PRESUPUESTO OFICIAL

OBJETO: AUNAR ESFUERZOS, TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FINANCIEROS, LOGÍSTICOS Y OPERATIVOS, PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA ESTRATEGIA QUE FORTALEZCA LA COMPETITIVIDAD, LA MODERNIZACIÓN E INNOVACIÓN COMERCIAL Y EL FORTALECIMIENTO DE EMPRESAS Y EMPRENDIMIENTOS SOLIDARIOS, ASÍ COMO LA GENERACIÓN DE VALOR AGREGADO Y DESARROLLO AGROTURÍSTICO DE LA CADENA PRODUCTIVA CAFETERA DEL MUNICIPIO DE PITALITO, HUILA

1. Realizar una campaña de promoción de la estrategia EXPOCAFÉ PITALITO, para posicionamiento, difusión e impulso agroturístico				
Descripción	**Unidad**	**Cant.**	**Valor Unitario**	**Valor Total**
PUBLICIDAD RADIAL, TELEVISIVA Y DIGITAL:				
RADIAL 22 Cuñas (30 segundos) en espacio prime (Lunes a Viernes, 1 al día) 66 Cuñas (30 segundos) en Programación General (Lunes a Sábado, 3 al día) 4 publicaciones en redes sociales 2 free press	UN	4	$ 1.350.000	$ 5.400.000
Televisión nacional: Toma de registros audiovisuales, producción y difusión de 3 notas de mínimo 1,20 minutos en canales nacionales de alto impacto y franjas horarias de alta audiencia	UN	3	$ 3.500.000	$ 10.500.000
MEDIOS DIGITALES:				
*Diseño de estrategia publicitaria digital: Desarrollo del concepto y narrativa de campaña, líneas gráficas, propuesta de cronograma estratégico, público objetivo y tono comunicativo, sugerencia de formatos y plataformas digitales. * Administración de redes sociales oficiales del evento (Facebook e Instagram) duración del evento * Generación de contenidos: Toma de registros audiovisuales, producción y difusión en redes de reels, historias, publicaciones e imágenes del evento. 8 paquetes de fotografías, 6 imágenes gráficas, 3 carrusel de imágenes, 3 reels, 2 microreels, 1 video de colaboración, 1 artículo (2 mes) y optimización de perfiles de redes sociales, programación y monitoreo de contenido, 1 banner fijo en revista digital especializada en café (mínimo 500.000 seguidores y 2.000.000 alcance). * Cubrimiento del evento x 3 días, en todos los componentes (transmisiones en vivo) (Catación, barismo, tostión, Subasta y rueda de negocios y Feria Comercial).	Nro	1	$ 31.000.000	$ 31.000.000
Eventos de difusión de información promocional o informativa, en medios de comunicación local (digitales) por la duración del evento, Mínimo 3 Ruedas de prensa.	meses	2	$ 4.650.000	$ 9.300.000
Materiales POP para divulgación: Elaboración y suministro de piezas físicas de apoyo promocional y comunicacional destinadas a fortalecer la estrategia de divulgación del evento de fortalecimiento de la cadena productiva del café, mediante elementos que permitan la identificación, promoción, orientación, recordación y posicionamiento visual de la actividad, sus mensajes institucionales y los actores vinculados al sector cafetero: 300 Gorras, 200 Camisetas, 2000 Botones, 1000 Afiches promocionales, 2000 volantes, 4 Vallas promocionales, 35 Banners publicitarios (cenefas), Señalización de espacios, 6 Pendones informativos o promocionales, 10 pasacalles, 2 Material impreso para pórticos, 120 Tarjetas invitación para eventos estelares, 80 ejemplares de catálogos de Lotes para subasta, Gafetes, señalética y branding de subasta, Reconocimientos, Set para fotografías, 100 mugs personalizados,100 termos térmicos personalizados	UN	1	$ 35.690.000	$ 35.690.000
SUBTOTAL ACTIVIDAD				**$ 91.890.000**

Proyectó: Paola J. Ordóñez - Profesional Universitario SDEC

Revisado por: Carolina Mendez Castro
Cargo: Asesora Jurídica SDEC

Aprobado por: Darío Fernando Cuellar Ortega
Cargo: Secretario de Desarrollo Económico y Competitividad

Carrera 3 No. 4 - 78 / Centro Administrativo Municipal La Chapolera
www.alcaldiapitalito.gov.co
atencionalciudadano@alcaldiapitalito.gov.co

✓Atención al Ciudadano
✓Gestión del Talento Humano

2. Realizar dos (2) eventos para Lanzamiento y cierre de EXPOCAFÉ PITALITO, con el fin de promover en los caficultores locales y regionales la vinculación activa y participación en el desarrollo de la estrategia, al mismo tiempo que se brinda anuncia la continuidad de la estrategia en futuras vigencias.				
Descripción	**Unidad**	**Cant.**	**Valor Unitario**	**Valor Total**
LOGISTICA:				
Evento No. 1: Garantizar **Tarima, Stands**, pantalla, **sonido**, atril, mesa principal para 5 personas con su respectiva decoración, servicios públicos electricidad, agua y conexión internet, puntos eléctricos y extensiones para conectividad del equipo de comunicaciones del evento, un espacio de área mínima 500 m2, con capacidad mínima de 800 personas, disponibilidad de batería de 3 sanitarios y lavamanos separados por género (hombres/mujeres), Incluye montaje y desmonte	Día	1	$ 6.000.000	$ 6.000.000
Evento No. 2: Garantizar **Tarima, Stands**, pantalla, **sonido**, atril, mesa principal para 5 personas con su respectiva decoración, servicios públicos electricidad, agua y conexión internet, puntos eléctricos y extensiones para conectividad del equipo de comunicaciones del evento, un espacio de área mínima 500 m2, con capacidad mínima de 800 personas, disponibilidad de batería de 3 sanitarios y lavamanos separados por género (hombres/mujeres), Incluye montaje y desmonte	Día	1	$ 6.000.000	$ 6.000.000
Alquiler de carpa estructural de 6x12 metros (72 m²) con estructura metálica galvanizada de alta resistencia, cubierta en lona de PVC de alta densidad con tratamiento impermeable y protección contra rayos UV, incluyendo sistema de anclaje certificado (estacas o contrapesos según superficie), montaje, desmontaje y cumplimiento de las normas de seguridad técnica vigentes para eventos, garantizando una capacidad operativa adecuada para actividades comerciales o de atención al público bajo condiciones climáticas variables.	Día	2	$ 2.000.000	$ 4.000.000
MUESTRA CULTURAL: 20 artistas, 2 eventos culturales, incluye transporte (show de danza folclórica de impacto y show musical acorde a la temática)	Día	2	$ 1.122.500	$ 2.245.000
PERSONAL MINIMO REQUERIDO:				
2 presentadores para el evento: comunicador con destacada presencia escénica, capacidad de improvisación y versatilidad para equilibrar el rigor de los actos oficiales con un tono cercano y entusiasta, asegurando una gestión fluida del cronograma, una impecable interacción con autoridades y ponentes, y una conexión efectiva con el público asistente para mantener el dinamismo y la relevancia institucional durante todo el lanzamiento.	Día	2	$ 500.000	$ 1.000.000
2 expertos en cafés de especialidad: referentes regionales del café de especialidad con trayectoria exitosa en mercados internacionales. Líderes de proyectos cafeteros enfocados en compartir su experiencia estratégica y técnica para transferir conocimientos de valor, inspirar a nuevos productores y fortalecer la competitividad empresarial del gremio.	Día	2	$ 1.000.000	$ 2.000.000
10 apoyos logísticos: Equipo encargado de la ejecución operativa y el flujo de los asistentes, responsable de la recepción, el direccionamiento, la asistencia técnica en el montaje de mobiliario, la gestión de puntos de información y el apoyo en la coordinación de las actividades protocolarias, garantizando el cumplimiento de los tiempos, la seguridad y el orden en todas las zonas del evento.	Día	3	$ 1.500.000	$ 4.500.000
SUBTOTAL ACTIVIDAD				**$ 25.745.000**

Proyectó: Paola J. Ordóñez - Profesional Universitario SDEC

Revisado por: Carolina Mendez Castro
Cargo: Asesora Jurídica SDEC

Aprobado por: Darío Fernando Cuellar Ortega
Cargo: Secretario de Desarrollo Económico y Competitividad

Carrera 3 No. 4 - 78 / Centro Administrativo Municipal La Chapolera
www.alcaldiapitalito.gov.co
atencionalciudadano@alcaldiapitalito.gov.co

✓Atención al Ciudadano
✓Gestión del Talento Humano

3. Realizar (1) evento de exaltación a la caficultura laboyana, en los cuáles se motiva a los productores cafeteros para el desarrollo de procesos tecnificados e innovadores con el ánimo de ser más productivos y competitivos, exaltando a los mejores exponentes de la caficultura en Pitalito.				
Descripción	**Unidad**	**Cant.**	**Valor Unitario**	**Valor Total**
LOGISTICA: Garantizar tarima, pantalla, sonido, atril, mesa principal para 5 personas con su respectiva decoración, servicios públicos electricidad, agua y conexión internet, puntos eléctricos y extensiones para conectividad del equipo de comunicaciones del evento y un espacio de un área mínima 150 m2, con capacidad mínima de 200 personas, disponibilidad de batería de 3 sanitarios y lavamanos separados por género (hombres/mujeres).	Día	1	$ 5.000.000	$ 5.000.000
MATERIALES Y ELEMENTOS: Reconocimientos a la innovación técnica, productiva, competitiva y comercial de la Caficultura en Pitalito	Nro	30	$ 120.000	$ 3.600.000
MUESTRA CULTURAL: 15 artistas, incluye transporte (show de danza folclórica y show musical acorde a la temática)	Día	1	$ 2.000.000	$ 2.000.000
PERSONAL MINIMO REQUERIDO:				
2 Presentadores: Comunicador de alta presencia, elegante y versátil, experto en dirigir actos protocolarios y ceremonias de reconocimiento; capaz de gestionar la solemnidad, el ritmo del cronograma y la emotividad del evento con profesionalismo y distinción.	Día	2	$ 1.000.000	$ 2.000.000
10 apoyos logísticos para instalación, orientación a asistentes, atención a mesa principal, monte y desmonte.	Día	2	$ 1.500.000	$ 3.000.000
CASINOS, RESTAURANTES Y ASEO Servicio integral de catering. Banquete tipo pasabocas gourmet (platos fuertes en porciones tipo finger food, variedad de pasabocas de sal y dulce, y acompañamientos) diseñado para eventos de integración. Incluye el suministro de alimentos, menaje completo (loza, cubertería y cristalería), mobiliario de servicio, mantelería, y el personal operativo (meseros y servicio) necesario para garantizar una atención profesional, ágil y de alta calidad para 200 asistentes durante todo el desarrollo de la ceremonia.	Nro	1	$ 12.425.000	$ 12.425.000
SUBTOTAL ACTIVIDAD				**$ 28.025.000**

4. Realizar un (1) evento tipo concurso, con el fin de fortalecer la cadena productiva en el eslabón Agroindustria Tostión.				
Descripción	**Unidad**	**Cant.**	**Valor Unitario**	**Valor Total**
EQUIPOS, MAQUINARIA ELEMENTOS MATERIALES E INSUMOS: * 4 Tostadoras portátiles y compactas, capacidad 50-120gr/Batch hibridas (lecho fluido, conducción), con conexión a software de tueste, 220 voltios, Módulo separador de cutícula, con enfriador automático e incorporado. con dispositivo Android y/o iOS para graficación de curvas de tueste. Peso máx. 10 kg. dotada de conexiones eléctricas y cableado. Con pantalla tipo Tv de mínimo 42 pulgadas con soporte de piso tipo base. *Mesas: 12 unidades tipo estación de preparación de 90cm x 60cm, altura 1 metro, con mantel y faldones en colores del evento. *Kit equipos de medición: 3 colorímetros para café tostado medición en escala Agrón, portátiles. 3 medidores de humedad con opción de evaluación de densidad, portátil. 3 medidores de temperatura infrarrojo con escala 300 ªC. 3 grameras recargables, con escala decimal capacidad mínimo 1kg. * Kit de preparación 3 molinos manuales con cuchillas de acero y capacidad 30 gr. Calentadores de agua eléctricas cuello de ganso digital, graduables con base, 3	Costo/ participante	20	$ 370.000	$ 7.400.000

Proyectó: Paola J. Ordóñez - Profesional Universitario SDEC

Revisado por: Carolina Mendez Castro Cargo: Asesora Jurídica SDEC	Aprobado por: Darío Fernando Cuellar Ortega Cargo: Secretario de Desarrollo Económico y Competitividad

Carrera 3 No. 4 - 78 / Centro Administrativo Municipal La Chapolera
www.alcaldiapitalito.gov.co
atencionalciudadano@alcaldiapitalito.gov.co

✓Atención al Ciudadano
✓Gestión del Talento Humano

grameras recargables, con escala decimal capacidad mínimo 1kg. 6 métodos de filtrados tipo origami con 3 paquetes de filtros y server. Caja de 20 tazas en cerámica volumen min 200 ml. 6 cronómetros digitales recargables. 6 extensiones de alta resistencia eléctrica de 8 metros. 12 canecas plásticas con tapa capacidad 30 galones inoloras. 100 bolsas para café tostado con Válvula desgasificadora capacidad 125 gr, 5 paquetes bolsas x 100 unidades tipo ziploc capacidad 500 gr. 50 charolas plásticas especiales para café con capacidad 350 gr. * 10 garrafones de agua de 20 lt. * Café excelso y de alta puntuación: 10 kg café excelso variedad geisha norma UGQ 5-10, % humedad máxima 11,5, proceso lavado, origen sur del Huila, puntaje SCA 88. 8 kg café excelso variedad bourbon rosado norma UGQ 5-10, % humedad máxima 11, proceso natural, origen sur del Huila, puntaje min SCA 88. 5 kg café excelso norma UGQ 5-10, % humedad máximo 11,5, proceso co fermentado, origen sur del Huila, puntaje SCA 88. * 35 kit de presentación para tostión: delantal especial para tostión, tela antifluido con estampado de logotipos del evento con dos bolsillos y argolla metálica para cuchara de catación. Gorras con malla y logotipo del evento de tostión, camisetas con colores distintivos del evento y con estampado de logotipos del evento. Repasadores. Cucharas de catación marcadas con logo del evento. * Reconocimiento a la destreza y calidad en tostión, 20 unidades en papel pergamino con los datos de los competidores y jueces y los logos del evento.				
LOGISTICA : Garantizar (1) Área mínima 100 m2, disponibilidad baños para competidores y asistentes (separados hombres/mujeres), disponibilidad de servicios públicos (electricidad, Gas propano o natural, agua para lavado de equipos y menaje y lavaplatos, conectividad a internet), adecuaciones eléctricas y puntos de conexión para cada equipo requerido en el montaje. Instalación de vallas de protección que separe el área de competición y los espectadores. 30 sillas plásticas con espaldar.	Día	3	$ 750.000	$ 2.250.000
SONIDO Y PANTALLA: Sistema de sonido profesional con consola de audio para mezcla y control, Sistema PA profesional o línea array, según el aforo y las condiciones del recinto, Monitoreo de audio para presentador, invitados, jurados o mesa principal, Dos micrófonos inalámbricos profesionales, con receptores, baterías y prueba previa de funcionamiento, Cableado, soportes, bases, conexiones y accesorios necesarios para la instalación, Pantalla LED de 2 m x 3 m para proyección de información del evento, presentación de lotes, productores, puntajes, agenda, logos, fotografías, videos y resultados, Técnico de sonido especializado para instalación, prueba, operación y control del sistema durante el evento, Operador técnico audiovisual para manejo de pantalla, reproducción de contenidos y control de imagen durante el evento, Reproducción de contenidos audiovisuales suministrados por la organización, Iluminación escénica para zona de presentación, mesa principal, invitados, premiación o tarima, Iluminación ambiental para mejorar la visibilidad, presentación y calidad visual del espacio, Equipos de iluminación tipo reflectores LED, luces par LED, barras LED o similares, Control básico de intensidad, orientación y encendido de luces, Planta eléctrica de respaldo con combustible suficiente para garantizar continuidad operativa en caso de falla eléctrica, Conexión segura de sonido, pantalla, iluminación y equipos esenciales a la planta de respaldo, si se requiere, Pruebas técnicas previas de sonido, pantalla, micrófonos, iluminación y planta eléctrica, Montaje, operación técnica y desmontaje de todos los equipos.	Día	3	$ 4.500.000	$ 13.500.000

Proyectó: Paola J. Ordóñez - Profesional Universitario SDEC

Revisado por: Carolina Mendez Castro
Cargo: Asesora Jurídica SDEC

Aprobado por: Darío Fernando Cuellar Ortega
Cargo: Secretario de Desarrollo Económico y Competitividad

Carrera 3 No. 4 - 78 / Centro Administrativo Municipal La Chapolera
www.alcaldiapitalito.gov.co
atencionalciudadano@alcaldiapitalito.gov.co

✓Atención al Ciudadano
✓Gestión del Talento Humano

PERSONAL MINIMO REQUERIDO				
1 coordinador general campeonato Tostión con certificaciones SCA roasting: Experiencia en organización de campeonatos de café, competencias de tostión, catación, barismo o eventos especializados del sector cafetero. Formación o certificación en tostión de café, preferiblemente SCA Roasting, SCA Sensory Skills o formación equivalente. Conocimiento de procesos de tostión, evaluación sensorial, preparación de muestras y control de calidad. Capacidad para coordinar jueces nacionales e internacionales. Experiencia en manejo de cronogramas, reglamentos, rondas de competencia y flujo de participantes. Habilidad para resolver imprevistos técnicos, logísticos y operativos. Capacidad de liderazgo, comunicación clara y toma de decisiones durante el evento. Conocimiento en trazabilidad de muestras, codificación, neutralidad y transparencia de resultados.	Mes	2	$ 6.000.000	$ 12.000.000
1 Maestro de ceremonia del evento: profesional del café, con talento y personalidad para presentaciones ante el público: Experiencia en presentación de eventos, ferias, competencias, actividades empresariales o cafeteras. Excelente comunicación oral, manejo de público y presencia escénica. Conocimiento básico del sector cafetero y de competencias de café. Capacidad para presentar información técnica de forma clara y atractiva. Habilidad para seguir instrucciones del coordinador general y del equipo de jueces. Buena dicción, orden, puntualidad y manejo de tiempos. Capacidad para mantener la atención del público sin interferir en la concentración de los competidores.	Día	3	$ 1.500.000	$ 4.500.000
2 Jueces internacionales: campeón de competencia de tueste con certificaciones SCA roastiong, sensory: Trayectoria internacional en tostión de café especial, competencias de tueste, catación o evaluación sensorial. Preferiblemente campeón, finalista, entrenador, juez o referente en competencias de tostión. Formación o certificación en SCA Roasting, SCA Sensory Skills, Q Grader, Coffee Value Assessment o formación equivalente. Experiencia comprobable en evaluación de perfiles de tostión, desarrollo de curvas, análisis sensorial y control de calidad. Capacidad para evaluar cafés con criterio técnico, imparcialidad y trazabilidad. Conocimiento de variables de tostión: tiempo total, desarrollo, curva térmica, color, solubilidad, defectos, balance y expresión sensorial. Capacidad para comunicar retroalimentación técnica a competidores y organización.	Día	3	$ 2.000.000	$ 6.000.000
4 Jueces nacionales: instructor de tueste o maestro tostador con certificación SCA roasting, sensory: Experiencia como tostador, instructor de tostión, catador, Q Grader, formador SCA o profesional de control de calidad. Formación o certificación en SCA Roasting, SCA Sensory Skills, catación, tostión o áreas relacionadas. Experiencia en evaluación de cafés especiales colombianos. Conocimiento de perfiles de tostión, curvas, defectos, desarrollo sensorial y preparación de muestras. Capacidad para trabajar en panel de jueces de manera objetiva e imparcial. Conocimiento de protocolos de catación, triangulación o evaluación sensorial. Habilidad para registrar puntajes, observaciones y comentarios técnicos.	Día	3	$ 2.600.000	$ 7.800.000
3 Apoyos logísticos: Experiencia en apoyo logístico de eventos, ferias, competencias, actividades cafeteras o gastronómicas. Buena disposición, puntualidad y capacidad para seguir instrucciones. Manejo cuidadoso de equipos, muestras, tazas, mesas, insumos y materiales. Capacidad para trabajar bajo presión y en horarios de alta actividad. Presentación personal adecuada. Atención al detalle, orden y limpieza. Conocimiento básico del flujo de eventos cafeteros, deseable pero no obligatorio.	Día	3	$ 600.000	$ 1.800.000
SUBTOTAL ACTIVIDAD				**$ 55.250.000**

Proyectó: Paola J. Ordóñez - Profesional Universitario SDEC

Revisado por: Carolina Mendez Castro
Cargo: Asesora Jurídica SDEC

Aprobado por: Darío Fernando Cuellar Ortega
Cargo: Secretario de Desarrollo Económico y Competitividad

Carrera 3 No. 4 - 78 / Centro Administrativo Municipal La Chapolera
www.alcaldiapitalito.gov.co
atencionalciudadano@alcaldiapitalito.gov.co

✓Atención al Ciudadano
✓Gestión del Talento Humano

5. Realizar un (1) evento tipo concurso, con el fin de fortalecer la cadena productiva en el eslabón comercial - Catación.				
Descripción	**Unidad**	**Cant.**	**Valor Unitario**	**Valor Total**
EQUIPOS, MAQUINARIA ELEMENTOS MATERIALES E INSUMOS: * 1 Tostadora profesional capacidad 1 Kg/Batch, capacidad operativa de 200 g hasta 1300 gramos, producción de hasta 5 Kg/hora. Ciclos de tostión de 6 a 12 minutos, fuente de calor a gas (GLP/GN), conexión eléctrica a 110 voltios. Con panel digital PID para control térmico y sistema de extracción de aire. Puerto de salida USB con software compatible para perfilado de tueste. Tambor en acero inoxidable 304, ciclón integrado para separación de partículas. Sistema de enfriamiento independiente. * 4 Molinos eléctricos, a 110 voltios, capacidad 3000 gramos/batch, discos de acero de alta resistencia para granulometría uniforme, 9 niveles de ajuste para molienda con perilla frontal. * 4 Mesas de catación nivel SCA, 2.00 m largo × 0.80 m ancho × 1.00 m alto. 8 espacios numerados. Cada espacio con 3 posiciones para tazas. * Una línea de respuesta al frente o al costado de cada triangulación. * 250/ Set completo de tazas de 200ml cada una en porcelana: suministro de 250 tazas de catación en porcelana blanca, con capacidad individual de 200 ml, aptas para pruebas sensoriales de café y triangulaciones tipo Cup Tasters. Las tazas deberán ser idénticas en volumen, forma, material y color, con superficie interna lisa, sin olores residuales, resistentes al uso continuo, lavado y manipulación durante competencia. * 100 Cucharas de catación: suministro de 100 cucharas de catación profesional en acero inoxidable grado alimenticio, con copa profunda y redondeada, aptas para sorber café durante pruebas sensoriales. Las cucharas deberán ser resistentes a la corrosión, de fácil lavado, sin bordes cortantes, sin recubrimientos que alteren el sabor y con acabado liso. * 5 Balanzas: precisión mínima de 0,1 g. Capacidad mínima recomendada de 2 kg. Función de tara. Lectura rápida y estable. Pantalla digital visible. Plataforma resistente y fácil de limpiar. Funcionamiento con batería o conexión eléctrica. * 2 Termómetros certificados: suministro de termómetros digitales certificados para control de temperatura del agua y de la bebida preparada durante el campeonato. Los termómetros deberán contar con las siguientes características mínimas: Rango de medición mínimo de 0 °C a 100 °C, preferiblemente hasta 150 °C. Resolución mínima de 0,1 °C o 1 °C. Precisión recomendada de ±0,5 °C a ±1 °C. * 110 unidades de gafas rojas SCA: destinadas a reducir el sesgo visual durante ejercicios sensoriales y pruebas de entrenamiento o calibración. Estas gafas permiten neutralizar parcialmente diferencias visuales de color, claridad o turbidez entre muestras, favoreciendo que el competidor se concentre principalmente en percepción olfativa y gustativa. * 50 Kg de café verde especializado para 3 rondas * 500 Litros de agua filtrada: suministro de 500 litros de agua purificada o filtrada, apta para preparación de café en competencia sensorial. El agua deberá estar libre de olores, sabores extraños, cloro perceptible y contaminantes que puedan afectar la evaluación sensorial. * Reconocimientos a destacados catadores: se tendrá la presencia de dos campeones nacionales de catación quienes acompañaran el evento con sus experiencias y consejos. Se incluye transporte, montaje y desmonte	Costo/ participante	70	$ 130.000	$ 9.100.000
ESPACIOS Y ADECUACIONES: Un (1) Área mínima 100 m2, disponibilidad baños para competidores y asistentes (separados hombres/mujeres), disponibilidad de servicios públicos (electricidad, Gas propano o natural, agua para lavado de equipos y menaje y lavaplatos), adecuaciones eléctricas y puntos de conexión para cada equipo requerido en el montaje.	Día	3	$ 500.000	$ 1.500.000

Proyectó: Paola J. Ordóñez - Profesional Universitario SDEC

Revisado por: Carolina Mendez Castro
Cargo: Asesora Jurídica SDEC

Aprobado por: Darío Fernando Cuellar Ortega
Cargo: Secretario de Desarrollo Económico y Competitividad

Carrera 3 No. 4 - 78 / Centro Administrativo Municipal La Chapolera
www.alcaldiapitalito.gov.co
atencionalciudadano@alcaldiapitalito.gov.co

✓Atención al Ciudadano
✓Gestión del Talento Humano

SONIDO Y PANTALLA: Sistema de sonido profesional con consola de audio para mezcla y control, Sistema PA profesional o línea array, según el aforo y las condiciones del recinto, Monitoreo de audio para presentador, invitados, jurados o mesa principal, Dos micrófonos inalámbricos profesionales, con receptores, baterías y prueba previa de funcionamiento, Cableado, soportes, bases, conexiones y accesorios necesarios para la instalación, Pantalla LED de 2 m x 3 m para proyección de información del evento, presentación de lotes, productores, puntajes, agenda, logos, fotografías, videos y resultados, Técnico de sonido especializado para instalación, prueba, operación y control del sistema durante el evento, Operador técnico audiovisual para manejo de pantalla, reproducción de contenidos y control de imagen durante el evento, Reproducción de contenidos audiovisuales suministrados por la organización, Iluminación escénica para zona de presentación, mesa principal, invitados, premiación o tarima, Iluminación ambiental para mejorar la visibilidad, presentación y calidad visual del espacio, Equipos de iluminación tipo reflectores LED, luces par LED, barras LED o similares, Control básico de intensidad, orientación y encendido de luces, Planta eléctrica de respaldo con combustible suficiente para garantizar continuidad operativa en caso de falla eléctrica, Conexión segura de sonido, pantalla, iluminación y equipos esenciales a la planta de respaldo, si se requiere, Pruebas técnicas previas de sonido, pantalla, micrófonos, iluminación y planta eléctrica, Montaje, operación técnica y desmontaje de todos los equipos.	**Día**	**3**	$ 4.500.000	$ 13.500.000
PERSONAL MINIMO REQUERIDO				
1 coordinador general campeonato Catación: Experiencia en organización de eventos de café, catación o competencias sensoriales. Certificación Q grader y sensory skills SCA, relacionados con preparación, catación y evaluación sensorial. Capacidad de liderazgo, coordinación logística y manejo de equipos. Habilidad para resolver imprevistos durante montaje, competencia y desmontaje. Manejo de cronogramas, listados de competidores, turnos, resultados y comunicación interna. Capacidad para coordinar jueces, tostador, presentador, auxiliares y proveedores. Criterio técnico para garantizar neutralidad, limpieza, orden y consistencia durante la competencia.	Mes	2	$ 6.000.000	$ 12.000.000
1 presentador oficial: Experiencia en presentación de eventos, preferiblemente en café, gastronomía, cultura o emprendimiento. Buena vocalización, presencia escénica y manejo de público. Capacidad para seguir instrucciones técnicas del coordinador y jueces. Conocimiento básico del formato Cup Tasters. Capacidad para comunicar de forma clara, ordenada y neutral. Habilidad para mantener el ritmo del evento sin interferir en la concentración de los competidores.	Día	3	$ 1.500.000	$ 4.500.000
1 Jueces técnicos certificados SCA para ronda inicial, semifinal y final.	Día	3	$ 700.000	$ 2.100.000
4 Jueces auditores para validación de resultados: Contratación de jueces auditores encargados de revisar, verificar y validar los resultados obtenidos en cada ronda del campeonato. Su función principal será garantizar que los puntajes, tiempos, clasificaciones y desempates sean registrados correctamente, evitando errores en la publicación de resultados.	Día	3	$ 2.600.000	$ 7.800.000
1 Tostador profesional certificado por la SCA para perfilación de muestras: Experiencia comprobable en tostión de café especial. Formación SCA, certificación en tostión, Q Grader o experiencia equivalente. Conocimiento de desarrollo de perfiles de tostión para catación. Manejo de control de variables: temperatura, tiempo, desarrollo, color, reposo y humedad. Capacidad para seleccionar cafés con diferencias sensoriales apropiadas para triangulación. Criterio para evitar defectos, contaminación cruzada o diferencias demasiado obvias entre muestras.	Día	3	$ 1.000.000	$ 3.000.000

Proyectó: Paola J. Ordóñez - Profesional Universitario SDEC

Revisado por: Carolina Mendez Castro
Cargo: Asesora Jurídica SDEC

Aprobado por: Darío Fernando Cuellar Ortega
Cargo: Secretario de Desarrollo Económico y Competitividad

Carrera 3 No. 4 - 78 / Centro Administrativo Municipal La Chapolera
www.alcaldiapitalito.gov.co
atencionalciudadano@alcaldiapitalito.gov.co

10 Apoyos logísticos: Experiencia en apoyo logístico de eventos, ferias, competencias, servicio de café o actividades gastronómicas. Buena disposición, puntualidad y atención al detalle. Capacidad para seguir instrucciones técnicas. Manejo cuidadoso de tazas, equipos e insumos. Presentación personal adecuada. Capacidad para trabajar bajo presión y en horarios de alta actividad.	Día	3	$ 400.000	$ 1.200.000
SUBTOTAL ACTIVIDAD				**$ 54.700.000**

6. Realizar un (1) evento tipo concurso, con el fin de fortalecer la cadena productiva en el eslabón comercial - Barismo.				
Descripción	**Unidad**	**Cant.**	**Valor Unitario**	**Valor Total**
EQUIPOS, MAQUINARIA ELEMENTOS MATERIALES E INSUMOS: * 6 estaciones de competencia. (mesa de 1 m x 40 cm x 1,20 m , con Banner y adhesivo publicitario, con toma doble para conexión eléctrica a 110v). En Cada una de las estaciones debe estar dotada de equipos y accesorios como calentador cuello de ganso 1,5 lts , grameras de 2500 gramos, molino manual de cuchillas metálicas cap. min 30 gramos, juego de dripper v60, método de filtrado Aeropress, filtros de papel, cronómetro, bandejas de residuos y tazas, cuchara de catación, jarra auxiliar vertido. * 12 Vasos de 150 ml, 12 tasas de cerámica cap. 200 cc, 12 cucharas de catación, 12 jarras escupideras , 12 bandejas de residuo café molido, 2 calendares de agua cuello de ganso, necesarios para el desarrollo de las competencias. * 80 delantales y 80 gorras para competidores * 15 Kg de café verde especializado para 3 rondas * 50 botellas con agua purificada * 80 reconocimiento a baristas destacados * Incluye transporte, montaje y desmonte	Costo/ participante	80	$ 125.000	$ 10.000.000
ESPACIOS Y ADECUACIONES: Un (1) área mínima 100 m2, disponibilidad baños para competidores y asistentes (separados hombres/mujeres) , disponibilidad de servicios públicos (electricidad, Gas propano o natural, agua para lavado de equipos y menaje y lavaplatos, conectividad a internet), adecuaciones eléctricas y puntos de conexión para cada equipo requerido en el montaje.	Día	4	$ 450.000	$ 1.800.000
SONIDO Y PANTALLA: Sistema de sonido profesional con consola de audio para mezcla y control, Sistema PA profesional o línea array, según el aforo y las condiciones del recinto, Monitoreo de audio para presentador, invitados, jurados o mesa principal, Dos micrófonos inalámbricos profesionales, con receptores, baterías y prueba previa de funcionamiento, Cableado, soportes, bases, conexiones y accesorios necesarios para la instalación, Pantalla LED de 2 m x 3 m para proyección de información del evento, presentación de lotes, productores, puntajes, agenda, logos, fotografías, videos y resultados, Técnico de sonido especializado para instalación, prueba, operación y control del sistema durante el evento, Operador técnico audiovisual para manejo de pantalla, reproducción de contenidos y control de imagen durante el evento, Reproducción de contenidos audiovisuales suministrados por la organización, Iluminación escénica para zona de presentación, mesa principal, invitados, premiación o tarima, Iluminación ambiental para mejorar la visibilidad, presentación y calidad visual del espacio, Equipos de iluminación tipo reflectores LED, luces par LED, barras LED o similares, Control básico de intensidad, orientación y encendido de luces, Planta eléctrica de respaldo con combustible suficiente para garantizar continuidad operativa en caso de falla eléctrica, Conexión segura de sonido, pantalla, iluminación y equipos esenciales a la planta de respaldo, si se requiere, Pruebas técnicas previas de sonido, pantalla, micrófonos, iluminación y planta eléctrica, Montaje, operación técnica y desmontaje de todos los equipos.	Día	3	$ 4.500.000	$ 13.500.000

Proyectó: Paola J. Ordóñez - Profesional Universitario SDEC

Revisado por: Carolina Mendez Castro
Cargo: Asesora Jurídica SDEC

Aprobado por: Darío Fernando Cuellar Ortega
Cargo: Secretario de Desarrollo Económico y Competitividad

Carrera 3 No. 4 - 78 / Centro Administrativo Municipal La Chapolera
www.alcaldiapitalito.gov.co
atencionalciudadano@alcaldiapitalito.gov.co

✓Atención al Ciudadano
✓Gestión del Talento Humano

PERSONAL MINIMO REQUERIDO				
1 Coordinador general campeonato Barismo: Experiencia en organización de campeonatos de barismo, competencias cafeteras, eventos gastronómicos o ferias especializadas. Conocimiento del formato de competencia de barismo, preparación de espresso, bebidas con leche, bebidas de autor y servicio al cliente. Formación en barismo, café especial, SCA Barista Skills, SCA Sensory Skills o experiencia equivalente. Capacidad para coordinar jueces, competidores, presentador, subastador, apoyos logísticos y equipo técnico. Experiencia en manejo de cronogramas, rondas de competencia, reglamentos, inscripciones y flujo de participantes. Conocimiento básico de equipos de espresso, molinos, calibración, limpieza y operación de estaciones de competencia. Capacidad de liderazgo, comunicación clara y resolución de imprevistos técnicos o logísticos. Criterio para garantizar transparencia, orden, puntualidad e igualdad de condiciones para todos los competidores.	Mes	2	$ 6.000.000	$ 12.000.000
1 presentador oficial: Experiencia en presentación de eventos, ferias, competencias, actividades culturales, empresariales o cafeteras. Excelente comunicación oral, manejo de público y presencia escénica. Conocimiento básico del sector cafetero y de competencias de barismo. Capacidad para presentar información técnica de forma clara, dinámica y ordenada. Habilidad para seguir instrucciones del coordinador general y del equipo de jueces. Buena dicción, puntualidad, manejo de tiempos y control del ritmo del evento. Capacidad para mantener la atención del público sin interferir en la concentración de los competidores. Habilidad para presentar competidores, jueces, aliados, patrocinadores, resultados y ceremonia de premiación.	Día	3	$ 1.300.000	$ 3.900.000
1 subastador: Experiencia en conducción de subastas, remates, ventas en vivo, ruedas comerciales o eventos empresariales. Conocimiento básico del sector cafetero, cafés especiales, productores, compradores y dinámica comercial de lotes diferenciados. Excelente manejo de público, comunicación oral y presencia escénica. Capacidad para presentar lotes, anunciar precios base, incrementos de oferta y cierre de adjudicación. Agilidad numérica para manejar cifras, pujas, turnos de compradores y confirmación de ofertas. Imparcialidad, transparencia y respeto frente a productores, compradores e invitados. Capacidad para trabajar coordinadamente con el equipo organizador, auditores, compradores y personal logístico. Seguridad, orden y dominio del ritmo comercial del evento.	Día	3	$ 1.300.000	$ 3.900.000
4 jueces Nacionales certificados SCA: Formación o certificación en SCA Barista Skills, SCA Sensory Skills, Brewing, Coffee Value Assessment o experiencia equivalente en evaluación de café. Experiencia como juez, barista profesional, entrenador, instructor, catador, tostador o profesional de control de calidad. Conocimiento técnico en preparación de espresso, calibración, molienda, extracción, bebidas con leche, limpieza y servicio. Capacidad para evaluar técnica y sensorialmente las bebidas presentadas por los competidores. Conocimiento de criterios de evaluación como sabor, balance, presentación, técnica, consistencia, higiene, manejo de equipos y experiencia de servicio. Imparcialidad, objetividad y capacidad para registrar puntajes de manera clara y trazable. Experiencia en competencias de barismo, entrenamientos, juzgamiento o procesos de formación cafetera. Capacidad para trabajar en panel de jueces y participar en procesos de calibración previa.	Día	3	$ 2.600.000	$ 7.800.000

Proyectó: Paola J. Ordóñez - Profesional Universitario SDEC

Revisado por: Carolina Mendez Castro
Cargo: Asesora Jurídica SDEC

Aprobado por: Darío Fernando Cuellar Ortega
Cargo: Secretario de Desarrollo Económico y Competitividad

Carrera 3 No. 4 - 78 / Centro Administrativo Municipal La Chapolera
www.alcaldiapitalito.gov.co
atencionalciudadano@alcaldiapitalito.gov.co

3 Apoyos logísticos: Experiencia en apoyo logístico de eventos, ferias, competencias, actividades cafeteras o gastronómicas. Buena disposición, puntualidad y capacidad para seguir instrucciones del coordinador general y jueces. Manejo cuidadoso de equipos, tazas, insumos, mesas, estaciones de competencia y materiales. Conocimiento básico del flujo de eventos de café, deseable pero no obligatorio. Capacidad para trabajar bajo presión y en horarios de alta actividad. Atención al detalle, orden, limpieza y presentación personal adecuada. Capacidad para apoyar montaje, operación, circulación de competidores y desmontaje. Habilidad para reportar novedades y requerimientos al equipo coordinador.	Día	3	$ 600.000	$ 1.800.000
SUBTOTAL ACTIVIDAD				**$ 54.700.000**

7. Realizar dos (2) eventos comerciales: Subasta cafetera y Rueda de negocios				
Descripción	**Unidad**	**Cant.**	**Valor Unitario**	**Valor Total**
EQUIPOS, MAQUINARIA ELEMENTOS MATERIALES E INSUMOS: * Mesas de catación estables, limpias, niveladas y con superficie lavable. * Tazas de catación en porcelana o vidrio, de capacidad uniforme, aptas para evaluación sensorial. * Cucharas de catación en acero inoxidable grado alimenticio * Balanzas digitales de precisión mínima de 0,1 g para dosificación de muestras. * Molino profesional para muestras de catación, con molienda uniforme y ajuste adecuado para cupping. * Termómetros digitales certificados o verificados para control de temperatura. * Sistema de calentamiento y servicio de agua apto para preparación de café. * Agua filtrada o purificada con condiciones adecuadas para extracción sensorial. * Bandejas o recipientes para muestras de café verde y tostado. * Recipientes para descarte, escupideras y limpieza operativa. * Formatos físicos o digitales para registro de puntajes, descriptores y observaciones. * Elementos para codificación anónima de muestras. * Materiales de limpieza, enjuague y reposición durante las sesiones.	UN	100	$ 185.000	$ 18.500.000
ESPACIOS Y ADECUACIONES				
SALON SUBASTA: * Aire acondicionado o sistema adecuado de ventilación. * Sillettería cómoda para asistentes. * Mesa principal o zona de presentación. * Pantalla, televisor, videobeam o sistema visual para presentación de lotes. * Sistema de sonido y apoyo audiovisual. * Puntos eléctricos disponibles. * Acceso a internet. * Iluminación adecuada. * Baños para hombres y mujeres. * Acceso a servicios públicos de agua y energía. * Espacio de circulación para asistentes, compradores, productores y equipo organizador. * Disponibilidad de zona de parqueadero o acceso cercano a parqueadero.	Día	3	$ 1.100.000	$ 3.300.000

Proyectó: Paola J. Ordóñez - Profesional Universitario SDEC

Revisado por: Carolina Mendez Castro
Cargo: Asesora Jurídica SDEC

Aprobado por: Darío Fernando Cuellar Ortega
Cargo: Secretario de Desarrollo Económico y Competitividad

Carrera 3 No. 4 - 78 / Centro Administrativo Municipal La Chapolera
www.alcaldiapitalito.gov.co
atencionalciudadano@alcaldiapitalito.gov.co

✓Atención al Ciudadano
✓Gestión del Talento Humano

SALÓN RUEDA DE NEGOCIOS: * Mesas para reuniones comerciales. * Silletería cómoda para compradores, productores e invitados. * Puntos eléctricos disponibles. * Acceso a internet. * Iluminación adecuada. * Espacio suficiente para atención individual o reuniones por grupos. * Condiciones adecuadas de circulación para asistentes y equipo organizador. * Baños para hombres y mujeres. * Acceso a servicios públicos de agua y energía. * Disponibilidad de zona de parqueadero o acceso cercano a parqueadero.	Día	3	$ 600.000	$ 1.800.000
SERVICIO INTEGRAL DE ACOPIO, CUSTODIA Y EVALUACIÓN DE LOTES DE CAFÉ: Un (1) espacio para el servicio integral para el manejo de lotes de café que garantice la excelencia en la custodia, organización y conservación de los productos mediante un proceso riguroso que abarca desde la recepción y codificación detallada —asegurando la trazabilidad completa por productor, finca y variedad— hasta el almacenamiento temporal en instalaciones seguras, limpias y bajo condiciones controladas que previenen cualquier contaminación o pérdida de calidad. Este ciclo operativo incluye la clasificación sistemática de los lotes y el apoyo técnico y logístico especializado para la evaluación física y sensorial, la correcta preparación de muestras para catación, el empaque al vacío para proteger las propiedades organolépticas y un estricto control de inventario que permite monitorear el estado y movimiento de los cafés en cada etapa, garantizando así la integridad, transparencia y trazabilidad total desde su ingreso hasta la etapa final de selección. El espacio designado para este servicio debe configurarse como un entorno especializado y controlado, diseñado específicamente para salvaguardar la calidad del café mediante una infraestructura técnica que garantiza un área cerrada, segura y de acceso restringido, donde las condiciones de iluminación y ventilación sean óptimas para mantener la integridad del producto. Esta zona debe contar con superficies limpias, secas y protegidas contra la humedad, olores externos y cualquier agente contaminante, integrando una organización funcional basada en estanterías o superficies de apoyo que permitan la clasificación jerárquica por código, productor, lote y variedad; todo ello dispuesto con una proximidad logística estratégica al área de catación y evaluación, además de asegurar el acceso continuo a los servicios públicos esenciales de agua y energía para el desarrollo ininterrumpido de las labores de manejo y preparación de muestras.	meses	2	$ 3.300.000	$ 6.600.000
SONIDO Y PANTALLA: Sistema de sonido profesional con consola de audio para mezcla y control, Sistema PA profesional o línea array, según el aforo y las condiciones del recinto, Monitoreo de audio para presentador, invitados, jurados o mesa principal, Dos micrófonos inalámbricos profesionales, con receptores, baterías y prueba previa de funcionamiento, Cableado, soportes, bases, conexiones y accesorios necesarios para la instalación, Pantalla LED de 2 m x 3 m para proyección de información del evento, presentación de lotes, productores, puntajes, agenda, logos, fotografías, videos y resultados, Técnico de sonido especializado para instalación, prueba, operación y control del sistema durante el evento, Operador técnico audiovisual para manejo de pantalla, reproducción de contenidos y control de imagen durante el evento, Reproducción de contenidos audiovisuales suministrados por la organización, Iluminación escénica para zona de presentación, mesa principal, invitados, premiación o tarima, Iluminación ambiental para mejorar la visibilidad, presentación y calidad visual del espacio, Equipos de iluminación tipo reflectores LED, luces par LED, barras LED o similares, Control básico de intensidad, orientación y encendido de luces, Planta eléctrica de respaldo con combustible suficiente para garantizar continuidad	Día	1	$ 4.500.000	$ 4.500.000

Proyectó: Paola J. Ordóñez - Profesional Universitario SDEC

Revisado por: Carolina Mendez Castro Cargo: Asesora Jurídica SDEC	Aprobado por: Darío Fernando Cuellar Ortega Cargo: Secretario de Desarrollo Económico y Competitividad

Carrera 3 No. 4 - 78 / Centro Administrativo Municipal La Chapolera
www.alcaldiapitalito.gov.co
atencionalciudadano@alcaldiapitalito.gov.co

✓Atención al Ciudadano
✓Gestión del Talento Humano

operativa en caso de falla eléctrica, Conexión segura de sonido, pantalla, iluminación y equipos esenciales a la planta de respaldo, si se requiere, Pruebas técnicas previas de sonido, pantalla, micrófonos, iluminación y planta eléctrica, Montaje, operación técnica y desmontaje de todos los equipos.				
PERSONAL MINIMO REQUERIDO				
1 Coordinar de concurso de calidad: Experiencia en planeación, organización y ejecución de concursos de calidad de café, subastas, cataciones, competencias cafeteras o procesos de selección de cafés especiales. Conocimiento técnico en café especial, evaluación física y sensorial, protocolos de catación, trazabilidad y clasificación de lotes. Formación en catación, control de calidad, SCA Sensory Skills, Coffee Value Assessment, Q Grader o experiencia equivalente. Capacidad para diseñar y coordinar el cronograma general del concurso. Experiencia en recepción, codificación, organización y custodia de muestras. Conocimiento en manejo de paneles de catación, jueces, auditores y equipo logístico. Capacidad para garantizar transparencia, anonimato de muestras, imparcialidad y trazabilidad de resultados. Habilidad para coordinar productores, compradores, catadores, aliados institucionales y equipo organizador. Capacidad de liderazgo, toma de decisiones y resolución de imprevistos técnicos u operativos.	Mes	2	$ 6.000.000	$ 12.000.000
1 presentador oficial / moderador de Subasta: Experiencia en presentación de eventos, ferias, subastas, ruedas de negocio, actividades comerciales o eventos cafeteros. Excelente comunicación oral, manejo de público y presencia escénica. Conocimiento básico del sector cafetero, cafés especiales, productores, compradores y dinámica comercial de subastas. Capacidad para presentar lotes de café de forma clara, ordenada y atractiva. Habilidad para explicar la metodología de la subasta, reglas de participación, pujas, precios base y adjudicación. Capacidad para moderar intervenciones de productores, compradores, instituciones y equipo técnico. Agilidad para manejar información de lotes: productor, origen, variedad, proceso, puntaje, notas sensoriales, cantidad disponible y precio base. Imparcialidad, orden, puntualidad y capacidad para mantener el ritmo del evento.	Día	1	$ 1.300.000	$ 1.300.000
1 Coordinador Rueda de Negocios: experiencia en organización de ruedas de negocio, encuentros comerciales, ferias empresariales, eventos agroindustriales o actividades de relacionamiento comercial. Conocimiento del sector cafetero, comercialización de cafés especiales, compradores, productores, exportadores, tostadores o aliados comerciales.	Día	2	$ 1.300.000	$ 2.600.000
5 Jueces Nacionales certificados SCA: Formación o certificación en SCA Sensory Skills, Coffee Value Assessment, catación, Q Grader, control de calidad o experiencia equivalente en evaluación sensorial de café. Experiencia como catador, juez sensorial, Q Grader, tostador, instructor, analista de calidad o profesional de cafés especiales. Conocimiento en protocolos de catación, preparación de muestras, molienda, temperatura del agua, dosificación, tiempos de infusión y registro de resultados. Capacidad para evaluar atributos sensoriales como fragancia/aroma, sabor, posgusto, acidez, cuerpo, balance, dulzor, uniformidad, taza limpia y defectos. Experiencia en evaluación de cafés arábica especiales y cafés colombianos. Capacidad para trabajar en panel de jueces y participar en procesos de calibración previa. Imparcialidad, confidencialidad y objetividad frente a productores, marcas, asociaciones o fincas participantes. Habilidad para registrar puntajes, observaciones, descriptores sensoriales y resultados de manera clara y trazable.	Día	2	$ 1.275.000	$ 2.550.000
4 Apoyos logísticos: Experiencia en apoyo logístico de eventos, ferias, concursos de calidad, cataciones, ruedas de negocio o actividades cafeteras. Buena disposición, puntualidad y capacidad para seguir instrucciones del director del concurso y equipo técnico. Manejo cuidadoso de muestras, tazas, cucharas, formatos, mesas, equipos e insumos.	Día	3	$ 800.000	$ 2.400.000

Proyectó: Paola J. Ordóñez - Profesional Universitario SDEC

Revisado por: Carolina Mendez Castro
Cargo: Asesora Jurídica SDEC

Aprobado por: Darío Fernando Cuellar Ortega
Cargo: Secretario de Desarrollo Económico y Competitividad

Carrera 3 No. 4 - 78 / Centro Administrativo Municipal La Chapolera
www.alcaldiapitalito.gov.co
atencionalciudadano@alcaldiapitalito.gov.co

✓Atención al Ciudadano
✓Gestión del Talento Humano

Capacidad para apoyar recepción, organización, traslado y custodia básica de muestras. Atención al detalle, orden, limpieza y presentación personal adecuada. Capacidad para trabajar bajo presión durante jornadas de evaluación, subasta y rueda de negocios. Habilidad para apoyar montaje, circulación de participantes, reposición de insumos y desmontaje. Capacidad para reportar novedades, requerimientos o inconsistencias al equipo coordinador.				
Tiquetes aéreos BOG - PTX - BPG - Invitados especiales y compradores	Pesona	12	$ 990.000	$ 11.880.000
Transporte urbano x 3 días - Invitados especiales y compradores	Pesona	15	$ 165.000	$ 2.475.000
Alojamiento Invitados especiales y compradores x 3 días	Pesona	15	$ 495.000	$ 7.425.000
SUBTOTAL ACTIVIDAD				**$ 77.330.000**

8. Realizar una (1) Feria comercial, con el fin de realizar fortalecimiento a pequeños productores y emprendimientos cafeteros				
Descripción	**Unidad**	**Cant.**	**Valor Unitario**	**Valor Total**
LOGISTICA * Un (1) Área mínima 500 m2, disponibilidad baños para competidores y asistentes (separados hombres/mujeres), disponibilidad de servicios públicos (electricidad, agua para lavado de equipos y menaje y lavaplatos), adecuaciones eléctricas y puntos de conexión para cada equipo requerido en el montaje. * Stad comercial con medidas mínimas de 1,2 m x 1,2 m, con estructura metálica y separación en madera, módulos 3 lados, con punto eléctrico, iluminación, 1 mesa y 2 sillas	Stand	30	$ 450.000	$ 13.500.000
PERSONAL MINIMO REQUERIDO: 1 Coordinador feria comercial: Profesional con capacidad de gestión operativa y logística para la planeación y ejecución de eventos comerciales. Responsable de la articulación de espacios, supervisión del montaje de stands, coordinación de proveedores y garantía de la infraestructura necesaria para el cumplimiento técnico y logístico de la feria, asegurando una experiencia eficiente para expositores y asistentes.	Día	3	$ 220.000	$ 660.000
SUBTOTAL ACTIVIDAD				**$ 14.160.000**

TOTAL	**$ 401.800.000**

Firmado en Pitalito, Huila, el día 01 de julio de 2026

DARÍO FERNANDO CUÉLLAR ORTEGA
Secretario de Desarrollo Económico y Competitividad

Proyectó: Paola J. Ordóñez - Profesional Universitario SDEC

Revisado por: Carolina Mendez Castro
Cargo: Asesora Jurídica SDEC

Aprobado por: Darío Fernando Cuellar Ortega
Cargo: Secretario de Desarrollo Económico y Competitividad

Carrera 3 No. 4 - 78 / Centro Administrativo Municipal La Chapolera
www.alcaldiapitalito.gov.co
atencionalciudadano@alcaldiapitalito.gov.co

✓Atención al Ciudadano
✓Gestión del Talento Humano