

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DATOS GENERALES	
OBJETO CONTRACTUAL	PRESTACION DEL SERVICIO PÚBLICO DE EXTENSION AGROPECUARIA DEL MUNICIPIO DE MONTERREY CASANARE PARA EL FORTALECIMIENTO DEL SECTOR RURAL
MODALIDAD DE SELECCIÓN:	SELECCIÓN ABREVIADA

ITEM	1.
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	ACTIVIDADES EN TORNO AL DESARROLLO DE CAPACIDADES HUMANAS INTEGRALES A TRAVES DE ACTIVIDADES TÉCNICO PRODUCTIVAS Y MEJORA DE HABILIDADES, DESTREZAS, TALENTOS Y VALORES.
Descripción detallada	El contratista deberá conformar un equipo interdisciplinario de profesionales y técnicos que permita garantizar la prestación integral del servicio de extensión agropecuaria, atendiendo los cinco enfoques establecidos por la Ley 1876 de 2017, los cuales incluyen: • Enfoque productivo • Enfoque empresarial • Enfoque social y organizativo • Enfoque ambiental • Enfoque territorial Para ello, se deberá contar como mínimo con el siguiente equipo: • Coordinador del programa de extensión agropecuaria • Profesional área agrícola • Profesional área pecuaria • Técnicos o tecnólogos agropecuarios (agrícola y pecuario) • Técnico o tecnólogo de atención al público y apoyo administrativo Actividades principales 1. Coordinar la ejecución del programa municipal de extensión agropecuaria en articulación con la supervisión del contrato y la Secretaría de Desarrollo Económico y Medio Ambiente. 2. Realizar el proceso de convocatoria e inscripción de los productores rurales beneficiarios del programa. 3. Levantar la línea base productiva, socioeconómica y organizativa de los productores participantes. 4. Realizar visitas de extensión agropecuaria en campo, orientadas al fortalecimiento técnico y productivo de los sistemas agropecuarios. 5. Formular planes finca o planes de fortalecimiento productivo, que permitan mejorar la productividad, sostenibilidad y rentabilidad de las unidades productivas. 6. Brindar acompañamiento técnico a los productores mediante asesorías presenciales, telefónicas y virtuales. 7. Programar y ejecutar actividades grupales de capacitación tales como escuelas de campo, talleres técnicos y jornadas demostrativas. 8. Atender solicitudes urgentes relacionadas con sanidad vegetal o sanidad animal en los tiempos definidos por la supervisión. 9. Realizar seguimiento técnico a los procesos productivos de los beneficiarios. 10. Sistematizar la información de visitas, diagnósticos y actividades realizadas en los formatos institucionales establecidos. 11. Elaborar informes mensuales de avance del programa de extensión agropecuaria.

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

12. Implementar un sistema de evaluación que permita medir impactos productivos, sociales y económicos del proceso de extensión rural.

Cada visita deberá contar con:

- Formato de visita diligenciado
- Evidencias fotográficas georreferenciadas
- Registro del productor beneficiario
- Seguimiento técnico

Como resultado de la prestación de los servicios profesionales y técnicos, es pertinente aclarar que el contratista deberá entregar mínimo un total de **ochocientos diez (810) visitas** ejecutadas por los profesionales y técnicos y 'profesionales (visitas por cada beneficiario), en el formato M-GDEMA-F-11 Formato de Visita de extensión Agrícola y M-GDEMA-F-12 Formato de Visita de extensión Agropecuaria. De igual forma, deberán entregar un mínimo de **ciento cincuenta (150) visitas** realizadas por solicitud o atención a emergencias (5 visitas mensuales por cada profesional y/o técnico) con su correspondiente seguimiento.

Teniendo en cuenta el plan de cargas proyectado que se presenta a continuación:

	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	SUBTOTAL
PROF							
PEC	25	25	25	25	25	25	150
TEC PEC	30	30	30	30	30	30	180
TEC PEC	30	30	30	30	30	30	180
PROF							
AGRI	20	20	20	20	20	20	120
TEC AGRI	20	20	20	20	20	20	120
TEC AGRI	20	20	20	20	20	20	120

Como evidencia y/o entregables anexos a cada formato de visita, se deben anexas mínimo tres (3) evidencias fotográficas con georeferenciación y fecha de captura, donde se evidencie la presencia del extensionista, del productor, del cultivo o explotación pecuaria o de la emergencia atendida, con los respectivos medicamentos aplicados.

El Contratista se obliga a mantener durante la ejecución del contrato y hasta la entrega final y recibo del Contrato, el personal ofrecido en su propuesta y aprobado por EL MUNICIPIO. Solo se podrá modificar el personal propuesto durante la ejecución del contrato por una justa causa y previa autorización del MUNICIPIO. El Municipio se reserva el derecho de solicitar al contratista el cambio de cualquier persona vinculada al contrato, en caso de que se verifique incumplimiento en la dedicación establecida para la ejecución del contrato.

Ítem	1.1
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Coordinador: NIVEL POSGRADO Categoría 5: Profesional Universitario, título de posgrado en el área requerida, y experiencia profesional de siete (7) años de los cuales debe acreditar como mínimo

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



SC-CER579542



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	cinco (5) años de experiencia relacionada y de acuerdo a las especificaciones técnicas del cargo. *VALOR DEFINIDO POR EL DECRETO 002 DEL 2 DE ENERO DE 2026
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Servicios de formación profesional para jóvenes rurales o granjeros
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	86101505
Unidad de medida	MES
Descripción general	PERFIL PROFESIONAL: Formación Académica: Profesional en Ciencias Agrarias (Ingeniería Agronómica, Veterinaria, Zootecnia, Agronomía, Ingeniería Agrícola). Título de posgrado: Acreditar Especialización a Maestría en Desarrollo Rural, Extensión Agraria, Gerencia de Proyectos, o Educación. Experiencia profesional: siete (7) años de los cuales debe acreditar como mínimo cinco (5) años de experiencia relacionada con proyectos en asistencia técnica y/o extensión agropecuaria. REQUISITOS: 1. Documentos de Identidad y Civiles • Cédula de Ciudadanía: Fotocopia ampliada al 150% (indispensable para la verificación de identidad). • Libreta Militar: (Para hombres menores de 40 años.). • Pasado Judicial: copia del certificado de la Policía Nacional. 2. Documentos de Idoneidad Profesional • Títulos Académicos: Copia de los diplomas y actas de grado de pregrado y posgrado. • Tarjeta Profesional: Requisito legal obligatorio para ingenieros agrónomos, veterinarios y demás áreas de ciencias agrarias. Vigente. • Certificado de Vigencia de la Tarjeta: Expedido por el consejo profesional respectivo (ej. COMVEZCOL, CONIA, etc.), con fecha de expedición no mayor a 30 días. • Certificaciones de Experiencia: Cartas laborales que acrediten el tiempo y las funciones exigidas en el perfil (deben incluir fechas de inicio, fin y funciones). • Certificaciones en formación en extensión Agropecuaria, acreditados por el SENA. 3. Certificados de Antecedentes (Vigentes) • Procuraduría: Certificado de antecedentes disciplinarios. • Contraloría: Certificado de antecedentes fiscales (Siren). • RNMC (Policía): Certificado de medidas correctivas. • Certificado de No Inscripción en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos (REDAM). 4. Documentos Tributarios y de Seguridad Social

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	• RUT (Registro Único Tributario): Actualizado, con la actividad económica correspondiente a la prestación de servicios. • Certificado de Afiliación a Salud: (EPS) en calidad de cotizante. • Certificado de Afiliación a Pensión: (Fondo de Pensiones). • Certificado de Afiliación a ARL: (Administradora de Riesgos Laborales), generalmente clasificado en riesgo 1, 2 o 3 según el nivel de exposición en campo. • Examen Médico Ocupacional: Certificado de aptitud física para el cargo (fundamental si va a realizar trabajo de campo). ACTIVIDADES A EJECUTAR: 1. Coordinar y Participar en la ejecución de las actividades de convocatoria para la participación en el programa, teniendo en cuenta la publicidad, logística y organización. Igualmente, las ECAS contempladas en el contrato; dirigidas a los usuarios de los CINCO (5) CENTROS POBLADOS (VILLACAROLA, PORVENIR, GUAFAL, PALONEGRO Y BRISAS DEL LLANO), evidenciando asistencia a través del <i>Formato A-GLAC-F-10 Planilla asistencia eventos Externos</i>. 2. Recepcionar las solicitudes de extensión agropecuaria, a través del <i>Formato M-GDEMA-F-08 Solicitud Servicios Asistencia Técnica Agropecuaria</i>. 3. Realizar seguimiento a las visitas diligenciadas (<i>M-GDEMA-F-11 Formato de Visita de extensión Agrícola</i> y <i>M-GDEMA-F-12 Formato de Visita de extensión Agropecuaria</i>), verificando y organizando fotografías de evidencia que contengan fecha, georeferenciación y nombre de los beneficiarios. 4. Realizar la sistematización en formato Excel de las visitas realizadas, a través de la <i>Matriz M-GDEMA-F-16 Seguimiento de extensión rural</i>. 5. Coordinar, dirigir y Participar en las actividades de carácter grupal (ECAS, capacitaciones y reuniones técnicas) brindadas por la EPSEA y/o la ALCALDIA MUNICIPAL DE MONTERREY de manera presencial o virtual según lo requerido, y apoyar el diligenciamiento del <i>Formato M-GDEMA-F-04 Acta de Compromiso</i>. 6. Coordinar y Elaborar los planes finca o planes de fortalecimiento en el formato prediseñado, diligenciando también un archivo Excel que resumirá la calificación que las encuestas arrojen y que identificará el nivel del beneficiario, estos planes se enviarán en físico a la oficina y en archivo digital. 7. Coordinar disponibilidad de tiempo para la prestación de servicios de atención al usuario vía telefónica y virtual (videollamada,
--	---



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	videoconferencia, correo electrónico, redes sociales. etc.) donde se coordinen las visitas entre los extensionistas de campo y el beneficiario. 8. Atender los requerimientos de la supervisión, realizando las acciones correctivas ha que halla lugar. 9. Elaboración de informes de avance del servicio de extensión agropecuaria, de manera mensual y/o según indique la supervisión, así mismo notificar a la supervisión del cronograma de actividades a realizar. 10. Redactar y elaborar la metodología de evaluación del proceso de extensión agropecuaria, permitiendo evaluar a través de cifras productivas, cifras sociales y de condiciones de vida, para concluir el avance en la prestación del servicio.
--	---

Ítem	1.2
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Profesional área agrícola: NIVEL PROFESIONAL. Categoría 4: Profesional Universitario, y experiencia profesional de tres (3) años de los cuales debe acreditar como mínimo seis (6) meses de experiencia relacionada y de acuerdo a las especificaciones técnicas del cargo. *VALOR DEFINIDO POR EL DECRETO 002 DEL 2 DE ENERO DE 2026
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Servicios de formación profesional para jóvenes rurales o granjeros
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	86101505
Unidad de medida	MES
Descripción general	PERFIL PROFESIONAL: Formación Académica: Profesional en Ciencias Agrarias (Ingeniería Agronómica, Agronomía, Ingeniería Agrícola). Experiencia profesional: experiencia profesional de tres (3) años de los cuales debe acreditar como mínimo seis (6) meses de experiencia relacionada con proyectos en asistencia técnica y/o extensión agropecuaria. REQUISITOS: 1. Documentos de Identidad y Civiles • Cédula de Ciudadanía: Fotocopia ampliada al 150% (indispensable para la verificación de identidad). • Libreta Militar: (Para hombres menores de 40 años.). • Pasado Judicial: copia del certificado de la Policía Nacional. 2. Documentos de Idoneidad Profesional

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

- Títulos Académicos: Copia de los diplomas y actas de grado de pregrado y posgrado.
- Tarjeta Profesional: Requisito legal obligatorio para ingenieros agrónomos, veterinarios y demás áreas de ciencias agrarias. Vigente.
- Certificado de Vigencia de la Tarjeta: Expedido por el consejo profesional respectivo (ej. COMVEZCOL, CONIA, etc.), con fecha de expedición no mayor a 30 días.
- Certificaciones de Experiencia: Cartas laborales que acrediten el tiempo y las funciones exigidas en el perfil (deben incluir fechas de inicio, fin y funciones).
- Certificaciones en formación en extensión Agropecuaria, acreditados por el SENA.

3. Certificados de Antecedentes (Vigentes)

- Procuraduría: Certificado de antecedentes disciplinarios.
- Contraloría: Certificado de antecedentes fiscales (Siren).
- RNMC (Policía): Certificado de medidas correctivas.
- Certificado de No Inscripción en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos (REDAM).

4. Documentos Tributarios y de Seguridad Social

- RUT (Registro Único Tributario): Actualizado, con la actividad económica correspondiente a la prestación de servicios.
- Certificado de Afiliación a Salud: (EPS) en calidad de cotizante.
- Certificado de Afiliación a Pensión: (Fondo de Pensiones).
- Certificado de Afiliación a ARL: (Administradora de Riesgos Laborales), generalmente clasificado en riesgo 1, 2 o 3 según el nivel de exposición en campo.
- Examen Médico Ocupacional: Certificado de aptitud física para el cargo (fundamental si va a realizar trabajo de campo).

ACTIVIDADES A EJECUTAR:

1. Levantar la línea base productiva y socioeconómica del productor beneficiario, de acuerdo a los lineamientos establecidos por la supervisión.

2. Caracterizar producciones de cultivos establecidos y potenciales según vocación del suelo.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	3. Brindar asistencia técnica atendiendo los enfoques propios de la extensión agropecuaria, de manera directa y periódica a productores agrícolas, diligenciando el formato <i>M-GDEMA-F-11 Formato de Visita de extensión Agrícola</i>. 4. Programar y generar la metodología y el contenido a realizar en las Escuelas de Campo, así mismo a socializar el conocimiento e impartir la metodología de aprender haciendo. 5. Atender de la manera más inmediata las solicitudes de extensión agropecuaria que se realicen por parte de los productores del municipio, diligenciando el formato correspondiente. 6. Acompañar y apoyar la ejecución de las actividades grupales tales como convocatorias, escuelas de campo, metodologías de aprendizaje, entre otras contempladas durante de la ejecución del contrato. 7. Apoyar el proceso de evaluación de la prestación del servicio de extensión agropecuaria. 8. Atención de peticiones urgentes respecto a la sanidad del cultivo, diligenciando el formato correspondiente, en un lapso menor de 48 horas de acuerdo a los especificado en el procedimiento de extensión agropecuaria de la Secretaria de Desarrollo Económico y Medio Ambiente.
--	--

Ítem	1.3
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Profesional área pecuaria: NIVEL PROFESIONAL Categoría 4: Profesional Universitario, título de posgrado en el área requerida, y experiencia profesional de tres (3) años de los cuales debe acreditar como mínimo seis (6) meses de experiencia relacionada y de acuerdo a las especificaciones técnicas del cargo. *VALOR DEFINIDO POR EL DECRETO 002 DEL 2 DE ENERO DE 2026
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Servicios de formación profesional para jóvenes rurales o granjeros
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	86101505
Unidad de medida	MES
Descripción general	PERFIL PROFESIONAL: Formación Académica: Profesional en Ciencias Pecuarias (Medicina Veterinaria, Medicina Veterinaria y Zootecnia, o Zootecnia). Título de posgrado: Acreditar Especialización o

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	Maestría en Desarrollo Rural, Extensión Agropecuaria, o en Ciencias Afines. Experiencia profesional: tres (3) años de los cuales debe acreditar como mínimo seis (6) meses de experiencia relacionada con proyectos en asistencia técnica y/o extensión agropecuaria. REQUISITOS: 1. Documentos de Identidad y Civiles • Cédula de Ciudadanía: Fotocopia ampliada al 150% (indispensable para la verificación de identidad). • Libreta Militar: (Para hombres menores de 40 años.). • Pasado Judicial o antecedentes. 2. Documentos de Idoneidad Profesional • Títulos Académicos: Copia de los diplomas y actas de grado de pregrado y posgrado. • Tarjeta Profesional: Requisito legal obligatorio para ingenieros agrónomos, veterinarios y demás áreas de ciencias agrarias. Vigente. • Certificado de Vigencia de la Tarjeta: Expedido por el consejo profesional respectivo (ej. COMVEZCOI, CONIA, etc.), con fecha de expedición no mayor a 30 días. • Certificaciones de Experiencia: Cartas laborales que acrediten el tiempo y las funciones exigidas en el perfil (deben incluir fechas de inicio, fin y funciones). • Certificaciones en formación en extensión Agropecuaria, acreditados por el SENA. 3. Certificados de Antecedentes (Vigentes) • Procuraduría: Certificado de antecedentes disciplinarios. • Contraloría: Certificado de antecedentes fiscales (Siren). • RNMC (Policía): Certificado de medidas correctivas. • Certificado de No Inscripción en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos (REDAM). 4. Documentos Tributarios y de Seguridad Social • RUT (Registro Único Tributario): Actualizado, con la actividad económica correspondiente a la prestación de servicios. • Certificado de Afiliación a Salud: (EPS) en calidad de cotizante. • Certificado de Afiliación a Pensión: (Fondo de Pensiones).
--	--

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	• Certificado de Afiliación a ARL: (Administradora de Riesgos Laborales), generalmente clasificado en riesgo 1, 2 o 3 según el nivel de exposición en campo. • Examen Médico Ocupacional: Certificado de aptitud física para el cargo (fundamental si va a realizar trabajo de campo). ACTIVIDADES A EJECUTAR: 1. Levantar la línea base productiva y socioeconómica del productor beneficiario, de acuerdo a los lineamientos establecidos por la supervisión. 2. Caracterizar producciones pecuarias establecidas y potenciales según vocación del suelo. 3. Brindar asistencia técnica atendiendo los enfoques propios de la extensión agropecuaria, de manera directa y periódica a productores agrícolas, diligenciando el formato <i>M-GDEM4-F-11 Formato de Visita de extensión Agrícola</i>. 4. Programar y generar la metodología y el contenido a realizar en las Escuelas de Campo, así mismo a socializar el conocimiento e impartir la metodología de aprender haciendo. 5. Atender de la manera más inmediata las solicitudes de extensión agropecuaria que se realicen por parte de los productores del municipio, diligenciando el formato correspondiente. 6. Acompañar y apoyar la ejecución de las actividades grupales tales como convocatorias, escuelas de campo, metodologías de aprendizaje, entre otras contempladas durante de la ejecución del contrato. 7. Apoyar el proceso de evaluación de la prestación del servicio de extensión agropecuaria. 8. Atención de peticiones urgentes respecto a la sanidad del cultivo, diligenciando el formato correspondiente, en un lapso menor de 48 horas de acuerdo a los especificado en el procedimiento de extensión agropecuaria de la Secretaría de Desarrollo Económico y Medio Ambiente.
Ítem	1.4

ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

**ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS**

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Dos (2) Técnicos en el área pecuaria: NIVEL TÉCNICO Categoría 5: Título de formación técnica, con experiencia laboral de dos (2) años de los cuales debe acreditar como mínimo tres (3) meses de experiencia relacionada y de acuerdo a las especificaciones técnicas del cargo. *VALOR DEFINIDO POR EL DECRETO 003 DEL 2 DE ENERO DE 2026
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Servicios de formación profesional para jóvenes rurales o granjeros
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	86101505
Unidad de medida	MES
Descripción general	PERFIL: Formación Académica: Técnico en producción pecuaria o agropecuaria, producción animal. Acreditar estudios o preparación en Extensión Agropecuaria. Experiencia laboral: De acreditar experiencia laboral de dos (2) años de los cuales debe especificar como mínimo tres (3) meses de experiencia relacionada con proyectos en asistencia técnica y/o extensión agropecuaria. REQUISITOS: 1. Documentos de Identidad y Civiles • Cédula de Ciudadanía: Fotocopia ampliada al 150% (indispensable para la verificación de identidad). • Libreta Militar: (Para hombres) • Pasado Judicial o Antecedentes. 2. Documentos de Idoneidad Profesional • Títulos Académicos: Copia de los diplomas y actas de grado o certificados de estudios. • Certificaciones de Experiencia: Cartas laborales que acrediten el tiempo y las funciones exigidas en el perfil (deben incluir fechas de inicio, fin y funciones). • Certificaciones en formación en extensión Agropecuaria, acreditados por el SENA. 3. Certificados de Antecedentes (Vigentes) • Procuraduría: Certificado de antecedentes disciplinarios. • Contraloría: Certificado de antecedentes fiscales (Siren). • RNMC (Policía): Certificado de medidas correctivas. • Certificado de No Inscripción en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos (REDAM). 4. Documentos Tributarios y de Seguridad Social • RUT (Registro Único Tributario): Actualizado, con la actividad económica correspondiente a la prestación de servicios (generalmente código 7490 u otros de consultoría).



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	• Certificado de Afiliación a Salud: (EPS) en calidad de cotizante. • Certificado de Afiliación a Pensión: (Fondo de Pensiones). • Certificado de Afiliación a ARL: (Administradora de Riesgos Laborales), generalmente clasificado en riesgo 1, 2 o 3 según el nivel de exposición en campo. • Examen Médico Ocupacional: Certificado de aptitud física para el cargo (fundamental si va a realizar trabajo de campo). ACTIVIDADES A EJECUTAR: 1. Levantar la línea base productiva y socioeconómica del productor beneficiario, de acuerdo a los lineamientos establecidos por la supervisión. 2. Caracterizar los modelos productivos establecidos y potenciales según vocación del suelo. 3. Brindar asistencia técnica atendiendo los enfoques propios de la extensión agropecuaria, de manera directa y periódica a productores agrícolas, diligenciando el formato M-GDEMA-F-11 Formato de Visita de extensión Agrícola. 4. Apoyar de manera logística las Escuelas de Campo, así mismo a socializar el conocimiento e impartir la metodología de aprender haciendo. 5. Atender de la manera más inmediata las solicitudes de extensión agropecuaria que se realicen por parte de los productores del municipio, diligenciando el formato correspondiente. 6. Acompañar y apoyar la ejecución de las actividades grupales tales como convocatorias, escuelas de campo, metodologías de aprendizaje, entre otras contempladas durante la ejecución del contrato. 7. Apoyar el proceso de evaluación de la prestación del servicio de extensión agropecuaria.
--	---

Ítem	1.5
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Dos (2) Técnicos en el área agrícola : NIVEL TÉCNICO Categoría 5: Título de formación técnica, con experiencia laboral de dos (2) años de los cuales debe acreditar como mínimo tres (3) meses de experiencia relacionada y de acuerdo a las especificaciones técnicas del cargo. *VALOR DEFINIDO POR EL DECRETO 003 DEL 2 DE ENERO DE 2026
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Servicios de formación profesional para jóvenes rurales o granjeros
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	86101505



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Unidad de medida	MES
Descripción general	PERFIL: Formación Académica: Técnico en producción pecuaria o agropecuaria, producción animal. Acreditar estudios o preparación en Extensión Agropecuaria. Experiencia laboral: De acreditar experiencia laboral de dos (2) años de los cuales debe especificar como mínimo tres (3) meses de experiencia relacionada con proyectos en asistencia técnica y/o extensión agropecuaria. REQUISITOS: 1. Documentos de Identidad y Civiles • Cédula de Ciudadanía: Fotocopia ampliada al 150% (indispensable para la verificación de identidad). • Libreta Militar: (Para hombres) • Pasado Judicial o Antecedentes. 2. Documentos de Idoneidad Profesional • Títulos Académicos: Copia de los diplomas y actas de grado o certificados de estudios. • Certificaciones de Experiencia: Cartas laborales que acrediten el tiempo y las funciones exigidas en el perfil (deben incluir fechas de inicio, fin y funciones). • Certificaciones en formación en extensión Agropecuaria, acreditados por el SENA. 3. Certificados de Antecedentes (Vigentes) • Procuraduría: Certificado de antecedentes disciplinarios. • Contraloría: Certificado de antecedentes fiscales (Siren). • RNMC (Policía): Certificado de medidas correctivas. • Certificado de No Inscripción en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos (REDAM). 4. Documentos Tributarios y de Seguridad Social • RUT (Registro Único Tributario): Actualizado, con la actividad económica correspondiente a la prestación de servicios (generalmente código 7490 u otros de consultoría). • Certificado de Afiliación a Salud: (EPS) en calidad de cotizante. • Certificado de Afiliación a Pensión: (Fondo de Pensiones). • Certificado de Afiliación a ARL: (Administradora de Riesgos Laborales), generalmente clasificado en riesgo 1, 2 o 3 según el nivel de exposición en campo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	- Examen Médico Ocupacional: Certificado de aptitud física para el cargo (fundamental si va a realizar trabajo de campo). ACTIVIDADES A EJECUTAR: - Levantar la línea base productiva y socioeconómica del productor beneficiario, de acuerdo a los lineamientos establecidos por la supervisión. - Caracterizar los modelos productivos establecidos y potenciales según vocación del suelo. - Brindar asistencia técnica atendiendo los enfoques propios de la extensión agropecuaria, de manera directa y periódica a productores agrícolas, diligenciando el formato M-GDEMA-F-11 Formato de Visita de extensión Agrícola. - Apoyar de manera logística las Escuelas de Campo, así mismo a socializar el conocimiento e impartir la metodología de aprender haciendo. - Atender de la manera más inmediata las solicitudes de extensión agropecuaria que se realicen por parte de los productores del municipio, diligenciando el formato correspondiente. - Acompañar y apoyar la ejecución de las actividades grupales tales como convocatorias, escuelas de campo, metodologías de aprendizaje, entre otras contempladas durante la ejecución del contrato. - Apoyar el proceso de evaluación de la prestación del servicio de extensión agropecuaria.
--	---

Ítem	1.6
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Técnico en el área de auxiliar administrativo: NIVEL TÉCNICO Categoría 5: Título de formación técnica, con experiencia laboral de dos (2) años de los cuales debe acreditar como mínimo tres (3) meses de experiencia relacionada y de acuerdo a las especificaciones técnicas del cargo. *VALOR DEFINIDO POR EL DECRETO 003 DEL 2 DE ENERO DE 2026
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Servicios de formación profesional para jóvenes rurales o granjeros
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	86101505
Unidad de medida	MES
Descripción general	PERFIL: Formación Académica: Técnico en Archivística, gestión administrativa, gestión documental, auxiliar administrativo o actividades similares.

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	Experiencia laboral: De acreditar experiencia laboral de dos (2) años de los cuales debe especificar como mínimo tres (3) meses de experiencia relacionada con apoyo a labores administrativas o afines. REQUISITOS: - Documentos de Identidad y Civiles - Cédula de Ciudadanía: Fotocopia ampliada al 150% (indispensable para la verificación de identidad). - Libreta Militar: (Para hombres) - Pasado Judicial o Antecedentes. - Documentos de Idoneidad Profesional - Títulos Académicos: Copia de los diplomas y actas de grado o certificados de estudios. - Certificaciones de Experiencia: Cartas laborales que acrediten el tiempo y las funciones exigidas en el perfil (deben incluir fechas de inicio, fin y funciones). - Certificaciones en formación en extensión Agropecuaria, acreditados por el SENA. - Certificados de Antecedentes (Vigentes) - Procuraduría: Certificado de antecedentes disciplinarios. - Contraloría: Certificado de antecedentes fiscales (Siren). - RNMC (Policía): Certificado de medidas correctivas. - Certificado de No Inscripción en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos (REDAM). - Documentos Tributarios y de Seguridad Social - RUT (Registro Único Tributario): Actualizado, con la actividad económica correspondiente a la prestación de servicios (generalmente código 7490 u otros de consultoría). - Certificado de Afiliación a Salud: (EPS) en calidad de cotizante. - Certificado de Afiliación a Pensión: (Fondo de Pensiones). - Certificado de Afiliación a ARL: (Administradora de Riesgos Laborales), generalmente clasificado en riesgo 1, 2 o 3 según el nivel de exposición en campo. - Examen Médico Ocupacional: Certificado de aptitud física para el cargo (fundamental si va a realizar trabajo de campo). ACTIVIDADES A EJECUTAR: - Brindar atención cordial, oportuna y respetuosa a usuarios, visitantes y beneficiarios de manera presencial, telefónica y
--	---

**ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS**

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



**ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE**

NIT. 891857 824-3

**ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS**

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	virtual, de acuerdo al procedimiento de prestación del servicio de extensión agropecuaria. 2. Orientar al público sobre trámites, servicios de extensión, horarios, ejecución de escuelas de campo y referir a los usuarios las actividades programadas. 3. Realizar la inscripción al programa y apoyar la elaboración y actualización de bases de datos de usuarios beneficiarios. 4. Garantizar un trato respetuoso, confidencial y ético de la información. 5. Digitalizar los formatos de visita, los informes, y los demás solicitados por la supervisión, a través de diferentes herramientas ofimáticas (Word, Excel, PowerPoint, PDF, correo electrónico).
--	--

ITEM	2.
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	ACTIVIDADES EN TORNO AL DESARROLLO DE CAPACIDADES SOCIALES INTEGRALES PARA GESTIONAR LAS ENTRADAS Y SALIDAS DE LOS SISTEMAS DE PRODUCCION
Descripción detallada	El contratista deberá ejecutar Escuelas de Campo para Agricultores (ECAS) como metodología de aprendizaje participativo basada en el principio de “aprender haciendo”, orientada al fortalecimiento de capacidades técnicas de los productores rurales. Las escuelas de campo deberán desarrollarse en diferentes líneas productivas estratégicas del municipio, tales como: • Apicultura • Lombricultura y mejoramiento de suelos • Cosecha de agua y adaptación al cambio climático • Ganadería bovina • Porcicultura • Cacaocultura • Avicultura • Transformación de materia prima en productos derivados. ACTIVIDADES A EJECUTAR 1. Elaborar el plan metodológico de cada escuela de campo. 2. Definir contenidos técnicos acordes con la línea productiva y las condiciones del territorio. 3. Identificar y coordinar las fincas anfitrionas donde se realizarán las prácticas. 4. Elaborar cronogramas de ejecución de cada jornada. 5. Realizar convocatoria y confirmación de los productores participantes.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	6. Desarrollar jornadas teórico-prácticas en campo con acompañamiento de profesionales especializados. 7. Implementar metodologías participativas de aprendizaje. 8. Elaborar registros de asistencia y evidencias de la actividad. 9. Garantizar el suministro de alimentación durante las jornadas. 10. Realizar prácticas demostrativas con herramientas, equipos o insumos relacionados con cada temática. 11. Proveer la alimentación de acuerdo a la minuta alimentaria especificada en cada subtema. Cada escuela de campo tendrá una duración mínima de una jornada de trabajo rural (6 a 8 horas). Con el fin de facilitar los procesos de aprendizaje práctico y fortalecer las capacidades productivas de los participantes, el contratista deberá garantizar el suministro de insumos, herramientas y materiales requeridos para el desarrollo de las escuelas de campo. Actividades 1. Adquirir y suministrar los insumos requeridos para las prácticas de formación. 2. Entregar materiales e insumos de acuerdo con las líneas productivas abordadas en las ECAS. 3. Garantizar que los insumos cumplan con las especificaciones técnicas establecidas. 4. Utilizar los insumos durante las actividades demostrativas realizadas en campo. 5. Documentar la entrega y uso de los insumos mediante registros y evidencias. Entre los insumos contemplados se encuentran, entre otros: • Equipos apícolas • Materiales para lombricultura • Elementos para cosecha de agua • Herramientas agropecuarias • Insumos para prácticas de manejo animal • Materiales demostrativos para procesos productivos
--	--

Ítem	2.1
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Realizar acompañamiento para la ejecución de una escuela de campo en APICULTURA, garantizando el servicio a la mesa de almuerzo, refrigerio, y bebidas intermedias, insumos para la ejecución; de acuerdo a especificaciones técnicas.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Logística
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	81141601
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	1. Componente de Alimentación (Servicio a la Mesa)



Ítem	Especificación Técnica
Almuerzo (Plato Fuerte)	Proteína (mín. 150g de carne, pollo o cerdo), un carbohidrato (arroz o papa), principio (frijol, lenteja o verdura caliente), ensalada fresca y bebida natural (jugo de fruta o limonada 300ml).
Servicio a la Mesa	El contratista debe proveer meseros o personal de servicio, platos y cubiertos (preferiblemente no desechables o biodegradables de alta resistencia), mantelería y estación de limpieza de manos.
Refrigerios	1 sólido (panadería/típico) + 1 líquido (lácteo/fruta).
Bebidas Intermedias	Estación permanente de café, aromática y agua potable tratada durante toda la jornada.

El contratista deberá suministrar almuerzos y/o refrigerios a los participantes de las Escuelas de Campo, garantizando condiciones adecuadas de calidad, inocuidad, oportunidad y sostenibilidad ambiental.

REQUISITOS GENERALES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

PORCIONES A PROVEER: 20 UNIDADES

1. Calidad e inocuidad de los alimentos: Cumplir con lo establecido en el Resolución 2674 de 2013 (condiciones sanitarias de alimentos). Cumplir con el Decreto 3075 de 1997 (manipulación de alimentos). Garantizar que los alimentos: Sean preparados el mismo día del consumo. Estén libres de contaminación. Se conserven en temperaturas adecuadas (caliente o frío según corresponda). El personal manipulador debe contar con: Certificado vigente de manipulación de alimentos. Elementos de protección (gorro, tapabocas, guantes, uniforme limpio).

2. Transporte de los alimentos: El transporte debe realizarse en condiciones que eviten contaminación. Los alimentos deben transportarse en: Contenedores térmicos o isotérmicos. Recipientes cerrados y protegidos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	3. Empaques y recipientes: Se deben usar empaques: Biodegradables, compostables o reutilizables. Aptos para contacto con alimentos. No se permite el uso de plásticos de un solo uso, conforme a lineamientos ambientales y políticas públicas. Los recipientes deben: Evitar derrames. Mantener la temperatura. Ser resistentes para transporte rural. Dado que se trabaja con abejas, el contratista debe garantizar: • Protocolo de Emergencia: Disponer de un kit de primeros auxilios que incluya antihistamínicos (previa autorización médica) y equipo para tratar reacciones alérgicas por picaduras. • Seguros: Póliza de responsabilidad civil extracontractual para cubrir cualquier incidente con terceros o participantes. • Documento de Consentimiento Informado y Asunción de Riesgo: Incluyendo: 1. Declaración de Salud: El productor debe declarar que no padece alergias conocidas al veneno de abeja (apitoxina) o que, si las tiene, asume el riesgo (aunque en este caso, lo mejor es no dejarlo participar). 2. Aceptación de Protocolos: El productor se compromete a seguir al pie de la letra las órdenes del instructor (no quitarse el velo, no hacer movimientos bruscos). 3. Uso de EPP: El productor reconoce haber recibido el Equipo de Protección Personal (EPP) en buen estado. 4.Exoneración por hechos ajenos: Donde las entidades no se hacen responsables por accidentes derivados de la imprudencia del propio productor o por casos de “fuerza mayor”.
--	--

Ítem	2.1.1
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de Colmenas estándar tipo multihive, con accesorios de acuerdo a las especificaciones técnicas.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Equipo para apicultura
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	21102401
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Suministro y entrega de colmenas estándar tipo Multihive (Langstroth) completas, incluyendo todos sus componentes y accesorios necesarios para el establecimiento de apiarios productivos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Componente	Especificación Detallada
Piso o Base	Reversible, con tratamiento para humedad, madera de 2 cm de espesor.
Cámara de Cría	Caja estándar con dimensiones externas de $50.5 \text{ cm} \times 41.3 \text{ cm} \times 24.5 \text{ cm}$.
Alza Melaria	Media alza o alza completa (según requerimiento) con iguales dimensiones de ancho y largo.
Cuadros o Marcos	Diez (10) cuadros por cada cámara/alza, con ranura para cera y alambre galvanizado tensado.
Entretapa	En madera con orificio central para ventilación o alimentación.
Tapa o Techo	Madera recubierta con lámina de zinc o aluminio galvanizado para protección de lluvia.
Piquera	Reductor de entrada en madera para protección de la colonia.

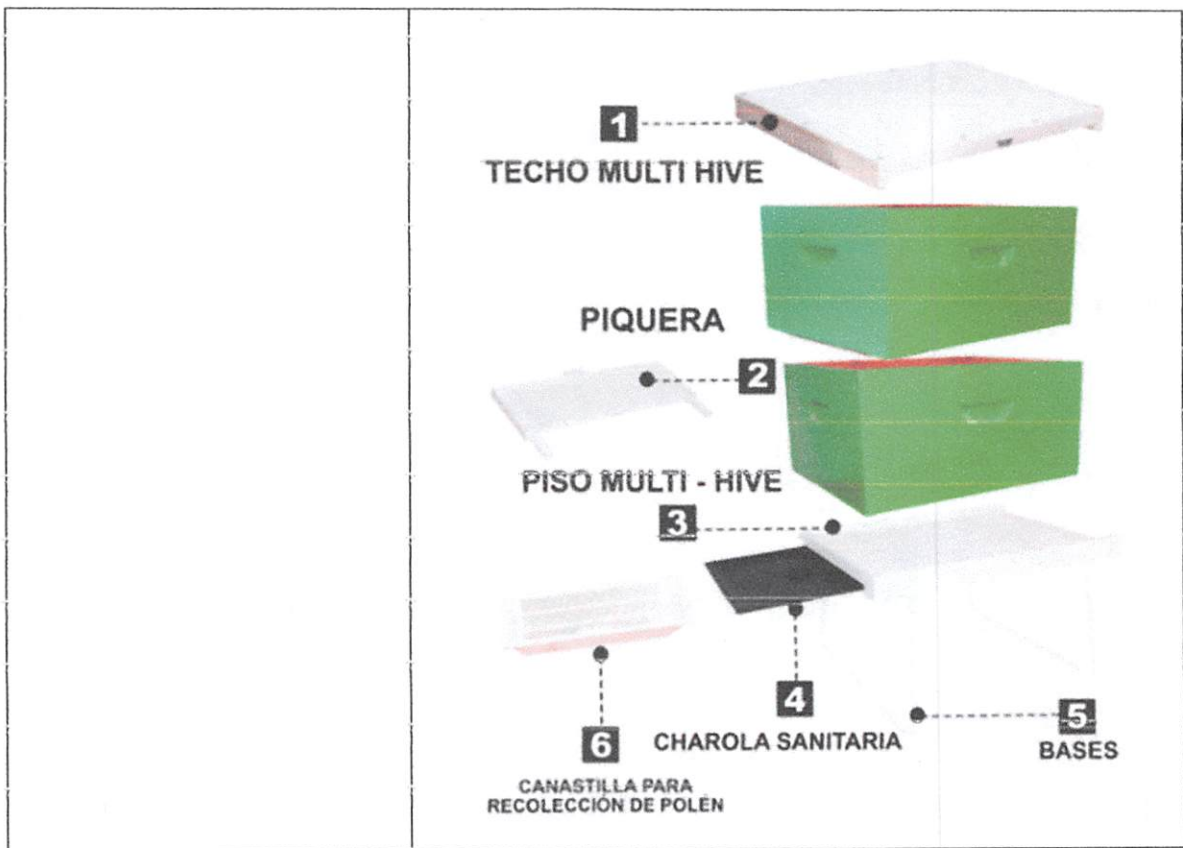
Accesorios Incluidos por Colmena

Para que la colmena sea funcional desde el primer día, se debe incluir:

- **Láminas de Cera Estampada:** Diez (10) láminas de cera pura de abejas por cámara de cría, colocadas en los cuadros.
- **Alimentador:** Interno (tipo división) o de techo, con capacidad mínima de 1.5 litros.

Verificación de Cumplimiento

- **Muestra Técnica:** El contratista deberá presentar una colmena armada antes de la práctica de campo para verificar espesores de madera y calidad del ensamble.
- **Acta de Entrega:** Firmada por el productor donde especifique que recibe a satisfacción la colmena completa y con los accesorios pactados.
- **Fotografías:** que evidencien la entrega a los beneficiarios



Ítem	2.1.2
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de Ahumador en acero inoxidable tamaño mediano, y de acuerdo a especificaciones técnicas
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Equipo para apicultura
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	21102401
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Suministro y entrega de ahumadores manuales para el manejo y control de abejas, fabricados con materiales de alta resistencia al calor y a la corrosión, destinados a los beneficiarios del programa de apicultura.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Característica	Especificación Requerida
Material del Cuerpo	Acero inoxidable (grado alimenticio o industrial) para garantizar durabilidad frente a altas temperaturas y humedad.
Tamaño	Mediano (Aproximadamente 25 cm a 28 cm de altura total).
Diámetro del Cilindro	Entre 9 cm y 10 cm.
Fuelle	Fabricado en madera o plástico reforzado, con recubrimiento de cuero legítimo o lona de alta resistencia (vinilo/caucho) y resorte interno de alto retorno.
Protección de Seguridad	Rejilla protectora externa (guarda calor) en alambre de acero para evitar el contacto directo del usuario con el cilindro caliente.
Tapa	Forma cónica con salida de humo dirigida y gancho de apertura fácil (tipo pestaña) para recargar material de combustión.
Base Interna	Rejilla interna removible (falso fondo) que permita el flujo de aire y evite que la brasa obstruya la salida de aire del fuelle.
Accesorios	Gancho lateral de sujeción para colgar el ahumador en el borde de la colmena durante la revisión.
Verificación de Cumplimiento Muestra Técnica: El contratista deberá presentar un ahumador armado antes de la práctica de campo para verificar el implemento.	

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

- **Acta de Entrega:** Firmada por el productor donde especifique que recibe a satisfacción la colmena completa y con los accesorios pactados.
- **Fotografías:** Donde se evidencie la entrega a los beneficiarios

Imagen:



Ítem	2.1.3
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de Overol en malla con careta redonda de acuerdo a especificaciones técnicas
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Equipo para apicultura
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	21102401
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Suministro y entrega de equipos de protección personal (EPP) tipo overol de cuerpo completo, con sistema de ventilación de

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

triple capa y protección cefálica integrada, para el manejo seguro de apiarios.	
Característica	Especificación Requerida
Material / Tejido	Triple capa de malla (poliester): Dos capas de malla fina externas y una capa de malla gruesa interna que crea una cámara de aire de aprox. 4 mm a 5 mm.
Diseño	Enterizo (una sola pieza) con elásticos en puños y tobillos, y pasador para el dedo pulgar (evita que la manga se suba).
Careta / Velo	Tipo Redonda: Con armazón rígido para mantener la malla alejada de la cara y el cuello. Visión periférica de 360°.
Malla del Velo	Malla de fibra de vidrio o polímero de alta resistencia, color negro (para reducir el brillo del sol y mejorar la visibilidad).
Cierres (Cremalleras)	Cremalleras de nylon de alta resistencia. El cierre del cuello debe tener un solape de velcro para sellar el espacio donde se unen los cierres.
Refuerzos	En rodillas y codos para mayor durabilidad en trabajos de campo.
Bolsillos	Mínimo tres (3) bolsillos con cierre o velcro: uno en el pecho y dos en las piernas (para herramientas).
Imagen:	

ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024



Ítem	2.2
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Realizar acompañamiento para la ejecución de una escuela de campo en LOMBRICULTURA Y MEJORAMIENTO DE SUELOS, garantizando el servicio a la mesa de almuerzo, refrigerio, y bebidas intermedias, insumos para la ejecución, y expositor de acuerdo a especificaciones técnicas.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Logística
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	81141601
Unidad de medida	UNIDAD



**ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS**

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



**ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE**

NIT. 891857 824-3

**ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS**

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Descripción general	1. Componente de Alimentación (Servicio a la Mesa)	
	Ítem	Especificación Técnica
	Almuerzo (Plato Fuerte)	Proteína (mín. 150g de carne, pollo o cerdo), un carbohidrato (arroz o papa), principio (frijol, lenteja o verdura caliente), ensalada fresca y bebida natural (jugo de fruta o limonada 300ml).
	Servicio a la Mesa	El contratista debe proveer meseros o personal de servicio, platos y cubiertos (preferiblemente no desechables o biodegradables de alta resistencia), mantelería y estación de limpieza de manos.
	Refrigerios	1 sólido (panadería/típico) + 1 líquido (lácteo/fruta).
	Bebidas Intermedias	Estación permanente de café, aromática y agua potable tratada durante toda la jornada.
El contratista deberá suministrar almuerzos y/o refrigerios a los participantes de las Escuelas de Campo, garantizando condiciones adecuadas de calidad, inocuidad, oportunidad y sostenibilidad ambiental. REQUISITOS GENERALES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN. PORCIONES A PROVEER: 20 UNIDADES 1. Calidad e inocuidad de los alimentos: Cumplir con lo establecido en el Resolución 2674 de 2013 (condiciones sanitarias de alimentos). Cumplir con el Decreto 3075 de 1997 (manipulación de alimentos). Garantizar que los alimentos: Sean preparados el mismo día del consumo. Estén libres de contaminación. Se conserven en temperaturas adecuadas (caliente o frío según corresponda). El personal manipulador debe contar con: Certificado vigente de manipulación de alimentos. Elementos de protección (gorro, tapabocas, guantes, uniforme limpio). 2. Transporte de los alimentos: El transporte debe realizarse en condiciones que eviten contaminación. Los alimentos deben transportarse en: Contenedores térmicos o isotérmicos. Recipientes cerrados y protegidos.		



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	3. Empaques y recipientes: Se deben usar empaques: Biodegradables, compostables o reutilizables. Aptos para contacto con alimentos. No se permite el uso de plásticos de un solo uso, conforme a lineamientos ambientales y políticas públicas. Los recipientes deben: Evitar derrames. Mantener la temperatura. Ser resistentes para transporte rural. 2. Componente de Acompañamiento técnico • Elaborar plan metodológico de la Escuela de Campo (mínimo 1 jornada, sugerido 6–8 horas). • Definir contenidos temáticos en lombricultura, alineados con el contexto local: Introducción a la lombricultura ¿Qué es la lombricultura y para qué sirve? Beneficios productivos, ambientales y económicos. Productos obtenidos: humus sólido y lixiviados. Precompostaje: importancia y tiempos. Frecuencia y forma de alimentación. Control de humedad y temperatura. Diseño y adecuación del lombricultivo. Alimentación y manejo del lombricultivo. Manejo sanitario y control de problemas comunes. Cosecha del humus y manejo del lixiviado. Uso del humus y lixiviados en sistemas productivos. Manejo integrado de suelos. Toma de muestra de suelo. Análisis de suelos. Enmiendas basadas en el análisis de suelos. Análisis rápido y práctico de suelos en campo. • Identificar y coordinar con la finca anfitriona, la cual deberá: Estar en funcionamiento, Contar con lombricultivo para realizar la práctica. • Elaborar cronograma detallado de la jornada. • Coordinar permisos, seguros y protocolos básicos de bioseguridad. 3. Componente de desarrollo de la escuela de campo: • Perfil del facilitador: Un profesional especializado en Suelos con experiencia comprobable en el tema de lombricultura. Guiar prácticas como: Establecimiento de lombricultura. Muestra de suelos. Interpretación del análisis de suelo y formulación de enmiendas.
--	--

Ítem	2.2.1
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de material biológico, núcleo de lombriz roja californiana
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Humus

ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	10171506
Unidad de medida	KILO
Descripción general	Para que el productor pueda iniciar su propio pie de cría de lombriz roja californiana (<i>Eisenia foetida</i>), el contratista debe suministrar: 1. Identificación Taxonómica • Especie: <i>Eisenia foetida</i> (Lombriz Roja Californiana). • Pureza: El pie de cría debe estar libre de otras especies de lombrices silvestres o excavadoras que no se adaptan al cautiverio en lechos. 2. Composición y Estado del Pie de Cría El contratista debe garantizar que la entrega no sea solo tierra, sino biomasa activa. Se debe especificar por kilogramo de la siguiente manera: • Población Mezclada: Cada kilogramo de pie de cría debe contener una población clítela (adulto), juvenil y cocones (huevos). • Densidad Mínima: mínimo de 800 a 1,000 individuos por kilogramo de sustrato (contando adultos y juveniles visibles). • Vitalidad: Las lombrices deben presentar un movimiento vigoroso al tacto, coloración roja brillante/púrpura característica y estar libres de parásitos o depredadores (como planarias o hormigas). 3. Especificaciones del Sustrato de Transporte • Humedad: El sustrato de entrega (compost maduro o estiércol pre-digerido) debe tener una humedad entre el 70% y 80%. No se aceptará material seco o encharcado. • pH del medio: El sustrato debe tener un pH neutro (entre 6.5 y 7.5) para garantizar que la lombriz no sufra estrés ácido al momento de la entrega. • Temperatura: Durante el transporte, el material no debe superar los 25°C. Verificación para Pago: Acta de entrega: Firmada por el beneficiario indicando la cantidad de unidades recibidas a satisfacción.

Ítem	2.2.2
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de Canastilla plástica de polietileno de alta densidad, de acuerdo a las especificaciones técnicas

ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Nombre o producto Denominación del Clasificador	Cubiertas y carcacas de plástico																
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	31261501																
Unidad de medida	UNIDAD																
Descripción general	Suministro de canastillas plásticas resistentes para el montaje de lechos de lombricultura o transporte de productos agropecuarios, garantizando durabilidad ante condiciones climáticas rurales. <table><tr><th>Característica</th><th>Especificación Requerida</th></tr><tr><td>Material</td><td>Polietileno de Alta Densidad (PEAD) 100% virgen (garantiza mayor flexibilidad y vida útil).</td></tr><tr><td>Diseño</td><td>Estructura rejillada (paredes y fondo perforados) para permitir el drenaje y la oxigenación.</td></tr><tr><td>Dimensiones Estándar</td><td>Largo: 60 cm</td></tr><tr><td>Peso de la Canastilla</td><td>Mínimo 1.8 kg a 2.0 kg (El peso determina el grosor de las paredes y la resistencia).</td></tr><tr><td>Capacidad de Carga</td><td>Mínimo 25 kg de carga dinámica y 150 kg en apilamiento (estática).</td></tr><tr><td>Resistencia Térmica</td><td>Material apto para soportar temperaturas entre -20°C y 60°C (importante para exposición al sol).</td></tr><tr><td>Color</td><td>[Surtido: Verde, Azul o Naranja].</td></tr></table> Verificación para Pago: Acta de entrega: Firmada por el beneficiario indicando la cantidad de unidades recibidas a satisfacción.	Característica	Especificación Requerida	Material	Polietileno de Alta Densidad (PEAD) 100% virgen (garantiza mayor flexibilidad y vida útil).	Diseño	Estructura rejillada (paredes y fondo perforados) para permitir el drenaje y la oxigenación.	Dimensiones Estándar	Largo: 60 cm	Peso de la Canastilla	Mínimo 1.8 kg a 2.0 kg (El peso determina el grosor de las paredes y la resistencia).	Capacidad de Carga	Mínimo 25 kg de carga dinámica y 150 kg en apilamiento (estática).	Resistencia Térmica	Material apto para soportar temperaturas entre -20°C y 60°C (importante para exposición al sol).	Color	[Surtido: Verde, Azul o Naranja].
Característica	Especificación Requerida																
Material	Polietileno de Alta Densidad (PEAD) 100% virgen (garantiza mayor flexibilidad y vida útil).																
Diseño	Estructura rejillada (paredes y fondo perforados) para permitir el drenaje y la oxigenación.																
Dimensiones Estándar	Largo: 60 cm																
Peso de la Canastilla	Mínimo 1.8 kg a 2.0 kg (El peso determina el grosor de las paredes y la resistencia).																
Capacidad de Carga	Mínimo 25 kg de carga dinámica y 150 kg en apilamiento (estática).																
Resistencia Térmica	Material apto para soportar temperaturas entre -20°C y 60°C (importante para exposición al sol).																
Color	[Surtido: Verde, Azul o Naranja].																

Ítem	2.2.3
------	-------



ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar el Análisis fisicoquímico completo de suelos en un laboratorio reconocido (con toma y envío a laboratorio) de acuerdo a las especificaciones técnicas.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Análisis de fertilidad del suelo
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	70131707
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Contratar el servicio integral de toma de muestras de suelo en campo, transporte y análisis fisicoquímico completo en un laboratorio debidamente acreditado, para los productores vinculados al programa de extensión agropecuaria. El servicio debe incluir obligatoriamente tres fases: A. Toma de Muestras (En Campo) • Técnica: El equipo de apoyo de extensionistas debe realizar un muestreo aleatorio sistemático (en zigzag o cuadrícula) por cada unidad productiva (lote). • Herramientas: Uso de barrenos o palas de acero inoxidable del mismo predio (limpias) para evitar contaminación de la muestra. • Profundidad: De 0 a 20 cm (capa arable) para cultivos transitorios o según requerimiento técnico para cultivos permanentes. • Composición: Cada muestra enviada al laboratorio debe ser una muestra compuesta, integrada por 10 a 20 submuestras por lote homogéneo. B. Parámetros del Análisis Fisicoquímico (Completo) El laboratorio debe reportar, como mínimo, los siguientes indicadores: • Propiedades Físicas: Textura (Arena, Limo, Arcilla). • Propiedades Químicas: ○ Reacción del suelo (pH). ○ Materia Orgánica (MO) y Carbono Orgánico. ○ Fósforo (P) disponible. ○ Cationes intercambiables: Potasio (K), Calcio (Ca), Magnesio (Mg) y Sodio (Na). ○ Capacidad de Intercambio Catiónico (CICE o CIC). ○ Elementos menores (Boro, Zinc, Cobre, Hierro, Manganeseo). ○ Saturación de Aluminio (si el pH es ácido). C. Entrega de Resultados e Interpretación



	• El contratista debe entregar el boletín de resultados emitido directamente por el laboratorio. • Obligatorio: Cada análisis debe incluir una recomendación técnica de fertilización y enmiendas. • Requisitos del Laboratorio Para garantizar la idoneidad, el laboratorio seleccionado por el contratista debe cumplir con: • Registro vigente ante el ICA (Instituto Colombiano Agropecuario) para análisis de suelos, el cual se debe anexar en el informe para el pago correspondiente. Logística y Envío • Etiquetado: Cada muestra debe estar identificada con: nombre del productor, vereda, nombre del predio, coordenadas GPS y cultivo actual/proyectado. • Empaque: Bolsas plásticas de primer uso con cierre hermético (tipo ziploc) de 1 kg de capacidad. • Cadena de custodia: Envío al laboratorio en un plazo no mayor a 48 horas después de la toma en campo para evitar cambios químicos en la muestra (especialmente en nitrógeno y humedad). Verificación para Pago (Evidencias) 1. Boletines de Laboratorio: Copia original o digital verificable de cada análisis realizado. 2. Planilla de Campo: Firmada por el productor donde conste que el técnico estuvo en su predio tomando la muestra, y el acta de recibo a satisfacción. 3. Registro Fotográfico: De la toma de la muestra con evidencia de georreferenciación de cada predio muestreado. 4. Registro vigente ante el ICA del laboratorio.
--	---

Ítem	2.2.4
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega Fertilizante nitrogenado de composición 18-18-18, bulto x 50 kilos, de acuerdo a las especificaciones técnicas.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Fertilizante nitrogenado
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	10171601

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Unidad de medida	UNIDAD														
Descripción general	Suministro y entrega de fertilizante mineral complejo granulado de grado 18-18-18, para el fortalecimiento nutricional de los cultivos establecidos por los beneficiarios del programa. <table border="1"> <tr> <th>Característica</th><th>Especificación Requerida</th></tr> <tr> <td>Grado de Composición</td><td>18% Nitrógeno total (N), 18% Fósforo (P₂O₅) disponible, 18% Potasio (K₂O) soluble en agua.</td></tr> <tr> <td>Tipo de Fertilizante</td><td>Complejo Químico Granulado (Cada gránulo debe contener los tres elementos, evitando mezclas físicas donde los componentes se separen).</td></tr> <tr> <td>Presentación</td><td>Bulto o saco de 50 kg (Peso neto).</td></tr> <tr> <td>Estado Físico</td><td>Sólido granulado, de libre flujo, sin presencia de terrones o apelmazamientos.</td></tr> <tr> <td>Solubilidad</td><td>Alta solubilidad en agua para garantizar la disponibilidad de nutrientes en la zona radicular.</td></tr> <tr> <td>Humedad Máxima</td><td>Inferior al 1% para evitar la degradación del empaque y la cristalización del producto.</td></tr> </table> Requisitos Legales y de Calidad Registro de Venta ICA: El producto debe contar con registro vigente ante el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) para su uso como fertilizante de aplicación al suelo. Etiquetado: El saco debe tener la etiqueta legal donde se especifique la composición garantizada, nombre del fabricante, número de lote y fecha de vencimiento/producción.	Característica	Especificación Requerida	Grado de Composición	18% Nitrógeno total (N), 18% Fósforo (P ₂ O ₅) disponible, 18% Potasio (K ₂ O) soluble en agua.	Tipo de Fertilizante	Complejo Químico Granulado (Cada gránulo debe contener los tres elementos, evitando mezclas físicas donde los componentes se separen).	Presentación	Bulto o saco de 50 kg (Peso neto).	Estado Físico	Sólido granulado, de libre flujo, sin presencia de terrones o apelmazamientos.	Solubilidad	Alta solubilidad en agua para garantizar la disponibilidad de nutrientes en la zona radicular.	Humedad Máxima	Inferior al 1% para evitar la degradación del empaque y la cristalización del producto.
Característica	Especificación Requerida														
Grado de Composición	18% Nitrógeno total (N), 18% Fósforo (P ₂ O ₅) disponible, 18% Potasio (K ₂ O) soluble en agua.														
Tipo de Fertilizante	Complejo Químico Granulado (Cada gránulo debe contener los tres elementos, evitando mezclas físicas donde los componentes se separen).														
Presentación	Bulto o saco de 50 kg (Peso neto).														
Estado Físico	Sólido granulado, de libre flujo, sin presencia de terrones o apelmazamientos.														
Solubilidad	Alta solubilidad en agua para garantizar la disponibilidad de nutrientes en la zona radicular.														
Humedad Máxima	Inferior al 1% para evitar la degradación del empaque y la cristalización del producto.														

Ítem	2.2.5
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de Cal dolomita , bulto x 50 kilos de acuerdo a las especificaciones técnicas
Nombre o producto	Fertilizante de calcio

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Denominación del Clasificador															
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	10171611														
Unidad de medida	UNIDAD														
Descripción general	Suministro y entrega de enmienda mineral (Cal Dolomita) para la corrección de la acidez del suelo y el aporte de calcio y magnesio en los predios de los beneficiarios del programa de extensión. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Característica</th><th>Especificación Requerida</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Composición Química</td><td>Mínimo 20% a 30% de Calcio (CaO) y 15% a 20% de Magnesio (MgO).</td></tr> <tr> <td>Poder de Neutralización</td><td>Valor de Neutralización Total (VNT) mínimo del 90% al 100%.</td></tr> <tr> <td>Granulometría (Fineza)</td><td>Malla 100: Mínimo 60% que pase. Malla 60: Mínimo 80% que pase. (A mayor fineza, más rápida es la reacción en el suelo).</td></tr> <tr> <td>Humedad Máxima</td><td>Menor al 1% (Debe ser un polvo seco de fácil aplicación).</td></tr> <tr> <td>Presentación</td><td>Bulto o saco de 50 kg (Peso neto).</td></tr> <tr> <td>Origen</td><td>Mineral natural (Carbonato de Calcio y Magnesio) finamente molido.</td></tr> </tbody> </table> Requisitos Legales y de Calidad • Registro ICA: El producto debe contar con el Registro de Venta vigente ante el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) como enmienda o acondicionador de suelos. • Etiquetado Legal: El saco debe indicar claramente la composición garantizada, el número de registro ICA, lote y fabricante.	Característica	Especificación Requerida	Composición Química	Mínimo 20% a 30% de Calcio (CaO) y 15% a 20% de Magnesio (MgO).	Poder de Neutralización	Valor de Neutralización Total (VNT) mínimo del 90% al 100%.	Granulometría (Fineza)	Malla 100: Mínimo 60% que pase. Malla 60: Mínimo 80% que pase. (A mayor fineza, más rápida es la reacción en el suelo).	Humedad Máxima	Menor al 1% (Debe ser un polvo seco de fácil aplicación).	Presentación	Bulto o saco de 50 kg (Peso neto).	Origen	Mineral natural (Carbonato de Calcio y Magnesio) finamente molido.
Característica	Especificación Requerida														
Composición Química	Mínimo 20% a 30% de Calcio (CaO) y 15% a 20% de Magnesio (MgO).														
Poder de Neutralización	Valor de Neutralización Total (VNT) mínimo del 90% al 100%.														
Granulometría (Fineza)	Malla 100: Mínimo 60% que pase. Malla 60: Mínimo 80% que pase. (A mayor fineza, más rápida es la reacción en el suelo).														
Humedad Máxima	Menor al 1% (Debe ser un polvo seco de fácil aplicación).														
Presentación	Bulto o saco de 50 kg (Peso neto).														
Origen	Mineral natural (Carbonato de Calcio y Magnesio) finamente molido.														
Ítem	2.3														

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



**ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS**

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



**ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE**

NIT. 891857 824-3

**ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS**

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Realizar acompañamiento para la ejecución de una escuela de campo en COSECHA DE AGUA Y MITIGACION DEL CAMBIO CLIMÁTICO, garantizando el servicio a la mesa de desayuno, almuerzo, refrigerio, y bebidas intermedias; de acuerdo a especificaciones técnicas.										
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Logística										
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	81141601										
Unidad de medida	UNIDAD										
Descripción general	1. Componente de Alimentación (Servicio a la Mesa) <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ítem</th><th>Especificación Técnica</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Almuerzo (Plato Fuerte)</td><td>Proteína (mín. 150g de carne, pollo o cerdo), un carbohidrato (arroz o papa), principio (frijol, lenteja o verdura caliente), ensalada fresca y bebida natural (jugo de fruta o limonada 300ml).</td></tr> <tr> <td>Servicio a la Mesa</td><td>El contratista debe proveer meseros o personal de servicio, platos y cubiertos (preferiblemente no desechables o biodegradables de alta resistencia), mantelería y estación de limpieza de manos.</td></tr> <tr> <td>Refrigerios</td><td>1 sólido (panadería/típico) + 1 líquido (lácteo/fruta).</td></tr> <tr> <td>Bebidas Intermedias</td><td>Estación permanente de café, aromática y agua potable tratada durante toda la jornada.</td></tr> </tbody> </table> El contratista deberá suministrar almuerzos y/o refrigerios a los participantes de las Escuelas de Campo, garantizando condiciones adecuadas de calidad, inocuidad, oportunidad y sostenibilidad ambiental. REQUISITOS GENERALES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN. PORCIONES A PROVEER: 30 UNIDADES	Ítem	Especificación Técnica	Almuerzo (Plato Fuerte)	Proteína (mín. 150g de carne, pollo o cerdo), un carbohidrato (arroz o papa), principio (frijol, lenteja o verdura caliente), ensalada fresca y bebida natural (jugo de fruta o limonada 300ml).	Servicio a la Mesa	El contratista debe proveer meseros o personal de servicio, platos y cubiertos (preferiblemente no desechables o biodegradables de alta resistencia), mantelería y estación de limpieza de manos.	Refrigerios	1 sólido (panadería/típico) + 1 líquido (lácteo/fruta).	Bebidas Intermedias	Estación permanente de café, aromática y agua potable tratada durante toda la jornada.
Ítem	Especificación Técnica										
Almuerzo (Plato Fuerte)	Proteína (mín. 150g de carne, pollo o cerdo), un carbohidrato (arroz o papa), principio (frijol, lenteja o verdura caliente), ensalada fresca y bebida natural (jugo de fruta o limonada 300ml).										
Servicio a la Mesa	El contratista debe proveer meseros o personal de servicio, platos y cubiertos (preferiblemente no desechables o biodegradables de alta resistencia), mantelería y estación de limpieza de manos.										
Refrigerios	1 sólido (panadería/típico) + 1 líquido (lácteo/fruta).										
Bebidas Intermedias	Estación permanente de café, aromática y agua potable tratada durante toda la jornada.										



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	1. Calidad e inocuidad de los alimentos: Cumplir con lo establecido en el Resolución 2674 de 2013 (condiciones sanitarias de alimentos). Cumplir con el Decreto 3075 de 1997 (manipulación de alimentos). Garantizar que los alimentos: Sean preparados el mismo día del consumo. Estén libres de contaminación. Se conserven en temperaturas adecuadas (caliente o frío según corresponda). El personal manipulador debe contar con: Certificado vigente de manipulación de alimentos. Elementos de protección (gorro, tapabocas, guantes, uniforme limpio). 2. Transporte de los alimentos: El transporte debe realizarse en condiciones que eviten contaminación. Los alimentos deben transportarse en: Contenedores térmicos o isotérmicos. Recipientes cerrados y protegidos. 3. Empaques y recipientes: Se deben usar empaques: Biodegradables, compostables o reutilizables. Aptos para contacto con alimentos. No se permite el uso de plásticos de un solo uso, conforme a lineamientos ambientales y políticas públicas. Los recipientes deben: Evitar derrames. Mantener la temperatura. Ser resistentes para transporte rural. 2. Componente de Acompañamiento técnico • Elaborar plan metodológico de la Escuela de Campo (mínimo 1 jornada, sugerido 6–8 horas). • El contratista deberá desarrollar los contenidos pedagógicos y metodológicos de la escuela de campo abordando como mínimo los siguientes temas: 1. Conceptos básicos de cambio climático, variabilidad climática y sus efectos en la producción agropecuaria. 2. Importancia del recurso hídrico para la sostenibilidad de los sistemas productivos rurales. 3. Principios de la cosecha de agua y su aplicación en sistemas agropecuarios. 4. Métodos de captación, almacenamiento y aprovechamiento de aguas lluvias. 5. Tecnologías apropiadas para el uso eficiente del agua en la producción agropecuaria. 6. Prácticas de conservación de suelos y manejo de coberturas vegetales para la retención de humedad. 7. Estrategias de mitigación y adaptación al cambio climático en sistemas productivos agropecuarios. 8. Planificación predial para la gestión eficiente del recurso hídrico. • Identificar y coordinar con la finca anfitriona, la cual deberá:
--	---



ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	Estar en funcionamiento, y contar con un sistema de captación de aguas lluvias. • Elaborar cronograma detallado de la jornada. 3. Componente de desarrollo de la escuela de campo: • Perfil del facilitador: Un profesional especializado en Suelos con experiencia comprobable en el tema. • Actividades a realizar por el facilitador: Realizar prácticas demostrativas en campo relacionadas con técnicas de cosecha de agua y conservación del recurso hídrico. Facilitar espacios de diálogo y construcción colectiva de soluciones frente a los efectos del cambio climático en los sistemas productivos. Promover la participación activa de los productores en el desarrollo de las actividades formativas y contar con las herramientas didácticas necesarias para la ejecución (marcadores, tablero, video beam, sonido) Sistematizar los resultados, aprendizajes y experiencias generadas durante el desarrollo de la escuela de campo. Presentar informes de avance y resultados al supervisor del contrato.
--	--

Ítem	2.3.1						
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Tanque cónico de almacenamiento de agua de capacidad de 2000 litros, de acuerdo a las especificaciones técnicas						
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Tanques de almacenamiento de agua						
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	24111810						
Unidad de medida	UNIDAD						
Descripción general	Un tanque de esta capacidad debe soportar presiones hidrostáticas considerables y exposición directa a la intemperie. <table><tr><th>Característica</th><th>Especificación Requerida</th></tr><tr><td>Capacidad Nominal</td><td>2.000 Litros.</td></tr><tr><td>Material</td><td>Polietileno de alta densidad (PEAD) 100% virgen, grado alimenticio.</td></tr></table>	Característica	Especificación Requerida	Capacidad Nominal	2.000 Litros.	Material	Polietileno de alta densidad (PEAD) 100% virgen, grado alimenticio.
Característica	Especificación Requerida						
Capacidad Nominal	2.000 Litros.						
Material	Polietileno de alta densidad (PEAD) 100% virgen, grado alimenticio.						



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Estructura	Monobloque (sin costuras o soldaduras) mediante rotomoldeo.
Capas	Mínimo 2 o 3 capas (Capa externa UV, capa intermedia estructural y capa interna antibacterial).
Diámetro Superior	Entre 1.50 m y 1.65 m (aproximadamente).
Altura Total	Entre 1.35 m y 1.55 m (aproximadamente).
Color Externo	Generalmente azul o negro (con protección UV para evitar algas).

-Requisitos de Calidad y Desempeño

Para mitigación del cambio climático y cosecha de agua, exige lo siguiente:

- **Protección UV:** Debe contar con aditivos para protección contra rayos ultravioleta, garantizando que el plástico no se cristalice ni se agriete bajo el sol.
- **Capa Antibacterial:** El interior debe ser liso y de color claro (blanco o celeste) con tecnología que inhiba la reproducción de bacterias y facilite la inspección de la limpieza.
- **Tapa de Ajuste Perfecto:** Sistema de cierre (preferiblemente roscado o tipo "click") que impida la entrada de contaminantes, insectos (mosquitos) y luz solar.
- **Accesorios Incluidos:** Debe incluir orificios pre-marcados o instalados para:
 - Entrada de agua (1/2" o 1").
 - Salida de agua (1" o 2").
 - Rebose (ventilación).

- Condiciones de Entrega y Recepción

El transporte de estos elementos debe incluir:

1. **Integridad Física:** El tanque no debe presentar abolladuras, perforaciones, rayones profundos ni "puntos ciegos" de material más delgado en las paredes.
2. **Descargue en Sitio:** el tanque debe entregarse en el punto en el cual indique la supervisión (12 kilómetros alejado del centro urbano de Monterrey).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Ítem	2.3.2		
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de Kit completo para captación de aguas lluvias, de acuerdo a las especificaciones técnicas.		
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Servicio de construcción de sistemas de riego		
Segmento/Familia/Clase/Product o a la que pertenece el bien o servicio	72141208		
Unidad de medida	UNIDAD		
Descripción general	El kit completo de incluir los siguientes accesorios:		
	ACCESORIO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD
	CANAL DE AGUAS LLUVIAS REF. AMAZONA	MTR	45
	UNION BAJANTE REF. AMAZONA	UND	1
	BUJE DE 1" A 1 1/2"	UND	1
	SUMINISTRO DE TUBERÍA PVC PRESIÓN D = 1/2" RDE 9 x 30 cm	UND	1
	SUMINISTRO DE REGISTRO DE 1 1/2" TIPO LIVIANO	UND	1
	MANGUERA AGRICOLA 1 1/2" ROLLO X 100 MTRS APROXIMADOS	UND	1
	ABRAZADERA METALICA DE 1/2"	UND	1
	NIPLE PARA INSERTO PLASTICO DE 1 1/2 "	UND	1
	TAPA DERECHA PARA CANAL REF. AMAZONA	UND	1
	TAPA IZQUIERDA PARA CANAL REF. AMAZONA	UND	1
	UNION PARA CANAL REF. AMAZONAS	UND	14
	SUMINISTRO DE TUBERÍA PVC PRESIÓN D = 1/2" RDE 9 x 30 cm	UND	45
	SOPORTES DE CANAL AMAZONAS PVC	UND	45
	UNION DE TUBO DE 1 1/2"	UND	2
	SOLDADURA PARA TUBOS X 1 1/2	UND	1

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	LIMPIADOR DE TUBOS X 1 / 128	UND	1
	SOPORTE DEL TUBO BAJANTE	UND	3
	TORNILLERIA	UND	1
	SEMICODOS PARA TUBO BAJANTE	UND	3
	TUBO BAJANTE X 3 MTRS	UND	1
	Requisitos de Calidad del Sistema Para asegurar la durabilidad en condiciones climáticas extremas: • Materiales No Tóxicos: Todos los componentes en contacto con el agua deben ser libres de plomo y metales pesados (grado apto para contacto humano o riego agrícola). • Adaptabilidad: El kit debe ser compatible con diferentes tipos de cubiertas (zinc, teja de barro, fibrocemento). • Facilidad de Mantenimiento: Los filtros e interceptores deben ser de fácil apertura manual (sin herramientas especiales) para que los beneficiarios puedan limpiarlos regularmente. Logística y Entrega Técnica El proveedor no solo debe entregar las piezas, sino garantizar la integridad del sistema: 1. Embalaje: Los perfiles de canales deben entregarse protegidos para evitar deformaciones durante el transporte a zonas rurales. 2. Manual de Instalación: Se debe incluir un instructivo gráfico sencillo (tipo infografía) para que la comunidad pueda replicar la instalación o realizar reparaciones. 3. En la escuela de campo a realizar, se debe realizar una demostración práctica de armado del kit, con el objetivo de prestar el acompañamiento, identificar la preguntas, dudas e inquietudes y despejarlas en el momento oportuno.		

Ítem	2.3.3
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de Pluviómetro de lectura directa, de acuerdo a las especificaciones técnicas.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Aparatos para observar la precipitación o evaporación en la superficie
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	41114406
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Un pluviómetro de lectura directa, es la herramienta fundamental para que los participantes aprendan a medir el recurso hídrico

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

disponible y tomen decisiones basadas en datos reales. debe ser preciso, fácil de leer a distancia y resistente a la radiación, sus especificaciones deben ser las siguientes:

Característica	Especificación Técnica
Tipo	Pluviómetro de cuña o cilíndrico de lectura directa (Manual).
Capacidad de Medición	Mínimo 100 mm a 150 mm (litros por metro cuadrado).
Material	Poliestireno o policarbonato de alta transparencia con estabilizador UV.
Escala de Medición	Graduación en milímetros (mm) y pulgadas (inch), grabada o moldeada en el cuerpo (no impresa para evitar que se borre).
Resolución	Graduaciones de 1 mm (y fracciones de 0.5 mm en los primeros 10 mm).
Boca de Captación	Área estandarizada (aprox. 40-60 \$cm^2\$) para asegurar precisión según normas meteorológicas.

Imagen:



Ítem	2.4
------	-----



ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Realizar acompañamiento para la ejecución de una escuela de campo para el fortalecimiento de la CACAOCULTURA, garantizando el servicio a la mesa de: desayuno, almuerzo, refrigerio, y bebidas intermedias; de acuerdo a especificaciones técnicas.	
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Logística	
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	81141601	
Unidad de medida	UNIDAD	
Descripción general	1. Componente de Alimentación (Servicio a la Mesa)	
	Ítem	Especificación Técnica
	Almuerzo (Plato Fuerte)	Proteína (mín. 150g de carne, pollo o cerdo), un carbohidrato (arroz o papa), principio (frijol, lenteja o verdura caliente), ensalada fresca y bebida natural (jugo de fruta o limonada 300ml).
	Servicio a la Mesa	El contratista debe proveer meseros o personal de servicio, platos y cubiertos (preferiblemente no desechables o biodegradables de alta resistencia), mantelería y estación de limpieza de manos.
	Refrigerios	1 sólido (panadería/típico) + 1 líquido (lácteo/fruta).
	Bebidas Intermedias	Estación permanente de café, aromática y agua potable tratada durante toda la jornada.
El contratista deberá suministrar almuerzos y/o refrigerios a los participantes de las Escuelas de Campo, garantizando condiciones adecuadas de calidad, inocuidad, oportunidad y sostenibilidad ambiental.		
REQUISITOS GENERALES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.		
PORCIONES A PROVEER: 20 UNIDADES		
1. Calidad e inocuidad de los alimentos: Cumplir con lo establecido en el Resolución 2674 de 2013 (condiciones		



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	sanitarias de alimentos). Cumplir con el Decreto 3075 de 1997 (manipulación de alimentos). Garantizar que los alimentos: Sean preparados el mismo día del consumo. Estén libres de contaminación. Se conserven en temperaturas adecuadas (caliente o frío según corresponda). El personal manipulador debe contar con: Certificado vigente de manipulación de alimentos. Elementos de protección (gorro, tapabocas, guantes, uniforme limpio). 2. Transporte de los alimentos: El transporte debe realizarse en condiciones que eviten contaminación. Los alimentos deben transportarse en: Contenedores térmicos o isotérmicos. Recipientes cerrados y protegidos. 3. Empaques y recipientes: Se deben usar empaques: Biodegradables, compostables o reutilizables. Aptos para contacto con alimentos. No se permite el uso de plásticos de un solo uso, conforme a lineamientos ambientales y políticas públicas. Los recipientes deben: Evitar derrames. Mantener la temperatura. Ser resistentes para transporte rural. 2. Componente de Acompañamiento técnico • Elaborar plan metodológico de la Escuela de Campo (mínimo 1 jornada, sugerido 6–8 horas). El contratista deberá desarrollar jornadas de capacitación teórico–prácticas abordando como mínimo los siguientes contenidos: 1. Importancia económica, social y ambiental del cultivo de cacao. 2. Establecimiento del cultivo de cacao y selección de material vegetal. 3. Manejo agronómico del cultivo (fertilización, manejo de suelos y control de malezas). 4. Manejo de sombra y sistemas agroforestales en cacao. 5. Manejo fitosanitario del cultivo, identificación y control de plagas y enfermedades. 6. Prácticas de poda de formación, mantenimiento y rehabilitación en cacao. 7. Manejo de cosecha y poscosecha del cacao. 8. Fermentación y secado del cacao para mejorar la calidad del grano. 9. Buenas prácticas agrícolas aplicadas al cultivo de cacao. 3. Componente de desarrollo de la escuela de campo: • Perfil del facilitador: Un profesional con experiencia comprobable en el tema. • El facilitador debe:
--	---

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	Planificar y coordinar la realización de las jornadas de capacitación de la escuela de campo con los productores beneficiarios. Desarrollar sesiones participativas de aprendizaje bajo la metodología de aprender haciendo, promoviendo la participación activa de los productores en el proceso formativo. Realizar prácticas demostrativas en campo relacionadas con poda, manejo fitosanitario, fertilización y manejo de sombra en el cultivo de cacao. Desarrollar ejercicios prácticos de identificación de plagas y enfermedades que afectan el cultivo de cacao, así como estrategias de manejo integrado. Realizar demostraciones prácticas sobre técnicas de cosecha, fermentación y secado del cacao. Garantizar la entrega de insumos agrícolas a los productores beneficiarios de la escuela de campo, de acuerdo con las especificaciones técnicas definidas por la entidad contratante. Orientar a los productores sobre el uso adecuado de los insumos entregados, promoviendo su correcta aplicación en el manejo del cultivo de cacao. Promover espacios de intercambio de experiencias entre productores para fortalecer el aprendizaje colectivo. Sistematizar los resultados y aprendizajes obtenidos durante el desarrollo de la escuela de campo.
--	--

Ítem	2.4.1
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de material vegetal de cacao de acuerdo a la normativa fitosanitaria del ICA y a las especificaciones técnicas.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Producción de cacao
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	70141506
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Dada la proximidad con Arauca (líder cacaotero), los materiales FSA (Fedecacao Selección Arauca) como el FSA-12 y FSA-13 son las cepas deseables para la entrega a beneficiarios de esta línea. Registro del Vivero: El contratista debe adjuntar el registro vigente ante la autoridad nacional competente (ICA) como "Vivero Productor y/o Comercializador de material vegetal de propagación de cacao".

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Característica	Especificación Técnica Requerida
Edad de la planta	Entre 4 y 6 meses después de la injertación (punto óptimo de adaptabilidad).
Altura total	Mínimo 40 cm y máximo 60 cm desde la base de la bolsa.
Diámetro del tallo	Mínimo 8 mm a 10 mm (medido a 2 cm arriba de la unión del injerto).
Estado del injerto	Callosidad total (cicatrización completa) y sin presencia de brotes del patrón (chupones).
Sistema Radicular	Raíz principal recta (sin "cola de marrano" o malformaciones por bolsa pequeña).
Follaje	Mínimo 2 a 3 niveles de hojas (pisos) maduras, de color verde intenso, sin clorosis (amarillamiento).

Especificaciones del Empaque:

- **Bolsa:** Polietileno de color negro, calibre mínimo 2.5 o 3, con perforaciones para drenaje. Tamaño sugerido: 12x25 cm o 14x28 cm.
- **Sustrato:** Debe ser un sustrato desinfectado (libre de nematodos y hongos como *Fusarium*), con buena estructura (mezcla de tierra, materia orgánica descompuesta y cascarilla o arena) que no se desmorone al retirar la bolsa.

Requisitos Fitosanitarios:

- Ausencia de Plagas: Las plantas deben estar libres de áfidos, trips, escamas y especialmente de hormiga arriera.
- Ausencia de Enfermedades: Sin síntomas de *Phytophthora* (pudrición de tallo), *Moniliophthora perniciosa* (Escoba de bruja) ni antracnosis en hojas.
- Tratamiento Preventivo Previo a la entrega: Las plantas deben recibir una aplicación de fungicida e insecticida sistémico máximo 8 días antes de la entrega.

Verificación para Pago (Evidencias)

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	1. Planilla de Campo: Firmada por el productor donde conste que el técnico estuvo en su predio evidenciando el proceso de siembra, y el acta de recibo a satisfacción. 2. Registro Fotográfico: De la toma de la muestra con evidencia de georreferenciación de cada predio muestreado. 3. Registro vigente ante el ICA del material genético obtenido.
--	--

Ítem	2.4.2
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de pala draga con mango de madera de acuerdo a las especificaciones técnicas.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Excavadora de hoyos para postes
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	27112013
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Herramienta manual de excavación tipo pala draga (también conocida como pala hoyadora o posteadora), diseñada para la apertura de hoyos profundos y estrechos en el suelo, compuesta por dos hojas articuladas y mangos de madera independientes. Especificaciones de la Cabeza (Hojas) • Material: Acero de alto carbono forjado o laminado en caliente. • Tratamiento Térmico: Hojas templadas y revenidas para garantizar una dureza asegurando resistencia al desgaste y evitando deformaciones. • Acabado: Pintura electrostática o recubrimiento anticorrosivo (generalmente negro o rojo) para proteger contra la oxidación. • Filo: Bordes inferiores con afilado de fábrica para facilitar la penetración en suelos compactos. Especificaciones del Mango • Material: Madera de alta densidad, o maderas tropicales equivalentes, tratadas y secas para evitar torceduras. • Acabado del Mango: Superficie pulida, suave al tacto y barnizada o aceitada para protección contra la humedad y astillamiento. • Longitud: Mínimo de 48 pulgadas (120 cm) por mango.

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



**ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS**

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



**ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE**

NIT. 891857 824-3

**ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS**

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	Dimensiones y Capacidad • Apertura máxima de las hojas: Entre 5.5" y 6.5" (14 cm - 16.5 cm). • Peso aproximado: Entre 4.0 kg y 5.5 kg (total de la herramienta). Requisitos de Calidad y Empaque • Garantía: Cobertura mínima de 6 meses contra defectos de fabricación o rotura estructural en condiciones de uso normal.
--	--

Ítem	2.5								
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Realizar acompañamiento para la ejecución de una escuela de campo para el fortalecimiento de la AVICULTURA, garantizando el servicio a la mesa de: desayuno, almuerzo, refrigerio, y bebidas intermedias; de acuerdo a especificaciones técnicas.								
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Logística								
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	81141601								
Unidad de medida	UNIDAD								
Descripción general	1. Componente de Alimentación (Servicio a la Mesa) <table> <tr> <th>Ítem</th><th>Especificación Técnica</th></tr> <tr> <td>Almuerzo (Plato Fuerte)</td><td>Proteína (mín. 150g de carne, pollo o cerdo), un carbohidrato (arroz o papa), principio (frijol, lenteja o verdura caliente), ensalada fresca y bebida natural (jugo de fruta o limonada 300ml).</td></tr> <tr> <td>Servicio a la Mesa</td><td>El contratista debe proveer meseros o personal de servicio, platos y cubiertos (preferiblemente no desechables o biodegradables de alta resistencia), mantelería y estación de limpieza de manos.</td></tr> <tr> <td>Refrigerios</td><td>1 sólido (panadería/típico) + 1 líquido (lácteo/fruta).</td></tr> </table>	Ítem	Especificación Técnica	Almuerzo (Plato Fuerte)	Proteína (mín. 150g de carne, pollo o cerdo), un carbohidrato (arroz o papa), principio (frijol, lenteja o verdura caliente), ensalada fresca y bebida natural (jugo de fruta o limonada 300ml).	Servicio a la Mesa	El contratista debe proveer meseros o personal de servicio, platos y cubiertos (preferiblemente no desechables o biodegradables de alta resistencia), mantelería y estación de limpieza de manos.	Refrigerios	1 sólido (panadería/típico) + 1 líquido (lácteo/fruta).
Ítem	Especificación Técnica								
Almuerzo (Plato Fuerte)	Proteína (mín. 150g de carne, pollo o cerdo), un carbohidrato (arroz o papa), principio (frijol, lenteja o verdura caliente), ensalada fresca y bebida natural (jugo de fruta o limonada 300ml).								
Servicio a la Mesa	El contratista debe proveer meseros o personal de servicio, platos y cubiertos (preferiblemente no desechables o biodegradables de alta resistencia), mantelería y estación de limpieza de manos.								
Refrigerios	1 sólido (panadería/típico) + 1 líquido (lácteo/fruta).								

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="714 280 909 425"> Bebidas Intermedias </td><td data-bbox="909 280 1396 425"> Estación permanente de café, aromática y agua potable tratada durante toda la jornada. </td></tr> </table> El contratista deberá suministrar almuerzos y/o refrigerios a los participantes de las Escuelas de Campo, garantizando condiciones adecuadas de calidad, inocuidad, oportunidad y sostenibilidad ambiental. REQUISITOS GENERALES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN. PORCIONES A PROVEER: 40 UNIDADES 1. Calidad e inocuidad de los alimentos: Cumplir con lo establecido en el Resolución 2674 de 2013 (condiciones sanitarias de alimentos). Cumplir con el Decreto 3075 de 1997 (manipulación de alimentos). Garantizar que los alimentos: Sean preparados el mismo día del consumo. Estén libres de contaminación. Se conserven en temperaturas adecuadas (caliente o frío según corresponda). El personal manipulador debe contar con: Certificado vigente de manipulación de alimentos. Elementos de protección (gorro, tapabocas, guantes, uniforme limpio). 2. Transporte de los alimentos: El transporte debe realizarse en condiciones que eviten contaminación. Los alimentos deben transportarse en: Contenedores térmicos o isotérmicos. Recipientes cerrados y protegidos. 3. Empaques y recipientes: Se deben usar empaques: Biodegradables, compostables o reutilizables. Aptos para contacto con alimentos. No se permite el uso de plásticos de un solo uso, conforme a lineamientos ambientales y políticas públicas. Los recipientes deben: Evitar derrames. Mantener la temperatura. Ser resistentes para transporte rural. 2. Componente técnico: Talento humano requerido: Contar con profesional del área avícola, con experiencia. Currículo de Aprendizaje: Debe cubrir los siguientes módulos: Bioseguridad y adecuación de instalaciones. Manejo de la alimentación y calidad del agua. Sanidad animal (plan vacunal y prevención de enfermedades). Bienestar animal y etología avícola. Gestión administrativa (registros de mortalidad, consumo y costos).	Bebidas Intermedias	Estación permanente de café, aromática y agua potable tratada durante toda la jornada.
Bebidas Intermedias	Estación permanente de café, aromática y agua potable tratada durante toda la jornada.		



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01

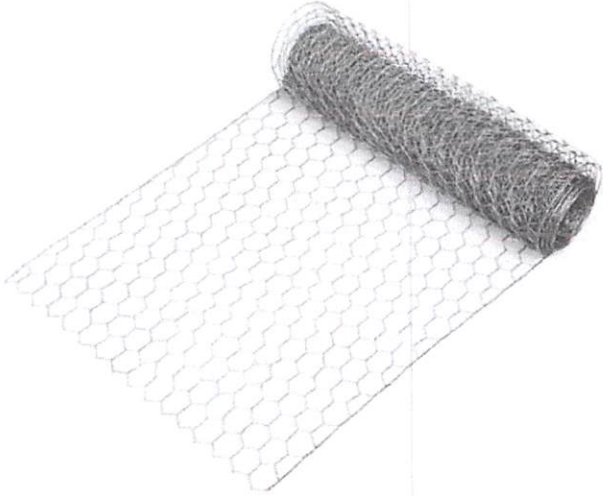


ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Ítem	2.5.1
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de malla galvanizada x 36 mts para gallinero de acuerdo a las especificaciones técnicas.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Malla
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	11162111
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Suministro de malla de alambre de acero galvanizado, tejida con diseño hexagonal (tipo gallinero) o electrosoldada, diseñada específicamente para el cerramiento perimetral y protección de galpones avícolas. Características del Material - Tipo de Alambre: Acero de bajo carbono con recubrimiento de zinc (galvanizado por inmersión en caliente) para garantizar resistencia a la corrosión ambiental y a los desechos orgánicos de las aves. - Calibre del Alambre: Calibre BWG 20 o 22 (ideal para flexibilidad y resistencia estándar) o BWG 18. - Abertura del Huevo: Tejido hexagonal de 1 pulgada (25 mm) o 2 pulgadas (50 mm). Dimensiones del Rollo - Longitud: 36 metros lineales por rollo. - Altura: entre 1.50 mt, y 1.80 mt Imagen: 

Ítem	2.5.2
------	-------

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de concentrado x 50 kg para gallina ponedora, de acuerdo con las especificaciones técnicas.
Nombre o producto	Comida para animales variados
Denominación del Clasificador	
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	10122100
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Alimento balanceado completo en presentación de bulto peletizado, diseñado específicamente para cubrir los requerimientos nutricionales de gallinas ponedoras durante su etapa de producción activa (desde la semana 18-20 en adelante). Composición Nutricional Garantizada El proveedor debe garantizar los siguientes niveles mínimos de nutrientes en el análisis de laboratorio: - Proteína Cruda: Mínimo 16% - 17% (fundamental para el tamaño del huevo). - Calcio: Mínimo 3.5% - 4.2% (crítico para la formación de la cáscara). - Fósforo Disponible: Mínimo 0.40%. - Grasa: Mínimo 2.5%. - Fibra Máxima: No mayor al 5%. - Energía Metabolizable: Entre 2,750 y 2,850 kcal/kg. Presentación y Empaque - Peso Neto: Bultos de 50 kg exactos al momento de la entrega. - Empaque: Sacos de polipropileno laminado o material resistente que impida la entrada de humedad, plagas o contaminación externa. - Rotulado: Cada bulto debe tener una etiqueta visible con: Nombre del fabricante y número de registro oficial (ej. ICA o equivalente sanitario). Fecha de fabricación y fecha de vencimiento (mínimo 3 meses de vida útil al momento de entrega). Composición porcentual y lote de producción.

Ítem	2.5.3
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de comedero para aves con capacidad para 18 kilos de acuerdo con las especificaciones técnicas
Nombre o producto	Equipo para aves de corral y ganado
Denominación del Clasificador	
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	21101900
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Comedero manual tipo tolva cilíndrica con plato basal, diseñado para el suministro constante de alimento balanceado por

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	gravidad para aves de corral (engorde o postura) en etapas de levante y producción. Materiales de Fabricación - Cuerpo (Tolva): Polietileno de alta densidad (PEAD) de primera calidad, con protección UV para evitar la cristalización y rotura por exposición solar. - Plato: Plástico reforzado de alta resistencia a impactos y al peso del alimento, con borde "anti-desperdicio" para evitar que las aves saquen el concentrado con el pico. - Herrajes: Varilla central y platina de suspensión en acero galvanizado o material inoxidable para prevenir la corrosión por humedad y vapores del galpón. Capacidades y Dimensiones - Capacidad de Carga: Mínimo 18 kg de alimento concentrado (harina o peletizado). - Diámetro del Plato: Entre 38 cm y 42 cm para permitir el acceso simultáneo de varias aves. - Altura Total: Ajustable mediante el sistema de suspensión. Imagen:
--	---

Ítem	2.6
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Realizar acompañamiento para la ejecución de una escuela de campo para el fortalecimiento de la GANADERIA, garantizando el servicio a la mesa de desayuno, almuerzo,

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	refrigerio, y bebidas intermedias; de acuerdo a especificaciones técnicas.										
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Logística										
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	81141601										
Unidad de medida	UNIDAD										
Descripción general	1. Componente de Alimentación (Servicio a la Mesa) <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ítem</th><th>Especificación Técnica</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Almuerzo (Plato Fuerte)</td><td>Proteína (mín. 150g de carne, pollo o cerdo), un carbohidrato (arroz o papa), principio (frijol, lenteja o verdura caliente), ensalada fresca y bebida natural (jugo de fruta o limonada 300ml).</td></tr> <tr> <td>Servicio a la Mesa</td><td>El contratista debe proveer meseros o personal de servicio, platos y cubiertos (preferiblemente no desechables o biodegradables de alta resistencia), mantelería y estación de limpieza de manos.</td></tr> <tr> <td>Refrigerios</td><td>1 sólido (panadería/típico) + 1 líquido (lácteo/fruta).</td></tr> <tr> <td>Bebidas Intermedias</td><td>Estación permanente de café, aromática y agua potable tratada durante toda la jornada.</td></tr> </tbody> </table> El contratista deberá suministrar almuerzos y/o refrigerios a los participantes de las Escuelas de Campo, garantizando condiciones adecuadas de calidad, inocuidad, oportunidad y sostenibilidad ambiental. REQUISITOS GENERALES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN. PORCIONES A PROVEER: 40 UNIDADES 1. Calidad e inocuidad de los alimentos: Cumplir con lo establecido en el Resolución 2674 de 2013 (condiciones sanitarias de alimentos). Cumplir con el Decreto 3075 de 1997 (manipulación de alimentos). Garantizar que los alimentos:	Ítem	Especificación Técnica	Almuerzo (Plato Fuerte)	Proteína (mín. 150g de carne, pollo o cerdo), un carbohidrato (arroz o papa), principio (frijol, lenteja o verdura caliente), ensalada fresca y bebida natural (jugo de fruta o limonada 300ml).	Servicio a la Mesa	El contratista debe proveer meseros o personal de servicio, platos y cubiertos (preferiblemente no desechables o biodegradables de alta resistencia), mantelería y estación de limpieza de manos.	Refrigerios	1 sólido (panadería/típico) + 1 líquido (lácteo/fruta).	Bebidas Intermedias	Estación permanente de café, aromática y agua potable tratada durante toda la jornada.
Ítem	Especificación Técnica										
Almuerzo (Plato Fuerte)	Proteína (mín. 150g de carne, pollo o cerdo), un carbohidrato (arroz o papa), principio (frijol, lenteja o verdura caliente), ensalada fresca y bebida natural (jugo de fruta o limonada 300ml).										
Servicio a la Mesa	El contratista debe proveer meseros o personal de servicio, platos y cubiertos (preferiblemente no desechables o biodegradables de alta resistencia), mantelería y estación de limpieza de manos.										
Refrigerios	1 sólido (panadería/típico) + 1 líquido (lácteo/fruta).										
Bebidas Intermedias	Estación permanente de café, aromática y agua potable tratada durante toda la jornada.										

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



**ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS**

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



**ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE**

NIT. 891857 824-3

**ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS**

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	Sean preparados el mismo día del consumo. Estén libres de contaminación. Se conserven en temperaturas adecuadas (caliente o frío según corresponda). El personal manipulador debe contar con: Certificado vigente de manipulación de alimentos. Elementos de protección (gorro, tapabocas, guantes, uniforme limpio). 2. Transporte de los alimentos: El transporte debe realizarse en condiciones que eviten contaminación. Los alimentos deben transportarse en: Contenedores térmicos o isotérmicos. Recipientes cerrados y protegidos. 3. Empaques y recipientes: Se deben usar empaques: Biodegradables, compostables o reutilizables. Aptos para contacto con alimentos. No se permite el uso de plásticos de un solo uso, conforme a lineamientos ambientales y políticas públicas. Los recipientes deben: Evitar derrames. Mantener la temperatura. Ser resistentes para transporte rural. . 2. Componente de acompañamiento técnico: Talento humano requerido: Contar con profesional del área PECUARIA, con experiencia. Curriculo de Aprendizaje: <table><tr><th>Módulo</th><th>Temática Técnica</th><th>Objetivo de Aprendizaje</th></tr><tr><td>1. Manejo de Praderas</td><td>Rotación de potreros y Periodo de Descanso.</td><td>Aprender a no sobrepastorear y mejorar la oferta de pasto.</td></tr><tr><td>2. Nutrición Animal</td><td>Balance hídrico, sales mineralizadas y suplementación.</td><td>Entender que la vaca es una "máquina" que convierte fibra en leche/carne.</td></tr><tr><td>3. Sanidad y Bioseguridad</td><td>Plan vacunal (Aftosa, Brucelosis), control de parásitos y calidad de leche.</td><td>Reducir la mortalidad y mejorar la inocuidad del producto final.</td></tr></table>	Módulo	Temática Técnica	Objetivo de Aprendizaje	1. Manejo de Praderas	Rotación de potreros y Periodo de Descanso.	Aprender a no sobrepastorear y mejorar la oferta de pasto.	2. Nutrición Animal	Balance hídrico, sales mineralizadas y suplementación.	Entender que la vaca es una "máquina" que convierte fibra en leche/carne.	3. Sanidad y Bioseguridad	Plan vacunal (Aftosa, Brucelosis), control de parásitos y calidad de leche.	Reducir la mortalidad y mejorar la inocuidad del producto final.
Módulo	Temática Técnica	Objetivo de Aprendizaje											
1. Manejo de Praderas	Rotación de potreros y Periodo de Descanso.	Aprender a no sobrepastorear y mejorar la oferta de pasto.											
2. Nutrición Animal	Balance hídrico, sales mineralizadas y suplementación.	Entender que la vaca es una "máquina" que convierte fibra en leche/carne.											
3. Sanidad y Bioseguridad	Plan vacunal (Aftosa, Brucelosis), control de parásitos y calidad de leche.	Reducir la mortalidad y mejorar la inocuidad del producto final.											



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	4. Reproducción y Genética	Inseminación artificial vs. Monta natural y registros reproductivos.	Mejorar los intervalos entre partos para que la finca sea rentable.
	5. Gestión Ambiental	Sistemas Silvopastoriles (árboles en el potrero) y protección de fuentes de agua.	Mitigar el impacto ambiental y dar sombra al ganado (bienestar animal).
Orientar a los productores en la planificación de reservas forrajeras para garantizar la disponibilidad de alimento en periodos de escasez o sequía. Realizar seguimiento técnico a las prácticas implementadas por los productores durante el desarrollo de la escuela de campo. Diligenciar los instrumentos de registro y seguimiento definidos por la entidad para documentar las actividades desarrolladas. 3. Componente de Ejecución: ELABORACIÓN DE SILO Fase A: Requerimientos Técnicos - Materia Prima: Maíz, sorgo o pastos de corte (deben estar en su punto óptimo: grano lechoso-pastoso). - Aditivos: Melaza (fuente de energía para las bacterias) y urea (opcional para proteína), diluidas en agua. - Material de empaque: Bolsas para silo de calibre 6 u 8 (alta resistencia) o silos de montón con plástico negro calibre 7. Fase B: El Paso a Paso en la ECA - Cosecha y Picado: Se debe picar el forraje en trozos de 1 a 2 cm. Esto facilita la compactación y la liberación de azúcares para la fermentación. - Preparación del Aditivo: Mezclar agua con melaza (proporción sugerida: 10% de melaza sobre el peso del forraje). - Llenado y Compactación (Punto Crítico): * Si es en bolsa: Llenar por capas y presionar fuertemente para sacar todo el aire. El aire es el enemigo del silo (genera hongos). - Sellado Hermético: Cerrar la bolsa o cubrir el montón con plástico, asegurando que no haya perforaciones. Se debe poner peso encima (llantas o tierra).			

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	- Fermentación: Explicar el proceso de fermentación, sus alteraciones, y las evidencias en campo de una conservación inadecuada. En la ejecución de la escuela de campo se deben contar con los implementos necesarios para la respectiva ejecución.
--	--

Ítem	2.6.1
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de sal mineralizada especializada para ganadería, de acuerdo a las especificaciones técnicas.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Comida para animales variados
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	10122100
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Suplemento mineral alimenticio con aporte de nitrógeno no proteico (NNP), diseñado para bovinos en etapas de cría, levante o engorde, especialmente bajo sistemas de pastoreo con forrajes de baja calidad o durante épocas críticas (verano/sequia). Composición Nutricional Mínima Garantizada El producto debe cumplir con los siguientes niveles técnicos para asegurar la fermentación ruminal: - Proteína Cruda (Equivalente): Mínimo 20% - 30% (proveniente principalmente de urea grado alimenticio u otras fuentes de NNP). - Fósforo (P): Mínimo 6% - 8% (según la zona geográfica y deficiencia del suelo). - Calcio (Ca): Entre 12% y 15%. - Sal Blanca (NaCl): Máximo 30% - 35% para regular el consumo. - Azufre (S): Mínimo 1.5% (indispensable para la síntesis de aminoácidos a partir de la urea). - Microelementos: Debe contener niveles balanceados de Magnesio, Zinc, Cobre, Yodo, Cobalto y Selenio. Presentación de Entrega: Bultos de 40 kg. Material del Empaque: Sacos de polietileno o polipropileno laminado con liner interno para proteger la sal de la humedad y evitar la lixiviación de los minerales. Etiquetado Obligatorio: Debe incluir número de registro sanitario, composición garantizada, lote, fecha de vencimiento

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	y, obligatoriamente, una advertencia sobre el contenido de urea y recomendaciones de manejo.
--	---

Ítem	2.6.2																					
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de melaza para consumo animal, de acuerdo a las especificaciones técnicas.																					
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Comida para animales variados																					
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	10122100																					
Unidad de medida	UNIDAD																					
Descripción general	Subproducto líquido y denso de la extracción de azúcar de caña (<i>Saccharum officinarum</i>), obtenido por centrifugación. Debe ser un jarabe viscoso, libre de fermentaciones activas y sin aditivos químicos nocivos. <table><tr><td>Parámetro</td><td>Valor Requerido</td><td>Importancia</td></tr><tr><td>Grados Brix (°Bx)</td><td>80° - 85° Mínimo</td><td>Mide la concentración de sólidos (azúcares). Menos de 75° indica exceso de agua.</td></tr><tr><td>Azúcares Totales</td><td>45% - 55%</td><td>Principal fuente de energía para el cerdo.</td></tr><tr><td>Humedad</td><td>20% Máximo</td><td>Evita que el producto fermente rápidamente.</td></tr><tr><td>Cenizas</td><td>10% Máximo</td><td>Indica la pureza mineral del proceso.</td></tr><tr><td>Densidad</td><td>1.35 - 1.45 g/ml</td><td>Consistencia adecuada para mezcla.</td></tr><tr><td>pH</td><td>5.0 - 6.0</td><td>Rango de acidez normal para evitar trastornos digestivos.</td></tr></table> Características Organolépticas - Aspecto: Líquido siruposo, muy denso y homogéneo. - Color: Café oscuro a negro brillante (característico).	Parámetro	Valor Requerido	Importancia	Grados Brix (°Bx)	80° - 85° Mínimo	Mide la concentración de sólidos (azúcares). Menos de 75° indica exceso de agua.	Azúcares Totales	45% - 55%	Principal fuente de energía para el cerdo.	Humedad	20% Máximo	Evita que el producto fermente rápidamente.	Cenizas	10% Máximo	Indica la pureza mineral del proceso.	Densidad	1.35 - 1.45 g/ml	Consistencia adecuada para mezcla.	pH	5.0 - 6.0	Rango de acidez normal para evitar trastornos digestivos.
Parámetro	Valor Requerido	Importancia																				
Grados Brix (°Bx)	80° - 85° Mínimo	Mide la concentración de sólidos (azúcares). Menos de 75° indica exceso de agua.																				
Azúcares Totales	45% - 55%	Principal fuente de energía para el cerdo.																				
Humedad	20% Máximo	Evita que el producto fermente rápidamente.																				
Cenizas	10% Máximo	Indica la pureza mineral del proceso.																				
Densidad	1.35 - 1.45 g/ml	Consistencia adecuada para mezcla.																				
pH	5.0 - 6.0	Rango de acidez normal para evitar trastornos digestivos.																				

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	- Olor: Dulce aromático, agradable. No debe oler a alcohol, vinagre o moho. - Pureza: Libre de lodos, tierra, bagazo, insectos o materiales extraños. Presentación y Empaque - Envase: bulto de polietileno de alta densidad (plástico virgen), nueva o debidamente higienizada. - Capacidad: Comúnmente de 30 kg. Requisitos de Entrega y Almacenamiento - Registro ICA: El proveedor debe contar con registro vigente como productor o comercializador de insumos para alimentación animal. - Etiquetado: Cada envase debe tener una etiqueta legible con: nombre del producto, lote, fecha de producción, fecha de vencimiento y peso neto. - Vida útil: Mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega, siempre que se almacene bajo sombra y en lugar fresco.
--	---

Ítem	2.6.3
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de bolsa plástica calibre 6 paquete por 100 und para ensilar, de acuerdo a las especificaciones técnicas.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Bolsas plásticas
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	24111503
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Suministro de bolsa plástica calibre 6, presentada en paquete por 100 unidades, apta para la conservación de forraje mediante la técnica de ensilaje, garantizando resistencia mecánica, hermeticidad y protección del material ensilado. 2. Características técnicas mínimas exigidas • Material: Polietileno de baja densidad (PEBD) o polietileno de alta resistencia para uso agropecuario. • Calibre: 6 (equivalente aproximado a 150 micras). • Color: Negro. • Dimensiones: Adecuadas para ensilaje (mínimo 1 metro de ancho x 1,50 metros de largo) • Presentación: Paquete sellado por 100 unidades. • Resistencia: ○ Alta resistencia a la tracción y perforación. ○ Impermeable.



ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	o Apta para compactación de forraje.
--	--------------------------------------

Ítem	2.7										
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Realizar acompañamiento para la ejecución de una escuela de campo para el fortalecimiento de la PORCICULTURA, garantizando el servicio a la mesa de: desayuno, almuerzo, refrigerio, y bebidas intermedias; de acuerdo a especificaciones técnicas.										
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Logística										
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	81141601										
Unidad de medida	UNIDAD										
Descripción general	1. Componente de Alimentación (Servicio a la Mesa) <table><tr><th>Ítem</th><th>Especificación Técnica</th></tr><tr><td>Almuerzo (Plato Fuerte)</td><td>Proteína (mín. 150g de carne, pollo o cerdo), un carbohidrato (arroz o papa), principio (frijol, lenteja o verdura caliente), ensalada fresca y bebida natural (jugo de fruta o limonada 300ml).</td></tr><tr><td>Servicio a la Mesa</td><td>El contratista debe proveer meseros o personal de servicio, platos y cubiertos (preferiblemente no desechables o biodegradables de alta resistencia), mantelería y estación de limpieza de manos.</td></tr><tr><td>Refrigerios</td><td>1 sólido (panadería/típico) + 1 líquido (lácteo/fruta).</td></tr><tr><td>Bebidas Intermedias</td><td>Estación permanente de café, aromática y agua potable tratada durante toda la jornada.</td></tr></table> El contratista deberá suministrar almuerzos y/o refrigerios a los participantes de las Escuelas de Campo, garantizando condiciones adecuadas de calidad, inocuidad, oportunidad y sostenibilidad ambiental.	Ítem	Especificación Técnica	Almuerzo (Plato Fuerte)	Proteína (mín. 150g de carne, pollo o cerdo), un carbohidrato (arroz o papa), principio (frijol, lenteja o verdura caliente), ensalada fresca y bebida natural (jugo de fruta o limonada 300ml).	Servicio a la Mesa	El contratista debe proveer meseros o personal de servicio, platos y cubiertos (preferiblemente no desechables o biodegradables de alta resistencia), mantelería y estación de limpieza de manos.	Refrigerios	1 sólido (panadería/típico) + 1 líquido (lácteo/fruta).	Bebidas Intermedias	Estación permanente de café, aromática y agua potable tratada durante toda la jornada.
Ítem	Especificación Técnica										
Almuerzo (Plato Fuerte)	Proteína (mín. 150g de carne, pollo o cerdo), un carbohidrato (arroz o papa), principio (frijol, lenteja o verdura caliente), ensalada fresca y bebida natural (jugo de fruta o limonada 300ml).										
Servicio a la Mesa	El contratista debe proveer meseros o personal de servicio, platos y cubiertos (preferiblemente no desechables o biodegradables de alta resistencia), mantelería y estación de limpieza de manos.										
Refrigerios	1 sólido (panadería/típico) + 1 líquido (lácteo/fruta).										
Bebidas Intermedias	Estación permanente de café, aromática y agua potable tratada durante toda la jornada.										



ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	REQUISITOS GENERALES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN. PORCIONES A PROVEER: 40 UNIDADES 1. Calidad e inocuidad de los alimentos: Cumplir con lo establecido en el Resolución 2674 de 2013 (condiciones sanitarias de alimentos). Cumplir con el Decreto 3075 de 1997 (manipulación de alimentos). Garantizar que los alimentos: Sean preparados el mismo día del consumo. Estén libres de contaminación. Se conserven en temperaturas adecuadas (caliente o frío según corresponda). El personal manipulador debe contar con: Certificado vigente de manipulación de alimentos. Elementos de protección (gorro, tapabocas, guantes, uniforme limpio). 2. Transporte de los alimentos: El transporte debe realizarse en condiciones que eviten contaminación. Los alimentos deben transportarse en: Contenedores térmicos o isotérmicos. Recipientes cerrados y protegidos. 3. Empaques y recipientes: Se deben usar empaques: Biodegradables, compostables o reutilizables. Aptos para contacto con alimentos. No se permite el uso de plásticos de un solo uso, conforme a lineamientos ambientales y políticas públicas. Los recipientes deben: Evitar derrames. Mantener la temperatura. Ser resistentes para transporte rural. 2. Componente técnico. Talento humano requerido: Contar con profesional del área PECUARIA, con experiencia en el tema. Currículo de aprendizaje 1. Infraestructura, Bioseguridad y Bienestar Animal • Diseño de instalaciones: Orientación de las porquerizas, ventilación natural y manejo de densidades (cuántos cerdos por m²). • Protocolos de Bioseguridad: Limpieza y desinfección (vacío sanitario), control de visitas y pediluvios. • Bienestar Animal: Manejo del estrés, enriquecimiento ambiental y manejo de camadas sin violencia. 2. Genética y Reproducción • Selección de reproductores: Características de una buena hembra de reemplazo y del macho. • Inseminación Artificial (IA): Práctica de detección de celo, manejo de dosis seminales y técnica de inseminación.
--	--



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	• Manejo del parto: Cuidados de la cerda gestante, atención al parto y reanimación de lechones. 3. Nutrición y Alimentación Eficiente • Etapas alimenticias: Requerimientos nutricionales en pre-iniciación, levante, engorde y lactancia. • Alternativas locales: Cómo integrar insumos de la región (yuca, suero, forrajes) sin afectar la ganancia de peso. • Conversión alimenticia: Cálculo técnico para saber cuántos kilos de comida se transforman en 1 kg de carne. 4. Sanidad Preventiva y Manejo Técnico • Plan de Vacunación: Aplicación de biológicos según la zona (Peste Porcina Clásica, Circovirus, etc.). • Administración de medicamentos: Vías de aplicación (intramuscular, subcutánea) y uso responsable de antibióticos. • Manejo del lechón: Descolmillado (si aplica), descole, aplicación de hierro y castración química o quirúrgica. 5. Gestión Ambiental y Negocio (Porcicultura como Empresa) • Manejo de Porquinaza: Compostaje, producción de bioabonos o biodigestores para generar energía/gas. • Costos de Producción: Cómo llevar registros diarios para saber el punto de equilibrio. • Transformación y Valor Agregado: Introducción al desposte técnico y calidad de la carne.
--	---

Ítem	2.7.1
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de concentrado de levante para cerdos, de acuerdo a especificaciones técnicas.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Comida para cerdos
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	10122101
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	El suministro debe corresponder a un alimento balanceado completo, diseñado específicamente para la etapa de Levante

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Parámetro Nutricional	Valor Requerido	Observación
Proteína Bruta	16.0% - 18.0%	Mínimo aceptable para síntesis de tejido magro.
Energía Metabolizable	3,100 - 3,250 kcal/kg	Balance energético para crecimiento activo.
Grasa (Extracto Etéreo)	3.0% (Mínimo)	Fuente de energía concentrada.
Fibra Cruda	5.0% (Máximo)	Para garantizar alta digestibilidad.
Lisina Total	0.9% - 1.1%	Aminoácido crítico para el crecimiento.
Calcio	0.7% - 0.9%	Desarrollo del sistema esquelético.
Fósforo Disponible	0.35% - 0.45%	Relación óptima con el Calcio.
Humedad	13.0% (Máximo)	Para evitar proliferación de hongos.
Características Físicas y Presentación Presentación: Mezcla de nutrientes en Pellet (extruido). Color y Olor: Característico de los cereales frescos, libre de olores a rancio, humedad, moho o fermentación. Empaque: Sacos de polipropileno laminado de 40 kg (o según necesidad), nuevos y debidamente sellados de fábrica para evitar contaminación.		

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	Requisitos de Calidad e Inocuidad • Registro ICA: El producto debe contar con Registro vigente del Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) para su comercialización. • Fecha de Vencimiento: Al momento de la entrega, el producto debe tener una vida útil mínimo 3-4 meses de vigencia. Condiciones de Entrega y Almacenamiento -Transporte: Los insumos deben ser transportados y entregados en el lugar donde se ejecutará la escuela de campo. El vehículo transportador debe contar con carpa protectora contra sol y lluvia.
--	---

Ítem	2.7.2
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de tijera descolmilladora de acuerdo a las especificaciones técnicas.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Tijeras para uso quirúrgico
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	42291614
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Herramienta manual diseñada específicamente para el corte preciso de los colmillos de lechones recién nacidos, con el fin de evitar lesiones a la hembra durante la lactancia y agresiones entre compañeros de camada. Especificaciones de Material y Fabricación - Material: Acero inoxidable de grado. Debe ser resistente a la oxidación y a procesos de esterilización química o por calor. - Tipo de Corte: Acción de corte lateral o frontal con hojas de alta precisión que realicen un corte neto sin astillar el diente. - Dureza: Tratamiento térmico en las hojas para asegurar la durabilidad del filo tras múltiples usos. Diseño y Ergonomía - Longitud total: Entre 10 cm y 14 cm (tamaño estándar para manejo con una sola mano). - Mango: Diseño ergonómico, preferiblemente con superficie antideslizante o estriada para asegurar el agarre incluso con guantes húmedos.

ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	- Sistema de Apertura: Debe contar con un resorte de retorno (muelle) de alta resistencia que facilite la apertura automática después de cada corte, reduciendo la fatiga del operario. - Seguro: Sistema de bloqueo o cierre de seguridad para mantener la tijera cerrada cuando no esté en uso. Imagen:
--	---

Ítem	2.7.3
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de tijera eléctrica descoladora para lechón y de acuerdo a las especificaciones técnicas
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Tijeras para uso quirúrgico
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	42291614
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Herramienta eléctrica de mano diseñada para el corte y cauterización simultánea de la cola en lechones recién nacidos. El calor sella los vasos sanguíneos instantáneamente, eliminando el sangrado y reduciendo el riesgo de infecciones y canibalismo. Especificaciones de Potencia y Operación - Voltaje de Operación: 110V - 120V / 60Hz - Potencia: Entre 60W y 100W. - Temperatura de Trabajo: Capacidad de alcanzar entre 500°C y 600°C en la hoja de corte en menos de 1 minuto. - Ciclo de Trabajo: Diseñado para uso continuo en jornadas de procesamiento de camadas completas sin sobrecalentamiento del mango. Características de la Hoja y Cabezal - Material de la Hoja: Aleación de acero inoxidable o bronce con recubrimiento resistente a la alta temperatura y corrosión.

ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	- Tipo de Corte: Hoja en forma de "V" o plana con filo térmico que garantice un corte limpio sin desgarros. - Intercambiabilidad: El cabezal o la cuchilla deben ser desmontables para limpieza o reemplazo en caso de desgaste. Diseño, Seguridad y Ergonomía - Mango: Fabricado en material termoplástico de alta resistencia o baquelita, con aislamiento térmico reforzado para evitar quemaduras al operario. - Longitud del Cable: Mínimo 2 a 3 metros, con recubrimiento de caucho resistente a ambientes húmedos y químicos de granja. - Indicador Luminoso: Luz LED integrada que indique que el equipo está encendido y calentando. - Peso: Liviano (máximo 600 - 800 gramos) para permitir maniobrabilidad con una sola mano. Imagen: 
--	---

Ítem	2.8
------	-----

ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Realizar acompañamiento para la ejecución de una escuela de campo durante cinco (5) días para el fortalecimiento en TRANSFORMACION DE LÁCTEOS, garantizando el servicio a la mesa de desayuno, almuerzo, refrigerio, y bebidas intermedias; de acuerdo a especificaciones técnicas.										
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Logística										
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	81141601										
Unidad de medida	UNIDAD										
Descripción general	1. Componente de Alimentación (Servicio a la Mesa) durante los cinco (5) días <table><tr><th>Ítem</th><th>Especificación Técnica</th></tr><tr><td>Almuerzo (Plato Fuerte)</td><td>Proteína (mín. 150g de carne, pollo o cerdo), un carbohidrato (arroz o papa), principio (frijol, lenteja o verdura caliente), ensalada fresca y bebida natural (jugo de fruta o limonada 300ml).</td></tr><tr><td>Servicio a la Mesa</td><td>El contratista debe proveer meseros o personal de servicio, platos y cubiertos (preferiblemente no desechables o biodegradables de alta resistencia), mantelería y estación de limpieza de manos.</td></tr><tr><td>Refrigerios</td><td>1 sólido (panadería/típico) + 1 líquido (lácteo/fruta).</td></tr><tr><td>Bebidas Intermedias</td><td>Estación permanente de café, aromática y agua potable tratada durante toda la jornada.</td></tr></table> El contratista deberá suministrar almuerzos y/o refrigerios a los participantes de las Escuelas de Campo, garantizando condiciones adecuadas de calidad, inocuidad, oportunidad y sostenibilidad ambiental. REQUISITOS GENERALES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN. PORCIONES A PROVEER: 20 UNIDADES 1. Calidad e inocuidad de los alimentos: Cumplir con lo establecido en el Resolución 2674 de 2013 (condiciones	Ítem	Especificación Técnica	Almuerzo (Plato Fuerte)	Proteína (mín. 150g de carne, pollo o cerdo), un carbohidrato (arroz o papa), principio (frijol, lenteja o verdura caliente), ensalada fresca y bebida natural (jugo de fruta o limonada 300ml).	Servicio a la Mesa	El contratista debe proveer meseros o personal de servicio, platos y cubiertos (preferiblemente no desechables o biodegradables de alta resistencia), mantelería y estación de limpieza de manos.	Refrigerios	1 sólido (panadería/típico) + 1 líquido (lácteo/fruta).	Bebidas Intermedias	Estación permanente de café, aromática y agua potable tratada durante toda la jornada.
Ítem	Especificación Técnica										
Almuerzo (Plato Fuerte)	Proteína (mín. 150g de carne, pollo o cerdo), un carbohidrato (arroz o papa), principio (frijol, lenteja o verdura caliente), ensalada fresca y bebida natural (jugo de fruta o limonada 300ml).										
Servicio a la Mesa	El contratista debe proveer meseros o personal de servicio, platos y cubiertos (preferiblemente no desechables o biodegradables de alta resistencia), mantelería y estación de limpieza de manos.										
Refrigerios	1 sólido (panadería/típico) + 1 líquido (lácteo/fruta).										
Bebidas Intermedias	Estación permanente de café, aromática y agua potable tratada durante toda la jornada.										



ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

**ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS**

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	sanitarias de alimentos). Cumplir con el Decreto 3075 de 1997 (manipulación de alimentos). Garantizar que los alimentos: Sean preparados el mismo día del consumo. Estén libres de contaminación. Se conserven en temperaturas adecuadas (caliente o frío según corresponda). El personal manipulador debe contar con: Certificado vigente de manipulación de alimentos. Elementos de protección (gorro, tapabocas, guantes, uniforme limpio). 2. Transporte de los alimentos: El transporte debe realizarse en condiciones que eviten contaminación. Los alimentos deben transportarse en: Contenedores térmicos o isotérmicos. Recipientes cerrados y protegidos. 3. Empaques y recipientes: Se deben usar empaques: Biodegradables, compostables o reutilizables. Aptos para contacto con alimentos. No se permite el uso de plásticos de un solo uso, conforme a lineamientos ambientales y políticas públicas. Los recipientes deben: Evitar derrames. Mantener la temperatura. Ser resistentes para transporte rural. Componente técnico. Talento humano requerido: Contar con profesional del área PECUARIA, con más de 5 (cinco) años de experiencia relacionado al tema. Currículo de aprendizaje: Materias primas para la elaboración de derivados lácteos • Composición de la leche y criterios de calidad para su uso. • Selección e higiene de insumos. • Pasteurización de la leche. Procesos de elaboración de productos lácteos • Elaboración de quesos según procedimientos técnicos. • Producción de leches fermentadas y otros derivados. Buenas prácticas de manufactura (BPM) • Higiene y manejo seguro de alimentos. • Control de procesos y prevención de contaminación. Normas y legislación básica • Requisitos legales y de calidad para productos lácteos en Colombia. • Seguridad alimentaria asociada a productos de origen lácteo.
--	--



**ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS**

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



**ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE**

NIT. 891857 824-3

**ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS**

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	Para la ejecución de la escuela de campo se debe contar con los implementos, herramientas e ingredientes necesarios, tales como: Área de proceso térmico • Estufa industrial o de gas • Termómetro digital de alimentos (0–100 °C) • Termómetro ambiental • Ollas en acero inoxidable (mínimo 20–30 litros) • Cucharones en acero inoxidable • Jarras medidoras (1 y 2 litros) Control y medición • pH-metro digital o tirillas de pH • Lactodensímetro • Cronómetro • Balanza digital (gramos y kilos) Manipulación y buenas prácticas (BPM) • Mesas en acero inoxidable o superficie lavable • Lavamanos portátil o punto de agua • Jabón antibacterial • Alcohol al 70% • Toallas desechables • Tapabocas, cofias, guantes • Delantales plásticos • Canecas con tapa (residuos orgánicos y ordinarios) Insumos para la elaboración de leches fermentadas: Leche fresca (entera preferiblemente) Cultivo láctico para yogurt (<i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i>) Cultivo láctico mesófilo (especial para kumis) AzúcarLeche en polvo (opcional para mejorar sólidos) Saborizantes o pulpa de fruta Envases plásticos grado alimenticio con tapa Etiquetas adhesivas Insumos para la elaboración de quesos frescos: Leche fresca Cuajo líquido o en pastilla Cloruro de calcio Sal no yodada Moldes para queso Liras o cuchillos para corte de cuajada Prensa manual para queso
--	--

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	Tela quesera Recipientes para suero
--	--

Ítem	2.8.1
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de prensa manual para queso en acero inoxidable con capacidad para 10 kilos.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Máquina para elaboración de queso
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	23181514
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Prensa manual diseñada para compactar y desuero cuajada en la elaboración de quesos frescos y semiduros, fabricada en materiales aptos para contacto con alimentos, resistente a la humedad y de fácil limpieza. El oferente deberá garantizar que la prensa cumpla como mínimo con las siguientes características: - Materiales Estructura principal en acero inoxidable grado alimenticio. Superficies lisas, no porosas y resistentes a la corrosión. Tornillería en acero inoxidable. Material apto para contacto con alimentos conforme normatividad sanitaria vigente en Colombia. - Capacidad Capacidad mínima de prensado: 10 kilogramos de cuajada por molde. Compatible con moldes queseros de 1 a 5 kg. - Sistema de presión Sistema de prensado manual mediante tornillo sin fin o palanca mecánica. Regulación gradual de presión. Capacidad de ejercer presión uniforme y estable. Base reforzada que garantice estabilidad durante el proceso. - Dimensiones aproximadas • Altura mínima: 50 cm. • Base mínima: 30 cm x 30 cm - Diseño sanitario Bordes redondeados. Fácil desmontaje para limpieza. Diseño que permita evacuación de suero sin acumulaciones.

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024



Ítem	2.8.2
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de termómetro digital de punzón para alimentos.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Termómetros de alimentos o cocina para uso doméstico
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	52151648
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Instrumento digital portátil diseñado para la medición rápida y precisa de temperatura en alimentos sólidos y líquidos, apto para uso en procesos de producción, transformación y control sanitario. El proponente deberá garantizar que el equipo cumpla como mínimo con las siguientes características: Tipo de equipo • Termómetro digital portátil tipo sonda de penetración. • Pantalla LCD de fácil lectura. Rango de medición • Rango mínimo: -50 °C a 300 °C. (Se aceptan rangos superiores siempre que cubran el mínimo requerido). Precisión • Precisión mínima: ± 1 °C en rango de uso alimentario. • Resolución mínima: 0,1 °C. Materiales • Sonda en acero inoxidable grado alimenticio. • Carcasa resistente a salpicaduras. • Materiales aptos para contacto indirecto con alimentos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	Tiempo de respuesta • Tiempo máximo de lectura: 5 segundos. Alimentación • Funcionamiento con batería tipo botón o AAA. • Incluye batería instalada al momento de la entrega. Funcionalidades mínimas • Botón de encendido/apagado. • Función de retención de lectura (HOLD). • Selección de unidad °C / °F. Dimensiones aproximadas • Longitud mínima de sonda: 10 cm. • Diseño portátil y liviano. Imagen de referencia: 
--	--

Ítem	2.9				
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Realizar acompañamiento para la ejecución de una escuela de campo durante cinco (5) días para el fortalecimiento en TRANSFORMACION DE CARNICOS, garantizando el servicio a la mesa de: desayuno, almuerzo, refrigerio, y bebidas intermedias; de acuerdo a especificaciones técnicas.				
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Logística				
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	81141601				
Unidad de medida	UNIDAD				
Descripción general	1. Componente de Alimentación (Servicio a la Mesa) durante los cinco (5) días <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ítem</th><th>Especificación Técnica</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Almuerzo (Plato Fuerte)</td><td>Proteína (mín. 150g de carne, pollo o cerdo), un carbohidrato (arroz o papa), principio (frijol, lenteja o verdura caliente), ensalada fresca y</td></tr> </tbody> </table>	Ítem	Especificación Técnica	Almuerzo (Plato Fuerte)	Proteína (mín. 150g de carne, pollo o cerdo), un carbohidrato (arroz o papa), principio (frijol, lenteja o verdura caliente), ensalada fresca y
Ítem	Especificación Técnica				
Almuerzo (Plato Fuerte)	Proteína (mín. 150g de carne, pollo o cerdo), un carbohidrato (arroz o papa), principio (frijol, lenteja o verdura caliente), ensalada fresca y				

ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	bebida natural (jugo de fruta o limonada 300ml).
Servicio a la Mesa	El contratista debe proveer meseros o personal de servicio, platos y cubiertos (preferiblemente no desechables o biodegradables de alta resistencia), mantelería y estación de limpieza de manos.
Refrigerios	1 sólido (panadería/típico) + 1 líquido (lácteo/fruta).
Bebidas Intermedias	Estación permanente de café, aromática y agua potable tratada durante toda la jornada.

El contratista deberá suministrar almuerzos y/o refrigerios a los participantes de las Escuelas de Campo, garantizando condiciones adecuadas de calidad, inocuidad, oportunidad y sostenibilidad ambiental.

REQUISITOS GENERALES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

PORCIONES A PROVEER: 20 UNIDADES

1. Calidad e inocuidad de los alimentos: Cumplir con lo establecido en el Resolución 2674 de 2013 (condiciones sanitarias de alimentos). Cumplir con el Decreto 3075 de 1997 (manipulación de alimentos). Garantizar que los alimentos: Sean preparados el mismo día del consumo. Estén libres de contaminación. Se conserven en temperaturas adecuadas (caliente o frío según corresponda). El personal manipulador debe contar con: Certificado vigente de manipulación de alimentos. Elementos de protección (gorro, tapabocas, guantes, uniforme limpio).

2. Transporte de los alimentos: El transporte debe realizarse en condiciones que eviten contaminación. Los alimentos deben transportarse en: Contenedores térmicos o isotérmicos. Recipientes cerrados y protegidos.

3. Empaques y recipientes: Se deben usar empaques: Biodegradables, compostables o reutilizables. Aptos para contacto con alimentos. No se permite el uso de plásticos de un solo uso, conforme a lineamientos ambientales y políticas públicas. Los recipientes deben: Evitar derrames. Mantener la temperatura. Ser resistentes para transporte rural.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	2. Temática principal para la escuela de campo: Introducción al procesamiento de productos cárnicos • Concepto de procesamiento cárnico. • Importancia de la transformación para conservación, calidad y valor agregado del alimento. • Seguridad alimentaria en productos de carne. Materias primas cárnicas • Tipos de carnes usadas como materia prima (bovina, porcina, aves, etc.). • Características físico-químicas de la carne. • Aditivos e ingredientes utilizados en formulaciones cárnicas. Maquinaria y equipos para procesamiento • Equipos comunes en el procesamiento de carne: picadoras, mezcladoras, embutidoras, etc. • Equipos empleados en faenado. Procesos de transformación cárnica • Procesos básicos: salazón, curado, cocción, desgrasamiento. • Elaboración de embutidos como chorizos, longanizas y jamones. • Métodos de prolongación de vida útil y mejora sensorial. Clasificación y obtención de productos • Clasificación de productos cárnicos según preparación y tipo. • Etapas del proceso de obtención de productos específicos (p. ej., fiambres, embutidos). • Empacado y presentación de productos cárnicos. Control higiénico-sanitario y aseguramiento de calidad • Manejo de higiene en manipulación de carnes y derivados. • Riesgos de contaminación física, química y biológica en productos cárnicos. • Buenas prácticas y normas de calidad y sanidad aplicables. Insumos para la elaboración de carnes Realizar práctica demostrativa con 40 kg de carne total, dividida así: • 20 kg para chorizo • 10 kg para longaniza
--	--

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	• 10 kg para jamón cocido INSUMOS PARA CHORIZO (20 kg) Materia prima • Carne de cerdo (pulpa) → 16 kg • Grasa de cerdo → 4 kg Ingredientes por 20 kg • Sal → 360 g (1.8%) • Ajo fresco o en polvo → 120 g • Pimentón dulce → 200 g • Comino → 40 g • Pimienta negra → 40 g • Orégano → 60 g • Fosfato alimentario → 60 g (opcional técnico) • Agua fría → 1.5 – 2 litros • Tripa natural de cerdo → 25–30 metros INSUMOS PARA LONGANIZA (10 kg) Materia prima • Carne de cerdo → 8 kg • Grasa de cerdo → 2 kg Ingredientes • Sal → 180 g • Ajo → 60 g • Pimienta → 20 g • Color natural (achiote o pimentón) → 80 g • Agua fría → 800 ml – 1 litro • Tripa natural → 12–15 metros INSUMOS PARA JAMÓN COCIDO (10 kg) Materia prima • Pierna de cerdo → 10 kg Ingredientes • Sal → 180 g • Azúcar → 80 g • Sal curante (nitrito permitido uso alimentario) → 25 g • Fosfato alimentario → 30 g • Agua fría → 2 litros • Hilo alimentario o malla elástica • Bolsas grado alimenticio resistentes a cocción INSUMOS TRANSVERSALES (para todos)
--	--

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	• Hielo en escarcha → 10–15 kg • Desinfectante grado alimenticio • Alcohól al 70% • Guantes, cofias, tapabocas • Bolsas plásticas grado alimenticio • Etiquetas para rotulado EQUIPOS NECESARIOS (mínimo para 20 personas) • 2 molinos de carne • 2 mezcladoras manuales o tinas grandes en acero inoxidable • 2 embudidoras manuales • Termómetros digitales • Balanza digital • Mesa en acero inoxidable • Olla grande para cocción de jamón • Estufa industrial • Nevera
Ítem	2.9.1
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de empacadora al vacío en acero inoxidable.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Empacadora al vacío
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	23152903
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Adquisición y suministro de empacadora al vacío en acero inoxidable, destinada a procesos de conservación y empaque de productos alimenticios, garantizando condiciones óptimas de higiene, inocuidad y prolongación de vida útil. Equipo eléctrico diseñado para extraer el aire del interior de bolsas grado alimenticio y sellarlas herméticamente, apto para uso en procesamiento de alimentos. Empacadora al vacío de uso domestico - Construida en acero inoxidable y plastico ABS - Trabaja con rollo o bolsas de vacio gofradas (Corrugada)



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	- Funciones: Sellado / Corte de plastico / Empacado al vacio - Barra de sellado 28cm - Potencia 150w a 110V - Dimensiones de la maquina: 43x25x13cm - Dimensiones empaque: 47x30x19cm - Peso: 3Kg. - No esta diseñada para trabajo continuo - Garantia 6 meses Imagen de referencia: 
--	---

Ítem	2.9.2
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de set de cuchillos de uso doméstico de acuerdo a las especificaciones técnicas
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Set de cuchillos para uso doméstico
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	70141502
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	El oferente deberá garantizar que el set cumpla como mínimo con las siguientes características: Composición del set El set deberá incluir como mínimo: • (1) cuchillo tipo chef (hoja entre 20 y 25 cm). • (1) cuchillo para pan (hoja dentada entre 18 y 22 cm). • (1) cuchillo multipropósito o utilitario (hoja entre 12 y 15 cm). • (1) cuchillo pelador o puntilla (hoja entre 8 y 10 cm).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	Material de la hoja - Fabricadas en acero inoxidable resistente a la <i>corrosión</i>. - Material apto para contacto con alimentos. - Filo durable y de fácil reafilado. Mango - Mango ergonómico, antideslizante. - Fabricado en polímero resistente o material sintético de alta durabilidad. - Unión firme entre hoja y mango. Condiciones de fabricación - Superficie lisa y fácil de limpiar. - Libre de defectos visibles (oxidación, fisuras, deformaciones). - Bordes y terminaciones seguras para el usuario. 3.5. Presentación - El set deberá entregarse en estuche, caja o soporte organizador. - Producto nuevo, sin uso y en empaque original.
--	--

Ítem	2.10				
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Realizar acompañamiento para la ejecución de una escuela de campo durante 5 días para el fortalecimiento en la CONSERVACION DE FRUTAS Y VERDURAS garantizando el servicio a la mesa de: desayuno, almuerzo, refrigerio, y bebidas intermedias; de acuerdo a especificaciones técnicas.				
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Logística				
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	81141601				
Unidad de medida	UNIDAD				
Descripción general	1. Componente de Alimentación (Servicio a la Mesa) durante los cinco (5) días <table> <tr> <th>Ítem</th><th>Especificación Técnica</th></tr> <tr> <td>Almuerzo (Plato Fuerte)</td><td>Proteína (mín. 150g de carne, pollo o cerdo), un carbohidrato (arroz o papa), principio (frijol, lenteja o verdura caliente), ensalada fresca y bebida</td></tr> </table>	Ítem	Especificación Técnica	Almuerzo (Plato Fuerte)	Proteína (mín. 150g de carne, pollo o cerdo), un carbohidrato (arroz o papa), principio (frijol, lenteja o verdura caliente), ensalada fresca y bebida
Ítem	Especificación Técnica				
Almuerzo (Plato Fuerte)	Proteína (mín. 150g de carne, pollo o cerdo), un carbohidrato (arroz o papa), principio (frijol, lenteja o verdura caliente), ensalada fresca y bebida				

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	natural (jugo de fruta o limonada 300ml).
Servicio a la Mesa	El contratista debe proveer meseros o personal de servicio, platos y cubiertos (preferiblemente no desechables o biodegradables de alta resistencia), mantelería y estación de limpieza de manos.
Refrigerios	1 sólido (panadería/típico) + 1 líquido (lácteo/fruta).
Bebidas Intermedias	Estación permanente de café, aromática y agua potable tratada durante toda la jornada.

El contratista deberá suministrar almuerzos y/o refrigerios a los participantes de las Escuelas de Campo, garantizando condiciones adecuadas de calidad, inocuidad, oportunidad y sostenibilidad ambiental.

REQUISITOS GENERALES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

PORCIONES A PROVEER: 20 UNIDADES

1. Calidad e inocuidad de los alimentos: Cumplir con lo establecido en el Resolución 2674 de 2013 (condiciones sanitarias de alimentos). Cumplir con el Decreto 3075 de 1997 (manipulación de alimentos). Garantizar que los alimentos: Sean preparados el mismo día del consumo. Estén libres de contaminación. Se conserven en temperaturas adecuadas (caliente o frío según corresponda). El personal manipulador debe contar con: Certificado vigente de manipulación de alimentos. Elementos de protección (gorro, tapabocas, guantes, uniforme limpio).
2. Transporte de los alimentos: El transporte debe realizarse en condiciones que eviten contaminación. Los alimentos deben transportarse en: Contenedores térmicos o isotérmicos. Recipientes cerrados y protegidos.
3. Empaques y recipientes: Se deben usar empaques: Biodegradables, compostables o reutilizables. Aptos para contacto con alimentos. No se permite el uso de plásticos de un solo uso, conforme a lineamientos ambientales y políticas públicas. Los recipientes deben: Evitar derrames. Mantener la temperatura. Ser resistentes para transporte rural.

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	Temáticas a desarrollar en la escuela de campo: • Principios de conservación de alimentos. • Factores que afectan la vida útil (agua, pH, temperatura, oxígeno). • Métodos tradicionales vs. métodos químicos y biológicos. • Seguridad alimentaria y riesgo microbiológico.
--	--

Ítem	2.10.1
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de estufa de un (1) puesto para alimentos, de acuerdo a especificaciones técnicas.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Equipo para cocinar o calentar
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	48101500
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Adquisición y suministro de estufa de piso de un (1) puesto, destinada a la preparación y transformación de alimentos. Equipo de cocción de un solo quemador, de instalación independiente tipo piso, diseñado para funcionamiento con gas (GLP o gas natural), de estructura resistente y apto para uso doméstico o semiindustrial. Tipo de equipo • Estufa de piso de un (1) quemador. • Funcionamiento a gas (GLP o gas natural). • Sistema de encendido manual o automático. Materiales • Estructura en acero esmaltado, acero inoxidable o material metálico resistente a altas temperaturas. • Parrilla superior en hierro fundido o acero reforzado. • Superficie resistente a la corrosión y fácil limpieza. Quemador • Un (1) quemador de alta eficiencia. • Potencia térmica adecuada para cocción de alimentos (mínimo 5.000 BTU o equivalente). • Llama regulable.



ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

--	--

Ítem	2.10.2
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de módulo de estantería para soporte de bandejas hidropónicas de acuerdo a las especificaciones técnicas.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Frascos
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	24112602
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Frasco de Vidrio Flint 500ml con Tapa de Rosca Cantidad Caja x 24 unidades Capacidad 500 ml Dimensiones 134.4 mm alto × 79.4 mm diámetro aprox. Material Vidrio Flint (transparente) Presentación Caja x 24 unidades Tipo de tapa Tapa plástica o metálica 63mm de rosca Tipo de cierre Rosca B.63 (plástica o metálica) Peso total 8.58 kg por caja

ITEM	3.
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	ACTIVIDADES EN TORNO A LA GESTION SOSTENIBLE Y USO EFICIENTE DE LOS RECURSOS NATURALES ORIENTADOS A LA PROTECCION SANITARIA Y FITOSANITARIA
Descripción detallada	Este componente contempla el suministro de insumos, medicamentos veterinarios y elementos logísticos necesarios para el fortalecimiento de las condiciones sanitarias y de manejo en unidades productivas pecuarias. Incluye la adquisición de productos para la prevención, control y tratamiento de enfermedades (antibióticos, antiparasitarios, suplementos vitamínicos), así como materiales e implementos requeridos para la correcta aplicación de dichos tratamientos (jeringas, guantes, elementos de bioseguridad y equipos básicos). De igual forma, se consideran insumos para labores de limpieza, desinfección y manejo adecuado de instalaciones productivas, contribuyendo a la reducción de riesgos sanitarios y al mejoramiento de las condiciones de inocuidad y bienestar animal. Este conjunto de acciones busca mejorar la productividad, disminuir la morbilidad y mortalidad animal, y fortalecer las capacidades de los



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	productores en prácticas de manejo sanitario adecuado, en concordancia con los lineamientos de extensión agropecuaria y desarrollo rural.

Ítem	3.1
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Realizar Alianzas con entidades acreditadas para hacer jornadas de RECOLECCIÓN DE ENVASES Y EMPAQUES DE AGROQUÍMICOS, se debe hacer socialización, recolección por las veredas, embalaje y entrega para su disposición final.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Logística
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	81141601
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	El contratista deberá garantizar la ejecución integral de las jornadas, incluyendo las siguientes actividades: FASE DE RECOLECCION EN CAMPO En cada jornada el contratista deberá: • Elaborar cronograma detallado por veredas o sectores rurales. • Coordinar con líderes comunitarios, Juntas de Acción Comunal y asociaciones de productores. • Realizar jornadas de sensibilización sobre: ○ Triple lavado de envases. ○ Perforación e inutilización. ○ Separación adecuada. ○ Riesgos ambientales y sanitarios. • Difundir la jornada mediante: ○ Piezas impresas (afiches o volantes). ○ Canales institucionales. Producto esperado: • Actas de socialización. • Registro fotográfico. • Listado de asistentes. El contratista deberá, en cada jornada: • Disponer de vehículo adecuado tipo camión o camioneta con estacas. • Recorrer las veredas programadas. • Verificar que los envases entregados estén: ○ Triple lavados. ○ Perforados. ○ Secos y sin contenido residual. • Separar materiales según tipo:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	○ Plástico rígido. ○ Bolsas flexibles. ○ Envases metálicos. • Llevar registro de: ○ Cantidad recolectada por vereda. ○ Peso estimado o medido. ○ Número de beneficiarios participantes. El personal deberá contar con: • Elementos de protección personal (guantes de nitrilo, overol, botas, tapabocas). • Kit para manejo de contingencias menores. FASE DE EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO TEMPORAL El contratista deberá: • Clasificar y compactar (cuando sea posible) los envases. • Embalar en: ○ Sacos industriales resistentes. • Rotular cada unidad de embalaje. • Garantizar almacenamiento temporal en sitio seguro, ventilado y techado. • Evitar mezcla con residuos ordinarios. FASE DE TRANSPORTE Y ENTREGA PARA DISPOSICIÓN FINAL El contratista deberá: • Transportar el material recolectado hacia el gestor autorizado. • Garantizar que el transporte cumpla condiciones de seguridad. • Entregar los residuos a un programa o gestor autorizado para disposición final. • Presentar: ○ Acta de entrega. ○ Certificado de disposición final. ○ Peso oficial recibido.
--	--

Ítem	3.2
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Implementación de un programa de apoyo a los productores para el control del CARACOL AFRICANO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Nombre o producto Denominación del Clasificador	Logística
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	81141601
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	El contratista deberá ejecutar acciones técnicas, pedagógicas y logísticas que permitan reducir la presencia del molusco invasor en zonas productivas, fortaleciendo las capacidades locales para su manejo seguro. El contratista deberá realizar jornadas educativas dirigidas a productores, abordando: • Identificación morfológica del <i>Achatina fulica</i>. • Riesgos sanitarios y ambientales. • Ciclo biológico y hábitos reproductivos. • Métodos de control manual y mecánico. • Uso correcto de elementos de protección personal. • Protocolo de recolección y disposición segura. Se deberá incluir: • Material pedagógico impreso. • Registro de asistencia. • Evidencia fotográfica. FASE DE DOTACIÓN Y ENTREGA DE INSUMOS El contratista deberá suministrar insumos básicos para el control, tales como: • Guantes resistentes (nitrilo o caucho grueso). • Bolsas plásticas calibre grueso o recipientes herméticos (valde). • Cal agrícola para inactivación. • Cloro granulado al 70%. • Palas recolectoras. • Overoles o elementos de bioseguridad básicos. Los insumos deberán entregarse a los productores priorizados, dejando acta firmada. Producto esperado: Relación de kits entregados y actas de recibido.
Ítem	3.2.1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de cal viva de acuerdo a las especificaciones técnicas.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Fertilizante de calcio
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	10171611
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Adquisición y suministro de cal viva (óxido de calcio – CaO) destinada a actividades de desinfección, control sanitario, manejo ambiental, estabilización de suelos o control de plagas. El proveedor deberá garantizar que el producto cumpla como mínimo con las siguientes características: 3.1. Composición química - Contenido mínimo de óxido de calcio (CaO): ≥ 85 %. - Bajo contenido de impurezas (arcillas, sílice u otros materiales inertes). 3.2. Presentación física - Estado sólido en forma de polvo fino o granulado. - Color blanco o blanco grisáceo. - Libre de terrones excesivos o humedad visible. 3.3. Reactividad - Producto activo con capacidad de reacción exotérmica al contacto con agua. - Alta alcalinidad ($\text{pH} \geq 12$ en solución). 3.4. Humedad - Contenido de humedad máximo: 5 %. 3.5. Presentación comercial - Empaque en sacos resistentes de polipropileno o material equivalente. - Peso por unidad: 50 kg. - Sacos debidamente sellados y rotulados.

Ítem	3.2.2
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de cloro granulado al 70%, de acuerdo a las especificaciones técnicas
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Cloro cl
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	12141901

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	El proveedor deberá garantizar que el producto cumpla como mínimo con las siguientes características: 3.1. Composición química - Hipoclorito de calcio como ingrediente activo. Cloro disponible mínimo: 70 %. - Bajo contenido de impurezas y estabilizantes conforme a especificación del fabricante. 3.2. Presentación física - Estado sólido granular o en gránulos finos. - Color blanco o blanco ligeramente grisáceo. - Libre de humedad visible o apelmazamiento excesivo. 3.3. Propiedades técnicas - Alta solubilidad en agua. - Poder desinfectante de amplio espectro. - pH alcalino en solución. 3.4. Estabilidad - Producto estable en condiciones adecuadas de almacenamiento. - Envase hermético que evite degradación por humedad o luz. 3.5. Presentación comercial - Envases plásticos resistentes con tapa hermética, o bolsa sellada de grueso calibre. - Presentación en unidades de 1 kg. - Debidamente rotulado.

Ítem	3.2.3
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de elementos de protección, de acuerdo a las especificaciones técnicas (guantes tapabocas, gafas)
Nombre o producto	Ropa de seguridad
Denominación del Clasificador	
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	46181500
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Garantizar la entrega de una (1) unidad de los siguientes implementos para cada persona que participe en la jornada. 1. GUANTES DE PROTECCIÓN 1.1. Objeto

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Suministro de guantes de protección para manipulación de sustancias químicas, labores agrícolas y actividades de desinfección.

1.2. Especificaciones técnicas mínimas

- Material: Nitrilo, látex industrial o PVC resistente a químicos.
- Tipo: Reutilizable o desechable según requerimiento.
- Resistencia: Alta resistencia a perforación, abrasión y contacto con sustancias químicas (cloro, cal, desinfectantes).
- Espesor:
 - Industriales: espesor reforzado para trabajo pesado.
- Talla: M o L.
- Interior: Texturizado o con acabado antideslizante en palma y dedos.

2. TAPABOCAS / MASCARILLA DE PROTECCIÓN

2.1. Objeto

Suministro de mascarillas para protección respiratoria contra partículas, polvo y aerosoles generados en actividades agropecuarias o manejo de sustancias químicas.

2.2. Especificaciones técnicas mínimas

- Tipo:
 - Mascarilla quirúrgica de 3 capas o
 - Respirador tipo N95
- Material: Tela no tejida con filtro interno.
- Capacidad de filtración:
 - Tipo N95: eficiencia ≥ 95 % para partículas no aceitosas.
- Ajuste:
 - Elásticos laterales resistentes.
 - Clip nasal ajustable.
- Uso: Desechable.
- Libre de olores fuertes o defectos de fabricación.

3. GAFAS DE SEGURIDAD

3.1. Objeto

Suministro de gafas de seguridad para protección ocular contra salpicaduras químicas, polvo y partículas.

3.2. Especificaciones técnicas mínimas

- Material: Policarbonato de alta resistencia.
- Protección: Contra impacto, polvo y salpicaduras químicas.

ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	• <u>Diseño:</u> ○ Envolverte o panorámico. ○ Con protección lateral. • Lentes: Transparentes. • Peso liviano y cómodo para uso prolongado. 3.3. Estado • Nuevas, sin rayones ni deformaciones. • <u>Empaque individual.</u> 4. CONDICIONES GENERALES • Los elementos deberán ser nuevos, originales y de primera calidad. • El proveedor deberá garantizar que los EPP son aptos para manipulación de sustancias como cal viva, cloro granulado u otros desinfectantes. • Entrega en el lugar indicado por la entidad contratante (zona urbana del municipio de Monterrey).
--	---

Ítem	3.2.4
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de balde, de acuerdo a las especificaciones técnicas
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Baldes para limpieza
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	47121804
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Recipiente plástico de alta resistencia, diseñado para contener, transportar y mezclar agua y soluciones desinfectantes (como cloro granulado, cal o detergentes), apto para uso institucional y comunitario. Material • Polietileno de alta densidad (PEAD) o polipropileno (PP). • Material virgen o reciclado de alta resistencia. • Resistente a productos químicos de uso común (cloro, detergentes, desinfectantes, cal). 3.2. Capacidad • Capacidad mínima: 15 litros. 3.3. Características físicas • Diseño cilíndrico.



ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	• Base plana y estable. • Espesor reforzado para evitar deformaciones. • Graduación interna o externa en litros (preferiblemente). • Bordes redondeados para fácil vertimiento. 3.4. Asa • Asa plástica reforzada o metálica con recubrimiento plástico. • Sistema de sujeción firme y resistente al peso máximo del balde lleno. • Ergonómica para transporte manual. 3.5. Color • Preferiblemente colores institucionales o neutros (azul, rojo, verde o blanco). • Color uniforme, sin decoloraciones. 3.6. Tapa • Tapa ajustable o a presión, del mismo material del balde. • Ajuste firme que evite derrames.
--	--

Ítem	3.2.5
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de pala, de acuerdo a las especificaciones técnicas
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Palas
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	27112004
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Herramienta manual compuesta por una lámina metálica resistente (cuchara) y mango de madera sólida, diseñada para trabajos de carga y remoción de tierra, arena, residuos orgánicos, cal, escombros u otros materiales. Lámina (cuchara) Material: Acero al carbono templado o acero forjado de alta resistencia. Espesor mínimo: 1,5 mm (calibre reforzado). Tipo: Redonda (punta) para excavación o Tratamiento: Pintura anticorrosiva o recubrimiento antioxidante.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	Bordes uniformes, sin deformaciones ni fisuras. Mango Material: Madera dura (guayacán, eucalipto, roble u otra madera resistente). Longitud mínima: 90 cm a 110 cm. Diámetro ergonómico para agarre firme. Superficie lijada y pulida, libre de astillas.
--	--

Ítem	3.3
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Realizar la entrega de Oxitetraciclina 200LA en frasco de 500 ml, de conformidad con las fichas técnicas del proceso.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Oxitetraciclina
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	51101510
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Medicamento veterinario antibiótico de amplio espectro, cuyo principio activo es oxitetraciclina, formulado como solución inyectable de acción prolongada (LA), indicado para el tratamiento de infecciones causadas por microorganismos sensibles. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS OBLIGATORIAS Principio activo - Oxitetraciclina base o equivalente. Concentración 200 mg de oxitetraciclina por mL (20 %). Forma farmacéutica - Solución inyectable estéril. - Acción prolongada (Larga Acción – LA). Especies de destino - Bovinos, porcinos, ovinos y caprinos (según registro del producto). Vía de administración - Intramuscular profunda o subcutánea (según ficha técnica del fabricante). Presentación - Frasco de 500 mL. - Envase en vidrio o plástico grado farmacéutico. - Tapa de seguridad con sello inviolable. Características físicas

ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	• Solución homogénea, libre de partículas visibles o sedimentos anormales. • Color característico según formulación del fabricante. REQUISITOS SANITARIOS El producto deberá: • Contar con registro vigente ante el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA). ROTULADO El envase deberá contener como mínimo: • Nombre comercial del producto. • Principio activo y concentración. • Número de lote. • Fecha de fabricación y fecha de vencimiento. • Registro ICA. • Especies de destino. • Vía de administración. • Tiempo de retiro para carne y leche. • Nombre del laboratorio fabricante. CONDICIONES DE CALIDAD • Producto nuevo, original y sin apertura previa. • Fecha de vencimiento no inferior a doce (12) meses al momento de la entrega. • Almacenamiento conforme a recomendaciones del fabricante (temperatura y protección de la luz).
--	--

Ítem	3.4
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Realizar la entrega de Antibiótico compuesto por Penicilina G procaínica, potásica, y Estreptomicina en frasco con ampolla de 10 ml para diluir, de conformidad con las fichas técnicas del proceso.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Penicilina
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	51101507
Unidad de medida	UNIDAD



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Descripción general	Medicamento veterinario antibiótico de amplio espectro, formulado en polvo estéril para reconstituir con diluyente incluido, indicado para el tratamiento de infecciones causadas por microorganismos sensibles a penicilinas y aminoglucósidos. El producto deberá contener: • Penicilina G procáínica. • Penicilina G potásica. • Estreptomicina sulfato. Concentración La concentración deberá estar acorde a formulaciones comerciales veterinarias aprobadas, indicando claramente en el rótulo: • Unidades Internacionales (UI) de penicilina por frasco. • Miligramos (mg) de estreptomicina por frasco. Forma farmacéutica • Polvo estéril liofilizado o suspensión concentrada para reconstituir. • Incluye ampolla o frasco con diluyente estéril de 10 mL. PRESENTACIÓN • Frasco multidosis con polvo antibiótico. • Ampolla o frasco anexo con 10 mL de diluyente estéril. • Empaque individual en caja debidamente rotulada. REQUISITOS SANITARIOS El producto deberá: • Contar con registro vigente ante el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA). • Cumplir con la normatividad colombiana para medicamentos veterinarios. CONDICIONES DE CALIDAD • Producto nuevo, original y sin apertura previa. • Empaque íntegro, con sello inviolable. • Fecha de vencimiento no inferior a doce (12) meses al momento de la entrega. • Conservación según recomendaciones del fabricante (temperatura y protección de la luz).
----------------------------	--

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

--	--

Ítem	3.5
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Realizar la entrega de frasco de 250 ml, con compuesto de: Cacodilato de sodio 30 mg, Citrato de hierro amoniacal 20 mg, DL-metionina 10 mg, Histidina 5 mg, Triptófano 2.5 mg, Cobalto acetato 500 mcg, Vitamina B12 (cianocobalamina) 11 mcg, Riboflavina 5 fosfato 2 mg, Nicotinamida 50 mg, Piridoxina clorhidrato 10 mg, Glicerofosfato de sodio 10 mg, Excipientes c.b.p 1 mL., de conformidad con las fichas técnicas del proceso.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Suplementos vitamínicos
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	51191905
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Producto veterinario formulado como solución inyectable, indicado como reconstituyente orgánico, estimulante metabólico, hematopoyético y coadyuvante en estados de debilidad, anemia, convalecencia, estrés y deficiencias nutricionales en animales de producción. COMPOSICIÓN POR CADA mL El producto deberá contener como mínimo: • Cacodilato de sodio: 30 mg • Citrato de hierro amoniacal: 20 mg • DL-metionina: 10 mg • Histidina: 5 mg • Triptófano: 2,5 mg • Acetato de cobalto: 500 mcg • Vitamina B12 (cianocobalamina): 11 mcg • Riboflavina 5 fosfato: 2 mg • Nicotinamida: 50 mg • Piridoxina clorhidrato: 10 mg • Glicerofosfato de sodio: 10 mg • Excipientes c.b.p.: 1 mL FORMA FARMACÉUTICA • Solución inyectable estéril. • Lista para uso o según indicaciones del fabricante. • Uso veterinario. PRESENTACIÓN

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	• Frasco multidosis de 250 mL. • Envase en vidrio o plástico grado farmacéutico. • Tapa con sello de seguridad inviolable. • Empaque individual debidamente rotulado. REQUISITOS SANITARIOS El producto deberá: • Contar con registro vigente ante el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA). • Cumplir con la normatividad colombiana aplicable a medicamentos veterinarios. • Presentar ficha técnica actualizada del fabricante. • Presentar hoja de seguridad si aplica. CONDICIONES DE CALIDAD • Producto nuevo, original y sin apertura previa. • Solución homogénea, libre de partículas visibles o precipitados anormales. • Fecha de vencimiento no inferior a doce (12) meses al momento de la entrega. • Conservación según recomendaciones del fabricante.
--	--

Ítem	3.6
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Realizar la entrega de Vitamina K+C en frasco de 50 ml, de conformidad con las fichas técnicas del proceso.
Nombre o producto <i>Denominación del Clasificador</i>	Suplementos vitamínicos
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	51191905
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Producto veterinario formulado como solución inyectable que combina Vitamina K (fitomenadiona o menadiona) y Vitamina C (ácido ascórbico), indicado como agente hemostático, fortalecedor capilar y coadyuvante en procesos infecciosos, intoxicaciones o situaciones de estrés metabólico en animales de producción. COMPOSICIÓN El producto deberá contener: • Vitamina K • Vitamina C (ácido ascórbico).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	La concentración exacta deberá corresponder a la ficha técnica del fabricante y al registro sanitario vigente. FORMA FARMACÉUTICA • Solución inyectable estéril. • Uso veterinario. • Lista para administración conforme indicaciones del fabricante. PRESENTACIÓN • Frasco multidosis de 50 mL. • Envase en vidrio o plástico grado farmacéutico. • Tapa con sello inviolable. • Empaque individual rotulado. REQUISITOS SANITARIOS El producto deberá: • Contar con registro vigente ante el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA). • Cumplir con la normatividad colombiana para medicamentos veterinarios. CONDICIONES DE CALIDAD • Producto nuevo, original y sin apertura previa. • Solución homogénea, libre de partículas o turbidez anormal. • Fecha de vencimiento no inferior a doce (12) meses al momento de la entrega.
--	--

Ítem	3.7
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Realizar la entrega de Albendazol 25% + Co en frasco de 500 ml, de conformidad con las fichas técnicas del proceso.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Albendazol
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	51101701
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Medicamento veterinario antiparasitario de amplio espectro, formulado a base de Albendazol al 25 % enriquecido con Cobalto (Co), indicado para el tratamiento y control de nemátodos gastrointestinales y pulmonares, así como otras

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	parasitosis sensibles al principio activo, y como suplemento mineral coadyuvante. COMPOSICIÓN 1. Principio activo • Albendazol: 25 % (equivalente a 250 mg por mL). • Cobalto (Co): concentración según formulación del fabricante y ficha técnica registrada. 2. Excipientes • Excipientes c.b.p. 1 mL, conforme a formulación aprobada. FORMA FARMACÉUTICA • Suspensión oral. • Uso veterinario. • Lista para administración vía oral. PRESENTACIÓN • Frasco plástico grado farmacéutico de 500 mL. • Tapa de seguridad con sello inviolable. • Empaque individual debidamente rotulado. REQUISITOS SANITARIOS El producto deberá: • Contar con registro vigente ante el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA). • Cumplir con la normatividad colombiana para medicamentos veterinarios. ROTULADO El envase deberá contener como mínimo: • Nombre comercial del producto. • Principio activo y concentración. • Número de lote. • Fecha de fabricación y vencimiento. • Registro ICA. • Especies autorizadas. • Dosis recomendada. • Tiempo de retiro en carne y leche. • Nombre del laboratorio fabricante. CONDICIONES DE CALIDAD • Producto nuevo, original y sin apertura previa. • Suspensión homogénea (agitar antes de usar), libre de grumos excesivos o separación anormal. • Fecha de vencimiento no inferior a doce (12) meses al momento de la entrega.
--	--

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Ítem	3.8
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Realizar la entrega de Caja de Guantes de Látex x 100, de conformidad con las fichas técnicas del proceso.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Guantes de cirugía
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	42132205
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Dispositivo médico estéril de un solo uso, anatómico, diseñado para proporcionar barrera de protección contra contaminación biológica, garantizando sensibilidad táctil, resistencia y seguridad durante procedimientos quirúrgicos. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS OBLIGATORIAS 1. Material • Látex natural grado médico, nitrilo o policloropreno. • Bajo contenido de proteínas (en caso de látex). • Libres de defectos visibles, perforaciones o irregularidades. 2. Tallas • Disponibles en tallas: M y L. 3. Espesor y resistencia • Espesor uniforme que garantice resistencia a ruptura y perforación. PRESENTACIÓN • Caja dispensadora por 50 pares o por 100 unidades. • Rotulado externo con identificación clara del producto. CONDICIONES DE CALIDAD • Producto nuevo y estéril. • Empaque íntegro, sin rupturas ni humedad. • Fecha de vencimiento no inferior a doce (12) meses al momento de la entrega.

Ítem	3.9
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Realizar la entrega de Tapabocas 3 Capas – Caja por 50 und, de conformidad con las fichas técnicas del proceso.

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Nombre o producto Denominación del Clasificador	Máscaras quirúrgicas o de aislamiento para personal médico
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	42131606
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Realizar la entrega de tapabocas desechables de tres (3) capas, en presentación caja por cincuenta (50) unidades, destinados a la protección respiratoria básica en actividades institucionales, comunitarias, sanitarias o agropecuarias, de conformidad con las fichas técnicas del fabricante y la normatividad vigente. 1. Estructura • <i>Composición de tres (3) capas:</i> ○ Capa externa: Polipropileno no tejido resistente a salpicaduras. ○ Capa intermedia: Filtro fundido tipo meltblown. ○ Capa interna: Polipropileno no tejido suave e hipoalergénico. 2. Eficiencia de filtración • Eficiencia de filtración bacteriana (BFE) ≥ 95 %. • Adecuado para protección contra polvo y partículas no tóxicas. 3. Diseño • Tipo rectangular con pliegues expandibles. • Ajuste nasal con clip metálico o plástico moldeable. • Elásticos laterales resistentes y de ajuste cómodo. • Tamaño estándar para adulto. 4. Condición • Producto desechable, de un solo uso. • Libre de olores fuertes o defectos visibles. PRESENTACIÓN • Caja dispensadora por 50 unidades. • Empaque cerrado que garantice higiene y protección del producto.

Ítem	3.10
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Realizar la entrega de Caja de Jeringas desechables 10ml, de conformidad con las fichas técnicas del proceso.
Nombre o producto	Jeringas con agujas para uso médico



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Denominación del Clasificador	
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	42142609
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	DESCRIPCIÓN GENERAL Dispositivo médico estéril de un solo uso, diseñado para la administración precisa de soluciones inyectables, fabricado en material plástico grado médico, con émbolo de deslizamiento suave y escala graduada visible. 1. Capacidad • Volumen nominal: 10 mL. • Graduación clara e indeleble en mililitros (mL). • Precisión en la medición del volumen. 2. Material • Cilindro en polipropileno grado médico, transparente. • Émbolo con sello de caucho sintético o látex grado médico (libre de fugas). • Libre de pirógenos y materiales tóxicos. 3. Esterilidad • Estériles por método validado (óxido de etileno o radiación). • Producto de un solo uso. • Empaque individual sellado. 4. Conexión • Punta tipo Luer Slip o Luer Lock. • Compatible con agujas hipodérmicas estándar. 3.5. Funcionamiento • Deslizamiento suave y continuo del émbolo. • Sistema hermético que evite fugas de líquido o aire. PRESENTACIÓN • Caja por 50 unidades. • Empaque original del fabricante, debidamente sellado. CONDICIONES DE CALIDAD • Producto nuevo, estéril y sin apertura previa. • Empaque íntegro, sin humedad ni rupturas. • Fecha de vencimiento no inferior a doce (12) meses al momento de la entrega.
Ítem	3.11

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Realizar la entrega de Caja de Jeringas desechables 20ml, de conformidad con las fichas técnicas del proceso.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Jeringas con agujas para uso médico
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	42142609
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	DESCRIPCIÓN GENERAL Dispositivo médico estéril de un solo uso, diseñado para la administración precisa de soluciones inyectables, fabricado en material plástico grado médico, con émbolo de deslizamiento suave y escala graduada visible. 1. Capacidad • Volumen nominal: 20 mL. • Graduación clara e indeleble en mililitros (mL). • Precisión en la medición del volumen. 2. Material • Cilindro en polipropileno grado médico, transparente. • Émbolo con sello de caucho sintético o látex grado médico (libre de fugas). • Libre de pirógenos y materiales tóxicos. 3. Esterilidad • Estériles por método validado (óxido de etileno o radiación). • Producto de un solo uso. • Empaque individual sellado. 4. Conexión • Punta tipo Luer Slip o Luer Lock. • Compatible con agujas hipodérmicas estándar. 3.5. Funcionamiento • Deslizamiento suave y continuo del émbolo. • Sistema hermético que evite fugas de líquido o aire. PRESENTACIÓN • Caja por 50 unidades. • Empaque original del fabricante, debidamente sellado. CONDICIONES DE CALIDAD • Producto nuevo, estéril y sin apertura previa. • Empaque íntegro, sin humedad ni rupturas. • Fecha de vencimiento no inferior a doce (12) meses al momento de la entrega.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Ítem	3.12
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Realizar la entrega de Caja de Guantes para palpar x100 unidades, de conformidad con las fichas técnicas del proceso.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Guantes de examen o para procedimientos no quirúrgicos
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	42132203
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Guantes desechables de uso veterinario, elaborados en material plástico resistente, diseñados para cubrir completamente brazo y hombro del operario, garantizando higiene, protección y facilidad de movimiento durante procedimientos de palpación y manejo reproductivo. 1. Material • Polietileno (PE) o material plástico de alta resistencia. • Flexible, impermeable y resistente a rasgaduras. • Libre de perforaciones y defectos visibles. 2. Longitud • Largo mínimo: 80 cm a 90 cm. • Cobertura total desde la mano hasta el hombro. 3. Diseño • Ambidiestros. • Puño superior reforzado o con banda elástica para ajuste al hombro. • Superficie lisa que facilite lubricación y manipulación. 4. Espesor • Espesor suficiente para evitar rupturas durante el procedimiento (mínimo aproximado de 20–25 micras o superior). 3.5. Condición • Desechables. • De un solo uso. • No estériles PRESENTACIÓN • Empaque en caja o bolsa por 100 unidades • Empaque original del fabricante debidamente sellado.

Ítem	3.13
------	------

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Realizar la entrega FLUNIXIN MEGGLUMINA (frasco por 100 ml) de acuerdo a especificaciones técnicas.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Productos para el sistema musculo esquelético o nervioso para uso veterinario
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	42121604
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Medicamento veterinario antiinflamatorio no esteroidal (AINE), cuyo principio activo es Flunixin Meglumina, indicado para el tratamiento de procesos inflamatorios, dolor visceral, fiebre y afecciones músculo-esqueléticas en animales de producción. 1. Principio activo - Flunixin Meglumina. 2. Concentración - Concentración estándar: 50 mg/mL (salvo especificación diferente del fabricante). 3. Forma farmacéutica - Solución inyectable estéril. - Lista para administración. 4. Vía de administración - Intramuscular o intravenosa, conforme a ficha técnica del fabricante. 5. Especies de destino - Bovinos, equinos y porcinos (según registro del producto). PRESENTACIÓN - Frasco multidosis por 100 mL. - Envase en vidrio grado farmacéutico. - Tapa con sello de seguridad inviolable. - Empaque individual rotulado. REQUISITOS SANITARIOS El producto deberá: - Contar con registro vigente ante el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA). - Cumplir con la normatividad colombiana aplicable a medicamentos veterinarios. - Presentar ficha técnica actualizada del fabricante.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Ítem	3.14
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Realizar la entrega de frasco que contenga roncaina + epinefrina, anestésico local inyectable de uso veterinario de acuerdo a las especificaciones técnicas.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Lidocaína
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	51142904
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Medicamento veterinario anestésico local compuesto por un anestésico tipo amida (Roncaina – clorhidrato de bupivacaína) asociado a Epinefrina, indicado para producir bloqueo nervioso local o regional con efecto prolongado y reducción del sangrado por vasoconstricción. 1. Principios activos • Clorhidrato de Bupivacaína (Roncaina - Lidocaína). • Epinefrina (adrenalina). 2. Concentración • Composición (por mL): Lidocaína clorhidrato: 20 mg Epinefrina base: 0.02 mg Excipientes c.s.p.: 1 mL 3. Forma farmacéutica • Solución inyectable estéril. • Lista para uso clínico. 4. Vía de administración • Infiltración local. • Bloqueo regional o perineural. • Otras vías autorizadas en ficha técnica. PRESENTACIÓN • Frasco multidosis (50 ML). • Envase en vidrio o material grado farmacéutico. • Sello de seguridad inviolable. • Empaque rotulado individualmente. REQUISITOS SANITARIOS El producto deberá: • Contar con registro vigente ante el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA).

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	Cumplir con la normatividad colombiana aplicable a medicamentos veterinarios.
--	---

Ítem	3.15
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Realizar la entrega de pinza nariguera material: acero inoxidable de acuerdo a las especificaciones técnicas.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Cajas de instrumentos o accesorios para uso veterinario
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	42121510
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Instrumento metálico de uso pecuario, diseñado para la sujeción temporal del tabique nasal en bovinos, facilitando procedimientos veterinarios, manejo sanitario, movilización y control del animal. 1. Material - Fabricada en acero inoxidable grado quirúrgico o grado industrial reforzado. - Resistente a la corrosión, humedad y agentes desinfectantes. - Superficie lisa y pulida para evitar lesiones. 2. Diseño - Sistema de presión manual con resorte o articulación reforzada. - Punta anatómica o redondeada para evitar daños en el tabique nasal. - Mecanismo de cierre firme y seguro. - Empuñadura ergonómica antideslizante o con agarre seguro. 3. Dimensiones - Longitud aproximada entre 18 cm y 25 cm. - Apertura suficiente para sujeción adecuada del tabique nasal de bovinos adultos. 4. Uso - Apta para manejo en bovinos de diferentes edades. - Reutilizable. - Esterilizable y desinfectable sin deterioro del material. CONDICIONES DE CALIDAD

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



**ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS**

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



**ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE**

NIT. 891857 824-3

**ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS**

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	• Producto nuevo, sin deformaciones ni corrosión. • Sin bordes cortantes o defectos de fabricación. • Articulación firme y funcional. • Garantía mínima por defectos de fabricación. Imagen de referencia: 
--	---

ITEM	4.
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	ACTIVIDADES PARA EL DESARROLLO DE HABILIDADES DE PARTICIPACION DE LOS PRODUCTORES EN ESPACIOS DE RETROALIMENTACION EN LA POLÍTICA PÚBLICA Y EMPODERAMIENTO PARA LA AUTOGESTIÓN
Descripción detallada	Garantizar las condiciones logísticas y operativas necesarias para el desarrollo de espacios de participación, retroalimentación en política pública y fortalecimiento de capacidades de autogestión de los productores, mediante la provisión de servicios de alimentación (refrigerios y bebidas) en los Consejos Municipales de Desarrollo Rural, así como la dotación de elementos básicos para la adecuada ejecución de las escuelas de campo, incluyendo la entrega de sombreros de ala ancha y sillas plegables, conforme a la programación establecida y en articulación con la supervisión del contrato.

Ítem	4.1
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Proveer refrigerios y bebidas intermedias, para el acompañamiento en los Consejos Municipales de Desarrollo Rural, en las fechas acordadas con la supervisión.
Nombre o producto	Servicios de catering

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Denominación del Clasificador											
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	90101603										
Unidad de medida	UNIDAD										
Descripción general	Realizar la entrega de acuerdo a las fechas y cantidad asignadas por el supervisor, y las cuales serán notificadas vía correo electrónico. Garantizando lo siguiente: <table><tr><th>Ítem</th><th>Especificación Técnica Sugerida</th></tr><tr><td>Componente Sólido</td><td>Opción 1: Un (1) envuelto de arroz y cuajada). Peso mín: 120g. Opción 2: Sándwich gourmet, con vegetales, y proteína (25 gr) Peso mín: 120g.</td></tr><tr><td>Componente Líquido</td><td>Opción 1: Una (1) bebida fría: avena o yogurt. Presentación mín: 250ml. Opción 2: Una (1) bebida caliente: Chocolate o café con leche. Presentación mín: 250ml. No se aceptarán bebidas con alto contenido de colorantes artificiales.</td></tr><tr><td>Bebida Intermedia</td><td>Agua mineral embotellada (mín. 300ml) o café/aromática caliente servida en sitio.</td></tr><tr><td>Fruta</td><td>Una (1) porción de fruta de mano (manzana, banano, pera, granadilla,) debidamente lavada y desinfectada.</td></tr></table> REQUISITOS DE CALIDAD E HIGIENE: Empaque: Cada refrigerio debe entregarse en empaque individual térmico o de material biodegradable (evitar el icopor por políticas ambientales estatales), sellado y con servilleta. Oportunidad: La entrega debe realizarse en el lugar acordado con una antelación de 15 a 20 minutos antes de la hora pactada para el receso. Transporte: Los alimentos deben transportarse en vehículos limpios, en cavas o recipientes que mantengan la temperatura (cadena de frío para jugos o calor para productos de sal). Verificación de cumplimiento:	Ítem	Especificación Técnica Sugerida	Componente Sólido	Opción 1: Un (1) envuelto de arroz y cuajada). Peso mín: 120g. Opción 2: Sándwich gourmet, con vegetales, y proteína (25 gr) Peso mín: 120g.	Componente Líquido	Opción 1: Una (1) bebida fría: avena o yogurt. Presentación mín: 250ml. Opción 2: Una (1) bebida caliente: Chocolate o café con leche. Presentación mín: 250ml. No se aceptarán bebidas con alto contenido de colorantes artificiales.	Bebida Intermedia	Agua mineral embotellada (mín. 300ml) o café/aromática caliente servida en sitio.	Fruta	Una (1) porción de fruta de mano (manzana, banano, pera, granadilla,) debidamente lavada y desinfectada.
Ítem	Especificación Técnica Sugerida										
Componente Sólido	Opción 1: Un (1) envuelto de arroz y cuajada). Peso mín: 120g. Opción 2: Sándwich gourmet, con vegetales, y proteína (25 gr) Peso mín: 120g.										
Componente Líquido	Opción 1: Una (1) bebida fría: avena o yogurt. Presentación mín: 250ml. Opción 2: Una (1) bebida caliente: Chocolate o café con leche. Presentación mín: 250ml. No se aceptarán bebidas con alto contenido de colorantes artificiales.										
Bebida Intermedia	Agua mineral embotellada (mín. 300ml) o café/aromática caliente servida en sitio.										
Fruta	Una (1) porción de fruta de mano (manzana, banano, pera, granadilla,) debidamente lavada y desinfectada.										

ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	- Planilla de entrega: Firmada por los asistentes al Consejo y por el supervisor del contrato donde conste la recepción a satisfacción. - Registro fotográfico: Donde se evidencie la calidad de los productos y la entrega en el evento.
--	---

Ítem	4.2										
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de sombrero de hala ancha para la ejecución de las escuelas de campo.										
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Sombreros										
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	53102503										
Unidad de medida	UNIDAD										
Descripción general	Suministro y entrega de sombreros de ala ancha destinados a los productores agropecuarios participantes en las Escuelas de Campo (ECA), como medida de protección solar y dotación institucional. <table><tr><td>Característica</td><td>Especificación Requerida</td></tr><tr><td>Material</td><td>Fibra natural (iraca, palma, paja) o sintética de alta resistencia (polímero tejido), con tratamiento de protección UV.</td></tr><tr><td>Diseño</td><td>Tipo “Aguadeño”, “Pava” o “Safari”, con copa ventilada y ala ancha de mínimo 8 a 10 cm para cobertura total de rostro y cuello.</td></tr><tr><td>Talla</td><td>Estándar para adulto (con banda elástica interna de ajuste) o tallas surtidas (M y L).</td></tr><tr><td>Color</td><td>Tonos claros (blanco, crema, beige) para reducir la absorción de calor.</td></tr></table>	Característica	Especificación Requerida	Material	Fibra natural (iraca, palma, paja) o sintética de alta resistencia (polímero tejido), con tratamiento de protección UV.	Diseño	Tipo “Aguadeño”, “Pava” o “Safari”, con copa ventilada y ala ancha de mínimo 8 a 10 cm para cobertura total de rostro y cuello.	Talla	Estándar para adulto (con banda elástica interna de ajuste) o tallas surtidas (M y L).	Color	Tonos claros (blanco, crema, beige) para reducir la absorción de calor.
Característica	Especificación Requerida										
Material	Fibra natural (iraca, palma, paja) o sintética de alta resistencia (polímero tejido), con tratamiento de protección UV.										
Diseño	Tipo “Aguadeño”, “Pava” o “Safari”, con copa ventilada y ala ancha de mínimo 8 a 10 cm para cobertura total de rostro y cuello.										
Talla	Estándar para adulto (con banda elástica interna de ajuste) o tallas surtidas (M y L).										
Color	Tonos claros (blanco, crema, beige) para reducir la absorción de calor.										



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01

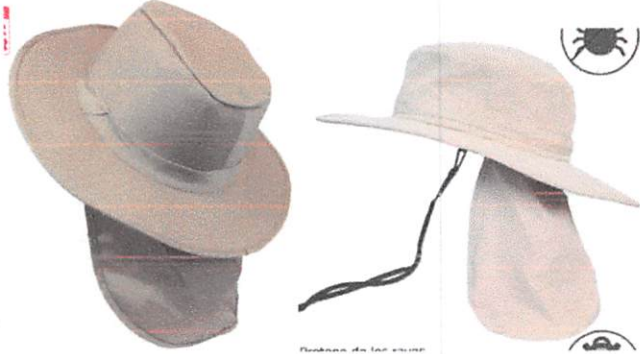


ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	Accesorios	Barbuquejo (cordón de ajuste al mentón) para evitar caídas por viento en campo.
	Identificación	Bordado o estampado en policromía con los logos de la Alcaldía, año de vigencia y el Programa de Extensión Agropecuaria.
Verificación de Cumplimiento (Evidencias) Para el trámite de pago, el supervisor exigirá: Actas de Entrega: Formato oficial con nombre, cédula, vereda y firma (o huella) de cada productor que recibió el sombrero. Registro Fotográfico: Fotos de los productores portando el sombrero durante el desarrollo de la capacitación técnica. Imagen: 		

Ítem	4.3
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de sillas plegables a los productores para la ejecución de las escuelas de campo.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Sillas para jardín
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	56101602
Unidad de medida	UNIDAD

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Descripción general	Garantizar el servicio de suministro y transporte para el momento de la entrega durante la ejecución de las escuelas de campo de sillas plegables, de acuerdo a lo siguiente:	
	Característica	Detalle Técnico Requerido
	Tipo	Silla plegable de alto impacto (tipo “Samsonite” o reforzada).
	Material	Asiento y respaldo en polietileno de alta densidad (HDPE) con protección UV (para resistir el sol). En colores surtidos.
	Estructura	Tubo de acero con recubrimiento de pintura electrostática (antioxidante) de mínimo ¾” de diámetro.
	Capacidad	Resistencia de carga estática mínima de 120 kg.
	Peso y Dimensiones	Ancho : 84 cm Alto : 80 cm Largo : 52 cm Peso : 1.95 kg aprox.
	Seguridad	Regatones antideslizantes en las patas para evitar hundimiento en terreno blando (tierra/pasto).
	Identificación	Bordado o estampado en policromía con los logos de la Alcaldía, Año de vigencia y el Programa de Extensión Agropecuaria.
Imagen:		



ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01

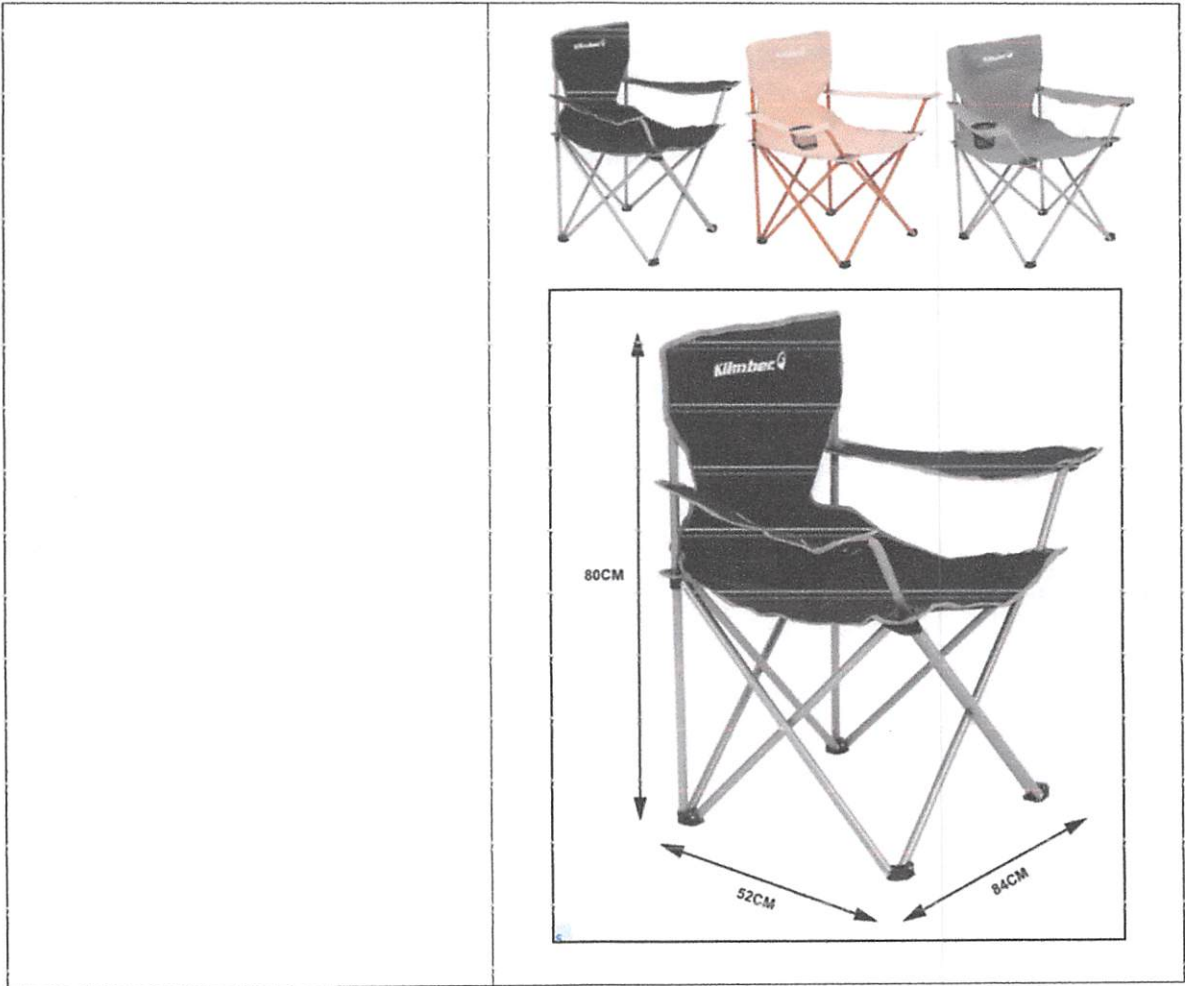


ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024



ITEM	5.
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	ACTIVIDADES PARA EL ACCESO, APROVECHAMIENTO, ADOPCIÓN Y ADAPTACION A LAS TECNOLOGIAS DE LA INFORMACIÓN Y PROMOCIÓN DEL SERVICIO DE EXTENSIÓN AGROPECUARIA
Descripción detallada	Las actividades contempladas en el presente componente se fundamentan en lo establecido en la Ley 1876 de 2017, por medio de la cual se crea el Sistema Nacional de Innovación Agropecuaria (SNIA) y se regula el servicio público de extensión agropecuaria, entendido como un proceso integral orientado a mejorar las capacidades de los productores, promover la innovación, facilitar el acceso al conocimiento y fortalecer la competitividad del sector rural. En este sentido, la Ley establece que el servicio de extensión agropecuaria debe garantizar la transferencia de conocimiento, la apropiación de tecnologías, el acceso a información pertinente y la generación de capacidades para la autogestión, lo cual implica el uso de estrategias de comunicación, divulgación y herramientas tecnológicas adaptadas a las condiciones del territorio.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Bajo este marco normativo, las actividades del componente 5 se justifican de la siguiente manera:

- **Estrategias de comunicación y divulgación (cuñas radiales, perifoneo y material audiovisual):**
Se enmarcan en la necesidad de garantizar el acceso a la información por parte de los productores rurales, tal como lo establece la Ley 1876 en relación con la democratización del conocimiento y la difusión de tecnologías. Estas herramientas permiten superar barreras geográficas y tecnológicas, facilitando la promoción del servicio de extensión agropecuaria y la participación activa de los productores en los procesos de innovación.
- **Producción de contenidos digitales (videos y promoción en redes):**
Responde al enfoque de uso de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones (TIC) para fortalecer los procesos de extensión, promoviendo la adopción y adaptación tecnológica, así como la visibilización de experiencias productivas, en coherencia con los lineamientos del SNIA sobre innovación y gestión del conocimiento.
- **Suministro de insumos para registro y gestión de información (papel autocopiante):**
Se justifica en la necesidad de contar con herramientas que faciliten la recolección, trazabilidad y sistematización de la información generada en campo, contribuyendo al seguimiento, evaluación y mejora continua del servicio de extensión agropecuaria, conforme a los principios de eficiencia y calidad del servicio público.
- **Elementos de identificación institucional (carnets y chalecos):**
Permiten fortalecer la confianza, legitimidad y reconocimiento del servicio de extensión agropecuaria en territorio, facilitando la interacción con los productores y garantizando la adecuada identificación del personal, en concordancia con los principios de transparencia y articulación institucional promovidos por la Ley.
- **Disponibilidad de infraestructura básica (bodega y espacio de atención):**
Se sustenta en la necesidad de garantizar condiciones operativas adecuadas para la prestación del servicio, incluyendo la atención a la comunidad y la gestión logística de insumos y materiales, lo cual es indispensable para el cumplimiento eficiente de los objetivos del servicio de extensión agropecuaria.

En conclusión, el desarrollo de estas actividades contribuye directamente al cumplimiento de los objetivos de la Ley 1876 de 2017, en cuanto a la **promoción de la innovación agropecuaria, el fortalecimiento de capacidades, el acceso a la información, la adopción tecnológica y la consolidación de un servicio de extensión eficiente, pertinente y con enfoque territorial**, favoreciendo así el desarrollo rural integral y sostenible.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

--	--

Ítem	5.1
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Realizar diseño, edición de cuña publicitaria, para ser difundida a través de radio y/o emisoras locales de acuerdo a las especificaciones técnicas.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Publicidad en radio
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	82101601
Unidad de medida	CUÑA
Descripción general	Especificación Requerida: Cuña publicitaria para poner en conocimiento la convocatoria e inscripción al programa. Duración [30 o 20] segundos. Formato de Entrega: Digital en alta resolución: .WAV (44.1 kHz / 16-bit mínimo) y .MP3 (320 kbps). Locución: Voz profesional (masculina o femenina). Musicalización: Música de fondo (Background) original o con licencia de uso comercial libre de derechos de autor. Tiempo de entrega: Primeras dos (2) semanas de ejecución contractual.

Ítem	5.2
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de videos previamente editado, para realizar la comercialización virtual y en redes, de acuerdo con las especificaciones técnicas.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Editores de video
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	45111805
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Contratar la producción, grabación y edición de aproximadamente de videos publicitarios institucionales, de corta duración, orientados a visibilizar el proceso productivo de los campesinos, desde la elaboración y cultivo de sus productos hasta su comercialización. El contratista deberá: - Realizar la planeación, grabación y edición de los videos. - Desarrollar propuesta creativa (guion técnico y/o escaleta).

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



**ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS**

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



**ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE**

NIT. 891857 824-3

**ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS**

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	• Desplazarse a las zonas rurales o puntos de comercialización donde se desarrollen las actividades productivas. • Entregar los productos audiovisuales en los formatos requeridos para difusión digital e institucional. CANTIDAD Y DURACIÓN • Cantidad estimada: De acuerdo a lo especificado en el presupuesto. • Duración mínima por video: Sesenta (60) segundos. CONTENIDO MÍNIMO Cada video deberá reflejar, según el caso: • Presentación del productor o asociación. • Proceso de producción (siembra, cuidado, cosecha o transformación). • Buenas prácticas implementadas. • Proceso de comercialización o entrega al consumidor final. • Mensaje institucional que destaque el apoyo del programa o entidad. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AUDIOVISUALES Calidad de imagen • Resolución mínima: Full HD (1920 x 1080 píxeles). • Relación de aspecto: ○ Formato horizontal (16:9) para difusión en YouTube, página web y presentaciones institucionales. ○ Adicionalmente, versión vertical (9:16) si se requiere para redes sociales (opcional según necesidad). • Formato de entrega: MP4 (codec H.264 o superior). Calidad de audio • Audio claro, sin ruidos excesivos. • Uso de micrófonos externos (solapero o direccional). • Inclusión de música de fondo libre de derechos o con licencia de uso. Edición • Inclusión de: ○ Cortinilla o intro institucional. ○ Logotipo de la entidad contratante. ○ Subtítulos (si se requiere accesibilidad). ○ Créditos finales breves. • Corrección básica de color.
--	---

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	- Transiciones limpias y profesionales. DERECHOS Y USO DEL MATERIAL - El contratista deberá garantizar que el material audiovisual, música e imágenes utilizadas estén libres de derechos o cuenten con licencia de uso. - La entidad contratante tendrá derechos de uso, reproducción y difusión ilimitada del material entregado. ENTREGABLES El contratista deberá entregar: - Videos finales editados. - Archivos digitales en USB o medio digital acordado. - Versión optimizada para redes sociales (si aplica). - Copia de respaldo en alta calidad. CRONOGRAMA - Entrega parcial según avance del proceso productivo. - Entrega final dentro del plazo contractual establecido o de acuerdo a la solicitud del supervisor. CRITERIOS DE CALIDAD - Imagen estable (uso de trípode o estabilizador). - Buena iluminación natural o artificial. - Narrativa coherente y mensaje claro. - Presentación profesional acorde a imagen institucional
--	--

Ítem	5.3
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar papel autocopiante impreso de acuerdo a las orientaciones del supervisor, con dos copias anexas y de acuerdo a las especificaciones técnicas.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Papel autocopiante
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	14111527
Unidad de medida	Folios
Descripción general	Suministro de formularios impresos en papel autocopiante destinados al registro de información técnica y productiva por parte de los extensionistas durante las visitas y actividades de asistencia técnica agropecuaria, de acuerdo con los formatos definidos y aprobados por el supervisor del contrato. Características técnicas mínimas



ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

**ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS**

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	• Tipo de papel: Papel autocopiante (NCR – No Carbon Required). • Número de copias: Un original y dos (2) copias autocopiantes anexas. • Cantidad de hojas por formulario: Tres (3) hojas por juego (original + dos copias). • Color de las hojas: ○ Original: blanco. ○ Primera copia: color (amarillo o azul). ○ Segunda copia: color (rosado o verde). • Impresión: ○ Impresión a una (1) o dos (2) tintas según diseño aprobado. ○ Diseño y contenido definidos por el supervisor del contrato. • Tamaño del formulario: Carta o media carta, según requerimiento de la entidad. • Gramaje: ○ Original mínimo 75 g/m². ○ Copias autocopiantes mínimo 53–60 g/m². • Numeración: Numeración consecutiva impresa para control y trazabilidad de los formularios. • Encuadernación o presentación: ○ Talonarios o bloques engomados o grapados. ○ Fácil desprendimiento del original y copias. • Calidad de copia: El sistema autocopiante debe garantizar la transferencia clara y legible de la información escrita en las copias. Condiciones de calidad • Formularios nuevos, impresos con alta legibilidad. • El papel debe garantizar buena transferencia de la escritura entre las hojas. • Sin manchas, defectos de impresión o deterioro del papel. Unidad de medida Talonario o paquete de formularios autocopiantes, según cantidad definida por la entidad contratante. Entrega • El diseño final deberá ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. • El proveedor deberá entregar los formularios impresos, empacados y organizados para su distribución a los extensionistas.
--	--





Ítem	5.4
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Realizar publicidad a nivel rural a través de perifoneo con amplificación de sonido haciendo énfasis en la promoción e invitación al programa de extensión agropecuaria.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Servicios de distribución o de publicidad o de boletines de sobre compras
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	82101507
Unidad de medida	HORA
Descripción general	Garantizar la prestación de servicios de perifoneo móvil (terrestre) mediante vehículo equipado con sistema de amplificación de sonido, para la difusión de la convocatoria al Programa de Extensión Agropecuaria en los cinco (5) centros poblados (VILLACAROLA, PORVENIR, GUAFAL, PALONEGRO Y BRISAS DEL LLANO), con una duración de diez (10) horas por cada centro poblado, divididas en dos días diferentes. Tiempo de ejecución: en las dos (2) primeras semanas de la ejecución del contrato.

Ítem	5.5						
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de carnets para la identificación del personal de acuerdo con las especificaciones técnicas.						
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Tarjetas de identificación						
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	14111815						
Unidad de medida	UNIDAD						
Descripción general	Suministro de carnets de identificación en PVC para el personal técnico, administrativo y/o beneficiarios vinculados al programa de extensión agropecuaria. <table><tr><td>Característica</td><td>Especificación Requerida</td></tr><tr><td>Material</td><td>PVC (Policloruro de Vinilo) de alta calidad, calibre 30 (estándar tarjeta de crédito).</td></tr><tr><td>Medidas</td><td>Estándar CR-80 (\$85.60 \text{ mm} \times 53.98 \text{ mm}\$).</td></tr></table>	Característica	Especificación Requerida	Material	PVC (Policloruro de Vinilo) de alta calidad, calibre 30 (estándar tarjeta de crédito).	Medidas	Estándar CR-80 (\$85.60 \text{ mm} \times 53.98 \text{ mm}\$).
Característica	Especificación Requerida						
Material	PVC (Policloruro de Vinilo) de alta calidad, calibre 30 (estándar tarjeta de crédito).						
Medidas	Estándar CR-80 (\$85.60 \text{ mm} \times 53.98 \text{ mm}\$).						



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	Impresión	Térmica por sublimación o retransferencia, a full color (4x4) por ambas caras.
	Acabado	Recubrimiento de protección (Overlay) para evitar el desgaste por fricción y rayos UV.
	Diseño	Incluye diseño gráfico con logos institucionales, foto del portador, datos personales, código QR y vigencia.
	Orientación	[Vertical / Horizontal] según manual de imagen de la entidad.
DEBE INCLUIR: Portacarnet: Protector de acrílico o silicona transparente, rígido o semirrígido, que proteja los bordes de la tarjeta. Cinta (Lanyard): Cinta de poliéster de 1.5 cm o 2 cm de ancho, con gancho tipo “caimán” o mosquetón metálico. Personalización de cinta: Impresión de la cinta con el nombre Alcaldía/Entidad y el programa (Serigrafía o Sublimación).		

Ítem	5.6				
Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la entrega de Chaleco con bolsillos delanteros, de acuerdo a las especificaciones técnicas.				
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Chalecos para hombre				
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	53103101				
Unidad de medida	UNIDAD				
Descripción general	Suministro y entrega de chalecos institucionales con multibolsillos, diseñados para el trabajo de campo del personal técnico y operativo del programa de extensión agropecuaria. <table> <tr> <th>Característica</th><th>Especificación Requerida</th></tr> <tr> <td>Material / Tela</td><td>Dril de alta resistencia (tipo Vulcano o pesado) o Mezcla Algodón/Poliéster (60/40) para evitar encogimiento.</td></tr> </table>	Característica	Especificación Requerida	Material / Tela	Dril de alta resistencia (tipo Vulcano o pesado) o Mezcla Algodón/Poliéster (60/40) para evitar encogimiento.
Característica	Especificación Requerida				
Material / Tela	Dril de alta resistencia (tipo Vulcano o pesado) o Mezcla Algodón/Poliéster (60/40) para evitar encogimiento.				

Carrera 6 # 15-72
Código Postal 855 010
Pbx (8) 624 9890

www.Monterrey-Casanare.gov.co



ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

**ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS**

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	Diseño	Tipo “Periodista” o “Outdoor” con cuello tipo neru o en V.
	Bolsillos	Mínimo cuatro (4) bolsillos frontales: grandes con tapa y cierre de velcro/cremallera
	Forro Interno	Malla antisudor (tipo poliseda o atlética) en la parte interna para ventilación en climas cálidos.
	Cierre Principal	Cremallera de nylon de alta resistencia (n.º 5 o n.º 8) con carro metálico.
	Identificación	Bordado en alta definición: Escudo de la Entidad (pecho izquierdo) y nombre del Programa (espalda).
Imagen:		
		

Ítem	3.2.5
------	-------



ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

**ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS**

Res N°379 del 04 de junio de 2024

Denominación de bien o servicio (ENTIDAD)	Garantizar la disponibilidad, adecuación y funcionamiento de un espacio físico destinado a la atención a la comunidad y al bodegaje de insumos, materiales y equipos del proyecto.
Nombre o producto Denominación del Clasificador	Bodega
Segmento/Familia/Clase/Producto a la que pertenece el bien o servicio	95141706
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	Contratar el arrendamiento de un espacio físico que funcione como sede operativa del programa, el cual deberá contar con área destinada a bodegaje de insumos y área para atención a la comunidad, incluyendo el mobiliario, equipos y dotación necesaria para su adecuado funcionamiento. El contratista deberá: • Garantizar el uso y goce de un inmueble apto para funcionamiento administrativo y almacenamiento. • Prestar el servicio de atención presencial a la comunidad dentro del espacio arrendado. • Disponer del mobiliario, equipos tecnológicos y elementos logísticos necesarios para la operación. • Mantener en condiciones adecuadas de higiene, seguridad y funcionalidad el inmueble durante la ejecución contractual. ESPECIFICACIONES DEL ESPACIO FÍSICO 1. Ubicación • Ubicado en zona urbana o de fácil acceso para la comunidad. • Cumplir con condiciones básicas de seguridad y acceso. 2. Área mínima • Área suficiente para: ○ Zona de atención al público. ○ Zona administrativa. ○ Área independiente o delimitada para bodegaje. 3. Condiciones locativas • Estructura en buen estado (paredes, pisos y techos). • Iluminación natural o artificial adecuada. • Ventilación natural o mecánica. • Instalaciones eléctricas seguras y funcionales.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	• Servicio sanitario disponible. • Servicios públicos básicos activos (agua y energía). ÁREA DE BODEGAJE El espacio destinado a almacenamiento deberá: • Estar seco y ventilado. • Contar con piso firme y resistente. • Permitir almacenamiento organizado y seguro de insumos. • Disponer de: ○ Estibas plásticas o de madera tratada. ○ Estantes metálicos o de material resistente. ○ Espacio suficiente para circulación y manipulación segura de materiales. ÁREA DE ATENCIÓN A LA COMUNIDAD El contratista deberá garantizar: • Espacio adecuado para atención personalizada. • Mobiliario mínimo: ○ Escritorio en buen estado. ○ Sillas para funcionario y usuarios. ○ Archivador o gabinete para documentos. EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO Y DOTACIÓN El espacio deberá contar como mínimo con: • Computador de escritorio o portátil en óptimas condiciones. • Impresora multifuncional (impresión, escaneo y copia). • Conectividad a internet. • Papelería básica (resmas de papel, carpetas, lapiceros, marcadores, etc.). • Aire acondicionado o sistema de climatización (si las condiciones climáticas lo requieren). • Extintor vigente. CONDICIONES DE OPERACIÓN • El inmueble deberá estar disponible durante el plazo contractual. • El contratista será responsable del pago de servicios públicos. • Garantizar limpieza periódica del espacio.
--	---



ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

Código: A-ABS-F-30 Versión: 01



ALCALDÍA DE
MONTERREY
CASANARE

NIT. 891857 824-3

ADQUISICIÓN
DE BIENES Y
SERVICIOS

Res N°379 del 04 de junio de 2024

	- Permitir supervisión por parte de la entidad contratante. GARANTÍA - Garantía de disponibilidad del inmueble durante todo el plazo contractual.
--	---

I. FIRMAS RESPONSABLES			
APROBÓ	Firma:	Nombre:	Cargo:
		JUAN CAMILO ROMERO RODRIGUEZ	Secretario de despacho – SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO Y MEDIO AMBIENTE
ELABORÓ	Firma:	Nombre:	Cargo:
		ELIANA AVILA MARTINEZ	Profesional Universitario Cód 219 Grado 04 SDEMA
REVISÓ	Firma:	Nombre:	Cargo:
		JUAN CAMILO ROMERO RODRIGUEZ	Secretario de despacho – SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO Y MEDIO AMBIENTE

