Alcaldía Municipal de Yopal

FICHA TÉCNICA

FECHA: 08 MAYO DE 2026

OBJETO DEL CONTRATO: GARANTIZAR LA IMPLEMENTACION DE CINCO (5) ESTRATEGIAS QUE CONSOLIDEN LOS PROGRAMAS ADELANTADOS POR LA SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO, GANADERIA Y AGRICULTURA PARA FORTALECER A LAS CADENAS PRODUCTIVAS EN LOS SECTORES EMPRESARIAL, PECUARIO, GANADERO Y AGRICOLA DEL MUNICIPIO DE YOPAL.

ACTIVIDAD 1: GARANTIZAR EL DESARROLLO DE LA MANIFESTACION ARTISTICA Y CULTURAL EXPOMERCADO YOPAL 2026

ITEM	**1.1**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar el alistamiento de treinta (30) corrales fijos y el Hangar. Incluye limpieza, instalación de divisiones en guadua, instalación de malla polisombra y señalización.**
CODIGO UNSPSC	**10131506**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Establos para Ganado**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción Técnica: Treinta (30) corrales fijos y un (1) Hangar completamente alistados, delimitados, señalizados y habilitados para el desarrollo de Expomercado Yopal 2026: El contratista deberá garantizar el alistamiento integral de treinta (30) corrales fijos y del Hangar destinado al desarrollo de Expomercado Yopal 2026, asegurando condiciones óptimas de orden, seguridad, funcionalidad y presentación, de conformidad con los requerimientos técnicos establecidos por la entidad contratante. El alistamiento comprende, como mínimo, las siguientes actividades: - Limpieza general: Ejecución de labores de limpieza integral en los corrales y el Hangar, que incluyen el retiro de residuos sólidos, material orgánico, escombros y cualquier otro elemento que afecte las condiciones de higiene, seguridad y adecuada utilización de los espacios. - Instalación de divisiones en guadua: Suministro e instalación de divisiones internas en guadua, debidamente tratada y anclada, garantizando estabilidad

CODIGO: AP5-F42
VERSION: 06
FECHA DE APROBACIÓN: 18/09/2024

LAT-0969

	estructural, resistencia y correcta delimitación de los corrales, de acuerdo con el uso previsto y las condiciones del evento. - Instalación de malla polisombra: Suministro e instalación de malla polisombra, fijada de manera segura a las estructuras existentes, destinada a la protección solar para los animales, asegurando su adecuada tensión y estabilidad durante la ejecución del evento. - Señalización: Instalación de señalización visible, legible y resistente, para la identificación de corrales, áreas comunes, zonas operativas y de circulación dentro del Hangar, facilitando la orientación, organización y seguridad de participantes, operadores y asistentes. La totalidad de las actividades deberá ejecutarse dentro de los plazos establecidos en el cronograma aprobado, garantizando la entrega de los corrales y del Hangar completamente alistados, habilitados y en condiciones óptimas previo al inicio del evento.

ITEM	**1.2**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Realizar la preparación y entamado con cascarilla de arroz nueva a los treinta (30) corrales fijos y el hangar para garantizar las condiciones de bienestar animal de los bovinos participantes de la Manifestación Artística Y Cultural Expomercado Yopal 2026.**
CODIGO UNSPSC	**72121201**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Servicio de construcción de edificaciones para fincas**
UNIDAD O MEDIDA	**Tonelada**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción Técnica: Treinta (30) corrales fijos y un (1) Hangar preparados y entamados con cascarilla de arroz nueva, en condiciones adecuadas de higiene, confort y bienestar animal: El contratista deberá realizar la preparación y el entamado con cascarilla de arroz nueva en los treinta (30) corrales fijos y en el Hangar destinado a la recepción y permanencia de bovinos durante la Manifestación Artística y Cultural Expomercado Yopal 2026, con el propósito de garantizar condiciones adecuadas de confort, higiene y bienestar animal. La actividad comprende, como mínimo, las siguientes acciones:

	• Suministro del material: Provisión de cascarilla de arroz nueva, seca, limpia y libre de contaminantes, en la cantidad total establecida, apta para su uso en espacios destinados a la permanencia de bovinos. • Disposición y entamado: Distribución uniforme de la cascarilla de arroz en los corrales y el Hangar, asegurando un espesor adecuado que permita la absorción de humedad, facilite la limpieza y garantice condiciones óptimas de bienestar animal durante el evento. • Verificación final: Revisión del estado de los corrales y del Hangar una vez realizado el entamado, garantizando que los espacios se encuentren en condiciones óptimas para la recepción y permanencia de los bovinos. La actividad deberá ejecutarse conforme a los lineamientos técnicos definidos por la entidad contratante y dentro de los plazos establecidos en el cronograma del evento, garantizando la entrega de los espacios debidamente preparados previo al inicio de la Manifestación.

ITEM	**1.3**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Realizar 3 acciones de fumigación y desinfección de los corrales de la Manifestación Artística Y Cultural Expomercado Yopal 2026, con productos a base de amonio cuaternario, yodo o productos clorados, antes y durante los dos días del evento y después de éste.**
CODIGO UNSPSC	**76101503**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Servicios de desinfección o desodorizacion**
UNIDAD O MEDIDA	**unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción Técnica: Tres (3) acciones de fumigación y desinfección ejecutadas en los corrales, con control sanitario efectivo y condiciones adecuadas para el desarrollo del evento: El contratista deberá realizar tres (3) acciones de fumigación y desinfección en los corrales destinados a la Manifestación Artística y Cultural Expomercado Yopal 2026, con el fin de garantizar condiciones sanitarias adecuadas, controlar riesgos biológicos y contribuir al bienestar animal y a la mitigación de impactos sanitarios en el entorno.

	Las acciones de fumigación y desinfección se ejecutarán en los siguientes momentos: Una (1) acción previa al inicio del evento y antes del ingreso de los animales. Dos (2) acciones durante los días de realización del evento. Cada acción deberá realizarse utilizando productos desinfectantes autorizados a base de amonio cuaternario, yodo o compuestos clorados, en concentraciones y dosis adecuadas, garantizando que no representen riesgos para la salud humana ni animal. La actividad incluye, como mínimo, las siguientes labores: 1. Preparación del área: Acondicionamiento previo de los corrales, asegurando la ausencia de animales y personas durante la aplicación, conforme a los protocolos de seguridad, para la primera aplicación. 2. Aplicación del producto: Aplicación uniforme de los desinfectantes mediante aspersión y/o nebulización en áreas internas, superficies, grietas, ranuras y puntos críticos de los corrales. 3. Método de intervención: La fumigación deberá realizarse mediante sistema de nebulización y/o aspersión tipo U.L.V. (Ultra Bajo Volumen), que permita la adecuada dispersión del producto y su penetración en áreas de difícil acceso. 4. Personal y equipos: El proceso deberá ser ejecutado por al menos un (1) auxiliar capacitado, debidamente equipado con los elementos de protección personal (EPP) requeridos para la manipulación y aplicación de productos químicos. 5. Verificación sanitaria: Revisión posterior a la aplicación para verificar condiciones sanitarias adecuadas antes del uso de los corrales. Los horarios de fumigación deberán ser definidos y coordinados previamente con la entidad contratante y la supervisión del contrato, garantizando el cumplimiento de los lineamientos sanitarios y las recomendaciones de las autoridades competentes, incluyendo las exigencias del ICA.

ITEM	**1.4**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar la disponibilidad de alimento para ganado bovino mediante la adquisición y entrega de veinte (20) toneladas de silo de maíz, empacado en bolsas de 50 kilogramos, dispuesto en el lugar del evento, con el fin de asegurar la adecuada alimentación del ganado participante durante la jornada.**
CODIGO UNSPSC	**10121503**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Maíz Forraje**
UNIDAD O MEDIDA	**Tonelada**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO.	Descripción Técnica: La entidad debe Garantizar la disponibilidad de alimento para el ganado bovino mediante la adquisición y entrega de veinte (20) toneladas de silo de maíz, empacado en bolsas de 50 kilogramos y dispuesto en el lugar del evento. La actividad incluye el transporte, descarga, organización y almacenamiento adecuado del producto para asegurar su calidad y la atención oportuna de las necesidades alimenticias del ganado participante durante toda la jornada, por lo cual se estima la necesidad en 20 toneladas de Silo de maíz picado incluyendo pérdidas y mayor peso o número de animales en el evento. Este debe venir en trozos pequeños de (5mm) máximo, el cual ha debido ser almacenado en bunker, montón, silo press, silo pack, etc.) en la cual, se haya eliminado todo el oxígeno cumpliendo un proceso anaeróbico permitiendo una fermentación de buena calidad. El silo no debe tener evidencia de que este podrido, ni hongos o bacterias, debe tener un olor dulce, demostrando la buena calidad, cumpliendo con aspectos mínimos, como: - Contenido Nutricional Ensilaje de Maíz: - Contenido de grano: 30%-40% - Materia seca MS: 35% - 40 % - Almidón: 20%-30%. - Proteína cruda PC: 8% - 10% - Fibra Detergente Acida FDA: menos del 28%. - Fibra Detergente Neutro FDN: menos del 45%. - Energía Metabolizable (Mcal/kg MS): 2.6-2.8 - Digestibilidad Dig.: > 65% - Fosforo P: 0,2% - 0,3% - Calcio Ca: 0,3% - 0,4

	- El silo debe empacado en bolsa negra de tráfico pesado de 50 Kg.

ITEM	**1.5**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar tres (3) viajes de agua en carro tanques, para hidratación de los ejemplares bovinos, equinos y stand de alimentación en el desarrollo de las jornadas de la Manifestación Artística Y Cultural Expomercado Yopal 2026.**
CODIGO UNSPSC	**83101509**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Agua para Servicios**
UNIDAD O MEDIDA	**Viaje**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO.	Descripción Técnica: Tres (3) viajes de agua ejecutados mediante carrotanques, con suministro efectivo y continuo para hidratación animal y operación de los stands durante el evento: El contratista deberá garantizar la realización de tres (3) viajes de agua mediante carrotanques, destinados a atender las necesidades de hidratación de los ejemplares bovinos, así como los requerimientos operativos de los stands de alimentación durante el desarrollo de las jornadas de la Manifestación Artística y Cultural Expomercado Yopal 2026. La actividad comprende el abastecimiento, transporte, descarga y distribución del agua en los puntos definidos dentro del coliseo de ferias, asegurando la continuidad del suministro durante los días del evento, en coordinación permanente con la supervisión designada. El agua suministrada deberá cumplir con las siguientes condiciones: • Ser apta para el consumo animal (bovinos). • Ser apta para usos operativos, tales como baños, limpieza general y lavado de loza. • Estar libre de impurezas visibles, sedimentos y olores que afecten su uso. • No está destinada para consumo humano. La entrega del agua deberá realizarse directamente en los puntos indicados por la supervisión del evento, garantizando una distribución adecuada y oportuna que permita el normal

	desarrollo de las actividades y el bienestar de los animales participantes.

ITEM	**1.6**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar la disponibilidad de personal de apoyo logístico, conformado por quince (15) operarios y cuatro (4) vaqueros, durante cuatro (4) días, para realizar labores de adecuación, organización y montaje de los diferentes stands, así como el manejo, cuidado y asistencia del ganado durante el desarrollo del evento.**
CODIGO UNSPSC	**80111701**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Servicios de Contratación de personal**
UNIDAD O MEDIDA	**DIA**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción Técnica: Garantizar la disponibilidad de personal de apoyo logístico conformado por quince (15) operarios y cuatro (4) vaqueros durante cuatro (4) días, para la ejecución de labores de adecuación, organización y montaje de los diferentes stands, así como para el manejo, cuidado y asistencia del ganado durante el desarrollo del evento. La actividad incluye la distribución de funciones, presencia permanente del personal en las áreas asignadas, soporte en las operaciones diarias y atención oportuna de los requerimientos del evento para asegurar su correcta ejecución.

ITEM	**1.7**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO.	**Garantizar el servicio de alquiler de sonido profesional compuesto por: cuatro (04) cabinas, dos (02) bajos, cuatro (04) micrófonos inalámbricos, computador, caja de paso, cableado y accesorios. incluye montaje, desmontaje y transporte.**
CODIGO UNSPSC	**72151603**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Servicios de Instalación de equipos de sonido especializado**
UNIDAD O MEDIDA	**Día**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**

PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO.	Descripción Técnica: Servicio de sonido profesional instalado, operando y desmontado durante dos (2) días, garantizando la adecuada amplificación de las actividades del evento: El contratista deberá garantizar el servicio de alquiler de un sistema de sonido profesional destinado a la amplificación de las actividades programadas durante la Manifestación Artística y Cultural Expomercado Yopal 2026, asegurando calidad sonora, continuidad operativa y adecuada cobertura del área del evento. El sistema de sonido deberá estar compuesto, como mínimo, por los siguientes equipos: • Cuatro (4) cabinas de sonido. • Dos (2) bajos (subwoofers). • Cuatro (4) micrófonos inalámbricos. • Un (1) computador para reproducción y control de audio. • Una (1) caja de paso. • Cableado, soportes y accesorios necesarios para su correcta operación. El sistema deberá contar con una potencia mínima total de 3.000 watts, adecuada para espacios abiertos o cerrados de afluencia masiva, garantizando una correcta inteligibilidad del sonido durante el desarrollo de las actividades. La actividad incluye, como mínimo: 1. Transporte de los equipos hasta el lugar del evento. 2. Montaje e instalación del sistema de sonido en los puntos definidos por la supervisión. 3. Pruebas de funcionamiento y ajuste de audio previo al inicio de las actividades diarias. 4. Soporte técnico básico durante el desarrollo del evento, garantizando la continuidad del servicio. 5. Desmontaje y retiro de los equipos una vez finalizadas las jornadas del evento. El servicio deberá prestarse durante los dos (2) días del evento, conforme a los horarios y programación establecidos, en coordinación con la supervisión del contrato

ITEM	1.8
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO.	**Garantizar los servicios del plan de contingencia; Elaborar y presentar para aprobación del comité; el plan de contingencia que incluye póliza de responsabilidad civil extracontractual, documento elaborado bajo los estándares definidos por el comité Municipal de Gestión del Riesgo, unidades de socorro, identificación de posibles riesgos y/o amenazas, capacidad de aforo e infraestructura."**
CODIGO UNSPSC	**81141801**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Análisis de riesgo o seguridad**
UNIDAD O MEDIDA	**Global**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO.	Descripción Técnica: Descripción técnica: Garantizar los servicios necesarios para la elaboración y presentación del plan de contingencia ante el comité competente, conforme a los estándares establecidos por el Comité Municipal de Gestión del Riesgo. El plan debe incluir la póliza de responsabilidad civil extracontractual, la identificación de riesgos y/o amenazas, la determinación de la capacidad de aforo, la evaluación de la infraestructura y la articulación con las unidades de socorro. La actividad comprende la preparación técnica del documento, su radicación para aprobación y los ajustes que sean requeridos por el comité.

ITEM	1.9
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar el servicio de moderación y animación del evento mediante un (1) presentador con mínimo dos (2) años de experiencia, durante los dos (2) días de ejecución, encargado de conducir la agenda, orientar a los asistentes y dinamizar las actividades.**
CODIGO UNSPSC	**80141607**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Gestión de Eventos**
UNIDAD O MEDIDA	**Día**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**

PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO.	Descripción técnica: Garantizar el servicio de moderación y animación del evento mediante un (1) presentador con mínimo dos (2) años de experiencia, durante los dos (2) días de ejecución, encargado de conducir la agenda, orientar a los asistentes y dinamizar las actividades. La actividad comprende la conducción de la agenda, la orientación a los asistentes, la presentación de cada segmento programado y la dinamización de las actividades, asegurando fluidez, claridad y adecuado manejo del público durante toda la jornada.

ITEM	**1.10**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Realizar el Diseño, edición y emisión de cuñas radiales, con una duración mínima de 30 segundos, con contenido de promoción y socialización del evento.**
CODIGO UNSPSC	**82101601**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Publicidad en radio**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO.	Descripción Técnica: Realizar el diseño, edición y emisión de cuñas radiales con una duración mínima de treinta (30) segundos, orientadas a la promoción y socialización del evento. La actividad incluye la elaboración del guion, producción del audio, ajustes técnicos de calidad, programación de la emisión en las franjas definidas y verificación del cumplimiento del contenido promocional establecido.

ITEM	**1.11**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar la permanencia de los participantes a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual se compone de bebida Jugo de fruta Natural o Avena natural de 12 Onz, Alimento Energético 100 gr (Sándwich de pollo o pastel hojaldrado de pollo o carne o Arepa Rellena de Carne o pollo o Mixta o empanada de Carne o pollo o Mixta, o Croissant de jamón y queso).**

CODIGO UNSPSC	**90101603**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Servicios de Cáterin**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	N/A
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción Técnica: Con el propósito de asegurar la permanencia activa, el bienestar y el adecuado desempeño de los participantes durante el desarrollo de las jornadas en el marco de la actividad denominada "Garantizar el desarrollo de la manifestación artística y cultural Expomercado Yopal 2026", se deberá suministrar un servicio de nutrición de compensación. Este servicio estará orientado a cubrir los requerimientos energéticos básicos de los asistentes, contribuyendo a mantener niveles adecuados de concentración, participación e interacción durante las actividades programadas. El servicio de nutrición de compensación estará compuesto por: Bebida (12 onzas): ✓ Jugo de fruta natural (preparado con fruta fresca, sin conservantes artificiales) o avena natural. Alimento energético (100 gramos aproximadamente): Se deberá suministrar una (1) unidad por participante, a elección entre las siguientes opciones: ✓ Sándwich de pollo ✓ Pastel hojaldrado de pollo o carne ✓ Arepa rellena (carne, pollo o mixta) ✓ Empanada (carne, pollo o mixta) ✓ Croissant de jamón y queso Condiciones de Prestación del Servicio: Los alimentos deberán ser preparados bajo condiciones higiénico-sanitarias óptimas, cumpliendo con la normatividad vigente en materia de manipulación de alimentos. El servicio deberá garantizar productos frescos, de buena calidad, adecuada presentación y consumo inmediato.

	La entrega deberá realizarse en los tiempos definidos dentro de la programación del evento, evitando interrupciones en el desarrollo de las actividades. Se deberá asegurar la logística necesaria para la distribución eficiente a todos los participantes.

ITEM	**1.12**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar el acompañamiento profesional especializado, para el desarrollo de un plan de trabajo para llevar a cabo las actividades, realizar la confirmación de participantes, coordinación de logística, acompañamiento y orientación en los espacios de participación que se desarrollaran dentro de la Manifestación Artística Y Cultural Expomercado Yopal 2026.**
CODIGO UNSPSC	**80141902**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Reuniones y Eventos**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO.	Descripción técnica: Garantizar el acompañamiento profesional especializado para el desarrollo del plan de trabajo asociado a la ejecución de las actividades de la feria Expomercado. La actividad incluye la confirmación de participantes, la coordinación de aspectos logísticos, y el acompañamiento y orientación en los distintos espacios de participación programados. Adicionalmente, el profesional prestará sus servicios durante un mes completo, tiempo requerido para adelantar las acciones de preparación previa al evento, apoyar su operación durante los días de ejecución, y realizar las actividades posteriores, incluyendo la consolidación y entrega del informe de la actividad. Este soporte técnico asegura la organización, articulación y adecuada operación de las actividades durante todo el ciclo del evento. Perfil requerido: Profesional en áreas administrativas y/o financieras, con título de especialización en Gobierno y Gestión Pública Territoriales. Debe contar con una experiencia profesional de quince (15) años, de los cuales mínimo siete (7) años deben ser en asistencia técnica y/o coordinación y/o dirección y/o administración de proyectos dirigidos a población vulnerable.

ITEM	1.13
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar el diseño, impresión e instalación de 6 banner de 1 mt alto x 50 cm ancho, impresión digital de alta resolución, con estructura, con señalización de los diferentes eventos de la Manifestación Artística Y Cultural Expomercado Yopal 2026.**
CODIGO UNSPSC	**82101500**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Publicidad Impresa**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción Técnica: Garantizar el diseño, impresión e instalación de seis (6) banners de 1 metro de alto por 50 centímetros de ancho, elaborados en impresión digital de alta resolución y con estructura incluida. Los banners deberán contener la señalización correspondiente a los diferentes eventos del IX Manifestación Artística y Cultural Expomercado Yopal 2026. La actividad comprende el desarrollo gráfico, la producción del material, el suministro de la estructura y la instalación en los puntos definidos para asegurar visibilidad y orientación adecuada a los asistentes.

ITEM	1.14
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar el servicio de alquiler de diez (10) baños portátiles e instalación el día anterior. Incluye el transporte, aseo y dos mantenimientos diarios.**
CODIGO UNSPSC	**80131506**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Servicio de Arrendamiento de Baños Portátiles**
UNIDAD O MEDIDA	**Día**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**

PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO.	Descripción Técnica: Diez (10) baños portátiles instalados, operando y mantenidos durante dos (2) días, con condiciones adecuadas de higiene y salubridad: El contratista deberá garantizar el servicio de alquiler de diez (10) baños portátiles para la atención de los asistentes durante la Manifestación Artística y Cultural Expomercado Yopal 2026, incluyendo su transporte e instalación con un (1) día de antelación al inicio del evento. La actividad comprende el suministro de las unidades sanitarias en condiciones óptimas de funcionamiento e higiene, así como la prestación del servicio de aseo y mantenimiento durante las jornadas del evento, garantizando condiciones adecuadas de salubridad y uso continuo. El servicio deberá incluir, como mínimo, las siguientes actividades: 1. Transporte e instalación: Traslado e instalación de los diez (10) baños portátiles en los puntos definidos por la supervisión, el día anterior al inicio del evento. 2. Mantenimiento y aseo: Realización de dos (2) mantenimientos diarios por cada jornada del evento, que incluyan: o Recolección y disposición adecuada de residuos. o Limpieza y desinfección interna y externa de las unidades. o Reposición de insumos de higiene. 3. Insumos y personal: Cada mantenimiento deberá contar con: o Dos (2) técnicos operativos. o Elementos e insumos de higiene y desinfección, tales como desinfectantes, cloro, jabón, jabón antibacterial, químico desintegrador y papel higiénico. 4. Disposición final: Adecuada de las aguas residuales, conforme a la normativa ambiental y sanitaria aplicable. El servicio deberá prestarse durante los dos (2) días del evento, garantizando la operatividad permanente de las unidades sanitarias y el cumplimiento de los estándares mínimos de higiene.

ITEM	1.15
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	Garantizar la grabación y edición de video tipo reel promocional del evento, con influencer para difusión en las diferentes redes sociales de diferentes medios de comunicación local y regional de máximo dos minutos de duración.
CODIGO UNSPSC	82101603
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	Publicidad en Internet
UNIDAD O MEDIDA	Unidad
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	N/A
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO.	Descripción Técnica: Garantizar la grabación y edición de un video tipo reel promocional del evento, con una duración máxima de dos (2) minutos, elaborado con la participación de un influencer para su difusión en redes sociales y medios de comunicación locales y regionales. La actividad incluye la planificación del contenido, producción en campo, edición en formato digital optimizado para plataformas sociales y entrega del material final listo para publicación, asegurando calidad visual y efectividad en la promoción del evento.

ACTIVIDAD 2: FORTALECIMIENTO DE PEQUEÑAS Y MEDIANAS ASOCIACIONES DEL SECTOR PECUARIO A TRAVÉS DE LA ENTREGA DE ACTIVOS PRODUCTIVOS PARA PRODUCCIÓN, TRASFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

ITEM	2.1
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	Garantizar un profesional en áreas de: ingeniero agrícola o ingeniero agropecuario o ingeniero agrónomo, con título de Especialista en Alta gerencia de Empresas, con mínimo (3) años de experiencia general y (2) años de experiencia relacionada en el desarrollo de capacitaciones y/o instructor y/o docente y/o tallerista para el desarrollo de un taller teórico-práctico sobre el uso correcto, mantenimiento, seguridad en operación para la productividad, incluye los materiales requeridos para el desarrollo del taller.
CODIGO UNSPSC	80141902
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	Reuniones y eventos

UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción técnica: En el marco del fortalecimiento de las capacidades productivas, técnicas y organizativas de las pequeñas y medianas asociaciones del sector pecuario, se garantizará la vinculación de un profesional idóneo que lidere el componente de transferencia de conocimiento mediante el desarrollo de un taller teórico-práctico orientado al uso eficiente de los activos productivos entregados. El profesional deberá acreditar formación académica en áreas de Ingeniería Agrícola, Ingeniería Agropecuaria o Ingeniería Agronómica, con título de Especialista en Alta Gerencia de Empresas, lo que asegura no solo el dominio técnico del componente productivo, sino también un enfoque estratégico en la administración eficiente de los recursos y activos entregados. Adicionalmente, deberá contar con mínimo tres (3) años de experiencia profesional general y mínimo dos (2) años de experiencia específica o relacionada, certificada en procesos de capacitación, formación, docencia, instrucción o facilitación de talleres. El alcance de esta actividad incluye la planificación, estructuración y ejecución de un taller teórico-práctico, enfocado en: • Uso adecuado de los activos productivos entregados. • Mantenimiento preventivo y correctivo básico. • Normas de seguridad en la operación de equipos e insumos. • Buenas prácticas para optimizar la productividad y sostenibilidad de los procesos productivos. El componente práctico deberá desarrollarse en campo o en condiciones reales de uso, permitiendo a los beneficiarios adquirir habilidades aplicadas que garanticen la apropiación efectiva del conocimiento y la correcta utilización de los activos. Asimismo, se deberá garantizar la provisión de materiales pedagógicos, didácticos y logísticos necesarios para el desarrollo del taller, tales como ayudas audiovisuales y demás elementos que aseguren la calidad del proceso formativo. De igual manera,

	como apoyo logístico y para propiciar condiciones adecuadas de participación durante la jornada de capacitación, se suministrará un refrigerio a cada grupo de asociaciones beneficiarias asistentes al taller, contribuyendo al bienestar de los participantes y al adecuado desarrollo de la actividad. Como resultado de esta actividad, se espera fortalecer las capacidades técnicas de los beneficiarios, reducir riesgos en la operación de los activos, mejorar la eficiencia productiva y contribuir a la sostenibilidad económica de las asociaciones intervenidas.

ITEM	**2.2**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Peletizadora cuenta con una capacidad de producción de 120 a 150 kg por hora y está equipada con un motor de 5.5 kW (7.5 HP) en cobre, operando a 220 V. Incorpora un sistema de 3 rodillos y discos intercambiables de 4 mm, 6 mm y 8 mm, permitiendo adaptarse a diferentes tipos de peletizado. Utiliza aceite 80W90 con una capacidad de almacenamiento de 1 galón y 1/4. Sus dimensiones son de 1 metro de largo, 30 cm de ancho y 60 cm de alto, lo que facilita su instalación y manejo. Está diseñada para aplicaciones en producción de alimento animal, biomasa, harinas, pastos y materiales orgánicos peletizables.**
CODIGO UNSPSC	**23211105**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Dispositivo para sellar porosidad o impregnación de vacío**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción Técnica: Producción: 120 – 150 kg/h, Motor: 5.5 kW (7.5 HP), Voltaje 220 V, Motor cobre: Sí, Rodillos: 3 rodillos, Discos: 4 mm, 6 mm y 8 mm, Aceite: 80W90, Capacidad aceite: 1 galón + ¼, Dimensiones: 1 m x 30 cm x 60 cm: Aplicaciones: alimento animal, biomasa, harinas, pastos y material orgánico peletizable, Recomendaciones: verificar aceite antes de operar, usar materia prima con humedad controlada y realizar limpieza periódica. Seguridad: usar protección personal, no introducir manos durante operación y desconectar antes de mantenimiento.

ITEM	**2.3**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Triturador de desechos orgánicos, Motor con 2 hp de potencia, bivolt con llave selectora de tensión 127 V/220 V, 60 Hz, Fabricado con chapa de acero reforzada, Piezas metálicas poseen pintura electrostática en polvo, mayor protección contra la oxidación, Tres láminas de corte (1 central y 2 laterales), Residuos que se pueden triturar: frutas, legumbres, verduras, restos de césped y cercas vegetales, hojas, flores secas, pajas, papel sin impresión, filtro y borra de café, restos de alimentos y pequeñas ramas verdes, con diámetro hasta de 1".**
CODIGO UNSPSC	**23151602**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Trituradoras**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción Técnica: Triturador orgánico eléctrico Tramontina TRO25 con motor de 2 hp Bivolt, Motor con 2 hp de potencia, bivolt con llave selectora de tensión 127 V/220 V, 60 Hz, Fabricado con chapa de acero reforzada, proporcionándole mayor vida útil al equipo, Piezas metálicas poseen pintura electrostática en polvo, que tiene mejor presentación visual y mayor protección contra la oxidación, Tres láminas de corte (1 central y 2 laterales), fabricadas en acero al carbono especial de alta calidad y con tratamiento térmico, ofreciéndole durabilidad y resistencia al material, Traba de seguridad para evitar el accionamiento del triturador con el embudo abierto, La rejilla imposibilita el acceso de las manos a las láminas de corte (seguridad), Ruedas que facilitan la movilización del equipo, Sistema postura a tierra, garantizando total seguridad al operador contra choques eléctricos, Reduce el volumen de los residuos que podrán transformarse en abono natural, Residuos que se pueden triturar: frutas, legumbres, verduras, restos de césped y cercas vegetales, hojas, flores secas, pajas, papel sin impresión, filtro y borra de café, restos de alimentos y pequeñas ramas verdes con diámetro hasta de 1" (en este caso, utilice el embudo de gajos lateral), Residuos que no se pueden triturar: embalajes de productos tóxicos (perfume, tinta, artículos de limpieza), papel de revistas e impresos a color y residuos como vidrio, metal, piedra, plástico, pilas y baterías, Uso doméstico.

ITEM	**2.4**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Licuadora industrial toda en acero, 10 litros**
CODIGO UNSPSC	**48101608**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Licuadoras para uso comercial**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción Técnica: Magnifica Licuadora industrial con capacidad de 10 litros, con sistema de vaso abatible para facilitar la descarga de los jugos; por su tamaño esta licuadora es la más vendida, debido a que es la que más se ajusta a las necesidades de producción de la mayoría de negocios de alimentos procesados. Altura ergonómica para la elaboración de jugos y algunos tipos de mezclas. Construida totalmente en acero inoxidable referencia 304, anti ácido, con este se extiende la vida útil del vaso cuando se preparan y se mantienen en el recipiente bebidas de frutas cítricas. Cuchilla de doble acción en acero reforzado e indeformable para trabajo continuo en casinos, restaurantes, fruterías y empresas alimenticias que requieren una producción media de jugos. Todas nuestras licuadoras industriales se ensamblan con motores eléctricos de excelente calidad; con potencia suficiente para cada tamaño y capacidad de licuado ofrecida. Capacidad 10 Ltrs, Motor1 HP, Velocidad3.600 rpm, Voltaje110 voltios, EstructuraAcero inoxidable 304 antiácido, VasoCuadrado abatible.

ITEM	**2.5**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Batidora industrial de 15 litros, tres velocidades, globo, gancho y paleta.**
CODIGO UNSPSC	**48101813**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Batidoras manuales para uso comercial**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción Técnica: Batidora de 15 cuartos de galón (14.19 L). Cuerpo fabricado en hierro fundido, recubrimiento con pintura electrostática. Tazón y ganchos, fabricados en acero de grado alimentario. Tres velocidades de la transmisión (480, 244 y 148 RPM). Tazón y accesorios (Globo, Gancho y Paleta) fabricados en acero inoxidable. Palanca para subir y bajar el tazón. Capacidad del tazón: 15 Litros. Sin guarda, de seguridad. Dimensiones: Frente 0.47 / Fondo 0.45 /Altura, 0.61 mts. Voltaje: 110 V - Polo a tierra, Potencia de motor: 600, W. Toma Eléctrico: 3X15. Corriente: 5 Amp. Altura de piso para, punto eléctrico: 0.60M. Peso: 59 Kg.

ITEM	**2.6**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Estufa industrial de 3 puestos dobles, en acero calibre 18 acero 304 bocel y vestido en calibre 20 acero 430, medidas 1.60 * 63 *90.**
CODIGO UNSPSC	**48101511**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Plancha para uso comercial**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**

PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO

Descripción Técnica: Estufa industrial de alto rendimiento fabricada en acero inoxidable, diseñada para cocinas industriales, restaurantes, hoteles, cafeterías y servicios de alimentación. Equipada con 3 puestos dobles de alta potencia para trabajo continuo y cocción eficiente de grandes volúmenes.

Característica	Descripción
Tipo de equipo	Estufa industrial
Número de puestos	3 puestos dobles
Material estructura	Acero inoxidable
Cubierta / Bocel	Acero inoxidable calibre 18 tipo 304
Vestido / Laterales	Acero inoxidable calibre 20 tipo 430
Dimensiones	1.60 m x 0.63 m x 0.90 m
Tipo de quemadores	Dobles de alta presión
Tipo de gas	Gas natural o GLP
Parrillas	Hierro fundido de alta resistencia
Encendido	Manual
Uso	Industrial
Aplicación	Restaurantes, casinos, hoteles, cocinas industriales
Resistencia térmica	Alta resistencia a temperatura y corrosión
Sistema de limpieza	Superficie lisa de fácil limpieza
Estructura	Reforzada para trabajo pesado

Características Destacadas

- Fabricada en acero inoxidable de alta durabilidad.
- Cubierta en acero 304 calibre 18 resistente a corrosión y humedad.
- Vestido en acero 430 calibre 20 con excelente acabado industrial.
- Quemadores dobles de alta eficiencia térmica.
- Diseño robusto para trabajo continuo.
- Fácil mantenimiento y limpieza.
- Parrillas reforzadas para ollas de gran capacidad.
- Ideal para cocción rápida y uniforme.

Recomendaciones de Uso

- Instalar en áreas ventiladas.
- Verificar conexiones de gas periódicamente.
- Realizar limpieza diaria para conservar el acero.
- No utilizar productos abrasivos sobre la superficie.

	• Revisar inyectores y quemadores regularmente. Aplicaciones • Restaurantes • Cocinas industriales • Hoteles • Casinos • Cafeterías • Comedores empresariales • Negocios de alimentos

ITEM	**2.7**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Horno de 4 cámaras lata corta todo en acero calibre 22- 430**
CODIGO UNSPSC	**48101517**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Horno para uso comercial**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción Técnica: Horno industrial de 4 cámaras independientes diseñado para panadería, pastelería, repostería y cocción multipropósito. Fabricado totalmente en acero inoxidable referencia 430 calibre 22, resistente a altas temperaturas, corrosión y trabajo continuo en cocinas industriales.

Característica	Descripción
Tipo de equipo	Horno industrial de 4 cámaras
Capacidad	4 cámaras independientes
Tipo de lata	Lata corta
Material	Acero inoxidable Ref. 430
Calibre	22
Funcionamiento	Gas natural o GLP

ITEM	**2.8**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Caldero Universal N° 50**
CODIGO UNSPSC	**48101908**

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Ollas para servicio de comidas**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción Técnica: Caldero 50 Cm Fundido Universal, mide 50 cm de diámetro por 25 cm de alto, con capacidad de 40 L. Con base antideslizante y paredes extra gruesas, distribuye calor uniforme hasta 650°C en estufas de gas o inducción –Diseño Robusto y Versátil. Su estructura de aluminio fundido resiste impactos, con asas masivas para manejo seguro. El acabado natural se sazona para antiadherencia, y es robusto, para uso heavy-duty – Uniforme: Aluminio puro conserva nutrientes y crocancia – hasta 30% menos tiempo en guisos o frijoles. Fácil Cuidado: Lava a mano con jabón suave; seca al aire para brillo eterno – dura generaciones. Durabilidad Pro: Resistente a corrosión

ITEM	**2.9**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Olla en aluminio N° 50x30**
CODIGO UNSPSC	**48101908**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Ollas para servicio de comidas**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción Técnica: Olla industrial fabricada en aluminio de alta resistencia, diseñada para cocción de grandes volúmenes en restaurantes, casinos, hoteles, cocinas industriales y preparación institucional de alimentos. Ideal para sopas, arroces, sancochos, caldos y alimentos de cocción continua.

Característica	Descripción
Tipo de producto	Olla industrial / Caldero
Material	Aluminio de alta pureza
Medida	N.° 50 x 30 cm
Diámetro	50 cm
Altura	30 cm

	Capacidad aproximada	54 – 60 litros
	Espesor	Extra fuerte / Industrial
	Acabado	Aluminio natural satinado
	Tipo de asas	Laterales reforzadas remachadas
	Incluye tapa	Sí
	Tipo de uso	Industrial y doméstico institucional
	Resistencia	Alta resistencia térmica y mecánica
	Compatibilidad	Estufas industriales a gas
	Peso aproximado	5 – 8 kg

ITEM	**2.10**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Escabiladero en hierro, pintado para 12 latas**
CODIGO UNSPSC	**24102004**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Estanterías para almacenaje**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción Técnica: El carro escabiladero para 12 bandejas es una solución versátil y práctica para el almacenamiento y transporte de bandejas en entornos comerciales e industriales. Está especialmente diseñado para adaptarse a las dimensiones estándar de las bandejas de 45×65 cm, lo que permite organizar y desplazar grandes cantidades de bandejas de manera segura y cómoda. Su capacidad de 12 bandejas, ofrece un amplio espacio de almacenamiento para productos horneados, alimentos preparados y otros elementos que requieran un transporte confiable.

Material	**Acero inoxidable**
Capacidad	12 bandejas
Primera opción	Bandeja de 60X40cm estándar europeo
Segunda opción	Bandeja de 45X65cm estándar americano

	Dimensiones	160x52x65 cms (Alto, ancho, profundo)

ITEM	**2.11**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Sierra para corte de hueso y carne en acero inoxidable Ancho del corte: 23 cm / 9.06". Altura del corte: 26 cm / 10.24". Protector de cinta movible: disponible. Largo cuchilla (pulgadas): 78" pulgadas. Motor: 2 hp. Voltaje: 110V. Dimensiones: 75x70x150 cm. Dimensiones con empaque: 79x74x152 cm. Peso neto: 80 kg. Peso con empaque: 82 kg.**
CODIGO UNSPSC	**23101512**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Sierras Mecánicas**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción Técnica: Sierra para huesos es un equipo de alta eficiencia y bajo consumo, se destaca en el corte de diferentes tipos de hueso con carne, cuenta con un sistema de cuchilla resistente lo que permite disminuir el esfuerzo del operador y aumentar la producción. Es ideal para restaurantes, hoteles, cocinas y carnicerías. Sierra para cortes de carne, hueso, pescado, pollo, Fabricada en acero inoxidable 304, Mesa de trabajo móvil, Alta potencia y materiales óptimos y de alta duración, Menos merma así generando mayor calidad valor agregado, Ancho del corte: 23 cm / 9.06". Altura del corte: 26 cm / 10.24". Protector de cinta movible: disponible. Largo cuchilla (pulgadas): 78" pulgadas. Motor: 2 hp. Voltaje: 110V. Dimensiones: 75x70x150 cm. Dimensiones con empaque: 79x74x152 cm. Peso neto: 80 kg. Peso con empaque: 82 kg.

ITEM	**2.12**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Empacadora al vacío Estructura (Material): acero inoxidable 304. Capacidad bomba al vacío: 20 metros cúbicos. Cantidad barras de sellado: (2) dos. Medidas barras sellado: 41 centímetro. Espacio útil de la cámara: 42x32x11 cm. Funciones adicionales: 6 memorias directas para grabar tiempo. Voltaje: 110V. Accesorios: repuesto de empaque, aceite de repuesto, 1 cinta de teflón, cable de poder, un embudo, manual y 2 tablas en acrílico. Tipo panel de mando: digital. Dimensiones: 53x48x49 cm. Dimensiones con**

	empaque: 54x50x56 cm. Peso neto: 62.10 kg. Peso con empaque: 64 kg.
CODIGO UNSPSC	**23152903**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Empacadora al vacío**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción Técnica: La máquina está fabricada en acero inoxidable 304, material altamente resistente a la corrosión y apto para uso alimenticio e industrial. Cuenta con una bomba al vacío con capacidad de 20 metros cúbicos, lo que garantiza un proceso eficiente y rápido de extracción de aire. Incorpora dos barras de sellado de 41 centímetros cada una, permitiendo un sellado uniforme y seguro. El espacio útil de la cámara es de 42 x 32 x 11 cm, adecuado para diferentes tipos de empaques y productos. El equipo dispone de funciones adicionales como seis memorias directas programables para grabar tiempos de trabajo, facilitando la operación y optimizando procesos repetitivos. Funciona con voltaje de 110V y posee panel de mando digital para un manejo práctico y preciso. Incluye como accesorios: repuesto de empaque, aceite de repuesto, una cinta de teflón, cable de poder, un embudo, manual de usuario y dos tablas de acrílico. Sus dimensiones son de 53 x 48 x 49 cm, mientras que las dimensiones con empaque corresponden a 54 x 50 x 56 cm. El peso neto del equipo es de 62.10 kg y el peso con empaque es de 64 kg.

ITEM	**2.13**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Mezcladora Fabricación: acero inox 201. Capacidad de volumen: 50 litros. Capacidad en peso aprox: 35 - 38 kg. Potencia: 1,5 hp. Voltaje: 110V / 60Hz. Motor: monofásico. Eje con doble sentido de giro: sí. Sistema de transmisión: cadena. Aspas desmontable: sí. Accesorios: palanca para girar tolva. Dimensiones: 82x51x110 cm. Peso neto / empacado: 138 / 145 kg.**
CODIGO UNSPSC	**40101601**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Mezcladoras para uso comercial**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**

IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción Técnica: Fabricación: acero inox 201. Capacidad de volumen: 50 litros. Capacidad en peso aprox: 35 - 38 kg. Potencia: 1,5 hp. Voltaje: 110V / 60Hz. Motor: monofásico. Eje con doble sentido de giro: sí. Sistema de transmisión: cadena. Aspas desmontable: sí. Accesorios: palanca para girar tolva. Dimensiones: 82x51x110 cm. Peso neto / empacado: 138 / 145 kg, Eje con doble sentido de giro, Tolva abatible para facilitar descarga, Aspas desmontables para facilitar limpieza, Motores monofásicos a 110V, Botón para de emergencia, Sistema de seguridad que impide su operación con la tapa levantada, No genera calentamiento del producto a mezclar.

ITEM	**2.14**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**SMART Capacidad: 15 kg / 30 kg. División de escala (d=): 5 g / 10 g. Escala de verificación (e=): 5 g / 10 g. Mínimo: 100 g. Tara máxima: 100% por sustracción. Clase: III. Velocidad de impresión: 80 mm/s. Temperatura de operación: 0 °C - 40 °C. Estructura (Material): carcasa en ABS alta resistencia. Display: display LED. Bandeja: bandeja grande en acero inoxidable. Teclado: tipo pulsador / teclado alfanumérico. Corriente eléctrica: 100 - 240V ~ 50 / 60Hz 1,5A. Fuente de alimentación: cable AC incluido.**
CODIGO UNSPSC	**41111505**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Pesas de calibración o sets de pesas**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción Técnica: La balanza etiquetadora SMART es un equipo de pesaje comercial diseñado para optimizar procesos de pesaje, etiquetado y control de ventas en supermercados, fruterías, carnicerías, panaderías y comercios en general. Combina precisión, velocidad y tecnología avanzada para mejorar la experiencia del usuario y la eficiencia operativa.

Característica	Descripción
Capacidad	15 kg / 30 kg
División de escala (d=)	5 g / 10 g

	Escala de verificación (e=)	5 g / 10 g
	Peso mínimo	100 g
	Tara máxima	100% por sustracción
	Clase	III
	Velocidad de impresión	80 mm/s
	Temperatura de operación	0 °C a 40 °C
	Material de estructura	Carcasa en ABS de alta resistencia
	Tipo de display	Display LED
	Display	Frontal y trasero
	Bandeja	Acero inoxidable de gran tamaño
	Tipo de teclado	Pulsador / Teclado alfanumérico
	Alimentación eléctrica	100 - 240V ~ 50/60Hz 1,5A
	Fuente de alimentación	Cable AC incluido

ACTIVIDAD 3: GARANTIZAR LA REALIZACION DE LA MANIFESTACION CULTURAL "YOPAL COMPETITIVA Y CON DESARROLLO ECONOMICO"; COMO ESPACIO DE COMERCIALIZACION Y FORTALECIMIENTO A LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DEL MUNICIPIO DE YOPAL.

ITEM	**3.1.**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar el servicio de alquiler de cinco (5) baños portátiles e instalación el día anterior. Incluye el transporte, aseo y dos mantenimientos diarios.**
CODIGO UNSPSC	**80131506**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Servicio de arrendamiento de baños portátiles**
UNIDAD O MEDIDA	**Día**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**

PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO.	Descripción Técnica: Cinco (5) baños portátiles instalados, operando y mantenidos durante dos (2) días, en condiciones adecuadas de higiene y salubridad: El contratista deberá garantizar el servicio de alquiler de cinco (5) baños portátiles para la atención de los asistentes a la Manifestación Cultural "Yopal Competitiva y con Desarrollo Económico", incluyendo su transporte e instalación con un (1) día de antelación al inicio del evento. La actividad comprende el suministro de las unidades sanitarias en condiciones óptimas de funcionamiento e higiene, así como la prestación del servicio de aseo y mantenimiento durante las jornadas del evento, garantizando condiciones adecuadas de salubridad y uso continuo. El servicio deberá incluir, como mínimo, las siguientes actividades: 1. Transporte e instalación: Traslado e instalación de los cinco (5) baños portátiles en los puntos definidos por la supervisión, el día anterior al inicio del evento. 2. Mantenimiento y aseo: Realización de dos (2) mantenimientos diarios por cada jornada del evento, los cuales deberán incluir: o Recolección y disposición adecuada de residuos. o Limpieza y desinfección interna y externa de las unidades. o Reposición permanente de insumos de higiene. 3. Insumos y personal: Cada mantenimiento deberá contar con: o Dos (2) técnicos operativos. o Insumos de higiene y desinfección, tales como desinfectantes, cloro, jabón, jabón antibacterial, químico desintegrador y papel higiénico. 4. Disposición final: Disposición final adecuada de las aguas residuales, conforme a la normativa ambiental y sanitaria vigente. El servicio deberá prestarse durante los dos (2) días del evento, garantizando la operatividad permanente de las unidades sanitarias y el cumplimiento de los estándares mínimos de higiene.

ITEM	**3.2**

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar el servicio de moderación y animación del evento mediante un (1) presentador con mínimo dos (2) años de experiencia, durante los dos (2) días de ejecución, encargado de conducir la agenda, orientar a los asistentes y dinamizar las actividades.**
CODIGO UNSPSC	**80141607**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Gestión de eventos**
UNIDAD O MEDIDA	**Día**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción Técnica: Garantizar el servicio de moderación y animación del evento mediante un (1) presentador con mínimo dos (2) años de experiencia, durante los dos (2) días de ejecución, encargado de conducir la agenda, orientar a los asistentes y dinamizar las actividades. La actividad comprende la conducción de la agenda, la orientación a los asistentes, la presentación de cada segmento programado y la dinamización de las actividades, asegurando fluidez, claridad y adecuado manejo del público durante toda la jornada.

ITEM	**3.3**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar el servicio de alquiler de diez (10) mesas rectangulares de madera, de dimensiones 2,00 mt largo x 0,80 mt ancho, durante los dos (2) días del evento Manifestación Cultural "Yopal Competitiva Y Con Desarrollo Económico". Incluye costos de traslado, cargue y descargue.**
CODIGO UNSPSC	**56101519**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Mesas**
UNIDAD O MEDIDA	**Día**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
	Descripción Técnica: Diez (10) mesas rectangulares de madera instaladas y disponibles durante dos (2) días del evento, en condiciones adecuadas de uso y seguridad:

PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	El contratista deberá garantizar el servicio de alquiler de diez (10) mesas rectangulares de madera para el desarrollo de la Manifestación Cultural "Yopal Competitiva y con Desarrollo Económico", durante los dos (2) días del evento. Las mesas deberán cumplir con las siguientes especificaciones mínimas: • Tipo: mesas rectangulares de madera. • Dimensiones: 2,00 metros de largo por 0,80 metros de ancho. La actividad incluye los costos de traslado, cargue y descargue, así como la entrega y disposición de las mesas en el lugar definido por la supervisión del evento, dentro de los tiempos establecidos. Las mesas deberán entregarse en buenas condiciones físicas y estructurales, sin presentar averías, dobladuras, roturas, desgaste excesivo o cualquier otra condición que impida su correcta utilización o represente un riesgo para la seguridad de las personas. Así mismo, deberán entregarse limpias y aptas para su uso inmediato. El servicio deberá prestarse garantizando la disponibilidad y estabilidad de las mesas durante la totalidad de las jornadas del evento.

ITEM	**3.4**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar el servicio de alquiler de 60 sillas plásticas de 4 patas, durante el evento, sin brazos. Incluye cargue, descargue y transporte al lugar del evento.**
CODIGO UNSPSC	**56101504**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Asientos**
UNIDAD O MEDIDA	**Dia**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO.	Descripción Técnica: Garantizar el servicio de alquiler de sesenta (60) sillas plásticas de cuatro patas, sin brazos, para su uso durante el evento. La actividad incluye el transporte, cargue y descargue de las sillas en el lugar del evento, asegurando su entrega en buen

	estado y en el tiempo requerido para la adecuada disposición del mobiliario.

ITEM	**3.5**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar el servicio de alquiler de sonido profesional compuesto por: cuatro (04) cabinas, dos (02) bajos, cuatro (04) micrófonos inalámbricos, computador, caja de paso, cableado y accesorios. Incluye montaje, desmontaje, transporte.**
CODIGO UNSPSC	**72151603**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Servicio de instalación de equipos de sonido especializado**
UNIDAD O MEDIDA	**Día**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO.	Descripción Técnica: Servicio de sonido profesional instalado, operativo y desmontado durante dos (2) días, garantizando la adecuada amplificación de las actividades del evento: El contratista deberá garantizar el servicio de alquiler de un sistema de sonido profesional para la amplificación de las actividades programadas durante la Manifestación Cultural "Yopal Competitiva y con Desarrollo Económico", asegurando calidad sonora, cobertura adecuada y continuidad operativa durante la totalidad del evento. El sistema de sonido deberá estar compuesto, como mínimo, por los siguientes equipos: • Cuatro (4) cabinas de sonido. • Dos (2) bajos (subwoofers). • Cuatro (4) micrófonos inalámbricos. • Un (1) computador para reproducción y control de audio. • Una (1) caja de paso. • Cableado, soportes y accesorios necesarios para su correcta operación. El sistema deberá contar con una potencia mínima total de tres mil (3.000) watts, adecuada para la amplificación de eventos con afluencia de público, garantizando adecuada inteligibilidad del sonido.

	La actividad incluye, como mínimo, las siguientes acciones: 1. Transporte de los equipos hasta el lugar del evento. 2. Montaje e instalación del sistema de sonido en los puntos definidos por la supervisión. 3. Pruebas de funcionamiento y ajuste de audio previo al inicio de cada jornada. 4. Soporte técnico básico durante el desarrollo del evento, garantizando la continuidad del servicio. 5. Desmontaje y retiro de los equipos una vez finalizadas las jornadas del evento. El servicio deberá prestarse durante los dos (2) días del evento, conforme a la programación y horarios establecidos, en coordinación con la supervisión del contrato.

ITEM	**3.6**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Elaborar e imprimir escarapelas para la identificación de participantes, en papel opalina de medidas 10 cm ancho por 13 cm alto con porta escarapela en vinilo de 11.5 cm ancho por 14 cm alto.**
CODIGO UNSPSC	**55121804**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Documentos de identificación**
UNIDAD O MEDIDA	**unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO.	Descripción Técnica: Elaborar e imprimir escarapelas para la identificación de participantes, en papel opalina con medidas de 10 cm de ancho por 13 cm de alto. La actividad incluye el suministro y entrega del portaescarapela en vinilo de 11,5 cm de ancho por 14 cm de alto, garantizando resistencia, adecuada presentación y legibilidad para su uso durante el evento.

ITEM	**3.1.7**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Realizar el Diseño, edición y emisión de cuñas radiales, con una duración mínima de 30 segundos, con contenido de promoción y socialización del evento.**
CODIGO UNSPSC	**82101601**

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Publicidad en radio**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO.	Descripción Técnica: Realizar el diseño, edición y emisión de cuñas radiales con una duración mínima de treinta (30) segundos, orientadas a la promoción y socialización del evento. La actividad incluye la elaboración del guion, la producción del audio, los ajustes técnicos de calidad, la programación de las emisiones en las franjas definidas y la verificación del cumplimiento del contenido promocional establecido para asegurar su efectividad y alcance.

ITEM	**3.8**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar la permanencia de los participantes a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual se compone de bebida Jugo de fruta Natural o Avena natural de 12 Onz, Alimento Energético 100 gr (Sándwich de pollo o pastel hojaldrado de pollo o carne o Arepa Rellena de Carne o pollo o Mixta o empanada de Carne o pollo o Mixta, o Croissant de jamón y queso).**
CODIGO UNSPSC	**90101603**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Servicio de Cáterin**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción Técnica: Con el propósito de asegurar la permanencia activa, el bienestar y el adecuado desempeño de los participantes durante el desarrollo de las jornadas en el marco de la actividad denominada Manifestación Cultural "Yopal Competitiva Y Con Desarrollo Económico"; Como Espacio De Comercialización Y Fortalecimiento A Los Pequeños Productores Del Municipio De Yopal, se deberá suministrar un servicio de nutrición de compensación. Este servicio estará orientado a cubrir los requerimientos energéticos básicos de los asistentes, contribuyendo a mantener

	niveles adecuados de concentración, participación e interacción durante las actividades programadas. El servicio de nutrición de compensación estará compuesto por: Bebida (12 onzas): • Jugo de fruta natural (preparado con fruta fresca, sin conservantes artificiales) o avena natural. Alimento energético (100 gramos aproximadamente): Se deberá suministrar una (1) unidad por participante, a elección entre las siguientes opciones: • Sándwich de pollo • Pastel hojaldrado de pollo o carne • Arepa rellena (carne, pollo o mixta) • Empanada (carne, pollo o mixta) • Croissant de jamón y queso Condiciones de Prestación del Servicio: Los alimentos deberán ser preparados bajo condiciones higiénico-sanitarias óptimas, cumpliendo con la normatividad vigente en materia de manipulación de alimentos. El servicio deberá garantizar productos frescos, de buena calidad, adecuada presentación y consumo inmediato. La entrega deberá realizarse en los tiempos definidos dentro de la programación del evento, evitando interrupciones en el desarrollo de las actividades. Se deberá asegurar la logística necesaria para la distribución eficiente a todos los participantes.

ITEM	**3.9**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar un (1) viaje de agua en carrotanque para stands de gastronomía y productos frescos, durante el desarrollo de las jornadas del evento.**
CODIGO UNSPSC	**83101509**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Agua para servicios**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
	Descripción Técnica: Garantizar un (1) viaje de Agua para uso doméstico no destinada al consumo humano en carrotanque:

PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Destinado al abastecimiento de los stands de gastronomía y productos frescos durante el desarrollo de las jornadas del evento "Yopal Competitiva y con Desarrollo Económico". La actividad comprende el suministro, transporte, descarga y distribución del agua en los puntos previamente asignados por la supervisión, asegurando la continuidad operativa de los stands y condiciones adecuadas de higiene y salubridad. El agua suministrada será utilizada exclusivamente para actividades de limpieza general, lavado de utensilios, lavado de loza y desinfección de manos. No es apta para el consumo humano. El servicio deberá garantizar oportunidad en la entrega, cumplimiento de las normas básicas de higiene y correcta disposición del recurso hídrico durante toda la jornada del evento.

ITEM	**3.10**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar la entrega de elementos, como un incentivo a la participación, que consiste en: Un (1) Canguro 2 servicios elaborado en lona con 2 bolsillo con cierre en cremallera y correa ajustable, diseño de la tela: lisa, género: sin género, marca: genérica, ancho: 23 cm, largo: 12 cm, profundidad: 5 cm, con un (1) logo institucional.**
CODIGO UNSPSC	**53121603**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Mochilas**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO.	Descripción Técnica: Entrega de un (1) canguro tipo riñonera de dos (2) servicios, elaborado en material lona de alta resistencia, con diseño de tela lisa y estilo unisex. Cuenta con dos (2) bolsillos independientes con sistema de cierre en cremallera, que permiten la adecuada organización y resguardo de objetos personales. Incorpora correa ajustable para adaptación ergonómica a diferentes tallas. Dimensiones aproximadas: ancho 23 cm, largo 12 cm y profundidad 5 cm. Producto de marca genérica, incluye un (1)

	logo institucional impreso o estampado en la parte frontal conforme a lineamientos de imagen. Ideal como elemento de apoyo logístico e incentivo de participación en actividades institucionales, garantizando funcionalidad, comodidad y portabilidad.

ITEM	**3.11**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar el servicio de adecuación, ambientación de las actividades del evento de la muestra gastronómica (incluye servicio de decoración para el lugar del evento, con la temática acorde con el desarrollo de la actividad). Colocación y combinación de elementos funcionales en el lugar dado para embellecerlo, adornarlo y crear un ambiente adecuado para la feria; incluyendo personal y materiales.**
CODIGO UNSPSC	**80141902**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Reuniones y eventos**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO.	Descripción Técnica: Garantizar el servicio de adecuación y ambientación de las actividades de la muestra gastronómica, mediante la decoración del lugar del evento con una temática acorde con el desarrollo de la actividad. La labor incluye la disposición, colocación y combinación de elementos funcionales y decorativos para embellecer el espacio y crear un ambiente apropiado para la feria. La actividad comprende el suministro de materiales, la participación del personal requerido y la ejecución completa del montaje, asegurando una presentación ordenada, atractiva y coherente con la identidad del evento.

ITEM	**3.12**

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar el cumplimiento de los lineamientos contemplados en el plan de contingencia del evento, que contempla entre otra la póliza de responsabilidad civil extracontractual, coordinación con unidades de socorro, identificación de riesgos y/o amenazas, control de aforo y condiciones de infraestructura, seguridad.**
CODIGO UNSPSC	**81141801**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Análisis de riesgo o seguridad**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción Técnica: Garantizar la implementación y cumplimiento del plan de contingencia del evento, mediante la adopción de medidas preventivas y de control orientadas a la gestión integral del riesgo, que incluyan la constitución de póliza de responsabilidad civil extracontractual, articulación con organismos de socorro, identificación y mitigación de riesgos y amenazas, control de aforo, verificación de condiciones de seguridad e infraestructura, con el fin de salvaguardar la integridad de los asistentes, expositores y demás participantes durante el desarrollo de la Manifestación Cultural "Yopal Competitiva y con Desarrollo Económico"..

ITEM	**3.13**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar la hidratación (botellas de agua de 300 ml) para las personas participantes al evento Manifestación Cultural "Yopal Competitiva Y Con Desarrollo Económico".**
CODIGO UNSPSC	**50202301**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Agua**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**

PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO.	Descripción Técnica: Garantizar el suministro de hidratación mediante la entrega de botellas de agua de 300 ml para las personas participantes en el evento Manifestación Cultural "Yopal Competitiva y con Desarrollo Económico". La actividad incluye la adquisición, transporte y distribución del agua en el lugar del evento, asegurando disponibilidad continua y adecuada atención a los asistentes durante toda la jornada.

ITEM	**3.14**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar un Profesional en áreas de: diseño industrial o Ingeniería en Diseño de Producto o Ingeniería en Innovación, con título de especialización en mercadeo, con (3) años de experiencia general y (2) años de experiencia relacionada en el desarrollo de capacitaciones y/o instructor y/o docente y/o tallerista para el desarrollo de un taller teórico-práctico en el tema "Estrategias de captación, fidelización y construcción de comunidad de clientes".**
CODIGO UNSPSC	**80141902**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Reuniones y eventos**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción técnica: En el marco de la ejecución de la Actividad No. 3, se contempla la contratación de un profesional idóneo en las áreas de Diseño Industrial, Ingeniería en Diseño de Producto o Ingeniería en Innovación, con formación posgradual en mercadeo, que cuente con mínimo tres (3) años de experiencia general y dos (2) años de experiencia específica relacionada con el desarrollo de procesos de capacitación, formación o acompañamiento como instructor, docente o tallerista. El profesional será responsable de diseñar, estructurar y ejecutar un taller teórico-práctico orientado al fortalecimiento de capacidades comerciales de los pequeños productores participantes en la manifestación cultural, específicamente en el tema "Estrategias de captación, fidelización y construcción de comunidad de clientes", contribuyendo al mejoramiento de sus procesos de comercialización y posicionamiento en el mercado. La intervención incluirá componentes conceptuales y aplicados, abordando temáticas como identificación del cliente objetivo,

	diseño de propuestas de valor, estrategias de atracción de clientes, técnicas de fidelización, generación de experiencias de compra y construcción de relaciones sostenibles con los consumidores, integrando herramientas prácticas que permitan a los participantes aplicar los conocimientos adquiridos en sus unidades productivas. El desarrollo del taller deberá contemplar metodologías participativas, estudios de caso, ejercicios prácticos y asesoría directa a los beneficiarios, garantizando la apropiación efectiva del conocimiento y su implementación en escenarios reales de comercialización, particularmente en el contexto de ferias, muestras empresariales y espacios de promoción económica. Así mismo, el contratista deberá proveer los materiales pedagógicos, didácticos y logísticos necesarios para la correcta ejecución del taller, asegurando condiciones adecuadas para el aprendizaje y la participación activa de los asistentes. Esta actividad se articula directamente con el objetivo de la manifestación cultural, en tanto fortalece las competencias comerciales de los pequeños productores del municipio de Yopal, promoviendo la sostenibilidad de sus emprendimientos, el incremento en sus ventas y la consolidación de redes de clientes, aportando al desarrollo económico local.

ITEM	**3.15**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar la grabación y edición de video tipo reel promocional del evento, con influencer para difusión en las diferentes redes sociales de diferentes medios de comunicación local y regional de máximo dos minutos de duración.**
CODIGO UNSPSC	**81161801**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Publicidad en Internet**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**

PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO.	Descripción Técnica: Garantizar la grabación y edición de un video tipo reel promocional del evento, con una duración máxima de dos (2) minutos, realizado con la participación de un influencer para su difusión en redes sociales y en medios de comunicación locales y regionales. La actividad incluye la planeación del contenido, la producción audiovisual, la edición en formato optimizado para plataformas digitales y la entrega del material final listo para publicación, asegurando calidad visual y eficacia en la promoción del evento.

ACTIVIDAD 4: GARANTIZAR LA REALIZACION DE MUESTRA GASTRONOMICA Y ARTESANAL DE PEQUEÑOS Y MEDIANOS PRODUCTORES.

ITEM	**4.1**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar un profesional en áreas de nutricionista y dietista o Ingeniería de Alimentos, con título de Especialista en Gestión de proyectos, con mínimo (3) años de experiencia general y (2) años de experiencia relacionada en el desarrollo de capacitaciones y/o instructor y/o docente y/o tallerista para el desarrollo de un taller teórico-práctico sobre Manipulación de Alimentos.**
CODIGO UNSPSC	**80141902**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Eventos de reuniones**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**

PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO.	Descripción Técnica: En el marco de la ejecución de la Actividad 4, se requiere garantizar la vinculación de un profesional idóneo que fortalezca las capacidades de los participantes en materia de inocuidad alimentaria, mediante la realización de un taller teórico-práctico en manipulación de alimentos. Para tal efecto, se deberá contar con un profesional en áreas de Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos, con formación posgradual como Especialista en Gestión de Proyectos, que acredite mínimo tres (3) años de experiencia profesional general y mínimo dos (2) años de experiencia específica relacionada con el desarrollo de procesos de capacitación, formación o transferencia de conocimiento, en calidad de instructor, docente o tallerista. El profesional deberá diseñar, estructurar y ejecutar un taller teórico-práctico orientado a pequeños y medianos productores participantes de la muestra gastronómica, abordando temáticas como buenas prácticas de manipulación de alimentos, higiene, conservación, almacenamiento, prevención de contaminación cruzada y normatividad sanitaria vigente. La actividad incluirá: • Planeación metodológica del taller (contenidos, materiales y didáctica). • Orientación directa a los productores para la correcta aplicación de normas de inocuidad durante la preparación y comercialización de alimentos en la muestra gastronómica. • Resolución de inquietudes y acompañamiento técnico durante la actividad. Productos esperados: • Evidencia fotográfica del desarrollo del taller. • Material pedagógico utilizado (presentaciones, guías o ayudas didácticas). Resultado esperado: Fortalecer las capacidades técnicas de los pequeños y medianos productores en manipulación segura de alimentos, contribuyendo al cumplimiento de condiciones sanitarias adecuadas durante la muestra gastronómica y garantizando la calidad e inocuidad de los productos ofertados al público.

ITEM	**4.2**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar un profesional en áreas de Ingeniería Industrial o Ingeniería Comercial, con título de Especialista en Gerencia de Proyectos en Ingeniería, con mínimo (3) años de experiencia general y (2) años de experiencia relacionada en el desarrollo de capacitaciones y/o instructor y/o docente y/o tallerista para el desarrollo de un taller teórico-práctico en el tema de "Optimización de procesos, costos y presentación comercial en ferias empresariales y/o gastronómicas".**
CODIGO UNSPSC	**80141902**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Eventos de reuniones**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO.	Descripción Técnica: En el marco de la ejecución de la Actividad 4, orientada a garantizar la realización de la muestra gastronómica y artesanal de pequeños y medianos productores, se requiere la vinculación de un profesional idóneo que contribuya al fortalecimiento de capacidades comerciales, operativas y estratégicas de los participantes, mediante la implementación de un proceso formativo aplicado. Para tal efecto, se garantizará la contratación de un profesional en áreas de Ingeniería Industrial o Ingeniería Comercial, con título de Especialista en Gerencia de Proyectos en Ingeniería, que acredite mínimo tres (3) años de experiencia general y dos (2) años de experiencia relacionada en procesos de formación, capacitación, docencia o facilitación de talleres, específicamente en temas asociados a optimización de procesos, gestión de costos y presentación comercial. El profesional desarrollará un taller teórico-práctico dirigido a los productores participantes en la muestra, con una intensidad acorde a las necesidades del evento, orientado a: • Optimización de procesos productivos, con enfoque en eficiencia operativa y mejora continua. • Identificación, análisis y control de costos, con el fin de fortalecer la rentabilidad de los productos ofertados.

	• Fortalecimiento de la presentación comercial, incluyendo estrategias de exhibición, empaque, narrativa del producto y técnicas de venta en escenarios feriales. La metodología del taller combinará componentes teóricos con ejercicios prácticos aplicados al contexto real de los participantes, promoviendo la apropiación de herramientas que impacten directamente su desempeño en la muestra gastronómica y artesanal. Como resultado de esta actividad, se espera mejorar la competitividad de los pequeños y medianos productores, fortaleciendo sus capacidades para participar de manera efectiva en espacios de comercialización, contribuyendo al posicionamiento de sus productos y al incremento de oportunidades de negocio. Productos / entregables: • Registro fotográfico de la jornada de capacitación. • Material pedagógico utilizado (presentaciones, guías, formatos). Resultado esperado: Productores fortalecidos en la optimización de sus procesos, estructuración de costos y mejora en la presentación comercial de sus productos, incrementando su capacidad de participación efectiva en la muestra gastronómica y artesanal y en futuros escenarios de comercialización.

ITEM	**4.3**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Realizar el diseño, elaboración e impresión de 120 escarapelas para entregar a los diferentes participantes, en papel opalina de medidas 10 cm ancho por 13 cm alto con porta escarapela en vinilo de 11.5 cm ancho por 14 cm alto.**
CODIGO UNSPSC	**55121804**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Insignia o portacredenciales**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**

PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción Técnica: Elaborar e imprimir escarapelas para la identificación de participantes, en papel opalina con medidas de 10 cm de ancho por 13 cm de alto. La actividad incluye el suministro y entrega del portaescarapela en vinilo de 11,5 cm de ancho por 14 cm de alto, garantizando resistencia, adecuada presentación y legibilidad para su uso durante el evento.

ITEM	**4.4**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar la permanencia de los participantes a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual se compone de bebida Jugo de fruta Natural o Avena natural de 12 Onz, Alimento Energético 100 gr (Sándwich de pollo o pastel hojaldrado de pollo o carne o Arepa Rellena de Carne o pollo o Mixta o empanada de Carne o pollo o Mixta, o Croissant de jamón y queso).**
CODIGO UNSPSC	**90101603**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Servicios de catering**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO.	Descripción Técnica: Con el propósito de asegurar la permanencia activa, el bienestar y el adecuado desempeño de los participantes durante el desarrollo de las jornadas en el marco de la actividad denominada "Muestra Gastronómica Y Artesanal De Pequeños Y Medianos Productores", se deberá suministrar un servicio de nutrición de compensación. Este servicio estará orientado a cubrir los requerimientos energéticos básicos de los asistentes, contribuyendo a mantener niveles adecuados de concentración, participación e interacción durante las actividades programadas. El servicio de nutrición de compensación estará compuesto por: Bebida (12 onzas): ✓ Jugo de fruta natural (preparado con fruta fresca, sin conservantes artificiales) o avena natural.

	Alimento energético (100 gramos aproximadamente): Se deberá suministrar una (1) unidad por participante, a elección entre las siguientes opciones: ✓ Sándwich de pollo ✓ Pastel hojaldrado de pollo o carne ✓ Arepa rellena (carne, pollo o mixta) ✓ Empanada (carne, pollo o mixta) ✓ Croissant de jamón y queso Condiciones de Prestación del Servicio: Los alimentos deberán ser preparados bajo condiciones higiénico-sanitarias óptimas, cumpliendo con la normatividad vigente en materia de manipulación de alimentos. El servicio deberá garantizar productos frescos, de buena calidad, adecuada presentación y consumo inmediato. La entrega deberá realizarse en los tiempos definidos dentro de la programación del evento, evitando interrupciones en el desarrollo de las actividades. Se deberá asegurar la logística necesaria para la distribución eficiente a todos los participantes.

ITEM	**4.5**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar la entrega como incentivo a fortalecer las condiciones de higiene, presentación y buenas prácticas de manipulación de alimentos con un kit que consta de: Un (1) delantal de cocina medidas (70 cm x 85 cm), con dos (2) bolsillos en tela antifluido, personalizado con impresión del logo institucional en la parte delantera, Una (1) cofia en tela antifluida (unisex), dos (2) pares de guantes de nitrilo desechables de manipular alimentos y Una (1) mascarilla transparente de comida en acrílico.**
CODIGO UNSPSC	**46181709**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Kit de protección facial**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO.	Descripción Técnica: Suministro de kits de bioseguridad e higiene para manipulación de alimentos, orientados a fortalecer las condiciones sanitarias, la presentación personal y la

	aplicación de buenas prácticas durante la Muestra Gastronómica y Artesanal de pequeños y medianos productores. Cada kit deberá estar conformado por los siguientes elementos: - Delantal de cocina: elaborado en tela antifluida, con medidas de 70 cm de ancho por 85 cm de largo, diseño ergonómico, con dos (2) bolsillos frontales funcionales, resistente a salpicaduras y fácil limpieza. Personalizado mediante impresión del logo institucional en la parte delantera. - Cofia: en tela antifluida, diseño unisex, que garantice la cobertura total del cabello, contribuyendo a la inocuidad en la manipulación de alimentos. - Guantes de nitrilo desechables: dos (2) pares por kit, de uso alimentario, ambidiestros, no estériles, resistentes a la perforación y libres de látex. - Mascarilla transparente para alimentos: elaborada en material acrílico o similar, de uso reutilizable, que permita la visibilidad facial sin comprometer la protección contra la contaminación directa. Los elementos deberán ser nuevos, de primera calidad, libres de defectos, y cumplir con condiciones óptimas de higiene, resistencia y funcionalidad para su uso en la manipulación de alimentos.

ITEM	**4.6**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar la entrega como incentivo a la participación de los artesanos y productores vinculados al evento, con: Un (1) delantal dril unisex ajustable bolsillos grandes resistente, linea de servicios varios, diseño de la tela liso, ancho x altura (56 cm x 80 cm), material: dril, cantidad de bolsillos:(2); personalizado con impresión del logo institucional en la parte delantera.**
CODIGO UNSPSC	**46181709**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Seguridad y protección personal**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**

PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción Técnica: En el marco de la ejecución de la Actividad 4, orientada a garantizar la realización de la muestra gastronómica y artesanal de pequeños y medianos productores, se contempló como estrategia de fortalecimiento y estímulo a la participación la entrega de incentivos representados en dotación de uso práctico para las labores productivas y comerciales de los participantes. En este sentido, se garantizó la adquisición y entrega de delantales institucionales, destinados a los artesanos y productores vinculados al evento, contribuyendo al mejoramiento de su presentación, identidad visual y condiciones de servicio durante la jornada. Especificaciones técnicas del incentivo entregado: • Elemento: Delantal unisex ajustable • Material: Tela tipo dril, resistente y de alta durabilidad • Diseño: Liso, línea de servicios varios • Dimensiones: Ancho 56 cm x Alto 80 cm • Sistema de ajuste: Correas ajustables para adaptabilidad ergonómica • Bolsillos: Dos (2) bolsillos frontales amplios funcionales • Color: Según lineamientos institucionales • Personalización: Impresión del logo institucional en la parte frontal mediante técnica adecuada que garantice durabilidad y visibilidad Productos y soportes: • Registro fotográfico de los elementos adquiridos y entregados • Evidencia de personalización con logo institucional Resultado esperado: Participación activa de los productores y artesanos en la muestra gastronómica y artesanal, con condiciones adecuadas de presentación, identidad institucional y fortalecimiento de su actividad económica, evidenciando la ejecución del 100% de la actividad conforme a lo planificado.

ITEM	**4.7**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar el alquiler de (5) baños portátiles e instalación el día anterior. Incluye el transporte, aseo y dos mantenimientos diari os durante el desarrollo de la Muestra**

	Gastronómica Y Artesanal De Pequeños Y Medianos Productores.
CODIGO UNSPSC	**80131506**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Servicio de alquiler de baños portátiles**
UNIDAD O MEDIDA	**Día**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO.	Descripción Técnica: Cinco (5) baños portátiles instalados, operando y mantenidos durante dos (2) días, en condiciones adecuadas de higiene y salubridad: El contratista deberá garantizar el servicio de alquiler de cinco (5) baños portátiles para la atención de los asistentes a la Muestra Gastronómica Y Artesanal De Pequeños Y Medianos Productores, incluyendo su transporte e instalación con un (1) día de antelación al inicio del evento. La actividad comprende el suministro de las unidades sanitarias en condiciones óptimas de funcionamiento e higiene, así como la prestación del servicio de aseo y mantenimiento durante las jornadas del evento, garantizando condiciones adecuadas de salubridad y uso continuo. El servicio deberá incluir, como mínimo, las siguientes actividades: 1.Transporte e instalación: Traslado e instalación de los cinco (5) baños portátiles en los puntos definidos por la supervisión, el día anterior al inicio del evento. 2.Mantenimiento y aseo: Realización de dos (2) mantenimientos diarios por cada jornada del evento, los cuales deberán incluir: • Recolección y disposición adecuada de residuos. • Limpieza y desinfección interna y externa de las unidades. • Reposición permanente de insumos de higiene. 3.Insumos y personal: Cada mantenimiento deberá contar con: • Dos (2) técnicos operativos. • Insumos de higiene y desinfección, tales como desinfectantes, cloro, jabón, jabón antibacterial, químico desintegrador y papel higiénico. 4.Disposición final: Disposición final adecuada de las aguas residuales, conforme a la normativa ambiental y sanitaria vigente.

	El servicio deberá prestarse durante los dos (2) días del evento, garantizando la operatividad permanente de las unidades sanitarias y el cumplimiento de los estándares mínimos de higiene.

ITEM	**4.8**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar el servicio de moderación y animación del evento mediante un (1) presentador con mínimo dos (2) años de experiencia, durante los dos (2) días de ejecución, encargado de conducir la agenda, orientar a los asistentes y dinamizar las actividades.**
CODIGO UNSPSC	**80141607**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Gestión de eventos**
UNIDAD O MEDIDA	**Día**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO.	Descripción Técnica: Prestación del servicio de moderación y animación del evento mediante la vinculación de un (1) presentador con experiencia mínima de dos (2) años certificada, encargado de garantizar la conducción integral de la agenda programada durante los dos (2) días de ejecución de la Muestra Gastronómica y Artesanal de Pequeños y Medianos Productores. El servicio comprende la apertura y cierre de jornadas, presentación de participantes, coordinación de intervenciones, orientación permanente a los asistentes, manejo de tiempos, promoción de la participación del público y dinamización de las actividades, asegurando el flujo continuo del evento, la adecuada interacción entre expositores y asistentes, y el cumplimiento del cronograma establecido.

ITEM	**4.9**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar un (1) viaje de agua en carro tanque, para el stands de gastronomía y productos frescos, durante el desarrollo de las jornadas del evento.**
CODIGO UNSPSC	**83101509**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Agua de servicio**
UNIDAD O MEDIDA	**Viaje**

IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO.	Descripción Técnica: Garantizar un (1) viaje de Agua para uso doméstico no destinada al consumo humano en carrotanque: Destinado al abastecimiento de los stands de gastronomía y productos frescos durante el desarrollo de las jornadas del evento Muestra Gastronómica Y Artesanal De Pequeños Y Medianos Productores. La actividad comprende el suministro, transporte, descarga y distribución del agua en los puntos previamente asignados por la supervisión, asegurando la continuidad operativa de los stands y condiciones adecuadas de higiene y salubridad. El agua suministrada será utilizada exclusivamente para actividades de limpieza general, lavado de utensilios, lavado de loza y desinfección de manos. No es apta para el consumo humano. El servicio deberá garantizar oportunidad en la entrega, cumplimiento de las normas básicas de higiene y correcta disposición del recurso hídrico durante toda la jornada del evento.

ITEM	**4.10**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar el servicio de alquiler de sonido profesional compuesto por: cuatro (04) cabinas, dos (02) bajos, cuatro (04) micrófonos inalámbricos, computador, caja de paso, cableado y accesorios. Incluye montaje, desmontaje, transporte.**
CODIGO UNSPSC	**72151603**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Servicio especializado de instalación de equipos de sonido.**
UNIDAD O MEDIDA	**Día**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO.	Descripción Técnica: Servicio de sonido profesional instalado, operando y desmontado durante dos (2) días, garantizando la adecuada amplificación de las actividades del evento:

	El contratista deberá garantizar el servicio de alquiler de un sistema de sonido profesional destinado a la amplificación de las actividades programadas durante la Muestra Gastronómica Y Artesanal De Pequeños Y Medianos Productores, asegurando calidad sonora, continuidad operativa y adecuada cobertura del área del evento. El sistema de sonido deberá estar compuesto, como mínimo, por los siguientes equipos: •Cuatro (4) cabinas de sonido. •Dos (2) bajos (subwoofers). •Cuatro (4) micrófonos inalámbricos. •Un (1) computador para reproducción y control de audio. •Una (1) caja de paso. •Cableado, soportes y accesorios necesarios para su correcta operación. El sistema deberá contar con una potencia mínima total de 3.000 watts, adecuada para espacios abiertos o cerrados de afluencia masiva, garantizando una correcta inteligibilidad del sonido durante el desarrollo de las actividades. La actividad incluye, como mínimo: 1.Transporte de los equipos hasta el lugar del evento. 2.Montaje e instalación del sistema de sonido en los puntos definidos por la supervisión. 3.Pruebas de funcionamiento y ajuste de audio previo al inicio de las actividades diarias. 4.Soporte técnico básico durante el desarrollo del evento, garantizando la continuidad del servicio. 5.Desmontaje y retiro de los equipos una vez finalizadas las jornadas del evento. El servicio deberá prestarse durante los dos (2) días del evento, conforme a los horarios y programación establecidos, en coordinación con la supervisión del contrato

ITEM	**4.11**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Realizar el diseño, edición y emisión de cincuenta (50) cuñas radiales, con una duración mínima de 30 segundos, con contenido de promoción de la Muestra Gastronómica Y Artesanal De Pequeños Y Medianos Productores.**
CODIGO UNSPSC	**82101601**

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Publicidad en radio**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción Técnica: Producción integral de cincuenta (50) cuñas radiales, cada una con una duración mínima de treinta (30) segundos, orientadas a la promoción de la Manifestación Cultural y Comercial de Pequeños y Medianos Productores, en el marco de la Muestra Gastronómica y Artesanal. Incluye el diseño creativo del mensaje, redacción de libretos, locución profesional, grabación en estudio, edición, musicalización, mezcla y masterización en formato apto para emisión radial. Las cuñas deberán contar con contenido claro, persuasivo e informativo, destacando objetivos del evento, fechas, ubicación y participación de los productores, garantizando coherencia con la identidad institucional.

ITEM	**4.12**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar el servicio de alquiler de diez (10) mesas rectangulares de madera, de dimensiones 2,00 mt largo x 0,80 mt ancho, durante dos (2) día de la Manifestación Cultural Y Comercial De Pequeños Y Medianos Productores. Incluye costos de traslado, cargue y descargue.**
CODIGO UNSPSC	**56101519**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Mesas**
UNIDAD O MEDIDA	**Día**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**

PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO.	Descripción Técnica: Prestación del servicio de alquiler de diez (10) mesas rectangulares en madera, con dimensiones de 2,00 m de largo por 0,80 m de ancho, destinadas a la exhibición, preparación y comercialización de productos en la muestra gastronómica y artesanal. El servicio incluye transporte, cargue, descargue, instalación y retiro de los elementos en el lugar del evento, garantizando su disponibilidad en condiciones óptimas de estabilidad, limpieza y funcionalidad durante los dos (2) días de desarrollo de la actividad.

ITEM	**4.13**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar el servicio de alquiler de 60 sillas plásticas de 4 patas, durante el evento, sin brazos. Incluye cargue, descargue y transporte al lugar del evento.**
CODIGO UNSPSC	**56101504**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Sillas**
UNIDAD O MEDIDA	**Día**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO.	Descripción técnica: Prestación del servicio de alquiler de sesenta (60) sillas plásticas de cuatro patas, sin brazos, en óptimas condiciones de limpieza, resistencia y estabilidad, destinadas al uso de los asistentes durante el desarrollo de la Muestra Gastronómica y Artesanal de Pequeños y Medianos Productores. El servicio incluye transporte, cargue, descargue, ubicación en el área definida por la organización y retiro final una vez culminado el evento, garantizando disponibilidad oportuna y adecuada presentación.

ITEM	**4.14**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar la grabación y edición de video tipo reel promocional del evento, con influencer para difusión en las diferentes redes sociales de diferentes medios de comunicación local y regional de máximo dos minutos de duración.**
CODIGO UNSPSC	**82101603**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Publicidad en Internet**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**

IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción Técnica: Garantizar la grabación y edición de un video tipo reel promocional del evento, con una duración máxima de dos (2) minutos, realizado con la participación de un influencer para su difusión en redes sociales y en medios de comunicación locales y regionales. La actividad incluye la planeación del contenido, la producción audiovisual, la edición en formato optimizado para plataformas digitales y la entrega del material final listo para publicación, asegurando calidad visual y eficacia en la promoción del evento.

ITEM	**4.15**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar el servicio de adecuación, ambientación de las actividades del evento de la muestra gastronómica (incluye servicio de decoración para el lugar del evento, con la temática acorde con el desarrollo de la actividad). Colocación y combinación de elementos funcionales en el lugar dado para embellecerlo, adornarlo y crear un ambiente adecuado para la feria; incluyendo personal y materiales.**
CODIGO UNSPSC	**80141902**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Eventos de reuniones**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción Técnica: Prestar el servicio integral de adecuación y ambientación del espacio destinado a la muestra gastronómica y artesanal, mediante el diseño, suministro e instalación de elementos decorativos acordes con la temática del evento. El servicio incluye la planificación estética del espacio, montaje y desmontaje, disposición de mobiliario y elementos ornamentales, así como la provisión del personal operativo y los materiales necesarios para garantizar un entorno funcional, organizado y visualmente atractivo que favorezca la exhibición y comercialización de productos por parte de pequeños y medianos productores.

ITEM	**4.16**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Garantizar el cumplimiento de los lineamientos contemplados en el plan de contingencia del evento, que contempla entre otra la póliza de responsabilidad civil extracontractual, coordinación con unidades de socorro, identificación de riesgos y/o amenazas, control de aforo y condiciones de infraestructura, seguridad.**
CODIGO UNSPSC	**81141801**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Análisis de seguridad o riesgos**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción Técnica: Garantizar la implementación y cumplimiento del plan de contingencia del evento, mediante la adopción de medidas preventivas y de control orientadas a la gestión integral del riesgo, que incluyan la constitución de póliza de responsabilidad civil extracontractual, articulación con organismos de socorro, identificación y mitigación de riesgos y amenazas, control de aforo, verificación de condiciones de seguridad e infraestructura, con el fin de salvaguardar la integridad de los asistentes, expositores y demás participantes durante el desarrollo de la Muestra Gastronómica y Artesanal de pequeños y medianos productores.

ACTIVIDAD 5: REALIZAR ACCIONES DE FORTALECIMIENTO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA A LAS ASOCIACIONES AGRICOLAS DEL MUNICIPIO DE YOPAL.

ITEM	**5.1**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Implementación guiada a seis (6) asociaciones agrícolas como fortalecimiento de sus procesos productivos, previamente identificadas por la secretaria de desarrollo económico, ganadería y agricultura, con dotación instruida de: Mini tractor Motoazada: potencia 12 HP, velocidades 3 y reversa, ancho de labranza 105 CM, transmision en granajes, asiento si, guardabarros si, Disel y arranque electrico, incluye ruedas, cuchillas, Remolque para Minitractor Diseñado para soportar hasta 500 kg de capacidad Cuenta con dos ruedas robustas, zurcador doble para minitractor motoazada es un accesorio diseñado para facilitar la apertura de surcos en terrenos agrícolas, Juego**

	de cuchillas de profundidad para minitractor y juego de herramientas por 142 piezas industrial.
CODIGO UNSPSC	**25101901**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Tractores Agrícolas**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción Técnica: En el marco de la ejecución de la actividad orientada al fortalecimiento de la seguridad alimentaria en el municipio de Yopal, se proyectó la implementación guiada a seis (6) asociaciones agrícolas previamente identificadas por la Secretaría de Desarrollo Económico, Ganadería y Agricultura, mediante la entrega de dotación técnica y herramientas especializadas para optimizar sus procesos productivos. La intervención fue estructurada bajo un enfoque de mejora de capacidades operativas, mecanización de labores agrícolas y fortalecimiento de prácticas de cultivo, con el fin de incrementar la productividad, eficiencia en la preparación del suelo y sostenibilidad de las unidades productivas. *Alcance de la implementación:* Se contempló la entrega de un paquete tecnológico integral por asociación, compuesto por maquinaria agrícola, accesorios de labranza y herramientas industriales, destinados a facilitar actividades como preparación del terreno, apertura de surcos, transporte de carga y mantenimiento de equipos. Especificaciones técnicas de la dotación: **Mini tractor motoazada diésel:** Potencia: 12 HP Motor: Diésel Sistema de arranque: Eléctrico Velocidades: Tres (3) hacia adelante y reversa Ancho de labranza: 105 cm Transmisión: Por engranajes Profundidad de trabajo: 15 – 30 cm Componentes incluidos: Ruedas, cuchillas Estructura: Con asiento y guardabarros **Remolque para minitractor:** Capacidad de carga: Hasta 500 kg

	Configuración: Dos ruedas robustas Uso: Transporte de insumos, cosecha y materiales agrícolas **Zurcador doble para motoazada:** Función: Apertura simultánea de surcos Aplicación: Optimización en siembra y manejo de cultivos **Juego de cuchillas de profundidad:** Uso: Regulación de profundidad de labranza Aplicación: Mejora en preparación del suelo **Juego de herramientas industrial (142 piezas):** Incluye dados hexagonales y estrella en diferentes medidas (1/2", 3/8", 1/4") Ratchets, extensiones, juntas universales y adaptadores Llaves mixtas, hexagonales y de tuercas cónicas Herramientas manuales: martillo, alicates, llaves, destornilladores y puntas especializadas Aplicación: Mantenimiento preventivo y correctivo de maquinaria Resultado esperado: Se proyectó fortalecer las capacidades productivas de las asociaciones beneficiarias mediante la incorporación de tecnología agrícola y herramientas adecuadas, contribuyendo a mejorar los procesos de preparación del suelo, siembra y manejo de cultivos, impactando positivamente la seguridad alimentaria del municipio. Productos y soportes previstos: • Actas de entrega de dotación firmadas por los representantes de las asociaciones • Registro fotográfico de los bienes entregados • Documentación contractual de adquisición

ITEM	**5.2**
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**Implementación guiada a seis (6) asociaciones agrícolas como fortalecimiento de sus procesos productivos, previamente identificadas por la secretaria de desarrollo económico, ganadería y agricultura, con dotación instruida de: fumigadora manual, capacidad 20 litros, cámara de un litro, presión de 40 psi, filtro de recipiente, correas acolchadas, chasis ergonómico, porta boquilla universal, tapa ergonómica, palanca para accionar a los dos lados.**
CODIGO UNSPSC	**21101804**

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN	**Esparcidores o distribuidores de fertilizantes**
UNIDAD O MEDIDA	**Unidad**
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA	**N/A**
PATRONES MINIMOS DE DESEMPEÑO	Descripción Técnica: Se realizará la implementación de acciones de fortalecimiento dirigidas a seis (6) asociaciones agrícolas del municipio de Yopal, previamente identificadas por la Secretaría de Desarrollo Económico, Ganadería y Agricultura, con el propósito de mejorar sus capacidades productivas, optimizar el manejo de cultivos y contribuir a la seguridad alimentaria del territorio. La intervención incluirá un componente de acompañamiento técnico y entrega de insumos estratégicos, orientados a fortalecer las prácticas agrícolas, especialmente en el manejo fitosanitario de los cultivos. En este sentido, se realizará la dotación de equipos de aplicación manual, los cuales serán entregados a cada asociación beneficiaria para apoyar el control eficiente de plagas y enfermedades. El equipo a suministrar, para cada una de las asociaciones corresponderá a fumigadoras manuales con las siguientes especificaciones técnicas mínimas: Capacidad del tanque: veinte (20) litros. Cámara de presión con capacidad de un (1) litro. Presión de operación: hasta cuarenta (40) psi. Sistema de filtrado incorporado en el recipiente para evitar obstrucciones. Correas acolchadas para facilitar el transporte y reducir la fatiga del operario. Chasis de diseño ergonómico que permita un adecuado ajuste al cuerpo. Porta boquilla universal que garantice versatilidad en la aplicación. Tapa de diseño ergonómico para facilitar el llenado y cierre seguro. Palanca de accionamiento ambidiestra, adaptable para uso con ambas manos. Adicionalmente, se brindará orientación básica sobre el uso adecuado, mantenimiento preventivo y buenas prácticas en la

	aplicación de insumos agrícolas, con el fin de maximizar la vida útil de los equipos y garantizar un uso seguro y eficiente. Con esta actividad se buscará fortalecer la productividad agrícola, mejorar la calidad de los cultivos y contribuir directamente a la disponibilidad y acceso a alimentos en el municipio, promoviendo prácticas sostenibles y eficientes dentro de las asociaciones beneficiarias.

Elaboró Aspecto Técnico:

Firma: _____
Nombre: CARLOS FELIPE PEREZ
Cargo Profesional universitario cód. 02 grado 219

Firma: _____
Nombre: LILIANA GONZALEZ ACEVEDO
Cargo Profesional universitario cód. 02 grado 219

Firma: _____
Nombre: LUCAS NAVIO
Cargo Profesional universitario cód. 02 grado 219

Firma: _____
Nombre: ARLES BENITEZ ROSELLY
Cargo Profesional contratado

Elaboró Aspecto Financiero:

Firma: _____
Nombre: NIYIRETH CAPERA
Cargo Profesional contratado

Revisó Componente Jurídico:
Firma:

_____
Nombre: AILEEN DIANE CORREDOR QUIÑONES
Cargo: Profesional jurídica contratada

APROBÓ:

Firma: _____
Nombre **RODRIGO ALBERTO CHAPARRO GOMEZ**
Cargo: Secretario de Desarrollo Económico, Ganadería y Agricultura