

| | | | | |
|---|----------------------------------|---------------------------------------|-----------------|-----------|
|  | Formulario | | CÓDIGO: | CC-FO-002 |
| | Especificaciones Técnicas | | VERSIÓN: | 00 |
| | RESPONSABLE: | Encargado(a) Compras y Contrataciones | PÁGINA: | 1 de 2 |

Fecha: 9-11-2022

| Descripción del Bien o Servicio Solicitado | | | | | |
|--|--|---|---|---------------------|-------------------------|
| Ítems | Bien o Servicio | Descripción | Especificaciones Técnicas | Cantidad Solicitada | Presentación de Muestra |
| 1 | Solicitud de Capacitación de trabajo en equipo (Team Building Sincronizados) | <p>Solicitud de Capacitación en equipo (Team Building Sincronizados) para 80 personas.</p> <p>Fecha: viernes 25 de noviembre 2022</p> | <ul style="list-style-type: none"> •Desarrollo de las dinámicas y materiales a utilizar en las mismas. •Apoyo logístico por parte del staff de y equipo de animación. •Kits de higiene en cada estación, así como botiquín médico de atenciones primarias. •Staff para la llegada de los participantes, con la toma de temperatura, desinfección de manos y revisión de uso de mascarillas, como medida de COVID 19. •Fotos digitales del evento y cortos de video del evento. •Souvenirs para cada participante con frase alusiva. •Certificado digital de participación a cada participante. •Traslados del facilitador y del staff. •Polos dryfit personalizados para cada participante. •Uso de localidad exclusiva con espacios amplios al aire libre para el desarrollo de las dinámicas de equipo. •Gacebo principal para el inicio del evento y a ser utilizado para desayuno y almuerzo. •Desayuno, almuerzo y coffe break. •Estaciones de agua y bebidas refrescantes en las diferentes estaciones durante el evento. •Equipos audiovisuales y sonido para el desarrollo de la actividad. •Personal de soporte durante todo el evento. | 1 | SI |

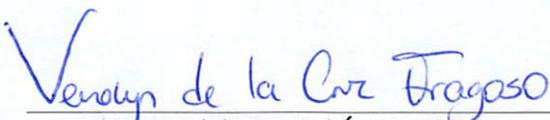
| | | | | |
|---|----------------------------------|---------------------------------------|-----------------|-----------|
|  | Formulario | | CÓDIGO: | CC-FO-002 |
| | Especificaciones Técnicas | | VERSIÓN: | 00 |
| | RESPONSABLE: | Encargado(a) Compras y Contrataciones | PÁGINA: | 2 de 2 |

| Almuerzo | Desayuno |
|--|---|
| Presentar menú con 2 opciones que incluya dos (2) ensalada, dos (2) guarnición y dos (2) tipos carne y pastelón. Bebidas: dos (2) opciones Jugos de limón y naranja | Mangú de plátano verde y pure de papa con varias opciones de acompañamiento (salchicha desayuno, queso frito) Bebidas: dos (2) opciones Jugos de limón y naranja |
| Coffe Break | |
| 4 opciones de picadera y 1 un dulce. Ejemplos salados <ul style="list-style-type: none"> • Quipes • mini pizza • Pastelito de pollo y queso. Ejemplos dulces <ul style="list-style-type: none"> • Brownnie, • Cuadritos de Coco Horneados Bebidas: dos (2) opciones Jugos de limón y naranja | |

Nota: Establecer cuatro (3) puntos estaciones de agua disponible para toda la actividad.

- La empresa adjudicada, debe de hacer el levantamiento con relación a los Polos Dryfit, en enviar modelos S, M, L y XL para la medida de los colaboradores.
- Para el transporte, los autobuses deben ser modernos, con aire acondicionado para trasladar al personal.
 Dirección: Gazcue, Calle Federico & Henríquez y Carvajal, #11. Unidad De Análisis Financiero
 Fecha: viernes 25 de noviembre 2022
 Hora de llegada: más tardar 7:30A.M
- El lugar debe tener Tiene suficiente espacio de área verde para trabajos al aire libre y fácil acceso para la llega de autobuses.
- Forma de pago: Pago del 100% luego de recibir el servicio conforme lo establecido.




 Firma del Enc. Del Área o Perito Designado.