporal a personas afectadas**, incluyendo mecanismos para identificación, protección y atención de personas lesionadas o que requieran asistencia.
- **Inventario de recursos humanos, físicos, técnicos y logísticos** requeridos para la atención de las emergencias.
- **Directorio de teléfonos y contactos de emergencia**, incluyendo Policía, Bomberos, servicios de salud, Defensa Civil, Cruz Roja y demás organismos que correspondan a la jurisdicción.
- **Plano o esquema del lugar del evento**, señalando como mínimo accesos, salidas, rutas de evacuación, punto de encuentro, ubicación de extintores, primeros auxilios, servicios sanitarios, zonas de atención y demás elementos relevantes.
- **Procedimiento de activación y desactivación del plan** y mecanismos de comunicación entre los responsables.
- **Lista de verificación previa al inicio del evento**, para comprobar las condiciones de seguridad, evacuación, instalaciones eléctricas, equipos y recursos.
- **Procedimiento de coordinación con las autoridades y organismos de socorro** que puedan intervenir en caso de emergencia.
- **Medidas de accesibilidad y atención a personas con discapacidad, adultos mayores, niños y demás personas que puedan requerir asistencia especial.**
- **Procedimiento de reporte y evaluación posterior de incidentes y emergencias.**

Recursos mínimos de implementación (disponibles durante todo el evento):

1. **Responsable del plan:** Profesional o tecnólogo en seguridad y salud en el trabajo, gestión del riesgo o áreas afines, con experiencia en planes de emergencia para eventos, acreditada mediante certificaciones o contratos (experiencia acreditada en tres (3) eventos, apoyando la prevención de riesgos, la aplicación de protocolos de seguridad y la atención de situaciones imprevistas).

- **Personal de primeros auxilios:** Debidamente capacitado y acreditado por instituciones autorizadas.
- **Botiquín:** botiquines de primeros auxilios completos, con camillas rígidas e inmovilizadores.
- **Extintores:** Extintores multipropósito tipo ABC de mínimo 20 lb, con carga vigente.
- **Señalización:** Señalización de rutas de evacuación, salidas y punto de encuentro.
- **Coordinación de traslados:** Articulación previa con la E.S.E. y los organismos de socorro de la jurisdicción para la atención y el traslado de pacientes en caso de emergencia.

Estructuró: Juan Camilo Carranza Totaitive
Revisó: Diego Orlando González Roa

NOTA: El Plan de Emergencias y Contingencias deberá ser elaborado de acuerdo con las características reales del evento, el lugar de realización, el aforo aproximado mínimo de 190 personas y los riesgos identificados, y deberá ser entregado con mínimo cinco (5) días hábiles de anticipación a la fecha del evento para su revisión por la entidad y/o las autoridades competentes cuando corresponda. El plan deberá atender lo dispuesto en la Ley 1523 de 2012 y la reglamentación municipal aplicable a eventos de afluencia de público, El contratista deberá garantizar la disponibilidad de los recursos mínimos antes descritos y de los demás contemplados en el plan, y realizar la socialización de los procedimientos de emergencia con el personal encargado del evento. **(Es de precisar que dicho plan debe contar con la validación y/o aprobación previa de la entidad o entidades locales de riesgo, antes de la realización del evento).**

FICHA TÉCNICA No. 1.13

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:

- Plataforma de video 360

A) CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS:

A.1) GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO

EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS ES:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	UNSPSC
Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	Comercialización y distribución	Actividades de ventas y promoción de negocios	Gestión de eventos	80141607

B) UNIDAD DE MEDIDA:

- UNIDAD

C) CALIDAD Y PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS.

C.1) ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DEL BIEN O PRODUCTO A CONTRATAR.

PLATAFORMA

- Servicio de cabina o plataforma de video 360° de uso profesional, con plataforma circular giratoria, estructura estable y superficie antideslizante, con capacidad mínima de 150 kg, sistema motorizado de giro de 360°, brazo para cámara con soporte ajustable para teléfono celular y/o cámara, iluminación LED y sistema de operación inalámbrico o control remoto. El servicio deberá incluir los accesorios necesarios para su adecuado funcionamiento.
- Diámetro mínimo de la plataforma: 100 cm, con capacidad para dos (2) a tres (3) personas simultáneamente.
- Entrega de videos: En formato MP4, entregados a los usuarios en el sitio mediante código QR o medio digital, con copia completa a la entidad en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles después del evento.
- Cantidad: Una (1) plataforma con servicio continuo de hasta seis (6) horas durante el evento, incluido el operador.

Estructuró: Juan Camilo Carranza Totaitive
Revisó: Diego Orlando González Roa

NOTA: El servicio deberá incluir transporte, instalación, montaje, desmontaje, operación y asistencia técnica durante el evento. El contratista deberá garantizar el adecuado funcionamiento del equipo durante el tiempo contratado y adoptar las medidas necesarias para la seguridad de los usuarios.

FICHA TÉCNICA No. 1.14

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:

- Alquiler de vestido

A) CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS:

A.1) GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO

EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS ES:				
SEGMENTO	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**UNSPSC**

Servicios Personales y Domésticos	Aspecto personal	Alquiler de ropa	Alquiler de vestidos o trajes de noche o de novia	91101802

B) UNIDAD DE MEDIDA:

- UNIDAD

C) CALIDAD Y PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS.

C.1) ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DEL BIEN O PRODUCTO A CONTRATAR.

ALQUILER DE VESTIDO PARA EVENTO.

Alquiler de vestido para quinceañera, en color y diseño a elección de la beneficiaria dentro del catálogo del proveedor, elaborado en materiales como satén, tul, organza, encaje, tafetán y/o telas de características similares, con acabados decorativos acordes con la ocasión. El vestido deberá encontrarse limpio, en buen estado de conservación, y contar con talla y diseño acordes con la beneficiaria.
Accesorios incluidos: Enagua o crinolina, según el diseño del vestido.
Pruebas: Mínimo una (1) prueba por beneficiaria, con los ajustes básicos necesarios, en fecha concertada con la entidad.
Entrega y devolución: Entrega el día del evento o el día anterior, y devolución a más tardar el día hábil siguiente. No se cobrará depósito, garantía ni costo alguno a las beneficiarias.
Cantidad: Las cantidades requeridas se establecen en el presupuesto oficial.

Estructuró: Juan Camilo Carranza Totaitive
Revisó: Diego Orlando González Roa

NOTA: El servicio deberá incluir selección, prueba, ajustes básicos cuando sean necesarios, entrega y recepción de los vestidos, garantizando su adecuada presentación y disponibilidad para la fecha del evento.

FICHA TÉCNICA No. 1.15

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:

- Agua en botella.

A) CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS:

A.1) GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO

EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS ES:				
SEGMENTO	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**CODIGO**

Alimentos, Bebidas y Tabaco	Bebidas	Bebidas no alcohólicas	Agua	50202301

B) UNIDAD DE MEDIDA:

- UNIDAD

C) CALIDAD Y PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS.

C.1) ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DEL BIEN O PRODUCTO A CONTRATAR.

AGUA BOTELLA PET.

- Suministro de agua potable en botella PET de 250 ml, envasada y sellada de fábrica, apta para consumo humano, con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.
- Las cantidades requeridas se establecen en el presupuesto oficial.

Estructuró: Juan Camilo Carranza Totaitive
Revisó: Diego Orlando González Roa

NOTA: El producto deberá ser entregado en envases íntegros, limpios y sin alteraciones, garantizando condiciones adecuadas de almacenamiento, transporte y conservación hasta su entrega en el lugar del evento.