ANÁLISIS DEL SECTOR

FICHA INFORMATIVA

Objeto del proceso de contratación:	Aunar esfuerzos económicos, técnicos, financieros, administrativos y humanos entre el DEPARTAMENTO DE NARIÑO y una ESAL, para la ejecución del proyecto denominado: "FORTALECIMIENTO COMPETITIVO, CULTURA DEL CONSUMO Y PROYECCIÓN DE LA CAFICULTURA NARIÑENSE HACIA MERCADOS DE ALTO VALOR: ENCUENTRO LA MEJOR TAZA NARIÑO 2026"
Tipo de Contrato:	Convenio de asociación
Modalidad de Contratación:	Contratación Directa
Plazo:	El plazo de ejecución del convenio será hasta el 31 de octubre de 2026.
Presupuesto Oficial Estimado:	**MIL DOSCIENTOS SESENTA Y OCHO MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y NUEVE PESOS CON NOVENTA Y DOS CENTAVOS** ($1.268.346.389,92).
Fecha:	Septiembre de 2026
Dependencia:	Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural
Subsecretaria:	N/A
Responsables:	PRINITH SOLEIT JURADO ERAZO **Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural**
Banco de proyectos:	**Proyecto:** Fortalecimiento de la cadena de valor agropecuaria mediante la innovación, agroindustrialización y el acceso a mercados locales, nacionales e internacionales, vigencia 2026, en el departamento de Nariño. **Código BPIN:** 202500000037387 **Proyecto:** Fortalecimiento Del laboratorio de Innovación Social y Digital en la vigencia 2026 en el Departamento de Nariño. **Código BPIN:** 202500000037490 **Proyecto:** Implementación de la Estrategia de Comunicación Pública Vigencia 2026 de la Gobernación de Nariño. **Código BPIN:** 202500000037288 **Proyecto:** Implementación Tecnológica que transforma los Ecosistemas de Innovación del Departamento Nariño. **Código BPIN:** 202500000037012 **Proyecto:** Fortalecimiento del sector artístico y cultural vigencia 2026 del Departamento de Nariño. **Código BPIN:** 202500000038093 **Proyecto:** Fortalecimiento del turismo para la vigencia 2026, desde la gestión turística en infraestructura, competitividad y promoción de los 5 mundos por descubrir, posicionándose como país región para el mundo al departamento de Nariño. **Código BPIN:** 202500000037470

Tabla de contenido

1. INTRODUCCIÓN 4
1.1 Necesidad de contratación..... 4
1.2 Especificaciones técnicas del bien, servicio u obra a contratar……5
1.2.1 Autorizaciones, permisos y licencias……5
2. ASPECTOS GENERALES DEL MERCADO 72
2.1 Clasificación UNSPSC 72
2.2 Perspectiva Legal..... 72
2.3 Perspectiva Económica..... 74
3. ANALISIS DE LA DEMANDA..... 87
3.1 Comportamiento del gasto histórico 91
4. ANÁLISIS DE INSTRUMENTOS DE AGREGACIÓN DE DEMANDA……..14
5. ESTUDIO DE LA OFERTA 94
6. ESTUDIO DEL MERCADO..... 96
6.1 Valor estimado del contrato y presupuesto oficial 96
6.2 Análisis de indicadores de capacidad financiera y organizacional 161
6.3 Análisis de incentivos para emprendimiento de mujeres, Mipyme, población vulnerable, apoyo a la industria nacional (Decreto 680 de 2021), bienes relevantes. 161
7. ANALISIS DEL RIESGO 162

Listado de tablas y cuadros

Tabla 5. Clasificación UNSPSC del bien o servicio. 73
Tabla 6. Listado de contratos ejecutados desde el Departamento 89
Tabla 7. Listado de contratos ejecutados desde otras entidades estatales. 91
Tabla 8. Detalle gasto histórico años 2023 – 2026 92
Tabla 9. Listado de posibles proveedores. 95
Tabla 10. Listado de posibles proveedores regionales. 96
Tabla 11. Presupuesto Oficial 97

Listado de ilustraciones

Ilustración 1. Gráfico de aptitudes de cultivos de cebolla en Nariño. ..... **¡Error! Marcador no definido.**
Ilustración 2. Cadena de prestación (producción y distribución) del servicio .**¡Error! Marcador no definido.**
Ilustración 3. Gasto histórico Años 2021 - 2026 92
Ilustración 4. Origen de Proveedores Años 2020 - 2026 92
Ilustración 5. Posibles proveedores a nivel nacional 2020 – 2026 94
Ilustración 6. Posibles proveedores a nivel regional 2020 – 2026 95

ANÁLISIS DEL SECTOR

El Departamento de Nariño, a través de la secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural realizará el presente estudio del sector con el fin de adelantar el proceso de contratación que tiene por objeto: ***Aunar esfuerzos económicos, técnicos, financieros, administrativos y humanos entre el DEPARTAMENTO DE NARIÑO y una ESAL, para la ejecución del proyecto denominado: "FORTALECIMIENTO COMPETITIVO, CULTURA DEL CONSUMO Y PROYECCIÓN DE LA CAFICULTURA NARIÑENSE HACIA MERCADOS DE ALTO VALOR: ENCUENTRO LA MEJOR TAZA NARIÑO 2026"***

1. INTRODUCCIÓN

La función de compras de las Entidades Estatales debe estar orientada a satisfacer las necesidades y tiene como objetivo principal maximizar los recursos públicos. En consecuencia, la elaboración de este estudio del sector pretende generar herramientas que le permitan al Departamento de Nariño conocer puntualmente: (a) cuál es su necesidad y cómo puede satisfacerla; (b) cómo y quiénes pueden proveer los bienes, actividades y servicios que necesita; (c) el contexto en el cual los posibles proveedores desarrollan su actividad.

En ese sentido, con la elaboración del análisis del sector se sustentará la decisión de realizar la contratación y la forma en que se pacten las condiciones del contrato desde el punto de vista de la eficiencia, eficacia y economía.

De igual manera, el presente documento se realiza en el marco de la planeación contractual que hace parte del principio de economía previsto en el numeral 12 del Artículo 25 de la ley 80 de 1993, modificado por el Artículo 87 de la ley 1474 de 2011.

Adicionalmente para la estructuración del presente documento de estudio del sector, se tomará en cuenta las guías dispuestas por Colombia Compra Eficiente y particularmente la Guía para elaboración de Estudios de Sector - GEES, versión 2025, o la de su reemplazo.

Teniendo en cuenta lo anterior, se acogerá la siguiente estructura para el presente documento de estudio de sector: aspectos generales del mercado, análisis de la demanda, comportamiento del gasto histórico, estudio de la oferta, estudio del mercado, análisis financiero, requisitos habilitantes, incentivos y análisis del riesgo.

Igualmente, es importante tener en cuenta que de conformidad al Manual de Contratación del Departamento expedido mediante Decreto 309 del 8 de octubre de 2021, numeral: "*6.1.6.3 En cabeza de los secretarios, Asesores, Jefes, Directores y/o el Gestor del PAP – PDA se delega entre otras las siguientes actividades: a. Elaboración, suscripción y expedición de los estudios previos, estudios del sector, estudios de mercado y matriz de riesgos".*

1.1 Necesidad de contratación

El Departamento de Nariño es una entidad pública, del nivel territorial, perteneciente a la rama del poder ejecutivo, cuya misión se encuentra sometida a lo preceptuado en el artículo 2 de la Constitución Política de Colombia el cual señala: "*Son fines esenciales del Estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo*".

El Departamento de Nariño, mediante la Ordenanza No. 04 de 2023, institucionalizó las jornadas de reconocimiento, apropiación, promoción y posicionamiento de los cafés especiales y de origen de Nariño, denominadas **"La Mejor Taza de mi Nariño"**, cuya realización se desarrolla durante el segundo semestre de cada vigencia, en articulación con los ciclos de cosecha del departamento. Estas iniciativas tienen como propósito promover la competitividad, comercialización y posicionamiento de la caficultura nariñense, mediante

acciones orientadas al reconocimiento de la calidad y diferenciación del café de origen Nariño en mercados locales, regionales, nacionales e internacionales, bajo criterios de sostenibilidad económica y ambiental.

Dentro de la organización interna de la Gobernación del Departamento de Nariño se encuentran diferentes secretarías y dependencias que, de acuerdo con sus competencias, participan en el desarrollo de las acciones relacionadas con la promoción, posicionamiento y fortalecimiento de la caficultura nariñense. Entre ellas se encuentra la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, a través de la cual se gestionan y ejecutan acciones orientadas al fortalecimiento del sector agropecuario, la innovación, la agroindustrialización, la competitividad y el acceso a mercados locales, nacionales e internacionales.

Por otro lado, la Secretaría TIC, Innovación y Gobierno Abierto, a través de la Subsecretaría de Innovación, participa en el desarrollo de iniciativas relacionadas con la innovación social, la apropiación tecnológica, la generación e intercambio de conocimientos y la articulación de actores en torno a procesos de transformación e innovación.

A su turno, la Dirección Administrativa de Cultura desarrolla acciones orientadas al fortalecimiento del sector cultural, la promoción de la identidad regional, la participación ciudadana y la organización y promoción de eventos culturales, contribuyendo a la incorporación de componentes culturales y de identidad nariñense en las iniciativas departamentales.

Por su parte, la Oficina de Prensa desarrolla acciones de comunicación y divulgación institucional relacionadas con los eventos, programas y actividades de la Gobernación de Nariño, contribuyendo a su difusión a través de diferentes medios y canales de comunicación. Asimismo, la Dirección Administrativa de Turismo participa en las acciones relacionadas con la promoción y posicionamiento del Departamento de Nariño como destino turístico, mediante estrategias de promoción, difusión y articulación de los diferentes sectores que contribuyen al desarrollo turístico y cultural del territorio.

En este sentido, para la vigencia 2026, de manera articulada al interior de la Gobernación de Nariño, se desarrolla el proyecto “Fortalecimiento competitivo, cultura del consumo y proyección de la caficultura nariñense hacia mercados de alto valor: Encuentro La Mejor taza Nariño 2026”, como un espacio orientado al reconocimiento, promoción y posicionamiento del café de origen nariñense, mediante la participación de productores, consumidores, comercializadores, procesadores, baristas, investigadores y demás actores vinculados a la cadena de valor del café.

Este proyecto articula las diferentes líneas estratégicas, programas y objetivos contemplados en el Plan Departamental de Desarrollo “Nariño, Región País para el Mundo 2024–2027”. A continuación, se presentan las líneas estratégicas, programas, proyectos y códigos BPIN correspondientes a las dependencias que participan en el desarrollo del proyecto durante la vigencia 2026, en el marco de sus respectivas competencias institucionales:

APORTE A LA POLÍTICA PUBLICA DEPARTAMENTAL:

Sector: AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL	
Línea estratégica	EL CAMPO FLORECE
Programa	Fortalecimiento de la cadena de valor agropecuaria mediante la innovación, agroindustrialización, el acceso a financiamiento agropecuario y el acceso a mercados locales, nacionales e internacionales.
Proyecto	Fortalecimiento de la cadena de valor agropecuaria mediante la innovación, agroindustrialización y el acceso a mercados locales, nacionales e internacionales, vigencia 2026, en el departamento de Nariño
Código BPIN	202500000037387

Sector: TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES

Línea estratégica	TECNOLOGÍAS DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN PARA LA PAZ
Programa	Ciencia, tecnología e innovación para la transformación productiva y la resolución de desafíos sociales, económicos y ambientales de Nariño.
Proyecto	Fortalecimiento Del laboratorio de Innovación Social y Digital en la vigencia 2026 en el Departamento de Nariño
Código BPIN	202500000037490

Sector: GOBIERNO TERRITORIAL	
Línea estratégica	CAMINANDO LA PALABRA: COMUNICACIÓN INCLUSIVA, LIBRE Y DEMOCRÁTICA
Programa	Comunicación pública, política y estratégica para la construcción de paz territorial.
Proyecto	Implementación de la Estrategia de Comunicación Pública Vigencia 2026 de la Gobernación de Nariño
Código BPIN	202500000037288

Sector: TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES	
Línea estratégica	TECNOLOGÍAS DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN PARA LA PAZ
Programa	TECNOLOGÍA QUE TRANSFORMA: Ecosistemas de Innovación.
Proyecto	Implementación Tecnológica que transforma los Ecosistemas de Innovación del Departamento Nariño
Código BPIN	202500000037012

Sector: CULTURA	
Línea estratégica	CUNA - CULTURAS Y SABERES PARA LA VIDA Y LA PAZ
Programa	Expresiones y Manifestaciones artísticas para la Paz y la Vida
Proyecto	Fortalecimiento del sector artístico y cultural vigencia 2026 del Departamento de Nariño
Código BPIN	202500000038093

Sector: COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO	
Línea estratégica	TURISMO PARA LA PAZ
Programa	Oportunidad Turística para la Paz
Proyecto	Fortalecimiento del turismo para la vigencia 2026, desde la gestión turística en infraestructura, competitividad y promoción de los 5 mundos por descubrir, posicionándose como país región para el mundo al departamento de Nariño.
Código BPIN	202500000037470

PROBLEMA CENTRAL

La cadena de valor de la caficultura del departamento de Nariño presenta limitaciones en la articulación comercial, el posicionamiento en mercados de alto valor y la promoción del consumo de cafés especiales, restringiendo el aprovechamiento del reconocimiento internacional de la calidad del café nariñense y la generación de mayores ingresos para los productores y demás actores del sector.

MAGNITUD DEL PROBLEMA

El departamento de Nariño se ha consolidado como uno de los principales productores de cafés especiales de Colombia, favorecido por sus condiciones agroecológicas, la calidad de sus suelos, la producción en zonas de alta montaña, la Denominación de Origen Protegida (DOP) Café de Nariño y el reconocimiento alcanzado en mercados nacionales e internacionales. La actividad cafetera tiene presencia en 41 municipios y vincula aproximadamente a 40.412 familias caficultoras, constituyéndose en una actividad de relevancia para la economía agropecuaria departamental, según el reporte “Nariño Cafetero”, elaborado por Juan Fernando Gutiérrez de la Rosa, Líder Departamental de Extensión Rural del Comité de Cafeteros de Nariño

A pesar de estas ventajas competitivas, persisten limitaciones estructurales que reducen la capacidad del departamento para capturar un mayor valor agregado dentro de la cadena productiva. Una parte importante de los pequeños productores continúa comercializando su café mediante esquemas tradicionales de intermediación, con escasas oportunidades para establecer relaciones comerciales directas con compradores especializados, acceder a mercados diferenciados y negociar precios acordes con la calidad de sus productos.

Aunque la producción cafetera de Nariño es ampliamente reconocida por sus atributos físicos, sensoriales y de origen, el departamento aún enfrenta desafíos para consolidar una estrategia permanente de promoción comercial y posicionamiento internacional. La limitada disponibilidad de escenarios especializados para la realización de ruedas de negocios, concursos de calidad, subastas de cafés especiales y encuentros entre productores, compradores, exportadores y tostadores restringe el acceso a mercados de alto valor y disminuye las posibilidades de incrementar los ingresos de los caficultores.

De igual manera, la cadena de valor presenta brechas en materia de fortalecimiento empresarial, transferencia de conocimiento y apropiación de estándares internacionales de calidad. Si bien existen avances en procesos de producción, beneficio y comercialización, continúa siendo necesario ampliar los espacios de formación, intercambio de experiencias y evaluación técnica dirigidos a productores, asociaciones, catadores, baristas, tostadores, emprendedores y demás actores de la cadena, con el propósito de fortalecer las capacidades competitivas del sector y responder a las exigencias de un mercado cada vez más especializado.

Otro factor que limita el desarrollo del sector corresponde a la insuficiente cultura del consumo de cafés especiales de origen dentro del mercado regional y nacional. La escasa articulación entre productores, transformadores, cafeterías de especialidad y consumidores reduce las oportunidades para generar mayor reconocimiento del café nariñense, impulsar procesos de agregación de valor y fortalecer el consumo informado de productos diferenciados, aspectos fundamentales para dinamizar la economía cafetera del departamento.

Estas limitaciones evidencian una brecha entre el alto reconocimiento que posee el café de Nariño por su calidad y el nivel de aprovechamiento económico alcanzado por los actores de la cadena. En consecuencia, resulta necesario implementar estrategias integrales que articulen la promoción comercial, la evaluación de calidad, la formación técnica, el fortalecimiento empresarial, la generación de negocios y la cultura del consumo como mecanismos para incrementar la competitividad del sector cafetero.

En este contexto, el proyecto **"Fortalecimiento Competitivo, Cultura del Consumo y Proyección de la Caficultura Nariñense hacia Mercados de Alto Valor: Encuentro La Mejor taza Nariño 2026"** constituye una estrategia de intervención orientada a consolidar un escenario de articulación entre productores, organizaciones, compradores nacionales e internacionales, exportadores, tostadores, baristas, catadores, investigadores, emprendedores e instituciones públicas y privadas. Mediante la realización del encuentro se busca fortalecer el posicionamiento del café de Nariño en mercados especializados, promover la diferenciación por calidad y origen, generar oportunidades comerciales, incentivar el consumo de cafés especiales y contribuir al desarrollo competitivo y sostenible de la cadena de valor cafetera del departamento.

ANTECEDENTES DEL PROYECTO

La caficultura del departamento de Nariño ha logrado consolidarse durante las últimas décadas como una de las actividades agropecuarias con mayor reconocimiento nacional e internacional, gracias a la calidad diferenciada de sus cafés especiales, las condiciones agroecológicas del territorio y el trabajo desarrollado por miles de familias caficultoras. Este posicionamiento ha estado acompañado por la implementación de estrategias orientadas a fortalecer la competitividad del sector mediante escenarios de promoción comercial, evaluación de calidad, transferencia de conocimiento e integración de los diferentes actores de la cadena de valor.

En este contexto, tanto a nivel nacional como internacional se desarrollan concursos de calidad, ferias especializadas y plataformas comerciales que buscan reconocer la excelencia del café, facilitar el acceso a compradores especializados y promover relaciones comerciales sostenibles entre productores, tostadores, exportadores e importadores. Estas iniciativas constituyen referentes para el fortalecimiento de la caficultura y evidencian la importancia de generar espacios permanentes de promoción y comercialización de cafés especiales.

En el departamento de Nariño, la Gobernación de Nariño, a través de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, ha liderado diferentes versiones del encuentro "Nariño La Mejor Taza", consolidándolo como el principal escenario institucional para el fortalecimiento de la cadena de valor del café y el posicionamiento del departamento como productor de cafés especiales de clase mundial. ***Este proceso fue institucionalizado mediante la Ordenanza No. 04 de 2023 de la Asamblea Departamental de Nariño, mediante la cual se declaró el encuentro como un evento estratégico para la promoción de la caficultura nariñense.***

Dentro de los principales antecedentes del proyecto se destacan los siguientes:

- **Nariño La Mejor Taza 2025 – Cultivando café, cosechando paz.** Organizado por la Gobernación de Nariño, constituyó un escenario de integración de productores, compradores, exportadores, organizaciones cafeteras, instituciones públicas, academia y consumidores, mediante la realización del concurso de calidad de microlotes, la subasta de cafés especiales, la rueda de negocios, la muestra comercial, la agenda académica, las competencias de catación y barismo y diferentes actividades orientadas al fortalecimiento de la cultura del consumo de cafés especiales. El encuentro permitió consolidar la estrategia departamental de promoción comercial y posicionamiento del café de Nariño en mercados especializados.

- **Nariño La Mejor Taza 2024 – Cultivando café, cosechando paz.** Organizado por la Gobernación de Nariño como parte de la estrategia institucional de fortalecimiento del sector cafetero, promoviendo la comercialización de cafés especiales, el turismo alrededor del café, la cultura cafetera y la articulación de los diferentes actores de la cadena de valor, en desarrollo de la Ordenanza No. 004 de 2023.

- **Nariño La Mejor Taza 2022.** Organizado por la Gobernación de Nariño en articulación con la Federación Nacional de Cafeteros – Comité Departamental de Cafeteros de Nariño, instituciones de educación superior, organizaciones del sector cafetero, productores, catadores, baristas y tostadores, con el propósito de promover la calidad del café nariñense y fortalecer los espacios de comercialización y reconocimiento del sector.

- **Nariño La Mejor Taza 2017.** Desarrollado por la Gobernación de Nariño, Catholic Relief Services (CRS), la Federación Nacional de Cafeteros – Comité Nariño y FENALCO. El evento incluyó el concurso departamental de calidad de taza, campeonato regional de catación, campeonato regional de barismo, agenda académica, muestra comercial y la subasta internacional realizada en el marco de Expo Especiales 2017.

- **Cafés de Colombia Expo.** Es la feria especializada en cafés especiales más importante de Colombia y una de las principales de América Latina. Organizada anualmente por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia y Corferias, reúne a toda la cadena de valor del café mediante espacios comerciales, académicos, tecnológicos y de innovación, convirtiéndose en el principal escenario nacional para la promoción de cafés especiales y el establecimiento de relaciones comerciales con compradores nacionales e internacionales.

- **Concurso Nacional de Calidad "Colombia, Tierra de Diversidad".** Organizado por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, constituye el principal concurso nacional de calidad del café colombiano. Su objetivo es identificar y reconocer los mejores cafés producidos en el país, facilitando su acceso a compradores internacionales mediante procesos de evaluación física, sensorial y comercial desarrollados bajo estándares internacionales.

- **Cup of Excellence – Taza de la Excelencia.** Considerado el concurso de cafés especiales más prestigioso del mundo, reúne a productores, importadores y tostadores internacionales mediante rigurosos procesos de evaluación sensorial realizados por jueces nacionales e internacionales. La iniciativa ha permitido posicionar cafés colombianos entre los más valorados del mercado mundial y constituye un referente para la comercialización de cafés de alta especialidad mediante subastas internacionales.

- **Expo Eje Café.** Evento especializado desarrollado en el departamento del Quindío, orientado a promover la innovación, la transferencia tecnológica, la comercialización de cafés especiales, la exhibición de maquinaria y equipos, las competencias técnicas y la integración de la academia con los diferentes actores de la cadena de valor cafetera.

Los antecedentes descritos evidencian que la realización de encuentros especializados constituye una estrategia ampliamente utilizada para incrementar la competitividad del sector cafetero mediante la promoción de la calidad, el fortalecimiento empresarial, la generación de oportunidades comerciales y el posicionamiento de los cafés de origen. En este contexto, el proyecto "Fortalecimiento Competitivo, Cultura del Consumo y Proyección de la Caficultura Nariñense hacia Mercados de Alto Valor: Encuentro La Mejor taza Nariño 2026" representa la continuidad y consolidación de una política pública departamental orientada a fortalecer la cadena de valor del café, ampliar el acceso a mercados especializados y promover el reconocimiento nacional e internacional de la caficultura nariñense.

JUSTIFICACIÓN

El café constituye uno de los sectores agropecuarios de mayor importancia estratégica para el departamento de Nariño, tanto por su aporte a la economía regional como por su impacto social, ambiental y territorial. La caficultura trasciende la producción primaria al integrar procesos de transformación, comercialización, turismo, investigación, innovación y generación de empleo rural, consolidándose como uno de los principales motores de desarrollo departamental.

Nariño posee ventajas comparativas y competitivas excepcionales para la producción de cafés de alta especialidad. Sus condiciones geográficas permiten el establecimiento de cultivos en altitudes de hasta 2.300 metros sobre el nivel del mar, combinadas con temperaturas promedio cercanas a los 19,9 °C, una radiación solar anual de aproximadamente 1.666 horas, precipitaciones del orden de los 1.866 mm anuales y suelos de origen volcánico ricos en materia orgánica. Esta oferta ambiental favorece maduraciones más lentas del fruto y propicia una mayor concentración de azúcares, compuestos aromáticos y ácidos orgánicos. Como resultado, se obtienen perfiles sensoriales altamente diferenciados, reconocidos internacionalmente por su acidez brillante, dulzura, complejidad aromática, cuerpo sedoso y persistencia en taza.

Estas ventajas han posicionado al grano en los principales mercados internacionales de cafés especiales y le han permitido contar con la Denominación de Origen Protegida, un activo estratégico para la diferenciación comercial. No obstante, la sola existencia de estos atributos naturales no garantiza mejores ingresos para las familias ni una mayor participación en los segmentos de alto valor. Se requiere, por tanto, una intervención pública orientada a fortalecer los mecanismos de articulación comercial y el posicionamiento internacional del territorio.

A nivel socioespacial, la caficultura es una de las actividades rurales con mayor cobertura en Nariño: de los 64 municipios departamentales, 41 la desarrollan de manera permanente, concentrando a cerca de 40.412 familias que dependen directa o indirectamente de ella. Esta amplia distribución dinamiza la economía rural mediante la generación de empleo continuo y temporal en labores de establecimiento, cosecha, beneficio, secado, transporte, comercialización, transformación y exportación.

De acuerdo con las Evaluaciones Agropecuarias Municipales (EVA), la Unidad de

Planificación Rural Agropecuaria (UPRA) y la Federación Nacional de Cafeteros, el departamento registra aproximadamente 35.700 hectáreas sembradas, situándose entre los diez con mayor superficie cafetera del país. Además, la producción regional mantiene una participación significativa en el volumen nacional de cafés especiales, destacándose por su calidad superior más que por la cantidad, lo que representa una oportunidad para competir mediante estrategias de agregación de valor y no solo por volumen.

En el ámbito del comercio exterior, el café es el principal producto de exportación regional. Según información oficial del DANE y la DIAN, representa aproximadamente el 57,4 % del valor total exportado por Nariño y es el mayor generador de divisas del sector agropecuario departamental. Esta cifra evidencia tanto la dependencia económica local respecto a la cadena como la urgencia de implementar estrategias para incrementar la competitividad, optimizar el posicionamiento comercial y ampliar el acceso a nichos internacionales especializados.

A escala nacional, el sector cafetero ha mostrado una importante recuperación. Para 2025, Colombia alcanzó una producción cercana a los 14,8 millones de sacos de 60 kilogramos y exportaciones aproximadas de 12,8 millones de sacos, ratificándose como uno de los líderes mundiales en café arábigo suave lavado. Paralelamente, la creciente demanda global por granos diferenciados, sostenibles, trazables y con identidad de origen abre oportunidades a regiones con atributos únicos como Nariño, donde los compradores internacionales valoran la calidad física y sensorial tanto como la sostenibilidad ambiental, la inclusión social y la autenticidad territorial.

Sin embargo, este escenario favorable contrasta con la realidad de miles de pequeños productores locales. Gran parte de la cosecha se comercializa bajo esquemas tradicionales con altos niveles de intermediación, baja capacidad de negociación, escasa articulación entre los actores del gremio y reducidas posibilidades de vinculación directa con compradores especializados. Esta dinámica distorsiona la captura de valor en la base productiva y limita el aprovechamiento del diferencial económico que ofrecen los cafés de especialidad.

La estructura productiva de Nariño está conformada predominantemente por pequeños caficultores ubicados en Unidades Agrícolas Familiares de reducida extensión. Su capacidad individual para desarrollar procesos de comercialización, promoción internacional, certificación, transformación o participación en ruedas de negocio es muy limitada. Ello genera asimetrías en la cadena, donde el productor asume la mayor parte del riesgo agronómico mientras captura una fracción mínima del valor generado en las etapas posteriores.

A esto se suma la débil interacción entre agricultores, asociaciones, cooperativas, tostadores, comercializadores, baristas, catadores, compradores internacionales, instituciones públicas, centros de investigación y consumidores. Aunque cada actor es fundamental, la ausencia de escenarios permanentes de integración resta oportunidades para concretar alianzas estratégicas, transferir conocimiento, innovar y estructurar circuitos comerciales eficientes.

Desde la perspectiva institucional, este panorama justifica la intervención de la Gobernación de Nariño, a través de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, como entidad responsable de formular e implementar políticas públicas para el fortalecimiento agro productivo. Resulta indispensable promover instrumentos para conectar la oferta regional con mercados de alto valor, desarrollar el capital humano, fomentar la innovación y consolidar una cultura de consumo basada en la calidad y el origen.

La problemática identificada demuestra que la excelencia del producto no basta para asegurar una distribución equitativa de los ingresos. Una proporción representativa de pequeños productores continúa rezagada en el primer eslabón, comercializando café pergamino o verde sin procesos adicionales de diferenciación. Esta limitación afecta la competitividad territorial, erosiona la rentabilidad e inhibe el desarrollo económico de las familias rurales. En consecuencia, la acción estatal debe trascender el incremento de volúmenes e incidir sustancialmente en los mecanismos de captura de valor agregado.

En este marco, el proyecto "Fortalecimiento Competitivo, Cultura del Consumo y Proyección de la Caficultura Nariñense hacia Mercados de Alto Valor: Encuentro La Mejor taza Nariño

2026" se configura como una estrategia integral de desarrollo económico rural. Esta iniciativa articula simultáneamente a los diferentes actores mediante componentes comerciales, técnicos, académicos, culturales, turísticos e institucionales bajo un único modelo de intervención.

A diferencia de una feria convencional, el proyecto concibe el encuentro La Mejor taza Nariño 2026 como una plataforma permanente para el fortalecimiento competitivo regional, estructurada en procesos técnicos ejecutados antes, durante y después del evento principal. Bajo esta metodología, el encuentro se transforma en un instrumento de política pública orientado a elevar el desempeño comercial de la cadena, fortalecer el reconocimiento de la marca de origen y multiplicar los canales de acceso al mercado nacional e internacional.

Uno de sus ejes centrales es el impulso a la comercialización a través del Concurso Departamental de Microlotes, el cual permite identificar, evaluar y seleccionar los mejores cafés del territorio bajo protocolos internacionales de catación de la Specialty Coffee Association (SCA). Este proceso aporta transparencia a la medición de la calidad, incentiva el mejoramiento continuo en las fincas y conecta de forma directa a los caficultores con compradores especializados.

El concurso culmina con una Subasta Internacional de Cafés Especiales, mecanismo ampliamente probado en países líderes para cerrar transacciones de alto valor. Mediante esta estrategia, los participantes negocian con compradores internacionales, exportadores de nicho y empresas tostadoras, reduciendo los efectos de la intermediación tradicional y reteniendo un mayor porcentaje de las ganancias en el territorio.

De manera complementaria, el proyecto contempla una Rueda de Negocios Especializada que facilita el encuentro entre productores, asociaciones, cooperativas, compradores nacionales, importadores, exportadores y transformadores. Este espacio busca consolidar relaciones comerciales duraderas, pactar acuerdos de suministro a mediano y largo plazo y generar oportunidades de negocio que trasciendan la vigencia de la feria.

Para descentralizar la oferta institucional, la estrategia comercial se extiende hacia las provincias mediante Ferias Subregionales en distintas zonas cafeteras. Estos espacios acercan las evaluaciones de calidad, la promoción comercial y el posicionamiento de marcas locales directamente a los municipios productores, permitiendo la participación de comunidades que históricamente han tenido barreras de acceso a eventos de gran escala.

Asimismo, la propuesta fortalece la agroindustria departamental mediante el Certamen Departamental de Marcas de Café Tostado. Esta iniciativa reconoce el trabajo de empresas transformadoras, emprendimientos rurales y organizaciones que han avanzado hacia el tostado, empaque, diseño de marca y comercialización final. Con ello, se estimula la transformación local y se promueven modelos donde el productor participa en etapas avanzadas de la cadena, elevando los ingresos por kilogramo producido.

La consolidación agroindustrial exige además un talento humano calificado. Por ello, el proyecto integra los Campeonatos Departamentales de Catación y Barismo, concebidos como plataformas de formación, intercambio técnico y profesionalización del capital humano regional. Cabe destacar que los catadores desempeñan un rol clave en la clasificación de perfiles sensoriales, mientras que los baristas representan el canal directo de comunicación con el consumidor final; fortalecer estas competencias incrementa la competitividad global del grano nariñense.

El componente de transferencia tecnológica y formación se complementa con una Agenda Académica de Alto Nivel, compuesta por conferencias magistrales, talleres especializados, paneles técnicos y espacios de intercambio de experiencias. Allí se abordan temáticas como innovación agroindustrial, procesos de beneficio, fermentaciones controladas, sostenibilidad, certificaciones internacionales, tendencias de mercado y nuevas tecnologías aplicadas a la caficultura. La apropiación del conocimiento es un factor determinante en la competitividad contemporánea, por lo que este eje afianza un ecosistema regional de innovación.

Otro aspecto diferenciador es la promoción del consumo interno mediante estrategias

pedagógicas y de cultura cafetera. Históricamente, los granos de mayor calidad han sido exportados, dejando el mercado local supeditado a productos de menor valor. Para revertir dicha tendencia, se llevarán a cabo programas de formación al consumidor, talleres de preparación, demostraciones de métodos filtrados y dinámicas como el programa Master Coffee y el Reto Café. Estas acciones incrementan la demanda interna, dinamizan las tiendas especializadas y potencian el turismo gastronómico local.

En el plano institucional, la intervención promueve la articulación entre entidades públicas, organizaciones gremiales, universidades, centros de investigación, la Federación Nacional de Cafeteros, cooperantes y la empresa privada. Esta sinergia optimiza la inversión de recursos, evita la duplicación de esfuerzos y garantiza la sostenibilidad de los procesos en el tiempo.

Desde el punto de vista del desarrollo territorial, el encuentro La Mejor taza Nariño 2026 dinamiza sectores clave como el turismo, la hotelería, la gastronomía, el transporte y el comercio, gracias al flujo de compradores, jueces internacionales, empresarios, investigadores y visitantes. Esto posiciona la imagen departamental como un referente global de excelencia productiva y organizativa.

Por ende, el proyecto es un instrumento integral de desarrollo económico que actúa sobre la competitividad, la comercialización, la tecnología, el talento humano, la transformación y el mercado interno. La inversión pública queda plenamente justificada desde los ámbitos técnico, económico y social, al traducirse en mejores ingresos para las familias rurales, mayor solidez empresarial y una mejor figuración internacional.

Esta propuesta responde a las prioridades de desarrollo de Nariño y se alinea con las políticas públicas de competitividad agropecuaria, agregación de valor, innovación e internacionalización. Su enfoque no es el de un evento aislado, sino el de una estrategia sistemática para cerrar brechas en la cadena de valor.

Uno de los principales argumentos para la asignación de recursos públicos es el elevado efecto multiplicador del sector cafetero. A diferencia de otros renglones agrícolas, el café genera encadenamientos permanentes con la logística, el empaque, los servicios financieros, la educación y el turismo. Fortalecer la caficultura beneficia de forma indirecta a una amplia red de actores económicos en todo el territorio.

Adicionalmente, el proyecto acelera la transición de un modelo extractivo de materias primas hacia uno sustentado en el valor agregado. Al incentivar concursos de calidad, registro de marcas, ruedas de negocios y evaluación sensorial, se crean capacidades locales para que el departamento no solo venda pergamino, sino productos terminados con valor comercial superior.

En materia de competitividad territorial, la iniciativa consolida una marca región basada en la calidad, el origen y la sostenibilidad, facilitando la atracción de inversionistas, alianzas de cooperación y turismo especializado. Además, reafirma el rol de la Gobernación de Nariño como ente articulador del desarrollo rural junto a la Federación Nacional de Cafeteros, la academia y el sector privado.

En el componente social, se aplica un enfoque territorial e incluyente que prioriza a pequeños productores, asociaciones rurales, mujeres cafeteras, jóvenes y organizaciones comunitarias, asegurando una distribución equitativa de las oportunidades. En cuanto a la sostenibilidad ambiental, se promueven prácticas de producción responsable, trazabilidad y valoración del origen, exigidas por los mercados de alto valor.

Técnicamente, el proyecto se encuentra alineado con el Plan Departamental de Desarrollo "Nariño, Región País para el Mundo 2024–2027", en sus líneas de productividad rural, agregación de valor e internacionalización. Asimismo, atiende los lineamientos de la Política Nacional de Desarrollo Agropecuario, la Política Nacional de Competitividad e Innovación, la Política Nacional para la Internacionalización de las Cadenas Productivas y las directrices de la Federación Nacional de Cafeteros.

De igual forma, contribuye al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS):

ODS 1 (Fin de la pobreza), ODS 8 (Trabajo decente y crecimiento económico), ODS 9 (Industria, innovación e infraestructura), ODS 12 (Producción y consumo responsables) y ODS 17 (Alianzas para lograr los objetivos).

A nivel normativo regional, el proyecto ejecuta y materializa lo dispuesto en la ***Ordenanza No. 004 del 27 de febrero de 2023, mediante la cual la Asamblea Departamental institucionalizó el encuentro "Nariño La Mejor Taza***" como una estrategia permanente para el fortalecimiento de la caficultura local. Los resultados de las ediciones anteriores respaldan la continuidad de este proceso como una inversión pública de alto impacto socioeconómico.

En conclusión, la ejecución del proyecto ***"Fortalecimiento Competitivo, Cultura del Consumo y Proyección de la Caficultura Nariñense hacia Mercados de Alto Valor: Encuentro La Mejor taza Nariño 2026"*** se justifica plenamente en los planos económico, social, institucional y ambiental. Representa una herramienta estratégica para dinamizar la economía regional, incrementar los ingresos de las familias caficultoras y consolidar la paz territorial a través del desarrollo sostenible de una de las actividades más representativas de Nariño.

CRONOGRAMA GENERAL DE ACTIVIDADES – LA MEJOR TAZA 2026

Actividad	Subactividad	Fecha
1. Organización y coordinación operativa	Coordinación con las dependencias y entidades participantes	21–24 septiembre 2026
	Verificación de requerimientos técnicos, logísticos y operativos	21–24 septiembre 2026
	Articulación de responsables y programación de actividades	21–24 septiembre 2026
2. Montaje y adecuación de espacios	Instalación y adecuación de escenarios y zonas del evento	22–24 septiembre 2026
	Montaje de stands, espacios de exhibición y zonas de atención	22–24 septiembre 2026
	Instalación y verificación de equipos, mobiliario y elementos requeridos	23–24 septiembre 2026
3. Recepción y atención de invitados y participantes	Recepción y acreditación de compradores, catadores y participantes	24-septiembre 2026
	Atención y orientación de invitados especiales y delegaciones	24-septiembre 2026
	Coordinación de traslados, recorridos y requerimientos de los participantes	24-septiembre 2026
4. Apertura y actividades de promoción	Instalación y apertura oficial de La Mejor Taza 2026	25-septiembre 2026
	Presentación de la programación y actividades del evento	25-septiembre 2026
	Actividades de promoción y divulgación del café de Nariño	25-septiembre 2026
5. Desarrollo de la Feria La Mejor Taza 2026	Desarrollo de espacios de exhibición y muestra de cafés	25–27 septiembre 2026
	Participación de productores, organizaciones y actores de la cadena cafetera	25–27 septiembre 2026
	Atención al público y promoción de productos y servicios asociados al café	25–27 septiembre 2026
6. Concursos, cataciones, campeonatos y actividades especializadas	Desarrollo de jornadas de catación y evaluación de cafés	25–27 septiembre 2026
	Desarrollo de competencias y actividades de barismo	25–27 septiembre 2026
	Realización de retos y actividades especializadas relacionadas con el café	25–27 septiembre 2026

7. Actividades comerciales y de relacionamiento	Desarrollo de ruedas de negocios y encuentros entre productores y compradores	26–27 septiembre 2026
	Presentación y comercialización de cafés y microlotes	26–27 septiembre 2026
	Desarrollo de subastas y actividades de relacionamiento comercial	26–27 septiembre 2026
8. Agenda académica, cultural y de promoción	Desarrollo de conferencias, talleres y espacios de formación	25–27 septiembre 2026
	Realización de actividades culturales y artísticas	25–27 septiembre 2026
	Actividades de promoción y apropiación de la cultura cafetera	25–27 septiembre 2026
9. Premiación y cierre	Consolidación y presentación de resultados de concursos y competencias	27-septiembre 2026
	Entrega de premios y reconocimientos a participantes y ganadores	27-septiembre 2026
	Acto protocolario de cierre del evento	27-septiembre 2026
10. Desmontaje y cierre	Desmontaje de escenarios, stands, equipos y elementos instalados	28-septiembre 2026
	Retiro y organización de elementos logísticos y técnicos	28-septiembre 2026
	Verificación final de espacios y cierre de la operación logística	28-septiembre 2026
11. Evento adicional	CAFÉS DE COLOMBIA EXPO 2026 (stand mejor taza)	15–18 octubre 2026

IDENTIFICACIÓN DE PARTICIPANTES

Actor	Entidad	Posición	Intereses o expectativas	Contribución o gestión
Departamental	Gobernación de Nariño – Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural	Organizador y Cooperante	Fortalecer la competitividad de la cadena de valor del café, posicionar a Nariño como referente nacional e internacional en cafés de especialidad, promover el desarrollo rural, la agregación de valor y la apertura de mercados de alto valor.	Entidad formuladora y ejecutora del proyecto. Aporta recursos económicos, coordina la ejecución técnica, administrativa y financiera, articula los actores de la cadena y realiza el seguimiento del cumplimiento de metas e indicadores.
Departamental	ESAL seleccionada mediante proceso de contratación	Cooperante	Ejecutar eficientemente las actividades técnicas, logísticas, comerciales y operativas del proyecto, garantizando el cumplimiento de los objetivos,	Ejecuta el convenio de asociación, administra los recursos asignados, desarrolla la logística del evento, coordina proveedores, apoya la

			cronograma y resultados establecidos.	convocatoria de participantes y garantiza el cumplimiento de los entregables contractuales.
Nacional	Asociación Colombiana para la Excelencia del Café – ASECC	Cooperante	Fortalecer la calidad del café colombiano, promover la evaluación bajo estándares internacionales y facilitar la conexión entre productores y compradores especializados.	Aporta experiencia técnica en concursos de calidad, protocolos SCA, evaluación sensorial, jueces especializados, organización de la subasta internacional y fortalecimiento del componente técnico del proyecto.
Departamental	Cámara de Comercio de Pasto	Cooperante	Impulsar la competitividad empresarial, promover el consumo de café de especialidad y fortalecer el tejido empresarial relacionado con la cadena de valor del café.	Apoya la estrategia Master Coffee, la articulación con cafeterías, el fortalecimiento empresarial, la promoción comercial, la vinculación del sector privado y las actividades de cultura de consumo de café de especialidad.
Nacional	Federación Nacional de Cafeteros de Colombia – Comité Departamental de Cafeteros de Nariño	Cooperante	Fortalecer el bienestar de las familias caficultoras, promover la calidad del café nariñense y consolidar escenarios de comercialización para los productores.	Brinda acompañamiento técnico al proyecto, apoya la convocatoria de productores, facilita información sectorial, participa en la promoción del evento y articula los comités municipales de cafeteros.
Departamental, Nacional e Internacional	Empresas compradoras, exportadores, tostadores, comercializadores e importadores de café	Beneficiario	Identificar cafés diferenciados, establecer relaciones comerciales directas con productores y acceder a microlotes de alta calidad.	Participan en la rueda de negocios, sesiones de catación, subasta internacional, negociaciones comerciales y procesos de compra de cafés especiales.
Privado y	Consumidores de	Beneficiario	Conocer la oferta	Participan en la

Público	café de especialidad		regional, fortalecer la cultura del consumo de café de especialidad y acceder a experiencias sensoriales y académicas.	feria, talleres de formación, actividades Master Coffee, agenda académica y espacios de promoción del consumo interno.
Departamental y Nacional	Productores y organizaciones de caficultores	Beneficiario	Obtener reconocimiento por la calidad de sus cafés, acceder a mercados especializados, mejorar sus ingresos y establecer relaciones comerciales directas.	Presentan microlotes al concurso, participan en la rueda de negocios, la subasta internacional, la muestra comercial y las actividades académicas del evento.
Departamental	Catadores	Beneficiario y Cooperante	Fortalecer sus competencias técnicas, intercambiar conocimientos y posicionarse profesionalmente dentro del sector cafetero.	Integran los paneles de evaluación sensorial, participan como jueces o competidores en los campeonatos de catación y apoyan las actividades técnicas del proyecto.
Departamental	Baristas	Beneficiario y Cooperante	Demostrar habilidades técnicas, promover métodos de preparación y fortalecer la cultura del café de especialidad.	Participan en los campeonatos departamentales, demostraciones en vivo, actividades de formación al consumidor y promoción del consumo interno.
Departamental	Tostadores y marcas regionales de café	Beneficiario	Posicionar sus marcas, validar la calidad de sus productos y ampliar oportunidades comerciales.	Participan en el Certamen Departamental de Marcas, exhibición comercial, ruedas de negocio y actividades de promoción de cafés tostados.
Academia	Universidades, instituciones y/o centros de investigación	Cooperante	Promover la investigación, innovación y transferencia tecnológica en la cadena de valor del café.	Participan en la agenda académica, conferencias, investigaciones, procesos de formación y transferencia de conocimiento al

				sector cafetero.
Nacional e Internacional	Jueces nacionales e internacionales certificados (Q Graders y expertos SCA)	Cooperante	Garantizar transparencia y rigor técnico en la evaluación de la calidad del café.	Realizan la evaluación física y sensorial de los microlotes, participan en la selección del Top de cafés y respaldan técnicamente la subasta internacional.

POBLACIÓN AFECTADA Y OBJETIVO

a. Población afectada

Tipo de población:
Productores de café del departamento de Nariño.

Número:
40.412 familias caficultoras.

Fuente de información:
Federación Nacional de Cafeteros de Colombia – Comité Departamental de Cafeteros de Nariño (2025).

Descripción:

La población afectada corresponde a las 40.412 familias caficultoras distribuidas en 41 municipios productores de café del departamento de Nariño, quienes constituyen el principal eslabón de la cadena de valor cafetera regional.

A pesar del reconocimiento internacional alcanzado por el café de Nariño debido a sus atributos de calidad y denominación de origen, esta población continúa enfrentando limitaciones relacionadas con el acceso a mercados especializados, la comercialización directa, la agregación de valor, la promoción de sus marcas, el posicionamiento internacional y la apropiación de conocimientos técnicos asociados a la producción, transformación y comercialización de cafés de especialidad.

Estas condiciones reducen la capacidad de los pequeños productores para capturar una mayor proporción del valor generado dentro de la cadena productiva, limitando sus ingresos, la competitividad del sector y el aprovechamiento de las oportunidades comerciales existentes en mercados nacionales e internacionales.

b. Población objetivo

Productores de café, organizaciones de caficultores, asociaciones, cooperativas, compradores nacionales e internacionales, exportadores, comercializadores, tostadores, marcas regionales de café, cafeterías de especialidad, consumidores, catadores, baristas, investigadores, estudiantes, entidades públicas, academia, proveedores de bienes y servicios para el sector cafetero y demás actores que integran la cadena de valor del café en el departamento de Nariño.

c. Criterios de selección de beneficiarios

Para la definición de los beneficiarios de los espacios de exhibición previstos en el marco del evento ***"Nariño Cultivando Café, Cosechando Paz – La Mejor Taza 2026***", se parte de la capacidad física y operativa disponible en el recinto destinado para el desarrollo de la muestra comercial. En este sentido, se establece una capacidad máxima de 177 espacios de exhibición, correspondiente al número máximo de módulos que pueden

disponerse dentro del área habilitada del Centro de Eventos Andino, de acuerdo con la distribución espacial prevista para el evento.

La selección del Centro de Eventos Andino como escenario para el desarrollo de la muestra comercial responde a criterios de localización, capacidad y condiciones generales de infraestructura para la realización de eventos de concurrencia masiva. Su ubicación sobre la Avenida Panamericana, en un sector de fácil referencia y acceso dentro de la ciudad de Pasto, favorece la llegada de productores, compradores, visitantes, invitados y demás participantes. Asimismo, el recinto cuenta con espacios de características apropiadas para la realización de actividades feriales y eventos de gran afluencia, lo que permite concentrar en un mismo escenario la muestra comercial, las actividades de promoción, relacionamiento y programación complementaria del evento. En este sentido, su elección permite atender las necesidades de operación, montaje y circulación requeridas para la disposición de los espacios de exhibición, bajo una organización que responda tanto a la capacidad disponible como a las condiciones de seguridad, accesibilidad y funcionamiento general del evento. La utilización del escenario resulta, por tanto, coherente con la dimensión prevista para la muestra comercial y con el propósito de generar un espacio de encuentro entre la oferta productiva del departamento y los diferentes públicos vinculados a la cadena del café.

La determinación de esta capacidad considera no solamente el área destinada a la ubicación física de los stands, sino también las condiciones requeridas para garantizar el adecuado funcionamiento de la muestra comercial, incluyendo la distribución de los módulos, las zonas de circulación peatonal, los accesos, las áreas comunes, los espacios de atención al público, las condiciones de seguridad, la instalación eléctrica, el mobiliario, la señalización, los elementos de identificación institucional, las necesidades de montaje y desmontaje y la interacción con las demás actividades programadas dentro del recinto ferial.

Por lo anterior, los 177 espacios corresponden a la capacidad máxima de exhibición definida para la muestra comercial, y no a una estimación general de posibles interesados. En consecuencia, la selección de participantes deberá realizarse hasta completar dicha capacidad, garantizando que la ocupación del espacio responda a criterios de pertinencia, representatividad territorial, calidad, relación con la cadena de valor del café, condiciones de formalización, innovación, generación de valor y contribución a los objetivos de promoción y posicionamiento de la estrategia La Mejor Taza 2026.

La capacidad total de 177 espacios se distribuirá mediante dos mecanismos de selección claramente diferenciados. El primero corresponde a los **procesos subregionales de La Mejor Taza 2026**, mediante los cuales se seleccionarán 24 marcas que representarán a las subregiones participantes en el evento departamental. El segundo corresponde a una **convocatoria pública**, mediante la cual se seleccionarán los 153 participantes restantes que ocuparán los espacios disponibles de acuerdo con las condiciones, requisitos y criterios establecidos en los términos de referencia de la convocatoria.

PROCESOS SUBREGIONALES

Para esta edición se seleccionaron tres subregiones: **Occidente, Norte y Guambuyaco-Cordillera**, teniendo en cuenta que son zonas que concentran un número significativo de municipios con vocación y tradición cafetera, así como una importante presencia de productores y emprendimientos vinculados a la producción, transformación y comercialización de café. Esta selección permitió ampliar la participación territorial de la estrategia, acercando el proceso a los productores y organizaciones cafeteras de diferentes municipios y facilitando la identificación de cafés con características diferenciadas y potencial de comercialización.

Las actividades subregionales se desarrollaron en los municipios de **Sandoná, La Unión y El Peñol**, como municipios sede de cada uno de los encuentros, buscando facilitar la

participación de los municipios que conforman cada zona y generar espacios descentralizados para la promoción y reconocimiento de la caficultura nariñense.

1. Subregional Occidente – Municipio de Sandoná

Para el encuentro de la subregional Occidente, desarrollado en el municipio de Sandoná, se realizó la convocatoria a los municipios de **Consacá, Ancuya, Linares, La Florida, El Tambo, Nariño, Yacuanquer y Samaniego**, además del municipio sede.

La convocatoria tuvo como propósito generar un espacio de participación para los productores y marcas cafeteras de esta zona del departamento, permitiendo presentar sus productos, someterlos al proceso de evaluación y competir en las diferentes categorías establecidas para el evento.

2. Subregional Norte – Municipio de La Unión

El segundo encuentro se desarrolló en el municipio de La Unión, como sede de la subregional Norte. En esta jornada se convocaron los municipios de **Buesaco, San José de Albán, La Cruz, Belén, Cartago, San Bernardo, Arboleda, Colón-Génova, San Lorenzo, San Pablo, El Tablón de Gómez y Taminango**, además del municipio sede.

Esta subregional permitió reunir una importante representación de municipios productores de café del norte de Nariño, fortaleciendo el reconocimiento de la diversidad de cafés y de las iniciativas comerciales y artesanales existentes en estos territorios.

3. Subregional Guambuyaco-Cordillera – Municipio de El Peñol

El tercer encuentro se llevó a cabo en el municipio de El Peñol, correspondiente a la subregional Guambuyaco-Cordillera. Para esta jornada se convocaron los municipios de **Leiva, El Rosario, Policarpa, Cumbitara y El Peñol**.

Este encuentro permitió visibilizar la producción cafetera de una zona caracterizada por la presencia de pequeños productores y emprendimientos que vienen desarrollando procesos de transformación y comercialización de café.

Fechas de realización de los procesos subregionales

Los procesos de evaluación y selección subregional de *La Mejor Taza Nariño 2026* se desarrollaron de manera independiente en cada uno de los territorios definidos, de acuerdo con la programación establecida para cada subregión. Las jornadas se realizaron en las siguientes fechas:

Subregional	Fecha de Realización	Ubicación
Subregional Occidente	**16 de agosto de 2026**	jornada correspondiente al proceso subregional de Occidente, con sede en **Sandoná**, en la cual se desarrollaron las actividades de evaluación y selección de las marcas participantes de esta subregión
Subregional Norte	**22 de agosto de 2026**	jornada correspondiente al proceso subregional del Norte, con sede en **La Unión**, destinada al desarrollo de las actividades de evaluación y selección de las marcas participantes de esta subregión.
Subregional Guambuyaco-Cordillera	**6 de septiembre de 2026**	jornada correspondiente al proceso subregional de Guambuyaco-Cordillera, con sede en **El Peñol**, en la cual se desarrollaron las actividades de

		evaluación y selección de las marcas participantes de esta subregión.

Modalidades y categorías de participación

En cada uno de los encuentros subregionales se establecieron dos modalidades de participación:

Modalidad Marca Comercial	Modalidad Marca Artesanal
Categoría Tradicional	Categoría Tradicional
Categoría Varietal	Categoría Varietal

Esta clasificación permitió reconocer tanto las marcas que cuentan con procesos formales de comercialización como aquellas iniciativas artesanales que, desde los territorios, vienen trabajando en la transformación y presentación de cafés diferenciados.

Para cada categoría se realizó un proceso de evaluación y selección, mediante el cual fueron escogidos los cuatro primeros participantes de cada categoría, quienes serían reconocidos dentro de la respectiva jornada subregional.

Selección para La Mejor Taza Nariño 2026 – Pasto

En los días previos al desarrollo del evento central de La Mejor Taza Nariño 2026, se realizará el proceso de evaluación y selección de los participantes de cada modalidad y categoría, mediante el cual serán escogidos dos (2) participantes por cada categoría, para un total de ocho (8) seleccionados por encuentro subregional: dos (2) en Marca Comercial – Categoría Tradicional, dos (2) en Marca Comercial – Categoría Varietal, dos (2) en Marca Artesanal – Categoría Tradicional y dos (2) en Marca Artesanal – Categoría Varietal, quienes serán reconocidos en la respectiva jornada subregional y tendrán la posibilidad de participar en el evento central de La Mejor Taza Nariño 2026.

De esta manera, el proceso subregional no se limitó a una actividad de competencia o premiación local, sino que funcionó como un mecanismo de identificación y selección de las marcas con potencial para avanzar hacia un escenario departamental de mayor visibilidad y comercialización.

Las marcas seleccionadas para avanzar a la etapa departamental tendrán un espacio de exhibición en los stands del evento principal de La Mejor Taza Nariño 2026, en el Centro de Eventos Andino de Pasto, donde podrán presentar sus productos y fortalecer su visibilidad ante compradores, visitantes, productores y demás actores vinculados a la cadena cafetera.

PROCESO DE CONVOCATORIA PUBLICA

De manera complementaria a los procesos subregionales, se estableció una convocatoria pública como mecanismo general de participación para productores, emprendimientos, organizaciones, empresas y demás actores vinculados con la cadena de valor del café que no hubieran obtenido un espacio mediante dichos procesos. Para esta convocatoria se dispusieron 153 espacios de exhibición, destinados a los participantes que resulten seleccionados entre las personas y organizaciones inscritas en el proceso.

La convocatoria tuvo como propósito ampliar y diversificar la participación en La Mejor Taza Nariño 2026, incorporando propuestas relacionadas con los diferentes eslabones de la cadena de valor del café, incluyendo cafés especiales, transformación agroindustrial y productos derivados, iniciativas de economía circular, aprovechamiento de subproductos, innovación y otras propuestas vinculadas con el sector.

El proceso contempló una etapa de verificación de los requisitos de participación y,

cuando el número de postulantes habilitados supere los espacios disponibles, la aplicación de criterios objetivos para realizar la selección. Entre estos se consideraron aspectos como la vinculación con la cadena de valor del café, el origen territorial, la asociatividad, la innovación, la generación de valor agregado, la formalización, la calidad y presentación comercial, la identidad de marca y el potencial comercial.

De esta manera, la convocatoria pública permitirá conformar una muestra comercial diversa y representativa, integrando diferentes tipos de participantes y propuestas relacionadas con el café de Nariño, con el propósito de fortalecer su visibilización, comercialización, generación de valor agregado y posicionamiento durante el evento central.

La selección de los 153 participantes se realizará en los días previos a la ocurrencia del evento central, una vez surtido el proceso de revisión y selección de las personas y organizaciones inscritas. Los seleccionados se integrarán con las 24 marcas provenientes de los procesos subregionales, conformando así los 177 espacios de exhibición previstos para el evento principal.

En consecuencia, la estructura de participación será la siguiente:

Mecanismo de selección	Número de espacios	Forma de acceso
Procesos subregionales	24	Selección derivada de los resultados de los concursos y procesos subregionales de La Mejor Taza 2026
Convocatoria pública	153	Inscripción, verificación de requisitos habilitantes y selección conforme a los criterios establecidos
Total	**177**	**Capacidad máxima de espacios de exhibición**

Participantes provenientes de los procesos subregionales

Los primeros **24 espacios** corresponden a las marcas seleccionadas como representantes de las subregiones que desarrollan los procesos de *La Mejor Taza Nariño 2026*. Estos participantes tendrán un mecanismo de acceso diferenciado, debido a que su selección se produce como resultado de **procesos técnicos y competitivos de evaluación y selección** realizados **en cada territorio**, en los cuales se contemplaron las categorías, criterios y mecanismos definidos para la participación de las marcas. **Estos procesos se encuentran descritos en el apartado correspondiente a los procesos subregionales** del presente documento.

La participación subregional busca garantizar que el evento departamental no concentre exclusivamente la participación de actores seleccionados mediante la convocatoria general, sino que incorpore representantes de diferentes territorios del departamento que hayan demostrado condiciones de calidad y mérito dentro de los concursos subregionales de cafés especiales.

Para este componente se contempla la participación de tres procesos subregionales, con ocho espacios asignados a cada uno:

Subregión	Municipio sede	Participación
Occidente	Sandoná	8 marcas seleccionadas en la subregional Occidente
Norte	La Unión	8 marcas seleccionadas en la subregional Norte
Guambuyaco y Cordillera	El Peñol	8 marcas seleccionadas en la subregional Guambuyaco – Cordillera
Total		24 marcas

La selección de estas marcas se realizará de acuerdo con los términos de referencia establecidos para cada proceso subregional (***Los términos de Referencia serán publicados en la página web y redes sociales de la Gobernación de Nariño)*** En consecuencia, los participantes no serán seleccionados nuevamente mediante la convocatoria general de stands, sino que accederán al evento departamental en virtud del resultado obtenido en el respectivo concurso subregional y de la condición de representación territorial adquirida dentro de dicho proceso.

El procedimiento contempla, en términos generales, una etapa de inscripción y verificación de condiciones de participación, la recepción y revisión de las muestras de café, la verificación de su procedencia territorial y trazabilidad, la evaluación de las características de calidad y, de acuerdo con la modalidad correspondiente, la valoración de elementos relacionados con la marca, el empaque y la propuesta de valor.

los términos de referencia establecen modalidades para marcas comerciales y marcas artesanales, con categorías de cafés tradicionales y varietales. Para las marcas comerciales, la evaluación comprende un componente de calidad del café en taza con una ponderación del 80 % y un componente de marca, empaque y propuesta de valor con una ponderación del 20 %. A partir de los resultados obtenidos se establece el orden de mérito y los ocho ganadores de la modalidad comercial son quienes representan a la subregión en el evento departamental mediante la asignación de un stand.

Dentro de los aspectos considerados en estos procesos se encuentran la calidad del café, la modalidad y categoría en la que participa la marca, la procedencia del producto, la trazabilidad del café, la identificación de la finca o predio, el productor, la vereda y el municipio de origen, así como las condiciones relacionadas con la variedad, altitud y demás características suministradas durante la inscripción.

Para las marcas comerciales, además, se verifican las condiciones relacionadas con el empaque, etiquetado y requisitos sanitarios aplicables. En el proceso subregional consultado, por ejemplo, se establece que las marcas comerciales deben contar con la correspondiente notificación sanitaria vigente para poder participar en el evento departamental.

La evaluación de calidad se desarrolla bajo condiciones técnicas orientadas a garantizar la objetividad del resultado. Los términos de referencia del proceso subregional contemplan la utilización de protocolos de catación, codificación de las muestras y metodología de cata a ciegas, de manera que el jurado de calidad no conozca la identidad de los participantes durante la evaluación. Asimismo, se establece la participación de jurados con formación o experiencia verificable y la aplicación de mecanismos de calibración para procurar consistencia en la valoración.

En consecuencia, los ocho representantes de cada subregión que ocuparán los 24 espacios destinados para este componente serán aquellos que, de acuerdo con los resultados oficiales de los respectivos procesos, cumplan las condiciones para representar a su territorio en el evento departamental.

Esta metodología permite que la muestra comercial incorpore una representación territorial sustentada en procesos de selección por mérito, fortaleciendo el reconocimiento de los cafés especiales producidos en las diferentes subregiones del departamento y generando un vínculo directo entre los procesos territoriales y el evento departamental.

Participantes seleccionados mediante convocatoria pública

Los 153 espacios restantes serán asignados mediante una convocatoria pública, constituyéndose esta en el mecanismo general de participación para los productores, emprendimientos, organizaciones, empresas y demás actores que no hayan obtenido un espacio mediante los procesos subregionales.

Es importante precisar que los 153 espacios corresponden a un mismo mecanismo de selección: la convocatoria pública. La eventual distribución interna de estos espacios

entre diferentes tipos de participantes, sectores, organizaciones, entidades o aliados no constituye mecanismos independientes de selección, sino una organización de los cupos disponibles dentro de la capacidad general de 153 espacios sometidos a las condiciones de participación y selección definidas por la organización.

La convocatoria tiene como finalidad garantizar un mecanismo abierto, transparente y verificable para la participación de actores vinculados con el café y con las actividades complementarias que contribuyan al desarrollo de la muestra comercial. Los términos de referencia establecen que podrán participar personas naturales o jurídicas, organizaciones comunitarias y formas asociativas legalmente constituidas o en proceso de consolidación, siempre que su actividad se encuentre relacionada con las líneas productivas y temáticas habilitadas.

En particular, la convocatoria contempla la participación de actores relacionados con cafés especiales de origen, transformación agroindustrial y derivados, y economía circular y aprovechamiento de subproductos del café. Esto permite incorporar dentro de la muestra no solamente a productores y marcas de café tostado, sino también iniciativas que desarrollen productos transformados, derivados, soluciones de aprovechamiento de residuos y subproductos, propuestas innovadoras y otros desarrollos que guarden relación directa con la cadena de valor del café.

La convocatoria busca, por tanto, conformar una muestra comercial que refleje diferentes eslabones y expresiones de la cadena de valor, procurando que el espacio físico disponible sea ocupado por propuestas que aporten a la visibilización del café de Nariño, la generación de valor agregado, la innovación, la comercialización y el posicionamiento de productos y marcas regionales.

Requisitos habilitantes para la convocatoria pública

La selección de los participantes de la convocatoria pública estará precedida por una etapa de verificación de requisitos habilitantes, cuyo propósito será determinar cuáles postulaciones cumplen las condiciones mínimas exigidas para continuar dentro del proceso de selección.

Los requisitos habilitantes no constituyen factores de puntuación, sino condiciones mínimas de participación. Por esta razón, el incumplimiento de los requisitos exigidos podrá impedir que la postulación continúe a la etapa de evaluación o selección.

Los participantes deberán realizar la inscripción mediante el formulario oficial dispuesto por la organización y aportar la información y documentación requerida dentro de los plazos establecidos.

Entre los documentos contemplados se encuentra el documento de identificación del titular del emprendimiento o representante legal, según corresponda; el Registro Único Tributario – RUT actualizado; el certificado de existencia y representación legal para las personas jurídicas, asociaciones o cooperativas; el logotipo comercial de la marca; fotografías de los productos que serán exhibidos y la información relacionada con la actividad económica desarrollada.

Para los pequeños productores individuales, los términos de referencia contemplan mecanismos alternativos de acreditación de su condición mediante certificaciones expedidas por entidades como la UMATA, la Secretaría de Agricultura Municipal o el Comité de Cafeteros.

La documentación aportada deberá permitir verificar que la actividad desarrollada por el participante guarda correspondencia con las líneas productivas habilitadas y con el objeto de la muestra comercial.

Asimismo, cuando por la naturaleza del producto sea necesario acreditar condiciones sanitarias específicas, el participante deberá suministrar la información o documentación correspondiente. Para los productos agroindustriales se deberá observar la regulación

sanitaria aplicable y presentar, cuando corresponda, el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

En el caso del café tostado en grano o molido sin aditivos o mezclas, los términos de referencia establecen condiciones específicas de identificación del producto, incluyendo la marca, el lote, el productor y la dirección de producción. Para las actividades de preparación o degustación en el stand se contemplan igualmente condiciones relacionadas con la manipulación de alimentos.

La verificación de estos requisitos permitirá establecer el listado de postulantes habilitados, quienes posteriormente podrán participar en la etapa de selección cuando el número de solicitudes supere la capacidad disponible.

Criterios de selección de la convocatoria pública

Una vez finalizada la etapa de habilitación, se determinará el número de postulantes que cumplen integralmente las condiciones establecidas. Si el número de postulantes habilitados es igual o inferior al número de espacios disponibles, podrán asignarse los espacios a los participantes habilitados, siempre que se mantenga la correspondencia con las líneas de participación y las condiciones generales del evento.

Cuando el número de postulantes habilitados sea superior a los espacios disponibles, se aplicarán los criterios objetivos de selección establecidos en los términos de referencia, con el propósito de establecer un orden de priorización hasta completar los 153 espacios disponibles.

Los criterios deberán permitir identificar aquellas propuestas que presenten mayor pertinencia frente a los objetivos del evento y que generen un aporte concreto a la promoción del café de Nariño, la transformación agroindustrial, la innovación, la comercialización y el aprovechamiento de oportunidades asociadas a la cadena de valor. En este sentido, se tendrán en cuenta, entre otros, los siguientes aspectos:

- **Vinculación con la cadena de valor del café.** Se valorará la relación efectiva del participante con la producción, transformación, tostión, comercialización, promoción, consumo, innovación o aprovechamiento de productos y subproductos asociados al café. La participación deberá guardar una relación directa con el objeto y las líneas habilitadas para la muestra.
- **Origen territorial.** Se considerará la procedencia del producto, emprendimiento o iniciativa y su relación con el departamento de Nariño. Este criterio permitirá fortalecer la visibilización de productos regionales y la identidad territorial asociada a la caficultura nariñense.
- **Asociatividad.** Se reconocerá la participación de asociaciones, cooperativas, organizaciones comunitarias y otras formas asociativas que agrupen productores o actores de la cadena, particularmente cuando su participación contribuya a generar procesos colectivos de comercialización, transformación o posicionamiento.
- **Innovación.** Se valorará la incorporación de elementos innovadores en los productos, procesos, presentaciones, modelos de comercialización o estrategias de posicionamiento. La innovación podrá estar relacionada con la transformación del café, nuevos productos derivados, tecnologías, empaques, experiencias de consumo o mecanismos de comercialización.
- **Generación de valor agregado.** Se tendrá en cuenta la capacidad de la propuesta para transformar la materia prima, desarrollar productos diferenciados o incorporar características que permitan mejorar su posicionamiento y acceso a mercados.
- **Economía circular y aprovechamiento de subproductos.** Se considerarán las iniciativas que desarrollen productos o soluciones a partir de subproductos del café, tales como pulpa, cisco, flor, madera u otros residuos aprovechables, así como propuestas relacionadas con sostenibilidad, reutilización de materiales y reducción de residuos.
- **Formalización**. Se tendrá en cuenta el grado de formalización del participante y la disponibilidad de los documentos requeridos para desarrollar su actividad. Este criterio

estará relacionado con la capacidad del participante para presentar una propuesta comercial organizada y acorde con las condiciones del evento.

- **Calidad y presentación comercial.** Se valorará la calidad, presentación, empaque, identificación y condiciones generales del producto que será exhibido, de acuerdo con la naturaleza de cada propuesta.
- **Identidad y diferenciación de marca.** Para los participantes que cuenten con marca comercial, se considerará la capacidad de esta para comunicar claramente su identidad, origen, atributos y elementos diferenciadores frente a otras propuestas presentes en la muestra.
- **Propuesta de valor.** Se tendrá en cuenta la capacidad del participante para comunicar qué hace diferente su producto o iniciativa, cuáles son sus atributos y qué elementos pueden generar interés en consumidores, compradores, distribuidores u otros actores del mercado.
- **Potencial comercial.** Se valorará la capacidad de la participación para generar oportunidades de comercialización, contacto con compradores, relacionamiento empresarial, posicionamiento de productos y ampliación de mercados.
- **Contribución a los objetivos del evento.** Se considerará el aporte que la participación pueda generar a los objetivos generales de La Mejor Taza 2026 relacionados con la promoción del café de Nariño, el fortalecimiento de la cadena de valor, la generación de oportunidades comerciales, la innovación, la apropiación cultural y el posicionamiento territorial.
- **Representatividad y diversidad de la muestra.** En la conformación final de los espacios se podrá considerar la necesidad de mantener una muestra diversa y representativa de las diferentes expresiones productivas relacionadas con el café, evitando una concentración excesiva de propuestas de una misma naturaleza cuando ello limite la diversidad y el propósito integral de la feria.

Aplicación diferenciada de los criterios según la naturaleza del participante

Los criterios de selección serán aplicados considerando la naturaleza de cada postulante. Esto resulta necesario debido a que la convocatoria puede recibir propuestas de productores individuales, asociaciones, cooperativas, emprendimientos, empresas transformadoras, iniciativas de economía circular y otros actores vinculados con el objeto del evento.

Por lo tanto, no todos los criterios deberán interpretarse de manera idéntica para cada tipo de participante. Por ejemplo, para un productor de café tendrá especial relevancia el origen y relación con la producción cafetera; para una empresa transformadora podrá tener mayor relevancia la generación de valor agregado y la innovación; para una iniciativa de economía circular podrá adquirir mayor importancia el aprovechamiento de subproductos y las prácticas de sostenibilidad; y para una organización asociativa podrá considerarse especialmente su capacidad de representar y vincular productores.

Esta aplicación diferenciada no implica establecer mecanismos de selección distintos, sino adaptar la valoración de los criterios a las características propias de cada propuesta, manteniendo condiciones de igualdad, objetividad y transparencia dentro del proceso.

Los términos de referencia de la convocatoria contemplan, además, una evaluación objetiva sobre 100 puntos cuando el número de postulantes habilitados supere los cupos disponibles, de manera que los mayores puntajes permitan establecer el orden de selección hasta completar los espacios definidos por la organización.

Consolidación de los beneficiarios

Una vez finalizada la verificación de requisitos y, cuando corresponda, la aplicación de los criterios de selección, se consolidará el listado definitivo de participantes que ocuparán los 153 espacios correspondientes a la convocatoria pública.

A este listado se adicionarán las 24 marcas provenientes de los procesos subregionales, obteniendo como resultado la conformación de la totalidad de los 177 espacios de

exhibición previstos para la muestra comercial.

La distribución final permitirá integrar en un mismo espacio ferial a los representantes seleccionados mediante procesos territoriales de calidad y a los participantes seleccionados mediante convocatoria pública, generando una muestra que combine representación territorial, calidad, diversidad productiva, innovación, transformación, comercialización y posicionamiento de la cadena de valor del café.

Asignación física de los espacios

La selección del participante y la asignación del lugar físico dentro del recinto serán considerados como etapas independientes.

Una vez consolidado el listado de participantes seleccionados, la asignación del número y ubicación específica de cada stand se realizará mediante el mecanismo definido por la organización, correspondiente al sorteo híbrido de ubicación.

Por lo tanto, el resultado de la selección determinará quién tiene derecho a participar y ocupar un espacio, mientras que el sorteo determinará qué ubicación física ocupará dentro de la distribución general de la muestra.

Esta metodología busca evitar que la selección de los participantes esté condicionada por la preferencia de una ubicación determinada dentro del recinto y permite garantizar un tratamiento uniforme entre los participantes seleccionados.

Condiciones generales para mantener la calidad de la selección

La asignación del espacio estará condicionada a que el participante mantenga durante el desarrollo del evento las condiciones que dieron lugar a su habilitación y selección.

En consecuencia, los productos exhibidos deberán corresponder a aquellos registrados durante la inscripción y deberán cumplir las condiciones de calidad, presentación, inocuidad y demás requisitos aplicables según su naturaleza.

Los términos de referencia establecen igualmente que el participante deberá utilizar exclusivamente el espacio asignado, sin invadir las áreas de circulación o los módulos contiguos, y que no podrá transferir, vender, subarrendar o compartir el stand con terceros o con marcas que no hayan sido autorizadas en el proceso de selección.

De igual manera, el participante deberá garantizar su permanencia y atención durante los horarios establecidos para la muestra comercial y cumplir las disposiciones relacionadas con seguridad, manejo de residuos, publicidad, operación eléctrica, manipulación de alimentos y demás condiciones técnicas y operativas establecidas para el recinto.

En caso de identificarse durante el evento un incumplimiento que comprometa las condiciones de participación, la seguridad, la inocuidad, la convivencia, la transparencia del proceso o el adecuado funcionamiento de la muestra, la organización podrá adoptar las medidas previstas en los términos de referencia, incluida la cancelación de la asignación cuando corresponda.

d. Localización

Variable	Descripción
Departamento	**Nariño**
Municipio de ejecución principal	**Pasto**
Centro poblado	**Urbano**
Lugar principal de ejecución	Centro de eventos Andino (escenario principal del encuentro "La Mejor taza Nariño 2026")

Cobertura territorial	Los 41 municipios productores de café del departamento de Nariño, con actividades preparatorias, convocatoria y participación de las seis principales subregiones cafeteras (Occidente, Norte, Guambuyaco y Cordillera), así como la realización de ferias subregionales previas al evento central.





Fuente: Google maps.
https://www.google.com/maps/@1.2163601,-77.2879486,17.75z?entry=ttu&g_ep=EgoyMDI2MDgwMi4wIKXMDSoASAFQAw%3D%3D

OBJETIVOS E INDICADORES DEL PROYECTO

OBJETIVO GENERAL

Fortalecer la competitividad comercial del sector caficultor de Nariño mediante la implementación de una plataforma de promoción, evaluación de calidad y acceso directo a mercados de alto valor.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Con el propósito de atender de manera integral la problemática identificada en la cadena de valor de la caficultura nariñense, el proyecto se estructura en **tres ejes estratégicos de intervención**, los cuales agrupan acciones complementarias orientadas al fortalecimiento de la competitividad comercial, la formación del talento humano, la promoción de la cultura del consumo y el posicionamiento del café de Nariño. Esta organización permite una ejecución articulada de los diferentes componentes del proyecto, facilita el seguimiento de los resultados esperados y garantiza que las actividades desarrolladas contribuyan de manera coordinada al cumplimiento del objetivo general y al fortalecimiento sostenible del sector cafetero departamental.

En este sentido, los objetivos específicos del proyecto se presentan de acuerdo con cada uno de los ejes estratégicos definidos para la intervención:

Ejes Estratégicos	Objetivos
Eje Estratégico 1. Competitividad Comercial y Acceso a Mercados	**Objetivo 1.1 Ejecutar el concurso de microlotes "La Mejor taza Nariño 2026 – Cultivando café cosechando paz", mediante la recepción, evaluación y selección de los lotes participantes bajo estándares técnicos de calidad de café especial y protocolos de evaluación sensorial reconocidos.**
Eje Estratégico 2. Formación, Cultura y Transferencia Tecnológica	**Objetivo 2.1 Ejecutar las categorías competitivas de Catación, Barismo Aeropress, Olleta y Mujer Barista, vinculando a profesionales y participantes del sector durante el evento "La Mejor Taza 2026", asegurando la aplicación de criterios y procedimientos técnicos estandarizados para el desarrollo de**

	las competencias y la cualificación del talento humano departamental.
	Objetivo 2.2 Implementar el programa "Reto Café" en cafeterías locales durante la vigencia del proyecto, fomentando el consumo de café de especialidad y fortaleciendo la apropiación y posicionamiento de las marcas regionales en el mercado interno.
	Objetivo 2.3 Realizar talleres prácticos del programa "Aprendiendo a tomar café", dirigidos a consumidores finales, con el propósito de fortalecer el conocimiento, la valoración y la apropiación de la cultura cafetera, contribuyendo al incremento de la demanda y el consumo de café de especialidad en el mercado local.
	Objetivo 2.4 Desarrollar una agenda académica de alto impacto, compuesta por 8 sesiones magistrales sobre optimización agroindustrial e innovación técnica, convocando a productores y consumidores) durante el evento central.
Eje Estratégico 3. Ejecución de la Feria Sectorial "La Mejor taza Nariño 2026"	**Objetivo 3.1: Ejecutar el encuentro ferial "La Mejor Taza Nariño 2026" mediante la implementación de pabellones comercial, tecnológico, subregional e institucional, orientados a fortalecer la agroindustria, facilitar la conexión de la oferta cafetera subregional con compradores especializados, promover el acceso a servicios tecnológicos y visibilizar la oferta institucional del Departamento de Nariño para los productores y demás actores de la cadena de valor.**

DESCRIPCIÓN DE EVENTOS Y ACTIVIDADES POR OBJETIVO

EJE ESTRATÉGICO 1. COMPETITIVIDAD COMERCIAL Y ACCESO A MERCADOS

Objetivo 1.1 Ejecutar el concurso de microlotes "La Mejor taza Nariño 2026 – Cultivando café cosechando paz", mediante la recepción, evaluación y selección de los lotes participantes bajo estándares técnicos de calidad de café especial y protocolos de evaluación sensorial reconocidos.

El concurso de microlotes constituye el componente técnico de evaluación y valorización de cafés especiales producidos en el departamento de Nariño durante la cosecha 2026. La actividad está orientada a identificar los lotes con mejores características físicas y sensoriales mediante un proceso organizado de recepción, trazabilidad, evaluación a ciegas, selección y posterior vinculación con mecanismos de comercialización especializada. Para la versión 2026 se establecen las categorías de Cafés Tradicionales y Cafés Varietales, admitiendo lotes obtenidos mediante procesos lavado, honey, natural y anaeróbico, siempre que cumplan las condiciones técnicas previstas.

La participación inicia con la inscripción y entrega física del lote en los puntos de acopio autorizados, acompañada del formulario correspondiente (el formulario lo puede encontrar en las páginas oficiales de la gobernación de Nariño o solicitarlo en la secretaria de agricultura y desarrollo Rural).

Puntos de acopio autorizados

Centro de acopio autorizado	Municipio	Dirección
Promotora Café de Altura S.A.S.	Pasto	Cra. 3E # 22-80
Promotora Café de Altura S.A.S.	Funes	Barrio El Sol
Promotora Café de Altura S.A.S.	Buesaco	Vereda El Socorro, D.I.V. 15
Banexport S.A.	La Unión	Carrera 1 # 21-114, Barrio La Inmaculada
Cooperativa de Caficultores de Nariño – Café Occidente	Ancuya	Casa del Café, Barrio Camilo Torres
Cooperativa de Caficultores de Nariño – Café Occidente	Consacá	Calle 3 CS 3 # 102, Barrio Libertad
Cooperativa de Caficultores de Nariño – Café	El Tambo	Calle 2, Cra. 7, Barrio El Rosario

Occidente		
Cooperativa de Caficultores de Nariño – Café Occidente	La Florida	Casa del Café, Barrio Divino Niño
Cooperativa de Caficultores de Nariño – Café Occidente	Linares	Calle 4 # 3-27
Cooperativa de Caficultores de Nariño – Café Occidente	Pasto	Cra. 32A # 18-105, Barrio Maridiaz
Cooperativa de Caficultores de Nariño – Café Occidente	Samaniego	Avenida Schumacher
Cooperativa de Caficultores de Nariño – Café Occidente	Sandoná	Calle 7 # 4-45, Barrio Obrero
Cooperativa de Caficultores de Nariño – Café Occidente	Los Andes (Sotomayor)	Cra. 6A # 6-05, Barrio San Francisco
Cooperativa de Caficultores de Nariño – Café Occidente	El Ingenio (Sandoná)	Plan El Ingenio, Sandoná
Cooperativa de Caficultores de Nariño – Café Occidente	Chachagüí	Calle Principal
Cooperativa de Caficultores de Nariño – Café Occidente	Buesaco	Cra. 3 # 1-184, Barrio San Antonio
Cooperativa de Caficultores de Nariño – Café Occidente	El Peñol	Mza. 10, Casa 21, Barrio Nuevo
Cooperativa de Caficultores de Nariño – Café Occidente	Matituy (La Florida)	Corregimiento Matituy
Cooperativa de Caficultores de Nariño – Café Occidente	Tunja (La Florida)	Corregimiento Tunja Grande
Cooperativa de Caficultores de Nariño – Café Occidente	Santa María (Buesaco)	Corregimiento Santa María
Cooperativa de Caficultores de Nariño – Café Occidente	Yacuanquer	Calle Principal

Cada productor puede presentar hasta dos (2) lotes de diferente proceso por finca, los cuales deben mantenerse separados y no podrán corresponder a mezclas de procesos ni incorporar levaduras, acidulantes u otros elementos agregados al café. Los lotes deben cumplir, entre otros parámetros, un puntaje mínimo de 85 puntos en taza, humedad entre 9,5 % y 11,5 % y broca máxima del 3 %.

El cronograma técnico contempla el lanzamiento del concurso el 31 de julio de 2026, la recepción de lotes, las etapas de catación y las actividades comerciales en el mes de septiembre en Pasto. La preselección se realiza sobre muestras codificadas y mediante evaluación sensorial; los lotes que alcancen los requisitos pasan al panel nacional. En esta fase los cafés son evaluados a ciegas durante cinco días y se seleccionan hasta treinta (30) lotes con puntaje igual o superior a 86,0 puntos para la etapa siguiente.

Los treinta (30) lotes seleccionados son preparados para su presentación comercial, incluyendo la consolidación de sus perfiles y la información técnica necesaria para compradores. Los lotes finalistas se presentan en una rueda de negocios y posteriormente participan en la subasta presencial en Pasto. Los cafés que no ingresen a la subasta, pero que cumplan las condiciones establecidas, podrán vincularse a la rueda de negocios, ampliando las alternativas de comercialización para los productores.

La actividad incluye además la gestión de compradores especializados y la atención de diecisiete (17) clientes internacionales previstos en el componente de internacionalización. La operación comercial se complementa con la definición de condiciones de apertura y la formalización de las operaciones derivadas de la subasta. El esquema de pago previsto contempla que el productor reciba el precio correspondiente al momento de entrega del lote y que el sobreprecio obtenido en la subasta sea transferido directamente al caficultor.

El proceso culmina con la publicación y reconocimiento de los resultados. Se contemplan premios para los tres primeros lugares de cada categoría y reconocimientos especiales para el mejor café cuyo propietario sea una mujer y para el mejor café cuyo propietario sea un joven, además de trofeo y diploma para los ganadores conforme a las condiciones establecidas en los términos del concurso.

EJE ESTRATÉGICO 2. FORMACIÓN, CULTURA Y TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA

Objetivo 2.1 Ejecutar las categorías competitivas de Catación, Barismo Aeropress,

Olleta y Mujer Barista, vinculando a profesionales y participantes del sector durante el evento "La Mejor Taza 2026", asegurando la aplicación de criterios y procedimientos técnicos estandarizados para el desarrollo de las competencias y la cualificación del talento humano departamental.

Campeonato de Catación

El campeonato de catación está concebido como una competencia de evaluación sensorial en la que los participantes demuestran su capacidad para identificar diferencias entre muestras, reconocer atributos y responder con precisión dentro de tiempos determinados. La dinámica utiliza ejercicios de comparación sensorial, incluyendo pruebas en las que se presentan grupos de tazas con diferencias entre muestras, de manera que el competidor debe identificar la muestra distinta y registrar su respuesta.

La competencia requiere la preparación y codificación de las muestras, organización de las estaciones de catación, disposición de utensilios, agua, recipientes y demás elementos de apoyo, así como la participación de jueces y personal técnico. El resultado se determina a partir de la precisión de las respuestas, la capacidad de identificar diferencias sensoriales y, cuando corresponda, el tiempo empleado. Las rondas permiten establecer los participantes que avanzan hasta las etapas finales y definir los tres mejores resultados.

Campeonato Regional AeroPress

El Campeonato Regional AeroPress se desarrolla de manera presencial en el Centro de Convenciones Andino y contempla un máximo de cincuenta y cuatro (54) competidores mayores de edad, entre baristas, tostadores, productores, caficultores, emprendedores, aficionados y profesionales del sector. La inscripción es gratuita y la selección de participantes se realiza mediante la verificación de requisitos y el orden de inscripción.

La competencia utiliza un sistema de eliminación directa. La primera ronda comprende cincuenta y cuatro (54) competidores distribuidos en dieciocho (18) heats de tres participantes; la segunda reúne dieciocho (18) competidores en seis heats; la tercera seis competidores en tres heats; y la final reúne a tres participantes. Se estima un total de veintiocho (28) heats. En cada ronda avanza un participante por enfrentamiento.

Antes del tiempo oficial, cada competidor dispone de tres (3) minutos para organizar la estación, conectar equipos, preparar utensilios, dosificar el café e instalar el filtro. El tiempo oficial es de cinco (5) minutos para moler, preparar la receta, realizar bypass cuando corresponda, servir mínimo ciento cincuenta (150) ml y presentar la bebida al panel. La evaluación se realiza mediante cata a ciegas y el panel está integrado por tres jueces sensoriales y dos jueces técnicos, uno de los sensoriales con funciones de Juez Principal.

La organización suministra el café oficial para las rondas y una muestra de ciento veinticinco (125) gramos para la práctica previa. Se permite el uso de AeroPress Original o AeroPress Clear y herramientas como molinos, básculas, cronómetros, hervidores, termómetros, paletas y filtros permitidos por el reglamento. Los tres primeros lugares reciben reconocimiento económico, trofeo y diploma, además del cupo para participar en el Campeonato Nacional AeroPress Colombia.

Campeonato Regional de Preparación de Café en Olla

El Campeonato Regional de Preparación de Café en Olla está dirigido a personas mayores de dieciocho (18) años vinculadas o interesadas en el café, incluyendo baristas, productores, caficultores, tostadores, emprendedores, estudiantes y aficionados. Se dispone de dieciocho (18) cupos y la inscripción es gratuita. La competencia utiliza el Método Olleta® de Amor Perfecto como método oficial y se desarrolla en el Centro de Convenciones Andino.

El formato contempla eliminación directa: dieciocho (18) participantes en seis heats de tres competidores en la primera ronda; seis competidores en tres heats de dos participantes en la segunda; y tres finalistas para definir el primer, segundo y tercer lugar. Se habilitan tres estaciones simultáneas, cada una con mesa de trabajo, punto eléctrico, agua en botellón y espacio de preparación.

Cada participante debe contar con cafetera de olla, molino, hervidor, báscula, temporizador y utensilios de preparación. La organización suministra el café oficial para práctica y competencia y dispone de agua oficial. El tiempo de la prueba contempla tres (3) minutos de alistamiento y seis (6) minutos para preparar y presentar la bebida. La preparación debe efectuarse exclusivamente mediante el método tradicional de café en olla, utilizando café y agua, sin azúcar, leche, saborizantes u otros ingredientes.

La evaluación se realiza mediante un panel integrado por tres jueces sensoriales y dos jueces técnicos. Los jueces sensoriales valoran las preparaciones a ciegas y determinan los competidores que avanzan, mientras los jueces técnicos verifican el cumplimiento del reglamento y las condiciones de competencia. Los tres primeros lugares reciben reconocimiento económico, trofeo, diploma y clasificación al Campeonato Nacional de Preparación de Café en Olla.

Torneo Regional Mujeres Baristas

El Torneo Regional Mujeres Baristas está dirigido a mujeres mayores de dieciocho (18) años vinculadas al sector cafetero, entre ellas baristas, productoras, caficultoras, tostadoras, emprendedoras, estudiantes y profesionales del café. La competencia es individual, cuenta con doce (12) cupos y se desarrolla en el Centro de Convenciones Andino durante las jornadas previstas para el 25 y 26 de septiembre de 2026.

El sistema de competencia se estructura en una ronda clasificatoria con las doce (12) participantes, de la cual las cuatro (4) mejores puntuaciones avanzan a la gran final. En la final se determinan los tres primeros lugares. Cada estación cuenta con máquina oficial de espresso, energía eléctrica, punto de agua, mesa de trabajo, área de preparación y área de servicio.

La organización suministra la máquina oficial, agua y, cuando corresponda, leche oficial. Cada competidora puede utilizar molino, tamper, distribuidor, WDT, báscula, temporizador, jarras y herramientas de calibración. La rutina comprende quince (15) minutos de preparación y montaje y quince (15) minutos de tiempo oficial, durante los cuales debe preparar cuatro (4) espressos, cuatro (4) bebidas con leche y cuatro (4) bebidas de diseño.

La evaluación incorpora componentes sensoriales y técnicos. En el componente sensorial se consideran la calidad del espresso, balance, dulzor, acidez, cuerpo, consistencia, calidad de las bebidas con leche, bebida de diseño y presentación general. En el componente técnico se revisan limpieza, organización, flujo de trabajo, uso de equipos, técnica de extracción, manipulación de alimentos e higiene. El panel está conformado por cuatro jueces sensoriales, dos técnicos y un Juez Líder. Los tres primeros lugares reciben reconocimiento económico y certificado.

Objetivo 2.2 Implementar el programa “Reto Café” en cafeterías locales durante la vigencia del proyecto, fomentando el consumo de café de especialidad y fortaleciendo la apropiación y posicionamiento de las marcas regionales en el mercado interno.

El programa “Reto Café” se materializa mediante una estrategia dirigida a cafeterías locales, con una meta mínima de treinta (30) establecimientos participantes durante los meses de julio y agosto de 2026. El componente incorpora el concurso departamental de cafeterías denominado “Master Coffee”, mediante el cual se busca vincular el consumo de café de especialidad con la mejora de las condiciones técnicas y de servicio de los establecimientos. La actividad inicia con la estructuración de las bases técnicas, términos de referencia y criterios de evaluación, seguida del diseño de piezas de convocatoria y una estrategia de difusión. Posteriormente se abre la inscripción, se reciben las postulaciones y se verifica el cumplimiento de los requisitos técnicos de las cafeterías.

Los establecimientos preseleccionados participan en una etapa de socialización y verificación en sitio. Las visitas técnicas permiten revisar las condiciones previstas para la participación y orientar a los establecimientos respecto de los estándares de calidad y servicio que serán considerados durante la evaluación.

La etapa competitiva comprende jornadas de evaluación in situ, en las cuales se aplican criterios técnicos relacionados con la calidad del café, preparación, servicio y condiciones observables en el establecimiento. Los resultados se consolidan posteriormente para determinar los establecimientos reconocidos, publicar los resultados, adelantar la legalización de los incentivos previstos y realizar el acto de premiación.

El programa incorpora además acciones de degustación, formación sensorial y divulgación orientadas a acercar al consumidor al café de especialidad. La participación de las cafeterías y los resultados del proceso se documentan mediante registros de inscripción, evidencias de las jornadas de evaluación y encuestas de impacto y satisfacción.

Objetivo 2.3 Realizar talleres prácticos del programa "Aprendiendo a tomar café", dirigidos a consumidores finales, con el propósito de fortalecer el conocimiento, la valoración y la apropiación de la cultura cafetera, contribuyendo al incremento de la demanda y el consumo de café de especialidad en el mercado local.

El programa "Aprendiendo a tomar café" corresponde a un componente de formación sensorial dirigido a consumidores finales, con una meta mínima de trescientos (300) participantes. Su desarrollo se integra a las actividades del evento central y se estructura mediante experiencias breves de aproximación al café, diseñadas para facilitar la comprensión de sus características sensoriales y de las variables que intervienen en la preparación.

La actividad se desarrolla mediante sesiones de cata de aproximadamente quince (15) minutos, en las cuales el participante recibe una explicación introductoria sobre el café y posteriormente interviene en una experiencia práctica. El contenido puede incluir reconocimiento de aromas y sabores, comparación de perfiles, identificación de diferencias entre preparaciones y explicación de conceptos básicos asociados con origen, proceso y calidad.

Las jornadas incorporan demostraciones prácticas de preparación y extracción, permitiendo explicar de manera sencilla variables como molienda, proporción, temperatura, agua y método utilizado. El componente busca que el consumidor no sea únicamente receptor de información, sino que participe directamente en ejercicios sensoriales y de preparación.

Para su operación se contempla el montaje del espacio pedagógico, disponibilidad de equipos y utensilios, café, agua y elementos de servicio, así como personal técnico especializado en barismo y catación. Cada jornada incluye alistamiento, atención de participantes, desarrollo de la experiencia, limpieza y organización de los elementos utilizados. La asistencia se registra como soporte de ejecución del programa.

Objetivo 2.4 Desarrollar una agenda académica de alto impacto, compuesta por 8 sesiones magistrales sobre optimización agroindustrial e innovación técnica, convocando a productores y consumidores) durante el evento central.

La agenda académica se desarrollará mediante ocho (8) sesiones magistrales, estructuradas como espacios de transferencia de conocimiento y diálogo con productores, consumidores y demás actores vinculados a la cadena de valor del café. Cada sesión estará a cargo de un expositor especializado, quien desarrollará una presentación sobre una temática previamente definida, complementada con un espacio de interacción con los asistentes para resolver inquietudes, intercambiar experiencias y profundizar en los contenidos abordados.

Las ocho sesiones se distribuirán en diferentes temáticas relacionadas con la competitividad y transformación de la caficultura, de la siguiente manera:

1. **Alianzas, comunicación y construcción de marca en el café de especialidad:** abordará estrategias para la construcción y fortalecimiento de marcas, comunicación de atributos diferenciadores y generación de valor alrededor de cafés especiales.
2. **Ciencia, tecnología e innovación para la caficultura:** orientada a presentar avances científicos y tecnológicos aplicables a la producción y transformación del

café, así como herramientas de innovación que contribuyan al mejoramiento de los sistemas productivos.

3. **Innovación cafetera y participación de la mujer rural:** enfocada en experiencias de innovación desarrolladas por mujeres vinculadas a la actividad cafetera y en las oportunidades de participación de la mujer en los diferentes eslabones de la cadena.
4. **Asociatividad y empoderamiento femenino en el sector cafetero:** desarrollará experiencias y estrategias relacionadas con la organización de productores, fortalecimiento de capacidades colectivas y generación de oportunidades para la participación y liderazgo de las mujeres.
5. **Comercialización y posicionamiento de cafés de origen:** abordará mecanismos de diferenciación, acceso a mercados especializados, construcción de propuestas comerciales y posicionamiento de cafés de origen, incluyendo experiencias de comercialización internacional.
6. **Innovación, procesos y construcción de marca:** tratará la relación entre innovación, transformación del café, desarrollo de productos y construcción de una propuesta de valor que permita diferenciar la oferta y fortalecer su posicionamiento comercial.
7. **Organización productiva y acceso a mercados:** estará orientada a analizar estrategias de organización de la producción, articulación de actores y preparación de la oferta cafetera para atender las condiciones y requerimientos de mercados especializados.
8. **Experiencias de transformación y desarrollo territorial:** presentará experiencias relacionadas con la transformación del café, generación de valor agregado y articulación de iniciativas cafeteras con procesos de desarrollo económico y territorial.

Las sesiones combinarán ponencias de carácter científico, técnico, comercial y experiencial, con la participación de perfiles internacionales, nacionales y regionales.

EJE ESTRATÉGICO 3. EJECUCIÓN DE LA FERIA SECTORIAL "LA MEJOR TAZA NARIÑO 2026"

Objetivo 3.1: Ejecutar el encuentro ferial "La Mejor Taza Nariño 2026" mediante la implementación de pabellones comercial, tecnológico, subregional e institucional, orientados a fortalecer la agroindustria, facilitar la conexión de la oferta cafetera subregional con compradores especializados, promover el acceso a servicios tecnológicos y visibilizar la oferta institucional del Departamento de Nariño para los productores y demás actores de la cadena de valor.

El pabellón comercial estará conformado por los espacios destinados a la muestra de productos y emprendimientos. En los documentos técnicos del proyecto se establece una capacidad total de ciento setenta y siete (177) espacios de exhibición, integrando los participantes provenientes de los procesos subregionales y aquellos seleccionados mediante convocatoria pública. La muestra permite presentar cafés, productos transformados, derivados, propuestas de valor agregado y soluciones vinculadas con la cadena.

El segundo componente corresponde al pabellón de servicios, destinado a empresas y actores que ofrecen maquinaria, equipos, insumos, soluciones tecnológicas y servicios relacionados con la producción, transformación y comercialización del café. Este espacio se implementa con estructuras modulares, mobiliario, conexiones técnicas, señalización y condiciones necesarias para la demostración y presentación de soluciones al productor y a otros actores de la cadena.

El tercer espacio corresponde al pabellón pedagógico "Aprendiendo a tomar café", destinado a las actividades de formación sensorial y experiencias de consumo. Su montaje permite desarrollar las sesiones prácticas del programa, organizar estaciones de preparación, disponer de equipos y utensilios y facilitar la interacción directa con los asistentes.

La ejecución integral también comprende el lanzamiento y apertura del encuentro, coordinación de proveedores y personal operativo, seguridad, limpieza, transporte interno,

infraestructura eléctrica e hidráulica, iluminación, ambientación, señalización, comunicaciones, gestión de prensa y convocatoria de públicos. Una vez terminadas las jornadas se realiza el desmontaje de las estructuras y elementos temporales y la consolidación de los soportes correspondientes a la ejecución pre, durante y post evento.

Ahora bien, El pabellón subregional está destinado a representar las seis (6) principales subregiones productoras de café contempladas en la estructura del proyecto y a facilitar la presentación diferenciada de sus marcas, productos y propuestas comerciales. El espacio permite trasladar al evento central la representación territorial construida en los procesos de selección y validación desarrollados en los territorios.

La participación subregional se articula con los procesos técnicos y competitivos realizados previamente en las zonas definidas para la selección territorial. Para la versión desarrollada en 2026 se establecieron procesos subregionales en Occidente, Norte y Guambuyaco-Cordillera, en los cuales se seleccionaron marcas para su posterior participación en el evento central. Estas jornadas incluyeron evaluación sensorial, exhibición, actividades de relacionamiento comercial y reconocimiento de las marcas participantes.

En el evento central, el pabellón permite organizar la oferta por procedencia territorial, facilitando que cada representación cuente con un espacio identificado para exhibir sus cafés y productos. La disposición incorpora mobiliario, estructuras, señalización, elementos gráficos y los requerimientos técnicos necesarios para la operación de los módulos de exhibición.

El componente comercial se complementa con una rueda de negocios, concebida como un espacio de encuentro directo entre la oferta y compradores especializados. La operación comprende la identificación y convocatoria de compradores, organización de agendas, preparación de los participantes, adecuación de los espacios de reunión, acompañamiento durante las conversaciones comerciales y registro de las reuniones realizadas.

La actividad permite presentar información sobre origen, características del café, procesos, marcas, capacidades de suministro y propuestas comerciales. Los resultados se documentan mediante registros de participantes, agendas o actas de las reuniones y demás evidencias que permitan verificar la realización de los encuentros comerciales.

El encuentro mejor taza 2026, también cuenta con el pabellón institucional, el cual se habilita dentro del encuentro ferial como un espacio de información, orientación y atención dirigido a productores, organizaciones, visitantes y demás actores de la cadena de valor. Su función es concentrar y hacer visible la oferta pública y las acciones institucionales relacionadas con el fortalecimiento del sector cafetero y con las diferentes dimensiones del desarrollo del Departamento de Nariño.

La propuesta contempla la integración de áreas correspondientes a Turismo, Cultura, TIC e Innovación, articuladas bajo una identidad institucional común. El montaje comprende estructuras, módulos, mobiliario, elementos gráficos, señalización, iluminación, ambientación y los recursos necesarios para que cada área pueda presentar sus servicios, programas, proyectos y contenidos a los visitantes.

El componente de Turismo permite presentar la oferta y los atractivos asociados al territorio cafetero y promover la articulación entre café, experiencias y destinos. El componente de Cultura permite visibilizar expresiones, manifestaciones y procesos culturales vinculados con la identidad territorial. El componente TIC e Innovación permite presentar herramientas, servicios y soluciones relacionadas con tecnología, innovación y transformación digital aplicables al sector productivo.

Durante el evento se dispone personal para orientar a los asistentes, explicar la oferta institucional, atender consultas y dirigir a productores y organizaciones hacia los servicios o dependencias correspondientes. La atención se desarrolla durante las jornadas de apertura al público y se registra mediante mecanismos de control de visitantes y atenciones realizadas.
El montaje y operación del pabellón se articula con la programación general de la feria y con los demás espacios del evento, manteniendo una identificación visual diferenciada y evitando interferencias con la muestra comercial, las competencias y los espacios académicos.

Finalizadas las jornadas, se realiza el desmontaje de las estructuras y elementos instalados y se consolidan los registros de atención como evidencia de la actividad.

MATRIZ DE OBJETIVOS, ACTIVIDADES, DESCRIPCIÓN GENERAL E INSUMOS NECESARIOS

OBJETIVO	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ACTIVIDAD	INSUMOS NECESARIOS
Objetivo 1. Ejecutar el concurso de microlotes "La Mejor taza Nariño 2026 – Cultivando Café Cosechando Paz", mediante procesos técnicos de acopio, evaluación, comercialización y subasta.	**1.1.1. Realizar el lanzamiento oficial del evento "La Mejor taza Nariño 2026 – Cultivando Café, Cosechando Paz".**	Realizar el lanzamiento oficial del evento mediante una jornada institucional y promocional orientada a presentar el concurso, su propósito, programación y alcance, generando visibilidad y articulación con los actores vinculados.	Infraestructura audiovisual para presentación; mobiliario para asistentes e invitados; ambientación y decoración temática; piezas gráficas y material publicitario; refrigerios; servicios de apoyo logístico y protocolario.
	1.1.2. Desarrollar integralmente el concurso de microlotes, incluyendo las etapas de convocatoria, recepción, evaluación, promoción y comercialización de los cafés participantes.	Desarrollar el proceso de recepción, identificación, almacenamiento, conservación, preparación y manejo de los lotes participantes, garantizando condiciones de trazabilidad y preservación de las muestras hasta su evaluación. Ejecutar las rondas nacionales de evaluación sensorial y técnica de los microlotes mediante personal especializado, aplicación de protocolos, control de muestras, verificación de resultados y aseguramiento de la trazabilidad del proceso. Facilitar la participación de compradores nacionales e internacionales mediante su traslado, alojamiento, alimentación y atención logística, creando condiciones para el encuentro con productores y la generación de oportunidades comerciales. Desarrollar la presentación comercial y subasta de los cafés seleccionados, articulando la evaluación final, coordinación técnica, participación de catadores y conducción profesional de las rondas de puja y adjudicación. Disponer de elementos institucionales y funcionales para identificar a compradores, catadores, invitados y participantes, así como para apoyar las actividades de catación, reconocimiento y cierre del concurso. Implementar la infraestructura tecnológica requerida para registrar y evaluar muestras, consolidar resultados, garantizar trazabilidad y soportar la interacción digital de compradores en la rueda de negocios y subasta.	Servicios especializados de recepción y custodia; empaques herméticos; transporte de lotes y muestras; equipos de trilla y tostión de laboratorio; agua, gas y filtros; equipos y utensilios de preparación; apoyo profesional para relacionamiento comercial y divulgación. Jueces, catadores, dirección, coordinación, auxiliares y auditoría técnica; equipos de evaluación y catación; transporte especializado y aseguramiento de equipos; refrigerios y alimentación; agua y dispensación; envío y manejo de muestras; montaje de espacios y elementos operativos. Tiquetes aéreos y transporte terrestre; alojamiento; alimentación y refrigerios; estaciones de hidratación; coordinación logística y atención de compradores. Catadores y dirección técnica; coordinación y apoyo operativo; subastador profesional; agua y GLP para equipos; transporte y tiquete del subastador; alojamiento, alimentación y refrigerios del equipo; equipos y montaje para evaluación y subasta. Pañoletas, delantales y elementos de identificación; cucharas y tapas para catación; bolsas reutilizables y libretas; trofeos y certificados de reconocimiento. Plataforma especializada de gestión de muestras, catación y subasta; conectividad de internet de alta capacidad; equipos de red, cableado y puntos de acceso; configuración, pruebas, operación y soporte técnico.
Objetivo 2. Fortalecer las capacidades técnicas, la cultura cafetera, la formación sensorial y la participación especializada en las actividades de catación, barismo e innovación.	**2.1.1. Diseñar, montar y ejecutar el concurso de catación, incluyendo el apoyo técnico requerido para su desarrollo.**	Planear, estructurar y ejecutar el concurso de catación, incluyendo diseño metodológico, conducción, evaluación por jueces, apoyo operativo y disposición de estaciones y elementos requeridos para las diferentes fases.	Presentador y jueces; auxiliares; diseño metodológico; cafeteras y mobiliario; cucharas y tazas de catación; equipos de preparación y medición; insumos de café, agua y limpieza; elementos de organización, reconocimiento y apoyo operativo.
	2.1.2. Diseñar, montar y ejecutar el concurso de filtrados, incluyendo el apoyo técnico requerido para su desarrollo.	Proporcionar soporte técnico y audiovisual para el desarrollo de las jornadas del concurso de filtrados, garantizando condiciones adecuadas de sonido, comunicación, montaje y operación. Desarrollar las competencias de preparación de café filtrado en las categorías AeroPress y Olleta, mediante estaciones de competencia, equipos, jueces, insumos, personal técnico, operación logística y aplicación de los reglamentos correspondientes. Ejecutar la competencia de Mujer Barista mediante estaciones profesionales de espresso, equipos de molienda y preparación, utensilios, insumos y personal de apoyo para garantizar el desarrollo técnico y competitivo de la categoría. Proporcionar el soporte técnico, sonoro y operativo necesario para el montaje, ejecución y desmontaje de las competencias de filtrados, asegurando comunicación y funcionamiento de los equipos durante las jornadas.	Sistema de sonido profesional; micrófonos; consola y elementos de conexión; transporte, montaje, pruebas, operación y desmontaje técnico. Estaciones y mesas de competencia; conexiones eléctricas y cableado; molinos y equipos de calentamiento; mesas para jueces y auxiliares; balanzas, cronómetros y bandejas; café, agua, empaques y utensilios; elementos de limpieza y residuos; licencia oficial; jueces, presentador y apoyo técnico; transporte, alojamiento, alimentación y refrigerios. Estaciones de competencia; máquina de espresso y molino profesional; tamper, nivelador, jarras y bandejas; leche, agua y café; elementos de limpieza y manejo de residuos; señalización y materiales de identificación; mobiliario y conexiones; equipos y utensilios de barismo. Sistema de amplificación y micrófonos; personal técnico de sonido; cableado, conexiones y accesorios; transporte, montaje, pruebas, operación y desmontaje.
	2.2.1. Realizar la evaluación especializada de los cafés participantes en la estrategia Master Coffe	La Cámara de Comercio de Pasto adelanta, en articulación con la Gobernación de Nariño, la estrategia Master Coffee Nariño 2026, como un espacio dirigido a las cafeterías del departamento, orientado a	Prestación de servicios profesionales especializados como Juez Máster de Café, durante cinco (5) días, correspondientes a dos (2) días previos al evento central y tres (3) días de desarrollo del evento central de

OBJETIVO	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ACTIVIDAD	INSUMOS NECESARIOS
		promover el consumo de café especial nariñense, fortalecer la oferta de las cafeterías participantes y generar un escenario de reconocimiento y promoción para estos establecimientos. La estrategia contempla la participación de veinticuatro (24) cafeterías en cuatro (4) categorías de competencia, cuyos ganadores serán presentados en el evento central de La Mejor Taza Nariño 2026, donde podrán exhibir y ofrecer sus productos. En el marco del presente convenio de asociación, la Gobernación de Nariño apoyará el desarrollo de esta estrategia mediante la participación de un juez especializado, quien hará parte del proceso de evaluación y estará presente en el evento central para acompañar la presentación de los resultados finales y de los ganadores de Master Coffee Nariño 2026. De esta manera, se articula el proceso adelantado por la Cámara de Comercio de Pasto con el evento central La Mejor Taza Nariño 2026, generando continuidad entre la competencia dirigida a cafeterías y el escenario departamental de promoción y comercialización del café nariñense	La Mejor Taza Nariño 2026. El servicio comprende la dirección y acompañamiento técnico de los procesos de evaluación y calificación de las muestras y competencias programadas, incluyendo la revisión y aplicación de los reglamentos, términos de referencia, protocolos, criterios y metodología de evaluación; la revisión metodológica y preparación de las jornadas; la participación en sesiones de calibración y homologación de criterios con jueces y catadores; la evaluación física, sensorial y de calidad de las muestras participantes; el análisis y valoración de atributos sensoriales y de calidad; el diligenciamiento, revisión y validación de los formatos de evaluación; la consolidación, verificación y validación de resultados y puntajes; y la coordinación técnica con el equipo de jueces, catadores y personal responsable de las competencias.
	2.3.1. Desarrollar talleres de catación y barismo y ejecutar el programa de formación sensorial "Aprendiendo a Tomar Café".	Desarrollar tres módulos formativos teórico-prácticos de catación y barismo, orientados al aprendizaje de técnicas de preparación, extracción y evaluación sensorial, con acompañamiento de técnicos especialistas.	Técnicos y capacitadores; transporte y alojamiento; alimentación y refrigerios; café de especialidad; agua y filtros; drippers, servidores, balanzas, tazas, hervidores y molinos; bandejas y utensilios; materiales de embalaje; elementos de limpieza, residuos y bioseguridad. Pantalla táctil interactiva y recursos audiovisuales; material pedagógico y de apoyo; equipos y elementos necesarios para las actividades prácticas.
	2.4.1. Desarrollar ocho (8) sesiones magistrales como parte de la agenda académica del evento.	Desarrollar la agenda académica mediante ocho sesiones magistrales con expertos nacionales e internacionales, abordando contenidos asociados con calidad, innovación, transformación, competitividad y desarrollo de la cadena cafetera.	Expositores especializados; tiquetes y desplazamientos; salas y mobiliario; video beam y equipos de presentación; computadores y sonido; alojamiento; desayunos, almuerzos y cenas; apoyo logístico y conectividad.
Objetivo 3. Ejecutar la feria y los espacios de promoción, comercialización, comunicación y articulación institucional para posicionar la caficultura nariñense y su oferta de valor.	**3.1.1. Desarrollar las actividades académicas, formativas, experienciales, logísticas y de promoción previstas para la realización del evento**	Preparar, habilitar y operar los espacios físicos y logísticos del evento, garantizando infraestructura, seguridad, servicios técnicos, mobiliario, conectividad operativa, montaje, funcionamiento y desmontaje. Desarrollar e instalar la identidad gráfica y señalética del evento, facilitando la orientación de participantes y visitantes, la identificación de zonas y la ambientación institucional de los espacios. Habilitar y operar un espacio destinado a periodistas y medios de comunicación, proporcionando condiciones de atención, trabajo y organización durante las jornadas del evento. Atender las necesidades de alimentación e hidratación de participantes, expositores y colaboradores vinculados a la ejecución del evento durante las jornadas programadas. Proporcionar alimentación complementaria para participantes vinculados a las actividades del evento, de acuerdo con la programación y las jornadas de operación. Diseñar, producir, transportar, instalar y operar el Pabellón Subregional de La Mejor Taza Nariño 2026 en EXPOCAFÉS DE COLOMBIA 2026, para promover la oferta de las subregiones y facilitar su visibilidad comercial. Configurar y desmontar los espacios institucionales destinados a Turismo, Cultura, TIC e Innovación, integrando elementos expositivos, tecnológicos, gráficos y de ambientación para presentar la oferta institucional relacionada con el desarrollo territorial y cafetero.	Personal operativo y de limpieza; seguridad privada; instalaciones eléctricas e hidráulicas; iluminación; materiales eléctricos; transporte; lavaplatos; mesas, carpas, módulos y paneles; pantallas LED; señalizadores; coordinación logística y apoyo administrativo; recinto y lote anexo; mesas promocionales; sonido; adecuaciones temporales; plazoleta de comidas; permisos y autorizaciones; identificación del personal; instalación de señalización aérea. Piezas gráficas impresas; lonas, backings, pendones y estructuras; señalización de zonas, baños, prensa y salidas; arcos y elementos volumétricos; vinilos adhesivos; soportes, varillas, sistemas de fijación y estructuras modulares. Mobiliario lounge; sofás o poltronas; mesas; conexiones y elementos auxiliares; transporte, montaje, distribución, operación y desmontaje. Refrigerios individuales; bebidas y alimentos de acompañamiento; suministro, transporte, distribución y atención conforme a la programación del evento. Almuerzos ejecutivos; alimentos y bebidas; logística de suministro, distribución y atención a los participantes. Diseño conceptual y gráfico; estructuras y módulos de exhibición; mobiliario; ambientación y señalética; piezas gráficas y decorativas; equipos y elementos de operación; personal de atención; transporte especializado; embalaje y protección; montaje, instalación, adecuación, conexiones y desmontaje. Estructuras y mobiliario de exhibición; elementos gráficos y de ambientación; iluminación; equipos y recursos tecnológicos; soportes audiovisuales; conexiones eléctricas y accesorios; transporte, instalación, adecuación, operación y desmontaje.
	3.1.2. Implementar el plan de medios y las	Ejecutar acciones de promoción y divulgación en radio, televisión, medios	Pauta radial; presentación y conducción; producción y cubrimiento televisivo y digital;

OBJETIVO	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ACTIVIDAD	INSUMOS NECESARIOS
	estrategias de divulgación y promoción del evento.	digitales, redes sociales y pantallas, con contenidos previos y durante el evento para ampliar su alcance y posicionamiento.	contenidos audiovisuales; publicaciones en redes y medios digitales; piezas gráficas y promocionales; publicidad en pantallas digitales; producción, adaptación, programación y evidencias de difusión.

1.1.1 Identificación de la modalidad de selección para el presente proceso

El inciso segundo del artículo 355 de la Constitución Política de Colombia establece una excepción al principio general de prohibición de decretar auxilios o donaciones en favor de particulares, al disponer expresamente que:

> *"El Gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal podrá, con recursos de los respectivos presupuestos, celebrar contratos con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los planes seccionales de Desarrollo."*

En desarrollo del citado mandato constitucional, el Gobierno Nacional expidió el Decreto 092 de 2017, "Por el cual se reglamenta la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro a la que hace referencia el inciso segundo del artículo 355 de la Constitución Política", cuyo objeto consiste en establecer las condiciones bajo las cuales las entidades estatales pueden celebrar contratos o convenios con Entidades Sin Ánimo de Lucro (ESAL) para la ejecución de programas y actividades de interés público.

En este sentido, el artículo 1 del Decreto 092 de 2017 dispone expresamente:

> *"El objeto del presente decreto es reglamentar la forma como el Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal contrata con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, para impulsar programas y actividades de interés público de acuerdo con el Plan Nacional o los planes seccionales de Desarrollo, en los términos del artículo 355 de la Constitución Política."*

Por su parte, el artículo 5 del Decreto 092 de 2017, al regular los Convenios de Asociación, establece que:

> *"Los convenios de asociación que celebren entidades privadas sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad y Entidades Estatales para el desarrollo conjunto de actividades relacionadas con los cometidos y funciones que a estas les asigna la Ley a los que hace referencia el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, no estarán sujetos a competencia cuando la entidad sin ánimo de lucro comprometa recursos en dinero para la ejecución de esas actividades en una proporción no inferior al 30% del valor total del convenio."*

Así mismo, la citada disposición señala que:

> *"Si hay más de una entidad privada sin ánimo de lucro que ofrezca su compromiso de recursos en dinero para el desarrollo conjunto de actividades relacionadas con los cometidos y funciones asignadas por Ley a una Entidad Estatal, en una proporción no inferior al 30% del valor total del convenio, la Entidad Estatal debe seleccionar de forma objetiva a tal entidad y justificar los criterios para tal selección."*

En consecuencia, la selección de la Entidad Sin Ánimo de Lucro deberá realizarse mediante un procedimiento que garantice la aplicación de criterios objetivos de evaluación, la transparencia del proceso y la escogencia de la organización que acredite las mejores condiciones de idoneidad, experiencia, capacidad técnica, administrativa y financiera para el desarrollo del proyecto.

Adicionalmente, el artículo 3 del Decreto 092 de 2017 define el concepto de reconocida idoneidad al establecer que:

> *"La entidad sin ánimo de lucro es de reconocida idoneidad cuando es adecuada y*

apropiada para desarrollar las actividades que son objeto del Proceso de Contratación y cuenta con experiencia en el objeto a contratar."

En concordancia con lo anterior, la entidad estatal deberá establecer en los documentos del proceso las condiciones mínimas que acrediten la experiencia, capacidad organizacional, capacidad técnica y demás requisitos que permitan verificar la reconocida idoneidad de la ESAL que participará en el proceso de selección.

De igual manera, el artículo 7 del Decreto 092 de 2017 dispone que:

"La contratación a la que hace referencia el presente decreto está sujeta a los principios de la contratación estatal y a las normas presupuestales aplicables." Asimismo, señala que "las normas relativas a la publicidad son de obligatorio cumplimiento, por lo cual, la actividad contractual y los Documentos del Proceso (...) deberán ser objeto de publicación en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP)."

En atención al objeto del presente proyecto, consistente en el fortalecimiento competitivo, la cultura del consumo y la proyección de la caficultura nariñense hacia mercados de alto valor mediante la organización y ejecución del Encuentro "La Mejor taza Nariño 2026", se evidencia que las actividades a desarrollar corresponden al fortalecimiento del sector cafetero, la promoción del desarrollo económico territorial, la transferencia de conocimiento, la promoción comercial, el fortalecimiento de capacidades y la articulación de actores de la cadena de valor del café, actividades que se encuentran alineadas con las competencias del Departamento de Nariño y con los objetivos del Plan Departamental de Desarrollo.

En virtud de la naturaleza del objeto contractual, no se pretende la adquisición de bienes o servicios mediante las modalidades ordinarias de selección previstas en la Ley 80 de 1993 y la Ley 1150 de 2007, sino el desarrollo conjunto de un programa de interés público con una Entidad Sin Ánimo de Lucro que aporte experiencia, capacidad institucional y recursos para el cumplimiento de los objetivos del proyecto.

Por todo lo anterior, la modalidad de selección jurídicamente procedente corresponde a la celebración de un ***Convenio de Asociación con una Entidad Sin Ánimo de Lucro de reconocida idoneidad, en los términos del artículo 355 de la Constitución Política, el artículo 96 de la Ley 489 de 1998 y el Decreto 092 de 2017***. La selección de la entidad se adelantará mediante un proceso de invitación que garantice la aplicación de criterios objetivos de evaluación, la transparencia, la publicidad y la selección de la organización que ofrezca las mejores condiciones técnicas, administrativas y financieras para la ejecución integral del proyecto, dando cumplimiento a los principios que orientan la contratación estatal.

1.2 Especificaciones técnicas del bien, servicio u obra a contratar.

Dentro del presente proceso se han definido las condiciones técnicas mínimas que deberán ser cumplidas obligatoriamente por la organización sin ánimo de lucro interesada en participar en la contratación del proyecto denominado: ***"FORTALECIMIENTO COMPETITIVO, CULTURA DEL CONSUMO Y PROYECCIÓN DE LA CAFICULTURA NARIÑENSE HACIA MERCADOS DE ALTO VALOR: ENCUENTRO LA MEJOR TAZA NARIÑO 2026"***, con el fin de garantizar el adecuado cumplimiento del objeto contractual. No obstante, los oferentes podrán incorporar metodologías, herramientas y elementos complementarios que contribuyan a fortalecer el desarrollo del proyecto, siempre que se ajusten a las especificaciones establecidas por la Entidad. **Los ítems que conforman el proyecto se describen a continuación:**

1.1.1. Realizar el lanzamiento oficial del evento "La Mejor taza Nariño 2026 – Cultivando Café, Cosechando Paz".			
Nº Ítem	ITEM/DESCRIPCIÓN	UNIDAD / MEDIDA	CANTIDAD
1	Alquiler de pantalla LED para evento de lanzamiento, con dimensiones de 4,00 m de ancho × 2,50 m de alto (10 m²), conformada por módulos LED para uso profesional en eventos, con pitch máximo de 4 mm, brillo mínimo de 1.000 nits y frecuencia de actualización mínima de 3.840 Hz, estructura de soporte y sistema de procesamiento de señal. Incluye transporte, montaje, instalación, conexión, configuración, pruebas de funcionamiento, disponibilidad durante ocho (8) horas y desmontaje al finalizar la jornada, Incluyendo los elementos, conexiones, cableado, requerimientos eléctricos y demás componentes técnicos necesarios para garantizar su correcta instalación, funcionamiento y operación durante el evento.	Servicio / jornada de 8 horas	1
2	Alquiler de mesa rectangular vestida para evento, de 1,80 m de largo × 0,75 m de ancho × 0,75 m de alto, con estructura metálica plegable o rígida, superficie plana y resistente, con capacidad mínima de 6 personas. Incluye mantel o faldón textil de poliéster, de 1,50 m de ancho mínimo, con caída hasta aproximadamente 2 cm sobre el nivel del piso, en color definido por la organización del evento, debidamente limpio, planchado y sin roturas, manchas o deterioros visibles. Incluye transporte hasta el lugar del evento, cargue, descargue, instalación, ubicación, nivelación y retiro de la mesa y elementos textiles al finalizar la jornada.	Unidad	10
3	Alquiler de silla vestida para evento, con dimensiones de 0,45 m de ancho × 0,45 m de profundidad × 0,90 m de alto, estructura metálica o de polímero de alta resistencia, asiento y espaldar rígidos, con capacidad mínima de 100 kg y superficie lisa, estable y sin elementos cortantes o salientes. Incluye forro textil de poliéster, confeccionado para cubrir el asiento, espaldar y estructura visible de la silla, con acabado uniforme, limpio y sin roturas ni manchas, en color definido por la organización del evento. Incluye transporte hasta el lugar del evento, cargue, descargue, montaje, ubicación, organización y retiro al finalizar la jornada.	Unidad	100
4	Refrigerio compuesto por: 1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate, Avena, (Contenido 9 onzas c/u) o Gaseosa Personal (250 ml). 2. Acompañado de: Quimbolito, Envuelto de Choclo, Empanada de Horno o Frita, Pastel de queso, Pastel de pollo o carne, Pastel Hawaiano, Pastel de Jamón y Queso, Sándwich (Jamón y Queso), Buñuelo o Almojábana.	Unidad	200
5	Servicio de decoración y ambientación temática para evento de lanzamiento de café, conformado por: dos (2) estructuras decorativas de 2,40 m de alto × 1,20 m de ancho, elaboradas en MDF de mínimo 9 mm con impresión en vinilo adhesivo de alta resolución con elementos gráficos alusivos a la identidad cafetera; dos (2) arreglos decorativos naturales, compuestos por follaje verde y plantas ornamentales en materas de mínimo 40 cm de diámetro; cuatro (4) elementos decorativos de sobremesa, elaborados en madera, MDF o material equivalente, con motivos alusivos al café; y dos (2) mesas auxiliares de 1,20 m × 0,60 m × 0,75 m, con estructura metálica y superficie en madera o MDF, destinadas a la disposición de elementos decorativos y material institucional. Incluye elementos gráficos impresos, instalación de los componentes decorativos, transporte, montaje, adecuación, organización, mantenimiento durante la jornada y desmontaje al finalizar el evento.	Servicio de decoración	1
6	Servicio de impresión y producción de material publicitario para el evento de lanzamiento de La Mejor Taza Nariño 2026, compuesto por un (1) backing publicitario de 2,00 m × 2,00 m, elaborado en lona Frontlit de 13 oz, con impresión digital a color y estructura tubular metálica liviana; y un (1) pasacalle de 3,00 m × 0,80 m, elaborado en lona Frontlit de 13 oz, con impresión digital a color y ojales metálicos perimetrales para fijación.	Servicio de Impresión	1

1.1.2. Desarrollar integralmente el concurso de microlotes, incluyendo las etapas de convocatoria, recepción, evaluación, promoción y comercialización de los cafés participantes.			
Nº Ítem	ITEM/DESCRIPCIÓN	UNIDAD / MEDIDA	CANTIDAD
1	Servicio especializado de recepción, almacenamiento, conservación, manipulación, custodia y aseguramiento de hasta doscientos veinte (220) lotes de café participantes en el Concurso La Mejor Taza 2026, incluyendo recepción física, verificación y registro de cada lote, identificación y codificación, organización por lotes, almacenamiento en espacio cerrado, seco, limpio, ventilado y protegido de humedad, contaminación y plagas, control de inventario, manipulación interna, preparación y entrega de muestras para las etapas de evaluación, así como custodia y trazabilidad durante el proceso.	Servicio Integral	1
2	Bolsa hermética para almacenamiento de café pergamino seco, fabricada en polietileno (PE) de alta resistencia, con estructura de alta barrera frente a humedad y gases, espesor aproximado de 80–120 micras, capacidad nominal de 100 kg, dimensiones aproximadas 700 × 1.560 mm, cierre hermético y resistencia adecuada para almacenamiento de granos agrícolas secos.	Unidad	600
3	Transporte terrestre de carga para traslado de muestras y lotes de café, mediante vehículo tipo furgón de mínimo 1 tonelada de capacidad, cerrado, con condiciones de limpieza, protección contra humedad, lluvia, contaminación y exposición directa al sol; incluye conductor, combustible, cargue, descargue, embalaje/protección durante el traslado y entrega en los puntos definidos por la organización.	Servicio de transporte	21
4	Preselección de lotes inscritos en los puntos de acopio en el departamento de Nariño (mínimo 300 cataciones). El servicio contempla: recepción del lote, almacenamiento, toma de muestras, trillado de la muestra, tostión de la muestra, análisis sensorial y emisión del resultado de la catación. El punto de catación deberá contar como mínimo con: Trilladora de laboratorio para café pergamino seco y tostadora de muestras de café. La trilladora deberá contar con cámara y superficies de contacto en acero inoxidable o material apto para alimentos, sistema de regulación de presión y	Servicio	1

	capacidad mínima aproximada de 200–250 g/min. Calentadores de agua de laboratorio. Molino de muestras de laboratorio. Tres (3) cafeteras de aproximadamente 45 tazas / 5,5 L. Cuatro (4) termos de 2,5–3 L. Treinta (30) tazas de porcelana de aproximadamente 150 ml. Cuatro (4) termómetros. Dos (2) bandejas de servicio, agua potable y filtros de papel. Incluye transporte, instalación, limpieza, verificación y retiro de los elementos durante el período de utilización, así como un (1) catador certificado.		
5	Servicio de transporte terrestre mediante empresa de mensajería o encomienda para el envío de muestras de café pergamino preseleccionadas, desde el centro de almacenamiento ubicado en Pasto hasta el lugar establecido para la evaluación sensorial en Bogotá.	Servicio de transporte	100
6	Agua potable en botellón para etapa de selección (catacion panel nacional en Bogotá), Agua potable en botellón de 20 litros, envase apto para uso alimentario, con tapa hermética y producto debidamente sellado, apto para consumo humano.	Botellón	30
7	Cilindro de GLP de 40 lb: suministro de GLP para alimentación de equipo de tostión, con cilindro en préstamo por parte del proveedor, válvula compatible y accesorios de conexión requeridos para su operación. La instalación, conexión y puesta en funcionamiento del cilindro al equipo de tostión estará a cargo del proveedor, quien deberá realizarla bajo las condiciones técnicas y de seguridad correspondientes. La manipulación y operación del cilindro durante el desarrollo de la actividad estará a cargo exclusivamente del profesional o técnico tostador capacitado y autorizado para el manejo del equipo y del sistema de combustión.	Unidad	8
8	Filtros de papel para preparación de café para etapa de selección (catacion panel nacional en Bogotá), diámetro aproximado 110 mm, papel grado alimentario, espesor entre 0,20 y 0,30 mm, gramaje entre 55 y 70 g/m², adecuados para preparación mediante métodos de filtrado. Presentación mínima: 1.000 unidades por paquete.	Paquete x 1.000 unidades	1
9	Equipos, elementos y materiales para preparación y servicio de café durante las actividades del concurso para etapa de selección (catacion panel nacional en Bogotá), conformados por tres (3) cafeteras de aproximadamente 45 tazas / 5,5 L, un (1) molino de café, cuatro (4) termos de 2,5–3 L, treinta (30) tazas de porcelana de aproximadamente 150 ml, cuatro (4) termómetros, dos (2) bandejas de servicio, agua potable y filtros de papel, incluyendo transporte, instalación, limpieza, verificación y retiro de los elementos durante el período de utilización.	Global	1
10	Gestión y articulación de relaciones comerciales con compradores internacionales durante y después del evento La Mejor Taza 2026, orientado al acompañamiento de las reuniones comerciales entre productores, empresas cafeteras y compradores, facilitando el intercambio de información comercial y técnica, la presentación de la oferta de café, el establecimiento de acuerdos y el seguimiento a los contactos generados. Comprende el acompañamiento a las negociaciones, articulación de canales de comunicación entre las partes, identificación y definición de condiciones para la entrega del producto, puntos de despacho, lugares de consolidación y/o embarque, así como seguimiento posterior a los compromisos comerciales establecidos durante el evento. El servicio será prestado por profesionales con experiencia en comercialización de café, comercio internacional, logística de exportación y/o gestión de negocios B2B.	Servicio Integral	1
11	Servicio de promoción y divulgación en medios de comunicación Servicio integral de promoción, divulgación y cubrimiento periodístico de La Mejor Taza Nariño 2026, orientado a proyectar la actividad desde el ámbito regional hacia medios y plataformas digitales de alcance nacional, mediante la generación, producción y difusión de contenidos relacionados con el evento, sus participantes, actividades y resultados. El servicio incluye: Cubrimiento periodístico presencial durante tres (3) días de desarrollo del evento. Registro fotográfico profesional de las diferentes actividades, espacios, participantes y momentos relevantes del evento. Producción de fotografías y videos cortos para su publicación durante el desarrollo de las jornadas. Publicaciones en redes sociales y plataformas digitales durante los días de realización del evento, de acuerdo con el material producido y la programación de las actividades. Un (1) video resumen del evento, en formato adaptado para redes sociales, que recopile los principales momentos y componentes desarrollados. Una (1) galería fotográfica del evento, conformada por el registro profesional de las diferentes jornadas y actividades. Difusión del contenido producido en medios y plataformas digitales de alcance nacional, con énfasis en la divulgación de información relacionada con el sector cafetero. Acompañamiento presencial del equipo de comunicaciones durante las jornadas para la generación y selección del material destinado a divulgación. Entrega del material audiovisual generado, incluyendo fotografías y contenidos audiovisuales seleccionados, como soporte de las acciones de promoción y divulgación.	Servicio	1

12	**Juez líder:** servicio especializado para la dirección técnica del proceso de evaluación y competencia del concurso de calidad de café. El juez deberá contar con experiencia demostrable en dirección o coordinación de concursos de calidad de café, evaluación sensorial, aplicación de protocolos de catación y/o competencias especializadas del sector cafetero. Será responsable de orientar técnicamente al equipo de jueces y catadores, coordinar las jornadas de juzgamiento, verificar la aplicación uniforme de los protocolos establecidos, resolver las situaciones técnicas que se presenten durante la evaluación, supervisar la consolidación de resultados y garantizar la correcta ejecución de las diferentes etapas del concurso, de acuerdo con los lineamientos técnicos definidos por la organización.	Servicio de juez	1
13	**Catador:** servicio especializado para la evaluación sensorial de muestras de café mediante protocolos técnicos reconocidos para la valoración de atributos físicos, aromáticos, gustativos y sensoriales. El catador deberá acreditar experiencia en catación y evaluación de cafés especiales y participación en procesos de valoración de calidad, concursos, mesas de catación o actividades similares. Comprende la preparación y evaluación de las muestras asignadas, aplicación de los protocolos establecidos, diligenciamiento de formatos de evaluación, asignación de puntajes, identificación y descripción de atributos sensoriales, reporte de resultados y participación en las sesiones de calibración y deliberación técnica que sean requeridas.	Servicio de catador	1
14	**Director:** servicio especializado para la dirección integral del concurso, con experiencia demostrable en gestión, organización o dirección de eventos, concursos, procesos de evaluación de calidad de café o actividades relacionadas con la cadena de cafés especiales. Tendrá a su cargo la orientación general del proceso, articulación del equipo técnico y operativo, seguimiento al cronograma, coordinación de las diferentes etapas de evaluación, atención de situaciones que puedan afectar el desarrollo del concurso y articulación con la entidad contratante y demás actores involucrados, procurando el cumplimiento de los procedimientos, tiempos y condiciones técnicas establecidos.	Servicio de director	1
15	**Coordinador:** servicio profesional para la coordinación técnica, operativa y logística de las actividades asociadas al concurso, con experiencia en coordinación de eventos cafeteros, concursos de calidad, actividades de catación, competencias o procesos logísticos de naturaleza similar. Comprende la programación y seguimiento de las jornadas, coordinación del personal técnico y auxiliar, verificación de disponibilidad de espacios, equipos, insumos y materiales, control de tiempos, organización de las muestras y apoyo a la articulación entre los diferentes responsables del proceso, así como la elaboración y seguimiento de los registros operativos requeridos.	Servicio de coordinador	1
16	**Auxiliar:** servicio de apoyo técnico-operativo para las actividades relacionadas con la recepción, identificación, organización, traslado interno, preparación y disposición de muestras de café, así como para el acondicionamiento de los espacios y materiales utilizados durante las jornadas de evaluación. El personal deberá contar con experiencia en labores logísticas, manipulación de muestras, apoyo a actividades de catación, eventos cafeteros o procesos operativos similares. Sus actividades incluirán apoyo en el control y organización de muestras codificadas, preparación de materiales, disposición de equipos y elementos de trabajo, asistencia al personal técnico, mantenimiento del orden de las áreas de operación y demás labores auxiliares requeridas para garantizar la continuidad de las jornadas.	Servicio de auxiliar	1
17	**Auditor:** servicio profesional especializado para la auditoría y verificación técnica del proceso de evaluación del concurso, con experiencia demostrable en sistemas de control, auditoría de procesos, concursos de calidad de café, evaluación sensorial o procedimientos de aseguramiento de la trazabilidad de muestras y resultados. Comprende la revisión del cumplimiento de los protocolos establecidos, verificación de la trazabilidad y codificación de las muestras, control de registros, revisión de formatos y resultados, identificación de inconsistencias, seguimiento a los procedimientos de evaluación y elaboración de los reportes o soportes de verificación que permitan garantizar la integridad, confiabilidad y trazabilidad del proceso.	Servicio de auditor	1
18	Servicio de transporte terrestre especializado para el traslado de los equipos y elementos técnicos requeridos para el desarrollo del concurso de catación, en la ruta Bogotá–Pasto–Bogotá, mediante camión tipo furgón cerrado, con capacidad mínima de cuatro (4) toneladas, destinado al transporte de equipos y elementos técnicos sensibles a humedad, polvo, golpes y manipulación. El servicio deberá comprender el cargue, embalaje, protección, aseguramiento, transporte, descargue y entrega de los elementos en los lugares establecidos. El vehículo deberá garantizar condiciones adecuadas de protección de la carga durante todo el recorrido. Los equipos y elementos objeto del transporte comprenden: Trilladora o descascarilladora de muestras de café, para el procesamiento de muestras de café pergamino seco, con sistema de operación eléctrica y capacidad adecuada para el manejo de muestras destinadas a evaluación física y sensorial. Molinos eléctricos profesionales para café, de muelas, con sistema de regulación de granulometría, tolva con capacidad mínima de 1 kg y alimentación eléctrica de 110 V. Balanza digital de precisión, con capacidad mínima de 2 kg, resolución de 0,1 g, función de tara y pantalla digital de fácil lectura. Hervidor eléctrico de precisión, con capacidad mínima de 1,5 litros, control regulable de temperatura y alimentación de 110 V, destinado a la preparación de agua para los procesos de catación. Tazones o recipientes de catación, fabricados en material apto para contacto con alimentos, con capacidad aproximada de 200 a 250 ml.	Servicio de transporte	2

	Cucharas profesionales de catación, fabricadas en acero inoxidable y aptas para uso alimentario. Bandejas para muestras de café, destinadas a la organización, identificación, presentación y manipulación de las muestras durante las diferentes etapas de evaluación. Recipientes, frascos o bolsas herméticas para muestras de café, con capacidad aproximada entre 250 y 500 g, destinados a conservar las muestras y evitar su exposición a humedad, contaminación u olores externos. Termómetros digitales de precisión, con rango de medición adecuado para el control de temperatura del agua durante la preparación y evaluación de las muestras. Cronómetros o temporizadores digitales, para el control de los tiempos de preparación, extracción y evaluación sensorial. Jarras o recipientes para preparación de agua, con capacidad aproximada de 1 a 2 litros y fabricados en material apto para uso alimentario. Tamices o zarandas para clasificación de café, destinados a la separación y clasificación física de granos y muestras de café. Medidores de humedad para café, destinados a la verificación del contenido de humedad de las muestras previo a su evaluación física o sensorial. Elementos de identificación y organización de muestras, incluyendo recipientes, etiquetas, marcadores y accesorios requeridos para garantizar la adecuada trazabilidad y diferenciación de las muestras. Elementos y accesorios complementarios para las estaciones de evaluación física y sensorial, necesarios para la adecuada preparación, disposición, identificación, manipulación y evaluación de las muestras de café. El transporte deberá realizarse garantizando que los equipos permanezcan debidamente embalados, protegidos y asegurados, evitando desplazamientos, golpes, vibraciones excesivas, exposición a humedad, polvo, temperaturas extremas o cualquier otra condición que pueda afectar su integridad física, calibración o funcionamiento.		
19	**Aseguramiento de equipos especializados:** servicio de aseguramiento de los equipos técnicos y especializados utilizados en el desarrollo del concurso, incluyendo los riesgos asociados al transporte, cargue, descargue, manipulación, instalación, permanencia y utilización de los equipos durante las actividades programadas, de acuerdo con los valores asegurables y condiciones definidas para cada bien. El servicio deberá contemplar la expedición de los respectivos soportes de aseguramiento y las coberturas requeridas para proteger los equipos durante el periodo establecido.	Seguro	1
20	**Refrigerios:** suministro de refrigerios para el personal técnico y profesional vinculado al desarrollo del concurso, correspondiente a seis (6) integrantes del equipo especializado y. Cada refrigerio deberá estar compuesto por una bebida y un alimento sólido de acompañamiento, en presentación individual, debidamente empacado y entregado en condiciones adecuadas de higiene, inocuidad, conservación y manipulación. El suministro deberá realizarse en los horarios, lugares y cantidades definidos de acuerdo con la programación de las jornadas de trabajo.	Refrigerios	60
21	**Dispensador electrónico de agua:** alquiler de dispensador electrónico compatible con botellones de agua potable de veinte (20) litros, destinado al suministro continuo de agua durante las jornadas de evaluación y catación. El equipo deberá encontrarse en adecuado estado de funcionamiento, contar con sistemas de dispensación para facilitar el consumo y ser instalado en el lugar definido por la organización. El servicio comprende la disposición del equipo, elementos necesarios para su funcionamiento y retiro al finalizar el periodo establecido.	Dispensador	1
22	**Envío de muestras:** servicio especializado para el embalaje, transporte y envío de muestras de café hacia los puntos definidos para el desarrollo del proceso de evaluación. El servicio deberá garantizar la adecuada identificación, protección y trazabilidad de cada muestra desde su despacho hasta su entrega, utilizando materiales de embalaje que reduzcan el riesgo de contaminación, humedad, deterioro o alteración durante el transporte. Comprende recepción para despacho, acondicionamiento, rotulado, manipulación, transporte, entrega y soporte de envío correspondiente.	Servicio	1
23	**Alimentación:** suministro de alimentación integral durante las jornadas de trabajo para seis (6)personas, correspondientes a seis (6) integrantes del equipo técnico, El servicio comprende desayuno, almuerzo, cena y dos (2) refrigerios diarios por persona. El almuerzo y la cena deberán corresponder a una alimentación completa que incluya fuente de proteína, acompañamiento y bebida.	Servicio	60
24	**Alimentación para auxiliares SENA:** suministro de alimentación durante cinco (5) días para los ocho (8) auxiliares que serán dispuestos por el SENA como personal de apoyo para el desarrollo de las actividades operativas y logísticas del evento. El servicio comprende, por cada auxiliar y por cada día de participación, un (1) desayuno, un (1) almuerzo, una (1) cena y dos (2) refrigerios, suministrados de acuerdo con los horarios y lugares establecidos para las jornadas de trabajo. La cantidad corresponde a cuarenta (40) servicios diarios de alimentación, resultado de ocho (8) auxiliares durante cinco (5) días. Este ítem corresponde exclusivamente al suministro de alimentación del personal de apoyo dispuesto por el SENA	Servicio	40

25	Servicio integral de montaje, adecuación y operación logística del espacio destinado al desarrollo de las jornadas de catación durante cinco (5) días, orientado a garantizar las condiciones técnicas, funcionales y operativas necesarias para la preparación, presentación y evaluación sensorial de las muestras de café. El servicio comprende la organización y adecuación del salón, instalación y distribución de mesas y estaciones individuales de catación, disposición de equipos y elementos técnicos, habilitación de espacios para recepción, identificación y manejo de muestras, y puesta en funcionamiento de los elementos requeridos para las sesiones de evaluación. Asimismo, deberá contemplar la disponibilidad de plataforma o sistema digital para el registro, consolidación y consulta de los resultados de evaluación, así como el suministro permanente de agua, cucharas de catación, tazones o recipientes, delantales, bandejas, recipientes para muestras, elementos de identificación y demás implementos necesarios para el adecuado desarrollo de las jornadas. El servicio deberá incluir montaje e instalación inicial, organización y verificación de las estaciones antes de cada jornada, adecuación y alistamiento diario, suministro y reposición oportuna de los elementos consumibles, apoyo logístico durante el desarrollo de las sesiones, manejo y disposición de residuos, limpieza y reorganización del área entre jornadas, así como el desmontaje, retiro y entrega del espacio en condiciones adecuadas al finalizar las actividades. La operación deberá garantizar durante los cinco (5) días la disponibilidad y funcionamiento de las estaciones de catación, evitando interrupciones que puedan afectar el desarrollo de las evaluaciones y asegurando condiciones uniformes para la preparación y valoración sensorial de las muestras.	Servicio Integral	1
26	Tiquete aéreo ida y vuelta Melbourne - Pasto – Pasto – Melbourne, incluyendo las conexiones nacionales requeridas para su desplazamiento hasta Pasto y retorno a la ciudad de origen.	Tiquete	1
27	Tiquete aéreo ida y vuelta Los Ángeles – Pasto – Pasto – Los Ángeles, incluyendo las conexiones nacionales requeridas y el retorno a la ciudad de origen.	Tiquete	1
28	Tiquete aéreo ida y vuelta Newark – Pasto – Pasto – Newark, incluyendo conexiones nacionales y trayectos de retorno.	Tiquete	1
29	Tiquete aéreo ida y vuelta Estocolmo – Pasto – Pasto – Estocolmo, incluyendo conexiones nacionales requeridas.	Tiquete	1
30	Tiquete aéreo ida y vuelta Estocolmo – Pasto – Pasto – Estocolmo, incluyendo conexiones nacionales requeridas.	Tiquete	1
31	Tiquete aéreo ida y vuelta Hamburgo – Pasto – Pasto – Hamburgo, incluyendo las conexiones nacionales necesarias.	Tiquete	1
32	Tiquete aéreo ida y vuelta Amán – Pasto – Pasto – Amán, incluyendo conexiones nacionales requeridas.	Tiquete	1
33	Tiquete aéreo ida y vuelta Houston – Pasto – Pasto – Houston, incluyendo conexiones nacionales requeridas.	Tiquete	1
34	Tiquete aéreo ida y vuelta Taipéi – Pasto – Pasto – Taipéi, incluyendo las conexiones nacionales necesarias.	Tiquete	1
35	Tiquete aéreo ida y vuelta Ciudad de Guatemala – Pasto – Pasto – Ciudad de Guatemala, incluyendo conexiones nacionales requeridas.	Tiquete	1
36	Tiquete aéreo ida y vuelta San Diego – Pasto – Pasto – San Diego, incluyendo conexiones nacionales requeridas.	Tiquete	1
37	Tiquete aéreo ida y vuelta Vilna – Pasto – Pasto – Vilna, incluyendo conexiones nacionales requeridas.	Tiquete	1
38	Tiquete aéreo ida y vuelta Balmaceda – Pasto – Pasto – Balmaceda, incluyendo las conexiones nacionales necesarias.	Tiquete	1
39	Tiquete aéreo ida y vuelta Santiago – Pasto – Pasto - Santiago , incluyendo las conexiones nacionales necesarias.	Tiquete	1
40	Tiquete aéreo ida y vuelta San Diego – Pasto – Pasto – San Diego, incluyendo conexiones nacionales requeridas.	Tiquete	1
41	Tiquete aéreo nacional ida y vuelta Bogotá – Pasto – Pasto – Bogotá, comprador nacional vinculado a la agenda de compradores y actividades del evento.	Tiquete	1
42	Tiquete de desplazamiento ida y vuelta Popayán – Pasto – Pasto – Popayán, comprador nacional vinculado a la agenda del evento.	Tiquete	1
43	Transporte aeropuerto - hotel - Transporte tipo camioneta 4X4 con capacidad para 4 pasajeros.	Servicio	1
44	Hospedaje clientes internacionales en Pasto [17 clientes cuatro noches] Habitación sencilla 1. Habitación sencilla con baño privado. 2. Televisión por cable. 3. Zona de recepción. 4. Zona Wi-fi y telefonía local.	Noche	68
45	Dispensador electrónico de agua: suministro o alquiler de dispensador electrónico compatible con botellones de agua potable de veinte (20) litros, destinado al suministro continuo de agua durante las jornadas de evaluación y catación. El equipo deberá encontrarse en adecuado estado de funcionamiento, contar con sistemas de dispensación para facilitar el consumo y ser instalado en el lugar definido por la organización. El servicio comprende la disposición del equipo, elementos necesarios para su funcionamiento y retiro al finalizar el periodo establecido.	Dispensador	2
46	Alimentación [para 17 personas Almuerzo] para clientes Alimentación especial: 2 carnes de 125 cada una acompañados con porción de arroz por 50 grs, porción ensalada 50 grs, porción de postre 75 grs y copa de agua	Servicio	68
47	Alimentación [para 17 personas cena] para clientes Alimentación especial: 2 carnes de 125 cada una acompañados con porción de arroz por 50 grs, porción ensalada 50 grs, porción de postre 75 grs y copa de agua	Servicio	68

48	Personal especializado en catación y evaluación sensorial de café: Personal especializado en catación y evaluación sensorial de café, con certificación Q Grader, CVA Cuppers o Evolved Q/SC, y experiencia demostrable en procesos de catación y evaluación de calidad en concursos nacionales de café. Sus funciones comprenden la preparación y evaluación sensorial de las muestras asignadas; aplicación de protocolos técnicos de catación; identificación y descripción de atributos sensoriales; asignación y registro de puntuaciones; participación en jornadas de calibración; comparación y discusión técnica de resultados; identificación de diferencias o inconsistencias en las evaluaciones; participación en sesiones de deliberación y suministro de información técnica para la consolidación de resultados.	**Servicio**	1
49	Personal especializado en evaluación de calidad de café: Personal especializado en evaluación de calidad de café, con certificación Catador Básico o Skills SCA, experiencia en calibración de catadores y cursos de análisis sensorial, participación en concursos de calidad y conocimiento de protocolos y estándares de la SCA para la preparación, evaluación y clasificación de muestras. Sus funciones comprenden la preparación y análisis de muestras; aplicación de protocolos de evaluación; valoración de atributos físicos y sensoriales; identificación de defectos y características diferenciadoras; diligenciamiento de formatos de evaluación; asignación y registro de puntuaciones; participación en procesos de calibración; verificación de consistencia entre evaluaciones; comparación de resultados entre catadores; apoyo en la clasificación de muestras y participación en jornadas de revisión y deliberación técnica.	**Servicio**	1
50	Personal con experiencia en coordinación de concursos y subastas de café: Personal con experiencia en coordinación de concursos y subastas de café, manejo de procesos comerciales y relacionamiento con compradores nacionales e internacionales, dominio fluido del idioma inglés y experiencia en la coordinación integral de las diferentes etapas del concurso, desde la recepción y evaluación de muestras hasta la rueda de negocios y/o subasta. Sus funciones comprenden la planificación y seguimiento del cronograma; articulación del equipo técnico, operativo y comercial; coordinación de la recepción, registro y trazabilidad de muestras; seguimiento de las etapas de evaluación y selección; coordinación de la comunicación con participantes, jueces, catadores y compradores; preparación de las actividades comerciales; organización de la presentación de lotes; atención y relacionamiento con compradores nacionales e internacionales; apoyo en la gestión de requerimientos comerciales; coordinación de la rueda de negocios y/o subasta; y seguimiento de las actividades asociadas al cierre y formalización de las negociaciones.	**Servicio**	1
51	Técnico de apoyo para la preparación y montaje de muestras: Técnico de apoyo para la preparación y montaje de muestras destinadas a las jornadas de catación, con formación como Catador Básico o Skills SCA, experiencia en procesos de calibración y cursos de catación, y conocimientos para la identificación, organización, disposición y manejo de lotes durante las actividades de evaluación. Sus funciones comprenden la recepción, identificación y organización de muestras; verificación de códigos, lotes y registros; preparación y disposición de muestras para las jornadas de catación; apoyo en el pesaje, molienda y organización de materiales; montaje y acondicionamiento de estaciones de evaluación; traslado interno y manejo controlado de muestras; suministro y organización de elementos requeridos por los catadores; apoyo en la conservación de la trazabilidad; reposición de materiales e insumos; organización de muestras antes, durante y después de las jornadas; y apoyo operativo al equipo técnico durante las actividades de evaluación.	**Servicio de técnico de apoyo**	1
52	**Martillo:** Subastador profesional especializado en subastas de café, con dominio fluido del idioma inglés y experiencia demostrable en subastas nacionales y/o internacionales de café, incluyendo procesos de negociación y adjudicación de lotes mediante mecanismos de puja. Deberá conocer la dinámica, condiciones y términos establecidos para la subasta, conducir las rondas de puja, comunicar las ofertas y adjudicaciones y facilitar el cumplimiento de las condiciones y garantías previstas para la operación.	**Servicio de martillo**	1
53	**Botellones de agua** para protocolos de catación, 20 lts Agua potable purificada, apta para consumo humano, en botellón de 20 litros, fabricado en material de grado alimentario, con tapa hermética y sello de seguridad. Libre de olores, sabores y sedimentos que puedan interferir en la evaluación sensorial del café	**Servicio**	30
54	**Pipetas de gas** para funcionamiento de tostadora especializada Pipeta o cilindro para almacenamiento y suministro de Gas Licuado de Petróleo (GLP) destinado al funcionamiento de tostadora especializada de café con capacidad de 40 lb, fabricado en acero de alta resistencia, con capacidad nominal aproximada de 40–100 lb de GLP, válvula de servicio y conexión compatible con el sistema de alimentación de gas de la tostadora, incluyendo regulador y accesorios de conexión cuando sean requeridos.	**Servicio**	4
55	**Tiquete aéreo – Martillo (Subasta):** Servicio de transporte aéreo para una persona encargada de la conducción de la subasta de café, correspondiente al trayecto Medellín–Pasto–Medellín, incluyendo los vuelos de ida y regreso, de acuerdo con las fechas, horarios y programación establecida para su participación en el evento.	**Tiquete**	1
56	**Servicio de transporte terrestre** para un (1) profesional encargado de la conducción de la subasta, mediante camioneta tipo 4x4 con capacidad para cuatro (4) pasajeros, para el traslado desde el aeropuerto hasta el hotel, de acuerdo con la programación de llegada y permanencia establecida para su participación en el evento.ida y vuelta.	**Servicio**	1
57	**Hospedaje 7 personas 4 días [incluyendo desayuno]** habitación sencilla (1. Habitación sencilla con baño privado. 2. Televisión por cable. 3. Zona de recepción. 4. Zona Wi-fi y telefonía local.) y 7 desayunos americanos (1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate o aromática (Contenido 9 onzas c/u), o Jugo natural o en Caja o Botella. 2. Huevos al gusto (Cacerola, tomate y cebolla o revueltos) 3. Porción de Pan o Arepa.) las siete personas corresponden a	**Servicio**	28

58	**Refrigerios 2 por día para 7 personas durante 4 días.** (bebida caliente con acompañante empanada/quimbolito/arepa) (Zona Centro): 1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate, Avena, (Contenido 9 onzas c/u) o Gaseosa Personal (250 ml). 2. Acompañado de: Quimbolito, Envuelto de Choclo, Empanada de Horno o Frita, Pastel de queso, Pastel de pollo o carne, Pastel Hawaiano, Pastel de Jamón y Queso, Sándwich (Jamón y Queso), Buñuelo o Almojábana.	**Servicio**	56
59	**Dispensador electrónico de agua:** alquiler de dispensador electrónico compatible con botellones de agua potable de veinte (20) litros, destinado al suministro continuo de agua durante las jornadas de evaluación y catación. El equipo deberá encontrarse en adecuado estado de funcionamiento, contar con sistemas de dispensación para facilitar el consumo y ser instalado en el lugar definido por la organización. El servicio comprende la disposición del equipo, elementos necesarios para su funcionamiento y retiro al finalizar el periodo establecido. Este dispensador será instalado para las cataciones de la subasta.	**Dispensador**	1
60	**Alimentación [Almuerzo y cena] para equipo 4 días 7 personas** - Sopa del día 2. Bandeja: porción de arroz, proteína (carne, pollo, cerdo o pescado (125 grs)), papa al vapor o frita, patacón o plátano o espagueti, principio (lentejas, frijol o garbanzo), 15 grs de ensalada de verduras o frutas 3. Jugo natural o Caja.	**Servicio**	56
61	**alimentación [Almuerzo y refrigerio] para equipo de auxiliares del Sena [8 auxiliares] por 2 días** Almuerzo: 1. Sopa del día 2. Bandeja: porción de arroz, proteína (carne, pollo, cerdo o pescado (125 grs)), papa al vapor o frita, patacón o plátano o espagueti, principio (lentejas, frijol o garbanzo), 15 grs de ensalada de verduras o frutas 3. Jugo natural o Caja. Refrigerio: 1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate, Avena, (Contenido 9 onzas c/u) o Gaseosa Personal (250 ml). 2. Acompañado de: Quimbolito, Envuelto de Choclo, Empanada de Horno o Frita, Pastel de queso, Pastel de pollo o carne, Pastel Hawaiano, Pastel de Jamón y Queso, Sándwich (Jamón y Queso), Buñuelo o Almojábana.	**Servicio**	16
62	**Pañoleta:** Pañoleta en tela liviana y resistente, de aproximadamente 50 × 50 cm, con terminación en los bordes para evitar deshilachado. Impresión a una o dos caras con diseño institucional de La Mejor Taza Nariño 2026, conforme a la identidad gráfica suministrada por la entidad contratante. Destinada para identificación y uso de participantes, invitados y personal de apoyo durante el evento.	**Unidad**	25
63	**Delantal para equipo de catación:** Delantal en drill o jean, con acabado tipo cuero, tirantes ajustables y refuerzos en zonas de mayor uso. Tamaño aproximado 70 × 85 cm, con diez (10) logos bordados según diseño institucional. Destinado al equipo internacional de catación y/o invitados especiales de la Gobernación de Nariño.	**Unidad**	30
64	**Cucharas para catación:** Cucharas especializadas para evaluación sensorial de café, elaboradas en acero inoxidable apto para contacto con alimentos, con diseño y características conforme a los estándares de la SCA (Specialty Coffee Association). Longitud aproximada de 18–20 cm, con acabado pulido y superficie adecuada para la manipulación y evaluación de muestras. Deberán incorporar mediante impresión, grabado o técnica equivalente el logotipo de La Mejor Taza Nariño 2026.	**Unidad**	17
65	**Tapas para tazas de catación:** Tapas en cartón plastificado o material equivalente apto para contacto con alimentos, de diámetro aproximado 90–100 mm, compatibles con las tazas utilizadas para catación. Deberán permitir el cubrimiento completo de la taza, ser resistentes a la humedad y llevar impresión del logotipo de La Mejor Taza Nariño 2026, conforme al diseño institucional.	**Unidad**	300
66	**Mochila o bolsa reutilizable:** Bolsa reutilizable elaborada en tela resistente, con dimensiones aproximadas de 45 cm de ancho × 50 cm de alto, provista de asas para facilitar su transporte y manipulación. Deberá incorporar estampado personalizado alusivo a La Mejor Taza Nariño 2026, de acuerdo con el diseño y lineamientos gráficos suministrados por la entidad contratante.	**Unidad**	25
67	**Libreta institucional:** Libreta tamaño aproximado A5 (14,8 × 21 cm), con mínimo treinta y dos (32) y máximo cincuenta (50) hojas, elaboradas en papel de mínimo 75 g/m². Deberá contar con portada y contraportada de material resistente y encuadernación tipo espiral, cosida o equivalente. Incluirá diseño personalizado e impresión de los logotipos alusivos a La Mejor Taza Nariño 2026 y al café, conforme a los lineamientos gráficos suministrados por la entidad contratante.	**Unidad**	25
68	**Trofeo para ganadores:** Trofeo elaborado en acrílico, destinado al reconocimiento de los tres (3) primeros cafés ganadores del concurso de calidad. Deberá contar con base estable, diseño alusivo al café y/o al grano de café, y dimensiones aproximadas de 25 cm de alto × 20 cm de ancho, incorporando la identidad gráfica y elementos de reconocimiento definidos para el evento.	**Unidad**	6
69	**Certificados del concurso de calidad:** Certificados de reconocimiento en tamaño A4 (21 × 29,7 cm), destinados a los participantes y/o ganadores del concurso de calidad estos corresponde a los 30 lotes que se espera certificar. Elaborados para impresión a alta resolución, mínimo 300 DPI, sobre papel Propalcote de 300 g/m² u Opalina de 220 a 250 g/m², con diseño institucional, identificación del concurso, información del reconocimiento, logotipos y demás elementos gráficos definidos por la entidad contratante.	**Unidad**	30
70	**Servicio especializado de plataforma digital para gestión de catación, evaluación y subasta de café durante dos días**: Plataforma web especializada que permita registrar y codificar muestras, asignarlas a catadores, capturar individualmente las evaluaciones sensoriales, consolidar y calcular automáticamente los resultados, generar rankings y reportes en tiempo real y garantizar la trazabilidad de cada muestra y evaluación. Deberá permitir la gestión de la segunda ronda de catación y su articulación con la rueda de negocios y subasta, habilitando el acceso de compradores internacionales para consulta de lotes y participación en el proceso de puja, conforme a los criterios y protocolos técnicos definidos para el concurso y compatibles con los lineamientos de la SCA. Incluye parametrización, configuración de usuarios y muestras, soporte técnico y operación durante las jornadas del evento. incluido el servicio de internet para 3 días de evento, incluyendo instalación, configuración, pruebas previas, operación y soporte técnico durante el periodo contratado. Velocidad: mínimo 500 Mbps simétricos, con 500 Mbps de descarga	**Servicio**	1

	y 500 Mbps de carga. Se recomienda capacidad de hasta 1 Gbps cuando las condiciones del evento requieran mayor cantidad de conexiones simultáneas, transmisión en vivo o alta demanda de datos. Tipo de conexión: fibra óptica empresarial, con conexión estable y ancho de banda garantizado durante el desarrollo del evento. Módem / Router: suministro de router empresarial de alto rendimiento, con capacidad mínima de 1 Gbps, puertos Gigabit Ethernet, configuración de red, DHCP, firewall, control de acceso y administración de conexiones simultáneas. Puntos de acceso Wi-Fi: suministro e instalación de puntos de acceso inalámbricos de alta densidad, preferiblemente tecnología Wi-Fi 6 o superior, distribuidos estratégicamente de acuerdo con las dimensiones y características del salón. Cobertura: deberá garantizar cobertura inalámbrica en las principales áreas operativas del evento, incluyendo tarima, zona técnica, área de concursos, zona de computadores, registro y demás espacios requeridos por la organización. Alcance: cobertura aproximada de 80 a 100 metros por punto de acceso en espacios abiertos, sujeta a las condiciones físicas del recinto, muros, estructuras, divisiones y demás obstáculos que puedan afectar la señal. Red cableada: suministro de puntos de conexión Ethernet para computadores de concursos, equipos de tarima y demás dispositivos críticos. Los computadores utilizados para los concursos deberán conectarse preferiblemente mediante cable Ethernet para garantizar estabilidad y baja latencia. Cableado: suministro e instalación temporal de cableado UTP Cat 6 o superior, conectores, patch cords y accesorios necesarios para los puntos de conexión. Switches: suministro de switches Gigabit Ethernet con cantidad de puertos suficiente para conectar computadores, equipos de tarima, producción y demás dispositivos requeridos. incluye instalación, configuración y pruebas el día previo al inicio del evento, operación durante los tres (3) días de programación, y desmontaje y retiro de los equipos al finalizar el servicio.		

2.1.1. Diseñar, montar y ejecutar el concurso de catación, incluyendo el apoyo técnico requerido			
Nº Item	**ITEM/DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD / MEDIDA**	**CANTIDAD**
1	**Presentador concurso de catación:** Profesional, técnico y/o persona con experiencia en comunicación, locución o presentación de eventos, con experiencia en manejo de público y conducción de eventos masivos, preferiblemente con conocimiento en presentación y desarrollo de concursos. El servicio se prestará durante tres (3) días, de acuerdo con la programación y horarios establecidos para las diferentes jornadas de la competencia. Incluye preparación, presentación y conducción de las actividades, interacción con participantes y público, y demás acciones propias del servicio.	Servicio de presentador	1
2	**Juez de catación:** Profesional encargado de evaluar y calificar las muestras de café durante las diferentes rondas y fases eliminatorias de la competencia, aplicando los procedimientos, criterios técnicos y tiempos establecidos en los términos de referencia. Deberá contar con certificación como Catador Q y experiencia en catación y evaluación de café en competencias. El servicio se prestará durante tres (3) días e incluye honorarios, viáticos, alimentación, alojamiento y transporte requeridos para el desarrollo de la actividad.	Servicio de Juez de Catación	3
3	**Delantal:** Delantal elaborado en tela tipo drill de algodón o poliéster-algodón, de 70 cm de ancho × 85 cm de largo, con tiras de ajuste en cuello y cintura. Incluye dos (2) logos institucionales, de 8 cm × 8 cm cada uno, ubicados en la parte frontal superior, a la altura del pecho, mediante bordado computarizado. los delantales son para 3 jueces, 7 auxiliares de apoyo y 14 semifinalistas del concurso.	Unidad	34
4	**Auxiliar de apoyo:** Persona con curso certificado o en formación en barismo y/o catación, con experiencia en preparación y servicio de café. Encargado del alistamiento previo de equipos, utensilios, insumos y estaciones de trabajo durante un (1) día anterior al inicio de la competencia, así como de la preparación y servicio de café, lavado y organización de implementos, apoyo en el servicio de mesas y demás actividades operativas requeridas durante las jornadas de catación. El servicio tendrá una duración de cuatro (4) días: un (1) día previo para alistamiento y tres (3) días correspondientes al desarrollo de la competencia.	Servicio de Auxiliar de Apoyo	7
5	**Alquiler de cafetera eléctrica profesional**: Cafetera eléctrica para preparación de café filtrado, con capacidad mínima de 5,5 litros (45 tazas de 120 ml), sistema de goteo, depósito de agua, sistema de calentamiento y mantenimiento de temperatura, componentes en acero inoxidable y/o material plástico de grado alimentario, alimentación eléctrica de 110–120 V y potencia mínima de 1.500 W. El servicio incluye transporte hasta el lugar del evento, ubicación y adecuación en la estación de competencia, puesta en funcionamiento, verificación de conexiones y funcionamiento, realización de pruebas de preparación, limpieza y acondicionamiento previo, disponibilidad durante la actividad y desmontaje y retiro al finalizar. **Alquiler de molino eléctrico profesional:** Molino eléctrico para café en grano, con sistema de muelas metálicas, tolva con capacidad mínima de 500 g, regulación del grado de molienda y sistema de dosificación, alimentación eléctrica de 110–120 V y potencia mínima de 250 W, apto para molienda destinada a preparación de café filtrado. El servicio incluye transporte, ubicación y adecuación en la estación de competencia, puesta en funcionamiento, calibración y ajuste del grado de molienda requerido, realización de pruebas de molienda, limpieza y acondicionamiento previo, disponibilidad durante la actividad y desmontaje y retiro al finalizar. **Alquiler de cuatro (4) termos profesionales:** Termos individuales con capacidad de 3 litros, cuerpo en acero inoxidable, sistema de aislamiento térmico, tapa de cierre seguro, asa, sistema de vertido y base estable. El servicio incluye transporte, entrega, ubicación y adecuación en las áreas de preparación y servicio, limpieza y desinfección previa a su utilización, verificación de cierre y funcionamiento, disponibilidad durante las jornadas de competencia y recolección al finalizar. **Alquiler de treinta (30) tazas de porcelana:** Tazas elaboradas en porcelana de grado alimentario, con capacidad de 150 ml, diámetro superior entre 7 y 9 cm, asa lateral y superficie esmaltada lavable. Las unidades deberán entregarse limpias, desinfectadas y libres de fisuras, fracturas, desprendimientos o deterioros que afecten su utilización. El servicio incluye transporte, entrega, organización y disposición en las estaciones de competencia, limpieza y	Servicio Global	1

	desinfección previa, reposición de unidades que presenten deterioro durante el montaje o alistamiento y recolección al finalizar. **Alquiler de cuatro (4) termómetros digitales para alimentos:** Termómetros con sonda en acero inoxidable, rango de medición mínimo de 0 °C a 100 °C, resolución de 0,1 °C, pantalla digital, función de apagado automático y baterías requeridas para su funcionamiento. El servicio incluye transporte, entrega, verificación de funcionamiento, comprobación de lectura y calibración o ajuste cuando el equipo lo permita, limpieza y acondicionamiento de las sondas, disponibilidad durante las jornadas de competencia y recolección al finalizar. **Alquiler de dos (2) bandejas profesionales:** Bandejas con dimensiones de 40 × 30 cm, elaboradas en acero inoxidable o material plástico de grado alimentario, con bordes elevados de mínimo 2 cm y superficie que permita el transporte estable de tazas y recipientes. El servicio incluye transporte, entrega, limpieza y desinfección previa, adecuación y disposición en las áreas de preparación y servicio, disponibilidad durante las jornadas de competencia y recolección al finalizar. **Suministro de agua potable:** Agua potable apta para consumo humano, destinada exclusivamente a la preparación de café durante las actividades de competencia, suministrada en treinta (30) recipientes de 20 litros (Botellón de 20 litros), para un volumen total de 600 litros. Incluye selección y entrega en recipientes aptos para almacenamiento de agua potable, transporte hasta el lugar de la actividad, disposición en el área de preparación y verificación de las condiciones de entrega. **Suministro de filtros de papel desechables**: Filtros de papel blanco de grado alimentario, compatibles con cafeteras de capacidad de 5,5 litros, con gramaje entre 55 y 70 g/m² y características de porosidad y resistencia a la humedad adecuadas para preparación de café filtrado. Se suministrarán trescientas (300) unidades, protegidas individualmente o mediante empaque que evite exposición a humedad, polvo y contaminación durante su almacenamiento y transporte. Incluye transporte y entrega en el lugar de la actividad. **Alquiler de tres (3) mesas para estaciones de competencia:** Mesas con dimensiones de 1,80 m de largo × 0,75 m de ancho × 0,75 m de altura, estructura metálica y superficie de trabajo en acero inoxidable, laminado fenólico o material de grado alimentario, lavable y resistente a la humedad, con capacidad de carga mínima de 100 kg, superficie plana y estructura estable. El servicio incluye transporte, cargue y descargue, montaje, ubicación y adecuación de las estaciones, nivelación, verificación de estabilidad, organización de los equipos e implementos sobre la superficie y desmontaje y retiro al finalizar.		
6	**Profesional de diseño metodológico:** Profesional para elaborar el diseño e implementación metodológica del concurso de catación, elaboración de términos de referencia ajustados a los lineamientos de campeonatos nacionales, para un máximo de cien (100) inscritos. Incluye diseño de la metodología, elaboración de términos de referencia, proceso de inscripción y gestión de participantes, organización y desarrollo de tres (3) rondas de evaluación para determinar los tres (3) mejores catadores. Deberá acreditar mínimo tres (3) años de experiencia relacionada con procesos de catación de café, diseño o implementación de concursos de café y/o organización de competencias de evaluación sensorial.	Servicio	1
7	**Elementos e insumos requeridos para el desarrollo del concurso de catación:** Ocho (8) cucharas de catación en acero inoxidable, con capacidad entre 8 y 12 ml, diseño cóncavo para evaluación sensorial, aptas para uso alimentario, con identificación o impresión del logo de La Mejor Taza. Ciento treinta (130) escupideras desechables, elaboradas en plástico o material polimérico de grado alimentario, de uso individual, resistentes a líquidos y con capacidad mínima de 250 ml, destinadas a la disposición de las muestras de café después de su evaluación sensorial. Un (1) tablero acrílico de 90 × 120 cm, superficie blanca, lisa, no porosa y lavable, apta para marcadores borrables, incluyendo elementos de fijación o soporte para su instalación. Diez (10) marcadores para tablero acrílico, tipo borrable, de punta media y diferentes colores, con tinta de fácil remoción y sin dejar residuos permanentes. Tres (3) rollos de toallas absorbentes de papel: toalla de papel absorbente de uso institucional, doble hoja, color blanco, con mínimo 100 hojas por rollo, cada hoja de mínimo 22 × 20 cm, con resistencia suficiente para limpieza y secado de utensilios, superficies y áreas de trabajo durante las actividades de catación. Dos (2) cajas de bolsas tipo Ziploc, transparentes, con cierre hermético tipo zip, elaboradas en plástico de grado alimentario. Cada caja deberá contener mínimo 50 unidades, para un total mínimo de 100 bolsas, destinadas al almacenamiento temporal, identificación y protección de muestras de café e insumos. Cinco (5) rollos de cinta de enmascarar: cinta de enmascarar de 48–50 mm de ancho y mínimo 40 m de longitud por rollo, con adhesivo de adherencia media y desprendimiento manual, destinada exclusivamente a la identificación y rotulación de muestras, recipientes y materiales, así como a la fijación temporal de etiquetas y material de apoyo durante las jornadas de catación. Cuatro (4) rollos de película autoadhesiva transparente tipo Contact: película transparente autoadhesiva, de superficie lisa y flexible, con ancho mínimo de 45 cm y mínimo 5 m de longitud por rollo, con adhesivo uniforme, destinada a la protección y recubrimiento temporal de superficies de trabajo, tableros, formatos y materiales de apoyo que requieran protección frente a humedad, manipulación o manchas durante las actividades Dos (2) rollos de cinta adhesiva transparente para empaque: cinta adhesiva transparente de empaque, de 48–50 mm de ancho y mínimo 40 m de longitud por rollo, destinada al sellado y cierre de cajas, bolsas, paquetes y empaques utilizados para almacenar, organizar y transportar muestras de café y materiales de la actividad. Seis (6) canecas para residuos, elaboradas en plástico rígido, lavable y no poroso, con capacidad de 20 litros, destinadas a la separación y disposición de residuos generados durante las jornadas de catación. Seis (6) gafas de protección ocular, con lentes en tonalidad café/Brown, protección UV, montura resistente y diseño ergonómico, destinadas al uso de los participantes durante las actividades prácticas que impliquen exposición directa a fuentes de luz utilizadas para la inspección y evaluación de muestras de café.	global	1

	Treinta y cinco (35) kilogramos de cafe especial, taza mínima 85 destinado para el concurso.		
8	**Mesa desarmable para exhibición y apoyo de productos por 3 dias:** Mesa fabricada en melamina color blanco de 15 mm de espesor, con estructura y elementos de unión mediante platinas y tornillería, que permitan su armado y desarmado para facilitar el transporte, almacenamiento y montaje. Dimensiones: 200 cm de largo × 80 cm de fondo × 100 cm de alto. Destinada a la exhibición, presentación y apoyo de productos, muestras y elementos de los expositores durante el desarrollo del evento. Deberá contar con superficies, cantos y uniones adecuadamente terminados, así como con una estructura que garantice estabilidad durante su utilización.	Unidad	30
9	**Mesa auxiliar para apoyo operativo por 3 dias:** Mesa fabricada en melamina color blanco de 15 mm de espesor, con estructura metálica en hierro, terminada con pintura electrostática color blanco. Dimensiones: 100 cm de largo × 100 cm de fondo × 100 cm de alto. Destinada al apoyo de equipos, utensilios, materiales y elementos requeridos para el desarrollo de las actividades y operación de los espacios durante el evento. La estructura deberá garantizar estabilidad y soporte adecuado de la superficie durante su utilización.	Unidad	30
10	**Alquiler de sistema de sonido profesional, micrófonos y elementos de conexión:** Servicio de alquiler por tres (3) días, que incluye transporte, montaje, instalación, conexión, pruebas y desmontaje de sistema de amplificación compuesto por cabinas RCF tipo Line Array con potencia total de 10.000 W, dos (2) monitores de piso RCF de 15" y 1.000 W cada uno, sistema de bajos RCF con potencia total de 10.000 W, consola digital de mínimo 32 canales con configuración mediante tablet y mínimo cuatro (4) micrófonos inalámbricos. Incluye pedestales, cableado, extensiones eléctricas y demás elementos necesarios para su funcionamiento, así como configuración y pruebas de sonido previas a cada jornada.	Servicio de alquiler	1

2.1.2. Diseñar, montar y ejecutar el concurso de filtrados, incluyendo el apoyo técnico requerido para su desarrollo.			
Nº Item	**ITEM/DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD / MEDIDA**	**CANTIDAD**
1	**Alquiler de mesas para estaciones de competencia por 3 dias:** Mesa desarmable fabricada en melamina color blanco de 15 mm de espesor, con estructura y elementos de unión mediante platinas y tornillería que permitan su armado y desarmado. Dimensiones: 200 cm de largo × 80 cm de fondo × 100 cm de alto. Destinada a la instalación de las estaciones individuales de los competidores y al apoyo de equipos, utensilios, muestras y demás elementos utilizados durante las actividades de preparación y evaluación de café. Incluye transporte, armado, instalación, ubicación, desmontaje y retiro.	Unidad	10
2	**Instalación de tomas eléctricas dobles de 110 V:** Instalación de puntos eléctricos dobles de 110 V, incluyendo caja, tomacorriente, conectores, elementos de fijación, aislamiento y accesorios requeridos para su conexión y funcionamiento. Los puntos deberán quedar instalados, asegurados y protegidos para la conexión de los equipos utilizados durante las actividades del evento.	Punto de Conexión	10
4	**Instalación y desmontaje de cableado y extensiones eléctricas:** Servicio para la instalación, organización y desmontaje del cableado requerido para la alimentación eléctrica de los equipos del evento, incluyendo cincuenta (50) metros de cableado eléctrico, diez (10) extensiones eléctricas de 10 metros cada una, seis (6) regletas eléctricas de mínimo. El cableado será dispuesto y asegurado de manera organizada, evitando cruces expuestos, riesgos de tropiezo, deterioro mecánico o contacto accidental. Incluye instalación, organización, desmontaje y retiro.	Servicio	1
5	**Alquiler de mesas auxiliares por 3 dias:** Mesas de 100 cm de largo × 150 cm de fondo, fabricadas en polietileno de alta densidad (HDPE) o material plástico equivalente, con estructura y patas metálicas plegables. Destinadas al apoyo de equipos, utensilios, materiales, insumos y elementos logísticos requeridos para el desarrollo de las actividades del evento. Deberán contar con superficie lavable, estructura estable y sistema de armado y desmontaje. Incluye transporte, montaje, ubicación, desmontaje y retiro.	Unidad	2
6	**Alquiler de mesa para jueces x 3 dias:** Mesa de 100 cm de largo × 150 cm de fondo, fabricada en polietileno de alta densidad (HDPE) o material plástico equivalente, con estructura y patas metálicas plegables. Destinada exclusivamente a la instalación del área de trabajo de los jueces para la disposición de muestras, utensilios, documentos y elementos utilizados durante los procesos de catación y evaluación sensorial. Deberá contar con superficie lavable y estructura estable. Incluye transporte, montaje, ubicación, desmontaje y retiro.	Unidad	1
7	**Alquiler de molino profesional de café x 3 dias:** Molino eléctrico para molienda de café en alto volumen, con tolva de mínimo 1,36 kg, sistema de regulación de diferentes grados de molienda, muelas de precisión, sistema de limpieza de la cámara de molienda e interruptor de seguridad. Capacidad mínima de molienda de 450 g en 30 segundos. Alimentación eléctrica de 120 V, 60 Hz, 1.320 W, monofásica, con enchufe compatible con la instalación disponible. Incluye transporte, montaje, conexión, calibración, pruebas de funcionamiento, limpieza, desmontaje y retiro.	Unidad	1
8	**Alquiler de dispensador profesional de agua caliente:** Equipo eléctrico para calentamiento y dispensación de agua, fabricado en acero inoxidable, con capacidad mínima de 18 litros, control digital de temperatura entre 15 °C y 100 °C, con regulación en incrementos de máximo 1 °C. Potencia mínima de 4.000 W, alimentación de 220–240 V, conexión monofásica y sistema de dispensación mediante grifo. Incluye transporte, instalación, conexión, configuración, pruebas de funcionamiento, desmontaje y retiro.	Unidad	1
9	**Desayuno Americano – Asistentes Técnicos:** servicio de desayuno que incluye una (1) bebida caliente o fría, entre las opciones de café, café con leche, chocolate o aromática, con contenido de 9 onzas, o jugo natural, en caja o botella; huevos al gusto, preparados en cacerola, con tomate y cebolla o revueltos; y una porción de pan o arepa	Unidad	18

10	**Refrigerio - Asistentes Tecnicos:** (Mañana - Tarde) 1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate, Avena, (Contenido 9 onzas c/u) o Gaseosa Personal (250 ml). 2. Acompañado de: Quimbolito, Envuelto de Choclo, Empanada de Horno o Frita, Pastel de queso, Pastel de pollo o carne, Pastel Hawaiano, Pastel de Jamón y Queso, Sándwich (Jamón y Queso), Buñuelo o Almojábana.	Unidad	36
11	**Almuerzo Ejecutivo - Asistentes Tecnicos:** Incluye sopa del día; bandeja compuesta por porción de arroz, proteína de carne, pollo, cerdo o pescado de 125 g, papa al vapor o frita, patacón o plátano o espagueti, principio (lentejas, frijol o garbanzo) y 15 g de ensalada de verduras o frutas; acompañado de jugo natural o jugo en caja.	Unidad	24
12	**Alquiler de bandejas para servicio de café x 3 dias:** Bandejas fabricadas en acero inoxidable de grado alimentario, de mínimo 30 × 20 cm, con superficie lisa, lavable y desinfectable y bordes elevados de mínimo 2 cm. Destinadas al transporte y servicio de tazas, recipientes y elementos utilizados durante las actividades de preparación y degustación de café.	Unidad	5
13	Alquiler de cronómetros digitales profesionales por tres (3) días: Cronómetro digital profesional de alta precisión, con pantalla LCD de alta visibilidad y lectura simultánea de minutos, segundos y fracciones de segundo; funciones de cronometraje ascendente y regresivo, memoria de tiempos, función de vuelta o tiempos parciales (split/lap), programación de intervalos, alarma sonora configurable y operación mediante controles independientes de fácil acceso. Deberá contar con precisión mínima de 1/100 segundo, capacidad de almacenamiento de múltiples registros de tiempo y sistema de alimentación mediante baterías de larga duración. Incluye baterías, configuración y verificación de funcionamiento, transporte, entrega, disponibilidad durante las jornadas de competencia y recolección al finalizar el servicio.	Unidad	2
14	**Alquiler de gramera digital de precisión x 3 dias:** Balanza digital para uso comercial, con capacidad máxima de 40 kg, resolución mínima de 0,1 g, superficie de pesaje de mínimo 25 × 34 cm, función tara y puesta a cero, pantalla digital y alimentación eléctrica de 110 V. Incluye entrega, verificación de funcionamiento, transporte, recolección y retiro.	Unidad	1
15	**Bolsa tipo Doypack para empaque de café:** Bolsa fabricada en material laminado apto para contacto con alimentos, con acabado interior metalizado, ventana frontal transparente, dimensiones mínimas de 12 × 20 cm y capacidad para 125 g de café, con base tipo fuelle y cierre hermético tipo zipper resellable. Deberá proporcionar barrera frente a humedad, oxígeno y luz y ser apta para el empaque y conservación de café tostado y molido.	Unidad	300
16	**Taza para catación:** Taza tipo bowl para protocolos de catación, fabricada en porcelana blanca apta para uso alimentario, con capacidad individual mínima de 250 ml, diámetro aproximado de 10 cm, sin asa y con borde redondeado. Deberá ser apta para lavado y resistente al uso repetitivo en actividades de evaluación sensorial.	Unidad	16
17	**Delantal profesional tipo chef:** Delantal confeccionado en tela tipo dril, de 80 cm de largo × 60 cm de ancho, con ajuste en cuello y cintas de sujeción posterior, costuras reforzadas y bordes dobladillados. Incluye personalización institucional mediante bordado de 20 × 8 cm, ubicado en la parte frontal superior. destinado a jueces, auxiliares SENA /PASARELLA y Staff.	Unidad	20
18	**Delantal básico tipo peto:** Delantal confeccionado en dril 100 % algodón, de 76 cm de alto × 58 cm de ancho, con costuras reforzadas, tiras de ajuste para cuello y cintura y bordes terminados. Incluye personalización institucional mediante bordado de 20 × 8 cm, ubicado en la parte frontal superior. Destinado al personal de apoyo en actividades de preparación y servicio de café.	Unidad	120
19	**Cuchara para evaluación sensorial de café:** Cuchara fabricada en acero inoxidable de grado alimentario, resistente a la corrosión y de fácil limpieza, con capacidad de 10 a 15 ml, diseño de cuenco profundo y redondeado para actividades de catación. Incluye personalización mediante grabado o marcado del logo “La Mejor Taza” en el mango.	Unidad	50
20	**Café tostado y molido para consumo durante la actividad:** Café tostado y molido, empacado en condiciones que permitan su adecuada conservación, destinado al consumo de los participantes durante las actividades programadas.	Kilogramo	125
21	**Certificados de reconocimiento:** Certificados impresos en papel propalcote de mínimo 250 g/m², tamaño carta 21,6 × 27,9 cm, con impresión a color por ambas caras, diseño personalizado y logos de “La Mejor Taza” y de las entidades participantes. Incluye diseño, impresión, corte y acabado. destinados a los 10 semifinalistas de las 3 modalidades de concurso.	Unidad	30
22	Adquisición de la licencia oficial para la realización del Campeonato Regional AeroPress / Olleta, que permita el desarrollo de la competencia bajo los lineamientos, reglamento y condiciones establecidos por la organización oficial correspondiente. Incluye los derechos de uso de la marca y denominación oficial, lineamientos técnicos de competencia, soporte y/o autorización requerida para la realización del campeonato, según las condiciones establecidas por el licenciante.	Licencia	1
23	Presentador y conducción técnica del campeonato: Servicio de presentación, moderación y conducción técnica de cuatro (4) presentaciones durante tres (3) días, con una dedicación de ocho (8) horas diarias. El servicio estará a cargo de un barista profesional con experiencia en presentación, moderación y conducción de campeonatos oficiales y festivales de café de especialidad. Sus funciones comprenderán la preparación y revisión previa de la programación; presentación y contextualización de cada etapa y participante; orientación del público y competidores; conducción de las diferentes fases de la competencia; seguimiento y anuncio de tiempos, turnos y llamados; comunicación de instrucciones y protocolos establecidos; articulación con jueces, competidores, equipo técnico y producción; moderación de intervenciones durante las jornadas; manejo de situaciones propias de la dinámica del campeonato; y apoyo en el cumplimiento de la programación y tiempos establecidos. Incluye preparación previa, participación durante las jornadas, coordinación necesaria para la conducción de las presentaciones y desplazamientos requeridos para el desarrollo de la actividad.	Servicio	1
24	**Tiquete de transporte aéreo Bogotá – Pasto – Bogotá para dos (2) jueces de concurso de filtrados:** Tiquete aéreo de ida y regreso en la ruta Bogotá – Pasto – Bogotá, correspondiente a dos (2) jueces que participarán en las actividades de evaluación del campeonato de filtrados modalidad aeropress. Incluye los impuestos, tasas aeroportuarias y condiciones de equipaje permitidas de acuerdo con la tarifa adquirida y la aerolínea seleccionada.	Tiquete ida y regreso	2
25	**Tiquete de transporte aéreo Cali – Pasto – Cali para dos (2) jueces de concurso de filtrados:** Tiquete aéreo de ida y regreso en la ruta Cali – Pasto – Cali, correspondiente a dos (2) jueces que participarán en las actividades de evaluación del campeonato de filtrados modalidad olleta. Incluye los impuestos,	Tiquete ida y regreso	2

	tasas aeroportuarias y condiciones de equipaje permitidas de acuerdo con la tarifa adquirida y la aerolínea seleccionada.		
26	**Tiquete de transporte aéreo Medellín – Pasto – Medellín para dos (2) jueces de concurso de filtrados:** Tiquete aéreo de ida y regreso en la ruta Medellín – Pasto – Medellín, correspondiente a dos (2) jueces que participarán en las actividades de evaluación del campeonato de filtrados modalidad mujer barista. Incluye los impuestos, tasas aeroportuarias y condiciones de equipaje permitidas de acuerdo con la tarifa adquirida y la aerolínea seleccionada.	Tiquete ida y regreso	2
27	**Servicio de Alojamiento**: 1. Habitación sencilla con baño privado. 2. Televisión por cable. 3. Zona de recepción. 4. Zona Wi-fi y telefonía local zona sibregión centro: Pasto El Servicio de alojamiento es para los seis (6) jueces de catación que participarán en las actividades de evaluación durante el campeonato, con permanencia durante cuatro (4) noches, correspondientes al día previo al inicio del evento y a los tres (3) días de desarrollo de la competencia. La salida de los huéspedes se realizará en la mañana del quinto (5.º) día, una vez finalizadas las tres jornadas del evento.	Noche	24
28	**Refrigerio Intermedio – Jueces (mañana y tarde):** cada refrigerio deberá incluir una bebida caliente o fría, que puede ser café, café con leche, chocolate o avena, con contenido de 9 onzas, o gaseosa personal de 250 ml; acompañado de uno de los siguientes alimentos: quimbolito, envuelto de choclo, empanada de horno o frita, pastel de queso, pastel de pollo o carne, pastel hawaiano, pastel de jamón y queso, sándwich de jamón y queso, buñuelo o almojábana. Servicio de refrigerio intermedio para seis (6) jueces de catación, durante cuatro (4) días, incluyendo el día previo de alistamiento y los tres (3) días de desarrollo del evento. Se contempla un (1) refrigerio en la jornada de la mañana y un (1) refrigerio en la jornada de la tarde para cada juez por día.	Servicio	48
29	**Servicio de transporte:** Transporte terrestre para el traslado de los seis (6) jueces de catación entre el Aeropuerto Antonio Nariño, ubicado en el municipio de Chachagüí, y la ciudad de Pasto. El servicio contempla tres (3) traslados de ida, correspondientes al desplazamiento de los dos (2) jueces provenientes de Cali, los dos (2) jueces provenientes de Bogotá y los dos (2) jueces provenientes de Medellín, desde el aeropuerto hasta Pasto, de acuerdo con los horarios de llegada de sus respectivos vuelos. Asimismo, contempla tres (3) traslados de regreso, para transportar a los mismos grupos de jueces desde Pasto hasta el Aeropuerto Antonio Nariño, de acuerdo con los horarios de salida de sus vuelos. Cada traslado deberá realizarse en vehículo de transporte terrestre con capacidad para los respectivos pasajeros y su equipaje, e incluye recogida, traslado y coordinación con los horarios de vuelo.	Servicio de traslado/ Vehículo	6
30	**Servicio de transporte**: Servicio de transporte terrestre para el traslado de los seis (6) jueces de catación desde los hoteles establecidos en la ciudad de Pasto hasta el Centro de Eventos Andino y su posterior regreso al hotel, durante los tres (3) días de desarrollo del concurso. Se dispondrá de dos (2) vehículos por día, de acuerdo con la programación de las actividades y la distribución de los jueces. Cada vehículo estará disponible durante la respectiva jornada para realizar los desplazamientos de ida y regreso entre los hoteles y el lugar de desarrollo del evento. El servicio comprende dos (2) vehículos × tres (3) días, para un total de seis (6) servicios de transporte, incluyendo conductor, desplazamientos de ida y regreso y disponibilidad del vehículo durante la jornada correspondiente.	Servicios de traslado	6
31	**Jueces:** Servicio profesional de seis (6) jueces especializados para la evaluación y calificación de las diferentes etapas y rondas del campeonato de café, durante cuatro (4) días, incluyendo el día previo destinado a la preparación, calibración y alistamiento de las actividades y los tres (3) días de desarrollo de la competencia. Los jueces estarán encargados de realizar la evaluación sensorial y calificación de las muestras de café, de acuerdo con los protocolos, criterios técnicos, formatos y metodología establecidos para el campeonato. Incluye honorarios profesionales correspondientes a la participación durante las jornadas programadas.	Servicio de Juez	6
32	**Alimentacion Jueces:** Almuerzo Ejecutivo: Incluye sopa del día; bandeja compuesta por porción de arroz, proteína de carne, pollo, cerdo o pescado de 125 g, papa al vapor o frita, patacón o plátano o espagueti, principio (lentejas, frijol o garbanzo) y 15 g de ensalada de verduras o frutas; acompañado de jugo natural o jugo en caja. Servicio de almuerzo ejecutivo para los seis (6) jueces de catación durante cinco (5) jornadas: el día de llegada y alistamiento, los tres (3) días de desarrollo del evento y el día de salida.	Unidad	30
33	**Alimentacion Jueces:** Cena: Incluye sopa del día; bandeja compuesta por porción de arroz, proteína de carne, pollo, cerdo o pescado de 125 g, papa al vapor o frita, patacón o plátano o espagueti, principio (lentejas, frijol o garbanzo) y 15 g de ensalada de verduras o frutas; acompañado de jugo natural o jugo en caja. Servicio de cena para los seis (6) jueces de catación durante cuatro (4) noches, correspondientes a la noche del día de llegada y alistamiento y las tres (3) noches durante el desarrollo del evento.	Unidad	30

34	Servicio de planeación, coordinación y ejecución operativa de las tres (3) modalidades oficiales de competencia: Olleta, AeroPress y Mujer Barista: servicio integral destinado exclusivamente a la planeación, coordinación y ejecución operativa de estas tres modalidades del campeonato de café. Comprende la elaboración del cronograma específico de cada competencia; coordinación de sus respectivas etapas, rondas y actividades de evaluación; articulación de jueces, participantes, presentador, personal técnico y equipo de apoyo; coordinación de los espacios y estaciones de competencia; alistamiento, organización y verificación previa de las áreas; coordinación de los procesos de inscripción, registro y control de participantes; apoyo en la aplicación de los reglamentos, protocolos, criterios técnicos y procedimientos establecidos; seguimiento al cumplimiento de horarios y programación; organización y consolidación de formatos de evaluación, resultados y registros; coordinación del montaje, operación y desmontaje de los elementos requeridos; y seguimiento de los requerimientos logísticos y operativos durante las jornadas correspondientes a estas tres modalidades. El servicio incluye el talento humano requerido para las actividades de planeación, coordinación y seguimiento descritas, así como los elementos básicos de apoyo necesarios para su ejecución. Su alcance se limita exclusivamente a las competencias Olleta, AeroPress y Mujer Barista y no comprende la coordinación general del campeonato ni la dirección de otras actividades o componentes del evento, los cuales se contemplan de manera independiente en el presupuesto. No incluye equipos, mobiliario, alimentación, transporte, alojamiento, honorarios de jueces ni otros bienes o servicios previstos en ítems independientes.	Servicio	1
35	**Alquiler estaciones modulares** para el desarrollo de las competencias de café, con dimensiones de 2,00 m de largo × 0,60 m de ancho × 1,00 m de alto, fabricadas en estructura metálica resistente con superficie en madera, MDF o material equivalente, estables, funcionales y de fácil montaje y desmontaje. Incluye transporte, instalación, armado y retiro	Estacion	2
36	Alquiler de máquina de espresso profesional de dos (2) grupos x tres (3) días: Máquina profesional de espresso de dos (2) grupos, de configuración comercial y alto desempeño, fabricada predominantemente en acero inoxidable AISI 304 o materiales de grado equivalente, diseñada para operación continua y preparación de café de especialidad en ambientes de alta demanda. Deberá contar con sistema hidráulico mediante bomba rotativa profesional, presión de extracción regulable y estabilizada en un rango de operación aproximado de 9 bar, doble caldera o sistema de caldera independiente para extracción y generación de vapor, con capacidad total de agua y vapor acorde con operación intensiva, sistema de intercambio o control independiente de temperatura y control electrónico de parámetros de extracción. Cada grupo deberá disponer de control independiente de temperatura, sistema de preinfusión programable y posibilidad de configuración de tiempos de extracción, con indicadores digitales para monitoreo de temperatura y parámetros de operación. Deberá incorporar al menos dos (2) lanzas profesionales de vapor de alto rendimiento, sistema de agua caliente independiente para preparación de bebidas, portafiltros profesionales, filtros de diferentes capacidades, iluminación del área de trabajo y superficie superior para calentamiento de tazas. El equipo deberá garantizar estabilidad térmica, presión constante y recuperación rápida entre extracciones, condiciones necesarias para la preparación de bebidas durante competencias y actividades de alto flujo. Incluye portafiltros, filtros, lanzas de vapor, conexión hidráulica y eléctrica según requerimientos del equipo, transporte, seguro todo riesgo, instalación, nivelación, configuración, puesta en funcionamiento, pruebas de extracción, verificación de presión y temperatura, acompañamiento técnico para la instalación, desmontaje y retiro al finalizar el servicio.	dia	3
37	Alquiler de molino profesional de café espresso x tres (3) días: Molino eléctrico profesional de uso comercial y alta capacidad, diseñado para molienda de café de especialidad y operación continua en competencias y eventos de alto flujo. Deberá contar con sistema de molienda mediante muelas planas de alta precisión de mínimo 83 mm, fabricadas en acero endurecido o material de desempeño equivalente, accionadas por motor de alto rendimiento y sistema de protección térmica. Deberá incorporar regulación micrométrica continua del grado de molienda, sin posiciones predeterminadas, permitiendo ajustes de alta precisión para la calibración del espresso; sistema electrónico de dosificación programable por tiempo y/o peso, con posibilidad de configurar múltiples dosis; pantalla digital o interfaz electrónica para programación y control de dosis; contador de dosis y sistema de control de operación. La tolva deberá tener capacidad mínima de 1,5 kg de café en grano y contar con sistema de cierre y regulación de flujo. El molino deberá disponer de sistema de molienda directa al portafiltro, soporte ajustable para diferentes tamaños de portafiltro, cámara de molienda de baja retención, conducto de descarga diseñado para reducir acumulación de partículas y sistema que permita minimizar la generación de electricidad estática y la dispersión del café molido. Deberá presentar capacidad de trabajo adecuada para operación intensiva, con elevada velocidad de molienda, sistema de refrigeración o disipación térmica que preserve las características del café y reduzca el calentamiento durante jornadas prolongadas. Construcción en acero inoxidable y materiales de grado comercial, alimentación eléctrica compatible con la infraestructura disponible, protector térmico del motor y sistemas de seguridad para operación continua. Incluye transporte, entrega, instalación, configuración, calibración del punto de molienda, programación de dosis, pruebas de funcionamiento, limpieza inicial, seguro todo riesgo, desmontaje y retiro al finalizar el servicio	dia	3
38	**alquiler de Tamper profesional de precisión para preparación de café expreso x 3 dias**, fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, con base plana de 58 mm de diámetro, mango ergonómico y diseño que permita ejercer presión uniforme sobre el café molido dispuesto en el portafiltro. Destinado a la compactación final y uniforme del lecho de café molido, después de la etapa de distribución y pre-nivelación, antes de iniciar la extracción del espresso, con el fin de generar una superficie compacta y homogénea que permita un paso uniforme del agua durante la extracción.	dia	3
39	**alquiler de Nivelador profesional de café de precisión (Leveler) para portafiltro x 3 dias:** nivelador de 58 mm de diámetro, fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, con base plana y sistema de regulación de altura que permita establecer una profundidad uniforme de trabajo. Destinado a la distribución, asentamiento y pre-nivelación del café molido dentro del portafiltro, antes de la compactación con el tamper, permitiendo uniformar la superficie y distribución del lecho de café previo a la aplicación de presión.	dia	3
40	**alquiler de Azafate metálico para estación de competencia x 3 dias:** Azafate fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección, con bordes elevados para evitar	dia	3

	derrames. Dimensiones aproximadas: 40 × 30 cm, adecuado para organizar y transportar utensilios, implementos y elementos utilizados durante las competencias de café.		
41	**alquiler de Jarras profesionales x 3 dias** para preparación de bebidas a base de espresso, fabricadas en acero inoxidable de grado alimentario, resistentes a altas temperaturas y de fácil limpieza. Capacidad aproximada de 350 ml y 600 ml, con pico vertedor de precisión para texturización y latte art. Incluye accesorios complementarios necesarios para el proceso de preparación y presentación durante la competencia.	dia	6
42	**Elementos e insumos requeridos para el desarrollo de las competencias de café:** **Leche entera UHT**: 150 unidades, leche entera de origen bovino, sometida a tratamiento térmico UHT, con contenido de grasa mínimo de 3,0 %, en presentación individual de 200 a 250 ml, en envase hermético y apto para contacto con alimentos, con fecha de vencimiento vigente al momento de entrega. Destinada a la preparación de bebidas a base de espresso, prácticas de texturización y demás actividades de barismo desarrolladas durante las competencias. **Agua para preparación de café:** 15 recipientes de 20 litros, agua potable tratada y apta para consumo humano y preparación de café, en recipiente de grado alimentario, cerrado y con sistema que permita su manipulación y dispensación. Destinada exclusivamente a la preparación y extracción de café durante las competencias y actividades prácticas. **Agua embotellada:** 150 unidades, agua potable apta para consumo humano, en presentación individual de 600 ml, en envase PET sellado de grado alimentario, con tapa de seguridad y fecha de vencimiento vigente al momento de entrega. Destinada al consumo de participantes, jueces y personal de apoyo durante las jornadas de competencia. **Toallas de limpieza y secado**: 30 unidades, toallas reutilizables fabricadas en microfibra, de dimensiones mínimas de 30 × 30 cm, con capacidad de absorción y secado de superficies, sin desprendimiento significativo de fibras durante su uso. Destinadas a la limpieza y secado de equipos, utensilios, superficies de trabajo y estaciones de competencia. **Jabón líquido neutro:** 6 unidades de 500 ml, jabón líquido de pH neutro, biodegradable, soluble en agua y destinado a la limpieza de utensilios, recipientes y superficies de trabajo. El producto deberá presentarse en envase cerrado y contar con información de identificación del producto y condiciones de uso. **Bolsas para residuos:** 10 paquetes de 10 unidades, para un total de 100 bolsas, fabricadas en material plástico de alta resistencia, color negro, con capacidad mínima de 30 litros por unidad, destinadas a la recolección y disposición de residuos generados durante las actividades de competencia. Las bolsas deberán permitir su colocación y retiro sin ruptura durante la manipulación ordinaria de los residuos. **Cinta de enmascarar:** 10 rollos, cada uno con 48 a 50 mm de ancho y longitud mínima de 40 metros, fabricados en papel crepado con adhesivo sensible a presión, destinados a la identificación, rotulación, marcación y fijación temporal de recipientes, muestras, materiales y elementos utilizados durante las competencias. La cinta deberá permitir escritura manual y retiro sin dejar residuos adhesivos significativos sobre superficies lisas. **Marcadores permanentes:** 20 unidades, de tinta permanente, punta media con ancho de escritura entre 1 y 2 mm, color negro, de secado rápido y aptos para escritura sobre papel, cartón, plástico y superficies utilizadas para la identificación de muestras y materiales. Destinados a la rotulación y marcación de recipientes, muestras, empaques y elementos de trabajo. **Tijeras multipropósito**: 4 unidades, fabricadas con hojas de acero inoxidable, longitud total mínima de 20 cm, con mango ergonómico y hojas de corte de funcionamiento continuo. Destinadas al corte de papel, cartón, cinta adhesiva, empaques y materiales utilizados durante el alistamiento y desarrollo de las competencias. **Servilletas desechables:** 20 paquetes, cada uno con mínimo 100 unidades, para un total mínimo de 2.000 servilletas, elaboradas en papel, color blanco, de mínimo dos capas y dimensiones mínimas de 30 × 30 cm, destinadas al servicio, atención y limpieza durante las jornadas de competencia. **Limpiador especializado para máquinas de café:** 4 unidades de mínimo 500 g cada una, producto especializado para la remoción de aceites, residuos y acumulaciones de café en equipos de preparación y sus componentes, compatible con superficies y elementos destinados al contacto con alimentos, de fácil enjuague y formulado para no deteriorar los componentes del equipo cuando sea utilizado conforme a las instrucciones del fabricante. Destinado a las labores de limpieza y mantenimiento de las máquinas de café utilizadas durante las competencias.. **Cafe:** treinta (30) kilogramos de cafe especial taza superior a 82 destinados a las preparaciones del concurso.	Global	1
43	**Presentador y conducción técnica del campeonato:** Servicio de presentador con experiencia en eventos y competencias, encargado de la conducción, animación y desarrollo de las actividades programadas durante el campeonato, brindando información a participantes y asistentes y realizando el manejo de tiempos, transiciones y programación de cada jornada. El servicio se prestará durante cuatro (4) días, con una dedicación de ocho (8) horas por día, incluyendo preparación previa, coordinación con la organización, conducción de las actividades, interacción con participantes y asistentes y cierre de cada jornada.	Servicio	1
44	**Licencia y validación técnica** para la realización del campeonato de café, que incluya la autorización de uso de la metodología, reglamento, lineamientos técnicos y elementos distintivos del formato de competencia, así como la revisión y validación de las condiciones técnicas requeridas para su desarrollo.	Licencia	1
45	**Servicio de transporte aéreo** para dos (2) de los cuatro (4) jueces de catación provenientes del Eje Cafetero, en ruta de origen Armenia o Manizales – Pasto – Armenia o Manizales, según la ciudad de procedencia de cada juez, incluyendo los trayectos de ida y regreso, impuestos, tasas aeroportuarias y demás cargos asociados a la expedición de los tiquetes, de acuerdo con las fechas y horarios establecidos para su participación en las jornadas de preparación y desarrollo del campeonato.	Tiquete	4

46	**Servicio de transporte terrestre** para el traslado de dos (2) jueces de catación provenientes del Eje Cafetero, entre el Aeropuerto Antonio Nariño, ubicado en Chachagüí, y la ciudad de Pasto, incluyendo los recorridos de Chachagüí–Pasto y Pasto–Chachagüí, de acuerdo con los horarios de llegada y salida de los vuelos y la programación establecida para el campeonato. Incluye vehículo con capacidad para los pasajeros y su equipaje, conductor, servicio de recogida en el aeropuerto, traslado hasta el lugar de alojamiento en Pasto y retorno al aeropuerto para el desplazamiento de salida.La cantidad corresponde a cuatro (4) trayectos de transporte terrestre, correspondientes al traslado individual de dos (2) jueces, con un (1) trayecto de ida desde el Aeropuerto Antonio Nariño hacia Pasto y un (1) trayecto de regreso desde Pasto hacia el aeropuerto para cada juez, de acuerdo con los horarios de llegada y salida de sus vuelos.	Servicio de Transporte	4
47	**Almentacion Jueces**: Almuerzo 2 carnes de 125 cada una acompañados con porción de arroz por 50 grs, porción ensalada 50 grs, porción de postre 75 grs y copa de agua. Servicio de alimentación para cuatro (4) jueces de catación, durante cuatro (4) días, correspondientes a un (1) día previo al evento destinado al alistamiento y preparación de la competencia y tres (3) días de desarrollo del campeonato.	Unidad	16
48	Servicio de Alojamiento - Habitacion Sencilla 1. Habitación sencilla con baño privado. 2. Televisión por cable. 3. Zona de recepción. 4. Zona Wi-fi y telefonía local. Servicio de alojamiento para dos (2) jueces de catación de procedencia nacional, durante cuatro (4) noches, correspondientes a una (1) noche previa al inicio del campeonato y tres (3) noches durante el desarrollo del evento.	Servicio	8
49	Almuerzo Ejecutivo - Asistentes Tecnicos 1. Sopa del día 2. Bandeja: porción de arroz, proteína (carne, pollo, cerdo o pescado (125 grs)), papa al vapor o frita, patacón o plátano o espagueti, principio (lentejas, frijol o garbanzo), 15 grs de ensalada de verduras o frutas 3. Jugo natural o Caja. Almuerzo ejecutivo destinado a cuatro (4) técnicos de apoyo, correspondiente a un (1) almuerzo por técnico durante cada uno de los cuatro (4) días de participación, para un total de dieciséis (16) almuerzos.	Servicio	16
50	**Jueces**: Servicio profesional de cuatro (4) jueces especializados para la evaluación y calificación de las diferentes etapas, rondas y eliminatorias del campeonato de café, durante cuatro (4) días, incluyendo un (1) día previo destinado a la preparación, calibración y alistamiento de las actividades y tres (3) días de desarrollo de la competencia. Los jueces estarán encargados de realizar la evaluación sensorial y calificación de las muestras de café, aplicando los protocolos, criterios técnicos, tiempos, formatos y procedimientos establecidos en los términos de referencia y metodología del campeonato. Cada juez deberá contar con certificación como Catador Q y experiencia en catación y evaluación de café en competencias. Incluye los honorarios profesionales correspondientes a la participación durante las jornadas programadas.	Servicio de Juez	4
51	**Trofeo en acrílico para ganadores:** Trofeo elaborado en acrílico, con base estable y diseño alusivo a un grano de café, con dimensiones mínimas de 25 cm de alto × 20 cm de ancho. Incluye diseño, corte, conformado, impresión o grabado de los elementos gráficos requeridos, acabados y presentación final. Se destinará al reconocimiento de los tres (3) primeros cafés ganadores en cada jornada de competencia. La cantidad corresponde a tres (3) trofeos por jornada, destinados al reconocimiento de los tres (3) primeros cafés ganadores, durante las tres (3) jornadas de competencia, para un total de nueve (9) trofeos.	Unidad	9
52	**Servicio integral de dirección y coordinación general del evento:** Servicio integral para la planeación, dirección, coordinación y ejecución operativa general del evento, incluyendo la elaboración y seguimiento del cronograma general, coordinación de participantes, proveedores, personal técnico y equipo de apoyo, articulación de las diferentes áreas y actividades programadas, coordinación de espacios y requerimientos técnicos, logísticos y operativos, seguimiento al cumplimiento de tiempos y programación, coordinación del montaje, adecuación, operación y desmontaje de los elementos requeridos, acompañamiento durante las etapas de planeación, ejecución y cierre del evento, y atención y seguimiento de los requerimientos que se presenten durante su desarrollo. El servicio incluye el talento humano necesario para las actividades de dirección, coordinación y seguimiento descritas, así como los elementos básicos de apoyo requeridos para su ejecución, sin incluir equipos, mobiliario, alimentación, transporte, alojamiento, honorarios de jueces u otros servicios contemplados en ítems independientes del presupuesto.	Servicio	1
53	Alquiler de sistema de sonido profesional x 3 dias: servicio de alquiler de sistema de amplificación profesional compuesto por cabinas RCF Line Array de 10.000 W, para coliseo o recinto abierto; dos (2) monitores de piso RCF de 15" y 1.000 W; consola digital de 32 canales con almacenamiento y configuración de mezcla mediante Tablet; sistema de bajos RCF de 10.000 W de potencia, con sensibilidad de 99,5 dB y rango de frecuencia de 40 Hz a 1,5 kHz; cuatro (4) micrófonos inalámbricos de alto rendimiento y dos (2) micrófonos inalámbricos de frecuencia UHF, con recepción de hasta 500 m en línea recta. Incluye líneas para instrumentos con plug de ¼" de 15 m, pedestales de cuello de ganso ecualizables, snake de 8 envíos, transporte, montaje, ubicación de los equipos, conexiones, pruebas de sonido y demás accesorios necesarios para la adecuada prestación del servicio	dia	3
54	Servicio de personal técnico especializado para el montaje, instalación, conexión, configuración, operación básica y desmontaje del sistema de sonido profesional requerido x 3 dias . El servicio deberá ser realizado por técnicos o ingenieros de sonido con experiencia mínima de 2 años en montaje de sistemas de amplificación para eventos masivos, festivales, conciertos o eventos institucionales. El personal deberá contar con conocimientos en conexión de consolas, amplificadores, parlantes, micrófonos, cableado y distribución de señal, garantizando el correcto funcionamiento y seguridad de los equipos. Incluye herramientas, elementos básicos de instalación, pruebas de sonido, montaje y desmontaje al finalizar el evento.	Servicio	1

2.2.1. Realizar la evaluación especializada de los cafés participantes en la estrategia Master Coffe			
Nº Item	**ITEM/DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD / MEDIDA**	**CANTIDAD**
1	**Prestación de servicios profesionales especializados como Juez Máster de Café, durante cinco (5) días, correspondientes a dos (2) días previos al**	Servicio	1

	evento central y tres (3) días de desarrollo del evento central de La Mejor Taza Nariño 2026. El servicio comprende la dirección y acompañamiento técnico de los procesos de evaluación y calificación de las muestras y competencias programadas, incluyendo la revisión y aplicación de los reglamentos, términos de referencia, protocolos, criterios y metodología de evaluación; la revisión metodológica y preparación de las jornadas; la participación en sesiones de calibración y homologación de criterios con jueces y catadores; la evaluación física, sensorial y de calidad de las muestras participantes; el análisis y valoración de atributos sensoriales y de calidad; el diligenciamiento, revisión y validación de los formatos de evaluación; la consolidación, verificación y validación de resultados y puntajes; y la coordinación técnica con el equipo de jueces, catadores y personal responsable de las competencias. Durante los dos (2) días previos al evento central, deberá realizar las actividades de preparación técnica, revisión de metodologías y protocolos, calibración y homologación de criterios, revisión de muestras, formatos y condiciones de evaluación, así como el alistamiento y coordinación técnica requerida para garantizar el adecuado desarrollo de las jornadas de competencia. Durante los tres (3) días del evento central, deberá permanecer disponible para el acompañamiento y dirección técnica de las diferentes etapas, rondas y procesos de evaluación, orientar al equipo de jueces y catadores, resolver situaciones técnicas relacionadas con la aplicación de los protocolos y criterios de evaluación, verificar la correcta aplicación de las metodologías, revisar y validar los resultados obtenidos, garantizar la trazabilidad y consistencia de las calificaciones y participar en la determinación y presentación de los resultados finales de las competencias. El servicio incluye la disponibilidad presencial del profesional durante los cinco (5) días establecidos, así como las actividades de preparación, calibración, evaluación, coordinación, validación, acompañamiento y cierre técnico requeridas para el desarrollo de las competencias. El profesional deberá acreditar certificación como Catador Q y experiencia específica como juez, evaluador o catador especializado en concursos de café de carácter nacional o internacional, así como formación y certificaciones relacionadas con evaluación sensorial y calidad de café.		

2.3.1. Desarrollar talleres de catación y barismo y ejecutar el programa de formación sensorial "Aprendiendo a Tomar Café".			
Nº Item	**ITEM/DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD / MEDIDA**	**CANTIDAD**
1	**Servicio profesional de personal especialista en café** para el diseño, preparación y desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos correspondientes a seis (6) jornadas de formación, distribuidas en tres (3) jornadas de formación en catación y tres (3) jornadas de formación en barismo. Cada jornada será desarrollada con la participación simultánea de dos (2) personas especialistas en café, quienes estarán encargadas de impartir los contenidos establecidos, orientar las actividades prácticas, realizar demostraciones técnicas de preparación, extracción y catación de café, explicar las variables que intervienen en los diferentes procesos, acompañar a los participantes durante los ejercicios prácticos, resolver inquietudes técnicas y apoyar la evaluación y seguimiento de las actividades desarrolladas. El servicio comprende la preparación de los contenidos y actividades de cada jornada, orientación técnica de los participantes, desarrollo de ejercicios prácticos, demostraciones de métodos y técnicas de preparación y extracción, ejercicios de análisis sensorial y catación, acompañamiento individual y grupal durante las prácticas, corrección y retroalimentación de los ejercicios realizados, así como la verificación del desarrollo de las actividades previstas. Las jornadas de catación estarán orientadas al desarrollo de ejercicios prácticos de evaluación sensorial y reconocimiento de atributos del café, mientras que las jornadas de barismo comprenderán demostraciones y ejercicios relacionados con preparación, extracción, manejo de equipos, variables de preparación y aplicación práctica de los conocimientos impartidos. Cada persona especialista deberá acreditar formación y experiencia relacionada con barismo, preparación de café, catación y/o evaluación sensorial. El servicio comprende la participación presencial de cada persona especialista durante la totalidad de la jornada correspondiente, incluyendo la preparación, desarrollo, acompañamiento técnico, evaluación y cierre de las actividades programadas.	Jornadas	6
2	**Servicio de alimentación para técnicos:** Para cada día se suministrará un (1) desayuno, un (1) almuerzo, una (1) cena y dos (2) refrigerios, uno (1) durante la jornada de la mañana y otro (1) durante la jornada de la tarde.	Servicio	6
3	**Café de especialidad en grano para prácticas de formación**, en presentación de un (1) kilogramo por unidad. Se requieren nueve (9) kg, destinados al desarrollo de los tres (3) módulos formativos, con tres (3) kg de café asignados a cada módulo. El café deberá ser tostado, encontrarse en condiciones aptas para consumo y preparación, presentarse en empaque cerrado e identificado con origen o procedencia, fecha de tostión y condiciones de conservación.	Kg	9
4	**Agua potable para preparación de café y actividades de catación**, en botellón de 20 litros de capacidad, cerrado y apto para contacto con alimentos. Se requieren tres (3) botellones, equivalentes a 60 litros de agua potable, destinados al desarrollo de los tres (3) módulos, con un (1) botellón de 20 litros para cada módulo. Incluye transporte y entrega en el lugar de realización de cada actividad.	Unidad	3
5	**Filtros de papel blanco para preparación de café mediante método V60**, tamaño 02, diámetro entre 110 y 115 mm, gramaje entre 55 y 70 g/m², elaborados en papel grado alimentario, con porosidad uniforme y resistencia en húmedo. Se requieren tres (3) cajas, cada una con 100 filtros individuales, para un total de 300 filtros, destinados a los tres (3) módulos, con una (1) caja asignada a cada módulo.	Caja	3
6	**Paño reutilizable de microfibra para limpieza y secado**, con dimensiones mínimas de 30 × 30 cm, tejido de alta absorción y baja liberación de pelusa. Se requieren tres (3) unidades, destinadas a las actividades de limpieza y secado de equipos, utensilios, recipientes y superficies de trabajo, con un (1) paño asignado a cada módulo.	Unidad	3

7	**Dripper tipo V60 tamaño 02** para preparación de café filtrado, fabricado en material apto para contacto con alimentos y resistente a temperaturas de preparación de café, compatible con filtros tamaño 02 y con capacidad para preparar entre 1 y 4 tazas. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) drippers disponibles para el desarrollo simultáneo de las prácticas en cada módulo, durante los tres (3) módulos formativos.	Unidad	9
8	**Server para café filtrado**, fabricado en vidrio borosilicato o material equivalente resistente al calor, con capacidad mínima de 600 ml, apto para contacto con alimentos y compatible con dripper V60. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) servers disponibles para cada módulo, destinados a recibir y servir el café obtenido durante las prácticas.	Unidad	9
9	**Balanza digital para preparación y extracción de café**, con capacidad mínima de 2 kg, resolución de 0,1 g, función de tara y puesta a cero, temporizador integrado, pantalla digital y superficie resistente a humedad. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) balanzas disponibles para cada módulo, destinadas al control simultáneo de dosificación de café, cantidad de agua y tiempo de extracción.	Unidad	9
10	**Taza para catación de café**, fabricada en porcelana o cerámica apta para contacto con alimentos, con capacidad entre 200 y 250 ml, superficie interior lisa y esmaltada, resistente a cambios de temperatura y de fácil limpieza y desinfección. Se requieren treinta y seis (36) unidades, correspondientes a doce (12) tazas disponibles para cada módulo, destinadas a la preparación y evaluación sensorial de las muestras.	Unidad	36
11	**Alquiler de Hervidor eléctrico para preparación de café x 3 dias**, con carcasa de acero inoxidable, con capacidad mínima de 1,5 litros, recipiente apto para contacto con alimentos, control de temperatura y apagado automático de seguridad. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) hervidores disponibles para cada módulo, para disponer de agua a la temperatura requerida durante las prácticas.	Unidad	9
12	**Alquiler Molino eléctrico para café en grano x 3 dias** ,cuerpo de acero inoxidable o ABS, tolva de 2 kg auto-nivelante y pantalla táctil multilingüe. Muelas templadas de 59 mm con ajuste micrométrico y expulsión limpia del café, regulación de granulometría para diferentes niveles de molienda y sistema de dosificación. Se requieren tres (3) unidades, correspondientes a un (1) molino disponible para cada módulo, destinado a la molienda del café utilizado en las prácticas de preparación y extracción.	Unidad	3
13	**Bandejas de servicio para café x 3 dias**, con dimensiones mínimas de 49 × 33 cm, fabricada en acero inoxidable, superficie lavable y bordes de contención. Se requieren tres (3) unidades, correspondientes a una (1) bandeja disponible para cada módulo, para el traslado y servicio de tazas, recipientes, utensilios y bebidas preparadas.	Unidad	3
14	**Material de embalaje y protección para equipos y elementos de formación**, correspondiente a tres (3) kits integrales, uno para cada módulo. Cada kit deberá contener, como mínimo, cartón corrugado, material acolchado de espuma o equivalente y plástico de burbujas, destinados a proteger los equipos y elementos durante su transporte y almacenamiento temporal frente a golpes, rayones, humedad y deterioro.	Global	3
15	**Servilletas desechables de papel**, de mínimo 2 capas y dimensiones mínimas de 33 × 33 cm, destinadas al servicio de degustación, atención de participantes y apoyo a las prácticas. Se requieren seis (6) paquetes, cada uno con 100 servilletas, para un total de 600 servilletas, distribuidas a razón de dos (2) paquetes por módulo.	Paquete	6
16	**Cepillo especializado para limpieza de molinos de café**, con cerdas de nylon resistentes, mango ergonómico y longitud entre 15 y 20 cm, destinado a retirar partículas y residuos de café de tolvas, cámaras de molienda y superficies internas accesibles. Se requieren seis (6) unidades, correspondientes a dos (2) cepillos disponibles para cada módulo.	Unidad	6
17	**Brocha de limpieza para equipos y accesorios de café**, con cerdas suaves de nylon y longitud entre 15 y 20 cm, destinada a retirar partículas, polvo y residuos de café de equipos, utensilios y superficies sin generar rayones. Se requieren seis (6) unidades, correspondientes a dos (2) brochas disponibles para cada módulo.	Unidad	6
18	**Cuchara profesional para catación**, fabricada en acero inoxidable apto para contacto con alimentos, con capacidad entre 8 y 12 ml, cavidad profunda y bordes redondeados. Se requieren dieciocho (18) unidades, correspondientes a seis (6) cucharas disponibles para cada módulo, destinadas a extracción, agitación y degustación de muestras durante los ejercicios de evaluación sensorial.	Unidad	18
19	**Cronómetro digital para control de tiempos de preparación**, con resolución mínima de 1 segundo, funciones de conteo ascendente y regresivo, pantalla de fácil lectura y alarma sonora. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) cronómetros disponibles para cada módulo, para controlar simultáneamente los tiempos de preparación, infusión y extracción.	Unidad	9
20	**Espátula para manipulación y dosificación de café**, con longitud entre 15 y 20 cm, fabricada en acero inoxidable o material apto para contacto con alimentos. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) espátulas disponibles para cada módulo, para la manipulación, distribución y dosificación de café molido e insumos.	Unidad	9
21	**Carro de servicio tipo camarero. Diseñado con tres bandejas divisorias. Incluye 4 rueda con giro de 360 grados. Capacidad de carga 150 kilos.** Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) bandejas disponibles para cada módulo, destinadas exclusivamente a organizar y transportar muestras, tazas, cucharas y utensilios de catación durante las prácticas.	Unidad	9
22	**Recipiente para disposición temporal de residuos de café**, fabricado en plástico rígido o acero inoxidable, con capacidad de 10 litros, superficie lavable y de fácil desinfección. Se requieren tres (3) unidades, correspondientes a un (1) recipiente disponible para cada módulo, para la recolección temporal de residuos sólidos y subproductos generados durante las prácticas.	Unidad	3
23	**Bolsa para recolección de residuos**, fabricada en plástico de alta resistencia, con capacidad de 20 a 30 litros. Se requieren tres (3) paquetes, cada uno con 30 bolsas individuales, para un total de 90 bolsas, correspondientes a treinta (30) bolsas destinadas a cada módulo.	Paquete	3
24	**Toalla reutilizable de microfibra para limpieza y secado**, con dimensiones mínimas de 30 × 30 cm, alta absorción y resistencia al uso frecuente. Se requieren tres (3) paquetes, cada uno con tres (3) toallas, para un total de nueve (9) toallas, correspondientes a tres (3) toallas disponibles para cada módulo y destinadas al secado y limpieza de equipos, utensilios, recipientes y superficies de trabajo.	Paquete	3
25	**Limpiador especializado para equipos de preparación de café**, en presentación de 500 g por unidad, con carbonato de disodio, peróxido de	Unidad	3

	hidrógeno < 20%, dodecilbencenosulfonato de sodio, puro< 5%, carbonato de sodio < 5% formulado para remover aceites, residuos y depósitos de café, apto para superficies y componentes destinados al contacto con alimentos, de fácil enjuague y sin componentes que deterioren los equipos cuando se utilice conforme a las instrucciones del fabricante. Se requieren tres (3) unidades, correspondientes a una (1) unidad destinada a cada módulo.		
26	alquiler de Pantalla táctil interactiva: pantalla LED/LCD táctil profesional de mínimo 55 pulgadas, resolución 4K UHD (3840 × 2160 píxeles), tecnología táctil capacitiva o infrarroja, con capacidad de interacción mediante toque directo sobre la superficie. Mínimo 10 puntos táctiles simultáneos, brillo mínimo de 350 cd/m², relación de aspecto 16:9, ángulo de visión amplio, parlantes integrados, conectividad HDMI, USB, USB-C y Wi-Fi, compatible con computador y dispositivos externos. Debe incluir soporte de instalación o pedestal, control remoto, cables de conexión y accesorios necesarios para su funcionamiento. Equipada con sistema operativo integrado o compatible con Windows/Android, permitiendo la visualización e interacción con presentaciones, videos, contenido multimedia y aplicaciones. Uso profesional para eventos, capacitaciones, competencias y actividades institucionales.	dia	3

2.4.1. Desarrollar ocho (8) sesiones magistrales como parte de la agenda académica del evento.			
Nº Ítem	**ITEM/DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD / MEDIDA**	**CANTIDAD**
1	**Servicio profesional de expositor especializado** para el desarrollo de las ocho (8) sesiones magistrales de una hora cada una que conforman la agenda académica del evento. El servicio comprende la preparación y presentación de los contenidos asignados, desarrollo de cada sesión de acuerdo con la metodología y el tiempo establecido, interacción con los participantes, atención de inquietudes y participación en las actividades académicas, técnicas o experienciales programadas. El expositor deberá acreditar formación, experiencia y conocimientos específicos relacionados con las temáticas de las sesiones a su cargo.	Servicio	1
2	**Tiquete aéreo internacional en clase turista**, para el desplazamiento de un (1) expositor desde Estocolmo - Suecia hacia Pasto - Colombia Ida y Vuelta, de acuerdo con las fechas, itinerario y ciudades de origen y destino definidas para su participación en las sesiones magistrales. Incluye las conexiones aéreas necesarias para completar el itinerario, equipaje permitido de acuerdo con las condiciones de la tarifa y demás conceptos asociados a la emisión del tiquete.	Tiquete Ida y Vuelta	1
3	**Sala de reuniones para eventos**: Capacidad entre 31 a 100 personas, Incluye silletería, Incluye mesa central, Incluye ayudas audiovisuales (1-2 video beam – sonido y hasta 3 micrófono), Incluye conectividad a WiFi, Incluye tomas eléctricas, Incluye baño para damas y caballeros, Incluye montaje del salón, según requerimientos de la supervisión.	Servicio/Dia	3
4	**Alquiler Video beam:** Proyector laser con capacidad de reproducción de contenidos multimedia en alta resolución de 1920 x 720p 4k, con conexion wi fi y bluetooth x 3 dias (8horas)	Unidad/Dia	3
5	**Alquiler de Portátil:** Procesador: Intel® Core™ i5 SKL 6200U, Sistema Operativo: Windows 10 SLEM, Memoria: 8GB, Disco Duro: 256GB, Pantalla: 15". x 3 dias (8horas)	Unidad/Dia	3
6	**Alquiler de Sonido:** Alta potencia de 1000 vatios por canal 200 vatios por canal Dinámico Unidireccional de cable con captación focalizada que ayuda a prevenir retroalimentación Rango de frecuencia: 600 - 900 MHz y alcance de transmisión: 30m. debe incluir minimo 2 microfonos inalambricos y uno por cable o de solapa x 3 dias (8horas)	Servicio/Dia	3
7	Servicio de habitación sencilla por 2 noches 2 personas: Habitación sencilla con baño privado. 2. Televisión por cable. 3. Zona de recepción. 4. Zona Wi-fi y telefonía local.	Noche	4
8	Servicio de desayuno americano para 2 personas: 1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate o aromática (Contenido 9 onzas c/u), o Jugo natural o en Caja o Botella. 2. Huevos al gusto (Cacerola, tomate y cebolla o revueltos) 3. Porción de Pan o Arepa.	Servicio	4
9	Servicio de Almuerzo Especial (Menú dos carnes) por 2 noches 2 personas: 2 carnes de 125 grs cada una acompañados con porción de arroz por 50 grs, porción ensalada 50 grs, porción de postre 75 grs y copa de agua.	Servicio	4
10	Servicio de Cena Especial (Menú dos carnes) por 2 noches 2 personas: 2 carnes de 125 grs cada una acompañados con porción de arroz por 50 grs, porción ensalada 50 grs, porción de postre 75 grs y copa de agua.	Servicio	4
11	Servicio de habitación sencilla por 4 noches 2 personas Native y Purity Coffee: Habitación sencilla con baño privado. 2. Televisión por cable. 3. Zona de recepción. 4. Zona Wi-fi y telefonía local.	Noche	8
12	Servicio de desayuno americano para 2 personas: 1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate o aromática (Contenido 9 onzas c/u), o Jugo natural o en Caja o Botella. 2. Huevos al gusto (Cacerola, tomate y cebolla o revueltos) 3. Porción de Pan o Arepa.	Servicio	8
13	Servicio de Almuerzo Especial (Menú dos carnes) por 4 noches 2 personas: 2 carnes de 125 grs cada una acompañados con porción de arroz por 50 grs, porción ensalada 50 grs, porción de postre 75 grs y copa de agua.	Servicio	8
14	Servicio de Cena Especial (Menú dos carnes) por 4 noches 2 personas: 2 carnes de 125 grs cada una acompañados con porción de arroz por 50 grs, porción ensalada 50 grs, porción de postre 75 grs y copa de agua.	Servicio	8

3.1.1. Desarrollar las actividades académicas, formativas, experienciales, logísticas y de promoción previstas para la realización del evento.			
Nº Ítem	**ITEM/DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD / MEDIDA**	**CANTIDAD**
1	ARTE LATE: Transporte para presentación de 12 jóvenes catadores Servicio de transporte terrestre para el desplazamiento de doce (12) jóvenes catadores, en viaje de ida y vuelta desde la subregión de Juanambú, para su participación en las actividades programadas de ARTE LATE.	Transporte	12
2	ARTE LATE: Montaje y adecuación de demostración de niños baristas Servicio integral de montaje y adecuación de la demostración de niños baristas en la zona "Aprendiendo a tomar café". Incluye el alquiler de una (1) máquina de espresso, elementos de barismo, cuatro (4) mesas, veinte (20) sillas y quince (15) kg de café, así como transporte, montaje, instalación, organización, puesta en funcionamiento, limpieza y desmontaje de los elementos utilizados.	servicio de montaje	1

3	ARTE LATE: Suministro de leche entera UHT Suministro de leche entera UHT en cajas de doce (12) unidades, destinada al desarrollo de las actividades de preparación y demostración de bebidas de ARTE LATE.	cajas de leche	4
4	ARTE LATE: Desayuno americano para 12 baristas Servicio de desayuno americano para doce (12) baristas. Incluye una (1) bebida caliente o fría, entre las opciones de café, café con leche, chocolate o aromática, con contenido de nueve (9) onzas, o jugo natural, en caja o botella; huevos al gusto, preparados en cacerola, con tomate y cebolla o revueltos; y una porción de pan o arepa.	unidad	12
5	ARTE LATE: Almuerzo ejecutivo para 12 baristas Servicio de almuerzo ejecutivo para doce(12) baristas. Incluye sopa del día; bandeja compuesta por porción de arroz, proteína de carne, pollo, cerdo o pescado de ciento veinticinco (125) g, papa al vapor o frita, patacón o plátano o espagueti, principio de lentejas, frijol o garbanzo y quince (15) g de ensalada de verduras o frutas; acompañado de jugo natural o jugo en caja.	unidad	12
6	ARTE LATE: Juez catador especializado Servicio profesional de juez catador para el desarrollo y evaluación del reto ARTE LATE, con experiencia en barismo y/o catación. Comprende la evaluación de las preparaciones y presentaciones realizadas por los participantes, aplicación de criterios técnicos y sensoriales, acompañamiento durante el desarrollo de la actividad y determinación de los resultados conforme a la metodología establecida.	Servicio de Juez	1
7	RETO JÓVENES CATADORES: Transporte para presentación de 12 jóvenes catadores Servicio de transporte terrestre para el desplazamiento de doce (12) jóvenes catadores, en viaje de ida y vuelta desde la subregión de Juanambú, para su participación en las actividades programadas del Reto Jóvenes Catadores.	Transporte	12
8	RETO JÓVENES CATADORES: Desayuno americano para 12 jóvenes catadores Servicio de desayuno americano para doce (12) jóvenes catadores. Incluye una (1) bebida caliente o fría, entre las opciones de café, café con leche, chocolate o aromática, con contenido de nueve (9) onzas, o jugo natural, en caja o botella; huevos al gusto, preparados en cacerola, con tomate y cebolla o revueltos; y una porción de pan o arepa.	unidad	12
9	RETO JÓVENES CATADORES: Almuerzo ejecutivo para 12 jóvenes catadores Servicio de almuerzo ejecutivo para doce (12) jóvenes catadores. Incluye sopa del día; bandeja compuesta por porción de arroz, proteína de carne, pollo, cerdo o pescado de ciento veinticinco (125) g, papa al vapor o frita, patacón o plátano o espagueti, principio de lentejas, frijol o garbanzo y quince (15) g de ensalada de verduras o frutas; acompañado de jugo natural o jugo en caja.	unidad	12
10	RETO JÓVENES CATADORES: Montaje y adecuación de demostración Servicio integral de montaje y adecuación de la demostración de Jóvenes Catadores en la zona “Aprendiendo a tomar café”. Incluye el alquiler de un (1) molino, elementos de barismo, cuatro (4) mesas, veinte (20) sillas y veinte (20) kg de café, así como transporte, montaje, organización, puesta en funcionamiento, limpieza y desmontaje de los elementos utilizados.	servicio de montaje	1
11	RETO JÓVENES CATADORES: Juez catador especializado Servicio profesional de juez catador para el desarrollo y evaluación del Reto Jóvenes Catadores, con experiencia en barismo y/o catación. Comprende la evaluación de las preparaciones y presentaciones de los participantes, aplicación de criterios técnicos y sensoriales, acompañamiento durante la actividad y determinación de resultados conforme a la metodología establecida.	Servicio de Juez	1
12	RETO BARISTA KIDS: Paquete x 100 Vasos desechables reciclables de cartón, Vasos desechables reciclables de cartón, suministrados en paquetes de cien (100) unidades, para bebidas calientes, con capacidad de ocho (8) oz (236 ml), fabricados en cartón grado alimentario con recubrimiento interior apto para contacto con alimentos y bebidas calientes, preferiblemente en PE o biopolímero de origen vegetal, que permita resistencia a la humedad y evite filtraciones. Dimensiones de referencia: nueve (9) cm de alto × ocho (8) cm de diámetro superior.	Paquete x 100	5
13	RETO BARISTA KIDS: Bolsa de Mezcladores desechables de madera Mezcladores desechables para bebidas calientes, fabricados en madera natural de grado alimentario, biodegradables y libres de recubrimientos tóxicos, con longitud de catorce (14) a quince (15) cm, superficie lisa, bordes redondeados y condiciones físicas que permitan mezclar café y otras bebidas calientes sin deformarse ni desprender partículas. Elemento de un solo uso.	Bolsa	1
14	RETO BARISTA KIDS: Bolsa de Sobres individuales de azúcar morena, Sobres individuales de azúcar, con contenido de cinco (5) g por sobre, destinados al servicio y preparación de bebidas durante el desarrollo de la actividad.	bolsa	1
15	RETO BARISTA KIDS: Transporte para presentación de 12 baristas kids Servicio de transporte terrestre para el desplazamiento de doce (12) baristas kids, en viaje de ida y vuelta desde el municipio de La Unión, para su participación en las actividades programadas.	Transporte	12
16	RETO BARISTA KIDS: Transporte para 12 acompañantes Servicio de transporte terrestre para el desplazamiento de doce (12) acompañantes de los baristas kids, en viaje de ida y vuelta desde el municipio de La Unión, para su participación y acompañamiento durante las actividades programadas.	Transporte	12
17	RETO BARISTA KIDS: Desayuno americano para 12 baristas kids Servicio de desayuno americano para doce (12) baristas kids. Incluye una (1) bebida caliente o fría, entre las opciones de café, café con leche, chocolate o aromática, con contenido de nueve (9) onzas, o jugo natural, en caja o botella; huevos al gusto, preparados en cacerola, con tomate y cebolla o revueltos; y una porción de pan o arepa.	Unidad	12
18	RETO BARISTA KIDS: Desayuno americano para 12 acompañantes Servicio de desayuno americano para doce (12) acompañantes de los baristas kids. Incluye una (1) bebida caliente o fría, entre las opciones de café, café con leche, chocolate o aromática, con contenido de nueve (9) onzas, o jugo natural, en caja o botella; huevos al gusto, preparados en cacerola, con tomate y cebolla o revueltos; y una porción de pan o arepa.	Unidad	12
19	RETO BARISTA KIDS: Almuerzo ejecutivo para 12 baristas kids Servicio de almuerzo ejecutivo para doce (12) baristas kids. Incluye sopa del día; bandeja compuesta por porción de arroz, proteína de carne, pollo, cerdo o pescado de ciento veinticinco (125) g, papa al vapor o frita, patacón o plátano o espagueti, principio de lentejas, frijol o garbanzo y quince (15) g de ensalada de verduras o frutas; acompañado de jugo natural o jugo en caja.	Unidad	12
20	RETO BARISTA KIDS: Almuerzo ejecutivo para 12 acompañantes Servicio de almuerzo ejecutivo para doce (12) acompañantes de los baristas kids. Incluye sopa del día; bandeja compuesta por porción de arroz, proteína de	Unidad	12

	carne, pollo, cerdo o pescado de ciento veinticinco (125) g, papa al vapor o frita, patacón o plátano o espagueti, principio de lentejas, frijol o garbanzo y quince (15) g de ensalada de verduras o frutas; acompañado de jugo natural o jugo en caja.		
21	RETO BARISTA KIDS: Montaje y adecuación de demostración de niños baristas Servicio integral de montaje y adecuación de la demostración de niños baristas en la zona "Aprendiendo a tomar café". Incluye el alquiler de un (1) molino, elementos de barismo, cuatro (4) mesas, veinte (20) sillas y veinte (20) kg de café, así como transporte, montaje, organización, puesta en funcionamiento, limpieza y desmontaje de los elementos utilizados.	servicio de montaje	1
22	RETO BARISTA KIDS: Juez catador especializado Servicio profesional de juez catador para el desarrollo y evaluación del Reto Barista Kids, con experiencia en barismo y/o catación. Comprende la evaluación de las preparaciones y presentaciones de los participantes, aplicación de criterios técnicos y sensoriales, acompañamiento durante la actividad y determinación de resultados conforme a la metodología establecida.	Servicio de Juez	2
23	**Servicio de personal operativo para limpieza, mantenimiento y apoyo logístico durante el desarrollo del evento**, con veinte (20) personas por jornada (cada jornada de 6 horas), distribuidas en diez (10) personas durante la jornada de la mañana y diez (10) personas durante la jornada de la tarde x 6 días. El personal realizará limpieza de zonas comunes, áreas de circulación y comedores; recolección, clasificación y disposición de residuos; organización de espacios y mobiliario; atención de requerimientos operativos y mantenimiento de las condiciones de aseo durante cada jornada. Incluye coordinación del personal, herramientas e implementos básicos de limpieza y elementos de protección personal requeridos para las actividades.	Servicio / jornada	120
24	**Servicio de vigilancia y seguridad privada durante seis (6) días**, mediante dos (2) vigilantes debidamente uniformados, identificados y habilitados para prestar servicios de vigilancia privada con arma. El servicio comprende cobertura continua de veinticuatro (24) horas mediante turnos organizados por el proveedor, vigilancia de las instalaciones del Centro de Eventos Andino y de los elementos dispuestos para el evento, control de accesos, rondas internas, control de ingreso y salida de personal y atención y reporte de novedades.	Servicio / 6 días	1
25	**Servicio técnico para la instalación eléctrica temporal de hasta doscientos (200) stands**, mediante la instalación de un (1) punto de conexión eléctrica con tomacorriente doble por cada stand, para un máximo de doscientos (200) puntos. La instalación se realizará a partir de las acometidas principales y comprenderá seis (6) tableros eléctricos de distribución, sectorizados de acuerdo con las áreas del evento; desde estos tableros se realizará el tendido y distribución del cableado hacia los stands. Incluye suministro e instalación de las acometidas especiales requeridas desde los transformadores o puntos de alimentación disponibles en el recinto, cableado dimensionado para la carga prevista, canalización o protección física del cableado en las zonas de circulación, instalación y conexión de los doscientos (200) tomacorrientes dobles, identificación de circuitos, conexión de tableros, pruebas de continuidad, tensión y funcionamiento de cada circuito, corrección de fallas detectadas y desmontaje de la instalación temporal al finalizar el evento. Incluye personal técnico o electricista certificado, herramientas, equipos de medición, elementos de protección personal y accesorios eléctricos menores necesarios para la ejecución.	Punto de conexión	200
26	**Kit de Materiales para la instalación hidráulica temporal de veintidós (22) stands**, correspondientes a veinte (20) stands de 4,00 m × 4,00 m y dos (2) stands destinados a las competencias de café. El kit deberá contener los materiales necesarios para realizar las conexiones de suministro y desagüe de agua de los veintidós (22) stands, incluyendo tubería y/o manguera para conducción de agua, accesorios de unión, codos, tees, adaptadores, uniones, llaves de paso, pegante para PVC, cinta de teflón, abrazaderas y demás accesorios necesarios para completar las conexiones. El suministro deberá cubrir la totalidad de las conexiones de los veintidós (22) stands, incluyendo los elementos de unión y fijación requeridos en cada punto. Incluye transporte interno, instalación, conexión, pruebas de funcionamiento, verificación de fugas, ajustes, desmontaje y retiro de los materiales instalados al finalizar el evento.	Kit	22
27	**Servicio técnico para la instalación hidráulica temporal de veintidós (22) lavaplatos**, realizando para cada unidad una (1) conexión de suministro de agua y una (1) conexión de desagüe. El servicio comprende la instalación y conexión de tubería, mangueras, llaves de paso y accesorios requeridos para cada lavaplatos, conexión a los puntos de suministro y desagüe disponibles, pruebas de funcionamiento, verificación de fugas y correcta evacuación del agua, corrección de las conexiones que presenten fallas y desmontaje de las conexiones al finalizar el evento. Incluye mano de obra de personal con experiencia en instalaciones hidráulicas temporales, herramientas y elementos menores requeridos para la ejecución.	Punto de conexión	22
28	**Servicio integral de iluminación y ambientación de las zonas comunes del evento**, que comprende el alquiler e instalación de cuatro (4) reflectores LED de mínimo 100 W cada uno, con protección mínima IP65, estructura o soporte de fijación y cableado de alimentación; instalación de festones de iluminación LED y ubicación de elementos decorativos alusivos al café, plantas ornamentales y estibas de madera en las áreas comunes definidas en la planimetría. Incluye transporte, distribución, montaje, fijación, conexión eléctrica, pruebas de funcionamiento, adecuación de los elementos durante el evento, mantenimiento de las instalaciones y desmontaje al finalizar.**(incluye personal certificado en trabajo en alturas)**	Servicio	1
29	**Materiales eléctricos complementarios para la adecuación y operación temporal de las diferentes áreas del evento para mínimo 220 puntos de conexión**, compuesto como mínimo por bombillos LED de 20 W, extensiones eléctricas de mínimo 15 m, cable eléctrico calibre 12 AWG, regletas de mínimo seis (6) salidas con protección, conectores y clavijas de uso industrial, amarras plásticas de mínimo 20 cm, cinta aislante eléctrica de 18 mm × 20 m, cinta de enmascarar de 48 mm × 40 m y los demás accesorios eléctricos menores necesarios para realizar conexiones, extensiones y adecuaciones temporales. Todos los materiales deberán ser nuevos, encontrarse en condiciones de funcionamiento y cumplir las condiciones de seguridad eléctrica aplicables.	Kit	1
30	**Servicio de transporte terrestre para el traslado de estructuras, mobiliario, equipos y elementos logísticos del evento**, mediante un (1) camión tipo furgón o estacas encarpado con capacidad mínima de 3,5 toneladas y un (1) vehículo tipo Piaggio de carga con platón encarpado con capacidad mínima de 700 kg. Incluye conductor, combustible, cargue, descargue, organización y	Servicio	1

	aseguramiento de la carga, protección mediante cubierta impermeable y los desplazamientos de ida y retorno requeridos para las actividades de montaje, desarrollo y desmontaje del evento, de acuerdo con la programación establecida.		
31	**Alquiler de veinte (22) lavaplatos portátiles para uso durante el evento x 3 días**, cada uno fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, con dimensiones de 1,20 m de largo × 0,60 m de ancho × 0,85 m de alto, mesón y poceta integrada, estructura metálica estable y superficie lisa, lavable y desinfectable. Cada unidad deberá contar con grifería, conexión de entrada de agua y salida para desagüe. Incluye transporte, entrega, ubicación, montaje, conexión hidráulica, puesta en funcionamiento, mantenimiento durante el periodo de uso, desmontaje y retiro.	Unidad x 3 días	22
32	**Alquiler de trescientas (300) mesas cuadradas para cuatro (4) puestos x 3 días**, de 0,75 m × 0,75 m × 0,75 m, fabricadas en polietileno de alta densidad (HDPE) o material plástico de características equivalentes, con superficie lisa, impermeable, lavable y desinfectable. Estructura con patas metálicas plegables, estabilidad estructural y capacidad mínima de carga de 100 kg. Incluye transporte, entrega, distribución, ubicación y retiro al finalizar el evento.	Unidad x 3 días	300
33	**Alquiler de veintidós (22) carpas modulares de 4,00 m × 4,00 m x 3 días**, con estructura desmontable en tubo metálico galvanizado o acero con tratamiento anticorrosivo, techo en lona impermeable, costuras reforzadas y sistema de fijación. Altura lateral mínima de 2,40 m y altura central mínima de 3,00 m. Cada unidad deberá contar con elementos de anclaje y estabilización. Incluye transporte, montaje, nivelación, anclaje, instalación, adecuación, mantenimiento, desmontaje y retiro.	Unidad x 3 días	22
34	**Alquiler de ciento cinco (105) módulos de stand en color blanco x 3 días**, conformados por paneles de aglomerado de madera de 2,00 m de ancho × 1,00 m de alto, con acabado blanco uniforme y superficie lisa. Cada módulo deberá contar con estructura o sistema de unión y fijación que garantice su estabilidad. Incluye estructura de soporte, elementos de unión y fijación,	Unidad x días	105
35	**Alquiler de ciento noventa y dos (192) paneles de pared modular blanca x días**, cada uno de 2,00 m de ancho × 2,00 m de alto, con acabado blanco uniforme y superficie lisa. Incluye estructura de soporte, perfiles, sistemas de unión y elementos de fijación necesarios para conformar divisiones y cerramientos temporales. Incluye estructura de soporte, elementos de unión y fijación,	Unidad x días	192
36	**Servicio integral de personal operativo para el montaje y desmontaje de los stands de exhibición del evento, durante cinco (5) días, conformado por dos (2) equipos de trabajo de diez (10) personas cada uno, para un total de veinte (20) operarios.** El servicio comprende el cargue, descargue, traslado interno, armado, instalación, adecuación, organización, mantenimiento operativo durante el montaje y desmontaje de los stands, incluyendo la manipulación de módulos, paredes, paneles, mesas, sillas, elementos de exhibición y demás componentes que conformen cada espacio. Para el montaje, el personal estará encargado del recibo y traslado interno de los elementos hasta cada área, armado de módulos y estructuras, instalación de paredes y paneles, ubicación y nivelación de mesas y sillas, distribución de los elementos al interior de cada stand, organización de los espacios conforme a la distribución establecida y realización de ajustes requeridos para garantizar la correcta disposición de los stands antes de su entrega. Para el desmontaje, el personal realizará el retiro ordenado de los elementos instalados, desarme de módulos y estructuras, desmontaje de paredes y paneles, retiro y agrupación de mobiliario y demás componentes, traslado interno hacia los puntos de almacenamiento o cargue, organización de los elementos y apoyo en el cargue para su retiro del recinto. El servicio incluye: Veinte (20) operarios, distribuidos en dos (2) equipos de diez (10) personas. Un (1) equipo destinado a las actividades de montaje y adecuación de los stands. Un (1) equipo destinado a las actividades de desmontaje y retiro de los stands. Cargue y descargue de los elementos que conforman los stands. Traslado interno de módulos, paneles, paredes, mesas, sillas y demás elementos. Armado y desarmado de estructuras modulares. Instalación y retiro de paredes y paneles. Ubicación, organización y nivelación del mobiliario dentro de los stands. Distribución de los elementos de acuerdo con el plano o esquema de ubicación suministrado. Ajustes, correcciones y reubicaciones menores requeridas durante el proceso de montaje. Organización de materiales y componentes por stand para facilitar el montaje y posterior desmontaje. Revisión física de los stands antes de su entrega para uso. Retiro y agrupación ordenada de los elementos después de finalizado el evento. Herramientas manuales necesarias para las labores de armado, instalación y desmontaje. Elementos de protección personal requeridos para el desarrollo de las actividades. Coordinación de los dos equipos de trabajo y distribución de los frentes de trabajo. Apoyo operativo durante las jornadas de montaje y desmontaje de acuerdo con el cronograma establecido. Distribución temporal: cinco (5) días de servicio, incluyendo las jornadas requeridas para el montaje previo, apoyo operativo asociado a la instalación y organización de los stands durante el desarrollo del evento, y la jornada posterior destinada al desmontaje y retiro.	Servicio integral	1
37	**Alquiler de dos (2) pantallas LED profesionales de 3,00 m de ancho × 2,00 m de alto**, con pitch máximo de 3,9 mm, frecuencia de actualización mínima de 3.840 Hz, sistema de procesamiento y control compatible con NovaStar, estructura de soporte, sistema de fijación y nivelación, cableado de señal y alimentación y procesador de video. Cada pantalla deberá permitir conexión con computadores, cámaras y sistemas audiovisuales para reproducción de	Unidad x 3 días	2

	presentaciones, videos y contenidos en tiempo real. Incluye transporte, estructura, montaje, instalación, configuración, conexión, pruebas, operación técnica y desmontaje.		
38	**Cuatro (4) señalizadores aéreos de 2,50 m de largo × 0,50 m de alto**, destinados a identificar y orientar las diferentes zonas del evento. Cada señalizador deberá estar compuesto por estructura liviana de aluminio o perfilería metálica, superficie en PVC, lona banner o material rígido, impresión digital a color y sistema de sujeción mediante tensores, soportes y elementos de fijación. Incluye adaptación del diseño suministrado, impresión, estructura, acabados y transporte.	Unidad	4
39	**Servicio integral de coordinación logística y técnica general para la preparación, desarrollo, seguimiento y cierre de las actividades asociadas a La Mejor Taza Nariño 2026 y a la participación del evento en ExpoCafé Colombia 2026, con prestación del servicio desde el veintidós (22) de septiembre hasta el treinta y uno (31) de octubre de 2026.** El servicio estará orientado a coordinar y realizar seguimiento operativo y técnico a las diferentes actividades requeridas para el desarrollo del evento, articulando al personal operativo, proveedores, participantes y responsables de las diferentes áreas, de acuerdo con el cronograma y las instrucciones definidas para cada actividad. Comprende la coordinación y seguimiento de las actividades de montaje, adecuación, instalación, distribución, operación, mantenimiento operativo, desmontaje, retiro y cierre de los elementos logísticos requeridos para el evento, incluyendo stands, mobiliario, equipos, carpas, estructuras, elementos técnicos y demás componentes asociados a las actividades programadas. Dentro de sus funciones se encuentran: Coordinar los diferentes frentes de trabajo logístico y técnico durante las etapas de preparación, ejecución y cierre. Realizar seguimiento al cronograma general de actividades y a los tiempos establecidos para cada requerimiento. Coordinar la ejecución de las actividades de montaje y adecuación previas al evento. Verificar la instalación, distribución y disposición de equipos, mobiliario, stands, carpas, estructuras y demás elementos. Articular al personal operativo encargado de las diferentes actividades logísticas. Coordinar con proveedores la entrega, instalación, operación, retiro y demás servicios contratados. Realizar seguimiento a los requerimientos técnicos y logísticos de las diferentes áreas. Verificar que los espacios se encuentren habilitados conforme a la programación establecida. Coordinar los requerimientos que surjan durante el desarrollo de las actividades. Registrar, comunicar y gestionar las novedades operativas y técnicas que se presenten. Coordinar los ajustes, reubicaciones o intervenciones logísticas que resulten necesarias durante la ejecución. Realizar seguimiento a las actividades relacionadas con la participación del stand de La Mejor Taza Nariño 2026 en ExpoCafé Colombia 2026. Coordinar las actividades posteriores relacionadas con el desmontaje, retiro, organización y cierre de los elementos utilizados en dicha participación. Realizar seguimiento al cierre logístico y administrativo de los servicios asociados hasta la finalización del período establecido. El servicio se desarrollará desde el veintidós (22) de septiembre hasta el treinta y uno (31) de octubre de 2026, comprendiendo las actividades previas al evento central, el desarrollo de las actividades programadas, la participación en ExpoCafé Colombia 2026 y las acciones posteriores de desmontaje, retiro, seguimiento y cierre requeridas para finalizar integralmente las actividades logísticas.	Servicio	1
40	**Servicio profesional para el diseño espacial, planimetría, distribución, organización y ambientación general de los espacios destinados al desarrollo de La Mejor Taza Nariño 2026, incluyendo el diseño específico del stand de La Mejor Taza para su participación en ExpoCafé Colombia 2026.** El servicio comprende el levantamiento y análisis de las condiciones físicas de los espacios, definición de la distribución espacial, elaboración de planimetrías generales y específicas, diseño de circulaciones, ubicación de áreas y elementos, desarrollo de propuestas de organización espacial y elaboración de representaciones tridimensionales (3D) para facilitar la visualización y posterior implementación de los diseños. Para el evento La Mejor Taza Nariño 2026, comprende el diseño de la distribución general de los espacios, ubicación y organización de stands, zonas de circulación, áreas de atención, espacios de actividades, zonas de interacción y demás áreas que conformen la configuración espacial del evento, buscando establecer una distribución funcional y coherente con la programación y capacidad de los espacios. Para la participación de La Mejor Taza Nariño 2026 en ExpoCafé Colombia 2026, comprende el diseño integral del stand, incluyendo distribución interior, ubicación de mobiliario, áreas de exhibición y atención, circulación interna, elementos de ambientación, composición espacial, volumetría, propuesta de materiales y acabados, iluminación propuesta y demás elementos necesarios para definir visual y funcionalmente el espacio. Productos mínimos Una (1) propuesta de distribución espacial general del evento. Una (1) planimetría general de distribución de espacios. Planos de distribución y ubicación de las diferentes áreas y elementos. Planimetrías específicas requeridas para la organización de los espacios. Diseño de circulaciones y recorridos internos. Diseño de distribución y organización de los stands.	Servicio	1

	Propuesta de ambientación y composición espacial general. Diseño específico del stand de La Mejor Taza para ExpoCafé Colombia 2026. Planimetría del stand con distribución de mobiliario, áreas de exhibición y circulación. Elevaciones y/o vistas necesarias para la definición del stand. Modelo o representación tridimensional (3D) del stand. Vistas 3D de la propuesta espacial para facilitar su interpretación y ejecución. Especificación de dimensiones, distribución, materiales, acabados y elementos de ambientación propuestos. Ajustes a las propuestas de diseño derivados de las condiciones del espacio y requerimientos de organización. Entrega de los archivos digitales finales de las planimetrías y representaciones gráficas elaboradas. El servicio no comprende diseño, impresión, producción ni instalación de piezas gráficas, publicidad, pendones, lonas, vinilos u otros elementos de comunicación visual, los cuales serán contemplados en los respectivos componentes del presupuesto.		
41	**Alquiler del Centro de Eventos Andino para el desarrollo de la feria durante tres (3) días**, con capacidad mínima para 4.000 personas, mínimo ciento veinte (120) palcos, trescientas (300) mesas, dos (2) camerinos, mínimo ciento veinte (120) puntos eléctricos, taquilla y accesos de ingreso, servicios sanitarios funcionales, iluminación general, áreas de circulación y rutas de evacuación señalizadas. El recinto deberá disponer de suministro eléctrico con capacidad para atender las cargas previstas, suministro de agua, áreas para montaje de stands y escenarios, espacios para jueces, competidores, expositores y personal logístico, y condiciones de accesibilidad, ventilación y seguridad. Incluye uso exclusivo del recinto durante los tres (3) días contratados, servicios básicos, aseo general, administración y personal de apoyo requerido para la operación del espacio.	Día	3
42	**Alquiler del lote contiguo al Centro de Eventos Andino (2343 mts cuadrados) durante cinco (5) días**, destinado exclusivamente al montaje, operación y desmontaje de la zona de comidas. El área deberá permitir la instalación de los puntos gastronómicos y stands de alimentos y bebidas, mesas, sillas, carpas o cubiertas, equipos de preparación y refrigeración, conexiones eléctricas, iluminación, circulación peatonal, ingreso y salida de proveedores, manejo de residuos y rutas de evacuación. Incluye disponibilidad durante los cinco (5) días correspondientes al montaje, operación y desmontaje, conforme al cronograma del evento.	Día	5
43	**Alquiler de noventa (90) mesas promocionales para stands**, con estructura plegable, superficie rígida, lisa, lavable y apta para exhibición y atención al público, de 1,20 m de largo × 0,60 m de ancho × 0,75 m de alto. Cada mesa deberá contar con faldón o panel frontal sublimado a todo color con el diseño institucional suministrado por la organización. Incluye estructura, superficie, impresión/sublimación, acabados, embalaje, transporte, entrega, distribución en los stands y retiro.	Unidad	90
44	**Alquiler de sistema de sonido y amplificación para plazoleta de comidas durante tres (3) días**, compuesto como mínimo por cuatro (4) cabinas activas de 15" de potencia mínima 1.000 W RMS cada una, dos (2) subwoofers activos de 18" de potencia mínima 1.500 W RMS cada uno, consola digital de mínimo 16 canales, dos (2) micrófonos inalámbricos, dos (2) monitores de retorno, sistema de reproducción de audio, cableado de señal y potencia, bases y accesorios. Incluye transporte, montaje, instalación, operación técnica, desmontaje y retiro de los equipos.	Servicio	1
45	**Servicio de adecuación temporal de salida y zonas de circulación del Centro de Eventos Andino**, incluyendo conformación y nivelación de piso en lote anexo, adecuación de la salida hacia el área de parqueadero, instalación o adecuación de puerta de acceso/salida, suministro e instalación de láminas, guaduas, estacas, elementos de soporte, fijación y demás materiales requeridos para habilitar y acondicionar el recorrido peatonal y operativo. Incluye mano de obra, herramientas, transporte interno, montaje y retiro de elementos temporales.	Servicio	1
46	**Alquiler de infraestructura temporal para adecuación de plazoleta de comidas durante tres (3) días**, incluyendo 8 carpas estructurales de aproximadamente 6 × 4 m (6 carpas) y 12 × 6 m (1 carpa), cien (100) mesas y cuatrocientas (400) sillas, de acuerdo con la distribución definida por la organización. Incluye transporte, cargue, descargue, montaje, instalación, distribución, desmontaje y retiro de todos los elementos al finalizar el evento.	Servicio	1
47	**Servicio integral de gestión de permisos, derechos, autorizaciones y articulación de entidades requeridas para la realización del evento**, incluyendo gestión ante las entidades competentes, trámites relacionados con derechos de comunicación pública y ejecución pública de obras musicales ante SAYCO y ACIMPRO, cuando sean aplicables, coordinación de entidades de apoyo y seguridad: BOMBEROS, DEFENSA CIVIL Y CRUZ ROJA.	Servicio	1
48	**Chaleco de identificación para personal de apoyo logístico fabricado con chaleco Unisex en Dril Sencillo 100% algodón**, confeccionado en tela resistente y de uso institucional, con talla de acuerdo con el usuario, identificación visible del equipo logístico y estampado o bordado de la imagen institucional del evento. Elemento destinado al personal encargado de montaje, orientación, atención, circulación y apoyo operativo.	Unidad	20
49	**Servicio integral de instalación de señalización aérea y elementos publicitarios temporales (4 señalizadores aéreos)**, incluyendo personal especializado, equipos de trabajo en altura, herramientas, sistemas de fijación, tensores, estructuras y accesorios necesarios para la instalación segura de pendones, banners, señalizadores aéreos y demás piezas publicitarias suministradas por la organización. Incluye distribución, instalación, ajuste, revisión, mantenimiento durante el evento y desmontaje al finalizar.	Servicio	1
50	**Circular informativo impreso:** Pieza gráfica circular de 150 × 150 cm, elaborada en material rígido o semirrígido apto para impresión digital, con impresión a color. Incluye diseño/adaptación gráfica, impresión, acabados y entrega para distribución en las zonas de stands.	Unidad	13
51	**Backing para zona de filtrados:** Estructura tipo backing de 10 × 3 m, elaborada en lona impresa a color, con ojales metálicos perimetrales para sujeción y estructura de soporte. Incluye impresión, confección, transporte, montaje y desmontaje.	Unidad	1
52	**Pendón tipo araña para zona de filtrados:** Pendón tipo araña de 2 × 1 m, elaborado en lona impresa a color, con estructura de soporte y sistema de montaje. Incluye impresión, estructura, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	1

53	**Señalización de zonas:** Lona impresa de 6 × 80 cm, con varilla para sujeción en pilares y elementos de fijación. Incluye impresión, confección, varilla, instalación y desmontaje.	Unidad	6
54	**Rompe tráfico señalético:** Pieza de señalización de 80 × 40 cm, elaborada en vinilo adhesivo impreso a color y aplicado sobre base rígida. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	15
55	**Lona impresa para zona de prensa:** Lona de 3 × 2 m, con impresión a color, ojales metálicos perimetrales y varilla o sistema de soporte para instalación. Incluye confección, elementos de fijación, montaje y desmontaje.	Unidad	1
56	**Lona impresa para zona de baños:** Lona de 2 × 3 m, con impresión a color, ojales metálicos perimetrales y varilla o sistema de soporte para instalación. Incluye confección, elementos de fijación, montaje y desmontaje.	Unidad	1
57	**Lona impresa para baños:** Lona de 3 × 2 m, con impresión a color, ojales metálicos perimetrales y varilla o sistema de soporte para instalación. Incluye confección, elementos de fijación, montaje y desmontaje.	Unidad	1
58	**Pendón tipo araña:** Pendón tipo araña de 2 × 1 m, elaborado en lona impresa a color, con estructura de soporte y sistema de montaje. Incluye impresión, estructura, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	7
59	**Arco volumétrico de bienvenida:** Arco de 6 × 3,50 m, elaborado sobre estructura autoportante, con superficies impresas y elementos decorativos en impresión sobre base rígida. Incluye diseño/adaptación gráfica, fabricación, impresión, estructura, transporte, montaje y desmontaje.	Unidad	1
60	**Dummie volumétrico para entrada exterior:** Elemento volumétrico de 4 × 2 m, elaborado sobre estructura de soporte con superficies impresas. Incluye diseño/adaptación gráfica, fabricación, impresión, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	1
61	**Lona para fachada:** Lona impresa para instalación en fachada sobre Avenida Panamericana, de 5 × 2 m, con ojales y elementos de fijación. Incluye impresión, confección, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	1
62	**Lona colgante – Formato 1:** Lona impresa de 0,80 × 3 m, con varilla superior e inferior para mantener la tensión y sistema de suspensión. Incluye impresión, confección, varillas, elementos de fijación, instalación y desmontaje.	Unidad	2
63	**Lona colgante – Formato 2:** Lona impresa de 0,50 × 4 m, con varilla superior e inferior y sistema de suspensión, destinada a señalización de salida en zona interior. Incluye impresión, confección, varillas, elementos de fijación, instalación y desmontaje.	Unidad	2
64	**Lona para letrero de salida:** Lona impresa de 6 × 80 cm, con varilla y sistema de fijación para señalización de salida. Incluye impresión, confección, varilla, elementos de fijación, instalación y desmontaje.	Unidad	2
65	**Vinilo adhesivo para stands comerciales – formato grande:** Vinilo adhesivo impreso a color de 2 × 0,50 m, para aplicación sobre superficies de stands comerciales. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	21
66	**Vinilo adhesivo para pabellones comerciales:** Vinilo adhesivo impreso a color de 2 × 0,50 m, destinado a identificación y ambientación gráfica de pabellones comerciales. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	12
67	**Vinilo adhesivo para stands comerciales – formato pequeño:** Vinilo adhesivo impreso a color de 1 × 0,50 m, para aplicación sobre superficies de stands comerciales. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	200
68	**Stand modular para prensa:** Estructura modular para prensa de 3 × 3 m de planta y 2 m de altura, conformada por módulos estructurales y superficies de cerramiento, con gráfica impresa instalada en las paredes. Incluye diseño/adaptación gráfica, impresión, estructura, transporte, montaje, instalación y desmontaje.	Unidad	1
69	Sala para prensa: sala lounge destinada a periodistas y medios de comunicación, conformada por sofás y/o poltronas en cuerina de alta resistencia, mesa de centro y mobiliario complementario Incluye transporte hasta el lugar del evento, cargue y descargue, montaje, distribución y disposición del mobiliario, instalación y organización de conexiones eléctricas y/o elementos auxiliares requeridos, acondicionamiento del área y desmontaje y retiro al finalizar el evento. El mobiliario deberá presentarse en adecuadas condiciones de limpieza, estabilidad y funcionamiento, y permanecer disponible durante las jornadas establecidas para la atención y trabajo de los medios de comunicación.	Servicio/día	3
70	Prestación del servicio correspondiente a mil sesenta y dos (1.062) refrigerios destinados a los participantes, expositores de La Mejor Taza estimando una atención de ciento setenta y un (177) personas durante tres (3) días, con dos (2) refrigerios diarios por persona. Cada refrigerio deberá incluir una (1) bebida caliente o fría, con contenido mínimo de nueve (9) onzas, entre café, café con leche, chocolate o avena, o una gaseosa personal de 250 ml, acompañada de una (1) unidad de quimbolito, envuelto de choclo, empanada de horno o frita, pastel de queso, pastel de pollo o carne, pastel hawaiano, pastel de jamón y queso, sándwich de jamón y queso, buñuelo o almojábana. El servicio deberá prestarse de acuerdo con los horarios y puntos definidos por la supervisión, cumpliendo las condiciones de calidad, higiene, presentación y manipulación de alimentos requeridas para el evento.	Unidad	1062
71	Prestación del servicio de suministro de trescientos sesenta y seis (366) almuerzos ejecutivos, requeridos para atender las necesidades de alimentación de participantes, equipo técnico, personal de apoyo, logística y demás colaboradores vinculados directamente al desarrollo de las actividades programadas durante las tres (3) jornadas del evento. La cantidad corresponde a la programación operativa y a la permanencia de estos grupos en las diferentes actividades, considerando que no todos los beneficiarios requieren alimentación durante la totalidad de las jornadas.	Unidad	366

72	Servicio integral para el diseño, producción, suministro y operación del Pabellón Subregional de La Mejor Taza Nariño 2026 en EXPOCAFÉS DE COLOMBIA 2026: comprende el diseño conceptual y desarrollo de la propuesta de distribución y ambientación del espacio asignado de 9metros x 6 metros como mínimo, de acuerdo con los lineamientos gráficos e institucionales definidos por la entidad. Incluye la producción, suministro y disposición de estructuras y módulos de exhibición, mobiliario, elementos de ambientación, señalética, piezas gráficas, elementos decorativos, superficies de exhibición y demás componentes requeridos para la configuración del pabellón, así como los materiales y elementos necesarios para su funcionamiento. Incluye personal para la atención y operación del espacio durante el evento, reposición y organización de elementos, embalaje, protección y conservación de los componentes, transporte interno y retiro al finalizar la participación. Los elementos deberán ser suministrados en condiciones adecuadas de calidad, presentación, estabilidad y funcionamiento, conforme al diseño aprobado y a las condiciones establecidas por la organización de EXPOCAFÉS DE COLOMBIA 2026. No incluye las actividades de instalación, montaje físico, conexiones y puesta en funcionamiento, las cuales serán atendidas mediante ítem independiente.	Servicio	1
73	Servicio de transporte terrestre especializado en camión tipo furgón para movilización de elementos del Pabellón Subregional: comprende el transporte de estructuras, módulos, mobiliario, elementos de exhibición, decoración, piezas gráficas, equipos y demás componentes requeridos para la participación de La Mejor Taza Nariño 2026 en EXPOCAFÉS DE COLOMBIA 2026. El vehículo deberá ser tipo furgón cerrado, con capacidad de carga acorde con el volumen y peso de los elementos, y encontrarse en condiciones adecuadas de limpieza, seguridad y protección frente a lluvia, humedad, polvo y demás factores que puedan afectar los materiales. El servicio incluye cargue, descargue, embalaje y aseguramiento de los elementos cuando sea necesario, conductor, combustible, transporte hasta el lugar del evento y entrega en el punto definido por la organización, así como el retorno de los elementos al finalizar el evento cuando sea requerido. El traslado deberá realizarse de manera que se garantice la integridad y conservación de los elementos transportados.	Servicio de transporte	2
74	Servicio integral de instalación, montaje, adecuación y puesta en funcionamiento del Pabellón Subregional de La Mejor Taza Nariño 2026 en EXPOCAFÉS DE COLOMBIA 2026: comprende la recepción y traslado interno de los elementos hasta el área asignada, desembalaje, armado y ensamblaje de estructuras, instalación y fijación de módulos, ubicación y nivelación del mobiliario, montaje de elementos de exhibición y decoración, instalación de piezas gráficas y señalética, adecuación de superficies, instalación y conexión de sistemas eléctricos e iluminación cuando correspondan, así como los ajustes, alineación, nivelación y aseguramiento necesarios para garantizar la estabilidad y correcta presentación del pabellón. Incluye personal técnico y operativo, herramientas, equipos de montaje, elementos auxiliares, sistemas de fijación y los recursos necesarios para la ejecución de los trabajos. Comprende igualmente las pruebas de funcionamiento, verificación de conexiones y condiciones de seguridad, correcciones y ajustes finales, hasta entregar el espacio completamente instalado, organizado y listo para su operación. Al finalizar el evento incluye desmontaje, embalaje básico y disposición de los elementos para su retiro, conforme a las condiciones y horarios establecidos por EXPOCAFÉS DE COLOMBIA 2026.	Servicio	1
75	**Transporte, montaje y desmonte de elementos de stand y counters DAT**: Servicio integral de cargue, transporte, descargue, desmontaje técnico, manipulación, clasificación, inventario, embalaje, identificación y almacenamiento de dos (2) elementos cilíndricos desarmables en PVC de diámetro 70 cm × 3,00 m, conformados por cinco secciones y revestidos en vinilo; estructura metálica central de 1,30 × 3,00 m; letrero institucional en PVC con iluminación LED, caracteres de 40 × 24 × 6 cm; dos (2) módulos laterales de 1,10 × 3,00 × 0,20 m en acrílico con vinilo; aplicación de vinilo en módulo tipo mesa de 0,90 × 0,50 × 0,50 m; vinilo para piso de aproximadamente 21 m²; ocho (8) sacas de café; ocho (8) plantas ornamentales en materas; cuatro (4) puntos eléctricos a 100 V con conexión a tierra. Incluye transporte, ensamblaje, fijación, nivelación, conexiones y verificación de estabilidad y funcionamiento. el transporte se hará en un camión cerrado de dos (2) ejes, capacidad mínima de 2 toneladas, cuatro (4) operarios, materiales de embalaje y protección, elementos de sujeción y traslado dentro de Pasto, garantizando integridad, conservación y trazabilidad de los elementos.	Servicio	1
76	**Montaje stand Dirección Administrativa de Turismo:** Producción, suministro, fabricación, montaje e instalación del stand “Nariño, Tierra de Herencias Cafeteras”. Incluye dos (2) elementos cilíndricos desarmables en PVC de diámetro 70 cm × 3,00 m, conformados por cinco secciones y revestidos en vinilo; estructura metálica central de 1,30 × 3,00 m; letrero institucional en PVC con iluminación LED, caracteres de 40 × 24 × 6 cm; dos (2) módulos laterales de 1,10 × 3,00 × 0,20 m en acrílico con vinilo; aplicación de vinilo en módulo tipo mesa de 0,90 × 0,50 × 0,50 m; vinilo para piso de aproximadamente 21 m²; ocho (8) sacas de café; ocho (8) plantas ornamentales en materas; cuatro (4) puntos eléctricos a 110 V con conexión a tierra. Incluye transporte, ensamblaje, fijación, nivelación, conexiones y verificación de estabilidad y funcionamiento.	Servicio	1
77	Servicios audiovisuales – Alquiler de equipos audiovisuales y tecnológicos: Alquiler, suministro, instalación, configuración, operación básica y desmontaje de tres (3) televisores LED de 50” resolución HD con soportes de fijación para tótems; un (1) computador portátil con procesador mínimo i5, disco de 1 TB y RAM mínima de 4 GB; sistema de conexiones HDMI y matriz de distribución de señal con capacidad de 4 KVA × 2 KVA. Incluye transporte, cargue, descargue, cableado, conectores, accesorios, interconexión, configuración, pruebas, operación y retiro de los equipos.	Servicio / día	3
78	Audiovisuales – Luminarias tipo reflector RGB: Suministro de cuatro (4) luminarias tipo reflector RGB multicolor con tecnología LED, potencia mínima de 100 W, protección IP66 y control remoto para regulación de intensidad y selección de colores. Incluye transporte, montaje, direccionamiento, ubicación estratégica, accesorios, conexiones, configuración, pruebas operativas, supervisión durante el uso y desinstalación.	Servicio	4
79	Seis (6) proyectores de aromas tipo humidificador con capacidad mínima de 500 ml cada uno y tres (3) esencias hidrosolubles consumibles de mínimo 30 ml, con aromas de café, chocolate y vainilla. Incluye entrega, verificación de calidad y funcionamiento y elementos necesarios para su adecuada operación y ambientación sensorial del stand.	Unidad	6

80	**Dispositivo lúdico-interactivo tipo ruleta:** Diseño, producción y suministro de dispositivo interactivo compuesto por estructura desarmable en acero y MDF de 1,65 m de altura, base de 0,70 m de ancho y 0,60 m de fondo, con acabado en vinilo publicitario; ruleta temática en MDF de Ø70 cm con vinilo autoadhesivo, sistema de giro tipo lazy susan y puntero plástico. Incluye caja con cien (100) preguntas distribuidas en cinco (5) temáticas, veinte (20) por temática, conforme a la estrategia “Nariño: 5 Mundos por Descubrir”. Incluye diseño, fabricación, ensamble, acabados, ajustes y entrega en condiciones de resistencia, estabilidad y funcionamiento.	Unidad	1
81	**Skyline tipo feria:** Producción, suministro e instalación de dos (2) skyline gráfico en tela de 3,00 × 2,30 m, apto para impresión, con sistema de soporte desarmable, resistente, durable y adecuado para uso ferial. Comprende producción, impresión gráfica, transporte, instalación, armado, fijación, disposición en el espacio asignado y verificación de estabilidad, calidad y acabado.	Unidad	2
82	**Activador:** Prestación del servicio de personal impulsador de marca con experiencia y formación en comunicación, marketing y atención en eventos masivos, durante los tres (3) días del evento (8 horas). Incluye activación de marca, promoción y atracción de público hacia los stands de la Dirección de Turismo; interacción directa con asistentes; orientación sobre servicios, productos y destinos turísticos; dinamización de las actividades y comunicación permanente con los visitantes. El personal deberá permanecer durante la jornada completa de cada día, con puntualidad, presentación adecuada, actitud proactiva y aplicación de los lineamientos definidos por la Dirección de Turismo.	Prestación de Servicio Técnico / día	3
83	Pines publicitarios en acrílico: Suministro de pines institucionales elaborados en material acrílico, mediante procesos de corte y acabado que garanticen precisión, resistencia y adecuada presentación. Deberán contar con diseño gráfico personalizado, incorporando elementos representativos de la identidad turística y cultural del departamento de Nariño, conforme a los lineamientos definidos por la Dirección Administrativa de Turismo. Incluye impresión y/o aplicación gráfica de alta calidad, con adecuada nitidez y permanencia de la imagen; sistema posterior de sujeción para fijación segura sobre prendas, bolsos, accesorios u otras superficies textiles; y dimensiones y formas variables de acuerdo con la propuesta gráfica aprobada. El suministro comprende ideación, diseño gráfico, elaboración de prototipos, producción, acabados, control de calidad, empaque y entrega, garantizando funcionalidad, durabilidad y coherencia con la identidad visual institucional. Los pines estarán destinados a actividades de interacción, promoción y divulgación turística con participantes y visitantes.	pines	3300
84	**Elementos de Experienciales de recordación territorial**, concebidas como elementos complementarios a la experiencia del café de especialidad y orientadas a fortalecer la apropiación cultural y promoción turística de Nariño. Cada experiencia deberá contener una (1) bebida de hidromiel de café de 165 ml, elaborada con productos oriundos del departamento; dos (2) dulces típicos representativos de la identidad gastronómica de Nariño; un (1) producto derivado de cacao de la Costa Pacífica, que podrá corresponder a chocolate en pasta 100 % cacao, chocolatina 70 % cacao, bombones rellenos, cacao granulado u otro producto equivalente; y una (1) pieza artesanal o elemento institucional, contemplándose como referencia una taza elaborada en barro mediante técnicas artesanales. El conjunto deberá presentarse bajo un concepto experiencial integral, articulando los componentes de maridaje, artesanía e identidad territorial. Incluye selección, adquisición, alistamiento, empaque y entrega, garantizando idoneidad, conservación, presentación y adecuada disposición de los productos para su entrega durante la experiencia FAM TRIP y las actividades asociadas al evento.	Ancheta	65
85	Servicio de transporte terrestre para desarrollo de FAM TRIP: Alquiler de vehículo tipo bus categoría LB, con capacidad para treinta (30) pasajeros, destinado a los recorridos turísticos del 26 de septiembre de 2026. Incluye recorrido circunvalar al Galeras en jornada mañana–tarde, paradas programadas para refrigerios, recorrido a finca cafetera y traslado al lugar de almuerzo, conforme al itinerario definido y supervisado. El vehículo deberá contar con condiciones técnico-mecánicas y normativas vigentes para transporte especial de pasajeros, motor con desempeño adecuado para media y alta montaña, sistema de frenos neumáticos o hidráulicos con ABS, suspensión reforzada, cinturones de seguridad en todas las plazas, iluminación reglamentaria y climatización o ventilación. Incluye SOAT, revisión técnico-mecánica vigente, pólizas de responsabilidad civil contractual y extracontractual, conductor licenciado y con experiencia certificada, combustible, disponibilidad del vehículo y cumplimiento integral de la ruta e itinerario. incluye seguro todo riesgo.	Servicio de transporte	1
86	Guía turístico bilingüe: Prestación del servicio de guía profesional de turismo, con tarjeta profesional y Registro Nacional de Turismo activo, dominio certificado español–inglés, formación acreditada en turismo y experiencia en guianza e interpretación del patrimonio. Los guías estarán destinados al acompañamiento de los recorridos programados para el 26 de septiembre de 2026, proporcionando orientación permanente a los participantes, interpretación del patrimonio y contextualización de los atractivos turísticos. Deberán contar con conocimiento del territorio de Nariño, su identidad cultural, patrimonio, atractivos turísticos estratégicos y oferta cafetera, desarrollando narrativas técnicas y experienciales adaptadas a los participantes del FAM TRIP.	Guía	2

87	Alimentación FAM TRIP – Refrigerios: Refrigerio No. 1 – 26 de septiembre de 2026, aproximadamente 10:00 a. m.: cada unidad deberá incluir 1 bebida caliente o fría, entre café, café con leche, chocolate, hervido, vino caliente, jugo o bebida gasificada; 1 acompañante, entre envuelto de choclo, mote o yuca, quimbolito, empanada de horno o frita, pastel de queso, pastel de pollo o carne, pastel hawaiano, pastel de jamón y queso, sándwich de jamón y queso, buñuelo, almojábana, tortilla de harina frita, hornado, entre otros; y 1 porción de rellena de pupo de plátano con arepa de callana. Refrigerio No. 2 – 26 de septiembre de 2026, aproximadamente 4:00 p. m.: cada unidad deberá incluir 1 bebida caliente o fría, entre café, café con leche, chocolate, hervido, vino caliente, jugo o bebida gasificada; 1 acompañante, entre envuelto de choclo, mote o yuca, quimbolito, empanada de horno o frita, pastel de queso, pastel de pollo o carne o pastelitos de yuca; y 1 preparación complementaria, entre granizado de guarapo, punto, helado de paila o dulces a base de panela. Los refrigerios deberán contemplar alternativas vegetarianas o veganas cuando corresponda. Destinados a 17 compradores internacionales, 3 personas de prensa y comunicación, 6 contratistas del comité organizacional y 2 guías turísticos bilingües. Las entregas se realizarán durante el recorrido, contemplando paradas en los sectores de Yacuanquer y Sandoná.	Servicio	56
88	almuerzo tipo catering – Show gastronómico: Servicio de almuerzo para el 26 de septiembre de 2026 compuesto por 1 entrada, presentada bajo concepto de show gastronómico; 1 plato fuerte, elaborado con materias primas regionales e internacionales mediante una preparación de autor que integre la gastronomía regional de la zona Pacífica y del departamento de Nariño con técnicas de cocina peruana, incluyendo proteína, guarniciones, principios y acompañamientos; 1 bebida acompañante, preparada con frutas de la región disponibles durante la temporada del recorrido; y 1 postre, correspondiente a helado artesanal tipo paila con mezcla de frutas regionales de temporada. El servicio deberá disponer de alternativas vegetarianas y veganas. Destinado a 17 compradores internacionales, 3 personas de prensa y comunicación, 6 contratistas vinculados a las dependencias del comité organizacional y 2 guías turísticos bilingües. El servicio se prestará en el municipio de Consacá, considerando la cercanía con la finca cafetera donde se desarrollará el recorrido turístico.	Servicio	28
89	cena – Experiencia gastronómica FAM TRIP “La Mejor Taza Nariño 2026”: Servicio de cena para el 26 de septiembre de 2026 compuesto por 1 entrada, como muestra representativa de la cocina local, elaborada con ingredientes autóctonos y técnicas contemporáneas de presentación; 1 plato fuerte, elaborado a partir de materias primas regionales en una propuesta de cocina de autor que resalte la identidad gastronómica de Nariño, pudiendo incorporar influencias de cocinas internacionales, e incluyendo proteína, guarniciones y acompañamientos, con disponibilidad de opciones vegetarianas y veganas; 1 bebida acompañante, preferiblemente elaborada con frutas o insumos locales de temporada; y 1 postre, basado en preparaciones tradicionales o de innovación con ingredientes regionales, privilegiando técnicas artesanales y presentación acorde con el concepto de experiencia gastronómica. Destinada a 17 compradores internacionales, 1 profesional de prensa y comunicación y 6 contratistas vinculados a las dependencias del comité organizacional del evento “La Mejor Taza Nariño 2026”. El lugar de prestación estará sujeto a las directrices de la supervisión de la Dirección Administrativa de Turismo.	Servicio	24
90	EXPRESIONES CULTURALES PARA PRESENTACIÓN EN TARIMA DE ACUERDO CON LA AGENDA DIARIA Servicio integral para la presentación de expresiones culturales y artísticas del departamento de Nariño durante el desarrollo de La Mejor Taza Nariño 2026, de acuerdo con la programación establecida en la agenda diaria. Comprende la participación de agrupaciones, colectivos y artistas de diferentes manifestaciones culturales y artísticas, incluyendo música tradicional campesina, danza, música, orquestas, poesía, animación con murgas o colectivos culturales, expresiones tradicionales y experiencias de modelado de barro para niños, entre otras actividades contempladas en la programación. Las presentaciones se desarrollarán en diferentes franjas horarias durante las jornadas del evento, incluyendo espacios de apertura y animación, presentaciones de danza, intervenciones musicales, poesía, música tradicional campesina, presentaciones de orquestas y actividades culturales dirigidas al público infantil. La programación podrá contemplar presentaciones individuales con duraciones entre 30 y 90 minutos, de acuerdo con la naturaleza de cada expresión artística y la agenda definida. El servicio incluye los honorarios de los artistas, agrupaciones o colectivos culturales, preparación y ejecución de las presentaciones, desplazamientos locales cuando sean requeridos, instrumentos musicales, equipos y elementos propios de la presentación, vestuario, utilería, elementos de caracterización, materiales para actividades culturales y demás requerimientos necesarios para el desarrollo de las presentaciones en tarima y espacios habilitados para las actividades culturales. Dentro de la programación se contemplan, entre otras, presentaciones de Amaru, animación con murga o colectivo cultural, grupos de danza, intervenciones de poesía, grupos de música tradicional campesina, grupos musicales, orquestas, artistas individuales y actividades de modelado de barro para niños, conforme a la agenda diaria y a las condiciones definidas por la organización.	Global	1
91	**ACTIVACIONES CULTURALES PARA PROMOCIÓN DE “LA MEJOR TAZA” EN DIFERENTES PUNTOS DE LA CIUDAD DE PASTO Y CAFETERÍAS PARTICIPANTES EN EL CONCURSO MASTER COFFEE** Servicio integral de activación y promoción cultural mediante intervenciones artísticas y culturales en diferentes puntos estratégicos de la ciudad de Pasto y en las veinticuatro (24) cafeterías participantes del concurso Master Coffee. Las activaciones estarán orientadas a generar visibilidad, interacción con el público y promoción de “La Mejor Taza Nariño 2026”, mediante expresiones propias de la identidad cultural nariñense. Cada activación podrá comprender la participación de zanqueros, artistas, agrupaciones o colectivos culturales de hasta cuatro (4) integrantes, quienes desarrollarán intervenciones itinerantes, presentaciones artísticas y actividades de interacción con el público, utilizando vestuario, elementos de caracterización, utilería y demás recursos necesarios para la ejecución de las intervenciones.	Servicio de Activación	26

	Las actividades se desarrollarán en las veinticuatro (24) cafeterías participantes del concurso Master Coffee, así como en espacios estratégicos de la ciudad, incluyendo la Plaza de Nariño y el Centro Comercial Unicentro de Pasto, de acuerdo con la programación y rutas definidas por la organización. El servicio incluye la planeación, coordinación, desplazamiento de los artistas, presentación o intervención cultural, vestuario, utilería, elementos de ambientación y recursos de apoyo para la divulgación del evento. Cantidad: veintiséis (26) activaciones individuales, correspondientes a intervenciones culturales programadas en los puntos y establecimientos definidos por la organización.		
92	**EVENTO CULTURAL DE PRELANZAMIENTO Y PRESENTACIONES CULTURALES DE "LA MEJOR TAZA NARIÑO 2026"** Servicio integral para la realización de actividades culturales de prelanzamiento y promoción de "La Mejor Taza Nariño 2026", orientadas a generar expectativa, reconocimiento y apropiación del evento mediante la presentación de expresiones artísticas y culturales del departamento de Nariño en diferentes espacios y jornadas. El servicio comprende la planeación, coordinación, producción y ejecución de las presentaciones culturales, de acuerdo con la programación definida por la organización, incluyendo la participación de artistas, agrupaciones, colectivos y portadores de expresiones culturales nariñenses. La programación contempla, entre otras manifestaciones, música tradicional campesina, agrupaciones musicales, orquestas, danza, danza de adultos mayores, danza infantil, oralidad, animación con murgas y dinamizadores, presentación de trajes individuales y experiencias de modelado de barro para niños. Dentro de las actividades programadas se contemplan presentaciones como Evento Cultural Amaru durante la apertura al público y registro de visitantes e invitados; animación con la Murga Ritmo Sureño y dinamizador; presentación de traje individual; intervenciones de oralidad; grupos de danza como Danza Marbella, Tierra de Fuego y el Colectivo Coreográfico Lirapó; presentaciones de música tradicional campesina y agrupaciones musicales de Ospina y El Tambo; presentaciones de orquesta; agrupaciones como Sur Tierra y Ansar del Páramo; danza de Buesaco a cargo de la Fundación Cultural Quillotocto; presentación de cantante; y experiencia de modelado de barro para niños durante la jornada, conforme a los espacios y horarios establecidos en la agenda. Las actividades podrán desarrollarse en diferentes puntos de la ciudad de Pasto, incluyendo el Centro Comercial Unicentro, así como en los espacios definidos para el desarrollo del evento. Las presentaciones tendrán una duración determinada de acuerdo con la programación específica de cada intervención, incluyendo franjas de animación, presentaciones artísticas y actividades culturales de participación abierta. El servicio incluye honorarios de artistas, agrupaciones y colectivos; preparación y ejecución de las presentaciones; desplazamientos locales cuando sean requeridos; instrumentos y elementos propios de las manifestaciones artísticas; vestuario, utilería, elementos de caracterización; materiales para actividades culturales y de modelado de barro; elementos de ambientación y apoyo para la puesta en escena; coordinación artística y logística; montaje, operación y desmontaje de los elementos requeridos, así como los recursos necesarios para garantizar el desarrollo integral de las actividades culturales programadas. De igual manera, comprende los recursos requeridos para la realización de la actividad cultural de prelanzamiento de "La Mejor Taza Nariño 2026", articulando las diferentes expresiones culturales con las acciones de promoción y divulgación del evento, de manera que las intervenciones artísticas contribuyan a generar expectativa, visibilidad y reconocimiento de la iniciativa antes y durante su desarrollo.	Evento	1
93	PANTALLA TÁCTIL INTERACTIVA: Suministro o alquiler de pantalla LED/LCD táctil profesional de mínimo 55 pulgadas, resolución 4K UHD (3840 × 2160 píxeles), tecnología táctil capacitiva o infrarroja, mínimo 10 puntos táctiles simultáneos, brillo mínimo de 350 cd/m², relación de aspecto 16:9 y amplio ángulo de visión. Debe contar con parlantes integrados y conectividad HDMI, USB, USB-C y Wi-Fi, permitiendo conexión con computador y dispositivos externos. Debe incluir sistema operativo integrado o compatibilidad con Windows/Android para la reproducción e interacción con presentaciones, videos, contenido multimedia y aplicaciones. Incluye soporte de instalación o pedestal, control remoto, cables de conexión, accesorios, instalación, configuración y puesta en funcionamiento. Elemento destinado a las actividades de eventos, capacitaciones, competencias y actividades institucionales.	Servicio de Pantalla	3
94	SISTEMA DE REGISTRO Y CONTROL DE INGRESO: Suministro o alquiler de solución tecnológica para el registro y control de ingreso y salida de participantes, asistentes, jueces, personal técnico y demás usuarios del evento. Debe permitir identificación mediante código QR, documento de identificación o registro manual, generación y almacenamiento de la base de datos de asistentes y consulta de información en tiempo real. Incluye dispositivo con pantalla táctil de mínimo 10 pulgadas, lector de códigos QR, cámara integrada, conectividad Wi-Fi y/o Ethernet y capacidad de almacenamiento suficiente, así como software para administración y consulta de registros. Debe permitir registrar fecha y hora de ingreso y salida y generar reportes de asistencia con posibilidad de exportación a formatos compatibles con Excel. Incluye equipo, software, accesorios, configuración, instalación y soporte técnico durante la actividad.	Sistema	1

95	TÓTEM INTERACTIVO – PANTALLAS GRANDES PARA ÑAÑO Y EXPERIENCIAS 3D: Suministro o alquiler de estructura vertical de gran formato destinada a actividades de interacción, ambientación, fotografía y experiencias inmersivas relacionadas con Ñaño y las experiencias 3D del evento. Estructura rígida y estable, con acabado de alta calidad y superficie apta para impresión gráfica de alta resolución y/o integración de elementos visuales tridimensionales. Altura aproximada entre 1,80 y 2,20 m y ancho entre 0,60 y 1,00 m, con base reforzada que garantice estabilidad y seguridad. El diseño deberá ser personalizado de acuerdo con la identidad visual del evento, la temática de café y las experiencias 3D previstas. Incluye impresión gráfica, elementos visuales 3D requeridos, transporte, montaje, instalación, adecuación y desmontaje, garantizando adecuada visibilidad, resistencia y presentación estética durante la actividad.	Totem	2
96	SUSCRIPCIÓN O PAQUETE DE CRÉDITOS PARA USO DE LA API DE HIGGSFIELD.AI EN LA GENERACIÓN DE CONTENIDO AUDIOVISUAL MEDIANTE INTELIGENCIA ARTIFICIAL: Adquisición de suscripción, paquete de créditos o modalidad de acceso equivalente a la API de Higgsfield.ai, destinada a la generación de contenidos audiovisuales mediante modelos de Inteligencia Artificial para las estrategias de comunicación, promoción y marketing digital de La Mejor Taza Nariño 2026. El servicio comprende el acceso a las funcionalidades de generación de video disponibles mediante la API, utilización de los créditos adquiridos durante el período de vigencia contratado y las condiciones técnicas necesarias para su utilización, permitiendo la creación de contenidos audiovisuales promocionales a partir de textos, imágenes u otros recursos disponibles en la plataforma. El valor contratado deberá mantenerse dentro del presupuesto asignado para este concepto, con un tope máximo de $2.000.000.	suscripcion	1
97	COMPRAR DE IMPRESORAS MULTIFUNCIONALES DE INYECCIÓN DE TINTA A COLOR PARA LA FOTO DE ÑAÑO: Las impresoras estarán destinadas a la impresión de fotografías y material generado durante la actividad de la Foto de Ñaño. Incluye equipos, tintas, suministro, transporte, instalación, configuración, pruebas y puesta en funcionamiento durante la actividad. Tecnología de impresión: Láser. Formato de impresión: A4. Velocidad de salida de primera página en blanco y negro: Máximo 9,5 segundos. Velocidad de salida de primera página a color: Máximo 10,5 segundos. Impresión a doble cara: Automática. Conectividad inalámbrica: Wi-Fi integrado de doble banda, compatible con Wi-Fi 5 o superior. Seguridad de conexión inalámbrica: Compatibilidad con protocolos de autenticación y cifrado WPA/WPA2/WPA3 y equivalentes o superiores. Wi-Fi Direct: Sí. Volumen mensual recomendado: Entre 750 y 4.000 páginas.	Impresoras	3
98	MESA RECTANGULAR CON 8 SILLAS: Suministro o alquiler de mesa rectangular con capacidad para 8 personas, acompañada de 8 sillas por mesa. La mesa deberá ser fabricada en material plástico de alta resistencia, con dimensiones aproximadas de 1,80 m × 0,75 m, estructura y patas metálicas plegables. Las sillas deberán ser de polipropileno de alta resistencia, con capacidad mínima de 100 kg, ergonómicas, estables y de fácil limpieza. El servicio comprende transporte, cargue, descargue, instalación, organización y retiro del mobiliario al finalizar la actividad.	Conjunto Mesa y 8 Sillas	4
99	ALMUERZO EJECUTIVO – INVITADOS ESPECIALES: Suministro de almuerzo individual para invitados especiales, compuesto por 1 sopa del día; 1 bandeja o plato principal que incluya 1 porción de arroz, 1 porción de proteína de carne, pollo, cerdo o pescado de mínimo 125 g, 1 porción de papa al vapor o frita, 1 porción de patacón, plátano o espagueti, 1 principio a escoger entre lentejas, frijol o garbanzo y 15 g de ensalada de verduras o frutas. Incluye 1 bebida, consistente en jugo natural o jugo en caja. El servicio comprende preparación, presentación y suministro individual del almuerzo para los invitados especiales.	Almuerzo	40
100	REFRIGERIO PARA ASISTENTES TÉCNICOS – JORNADA MAÑANA Y TARDE: Suministro de refrigerio individual para asistentes técnicos, correspondiente a las jornadas de mañana y tarde. Cada refrigerio deberá contener 1 bebida caliente o fría de 9 onzas, a escoger entre café, café con leche, chocolate o avena, o 1 gaseosa personal de 250 ml; y 1 acompañamiento, a escoger entre quimbolito, envuelto de choclo, empanada de horno o frita, pastel de queso, pastel de pollo o carne, pastel hawaiano, pastel de jamón y queso, sándwich de jamón y queso, buñuelo o almojábana. Incluye preparación, empaque, transporte y entrega individual de los refrigerios correspondientes a las jornadas de mañana y tarde para los asistentes técnicos.	Refrigerio	80
101	VASOS DESECHABLES RECICLABLES PARA BEBIDAS CALIENTES: vasos desechables reciclables de cartón, en presentación de paquetes de 100 unidades, con capacidad aproximada de 8 oz (236 ml) cada uno. Fabricados en cartón grado alimentario, con recubrimiento interior apto para contacto con alimentos y bebidas calientes, preferiblemente en PE o biopolímero de origen vegetal, que garantice resistencia a la humedad, evite filtraciones y permita su utilización con bebidas calientes. Dimensiones aproximadas de 9 cm de alto × 8 cm de diámetro superior.	Paquete	5
102	MEZCLADORES DESECHABLES PARA BEBIDAS CALIENTES: mezcladores desechables de madera natural de grado alimentario, paquete x 100 biodegradables y libres de recubrimientos tóxicos, con longitud aproximada de 14 a 15 cm. Deben presentar superficie lisa, bordes redondeados y resistencia suficiente para mezclar café y otras bebidas calientes sin deformarse, desprender partículas o afectar la bebida. Elemento de un solo uso, destinado al servicio de bebidas calientes durante las actividades del evento.	Paquete	1
103	SOBRES INDIVIDUALES DE AZÚCAR: azúcar blanca refinada en presentación de sobres individuales, con contenido aproximado de 5 g por sobre, debidamente empacados y aptos para consumo humano. Paquete x 200 sobres	Paquete	1
104	TRANSPORTE PARA PRESENTACIÓN DE 10 NIÑOS BARISTAS – MUNICIPIO DE LA UNIÓN: Servicio de transporte terrestre ida y regreso desde el municipio de La Unión, destinado al desplazamiento de 10 niños baristas que participarán en la actividad programada. Incluye vehículo, conductor, combustible, desplazamiento de ida y regreso, y demás costos asociados a la prestación del servicio de transporte, garantizando condiciones adecuadas de seguridad, comodidad y cumplimiento del recorrido programado.	Servicio de Transporte	10

105	TRANSPORTE PARA 10 ACOMPAÑANTES DE LOS NIÑOS BARISTAS – MUNICIPIO DE LA UNIÓN: Servicio de transporte terrestre ida y regreso desde el municipio de La Unión, destinado al desplazamiento de 10 acompañantes de los niños baristas que participarán en la actividad. Incluye vehículo, conductor, combustible, recorrido de ida y regreso y demás costos asociados al servicio, garantizando el traslado seguro y oportuno de los acompañantes conforme a la programación establecida.	Servicio de Transporte	10
106	DESAYUNO AMERICANO PARA 10 NIÑOS BARISTAS: desayuno individual para 10 niños baristas, compuesto por: 1 bebida caliente o fría de 9 onzas, a escoger entre café, café con leche, chocolate o aromática, o 1 jugo natural, en caja o botella; 1 porción de huevos al gusto, preparados en cacerola, con tomate y cebolla o revueltos; y 1 porción de pan o arepa. Incluye preparación, presentación y suministro individual del desayuno.	Desayuno	10
107	DESAYUNO AMERICANO PARA ACOMPAÑANTES DE LOS NIÑOS BARISTAS: desayuno individual para los 10 acompañantes de los niños baristas, compuesto por: 1 bebida caliente o fría de 9 onzas, a escoger entre café, café con leche, chocolate o aromática, o 1 jugo natural, en caja o botella; 1 porción de huevos al gusto, preparados en cacerola, con tomate y cebolla o revueltos; y 1 porción de pan o arepa. Incluye preparación, presentación y suministro individual del desayuno.	Desayuno	10
108	ALMUERZO EJECUTIVO PARA 10 NIÑOS BARISTAS: almuerzo individual para 10 niños baristas, compuesto por: 1 sopa del día; 1 bandeja que incluya 1 porción de arroz, 1 porción de proteína de carne, pollo, cerdo o pescado de 125 g, 1 porción de papa al vapor o frita, 1 porción de patacón, plátano o espagueti, 1 principio a escoger entre lentejas, frijol o garbanzo y 15 g de ensalada de verduras o frutas; y 1 bebida, consistente en jugo natural o jugo en caja. Incluye preparación, presentación y suministro individual del almuerzo.	Almuerzo	10
109	ALMUERZO EJECUTIVO PARA 10 ACOMPAÑANTES DE LOS NIÑOS BARISTAS: almuerzo individual para 10 acompañantes de los niños baristas, compuesto por: 1 sopa del día; 1 bandeja que incluya 1 porción de arroz, 1 porción de proteína de carne, pollo, cerdo o pescado de 125 g, 1 porción de papa al vapor o frita, 1 porción de patacón, plátano o espagueti, 1 principio a escoger entre lentejas, frijol o garbanzo y 15 g de ensalada de verduras o frutas; y 1 bebida, consistente en jugo natural o jugo en caja. Incluye preparación, presentación y suministro individual	Almuerzo	10
110	PAR DE PILAS ALCALINAS TIPO AA: Suministro de 1 par de pilas alcalinas tipo AA de 1,5 V, de alta duración y rendimiento, marca Duracell o equivalente de igual o superior calidad. Presentación de 2 unidades por par. Las pilas deberán ser nuevas, originales, estar en empaque de fábrica y contar con fecha de vencimiento vigente.	unidad	6
111	FILAMENTO PARA IMPRESIÓN 3D TIPO PLA: filamento para impresión 3D tipo PLA, de 1,75 mm de diámetro, compatible con impresoras 3D de uso estándar. Se requieren 4 rollos de 2 kg cada uno, distribuidos en 2 rollos color rojo (4 kg) y 2 rollos color amarillo (4 kg), para un total de 8 kg de filamento. El material deberá ser de buena calidad, con diámetro uniforme y características adecuadas para la impresión de piezas, elementos decorativos y demás componentes requeridos para las actividades.	rollo	4
112	MONTAJE Y DEMOSTRACIÓN DE NIÑOS BARISTAS – ZONA DE APRENDIZAJE A TOMAR CAFÉ: Servicio integral para la adecuación y funcionamiento de la zona destinada a la demostración y aprendizaje de los niños baristas, orientada a generar una experiencia práctica alrededor de la preparación y consumo de café. Incluye alquiler de molino de café, elementos y utensilios de barismo necesarios para las demostraciones, mesas, sillas y suministro de café para el desarrollo de la actividad. Comprende además el montaje, disposición y organización de los elementos en el espacio asignado, así como su retiro al finalizar la actividad, garantizando condiciones adecuadas para la participación de los niños y el desarrollo de las demostraciones programadas.	Servicio	1

3.1.2. Implementar el plan de medios y las estrategias de divulgación y promoción del evento.

Nº Ítem	ITEM/DESCRIPCIÓN	UNIDAD / MEDIDA	CANTIDAD
1	Servicio de pauta publicitaria en radio RCN – Radio Uno Pasto: difusión de campaña promocional de La Mejor Taza Nariño 2026 mediante cuñas radiales de 20 a 30 segundos, incluyendo producción o adaptación de la pieza suministrada por la entidad, con información sobre evento, fechas, lugar, programación y llamado a la participación. La campaña tendrá una duración de diez (10) días, con un mínimo de cuatro (4) emisiones diarias, para un total mínimo de cuarenta (40) emisiones, distribuidas en franjas de mañana, mediodía y tarde, priorizando horarios de mayor audiencia. La ejecución deberá acreditarse mediante certificación o reporte de emisiones del medio.	Servicio	1
2	Servicio de pauta publicitaria en radio Romántica Stereo 88.1 FM: difusión de contenidos promocionales de La Mejor Taza Nariño 2026 mediante cuñas radiales de 20 a 30 segundos y menciones promocionales, incluyendo adaptación de contenidos de acuerdo con los formatos y programación del medio. Duración de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) impactos diarios, para un mínimo de cuarenta (40) emisiones o menciones, distribuidas en diferentes franjas de programación y priorizando horarios de mayor audiencia. Incluye seguimiento y certificación de las emisiones realizadas.	Servicio	1
3	Servicio de pauta publicitaria en Caracol Radio – Tropicana / La W: difusión de la campaña de La Mejor Taza Nariño 2026 mediante cuñas radiales, menciones y/o referencias promocionales, de acuerdo con los formatos disponibles en el medio. Incluye adaptación o producción de contenidos, identificación del evento, fechas, lugar y principales actividades. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) impactos diarios, para un mínimo de cuarenta (40) emisiones o menciones, distribuidas en franjas de alta audiencia. Incluye certificación o reporte de emisión.	Servicio	1
4	Servicio de presentación y conducción general del evento durante tres (3) días: presentación y conducción de la programación oficial mediante maestro de ceremonias/presentador, incluyendo apertura y cierre de jornadas, presentación de invitados y participantes, lectura de información institucional, transición entre actividades, llamados al público, presentación de concursos, agenda académica, actividades culturales, premiaciones y demás actividades definidas por la organización. Prestación durante los tres (3) días del evento, incluyendo	Servicio	1

	coordinación y prueba previa requeridas para garantizar la adecuada conducción de la programación.		
5	Servicio de presentación y conducción en horas pico y actividades especiales durante tres (3) días: servicio de presentador para reforzar la conducción durante franjas de mayor afluencia y actividades especiales, incluyendo concursos, retos, tarima, premiaciones, activaciones y demás espacios que requieran conducción específica. Prestación durante los tres (3) días del evento, de acuerdo con la programación establecida por la organización y con disponibilidad durante las jornadas de mayor asistencia.	Servicio	1
6	Servicio de producción, retransmisión televisiva, cubrimiento digital y cubrimiento periodístico a través de NTV: realización de cubrimiento integral de La Mejor Taza Nariño 2026, incluyendo notas de prensa, entrevistas, reportajes, crónicas, fotografías, videos, clips, piezas para redes sociales, audio post, boletines y/o comunicados de prensa, así como retransmisión de las actividades que sean definidas por la organización. Cobertura durante los tres (3) días del evento, con mínimo una jornada de cubrimiento diaria, generación de contenidos durante cada jornada y difusión posterior de los contenidos producidos. Incluye registro y entrega de evidencias de las publicaciones y emisiones realizadas.	Servicio	1
7	Servicio de producción especial para televisión y medios digitales a través de Locomotora: producción y difusión de contenidos audiovisuales relacionados con La Mejor Taza Nariño 2026, incluyendo videos informativos, entrevistas, clips, fotografías, piezas promocionales, contenidos para redes sociales y demás formatos audiovisuales disponibles en el medio. Incluye grabación durante las actividades principales, edición y adaptación de contenidos para televisión y plataformas digitales. Duración: diez (10) días de campaña, incluyendo actividades de producción, cobertura durante el evento y difusión posterior. Mínimo una (1) producción especial, complementada con contenidos derivados del cubrimiento.	Servicio	1
8	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – El Contraste Noticias de la Mañana: difusión de contenidos de La Mejor Taza Nariño 2026 mediante posts, historias, reels, fotografías, piezas gráficas, carruseles y/o videos, de acuerdo con los formatos habilitados por el medio. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, incluyendo al menos un (1) contenido audiovisual, distribuidas en horarios de mayor alcance e interacción.	Servicio	1
9	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – Nariño Conecta: publicación de contenidos promocionales mediante posts informativos, historias, reels, fotografías, carruseles y/o videos, incluyendo información sobre fechas, lugar, programación y actividades de La Mejor Taza Nariño 2026. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, distribuidas durante el periodo contratado y priorizando horarios de mayor interacción.	Servicio	1
10	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – Sur Noticias: difusión mediante posts, historias, reels, fotografías, carruseles y videos informativos relacionados con La Mejor Taza Nariño 2026. Duración de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, incluyendo al menos un (1) reel o video, distribuidas en horarios de mayor audiencia digital.	Servicio	1
11	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – Nariño Noticias: publicación de contenidos mediante posts, historias, reels, fotografías, carruseles y/o videos, orientados a promocionar el evento, su programación y principales actividades. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, incluyendo al menos un (1) contenido audiovisual, distribuidas durante el periodo contratado.	Servicio	1
12	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – Cosmos Digital: difusión mediante posts, reels, historias, carruseles, fotografías y/o videos informativos, con contenidos relacionados con La Mejor Taza Nariño 2026. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, incluyendo contenido audiovisual, distribuidas en horarios de mayor alcance e interacción.	Servicio	1
13	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – La Voz del Pueblo: difusión de contenidos del evento mediante posts, historias, reels, fotografías y piezas informativas, incluyendo información promocional y programación de La Mejor Taza Nariño 2026. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, distribuidas durante el periodo contratado.	Servicio	1
14	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – Nariño Ahora: publicación de posts, reels, historias, carruseles y/o videos relacionados con el evento, incluyendo información de convocatoria, programación, actividades y contenidos generados durante su desarrollo. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, incluyendo al menos un (1) contenido audiovisual.	Servicio	1
15	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – Bitácora Prensa en Línea: difusión mediante posts informativos, notas digitales, fotografías, reels y contenidos audiovisuales, orientados a la promoción y cubrimiento de La Mejor Taza Nariño 2026. Duración de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, incluyendo contenidos previos y durante el desarrollo del evento.	Servicio	1
16	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – Es Noticia Nariño: publicación de contenidos promocionales mediante posts, historias, reels, fotografías y/o videos, de acuerdo con los formatos disponibles en el medio. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, distribuidas durante el periodo contratado y reforzadas durante los días del evento.	Servicio	1
17	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – Nariño Región Sur: difusión mediante posts, reels, historias, fotografías y piezas informativas relacionadas con La Mejor Taza Nariño 2026. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, distribuidas en horarios de mayor alcance e interacción.	Servicio	1

18	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – Punto de Vista Periódico: publicación de posts, artículos o notas informativas, fotografías, reels y contenidos audiovisuales sobre La Mejor Taza Nariño 2026. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, incluyendo al menos un (1) contenido audiovisual, con refuerzo durante los días del evento.	Servicio	1
19	Servicio de publicidad en pantallas digitales Hito y Aeropuerto: exhibición de banner digital, pieza gráfica animada y/o video promocional de La Mejor Taza Nariño 2026, adaptado a las especificaciones técnicas de cada pantalla. Duración de diez (10) días, con mínimo ocho (8) pases diarios por pantalla, equivalentes a mínimo ochenta (80) reproducciones por pantalla durante la campaña. Incluye adaptación de formatos, programación, exhibición y certificación de los pases realizados, durante el horario de funcionamiento de las pantallas.	Servicio	1
20	Servicio de publicidad en pantallas digitales Morasurco y Champagnat: exhibición de banner digital, pieza gráfica animada y/o video promocional de La Mejor Taza Nariño 2026, adaptado a las especificaciones técnicas de cada pantalla. Duración de diez (10) días, con mínimo ocho (8) pases diarios por pantalla, equivalentes a mínimo ochenta (80) reproducciones por pantalla durante la campaña. Incluye adaptación, programación, exhibición y certificación de los pases realizados durante el horario de operación de las pantallas.	Servicio	1
21	Servicio integral para la producción y difusión de una transmisión especial y contenidos comunicacionales relacionados con la participación de Nariño en ExpoCafé Colombia 2026, orientado a visibilizar los cafés, productores, organizaciones, emprendimientos y demás actores de la cadena cafetera nariñense mediante televisión y plataformas digitales de alcance nacional. El servicio comprende la planeación editorial, producción, edición y difusión de contenidos audiovisuales y periodísticos, utilizando información, registros fotográficos y audiovisuales suministrados desde el desarrollo de ExpoCafé Colombia 2026, así como entrevistas, testimonios y reportes previamente coordinados con los participantes. Alcance mínimo Diseño de la propuesta editorial y estructura de contenidos. Elaboración de reportes audiovisuales sobre la participación de Nariño en ExpoCafé Colombia 2026. Producción de una (1) transmisión especial relacionada con la presencia de Nariño en el evento. Elaboración de entrevistas y testimonios a productores, organizaciones, empresarios, compradores, expertos y representantes institucionales. Producción de diez (10) piezas audiovisuales cortas para plataformas digitales. Elaboración de una (1) pieza audiovisual resumen sobre la participación de Nariño. Elaboración de una (1) galería fotográfica digital. Edición y postproducción de los contenidos. Publicación y difusión de los contenidos en televisión y plataformas digitales. Difusión de contenidos relacionados con La Mejor Taza Nariño 2026 y los cafés participantes. Generación de contenidos sobre resultados, experiencias, actividades comerciales y participación de los representantes de Nariño. Coordinación remota de entrevistas, testimonios y suministro de información con los participantes. Seguimiento de la programación del evento para la generación oportuna de los reportes. Entrega de los contenidos audiovisuales producidos y de un informe de publicaciones y difusión.	Servicio	1

1.2.1 Autorizaciones, permisos y licencias.

La ejecución del proyecto ***"Fortalecimiento Competitivo, Cultura del Consumo y Proyección de la Caficultura Nariñense hacia Mercados de Alto Valor: Encuentro La Mejor taza Nariño 2026",*** por su naturaleza y alcance, podrá requerir la obtención, gestión o verificación de autorizaciones, permisos, conceptos técnicos y licencias expedidas por las autoridades competentes, de conformidad con la normatividad nacional y territorial vigente. En consecuencia, durante la etapa de ejecución del Convenio de Asociación, el operador deberá gestionar, cuando corresponda, entre otros, los siguientes requisitos:

- **CONCEPTO SANITARIO PARA EVENTOS CON PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**. De conformidad con la Ley 9 de 1979 (Código Sanitario Nacional), la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen o sustituyan, los establecimientos o espacios destinados a la preparación, manipulación, almacenamiento, transporte, distribución y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias exigidas por la autoridad competente. Para el desarrollo de las zonas gastronómicas, degustaciones y preparación de alimentos y bebidas durante las ferias y el evento central, deberá contarse con los conceptos o autorizaciones que resulten aplicables.

- **REQUISITOS SANITARIOS ESTABLECIDOS POR EL INVIMA**. Cuando durante el desarrollo del proyecto se comercialicen, promocionen, suministren o expendan alimentos y bebidas sujetas a vigilancia sanitaria, deberán cumplirse las disposiciones establecidas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –

INVIMA, particularmente aquellas relacionadas con registro, notificación o permiso sanitario, rotulado, condiciones de almacenamiento y comercialización, según la naturaleza de los productos ofrecidos.

- **AUTORIZACIÓN PARA LA COMUNICACIÓN PÚBLICA DE OBRAS MUSICALES Y DERECHOS CONEXOS**. En caso de utilizar obras musicales protegidas durante presentaciones artísticas, espectáculos, ambientación musical o reproducción de música grabada, deberán gestionarse las autorizaciones correspondientes ante las sociedades de gestión colectiva competentes, en especial **SAYCO y ACINPRO**, de conformidad con la Ley 23 de 1982, la Decisión Andina 351 de 1993, la Ley 44 de 1993 y las demás disposiciones sobre derechos de autor y derechos conexos.

- **PERMISOS PARA ESPECTÁCULOS PÚBLICOS Y EVENTOS CON ASISTENCIA MASIVA DE PÚBLICO.** Cuando las actividades del proyecto involucren presentaciones artísticas, culturales o recreativas abiertas al público, deberán obtenerse las autorizaciones que exija la autoridad municipal competente, de conformidad con la Ley 1493 de 2011, el Decreto 1080 de 2015 y las normas territoriales que regulen la realización de espectáculos públicos.

- **CONCEPTOS DE GESTIÓN DEL RIESGO Y SEGURIDAD PARA EVENTOS.** La realización de eventos con concentración de público deberá cumplir las disposiciones establecidas en la Ley 1523 de 2012, por la cual se adopta la Política Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres, así como los protocolos y lineamientos definidos por los Consejos Municipales de Gestión del Riesgo, los Cuerpos Oficiales de Bomberos y demás autoridades competentes.

- **CONCEPTO DE SEGURIDAD HUMANA Y PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS.** Cuando las condiciones del evento lo requieran, deberán obtenerse los conceptos técnicos emitidos por el Cuerpo Oficial de Bomberos, relacionados con las condiciones de seguridad humana, rutas de evacuación, capacidad de ocupación, manejo de emergencias, sistemas contra incendio y demás requisitos aplicables a escenarios con concentración de público.

- **PERMISOS PARA OCUPACIÓN TEMPORAL DEL ESPACIO PÚBLICO**. Cuando la ejecución de las actividades implique el uso temporal de parques, plazas, vías, escenarios públicos u otros bienes de uso público, deberán gestionarse las autorizaciones correspondientes ante la autoridad municipal competente, de conformidad con la reglamentación local sobre aprovechamiento económico y ocupación del espacio público.

- **AUTORIZACIONES PARA EL USO DE ESCENARIOS PÚBLICOS O INSTITUCIONALES.** En caso de utilizar auditorios, centros de convenciones, coliseos, plazas o cualquier otro bien inmueble administrado por entidades públicas, deberán tramitarse previamente las autorizaciones de uso, disponibilidad y demás requisitos exigidos por la entidad administradora.

- **CUMPLIMIENTO DEL REGLAMENTO TÉCNICO DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS (RETIE).** Las instalaciones eléctricas temporales requeridas para el funcionamiento de pabellones, escenarios, tarimas, sistemas de sonido, iluminación, equipos audiovisuales y demás infraestructura eléctrica deberán cumplir las condiciones de seguridad establecidas en el Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas – RETIE, adoptado mediante la Resolución 90708 de 2013 del Ministerio de Minas y Energía y actualizado por la Resolución 40117 de 2024, o las normas que la modifiquen o sustituyan.

- **ELABORACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE EMERGENCIAS Y CONTINGENCIAS.** Previo al desarrollo de las actividades que involucren concentración de público, el operador deberá elaborar e implementar un Plan de Emergencias y Contingencias, conforme a los lineamientos establecidos en la Ley 1523 de 2012, el Decreto 2157 de 2017 y las disposiciones emitidas por las autoridades competentes en materia de gestión del riesgo, seguridad humana y atención de emergencias.

- **PÓLIZAS, GARANTÍAS Y DEMÁS REQUISITOS CONTRACTUALES.** El Convenio de Asociación deberá cumplir con las garantías, amparos y requisitos establecidos en la normativa de contratación pública y en los documentos del proceso, garantizando la adecuada cobertura de los riesgos asociados a la ejecución del proyecto.

2. ASPECTOS GENERALES DEL MERCADO

El artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 del 2015, establece el deber de las Entidades Estatales de analizar el sector, es decir, el mercado relativo al objeto del Proceso de Contratación, desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo.

En ese sentido, el resultado del presente análisis se plasmará en los estudios y documentos previos del Proceso de Contratación.

Para efectos del presente análisis, un sector es el conjunto de empresas que ofrecen diferentes productos o servicios que solucionan una necesidad en un mercado relativo al objeto del Proceso de Contratación.

El presente estudio de sector tiene como objetivo realizar un análisis de la oferta, demanda y mercado para satisfacer el objeto que se pretende contratar, permitiendo:

- Conocer el contexto económico del mercado que conforman los oferentes en capacidad de prestar el producto o servicio requerido.
- Identificar las distintas variables económicas que afectan al sector al cual pertenece el objeto de contratación.
- Identificar la oferta de potenciales proponentes del sector.
- Identificar la oferta de micro, pequeñas y medianas empresas (MiPymes) que podrían ser potenciales oferentes del sector. Emprendimiento de mujeres y apoyo a la industria nacional por medio de adquisición de bienes relevantes (si aplica según el tipo de sector económico y según las normas vigentes).
- Identificar los principales requisitos técnicos y de experiencia exigidos en el mercado, para efectos de estructurar el documento de planeación del proceso.
- Establecer requisitos de capacidad financiera y de capacidad organizacional que permitan la mayor participación y pluralidad de oferentes para el futuro proceso de selección realizado por el Departamento de Nariño.

2.1 Clasificación UNSPSC

El estudio de sector para la presente contratación se enmarca dentro de los siguientes códigos del clasificador de bienes y servicios – UNSPSC:

GRUPO	**[F]**	Servicios
SEGMENTO	**80**	Servicios de gestión, servicios profesionales de empresa y servicios administrativos
FAMILIA	**14**	Comercialización y distribución
CLASE	**19**	Exhibiciones y ferias comerciales
PRODUCTO	**00**	
Código UNSPSC: 80141900 Exhibiciones y ferias comerciales		

GRUPO	**[F]**	Servicios
SEGMENTO	**90**	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento
FAMILIA	**15**	Servicios de Entretenimiento
CLASE	**18**	Carnavales y Ferias
PRODUCTO	**02**	Servicios de Organización o Administración de Ferias
Código UNSPSC: 90151802 Servicios de Organización o Administración de Ferias		

GRUPO	**[F]**	Servicios
SEGMENTO	**93**	Servicios Políticos y De Asuntos Cívicos

FAMILIA	**14**	Servicios Comunitarios y Sociales
CLASE	**21**	Desarrollo Regional
PRODUCTO	**02**	Servicios de Cooperación Económica
Código UNSPSC: 93142102 Servicios de Cooperación Económica		

Tabla 1. Clasificación UNSPSC del bien o servicio.

2.2 Perspectiva Legal

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, las entidades estatales, durante la etapa de planeación, deben realizar el análisis del sector económico, jurídico, técnico, comercial, financiero, organizacional y de riesgos correspondiente al objeto que se pretende contratar. En concordancia con la Guía para la Elaboración de Estudios del Sector expedida por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente, el presente análisis desarrolla la perspectiva legal aplicable al proyecto "Fortalecimiento Competitivo, Cultura del Consumo y Proyección de la Caficultura Nariñense hacia Mercados de Alto Valor: Encuentro La Mejor taza Nariño 2026", cuyo propósito consiste en fortalecer la competitividad de la caficultura nariñense mediante la ejecución de una plataforma integral de promoción comercial, evaluación de calidad, formación especializada, transferencia tecnológica y acceso a mercados nacionales e internacionales de alto valor.

El desarrollo del proyecto se fundamenta en los principios constitucionales de la función administrativa previstos en el artículo 209 de la Constitución Política, según el cual la función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad. De igual manera, resulta aplicable el artículo 334, mediante el cual se establece la intervención del Estado en la economía para promover la productividad, la competitividad, el desarrollo regional y el mejoramiento de la calidad de vida de la población.

El proyecto también encuentra fundamento constitucional en los artículos 64, 65 y 66 de la Constitución Política**,** mediante los cuales el Estado tiene el deber de promover el acceso progresivo de los trabajadores agrarios a los factores de producción, otorgar especial protección a la producción de alimentos y fomentar las actividades agropecuarias, pesqueras, forestales y agroindustriales, disposiciones que respaldan las acciones orientadas al fortalecimiento de la cadena de valor cafetera como actividad estratégica para el desarrollo rural del departamento de Nariño.

En particular, el proyecto se desarrollará mediante la celebración de un Convenio de Asociación con una Entidad Sin Ánimo de Lucro – ESAL, de conformidad con lo establecido en el artículo 355 de la Constitución Política, el cual dispone que:

> *"El Gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal podrá, con recursos de los respectivos presupuestos, celebrar contratos con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los planes seccionales de Desarrollo."*

En desarrollo del citado mandato constitucional, resultan aplicables las disposiciones contenidas en el Decreto 092 de 2017, mediante el cual se reglamenta la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro para el desarrollo conjunto de actividades relacionadas con los planes de desarrollo. Particularmente, el artículo 5 establece la posibilidad de celebrar convenios de asociación cuando las entidades sin ánimo de lucro aporten recursos en dinero, especie o valor agregado y exista una finalidad común de interés público, circunstancias que se materializan en el presente proyecto mediante la articulación institucional para el fortalecimiento competitivo del sector cafetero del departamento.

En materia agropecuaria y de desarrollo rural deberán observarse las disposiciones expedidas por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, la Unidad de Planificación Rural Agropecuaria – UPRA, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA y demás entidades competentes, especialmente aquellas relacionadas con el fortalecimiento de la competitividad, la comercialización, la innovación, la

asociatividad, la agregación de valor, la agricultura sostenible y el desarrollo de cadenas productivas.

Considerando que el proyecto incorpora concursos de calidad, campeonatos de catación y barismo, agenda académica, ferias subregionales, certámenes de marcas, ruedas de negocios, subastas internacionales y actividades de promoción comercial, deberán observarse igualmente las disposiciones relacionadas con la propiedad intelectual y la protección de derechos de autor. En este sentido, serán aplicables el artículo 61 de la Constitución Política, la Ley 23 de 1982, la Ley 44 de 1993, la Decisión Andina 351 de 1993, el Decreto 3942 de 2010, la Ley 1915 de 2018 y las demás normas que regulan la utilización de obras protegidas, contenidos audiovisuales, material gráfico, publicaciones técnicas, registros fotográficos, grabaciones y demás productos derivados del evento.

Cuando durante la ejecución del proyecto se realicen presentaciones musicales, espectáculos culturales o reproducciones de obras protegidas, deberán obtenerse las autorizaciones correspondientes ante las sociedades de gestión colectiva competentes, particularmente SAYCO y ACINPRO, conforme a la legislación vigente sobre derechos de autor y derechos conexos.

En materia sanitaria deberán observarse las disposiciones contenidas en la Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 de 2013, el Decreto 3075 de 1997, en lo pertinente, y las demás normas expedidas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, relacionadas con la preparación, manipulación, almacenamiento, transporte, comercialización y expendio de alimentos y bebidas durante el desarrollo de las ferias, degustaciones, muestras gastronómicas y actividades dirigidas al público.

Por tratarse de un evento con asistencia masiva, también deberán cumplirse las disposiciones establecidas en la Ley 1523 de 2012, el Decreto 2157 de 2017, la Ley 1575 de 2012 y demás normas relacionadas con la gestión del riesgo de desastres, los planes de emergencia, la seguridad humana, la protección contra incendios y la atención de contingencias durante la realización del evento.

Igualmente, deberán observarse las disposiciones contenidas en la Ley 1493 de 2011 y el Decreto 1080 de 2015, cuando resulten aplicables a la realización de espectáculos públicos de las artes escénicas, actividades culturales, presentaciones artísticas y programación complementaria prevista dentro del encuentro ferial.

En relación con la infraestructura temporal del evento, serán aplicables el Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas – RETIE, adoptado mediante la Resolución 90708 de 2013 y actualizado por la Resolución 40117 de 2024, así como el Reglamento Técnico de Iluminación y Alumbrado Público – RETILAP, la NTC 2050, las normas técnicas expedidas por las empresas prestadoras de servicios públicos y las demás disposiciones relacionadas con instalaciones eléctricas temporales, redes de distribución, sistemas audiovisuales, iluminación, sonido, conectividad y seguridad operacional.

Finalmente es de anotar que la ESAL deberá acatar todas las normas nacionales, departamentales y municipales relacionadas con la ocupación temporal del espacio, uso de escenarios, gestión ambiental, manejo integral de residuos sólidos, publicidad exterior visual, movilidad, seguridad ciudadana, salud pública, protección al consumidor, comercio, turismo y desarrollo empresarial, así como las demás disposiciones legales y reglamentarias que resulten aplicables durante la planeación, ejecución, seguimiento y liquidación del Convenio de Asociación y del proyecto "Encuentro La Mejor taza Nariño 2026".

2.3 Perspectiva Económica

CONTEXTO CAFETERO EN EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO

Según las Cuentas Departamentales publicadas por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), el departamento de Nariño continúa consolidándose como una de las

economías más importantes del sur del país, donde el sector de Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca constituye uno de los principales motores del desarrollo económico y social. Este sector mantiene una participación significativa dentro del Producto Interno Bruto (PIB) departamental, reflejando la importancia de las actividades agropecuarias para la generación de empleo, ingresos rurales y dinamización de las exportaciones del departamento.

Durante 2025, el sector agropecuario mantuvo un comportamiento favorable a nivel nacional. De acuerdo con el DANE, durante el primer trimestre de 2025 el valor agregado de la actividad Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca registró un crecimiento de 7,1 %, constituyéndose en la segunda actividad económica con mayor crecimiento del país y alcanzando una participación histórica del 11,4 % dentro del valor agregado nacional. Este comportamiento estuvo impulsado, entre otros factores, por el buen desempeño del cultivo permanente de café, el fortalecimiento de las cadenas agropecuarias y la recuperación de la producción agrícola.

Uno de los principales factores que explican esta dinámica corresponde al crecimiento sostenido de la producción cafetera colombiana. De acuerdo con la Dirección de Investigaciones Económicas de la Federación Nacional de Cafeteros, durante el primer semestre de 2025 la producción nacional alcanzó 6,212 millones de sacos de café verde de 60 kilogramos, la cifra más alta registrada para este periodo en los últimos cinco años, evidenciando una recuperación sostenida de la caficultura nacional.

Tabla 1. Comparativo histórico de la producción de café durante el primer semestre.

Primer Semestre	Producción (miles de sacos de 60 kg de café verde)
2021	5.716
2022	5.428
2023	5.020
2024	5.820
2025	6.212

Fuente: Dirección de Investigaciones Económicas. Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

El incremento observado en la producción nacional fortalece las perspectivas comerciales del sector cafetero y genera condiciones favorables para ampliar la participación de departamentos productores como Nariño en mercados nacionales e internacionales de cafés especiales, especialmente mediante estrategias de diferenciación, agregación de valor y comercialización directa.

En relación con la estructura productiva del país, Colombia registra una superficie cercana a 839 mil hectáreas cultivadas en café, concentradas principalmente en los departamentos de Huila, Antioquia, Tolima, Cauca, Caldas, Santander, Valle del Cauca, Risaralda y Nariño. Este último cuenta con aproximadamente 35.700 hectáreas sembradas, ubicándose entre los diez principales departamentos productores de café del país y consolidándose como uno de los territorios con mayor reconocimiento internacional por la calidad de sus cafés especiales. Estas condiciones productivas, sumadas a la denominación de origen y a las características agroecológicas del departamento, posicionan a Nariño como un actor estratégico dentro de la caficultura colombiana y como un territorio con alto potencial para acceder a mercados de alto valor mediante procesos de diferenciación y fortalecimiento de su cadena productiva.

Tabla 2. Principales departamentos productores de café por área sembrada

Posición	Departamento	Área Sembrada (Ha)
1	Huila	149.077
2	Antioquia	110.443
3	Tolima	105.892
4	Cauca	94.619
5	Caldas	57.638
6	Santander	55.606
7	Valle del Cauca	50.932

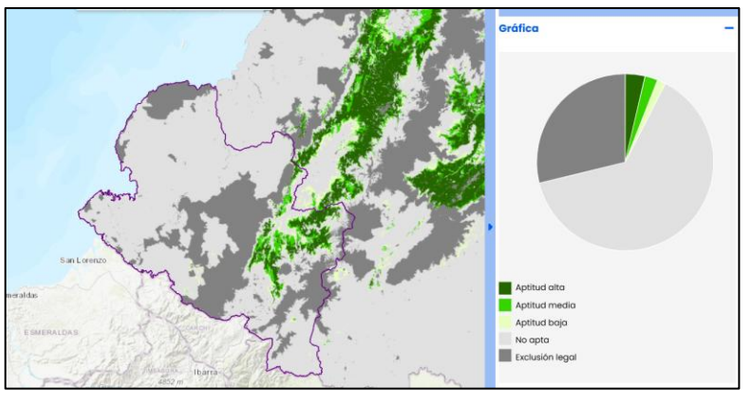
8	Risaralda	40.856
9	Nariño	35.730
10	Cundinamarca	28.221

Fuente: Unidad de Planificación Rural Agropecuaria (UPRA). Sistema de Información para la Planificación Rural Agropecuaria.

El departamento de Nariño ocupa el noveno lugar entre los principales departamentos productores de café de Colombia en términos de área sembrada. No obstante, sus condiciones geográficas, climáticas y edáficas le confieren ventajas competitivas que lo posicionan como uno de los territorios con mayor reconocimiento en la producción de cafés especiales. La combinación de una radiación solar promedio de 1.666 horas al año, precipitaciones cercanas a 1.866 milímetros anuales, suelos de origen volcánico con alto contenido de materia orgánica y temperaturas promedio de 19,9 °C favorece el desarrollo de cultivos en altitudes que alcanzan los 2.300 metros sobre el nivel del mar. Estas condiciones permiten una maduración más lenta del fruto, favoreciendo la concentración de azúcares y compuestos aromáticos que se reflejan en perfiles de taza de alta calidad y reconocimiento en mercados nacionales e internacionales.

La aptitud cafetera del departamento se concentra principalmente en la región andina y montañosa, donde convergen las condiciones biofísicas óptimas para el establecimiento y desarrollo del cultivo. De acuerdo con los estudios de aptitud agropecuaria, Nariño cuenta con **111.860,85 hectáreas** con aptitud alta para la producción de café, **71.885,95 hectáreas** con aptitud media y **47.011,43 hectáreas** con aptitud baja. Esta disponibilidad de suelos con vocación cafetera constituye una ventaja estratégica para fortalecer la productividad, promover la diferenciación de cafés especiales y ampliar la oferta de cafés de origen con alto valor agregado. La figura presentada a continuación ilustra la distribución espacial de la aptitud cafetera del departamento y su participación respecto al área total del territorio.

Imagen 1. Aptitud Cafetera departamento de Nariño.



Aptitud	Hectáreas	Porcentaje
Aptitud alta	111.861	3,6 %
Aptitud media	71.886	2,3 %
Aptitud baja	47.011	1,5 %
No apta	2.010.618	63,8 %
Exclusión legal	908.375	28,8 %

Fuente: UPRA (2026).

La caficultura se desarrolla en gran parte del territorio departamental y constituye una de las principales actividades productivas de la región andina de Nariño. La producción de café se

concentra principalmente en las subregiones de Juanambú, Río Mayo, Occidente, Cordillera, Guambuyaco y Abades, donde convergen las mejores condiciones agroecológicas para el establecimiento de cultivos de café de alta calidad. Estas subregiones agrupan la mayor parte de los municipios productores y concentran un número significativo de familias que dependen de esta actividad como principal fuente de ingresos.

De acuerdo con la información de la Unidad de Planificación Rural Agropecuaria (UPRA) y del Sistema de Información para la Planificación Rural Agropecuaria (SIPRA), la mayor concentración de áreas con aptitud alta y media para el cultivo del café se localiza en municipios ubicados sobre la cordillera de los Andes, donde la combinación de altitud, disponibilidad hídrica, suelos volcánicos y condiciones climáticas favorecen la obtención de cafés especiales con atributos sensoriales diferenciados. Esta distribución territorial constituye una ventaja estratégica para el fortalecimiento de la competitividad del sector, la consolidación de procesos asociativos y el desarrollo de estrategias de promoción comercial orientadas a mercados especializados.

La siguiente tabla presenta algunos de los principales municipios cafeteros del departamento de Nariño, destacando su pertenencia subregional y la clasificación general de aptitud agropecuaria para el cultivo de café.

Tabla 3. principales municipios cafeteros del departamento de Nariño

Municipio	Subregión	Aptitud predominante para café
La Unión	Juanambú	Alta
San Pedro de Cartago	Juanambú	Alta
Buesaco	Juanambú	Alta
Arboleda	Río Mayo	Alta
San Lorenzo	Río Mayo	Alta
La Cruz	Abades	Media - Alta
Sandoná	Occidente	Alta
Consacá	Occidente	Alta
La Florida	Occidente	Media - Alta
El Tambo	Occidente	Media

Fuente: Elaboración propia con base en la Unidad de Planificación Rural Agropecuaria (UPRA), Sistema de Información para la Planificación Rural Agropecuaria (SIPRA) y cartografía nacional de aptitud para el cultivo de café.

De la información anterior se concluye que el cultivo de café presenta una amplia distribución territorial en el departamento de Nariño, concentrándose principalmente en las subregiones de Juanambú, Río Mayo, Occidente, Cordillera, Guambuyaco y Abades, las cuales reúnen las mayores extensiones de áreas con aptitud alta y media para la producción cafetera. Estas condiciones, sumadas a las características agroecológicas del departamento, han permitido consolidar a Nariño como uno de los principales productores de cafés especiales de Colombia y como un territorio con alto potencial para acceder a mercados diferenciados de alto valor.

Para el año 2025, la caficultura colombiana registró uno de los mejores desempeños de los últimos años. De acuerdo con la Dirección de Investigaciones Económicas de la Federación Nacional de Cafeteros, la producción nacional alcanzó aproximadamente 14,8 millones de sacos de café verde de 60 kilogramos, lo que representa un crecimiento cercano al 31 % frente al año 2024. Este comportamiento obedeció principalmente a la recuperación de la productividad de los cafetales, las condiciones climáticas favorables y las labores de renovación adelantadas por los productores.

El crecimiento de la producción estuvo acompañado por un incremento en las exportaciones. Según la Federación Nacional de Cafeteros, durante 2025 Colombia exportó cerca de 12,8 millones de sacos de café de 60 kilogramos, consolidando al café como el principal producto agropecuario de exportación del país y fortaleciendo la presencia del café colombiano en los mercados internacionales.

Tabla 4. Producción y exportaciones nacionales de café

Año	Producción (Millones de sacos de 60 kg)	Exportaciones (Millones de sacos de 60 kg)
2021	12,6	12,4
2022	11,1	11,6
2023	11,3	10,6
2024	13,9	11,9
2025	14,8	12,8

Fuente: Dirección de Investigaciones Económicas. Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (2025).

En cuanto a la composición de las exportaciones, el café verde excelso continúa siendo el principal producto exportado por Colombia, representando alrededor del 85 % del volumen total de las exportaciones cafeteras. El porcentaje restante corresponde a cafés industrializados, entre ellos café soluble, tostado, extractos y productos con mayor nivel de transformación, lo que evidencia el crecimiento gradual de las exportaciones con valor agregado y la diversificación de la oferta exportable del sector.

Tabla 5. Composición de las exportaciones colombianas de café por tipo de producto (2025).

Tipo de café	Participación (%)
Café verde excelso	84,8
Café soluble	8,6
Café tostado	4,1
Extractos y otros derivados	2,5
Total	**100**

Fuente: Elaboración propia con base en la Dirección de Investigaciones Económicas de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (2025).

En el ámbito departamental, el café continúa consolidándose como el principal producto de exportación de Nariño. De acuerdo con las estadísticas de comercio exterior del DANE y la DIAN, el café representa aproximadamente el 57,4 % del valor total de las exportaciones del departamento, muy por encima de otros productos agroindustriales y manufactureros. Esta participación demuestra la importancia estratégica del sector cafetero para la economía regional y la necesidad de fortalecer mecanismos que permitan incrementar el valor agregado, consolidar nuevos mercados y posicionar la identidad del café nariñense a nivel nacional e internacional.

La relevancia social de la caficultura también se refleja en su cobertura territorial. De los 64 municipios que conforman el departamento de Nariño, 41 municipios desarrollan actividades relacionadas con la producción de café. Según información del Comité Departamental de Cafeteros de Nariño, el departamento cuenta con aproximadamente 40.400 familias caficultoras, las cuales dependen directa o indirectamente de esta actividad como fuente principal de ingresos y generación de empleo rural. Esta amplia base productiva convierte a la caficultura en uno de los sectores estratégicos para el desarrollo económico del departamento y sustenta la implementación de iniciativas como el Encuentro La Mejor taza Nariño 2026, orientadas al fortalecimiento competitivo, la promoción del consumo y la proyección del café nariñense hacia mercados de alto valor.

CONTEXTO CACAOTERO EN EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO

El departamento de Nariño cuenta con condiciones agroecológicas favorables para el establecimiento del cultivo de cacao, especialmente en las subregiones del Pacífico Sur, Telembí, Guambuyaco y algunos municipios de la Cordillera. La combinación de factores climáticos, disponibilidad hídrica, diversidad genética y características edáficas ha permitido consolidar un cacao reconocido por su calidad y potencial para la producción de cacaos finos y de aroma, destinados a mercados especializados.

La calidad del cacao nariñense ha sido reconocida nacional e internacionalmente. Uno de los hitos más representativos corresponde al cacao producido en el municipio de Tumaco, el cual fue reconocido en el Salón del Chocolate de París como uno de los mejores cacaos del mundo, consolidando al departamento como un territorio con alto potencial para la producción de cacao diferenciado y con valor agregado.

Según la información de la Unidad de Planificación Rural Agropecuaria (UPRA), la Evaluación Agropecuaria Municipal (EVA) y la Federación Nacional de Cacaoteros (FEDECACAO), Colombia cuenta con una superficie superior a 290.000 hectáreas dedicadas al cultivo de cacao, distribuidas principalmente en los departamentos de Santander, Arauca, Antioquia, Nariño y Norte de Santander.

Tabla 6. Principales departamentos productores de cacao en Colombia

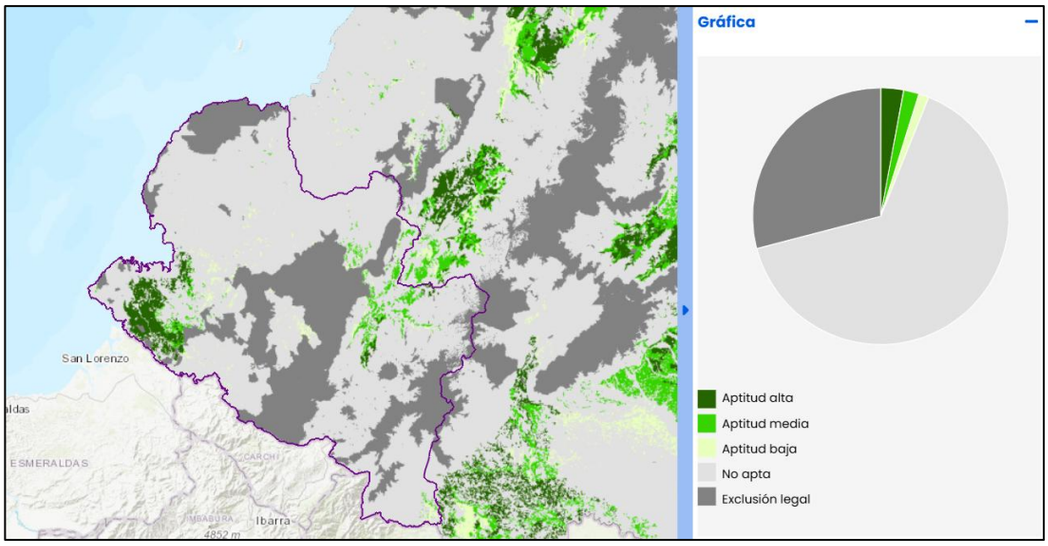
Posición	Departamento	Área sembrada (ha)
1	Santander	68.900
2	Arauca	32.500
3	Antioquia	28.400
4	Norte de Santander	22.300
5	Nariño	20.100

Fuente: Elaboración propia con base en UPRA, EVA y FEDECACAO (2025).

De acuerdo con estas estadísticas, Nariño se mantiene entre los principales departamentos productores de cacao del país, destacándose por la calidad del grano y las condiciones naturales que favorecen la producción de cacao fino y de aroma, más que por el volumen de producción.

La aptitud cacaotera del departamento de Nariño se concentra principalmente en las subregiones del Pacífico y del piedemonte andino, donde se presentan las condiciones biofísicas más favorables para el establecimiento y desarrollo del cultivo. De acuerdo con la Unidad de Planificación Rural Agropecuaria (UPRA), el departamento cuenta con **111.860,85 hectáreas** con aptitud alta para el cultivo de cacao, **88.369,71 hectáreas** con aptitud media y **97.134,41 hectáreas** con aptitud baja. Esta disponibilidad de tierras con vocación cacaotera constituye una ventaja estratégica para ampliar la producción, fortalecer la calidad del cacao fino y de aroma, promover sistemas agroforestales sostenibles e incrementar la oferta de productos con valor agregado destinados a mercados nacionales e internacionales. La figura presentada a continuación ilustra la distribución espacial de la aptitud cacaotera del departamento y su participación respecto al área total del territorio.

Imagen 2. Aptitud Cacaotera en departamento de Nariño.



Aptitud	Hectáreas	Porcentaje
Aptitud alta	88.370	2,8 %
Aptitud media	59.252	1,9 %
Aptitud baja	37.883	1,2 %
No apta	2.047.904	65,0 %
Exclusión legal	916.343	29,1 %

Fuente: UPRA (2026).

La cacaocultura se desarrolla principalmente en las subregiones del Pacífico Sur, Telembí, Guambuyaco y, en menor medida, en algunos municipios de la Cordillera, constituyéndose en una de las principales actividades productivas de estas zonas del departamento de Nariño. La producción de cacao se concentra en territorios que reúnen condiciones agroecológicas favorables para el establecimiento del cultivo, caracterizados por altas precipitaciones, temperaturas cálidas, suelos con buen contenido de materia orgánica y una amplia oferta hídrica. Estas subregiones agrupan la mayor parte de los municipios productores y un número significativo de familias que encuentran en la cacaocultura una importante fuente de ingresos y sustento.

De acuerdo con la información de la Unidad de Planificación Rural Agropecuaria (UPRA) y del Sistema de Información para la Planificación Rural Agropecuaria (SIPRA), la mayor concentración de áreas con aptitud alta y media para el cultivo del cacao se localiza en los municipios del litoral Pacífico y el piedemonte andino, donde las condiciones de clima, humedad, precipitación y características edáficas favorecen el desarrollo de materiales con alto potencial productivo y excelentes atributos físicos y sensoriales. Esta distribución territorial constituye una ventaja estratégica para fortalecer la competitividad de la cadena cacaotera, promover procesos asociativos, impulsar sistemas agroforestales sostenibles y desarrollar estrategias de transformación y comercialización dirigidas a mercados especializados de cacao fino y de aroma.

La siguiente tabla presenta algunos de los principales municipios productores de cacao del departamento de Nariño, indicando su ubicación subregional y la clasificación general de aptitud agropecuaria para el establecimiento del cultivo.

Tabla 7. Principales municipios productores de cacao en el departamento de Nariño

Municipio	Subregión	Aptitud predominante
Tumaco	Pacífico Sur	Alta

Francisco Pizarro	Pacífico Sur	Alta
Roberto Payán	Telembí	Media - Alta
Barbacoas	Telembí	Media
Magüí Payán	Telembí	Media
Ricaurte	Guambuyaco	Media
Mallama	Guambuyaco	Media
Cumbitara	Cordillera	Baja - Media
Policarpa	Cordillera	Baja - Media
Leiva	Cordillera	Baja

Fuente: Elaboración propia con base en UPRA (2025).

La producción nacional de cacao ha presentado un crecimiento sostenido durante los últimos años como resultado de programas de renovación de cultivos, mejoramiento genético, asistencia técnica y fortalecimiento de las organizaciones de productores.

Tabla 8. Producción nacional de cacao en Colombia

Año	Producción nacional (Toneladas)
2021	63.416
2022	65.341
2023	73.389
2024	74.450
2025	76.700

Fuente: FEDECACAO (2025).

Como se observa en la tabla anterior, la producción nacional mantiene una tendencia creciente, alcanzando en 2025 el mayor volumen registrado en la historia reciente del país. Este comportamiento refleja el fortalecimiento de la cadena cacaotera colombiana y el incremento de la demanda por cacaos especiales y de origen.

En el departamento de Nariño, la producción de cacao constituye una importante fuente de ingresos para las familias rurales del Pacífico nariñense. La mayor parte de los sistemas productivos corresponden a modelos agroforestales tradicionales, donde el cacao se cultiva asociado con especies forestales y frutales, contribuyendo a la conservación ambiental, la diversificación de ingresos y la resiliencia de los sistemas productivos.

Aunque no existe un censo oficial actualizado de productores de cacao para el departamento, información de FEDECACAO y de las organizaciones regionales estima la existencia de aproximadamente 9.500 a 10.000 familias productoras, concentradas principalmente en los municipios de Tumaco, Francisco Pizarro, Barbacoas, Roberto Payán, Magüí Payán, Ricaurte y Mallama.

La importancia económica y social de esta cadena productiva justifica el desarrollo de estrategias orientadas al fortalecimiento empresarial, la promoción comercial y la generación de espacios para la comercialización de cacao y sus derivados. En este sentido, el proyecto ***"Fortalecimiento Competitivo, Cultura del Consumo y Proyección de la Caficultura Nariñense hacia Mercados de Alto Valor: Encuentro La Mejor taza Nariño 2026"*** incorpora espacios de participación para productores y organizaciones cacaoteras del departamento, promoviendo el intercambio de conocimientos, la articulación comercial y la visibilización de productos con alto valor agregado como parte de la estrategia de fortalecimiento del sector agroindustrial de Nariño.

2.4 Perspectiva organizacional

La ejecución del proyecto **"Fortalecimiento Competitivo, Cultura del Consumo y Proyección de la Caficultura Nariñense hacia Mercados de Alto Valor: Encuentro La Mejor taza Nariño 2026".** requiere la articulación de una red institucional, empresarial, académica y gremial que permita integrar capacidades técnicas, comerciales, financieras y operativas alrededor de un objetivo común: incrementar la competitividad del café de Nariño y consolidar su posicionamiento en mercados especializados de alto valor.

A diferencia de una feria convencional, el proyecto integra procesos de evaluación de calidad, promoción comercial, formación especializada, transferencia tecnológica, fortalecimiento empresarial y cultura de consumo, razón por la cual demanda la participación coordinada de entidades públicas, organizaciones gremiales, entidades sin ánimo de lucro, academia, compradores nacionales e internacionales, empresas privadas y actores especializados de la cadena de valor del café.

La Gobernación de Nariño, a través de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, ejerce la dirección estratégica del proyecto, liderando la planeación, supervisión y articulación institucional, así como la asignación y seguimiento de los recursos públicos destinados a su ejecución.

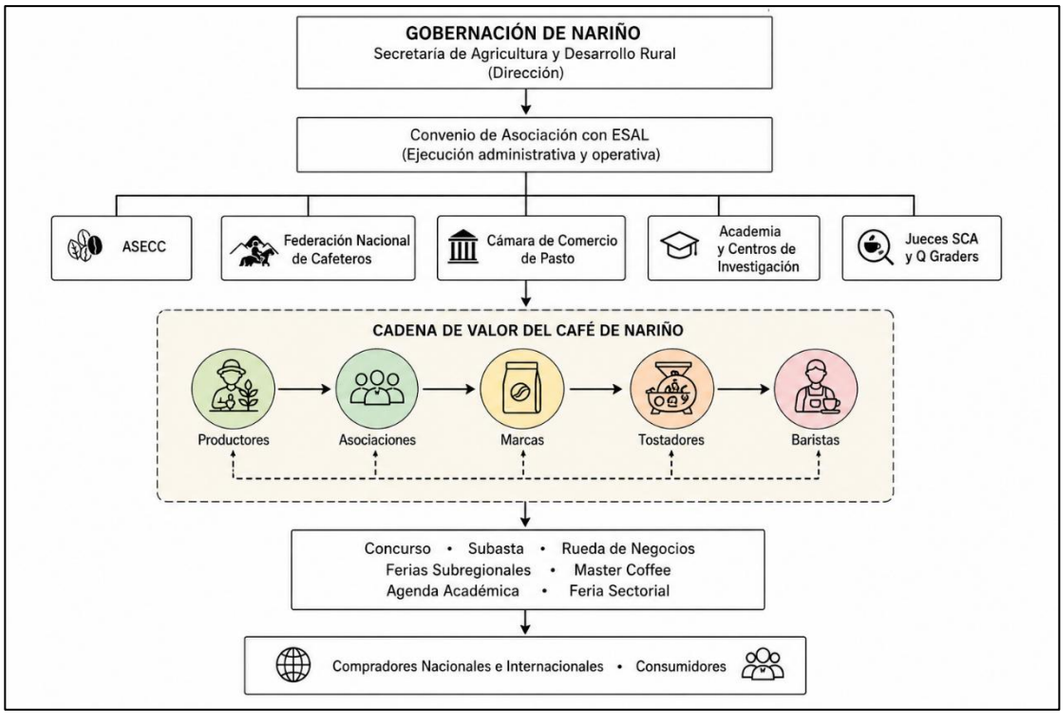
La operación integral del proyecto será desarrollada mediante un Convenio de Asociación con una Entidad Sin Ánimo de Lucro de reconocida idoneidad, seleccionada conforme al Decreto 092 de 2017, la cual será responsable de la ejecución administrativa, logística, financiera y operativa de todas las actividades contempladas en el proyecto, garantizando el cumplimiento de los productos, indicadores y resultados establecidos.

De manera complementaria participan entidades técnicas y gremiales especializadas como la Federación Nacional de Cafeteros, la Asociación Colombiana para la Excelencia del Café (ASECC) y la Cámara de Comercio de Pasto, las cuales aportan capacidades relacionadas con la evaluación de calidad, promoción comercial, fortalecimiento empresarial, cultura del consumo, organización de concursos y articulación con los diferentes actores del mercado.

El componente comercial del proyecto se fortalece mediante la participación de productores, asociaciones cafeteras, tostadores, marcas regionales, compradores nacionales e internacionales, exportadores, importadores y comercializadores especializados, quienes interactúan a través del concurso de microlotes, la rueda de negocios, la subasta internacional y los diferentes espacios de promoción comercial.

Finalmente, la academia, los centros de investigación, jueces internacionales certificados, catadores, baristas y consumidores complementan el ecosistema institucional del proyecto mediante procesos de formación, transferencia tecnológica, innovación, fortalecimiento del talento humano y apropiación de la cultura del café de especialidad, consolidando un modelo de gobernanza colaborativa que permite articular toda la cadena de valor alrededor del desarrollo competitivo de la caficultura nariñense.

Figura X. Estructura organizacional de actores del proyecto "La Mejor taza Nariño 2026"



Fuente: Elaboración propia

2.5 Perspectiva Técnica:

Desde la perspectiva técnica, el proyecto **"Fortalecimiento Competitivo, Cultura del Consumo y Proyección de la Caficultura Nariñense hacia Mercados de Alto Valor: Encuentro La Mejor taza Nariño 2026"** responde a la necesidad de fortalecer los diferentes eslabones de la cadena de valor del café mediante una estrategia integral que combina promoción comercial, evaluación técnica de la calidad, fortalecimiento empresarial, formación especializada, cultura del consumo y articulación entre los diferentes actores del sector.

La caficultura nariñense posee condiciones agroecológicas excepcionales que permiten producir cafés diferenciados con reconocimiento internacional. Sin embargo, gran parte de los pequeños productores continúa enfrentando limitaciones para acceder directamente a mercados especializados, capturar mayores márgenes de rentabilidad y establecer relaciones comerciales sostenibles con compradores nacionales e internacionales. En consecuencia, la solución técnica propuesta no se limita a la realización de un evento ferial, sino que integra un conjunto de actividades articuladas que intervienen diferentes componentes de la cadena de valor antes, durante y después del encuentro principal.

La ejecución técnica del proyecto comprende tres grandes ejes estratégicos: el fortalecimiento de la competitividad comercial y el acceso a mercados especializados; la formación, cultura del consumo y transferencia tecnológica; y la ejecución de una feria sectorial concebida como una plataforma de articulación institucional, empresarial y comercial. Cada uno de estos ejes incorpora actividades técnicas específicas que responden a las necesidades identificadas durante el diagnóstico del sector cafetero y a su vez cacaotero.

CADENA DE VALOR DEL CACAO EN EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO

La cadena de valor del cacao en el departamento de Nariño inicia con la producción primaria desarrollada por pequeños y medianos productores ubicados principalmente en veintiún municipios del departamento, con una alta concentración en la costa pacífica y el piedemonte pacífico. El proceso comprende el establecimiento del cultivo, manejo agronómico, cosecha

de mazorcas maduras, apertura de frutos, extracción de las almendras, fermentación, secado, clasificación y almacenamiento del cacao en grano seco, etapas que determinan la calidad física, química y sensorial del producto y su potencial para acceder a mercados diferenciados.

Posteriormente, el cacao seco es comercializado a través de asociaciones de productores, cooperativas, organizaciones campesinas, empresas comercializadoras y compradores privados, quienes realizan actividades de acopio, clasificación y transporte hacia centros de beneficio, plantas de transformación o empresas exportadoras. Durante esta etapa se desarrollan procesos de control de calidad que incluyen la verificación del grado de fermentación, humedad, tamaño del grano, contenido de impurezas y demás parámetros exigidos por la industria chocolatera nacional e internacional.

Una vez clasificado, el cacao es destinado a diferentes procesos de transformación industrial para la obtención de licor de cacao, manteca, cacao en polvo, chocolate y otros derivados con valor agregado, así como a procesos de exportación en grano para mercados especializados. En el caso de los **cacaos finos y de aroma**, la comercialización incorpora actividades adicionales relacionadas con la trazabilidad, caracterización sensorial, diferenciación por origen, certificaciones de sostenibilidad y negociación directa con compradores especializados, permitiendo acceder a mercados que reconocen atributos de calidad superiores y ofrecen precios diferenciados.

Actualmente la cadena de valor del cacao incorpora nuevos actores que contribuyen al fortalecimiento competitivo del sector mediante procesos de innovación, transformación agroindustrial, investigación, promoción comercial y acceso a mercados. Entre ellos se destacan las organizaciones de productores, empresas comercializadoras, industrias transformadoras, exportadores, fabricantes de chocolate, instituciones de investigación, universidades, entidades gremiales y organismos de apoyo empresarial, conformando un ecosistema que trasciende la producción primaria y promueve la generación de valor agregado, la diferenciación del cacao nariñense y su posicionamiento en mercados nacionales e internacionales como un cacao fino y de aroma de alta calidad.



CADENA DE VALOR DEL CAFÉ EN EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO

La cadena de valor del café en Nariño inicia con la producción primaria desarrollada principalmente por pequeños productores distribuidos en cuarenta y un municipios cafeteros del departamento. El proceso comprende el establecimiento del cultivo, manejo agronómico,

cosecha manual selectiva, beneficio húmedo, fermentación, lavado, secado y almacenamiento del café pergamino seco, actividades que determinan en gran medida la calidad física y sensorial del producto.

Posteriormente, el café pergamino seco es comercializado a través de cooperativas, asociaciones de productores, empresas comercializadoras y compradores privados, quienes realizan procesos de acopio, clasificación y transporte hacia plantas de trilla o empresas exportadoras. Durante esta etapa se desarrollan controles de calidad física y sensorial que permiten clasificar los lotes de acuerdo con los requerimientos del mercado nacional e internacional.

Una vez trillado, el café verde es destinado a procesos de exportación, tostión o comercialización interna. En el caso de los cafés especiales, la comercialización incorpora actividades adicionales como evaluación sensorial, construcción del perfil de taza, certificación de origen, trazabilidad, diferenciación por microlotes y negociación directa con compradores especializados, permitiendo acceder a mercados que reconocen atributos de calidad superiores y pagan precios diferenciados.

Actualmente la cadena de valor incorpora nuevos actores especializados que agregan valor al producto mediante actividades de transformación, innovación, promoción comercial y fortalecimiento del consumo. Entre ellos se encuentran los tostadores, baristas, catadores, compradores especializados, cafeterías de café de especialidad, distribuidores de maquinaria, instituciones de investigación, universidades, organizaciones gremiales y entidades de apoyo empresarial, conformando un ecosistema que trasciende la producción primaria y permite posicionar el café como un producto con alto valor agregado.

Ventajas competitivas de la caficultura nariñense

Desde el punto de vista técnico, el café de Nariño presenta ventajas comparativas y competitivas ampliamente reconocidas en el mercado internacional. La producción se desarrolla en altitudes que oscilan entre los 1.500 y los 2.300 metros sobre el nivel del mar, condición que favorece una maduración lenta del fruto y permite una mayor concentración de azúcares y compuestos aromáticos.

Los suelos de origen volcánico, característicos del departamento, presentan altos contenidos de materia orgánica y minerales que favorecen el desarrollo del cultivo y la obtención de perfiles sensoriales complejos. A ello se suman condiciones climáticas estables, elevada radiación solar, diversidad de microclimas y una amplia disponibilidad hídrica que permiten producir cafés con acidez brillante, notas florales y frutales, cuerpo medio y excelente balance.

Estas condiciones fueron reconocidas mediante la obtención de la **Denominación de Origen Café de Nariño**, la primera otorgada para un café colombiano, consolidando el reconocimiento nacional e internacional del departamento como uno de los principales territorios productores de cafés especiales.

La estructura productiva también constituye una ventaja competitiva. Más del noventa y nueve por ciento de los productores corresponde a pequeños caficultores, quienes desarrollan procesos de cosecha manual selectiva, beneficio tradicional y manejo cuidadoso de los microlotes, permitiendo altos niveles de trazabilidad y diferenciación comercial.

Articulación técnica del proyecto con la cadena de valor

Con base en esta estructura productiva, el proyecto interviene directamente los principales eslabones de la cadena mediante actividades técnicas especializadas. El concurso de microlotes permite identificar y seleccionar los cafés con mejores atributos sensoriales bajo protocolos internacionales de evaluación; la subasta internacional y la rueda de negocios facilitan la conexión directa entre productores y compradores especializados; las ferias subregionales fortalecen las capacidades comerciales de las marcas regionales y descentralizan la promoción del café de especialidad; mientras que los campeonatos de

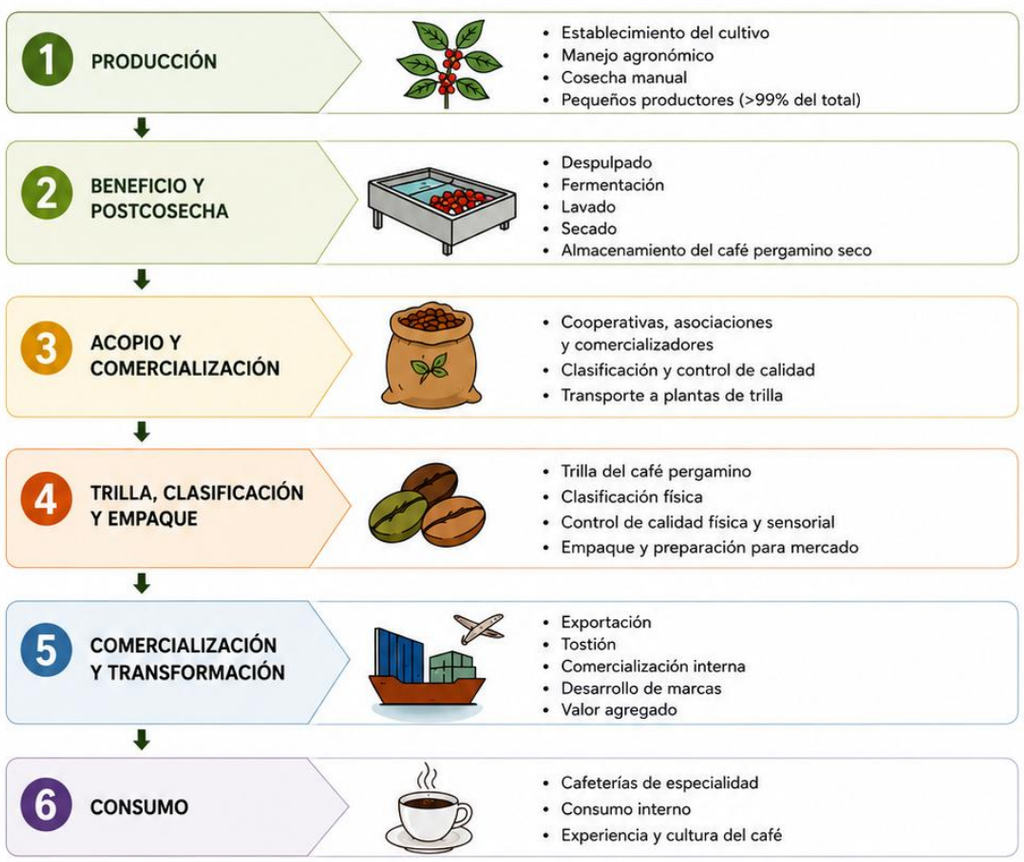
catación y barismo, la agenda académica y la estrategia **Master Coffee** fortalecen el talento humano, la transferencia tecnológica y la cultura del consumo.

De manera complementaria, la feria sectorial integra pabellones comerciales, institucionales, tecnológicos y agroindustriales, generando un espacio para la interacción entre productores, empresas, entidades públicas, instituciones académicas y consumidores, promoviendo procesos de innovación, cooperación y desarrollo empresarial alrededor del café de especialidad.

Aunque el proyecto tiene como eje central la caficultura, incorpora igualmente un componente de promoción del cacao de especialidad como producto estratégico del departamento. La participación de organizaciones cacaoteras, muestras comerciales y espacios de promoción permite visibilizar la oferta agroindustrial regional y fortalecer la estrategia institucional **"Nariño, 5 Mundos por Descubrir"**, integrando la riqueza productiva, cultural y territorial del departamento dentro de una misma plataforma de promoción económica.

En consecuencia, la perspectiva técnica del proyecto se fundamenta en una intervención integral de la cadena de valor, donde la calidad, la innovación, la promoción comercial, la transferencia de conocimiento, la cultura del consumo y el acceso a mercados especializados se convierten en los principales mecanismos para incrementar la competitividad del sector cafetero y consolidar a Nariño como uno de los referentes internacionales en cafés de especialidad.

CADENA DE VALOR DEL CAFÉ EN NARIÑO



ACTORES QUE FORTALECEN LA CADENA



2.6 Otros Aspectos:

Además de las perspectivas legal, técnica, organizacional y económica, para la ejecución del proyecto deberán considerarse los siguientes aspectos transversales:

- **Articulación interinstitucional**, garantizando la coordinación entre la Gobernación de Nariño, la ESAL ejecutora, gremios, entidades de apoyo, academia y sector privado para el cumplimiento de las actividades y objetivos del proyecto.
- **Logística y operación del evento**, asegurando oportunamente la infraestructura, equipos, conectividad, seguridad, servicios generales, atención de emergencias y demás condiciones necesarias para el desarrollo de las actividades programadas.
- **Comunicaciones y promoción**, mediante una estrategia de divulgación regional, nacional e internacional que fortalezca el posicionamiento de la marca *La Mejor taza Nariño 2026* y promueva la participación de productores, compradores, turistas y demás actores de la cadena de valor.
- **Seguimiento y control**, implementando mecanismos de supervisión, monitoreo y evaluación que permitan verificar el cumplimiento de los productos, indicadores, cronograma y metas establecidas en el convenio de asociación.

3. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

La fuente de información primaria a la que las entidades tienen acceso es su gasto histórico, para el caso particular del Departamento de Nariño se tomó la siguiente muestra a analizar:

Número de contrato	Objeto	Valor	Duración	Modalidad de Selección	Código UNSPSC	Enlace del proceso
GN4788-2025	AUNAR ESFUERZOS ECONÓMICOS, TÉCNICOS, FINANCIEROS, ADMINISTRATIVOS Y HUMANOS ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO Y FUNDACIÓN JUANAMBÚ, PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO DENOMINADO: "FORTALECIMIENTO DE LA CADENA DE VALOR DE CAFÉ Y POSICIONAMIENTO DEL DEPARTAMENTO DE NARIÑO COMO UN TERRITORIO DE PAZ Y DESARROLLO ECONÓMICO A TRAVÉS DEL ENCUENTRO "NARIÑO LA MEJOR TAZA 2025 - CULTIVANDO CAFÉ COSECHANDO PAZ"	$ 921.685.972	22 (días)	CONVENIO DE ASOCIACIÓN	93142102	https://www.secop.gov.co/CO1BusinessLine/Tendering/ContractNoticeView/Index?prevCtxLbl=Buscar+procesos&prevCtxUrl=https%3a%2f%2fwww.secop.gov.co%3a443%2fCO1BusinessLine%2

						fTendering%2fContractNoticeManagement%2fIndex&notice=CO1.NTC.8930097
GN3033-2024	LA PROMOTORA DE TURISMO DE NARIÑO - TURNARIÑO LTDA, SE OBLIGA CON EL DEPARTAMENTO A PRESTAR EL SERVICIO DE OPERADOR LOGÍSTICO PARA LA EJECUCIÓN DEL EVENTO DENOMINADO "CULTIVANDO CAFÉ, COSECHANDO PAZ", LA MEJOR TAZA DE NARIÑO 2024", DE CONFORMIDAD CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS, MEDIANTE LA MODALIDAD DE MONTO AGOTABLE.	$ 606.400.000	15 (Días)	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO	80111620 80111623 80141607 90111603 93141701	https://www.secop.gov.co/CO1BusinessLine/Tendering/ContractNoticeView/Index?prevCtxLbl=Buscar+procesos&prevCtxUrl=https%3a%2f%2fwww.secop.gov.co%3a443%2fCO1BusinessLine%2fTendering%2fContractNoticeManagement%2fIndex&notice=CO1.NTC.6637889
GN3350-2023	"LA PROMOTORA DE TURISMO DE NARIÑO- TURNARIÑO LTDA. SE OBLIGA CON EL DEPARTAMENTO A PRESTAR LOS SERVICIOS DE: OPERACIÓN LOGÍSTICA, TRANSPORTE, ALIMENTACIÓN, ALQUILER Y ADECUACIÓN DE ESPACIOS, EQUIPOS DE SONIDO, AMPLIFICACIÓN, ESTRUCTURAS, MONTAJE, MATERIALES, SERVICIOS TECNOLÓGICOS, Y PROVISIÓN DE PERSONAL IDÓNEO PARA LA EJECUCIÓN DEL EVENTO DENOMINADO "LA MEJOR TAZA DE MI NARIÑO 2023", QUE SE DESARROLLARÁ EN CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS Y METAS ESTABLECIDOS EN EL PLAN DE DESARROLLO MI NARIÑO.	$ 615.000.000	153 (Días)	CONTRATO INTERADMINISTRATIV O	80111620 90111600 80111623	https://www.secop.gov.co/CO1BusinessLine/Tendering/ContractNoticeView/Index?prevCtxLbl=Buscar+procesos&prevCtxUrl=https%3a%2f%2fwww.secop.gov.co%3a443%2fCO1BusinessLine%2fTendering%2fContractNoticeManagement%2fIndex&notice=CO1.NTC.4651118
GN2063-2022	AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, ECONÓMICOS Y HUMANOS PARA DESARROLLAR EL PROYECTO DENOMINADO "FORTALECIMIENTO A LA COMPETITIVIDAD Y PRODUCTIVIDAD, A TRAVÉS DE LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES QUE APUNTEN AL DESARROLLO DE LA REGIÓN DEPARTAMENTO DE NARIÑO" Y ASÍ PROMOCIONAR EL CAFÉ DE ORIGEN NARIÑO MEDIANTE UN ENCUENTRO REGIONAL DENOMINADO "LA MEJOR	$ 615.000.000	42 (Días)	CONTRATO INTERADMINISTRATIV O	80101508	https://www.secop.gov.co/CO1BusinessLine/Tendering/ContractNoticeView/Index?prevCtxLbl=Buscar+procesos&prevCtxUrl=https%3a%2f%

	TAZA DE MI NARIÑO 2022". LO ANTERIOR DE CONFORMIDAD CON LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO, LOS CUALES HACEN PARTE INTEGRAL DEL CONVENIO.					2fwww.secop.gov.co%3a443%2fCO1BusinessLine%2fTendering%2fContractNoticeManagement%2fIndex&notice=CO1.NTC.3301998

Tabla 2. Listado de contratos ejecutados desde el Departamento

Adicionalmente, se encuentra que otras entidades estatales han contratado objetos similares al del presente estudio, de la siguiente manera:

Número de contrato	Objeto	Valor	Duración	Modalidad de Selección	Código UNSPSC	Entidad contratante	Enlace del proceso
ESAL 001-2026	AUNAR ESFUERZOS CON UNA ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO, PARA LA REALIZACION DE LA CUARTA VERSIÓN DE LA FERIA EMPRESARIAL Y DE EMPRENDIMIENTO MANIZALES DEL ALMA Y TERCERA FERIA CAFE CAFEST.	$ 657.580.000	3 (Meses)	CONVENIO DE ASOCIACIÓN	80141900 80101600 93141700	ALCALDIA DE MANIZALES-INSTITUTO DE CULTURA Y TURISMO DE MANIZALES	https://www.secop.gov.co/CO1BusinessLine/Tendering/ContractNoticeView/Index?prevCtxLbl=Buscar+procesos&prevCtxUrl=https%3a%2f%2fwww.secop.gov.co%3a443%2fCO1BusinessLine%2fTendering%2fContractNoticeManagement%2fIndex&notice=CO1.NTC.10135969
1.4-15.38/022	CONVENIO DE ASOCIACION ENTRE EL MUNICIPIO DE PIENDAMO TUNIA CAUCA Y LA FUNDACION SOCIAL E INNOVACION PARA EL PACIFICO - FISPAC PARA LLEVAR A CABO LA CELEBRACION DE LA FERIA LX DEL CAFE Y LAS FLORES DE PIENDAMO Y LA FERIA LI DEL CENTRO POBLADO DE TUNIA EN EL MARCO DE LOS PROYECTO DENOMINADOS "FORTALECIMIENTO DE PROCESOS PROGRAMAS Y PROYECTOS RELACIONADOS AL SECTOR CULTURA DEL MUNICIPIO DE PIENDAMO TUNIA CAUCA", " APOYO ECONOMICO Y TECNICO PARA EL DESARROLLO DE ACCIONES LOCATIVAS Y ASISTENCIALES A ACTORES TURISTICOS Y SITIOS DE INTERES TURISTICO EN EL MUNICIPIO DE PIENDAMO" Y "ADMINISTRACION DE RECURSOS VIGENCIA 2023 PARA LA ASISTENCIA TECNICA, AGROPECUARIA, AMBIENTAL, AGROINDUSTRIAL, EMPRESARIAL, TURISTICA E INCENTIVAR LA CAPACIDAD PRODUCTIVA, COMERCIAL Y LA COMPETITIVIDAD DE LOS PEQUEÑOS	$ 380,000,000	30 (días)	CONVENIO DE ASOCIACIÓN	80111600	ALCALDÍA MUNICIPIO DE PIENDAMÓ	https://n9.cl/eowvf

	PRODUCTORES EN EL MUNICIPIO DE PIENDAMO", QUE SE REALIZARA EN EL MUNICIPIO DE PIENDAMO TUNIA CAUCA.						
CONV-ASOC-006-2024..	AUNAR ESFUERZOS HUMANOS, TECNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS QUE PERMITAN REALIZAR LA CONCEPTUALIZACION Y PRODUCCION TECNICA PARA LLEVAR A CABO EL DESARROLLO DE LAS FESTIVIDADES MEDIANTE ACUERDO No. 025 DEL 13 DE SEPTIEMBRE DE 2016 " POR MEDIO DEL CUAL SE INSTITUCIONALIZA EL CARNAVAL DEL CAFE Y SE DA RECONOCIEMIENTO ANIVERSARIO DEL MUNICIPIO DE CHINCHINA" ASI COMO DIFERENTES ACTIVIDADES ARTISITICAS Y CULTURALES PARA TODA LA POBLACION DEL MUNICIPIO DE CHINCHINA	$548.287.182	257 (días)	CONVENIO DE ASOCIACIÓN	93141500 93141700	ALCALDIA MUNICIPAL DE CHINCHINA	https://www.secop.gov.co/CO1BusinessLine/Tendering/ContractNoticeView/Index?prevCtxLbl=Buscar+procesos&prevCtxUrl=https%3a%2f%2fwww.secop.gov.co%3a443%2fCO1BusinessLine%2fTendering%2fContractNoticeManagement%2fIndex&notice=CO1.NTC.5849930
SMDR-CD-021-2022	AUNAR ESFUERZOS TECNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN PROGRAMA DE APOYO A LA COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS Y ASOCIADOS AL CAFÉ EN EL MUNICIPIO DE PEREIRA	$ 560.000.000	4 (Meses)	CONVENIO DE COOPERACION	94101501	MUNICIPIO DE PEREIRA	https://www.secop.gov.co/CO1BusinessLine/Tendering/ContractNoticeView/Index?prevCtxLbl=Buscar+procesos&prevCtxUrl=https%3a%2f%2fwww.secop.gov.co%3a443%2fCO1BusinessLine%2fTendering%2fContr

							actNoticeManagement%2fIndex&notice=CO1.NTC.2766503
12373	Aunar esfuerzos financieros, técnicos, administrativos y logísticos en el proyecto Café Región en el Departamento de Antioquia para el fortalecimiento de capacidades técnicas y comerciales de los actores de la cadena de valor del café en municipios cafeteros del Departamento de Antioquia.	$ 633.784.418	8 (Meses)	CONVENIO DE ASOCIACIÓN	80101604	GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA	https://www.secop.gov.co/CO1BusinessLine/Tendering/ContractNoticeView/Index?prevCtxLbl=Buscar+procesos&prevCtxUrl=https%3a%2f%2fwww.secop.gov.co%3a443%2fCO1BusinessLine%2fTendering%2fContractNoticeManagement%2fIndex&notice=CO1.NTC.2204017

Tabla 3. Listado de contratos ejecutados desde otras entidades estatales.

3.1 Comportamiento del gasto histórico

Teniendo en cuenta la clasificación de bienes y servicios hecha en el numeral **2.1 Clasificación UNSPSC** del presente documento y que la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra, ofrece la herramienta de Modelo de Abastecimiento Estratégico - Análisis de Demanda para el (los) sector (es) clasificados para el presente objeto de contratación, se relaciona el comportamiento del gasto del departamento y de otras Entidades para el período comprendido entre los años 2023 a julio del año 2026:

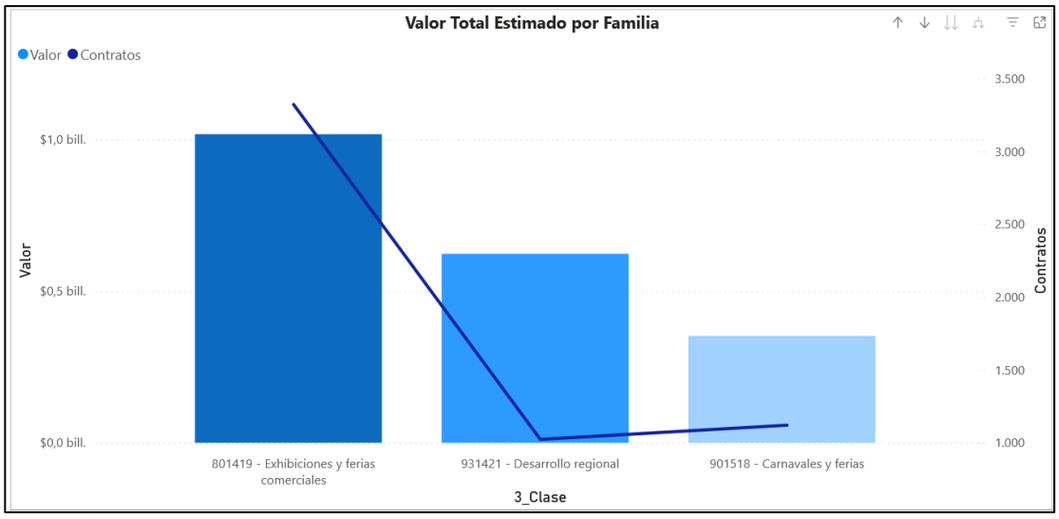


Ilustración 1. Gasto histórico Años 2023 - 2026

Año	2023			2024			2025			2026			Total		
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación
8014 - Comercialización y distribución	1022	$257.043.941.463	12,91 %	961	$233.769.928.919	11,74 %	890	$394.851.296.388	19,83%	449	$131.056.255.233	6,58%	3322	$1.016.721.422.003	51,06%
9314 - Servicios comunitarios y sociales	282	$95.233.825.358	4,78 %	303	$120.284.676.081	6,04 %	344	$394.629.882.657	19,82%	94	$12.452.478.358	0,63%	1023	$622.600.862.454	31,26%
9015 - Servicios de entretenimiento	313	$63.900.257.068	3,21 %	320	$169.385.824.249	8,51 %	332	$77.660.301.242	3,90%	156	$41.099.734.284	2,06%	1121	$352.046.116.843	17,68%
Total	**1617**	**$416.178.023.889**	**20,90 %**	**1584**	**$523.440.429.249**	**26,29 %**	**1566**	**$867.141.480.287**	**43,55%**	**699**	**$184.608.467.875**	**9,27%**	**5466**	**$1.991.368.401.300**	**100,00%**

Tabla 4. Detalle gasto histórico años 2023 – 2026

Fuente:
https://www.colombiacompra.gov.co/analisis-de-datos-de-compra-publica/visualizaciones-comprapublica/herramienta-de-visualizacion-para-el-analisis-de-la-demanda-y-de-la-oferta

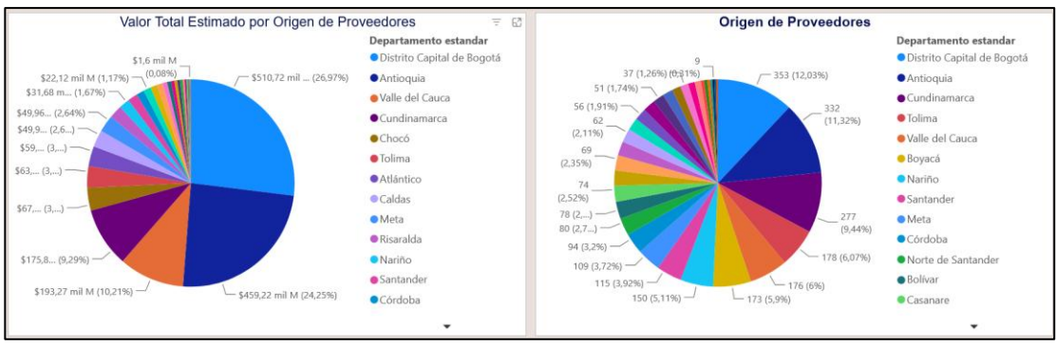


Ilustración 2. Origen de Proveedores Años 2020 - 2026

Durante el período comprendido entre 2023 y julio de 2026 se identificó la celebración de 5.466 contratos, por un valor acumulado aproximado de $1,99 billones, asociados principalmente a tres familias UNSPSC relacionadas con la organización de eventos, actividades feriales, desarrollo regional y servicios de entretenimiento. La información evidencia una concentración significativa de la contratación en actividades directamente relacionadas con la logística, organización y operación de eventos, lo cual resulta consistente con el objeto del presente proyecto.

La mayor participación corresponde a la familia UNSPSC 801419 – Comercialización y distribución (Exhibiciones y ferias comerciales), la cual registra 3.322 contratos por un valor acumulado cercano a $1,017 billones, equivalente al 51,06 % del valor total contratado durante

el período analizado. Este comportamiento evidencia que las entidades públicas recurren con mayor frecuencia a este tipo de servicios para la organización de ferias, ruedas de negocios, muestras comerciales, encuentros empresariales y demás actividades orientadas a la promoción económica y comercial.

En segundo lugar, se ubica la familia UNSPSC 931421 – Servicios comunitarios y sociales (Desarrollo regional), con 1.023 contratos y un valor aproximado de $622.601 millones, correspondientes al 31,26 % del valor total analizado. La participación de esta familia demuestra la importancia de los proyectos orientados al fortalecimiento territorial, desarrollo productivo, competitividad y apoyo a los diferentes sectores económicos mediante estrategias de intervención regional.

Por su parte, la familia UNSPSC 901518 – Servicios de entretenimiento (Carnavales y ferias) registra 1.121 contratos, con un valor cercano a $352.046 millones, equivalente al 17,68 % del valor total contratado. Aunque representa una menor participación económica frente a las dos familias anteriores, evidencia una demanda constante de servicios relacionados con la logística, producción y operación de eventos culturales, institucionales y feriales.

El comportamiento anual muestra que durante 2023 la contratación alcanzó aproximadamente $416.178 millones, distribuidos principalmente entre la familia 801419 con $257.043 millones (61,76 % del total anual), seguida por la familia 931421 con $95.233 millones (22,88 %) y la familia 901518 con $63.900 millones (15,36 %).

En 2024 la contratación aumentó hasta aproximadamente $523.440 millones, manteniéndose la predominancia de la familia 801419 con $233.770 millones, mientras que las familias 931421 y 901518 registraron valores cercanos a $120.285 millones y $169.386 millones, respectivamente, evidenciando una distribución relativamente más equilibrada entre las tres categorías.

El mayor volumen de contratación se presenta durante 2025, año en el cual el valor contratado asciende a $867.141 millones. En este período las familias 801419 y 931421 presentan comportamientos muy similares, con valores cercanos a $394.851 millones y $394.630 millones, respectivamente, representando conjuntamente más del 90 % de la contratación anual analizada. La familia 901518 participa con aproximadamente $77.660 millones, manteniendo una presencia menor pero constante.

Para 2026, con corte al período analizado, se evidencia una reducción del volumen contratado hasta aproximadamente $184.608 millones, comportamiento que obedece al hecho de tratarse de una vigencia aún en desarrollo. No obstante, continúa predominando la familia 801419, con $131.056 millones, equivalente al 70,99 % del valor contratado en la vigencia, seguida por la familia 901518 con $41.100 millones y la familia 931421 con $12.452 millones.

Respecto al origen de los proveedores, las gráficas muestran una importante concentración de la contratación en empresas ubicadas en Bogotá D.C., Antioquia, Valle del Cauca y Cundinamarca, departamentos que acumulan la mayor participación tanto en número de contratos como en valor contratado. Sin embargo, también se evidencia la participación de proveedores del departamento de Nariño, aspecto relevante para el presente proceso, dado que existe capacidad empresarial regional para participar en actividades relacionadas con la organización de eventos, logística, fortalecimiento empresarial y promoción comercial, favoreciendo la concurrencia de oferentes locales junto con empresas de otras regiones del país.

El comportamiento del mercado evidencia que las familias 801419, 931421 y 901518 concentran la mayor parte de la contratación pública asociada a eventos feriales, promoción empresarial, desarrollo regional y actividades de fortalecimiento productivo, constituyéndose en referentes adecuados para la estructuración del presente proceso de contratación y confirmando la existencia de un mercado con suficiente capacidad técnica, operativa y financiera para atender proyectos de la magnitud del Encuentro La Mejor taza Nariño 2026.

4. ANÁLISIS DE INSTRUMENTOS DE AGREGACIÓN DE DEMANDA

Una vez realizada la verificación correspondiente en la Tienda Virtual del Estado Colombiano administrada por Colombia Compra Eficiente, se constató que no existe un Acuerdo Marco de Precios vigente que incluya los bienes y servicios requeridos para la ejecución del presente proyecto.

Por otra parte, de conformidad con el análisis jurídico efectuado y atendiendo la naturaleza del objeto a contratar, el proceso contractual se adelantará mediante la modalidad de contratación directa, a través de un Convenio de Asociación, en los términos previstos en el artículo 355 de la Constitución Política, el Decreto 092 de 2017 y las demás disposiciones que regulan esta modalidad contractual.

5. ESTUDIO DE LA OFERTA

El estudio de la oferta tiene como objetivo identificar las opciones de suministro para las categorías de compra definidas y las entidades sin ánimo de lucro que, de acuerdo con su objeto, experiencia y capacidad, puedan participar en la ejecución de los bienes, servicios y actividades requeridos para satisfacer la necesidad.

Se puede evidenciar que, en el horizonte temporal determinado (2023-2026), y considerando los códigos de clasificación UNSPSC mencionados en este inciso, se obtuvo la siguiente información. Asimismo, se llevará a cabo un análisis detallado de la oferta tanto a nivel nacional como departamental, con el fin de identificar el comportamiento de las entidades y organizaciones que desarrollan actividades relacionadas con las categorías requeridas, así como la distribución de los recursos y la participación de posibles entidades sin ánimo de lucro en ambos ámbitos.

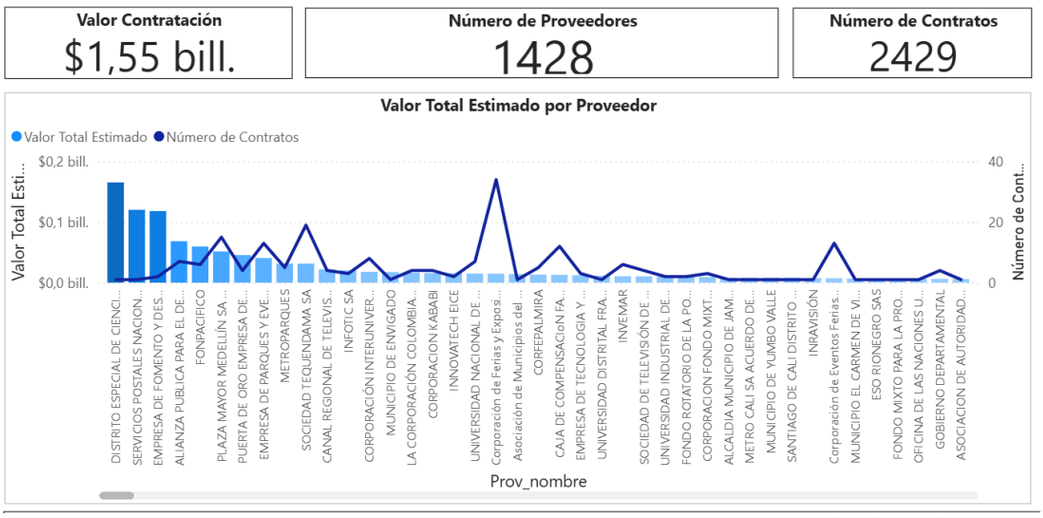


Ilustración 3. entidades y organizaciones que desarrollan actividades relacionadas 2023 – 2026

Relación de empresas nacionales proveedoras de servicios similares al objeto de contratación:

Empresa	NIT	Ciudad y Dirección	N° De Contratos	Regional o Nacional	MIPYME
Unidos Fundación Social ONG	900715764-2	Carrera 14 # 6A-07, barrio El Rosario, Sogamoso.	9	Nacional	
Fundación Banproyect	830127214-7	Carrera 78 B # 1 - 17, Bogotá D.C.	7	Nacional	
Fundación para el desarrollo de eventos artísticos y culturales	901261523	Carrera 79 23 73 Medellín, Colombia.	5	Nacional	

Fundación Panamericana para el desarrollo de colombia	830.084.232-3	Carrera 21 No. 164-88 (Toberín), Bogotá D.C., Colombia	1	Nacional	
Corporación para la Educación, Cultura y Emprendimiento Comunitario (Sigla: KABABI)	900.351.043-7	Envigado, Antioquia, Colombia	1	Nacional	

Tabla 5. Listado de posibles entidades u organizaciones ejecutoras.

Existen aproximadamente 1428 entidades u organizaciones a nivel nacional para la necesidad del objeto a contratar, los cuales han ejecutado 2429 procesos contractuales por un monto total de $1.55 billones de pesos.

Ahora bien, se llevará a cabo el análisis de los posibles entidades u organizaciones a nivel Departamental, con el fin de identificar la competitividad y capacidad para satisfacer las necesidades del proceso de contratación:

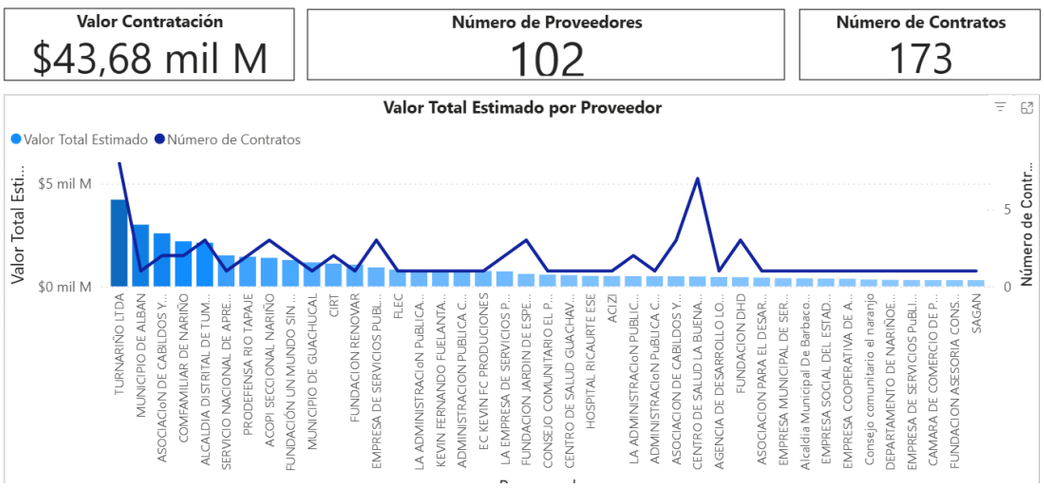


Ilustración 4. Posibles entidades o proveedores a nivel regional 2023 – 2026

Relación de empresas regionales proveedoras de servicios similares al objeto de contratación:

Empresa	NIT	Ciudad y Dirección	N° De Contratos	Regional o Nacional	MIPYME
Fundación Marcos De Progreso	900726466	Calle 23 31 80 La Esperanza II, Pasto, Nariño, Colombia.	9	Regional	
Fundación derechos humanos para el desarrollo	900502639	Calle 13 No. 30A - 27, Barrio San Ignacio, Pasto, Nariño, Colombia.	7	Regional	
Fundación ambientegestion y desarrollo socioeconómico	800235780	Pasto, Nariño, Colombia.	5	Regional	
Fundación para el Progreso Territorial	901547030	Carrera 31 C # 19-37 Pasto, Nariño, Colombia.	3	Regional	
ACOPI – seccional Nariño	8001476218	Carrera 22 #22-25, apto 201,	3	Regional	

		Edificio Astor (Avenida Santander), Pasto, Nariño			

Tabla 6. Listado de posibles entidades u organizaciones regionales.

Existen aproximadamente 102 entidades u organizaciones a nivel regional para desarrollar la necesidad del objeto referenciado, los cuales han ejecutado 173 contratos por un monto total de $43,68 mil millones de pesos.

Con base en la información recopilada, se han identificado posibles entidades u organizaciones ejecutoras y su alcance geográfico, determinando la existencia de capacidades a nivel nacional y departamental para atender las necesidades de la entidad.

6. ESTUDIO DEL MERCADO

6.1 Valor estimado del contrato y presupuesto oficial

Para estimar el costo del proyecto se tuvieron en cuenta los análisis de cada una de las actividades a desarrollar, que incluyen los costos implícitos de personal, locaciones, equipos, transporte y costos indirectos de acuerdo con el estudio y a la zona en donde esta se ejecutará, igualmente el análisis de mercado de procesos de selección con objetos similares adelantados por el Departamento de Nariño en anteriores vigencias fiscales.

1.1.1. Realizar el lanzamiento oficial del evento "La Mejor taza Nariño 2026 – Cultivando Café, Cosechando Paz".									ESTUDIO DE MERCADO			
Nº Ítem	ITEM/DESCRIPCIÓN	UNIDAD / MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	APORTE GOBERNACIÓN	APORTE ESAL		Cotización 1 - FUNELI	Cotización 2 - ACOPI	Cotización 3 - FUNDACIÓN SEMBRANDO SEMILLAS	Valor Promedio
1	Alquiler de pantalla LED para evento de lanzamiento, con dimensiones de 4,00 m de ancho × 2,50 m de alto (10 m²), conformada por módulos LED para uso profesional en eventos, con pitch máximo de 4 mm, brillo mínimo de 1.000 nits y frecuencia de actualización mínima de 3.840 Hz, estructura de soporte y sistema de procesamiento de señal. Incluye transporte, montaje, instalación, conexión, configuración, pruebas de funcionamiento, disponibilidad durante ocho (8) horas y desmontaje al finalizar la jornada, Incluyendo los elementos, conexiones, cableado, requerimientos eléctricos y demás componentes técnicos necesarios para garantizar su correcta instalación, funcionamiento y operación durante el evento.	Servicio / jornada de 8 horas	1	$ 1.401.600,00	**$ 1.401.600,00**		**$ 1.401.600,00**		$ 1.350.000,00	$ 1.400.000,00	$ 1.454.800,00	$ 1.401.600,00
2	Alquiler de mesa rectangular vestida para evento, de 1,80 m de largo × 0,75 m de ancho × 0,75 m de alto, con estructura metálica plegable o rígida, superficie plana y resistente, con capacidad mínima de 6 personas. Incluye mantel o faldón textil de poliéster, de 1,50 m de ancho mínimo, con caída hasta aproximadamente 2 cm sobre el nivel del piso, en color definido por la organización del evento, debidamente limpio, planchado y sin roturas, manchas o deterioros visibles. Incluye transporte hasta el lugar del evento, cargue, descargue, instalación, ubicación, nivelación y retiro de la mesa y elementos textiles al finalizar la jornada.	Unidad	10	$ 29.500,00	**$ 295.000,00**	**$ 295.000,00**			$ 29.000,00	$ 29.500,00	$ 30.000,00	$ 29.500,00
3	Alquiler de silla vestida para evento, con dimensiones de 0,45 m de ancho × 0,45 m de profundidad × 0,90 m de alto, estructura metálica o de polímero de alta resistencia, asiento y espaldar rígidos, con capacidad mínima de 100 kg y superficie lisa, estable y sin elementos cortantes o salientes. Incluye forro textil de poliéster, confeccionado para cubrir el asiento, espaldar y estructura visible de la silla, con acabado uniforme, limpio y sin roturas ni manchas, en color definido por la organización del evento. Incluye transporte hasta el lugar del evento, cargue, descargue, montaje, ubicación, organización y retiro al finalizar la jornada.	Unidad	100	$ 14.000,00	**$ 1.400.000,00**	**$ 1.400.000,00**			$ 13.500,00	$ 14.000,00	$ 14.500,00	$ 14.000,00
4	Refrigerio compuesto por: 1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate, Avena, (Contenido 9 onzas c/u) o Gaseosa Personal (250 ml). 2. Acompañado de: Quimbolito, Envuelto de Choclo, Empanada de Horno o Frita, Pastel de queso, Pastel de pollo o carne, Pastel Hawaiano, Pastel de Jamón y Queso, Sándwich (Jamón y Queso), Buñuelo o Almojábana.	Unidad	200	$ 12.317,00	**$ 2.463.400,00**	**$ 2.000.000,00**	**$ 463.400,00**		N/A			
5	Servicio de decoración y ambientación temática para evento de lanzamiento de café, conformado por: dos (2) estructuras decorativas de 2,40 m de alto × 1,20 m de ancho, elaboradas en MDF de mínimo 9 mm con impresión en vinilo adhesivo de alta resolución con elementos gráficos alusivos a la identidad cafetera; dos (2) arreglos decorativos naturales, compuestos por	Servicio de decoración	1	$ 1.400.000,00	**$ 1.400.000,00**	**$ 1.000.000,00**	**$ 400.000,00**		$ 1.300.000,00	$ 1.420.000,00	$ 1.480.000,00	$ 1.400.000,00

	follaje verde y plantas ornamentales en materas de mínimo 40 cm de diámetro; cuatro (4) elementos decorativos de sobremesa, elaborados en madera, MDF o material equivalente, con motivos alusivos al café; y dos (2) mesas auxiliares de 1,20 m × 0,60 m × 0,75 m, con estructura metálica y superficie en madera o MDF, destinadas a la disposición de elementos decorativos y material institucional. Incluye elementos gráficos impresos, instalación de los componentes decorativos, transporte, montaje, adecuación, organización, mantenimiento durante la jornada y desmontaje al finalizar el evento.											
6	Servicio de impresión y producción de material publicitario para el evento de lanzamiento de La Mejor Taza Nariño 2026, compuesto por un (1) backing publicitario de 2,00 m × 2,00 m, elaborado en lona Frontlit de 13 oz, con impresión digital a color y estructura tubular metálica liviana; y un (1) pasacalle de 3,00 m × 0,80 m, elaborado en lona Frontlit de 13 oz, con impresión digital a color y ojales metálicos perimetrales para fijación.	Servicio de Impresión	1	$ 490.000,00	**$ 490.000,00**		**$ 490.000,00**		$ 450.000,00	$ 490.000,00	$ 530.000,00	$ 490.000,00
TOTAL ACTIVIDAD 1.1.1.					**$ 7.450.000,00**	**$ 4.695.000,00**	**$ 2.755.000,00**					

Nota 1: El valor unitario correspondiente al ítem 4 fue tomado como referencia del Contrato Interadministrativo No. GN2184-2026, suscrito entre el Departamento de Nariño y la Promotora de Turismo de Nariño Ltda. – TURNARIÑO Ltda., cuyo estudio del sector incluyó el correspondiente análisis de mercado. En aplicación de los principios de economía y eficiencia de la contratación estatal, dichos valores se adoptan como referencia para el presente estudio, por corresponder a bienes y servicios con características técnicas equivalentes, sin que sea necesario realizar un nuevo ejercicio de cotización para estos ítems.

Nota 2: Los doscientos (200) refrigerios estarán destinados a los participantes e invitados del evento de lanzamiento de La Mejor Taza Nariño 2026, distribuidos de la siguiente manera: ciento setenta y siete (177) refrigerios, correspondientes a un (1) refrigerio para el representante o responsable de cada uno de los ciento setenta y siete (177) espacios de exhibición previstos para la muestra comercial; y veintitrés (23) refrigerios destinados a los representantes e invitados de las seis (6) dependencias de la Gobernación de Nariño vinculadas al desarrollo del evento. De estos veintitrés (23) refrigerios, ocho (8) estarán destinados a los representantes e invitados de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, mientras que los quince (15) restantes se distribuirán en partes iguales entre las cinco (5) dependencias restantes, correspondiendo tres (3) refrigerios a los representantes e invitados de cada una.

Nota 3: Las sillas serán dispuestas en las diferentes áreas habilitadas para el desarrollo del evento, incluyendo espacios de atención, interacción, permanencia de participantes, invitados y asistentes, así como las zonas que requieran mobiliario para el desarrollo de las actividades programadas. La distribución se realizará de acuerdo con la configuración de cada espacio y las necesidades propias de las jornadas.

1.1.2. Desarrollar integralmente el concurso de microlotes, incluyendo las etapas de convocatoria, recepción, evaluación, promoción y comercialización de los cafés participantes.								ESTUDIO DE MERCADO			
Nº Ítem	ITEM/DESCRIPCIÓN	UNIDAD / MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	APORTE GOBERNACIÓN	APORTE ESAL	Cotización 1 - FUNELI	Cotización 2 - ACOPI	Cotización 3 - FUNDACIÓN SEMBRANDO SEMILLAS	Valor Promedio
1	Servicio especializado de recepción, almacenamiento, conservación, manipulación, custodia y aseguramiento de hasta doscientos veinte (220) lotes de café participantes en el Concurso La Mejor Taza 2026, incluyendo recepción física, verificación y registro de cada lote, identificación y codificación, organización por lotes, almacenamiento en espacio cerrado, seco, limpio, ventilado y protegido de humedad, contaminación y plagas, control de inventario, manipulación interna, preparación y entrega de muestras para las etapas de evaluación, así como custodia y trazabilidad durante el proceso.	Servicio Integral	1	$ 8.587.500	$ 8.587.500	$ 8.587.500		No aplica (ASECC)			$ 8.587.500
2	Bolsa hermética para almacenamiento de café pergamino seco, fabricada en polietileno (PE) de alta resistencia, con estructura de alta barrera frente a humedad y gases, espesor aproximado de 80–120 micras, capacidad nominal de 100 kg, dimensiones aproximadas 700 × 1.560 mm, cierre hermético y resistencia adecuada para almacenamiento de granos agrícolas secos.	Unidad	600	$ 11.450	$ 6.870.000	$ 6.870.000		$ 10.878	$ 11.450	$ 12.022	$ 11.450
3	Transporte terrestre de carga para traslado de muestras y lotes de café, mediante vehículo tipo furgón de mínimo 1 tonelada de capacidad, cerrado, con condiciones de limpieza, protección contra humedad, lluvia, contaminación y exposición directa al sol;	Servicio de transporte	21	$ 354.405	$ 7.442.500	$ 7.442.500		$ 345.000	$ 354.405	$ 363.810	$ 354.405

	incluye conductor, combustible, cargue, descargue, embalaje/protección durante el traslado y entrega en los puntos definidos por la organización.										
4	Preselección de lotes inscritos en los puntos de acopio en el departamento de Nariño (mínimo 300 cataciones). El servicio contempla: recepción del lote, almacenamiento, toma de muestras, trillado de la muestra, tostión de la muestra, análisis sensorial y emisión del resultado de la catación. El punto de catación deberá contar como mínimo con: Trilladora de laboratorio para café pergamino seco y tostadora de muestras de café. La trilladora deberá contar con cámara y superficies de contacto en acero inoxidable o material apto para alimentos, sistema de regulación de presión y capacidad mínima aproximada de 200–250 g/min. Calentadores de agua de laboratorio. Molino de muestras de laboratorio. Tres (3) cafeteras de aproximadamente 45 tazas / 5,5 L. Cuatro (4) termos de 2,5–3 L. Treinta (30) tazas de porcelana de aproximadamente 150 ml. Cuatro (4) termómetros. Dos (2) bandejas de servicio, agua potable y filtros de papel. Incluye transporte, instalación, limpieza, verificación y retiro de los elementos durante el período de utilización, así como un (1) catador certificado.	Servicio	1	$ 4.007.500	$ 4.007.500	$ 4.007.500			No aplica (ASECC)			$ 4.007.500
5	Servicio de transporte terrestre mediante empresa de mensajería o encomienda para el envío de muestras de café pergamino preseleccionadas, desde el centro de almacenamiento ubicado en Pasto hasta el lugar establecido para la evaluación sensorial en Bogotá.	Servicio de transporte	100	$ 17.175	$ 1.717.500	$ 1.717.500			$ 17.170	$ 17.355	$ 17.000	$ 17.175
6	Agua potable en botellón para etapa de selección (catacion panel nacional en Bogotá), Agua potable en botellón de 20 litros, envase apto para uso alimentario, con tapa hermética y producto debidamente sellado, apto para consumo humano.	Botellón	30	$ 22.900	$ 687.000	$ 687.000			$ 21.755	$ 22.900	$ 24.045	$ 22.900
7	Cilindro de GLP de 40 lb: suministro de GLP para alimentación de equipo de tostión, con cilindro en préstamo por parte del proveedor, válvula compatible y accesorios de conexión requeridos para su operación. La instalación, conexión y puesta en funcionamiento del cilindro al equipo de tostión estará a cargo del proveedor, quien deberá realizarla bajo las condiciones técnicas y de seguridad correspondientes. La manipulación y operación del cilindro durante el desarrollo de la actividad estará a cargo exclusivamente del profesional o técnico tostador capacitado y autorizado para el manejo del equipo y del sistema de combustión.	Unidad	8	$ 114.500	$ 916.000	$ 916.000			$ 108.775	$ 114.500	$ 120.225	$ 114.500
8	Filtros de papel para preparación de café para etapa de selección (catacion panel nacional en Bogotá), diámetro aproximado 110 mm, papel grado alimentario, espesor entre 0,20 y 0,30 mm, gramaje entre 55 y 70 g/m², adecuados para preparación mediante métodos de filtrado. Presentación mínima: 1.000 unidades por paquete.	Paquete x 1.000 unidades	1	$ 286.250	$ 286.250	$ 286.250			$ 271.938	$ 286.250	$ 300.562	$ 286.250
9	Equipos, elementos y materiales para preparación y servicio de café durante las actividades del concurso para etapa de selección (catacion panel nacional en Bogotá), conformados por tres (3)	Global	1	$ 251.900	$ 251.900	$ 251.900			No aplica (ASECC)			$ 251.900

	cafeteras de aproximadamente 45 tazas / 5,5 L, un (1) molino de café, cuatro (4) termos de 2,5–3 L, treinta (30) tazas de porcelana de aproximadamente 150 ml, cuatro (4) termómetros, dos (2) bandejas de servicio, agua potable y filtros de papel, incluyendo transporte, instalación, limpieza, verificación y retiro de los elementos durante el período de utilización.									
10	Gestión y articulación de relaciones comerciales con compradores internacionales durante y después del evento La Mejor Taza 2026, orientado al acompañamiento de las reuniones comerciales entre productores, empresas cafeteras y compradores, facilitando el intercambio de información comercial y técnica, la presentación de la oferta de café, el establecimiento de acuerdos y el seguimiento a los contactos generados. Comprende el acompañamiento a las negociaciones, articulación de canales de comunicación entre las partes, identificación y definición de condiciones para la entrega del producto, puntos de despacho, lugares de consolidación y/o embarque, así como seguimiento posterior a los compromisos comerciales establecidos durante el evento. El servicio será prestado por profesionales con experiencia en comercialización de café, comercio internacional, logística de exportación y/o gestión de negocios B2B.	Servicio Integral	1	$ 14.885.229	$ 14.885.229	$ 14.885.229			No aplica (ASECC)	$ 14.885.229
11	Servicio de promoción y divulgación en medios de comunicación Servicio integral de promoción, divulgación y cubrimiento periodístico de La Mejor Taza Nariño 2026, orientado a proyectar la actividad desde el ámbito regional hacia medios y plataformas digitales de alcance nacional, mediante la generación, producción y difusión de contenidos relacionados con el evento, sus participantes, actividades y resultados. El servicio incluye: Cubrimiento periodístico presencial durante tres (3) días de desarrollo del evento. Registro fotográfico profesional de las diferentes actividades, espacios, participantes y momentos relevantes del evento. Producción de fotografías y videos cortos para su publicación durante el desarrollo de las jornadas. Publicaciones en redes sociales y plataformas digitales durante los días de realización del evento, de acuerdo con el material producido y la programación de las actividades. Un (1) video resumen del evento, en formato adaptado para redes sociales, que recopile los principales momentos y componentes desarrollados. Una (1) galería fotográfica del evento, conformada por el registro profesional de las diferentes jornadas y actividades. Difusión del contenido producido en medios y plataformas digitales de alcance nacional, con énfasis en la divulgación de información relacionada con el sector cafetero. Acompañamiento presencial del equipo de comunicaciones durante las jornadas para la generación y selección del material destinado a divulgación. Entrega del material audiovisual generado, incluyendo fotografías	Servicio	1	$ 10.000.000	$ 10.000.000	$ 7.500.000	$ 2.500.000		No aplica (COFFE MEDIA))	$ 10.000.000

	y contenidos audiovisuales seleccionados, como soporte de las acciones de promoción y divulgación.										

Nota 1: Para la estructuración técnica y económica de algunos ítems de la actividad 1.1.2 se toma como referente la propuesta presentada por la Asociación Colombiana para la Excelencia del Café (ASECC), teniendo en cuenta su experiencia en la organización y desarrollo de actividades especializadas relacionadas con concursos de calidad de café, evaluación sensorial y competencias del sector. La naturaleza integral y especializada de los servicios requeridos implica la articulación de diferentes componentes técnicos y operativos, así como el conocimiento de protocolos de evaluación, manejo de muestras, coordinación de catadores y jueces y demás actividades asociadas al desarrollo del concurso. En este sentido, la propuesta de ASECC constituye un referente técnico y económico para la definición de los requerimientos y costos de la actividad, sin que ello implique limitar la participación de otros proveedores que acrediten las condiciones de experiencia, capacidad e idoneidad requeridas para su ejecución.

Nota 2: Para el servicio de recepción, almacenamiento, custodia y manejo de los lotes de café, se proyecta la atención de hasta doscientos veinte (220) lotes que ingresen al proceso de concurso. Los lotes serán almacenados desde el 23 de septiembre hasta el 22 de octubre, fecha hasta la cual deberán ser despachados a los diferentes destinos de los compradores. El servicio de almacenamiento se desarrollará en una bodega con un área disponible mínima de 80 m². De acuerdo con los registros y referencias de participación de ediciones anteriores de La Mejor Taza, se estima un promedio de 150 kg de café por lote, equivalente a un volumen proyectado de 33.000 kg para los 220 lotes. Considerando una capacidad de 55 kg por bolsa, se requieren 600 bolsas para el almacenamiento y manejo de los lotes estimados.

Nota 3: Para el servicio profesional de gestión y articulación comercial con compradores internacionales, se contempla el acompañamiento durante el desarrollo del evento y en la etapa posterior, teniendo en cuenta que las actividades de identificación y contacto inicial con potenciales compradores se adelantan previamente. El profesional deberá facilitar el relacionamiento entre productores y compradores, apoyar las reuniones comerciales y realizar seguimiento a los contactos generados, incluyendo la articulación de aspectos relacionados con entrega, despacho, consolidación, transporte y embarque del café, conforme a las condiciones acordadas entre las partes.

Nota 4: Para el servicio de promoción y divulgación en medios de comunicación de alcance nacional, la ejecución deberá acreditarse mediante evidencias verificables de las acciones efectivamente realizadas, tales como enlaces, publicaciones, piezas de comunicación, registros de emisión, capturas, informes de difusión u otros soportes que permitan comprobar la divulgación realizada. El pago estará sujeto a la ejecución efectiva del servicio y a la presentación de los respectivos soportes, de acuerdo con las condiciones establecidas en el contrato y sus documentos integrantes.

Nota 5: Para el servicio de promoción y divulgación en medios de comunicación se cuenta como referente de mercado con una propuesta presentada por Coffee Media Colombia, medio de comunicación digital especializado en el sector cafetero, que contempla cubrimiento periodístico presencial, producción de material fotográfico y audiovisual, publicaciones durante el desarrollo del evento, elaboración de video resumen y galería fotográfica, así como difusión del contenido en sus plataformas digitales. Esta propuesta constituye un referente técnico y económico para la estructuración del servicio, de acuerdo con los componentes de comunicación y divulgación requeridos para La Mejor Taza Nariño 2026.

Nota 6: Los veintiún (21) servicios de transporte corresponden a los desplazamientos requeridos para la recolección y traslado de los lotes de café desde los puntos de acopio autorizados y previamente definidos, hasta el lugar establecido para la recepción y desarrollo de las actividades del concurso. Los puntos de acopio corresponden a los relacionados en los apartados anteriores del proyecto.

Nota 7: De acuerdo con el comportamiento registrado en ediciones anteriores de La Mejor Taza, se estima que cien (100) lotes avanzan a la etapa semifinal y, por tanto, requieren ser trasladados desde el centro de almacenamiento en Pasto hasta Bogotá para continuar con el proceso de evaluación sensorial establecido para la competencia.

Nota 8: Para la evaluación sensorial de los doscientos veinte (220) lotes estimados, se proyectan siete (7) preparaciones de café de trescientos cincuenta (350) ml de agua por cada muestra, equivalentes a 2,45 litros de agua por lote. En consecuencia, se estima un requerimiento de 539 litros de agua para la preparación de las muestras. Adicionalmente, se contempla un margen de 61 litros para cubrir posibles pérdidas asociadas al calentamiento, preparación, manipulación, derrames u otros procedimientos propios de la evaluación, para un requerimiento total de 600 litros, equivalentes a 30 botellones de 20 litros. Para los filtros, las siete (7) preparaciones por cada uno de los 220 lotes representan 1.540 preparaciones; considerando un (1) filtro por cada dos (2) preparaciones, se requieren 770 filtros, más un margen de 230 unidades para cubrir posibles deterioros, daños, contaminación o pérdidas durante la preparación y manipulación, para un total de 1.000 filtros.

Nº Ítem	ITEM/DESCRIPCIÓN	UNIDAD / MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	APORTE GOBERNACIÓN	APORTE ESAL		Cotización 1 - FUNELI	Cotización 2 - ACOPI	Cotización 3 - FUNDACIÓN SEMBRANDO SEMILLAS	Valor Promedio
12	**Juez líder:** servicio especializado para la dirección técnica del proceso de evaluación y competencia del concurso de calidad de café. El juez deberá contar con experiencia demostrable en dirección o coordinación de concursos de calidad de café, evaluación sensorial, aplicación de protocolos de catación y/o competencias especializadas del sector cafetero. Será responsable de orientar técnicamente al equipo de jueces y catadores, coordinar las jornadas de juzgamiento, verificar la aplicación uniforme de los protocolos establecidos, resolver las situaciones técnicas que se presenten durante la evaluación, supervisar la consolidación de resultados y garantizar la correcta ejecución de las diferentes etapas del concurso, de acuerdo con los lineamientos técnicos definidos por la organización.	Servicio de juez	1	$ 2.950.000	$ 2.950.000	$ 2.950.000			No aplica (ASECC)			$ 2.950.000
13	**Catador:** servicio especializado para la evaluación sensorial de muestras de café mediante protocolos técnicos reconocidos para la valoración de atributos físicos, aromáticos, gustativos y sensoriales. El catador deberá acreditar experiencia en catación y evaluación de cafés especiales y participación en procesos de valoración de calidad, concursos, mesas de catación o actividades similares. Comprende la preparación y evaluación de las muestras asignadas, aplicación de los protocolos establecidos, diligenciamiento de formatos de evaluación, asignación de puntajes, identificación y descripción de atributos sensoriales,	Servicio de catador	1	$ 2.300.000	$ 2.300.000	$ 2.300.000						$ 2.300.000

	reporte de resultados y participación en las sesiones de calibración y deliberación técnica que sean requeridas.									
14	**Director:** servicio especializado para la dirección integral del concurso, con experiencia demostrable en gestión, organización o dirección de eventos, concursos, procesos de evaluación de calidad de café o actividades relacionadas con la cadena de cafés especiales. Tendrá a su cargo la orientación general del proceso, articulación del equipo técnico y operativo, seguimiento al cronograma, coordinación de las diferentes etapas de evaluación, atención de situaciones que puedan afectar el desarrollo del concurso y articulación con la entidad contratante y demás actores involucrados, procurando el cumplimiento de los procedimientos, tiempos y condiciones técnicas establecidos.	Servicio de director	1	$ 2.800.000	$ 2.800.000	$ 2.800.000				$ 2.800.000
15	**Coordinador:** servicio profesional para la coordinación técnica, operativa y logística de las actividades asociadas al concurso, con experiencia en coordinación de eventos cafeteros, concursos de calidad, actividades de catación, competencias o procesos logísticos de naturaleza similar. Comprende la programación y seguimiento de las jornadas, coordinación del personal técnico y auxiliar, verificación de disponibilidad de espacios, equipos, insumos y materiales, control de tiempos, organización de las muestras y apoyo a la articulación entre los diferentes responsables del proceso, así como la elaboración y seguimiento de los registros operativos requeridos.	Servicio de coordinador	1	$ 4.410.000	$ 4.410.000	$ 4.410.000				$ 4.410.000
16	**Auxiliar:** servicio de apoyo técnico-operativo para las actividades relacionadas con la recepción, identificación, organización, traslado interno, preparación y disposición de muestras de café, así como para el acondicionamiento de los espacios y materiales utilizados durante las jornadas de evaluación. El personal deberá contar con experiencia en labores logísticas, manipulación de muestras, apoyo a actividades de catación, eventos cafeteros o procesos operativos similares. Sus actividades incluirán apoyo en el control y organización de muestras codificadas, preparación de materiales, disposición de equipos y elementos de trabajo, asistencia al personal técnico, mantenimiento del orden de las áreas de operación y demás labores auxiliares requeridas para garantizar la continuidad de las jornadas.	Servicio de auxiliar	1	$ 1.743.880	$ 1.743.880	$ 1.743.880				$ 1.743.880
17	**Auditor:** servicio profesional especializado para la auditoría y verificación técnica del proceso de evaluación del concurso, con experiencia demostrable en sistemas de control, auditoría de procesos, concursos de calidad de café, evaluación sensorial o procedimientos de aseguramiento de la trazabilidad de muestras y resultados. Comprende la revisión del cumplimiento de los protocolos establecidos, verificación de la trazabilidad y codificación de las muestras, control de registros, revisión de formatos y resultados, identificación de inconsistencias, seguimiento a los procedimientos de evaluación y elaboración de los reportes o soportes de verificación que permitan garantizar la integridad, confiabilidad y trazabilidad del proceso.	Servicio de auditor	1	$ 2.900.000	$ 2.900.000	$ 2.900.000				$ 2.900.000

18	Servicio de transporte terrestre especializado para el traslado de los equipos y elementos técnicos requeridos para el desarrollo del concurso de catación, en la ruta Bogotá–Pasto–Bogotá, mediante camión tipo furgón cerrado, con capacidad mínima de cuatro (4) toneladas, destinado al transporte de equipos y elementos técnicos sensibles a humedad, polvo, golpes y manipulación. El servicio deberá comprender el cargue, embalaje, protección, aseguramiento, transporte, descargue y entrega de los elementos en los lugares establecidos. El vehículo deberá garantizar condiciones adecuadas de protección de la carga durante todo el recorrido. Los equipos y elementos objeto del transporte comprenden: Trilladora o descascarilladora de muestras de café, para el procesamiento de muestras de café pergamino seco, con sistema de operación eléctrica y capacidad adecuada para el manejo de muestras destinadas a evaluación física y sensorial. Molinos eléctricos profesionales para café, de muelas, con sistema de regulación de granulometría, tolva con capacidad mínima de 1 kg y alimentación eléctrica de 110 V. Balanza digital de precisión, con capacidad mínima de 2 kg, resolución de 0,1 g, función de tara y pantalla digital de fácil lectura. Hervidor eléctrico de precisión, con capacidad mínima de 1,5 litros, control regulable de temperatura y alimentación de 110 V, destinado a la preparación de agua para los procesos de catación. Tazones o recipientes de catación, fabricados en material apto para contacto con alimentos, con capacidad aproximada de 200 a 250 ml. Cucharas profesionales de catación, fabricadas en acero inoxidable y aptas para uso alimentario. Bandejas para muestras de café, destinadas a la organización, identificación, presentación y manipulación de las muestras durante las diferentes etapas de evaluación. Recipientes, frascos o bolsas herméticas para muestras de café, con capacidad aproximada entre 250 y 500 g, destinados a conservar las muestras y evitar su exposición a humedad, contaminación u olores externos. Termómetros digitales de precisión, con rango de medición adecuado para el control de temperatura del agua durante la preparación y evaluación de las muestras. Cronómetros o temporizadores digitales, para el control de los tiempos de preparación, extracción y evaluación sensorial. Jarras o recipientes para preparación de agua, con capacidad aproximada de 1 a 2 litros y fabricados en material apto para uso alimentario. Tamices o zarandas para clasificación de café, destinados a la separación y clasificación física de granos y muestras de café. Medidores de humedad para café, destinados a la verificación del contenido de humedad de las muestras previo a su evaluación física o sensorial. Elementos de identificación y organización de muestras, incluyendo recipientes, etiquetas, marcadores y accesorios requeridos para garantizar la adecuada trazabilidad y	Servicio de transporte	2	$ 4.100.000	$ 8.200.000	$ 8.200.000				$ 4.100.000

	diferenciación de las muestras. Elementos y accesorios complementarios para las estaciones de evaluación física y sensorial, necesarios para la adecuada preparación, disposición, identificación, manipulación y evaluación de las muestras de café. El transporte deberá realizarse garantizando que los equipos permanezcan debidamente embalados, protegidos y asegurados, evitando desplazamientos, golpes, vibraciones excesivas, exposición a humedad, polvo, temperaturas extremas o cualquier otra condición que pueda afectar su integridad física, calibración o funcionamiento.									

19	**Aseguramiento de equipos especializados:** servicio de aseguramiento de los equipos técnicos y especializados utilizados en el desarrollo del concurso, incluyendo los riesgos asociados al transporte, cargue, descargue, manipulación, instalación, permanencia y utilización de los equipos durante las actividades programadas, de acuerdo con los valores asegurables y condiciones definidas para cada bien. El servicio deberá contemplar la expedición de los respectivos soportes de aseguramiento y las coberturas requeridas para proteger los equipos durante el periodo establecido.	Seguro	1	$ 1.013.640	$ 1.013.640	$ 1.013.640						$ 1.013.640
20	**Refrigerios:** suministro de refrigerios para el personal técnico y profesional vinculado al desarrollo del concurso, correspondiente a seis (6) integrantes del equipo especializado y. Cada refrigerio deberá estar compuesto por una bebida y un alimento sólido de acompañamiento, en presentación individual, debidamente empacado y entregado en condiciones adecuadas de higiene, inocuidad, conservación y manipulación. El suministro deberá realizarse en los horarios, lugares y cantidades definidos de acuerdo con la programación de las jornadas de trabajo.	Refrigerios	60	$ 12.317	$ 739.020	$ 739.020			**No aplica**			$ 12.317
21	**Dispensador electrónico de agua:** alquiler de dispensador electrónico compatible con botellones de agua potable de veinte (20) litros, destinado al suministro continuo de agua durante las jornadas de evaluación y catación. El equipo deberá encontrarse en adecuado estado de funcionamiento, contar con sistemas de dispensación para facilitar el consumo y ser instalado en el lugar definido por la organización. El servicio comprende la disposición del equipo, elementos necesarios para su funcionamiento y retiro al finalizar el periodo establecido.	Dispensador	1	$ 250.000	$ 250.000	$ 250.000			$ 248.750	$ 249.680	$ 251.570	$ 250.000
22	**Envío de muestras:** servicio especializado para el embalaje, transporte y envío de muestras de café hacia los puntos definidos para el desarrollo del proceso de evaluación. El servicio deberá garantizar la adecuada identificación, protección y trazabilidad de cada muestra desde su despacho hasta su entrega, utilizando materiales de embalaje que reduzcan el riesgo de contaminación, humedad, deterioro o alteración durante el transporte. Comprende recepción para despacho, acondicionamiento, rotulado, manipulación, transporte, entrega y soporte de envío correspondiente.	Servicio	1	$ 1.458.900	$ 1.458.900	$ 1.458.900			$ 1.452.750	$ 1.458.630	$ 1.465.320	$ 1.458.900
23	**Alimentación:** suministro de alimentación integral durante las jornadas de trabajo para seis (6)personas, correspondientes a seis (6) integrantes del equipo técnico, El servicio comprende desayuno, almuerzo, cena y dos (2) refrigerios diarios por persona. El almuerzo y la cena deberán corresponder a una alimentación completa que incluya fuente de proteína, acompañamiento y bebida.	Servicio	60	$ 47.374	$ 2.842.440	$ 2.842.440			**No aplica**			$ 47.374
24	**Alimentación para auxiliares SENA:** suministro de alimentación durante cinco (5) días para los ocho (8) auxiliares que serán dispuestos por el SENA como personal de apoyo para el desarrollo de las actividades operativas y logísticas del evento. El servicio comprende, por cada auxiliar y por cada día de participación, un (1) desayuno, un (1) almuerzo, una (1) cena y dos (2) refrigerios, suministrados de acuerdo con los horarios y lugares establecidos para las jornadas de trabajo. La cantidad corresponde a cuarenta (40) servicios diarios de alimentación,	Servicio	40	$ 90.499	$ 3.619.960	$ 3.619.960						$ 90.499

	resultado de ocho (8) auxiliares durante cinco (5) días. Este ítem corresponde exclusivamente al suministro de alimentación del personal de apoyo dispuesto por el SENA									
25	Servicio integral de montaje, adecuación y operación logística del espacio destinado al desarrollo de las jornadas de catación durante cinco (5) días, orientado a garantizar las condiciones técnicas, funcionales y operativas necesarias para la preparación, presentación y evaluación sensorial de las muestras de café. El servicio comprende la organización y adecuación del salón, instalación y distribución de mesas y estaciones individuales de catación, disposición de equipos y elementos técnicos, habilitación de espacios para recepción, identificación y manejo de muestras, y puesta en funcionamiento de los elementos requeridos para las sesiones de evaluación. Asimismo, deberá contemplar la disponibilidad de plataforma o sistema digital para el registro, consolidación y consulta de los resultados de evaluación, así como el suministro permanente de agua, cucharas de catación, tazones o recipientes, delantales, bandejas, recipientes para muestras, elementos de identificación y demás implementos necesarios para el adecuado desarrollo de las jornadas. El servicio deberá incluir montaje e instalación inicial, organización y verificación de las estaciones antes de cada jornada, adecuación y alistamiento diario, suministro y reposición oportuna de los elementos consumibles, apoyo logístico durante el desarrollo de las sesiones, manejo y disposición de residuos, limpieza y reorganización del área entre jornadas, así como el desmontaje, retiro y entrega del espacio en condiciones adecuadas al finalizar las actividades. La operación deberá garantizar durante los cinco (5) días la disponibilidad y funcionamiento de las estaciones de catación, evitando interrupciones que puedan afectar el desarrollo de las evaluaciones y asegurando condiciones uniformes para la preparación y valoración sensorial de las muestras.	Servicio Integral	1	$ 4.880.000	$ 4.880.000	$ 4.880.000			**No aplica (ASECC)**	$ 4.880.000

Nota 1: Para algunos ítems se tomó como referencia la propuesta de ASECC, debido a la especialización de los servicios requeridos. Los valores se utilizan como referencia técnica y económica para el estudio de mercado, sin limitar la participación de otros proveedores que cumplan las condiciones requeridas.

Nota 2: Los valores de alimentación se tomaron como referencia del Contrato Interadministrativo No. GN2184-2026, por corresponder a servicios con características similares a los requeridos.

Nota 3: Los perfiles de juez líder, catador, director, coordinador y auditor deberán acreditar experiencia relacionada con las actividades objeto del servicio, conforme a los requisitos establecidos en los documentos del proceso.

Nota 4: La alimentación del equipo técnico corresponde a seis (6) personas, durante las jornadas previstas para el desarrollo del concurso.

Nota 5: La alimentación de los auxiliares SENA corresponde a ocho (8) personas durante cinco (5) días, para un total de cuarenta (40) servicios. Este ítem corresponde exclusivamente al suministro de alimentación del personal de apoyo dispuesto por el SENA.

Nº Ítem	ITEM/DESCRIPCIÓN	UNIDAD / MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	APORTE GOBERNACIÓN	APORTE ESAL		Cotización 1 - FUNELI	Cotización 2 - ACOPI	Cotización 3 - FUNDACIÓN SEMBRANDO SEMILLAS	Valor Promedio
26	Tiquete aéreo ida y vuelta **Melbourne - Pasto – Pasto – Melbourne**, incluyendo las conexiones nacionales requeridas para su desplazamiento hasta Pasto y retorno a la ciudad de origen.	Tiquete	1	$ 12.728.414	$ 12.728.414	$ 12.728.414			**Estimación realizada mediante consulta de tarifas disponibles en plataformas y páginas web especializadas en tiquetes aéreos, tomando como referencia las rutas, fechas y condiciones estándar de viaje requeridas.**			$ 12.728.414
27	Tiquete aéreo ida y vuelta **Los Ángeles – Pasto – Pasto – Los Ángeles**, incluyendo las conexiones nacionales requeridas y el retorno a la ciudad de origen.	Tiquete	1	$ 6.664.782	$ 6.664.782	$ 6.664.782						$ 6.664.782
28	Tiquete aéreo ida y vuelta **Newark – Pasto – Pasto – Newark**, incluyendo conexiones nacionales y trayectos de retorno.	Tiquete	1	$ 7.068.984	$ 7.068.984	$ 7.068.984						$ 7.068.984
29	Tiquete aéreo ida y vuelta **Estocolmo – Pasto – Pasto – Estocolmo**, incluyendo conexiones nacionales requeridas.	Tiquete	1	$ 8.595.378	$ 8.595.378	$ 8.595.378						$ 8.595.378

30	Tiquete aéreo ida y vuelta **Estocolmo – Pasto – Pasto – Estocolmo**, incluyendo conexiones nacionales requeridas.	Tiquete	1	$ 8.595.378	$ 8.595.378	$ 8.595.378						$ 8.595.378
31	Tiquete aéreo ida y vuelta **Hamburgo – Pasto – Pasto – Hamburgo**, incluyendo las conexiones nacionales necesarias.	Tiquete	1	$ 8.950.650	$ 8.950.650	$ 8.950.650						$ 8.950.650
32	Tiquete aéreo ida y vuelta **Amán – Pasto – Pasto – Amán**, incluyendo conexiones nacionales requeridas.	Tiquete	1	$ 9.769.984	$ 9.769.984	$ 9.769.984						$ 9.769.984
33	Tiquete aéreo ida y vuelta **Houston – Pasto – Pasto – Houston**, incluyendo conexiones nacionales requeridas.	Tiquete	1	$ 12.126.056	$ 12.126.056	$ 12.126.056						$ 12.126.056
34	Tiquete aéreo ida y vuelta **Taipéi – Pasto – Pasto – Taipéi**, incluyendo las conexiones nacionales necesarias.	Tiquete	1	$ 11.546.345	$ 11.546.345	$ 11.546.345						$ 11.546.345
35	Tiquete aéreo ida y vuelta **Ciudad de Guatemala – Pasto – Pasto – Ciudad de Guatemala**, incluyendo conexiones nacionales requeridas.	Tiquete	1	$ 6.819.017	$ 6.819.017	$ 6.819.017						$ 6.819.017
36	Tiquete aéreo ida y vuelta **San Diego – Pasto – Pasto – San Diego**, incluyendo conexiones nacionales requeridas.	Tiquete	1	$ 7.473.180	$ 7.473.180	$ 7.473.180						$ 7.473.180
37	Tiquete aéreo ida y vuelta **Vilna – Pasto – Pasto – Vilna**, incluyendo conexiones nacionales requeridas.	Tiquete	1	$ 9.483.559	$ 9.483.559	$ 9.483.559						$ 9.483.559
38	Tiquete aéreo ida y vuelta **Balmaceda – Pasto – Pasto – Balmaceda**, incluyendo las conexiones nacionales necesarias.	Tiquete	1	$ 5.930.836	$ 5.930.836	$ 5.930.836						$ 5.930.836
39	Tiquete aéreo ida y vuelta **Santiago – Pasto – Pasto - Santiago** , incluyendo las conexiones nacionales necesarias.	Tiquete	1	$ 5.329.082	$ 5.329.082	$ 5.329.082						$ 5.329.082
40	Tiquete aéreo ida y vuelta **San Diego – Pasto – Pasto – San Diego**, incluyendo conexiones nacionales requeridas.	Tiquete	1	$ 6.871.431	$ 6.871.431	$ 6.871.431						$ 6.871.431
41	Tiquete aéreo nacional ida y vuelta **Bogotá – Pasto – Pasto – Bogotá**, comprador nacional vinculado a la agenda de compradores y actividades del evento.	Tiquete	1	$ 1.014.302	$ 1.014.302	$ 1.014.302						$ 1.014.302
42	Tiquete de desplazamiento ida y vuelta **Popayán – Pasto – Pasto – Popayán**, comprador nacional vinculado a la agenda del evento.	Tiquete	1	$ 1.065.817	$ 1.065.817	$ 1.065.817						$ 1.065.817
43	Transporte aeropuerto - hotel - Transporte tipo camioneta 4X4 con capacidad para 4 pasajeros.	Servicio	1	$ 469.680	$ 469.680	$ 469.680						$ 469.680
44	Hospedaje clientes internacionales en Pasto [17 clientes cuatro noches] Habitación sencilla 1. Habitación sencilla con baño privado. 2. Televisión por cable. 3. Zona de recepción. 4. Zona Wi-fi y telefonía local.	Noche	68	$ 199.690	$ 13.578.920	$ 13.578.920				**No aplica**		$ 199.690
45	Dispensador electrónico de agua: suministro o alquiler de dispensador electrónico compatible con botellones de agua potable de veinte (20) litros, destinado al suministro continuo de agua durante las jornadas de evaluación y catación. El equipo deberá encontrarse en adecuado estado de funcionamiento, contar con sistemas de dispensación para facilitar el consumo y ser instalado en el lugar definido por la organización. El servicio comprende la disposición del equipo, elementos necesarios para su funcionamiento y retiro al finalizar el periodo establecido.	Dispensador	2	$ 250.000	$ 500.000	$ 500.000			$ 248.750	$ 249.680	$ 251.570	$ 250.000
46	Alimentación [para 17 personas Almuerzo] para clientes Alimentación especial: 2 carnes de 125 cada una acompañados con porción de arroz por 50 grs, porción ensalada 50 grs, porción de postre 75 grs y copa de agua	Servicio	68	$ 54.939	$ 3.735.852	$ 3.735.852				**No aplica**		$ 54.939
47	Alimentación [para 17 personas cena] para clientes Alimentación especial: 2 carnes de 125 cada una acompañados con porción de arroz por 50 grs, porción ensalada 50 grs, porción de postre 75 grs y copa de agua	Servicio	68	$ 54.741	$ 3.722.388	$ 3.722.388				**No aplica**		$ 54.741

Nota 1: Para la estimación de los tiquetes aéreos se realizó un sondeo de tarifas disponibles en internet, tomando como referencia las rutas de origen y destino requeridas y las conexiones necesarias para el desplazamiento hasta Pasto.

Nota 2: Se contempla un (1) servicio de transporte aeropuerto–hotel mediante camioneta 4x4 con capacidad para cuatro (4) pasajeros, para atender los traslados de los compradores de acuerdo con la programación de llegada.

Nota 3: Los servicios de hospedaje y alimentación están previstos para diecisiete (17) compradores durante cuatro (4) noches, contemplando cuatro (4) noches de alojamiento, cuatro (4) almuerzos y cuatro (4) cenas por comprador.

Nota 4: Se contemplan dos (2) dispensadores electrónicos de agua para las actividades desarrolladas con los compradores, incluyendo su disposición en el Centro de Eventos Andino durante el evento.

Nota 5: Los valores unitarios correspondientes a alimentación, transporte y hospedaje se tomaron como referencia del Contrato Interadministrativo No. GN2184-2026, suscrito entre el Departamento de Nariño y TURNARIÑO Ltda., por corresponder a servicios con características similares a los requeridos.

Nota 6: Los tiquetes aéreos internacionales se adquirirán de acuerdo con los lugares de origen de los compradores invitados y la disponibilidad de las rutas comerciales al momento de la compra, garantizando su llegada a Pasto el jueves veinticuatro (24) de septiembre de 2026.

Nota 7: Los itinerarios, horarios y conexiones podrán ajustarse de acuerdo con la disponibilidad de vuelos y las condiciones de desplazamiento al momento de la adquisición, previa verificación y aprobación de la supervisión.

Nº Ítem	ITEM/DESCRIPCIÓN	UNIDAD / MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	APORTE GOBERNACIÓN	APORTE ESAL		Cotización 1 - FUNELI	Cotización 2 - ACOPI	Cotización 3 - FUNDACIÓN SEMBRANDO SEMILLAS	Valor Promedio
48	Personal especializado en catación y evaluación sensorial de café: Personal especializado en catación y evaluación sensorial de café, con certificación Q Grader, CVA Cuppers o Evolved Q/SC, y experiencia demostrable en procesos de catación y evaluación de calidad en concursos nacionales de café. Sus funciones comprenden la preparación y evaluación sensorial de las muestras asignadas; aplicación de protocolos técnicos de catación; identificación y descripción de atributos sensoriales; asignación y registro de puntuaciones; participación en jornadas de calibración; comparación y discusión técnica de resultados; identificación de diferencias o inconsistencias en las evaluaciones; participación en sesiones de deliberación y suministro de información técnica para la consolidación de resultados.	**Servicio**	1	$ 2.290.000	$ 2.290.000	$ 2.290.000			**No aplica (ASECC)**			$ 2.290.000
49	Personal especializado en evaluación de calidad de café: Personal especializado en evaluación de calidad de café, con certificación Catador Básico o Skills SCA, experiencia en calibración de catadores y cursos de análisis sensorial, participación en concursos de calidad y conocimiento de protocolos y estándares de la SCA para la preparación, evaluación y clasificación de muestras. Sus funciones comprenden la preparación y análisis de muestras; aplicación de protocolos de evaluación; valoración de atributos físicos y sensoriales; identificación de defectos y características diferenciadoras; diligenciamiento de formatos de evaluación; asignación y registro de puntuaciones; participación en procesos de calibración; verificación de consistencia entre evaluaciones; comparación de resultados entre catadores; apoyo en la clasificación de muestras y participación en jornadas de revisión y deliberación técnica.	**Servicio**	1	$ 2.519.000	$ 2.519.000	$ 2.519.000						$ 2.519.000

50	Personal con experiencia en coordinación de concursos y subastas de café: Personal con experiencia en coordinación de concursos y subastas de café, manejo de procesos comerciales y relacionamiento con compradores nacionales e internacionales, dominio fluido del idioma inglés y experiencia en la coordinación integral de las diferentes etapas del concurso, desde la recepción y evaluación de muestras hasta la rueda de negocios y/o subasta. Sus funciones comprenden la planificación y seguimiento del cronograma; articulación del equipo técnico, operativo y comercial; coordinación de la recepción, registro y trazabilidad de muestras; seguimiento de las etapas de evaluación y selección; coordinación de la comunicación con participantes, jueces, catadores y compradores; preparación de las actividades comerciales; organización de la presentación de lotes; atención y relacionamiento con compradores nacionales e internacionales; apoyo en la gestión de requerimientos comerciales; coordinación de la rueda de negocios y/o subasta; y seguimiento de las actividades asociadas al cierre y formalización de las negociaciones.	**Servicio**	1	$ 4.007.500	$ 4.007.500	$ 4.007.500						$ 4.007.500
51	Técnico de apoyo para la preparación y montaje de muestras: Técnico de apoyo para la preparación y montaje de muestras destinadas a las jornadas de catación, con formación como Catador Básico o Skills SCA, experiencia en procesos de calibración y cursos de catación, y conocimientos para la identificación, organización, disposición y manejo de lotes durante las actividades de evaluación. Sus funciones comprenden la recepción, identificación y organización de muestras; verificación de códigos, lotes y registros; preparación y disposición de muestras para las jornadas de catación; apoyo en el pesaje, molienda y organización de materiales; montaje y acondicionamiento de estaciones de evaluación; traslado interno y manejo controlado de muestras; suministro y organización de elementos requeridos por los catadores; apoyo en la conservación de la trazabilidad; reposición de materiales e insumos; organización de muestras antes, durante y después de las jornadas; y apoyo operativo al equipo técnico durante las actividades de evaluación.	**Servicio de técnico de apoyo**	1	$ 1.717.500	$ 1.717.500	$ 1.717.500						$ 1.717.500
52	**Martillo:** Subastador profesional especializado en subastas de café, con dominio fluido del idioma inglés y experiencia demostrable en subastas nacionales y/o internacionales de café, incluyendo procesos de negociación y adjudicación de lotes mediante mecanismos de puja. Deberá conocer la dinámica, condiciones y términos establecidos para la subasta, conducir las rondas de puja, comunicar las ofertas y adjudicaciones y facilitar el cumplimiento de las condiciones y garantías previstas para la operación.	**Servicio de martillo**	1	$ 9.461.159	$ 9.461.159	$ 9.461.159						$ 9.461.159
53	**Botellones de agua** para protocolos de catación, 20 lts Agua potable purificada, apta para consumo humano, en botellón de 20 litros, fabricado en material de grado alimentario, con tapa hermética y sello de seguridad. Libre de olores, sabores y sedimentos que puedan interferir en la evaluación sensorial del café	**Servicio**	30	$ 22.900	$ 687.000	$ 687.000			$ 21.900	$ 22.900	$ 23.900	$ 22.900

54	**Pipetas de gas** para funcionamiento de tostadora especializada Pipeta o cilindro para almacenamiento y suministro de Gas Licuado de Petróleo (GLP) destinado al funcionamiento de tostadora especializada de café con capacidad de 40 lb, fabricado en acero de alta resistencia, con capacidad nominal aproximada de 40–100 lb de GLP, válvula de servicio y conexión compatible con el sistema de alimentación de gas de la tostadora, incluyendo regulador y accesorios de conexión cuando sean requeridos.	**Servicio**	4	$ 114.500	$ 458.000	$ 458.000			$ 108.775	$ 114.500	$ 120.225	$ 114.500
55	**Tiquete aéreo – Martillo (Subasta):** Servicio de transporte aéreo para una persona encargada de la conducción de la subasta de café, correspondiente al trayecto Medellín–Pasto–Medellín, incluyendo los vuelos de ida y regreso, de acuerdo con las fechas, horarios y programación establecida para su participación en el evento.	**Tiquete**	1	$ 1.014.302	$ 1.014.302	$ 1.014.302			**Estimación realizada mediante consulta de tarifas disponibles en plataformas y páginas web especializadas en tiquetes aéreos, tomando como referencia las rutas, fechas y condiciones estándar de viaje requeridas.**			$ 1.014.302
56	**Servicio de transporte terrestre** para un (1) profesional encargado de la conducción de la subasta, mediante camioneta tipo 4x4 con capacidad para cuatro (4) pasajeros, para el traslado desde el aeropuerto hasta el hotel, de acuerdo con la programación de llegada y permanencia establecida para su participación en el evento.ida y vuelta.	**Servicio**	1	$ 199.057	$ 199.057	$ 199.057			**No aplica**			$ 199.057
57	**Hospedaje 7 personas 4 días [incluyendo desayuno]** habitación sencilla (1. Habitación sencilla con baño privado. 2. Televisión por cable. 3. Zona de recepción. 4. Zona Wi-fi y telefonía local.) y 7 desayunos americanos (1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate o aromática (Contenido 9 onzas c/u), o Jugo natural o en Caja o Botella. 2. Huevos al gusto (Cacerola, tomate y cebolla o revueltos) 3. Porción de Pan o Arepa.) las siete personas corresponden a	**Servicio**	28	$ 218.181	$ 6.109.068	$ 4.391.568	$ 1.717.500					$ 218.181
58	**Refrigerios 2 por día para 7 personas durante 4 días.** (bebida caliente con acompañante empanada/quimbolito/arepa) (Zona Centro): 1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate, Avena, (Contenido 9 onzas c/u) o Gaseosa Personal (250 ml). 2. Acompañado de: Quimbolito, Envuelto de Choclo, Empanada de Horno o Frita, Pastel de queso, Pastel de pollo o carne, Pastel Hawaiano, Pastel de Jamón y Queso, Sándwich (Jamón y Queso), Buñuelo o Almojábana.	**Servicio**	56	$ 12.317	$ 689.752	$ 689.752						$ 12.317
59	**Dispensador electrónico de agua:** alquiler de dispensador electrónico compatible con botellones de agua potable de veinte (20) litros, destinado al suministro continuo de agua durante las jornadas de evaluación y catación. El equipo deberá encontrarse en adecuado estado de funcionamiento, contar con sistemas de dispensación para facilitar el consumo y ser instalado en el lugar definido por la organización. El servicio comprende la disposición del equipo, elementos necesarios para su funcionamiento y retiro al finalizar el periodo establecido. Este dispensador será instalado para las cataciones de la subasta.	**Dispensador**	1	$ 250.000	$ 250.000	$ 250.000			$ 248.750	$ 249.680	$ 251.570	$ 250.000
60	**Alimentación [Almuerzo y cena] para equipo 4 días 7 personas** - Sopa del día 2. Bandeja: porción de arroz, proteína (carne, pollo, cerdo o pescado (125 grs)), papa al vapor o frita, patacón o plátano o espagueti, principio (lentejas, frijol o	**Servicio**	56	$ 47.374	$ 2.652.944	$ 2.652.944			**No aplica**			$ 47.374

	garbanzo), 15 grs de ensalada de verduras o frutas 3. Jugo natural o Caja.										
61	**alimentación [Almuerzo y refrigerio] para equipo de auxiliares del Sena [8 auxiliares] por 2 días** Almuerzo: 1. Sopa del día 2. Bandeja: porción de arroz, proteína (carne, pollo, cerdo o pescado (125 grs)), papa al vapor o frita, patacón o plátano o espagueti, principio (lentejas, frijol o garbanzo), 15 grs de ensalada de verduras o frutas 3. Jugo natural o Caja. Refrigerio: 1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate, Avena, (Contenido 9 onzas c/u) o Gaseosa Personal (250 ml). 2. Acompañado de: Quimbolito, Envuelto de Choclo, Empanada de Horno o Frita, Pastel de queso, Pastel de pollo o carne, Pastel Hawaiano, Pastel de Jamón y Queso, Sándwich (Jamón y Queso), Buñuelo o Almojábana.	**Servicio**	16	$ 36.004	$ 576.064	$ 576.064					$ 36.004

Nota 1: Para la estimación del valor correspondiente al tiquete aéreo del martillo o subastador se realizó un sondeo de tarifas disponibles en plataformas y páginas web especializadas, tomando como referencia el trayecto Bogotá–Pasto–Bogotá, en clase económica o turista, bajo condiciones estándar de viaje que incluyen equipaje de mano y una pieza de equipaje de hasta veinte (20) kg en bodega.

Nota 2: Para la estructuración económica de los servicios de hospedaje, alimentación, refrigerios y transporte terrestre se tomaron como referencia valores establecidos en el Contrato Interadministrativo No. GN2184-2026, suscrito entre el Departamento de Nariño y la Promotora de Turismo de Nariño Ltda. – TURNARIÑO Ltda., considerando servicios de características y condiciones similares a los requeridos. Esta referencia se utiliza como parámetro para la estimación presupuestal y no constituye una cotización específica.

Nota 3: Los servicios de hospedaje, alimentación y refrigerios contemplados corresponden al equipo requerido para el desarrollo de las actividades, conformado por cinco (5) profesionales, un (1) coordinador y un (1) director, para un total de siete (7) personas.

Nota 4: Los refrigerios contemplados corresponden a las cinco (5) personas que conforman el equipo técnico, más un (1) coordinador y un (1) director, para un total de siete (7) personas, de acuerdo con las jornadas previstas.

Nota 5: Para la estimación de la alimentación de los ocho (8) auxiliares del SENA se consideró exclusivamente el suministro de alimentos y refrigerios durante las jornadas de apoyo operativo. Este rubro no comprende honorarios, salarios, remuneraciones ni ningún otro reconocimiento económico por concepto de servicios personales.

Nota 6: Para la estructuración económica de algunos ítems se tomó como referente la propuesta presentada por la Asociación Colombiana para la Excelencia del Café (ASECC), considerando la naturaleza especializada de los servicios requeridos, relacionados con concursos de calidad de café, evaluación sensorial, manejo de muestras y coordinación técnica. Este referente se utilizó únicamente para la estimación de costos y definición de requerimientos, sin limitar la participación de otros proveedores que acrediten la experiencia, capacidad e idoneidad requeridas.

Nº Ítem	ITEM/DESCRIPCIÓN	UNIDAD / MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	APORTE GOBERNACIÓN	APORTE ESAL		Cotización 1 - FUNELI	Cotización 2 - ACOPI	Cotización 3 - FUNDACIÓN SEMBRANDO SEMILLAS	Valor Promedio
62	**Pañoleta:** Pañoleta en tela liviana y resistente, de aproximadamente 50 × 50 cm, con terminación en los bordes para evitar deshilachado. Impresión a una o dos caras con diseño institucional de La Mejor Taza Nariño 2026, conforme a la identidad gráfica suministrada por la entidad contratante. Destinada para identificación y uso de participantes, invitados y personal de apoyo durante el evento.	**Unidad**	25	$ 11.450	$ 286.250	$ 286.250			$ 10.878	$ 11.450	$ 12.022	$ 11.450
63	**Delantal para equipo de catación:** Delantal en drill o jean, con acabado tipo cuero, tirantes ajustables y refuerzos en zonas de mayor uso. Tamaño aproximado 70 × 85 cm, con diez (10) logos bordados según diseño institucional. Destinado al equipo internacional de catación y/o invitados especiales de la Gobernación de Nariño.	**Unidad**	30	$ 80.150	$ 2.404.500	$ 1.374.000	$ 1.030.500		$ 76.143	$ 80.150	$ 84.157	$ 80.150
64	**Cucharas para catación:** Cucharas especializadas para evaluación sensorial de café, elaboradas en acero inoxidable apto para contacto con alimentos, con diseño y características conforme a los estándares de la SCA (Specialty Coffee Association). Longitud aproximada de 18–20 cm, con acabado pulido y superficie adecuada para la manipulación y evaluación de	**Unidad**	17	$ 103.050	$ 1.751.850	$ 1.751.850			$ 97.898	$ 103.050	$ 108.202	$ 103.050

	muestras. Deberán incorporar mediante impresión, grabado o técnica equivalente el logotipo de La Mejor Taza Nariño 2026.											
65	**Tapas para tazas de catación:** Tapas en cartón plastificado o material equivalente apto para contacto con alimentos, de diámetro aproximado 90–100 mm, compatibles con las tazas utilizadas para catación. Deberán permitir el cubrimiento completo de la taza, ser resistentes a la humedad y llevar impresión del logotipo de La Mejor Taza Nariño 2026, conforme al diseño institucional.	**Unidad**	300	$ 573	$ 171.750	$ 171.750			$ 544	$ 573	$ 602	$ 573
66	**Mochila o bolsa reutilizable:** Bolsa reutilizable elaborada en tela resistente, con dimensiones aproximadas de 45 cm de ancho × 50 cm de alto, provista de asas para facilitar su transporte y manipulación. Deberá incorporar estampado personalizado alusivo a La Mejor Taza Nariño 2026, de acuerdo con el diseño y lineamientos gráficos suministrados por la entidad contratante.	**Unidad**	25	$ 21.755	$ 543.875	$ 543.875			$ 20.667	$ 21.755	$ 22.843	$ 21.755
67	**Libreta institucional:** Libreta tamaño aproximado A5 (14,8 × 21 cm), con mínimo treinta y dos (32) y máximo cincuenta (50) hojas, elaboradas en papel de mínimo 75 g/m². Deberá contar con portada y contraportada de material resistente y encuadernación tipo espiral, cosida o equivalente. Incluirá diseño personalizado e impresión de los logotipos alusivos a La Mejor Taza Nariño 2026 y al café, conforme a los lineamientos gráficos suministrados por la entidad contratante.	**Unidad**	25	$ 15.801	$ 395.025	$ 395.025			$ 15.011	$ 15.801	$ 16.591	$ 15.801
68	**Trofeo para ganadores:** Trofeo elaborado en acrílico, destinado al reconocimiento de los tres (3) primeros cafés ganadores del concurso de calidad. Deberá contar con base estable, diseño alusivo al café y/o al grano de café, y dimensiones aproximadas de 25 cm de alto × 20 cm de ancho, incorporando la identidad gráfica y elementos de reconocimiento definidos para el evento.	**Unidad**	6	$ 103.050	$ 618.300	$ 618.300			$ 97.898	$ 103.050	$ 108.202	$ 103.050
69	**Certificados del concurso de calidad:** Certificados de reconocimiento en tamaño A4 (21 × 29,7 cm), destinados a los participantes y/o ganadores del concurso de calidad estos corresponde a los 30 lotes que se espera certificar. Elaborados para impresión a alta resolución, mínimo 300 DPI, sobre papel Propalcote de 300 g/m² u Opalina de 220 a 250 g/m², con diseño institucional, identificación del concurso, información del reconocimiento, logotipos y demás elementos gráficos definidos por la entidad contratante.	**Unidad**	30	$ 13.740	$ 412.200	$ 206.100	$ 206.100		$ 13.053	$ 13.740	$ 14.427	$ 13.740

Nota 1: Los elementos institucionales destinados a compradores e invitados se distribuirán de acuerdo con las necesidades y características de las actividades programadas. Para las pañoletas, mochilas o bolsas reutilizables y libretas institucionales, se contemplan diecisiete (17) unidades destinadas a los compradores invitados, mientras que las unidades restantes podrán ser asignadas a invitados especiales y/o participantes vinculados al desarrollo del evento. Los delantales estarán destinados al equipo de catación, compradores, invitados especiales y demás participantes que intervengan en las actividades de evaluación sensorial, de acuerdo con los requerimientos operativos.

Nota 2: Las diecisiete (17) cucharas para catación estarán destinadas a los diecisiete (17) compradores invitados como elementos individuales para su participación en las jornadas de catación y evaluación sensorial. Las trescientas (300) tapas para tazas de catación corresponden a elementos de uso operativo requeridos para la preparación y evaluación de las muestras durante las diferentes jornadas del concurso.

Nota 3: Los seis (6) trofeos estarán destinados al reconocimiento de los cafés que obtengan los primeros lugares en las categorías y/o modalidades establecidas en el concurso de calidad. Los treinta (30) certificados estarán destinados al reconocimiento formal de participantes, ganadores, catadores y demás personas cuya participación o resultado sea objeto de reconocimiento dentro del desarrollo del concurso, de acuerdo con la organización y reglamento establecido.

Nº Ítem	ITEM/DESCRIPCIÓN	UNIDAD / MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	APORTE GOBERNACIÓN	APORTE ESAL	Cotización 1 - FUNELI	Cotización 2 - ACOPI	Cotización 3 - FUNDACIÓN SEMBRANDO SEMILLAS	Valor Promedio
70	**Servicio especializado de plataforma digital para gestión de catación, evaluación y subasta de café durante dos días**: Plataforma web especializada que permita registrar y codificar muestras, asignarlas a catadores, capturar individualmente las evaluaciones sensoriales, consolidar y calcular automáticamente los resultados, generar rankings y reportes en tiempo real y	**Servicio**	1	$ 16.030.000	$ 16.030.000	$ 11.450.000	$ 4.580.000	**No aplica (ASECC)**			$ 16.030.000

	garantizar la trazabilidad de cada muestra y evaluación. Deberá permitir la gestión de la segunda ronda de catación y su articulación con la rueda de negocios y subasta, habilitando el acceso de compradores internacionales para consulta de lotes y participación en el proceso de puja, conforme a los criterios y protocolos técnicos definidos para el concurso y compatibles con los lineamientos de la SCA. Incluye parametrización, configuración de usuarios y muestras, soporte técnico y operación durante las jornadas del evento. incluido el servicio de internet para 3 días de evento, incluyendo instalación, configuración, pruebas previas, operación y soporte técnico durante el periodo contratado. Velocidad: mínimo 500 Mbps simétricos, con 500 Mbps de descarga y 500 Mbps de carga. Se recomienda capacidad de hasta 1 Gbps cuando las condiciones del evento requieran mayor cantidad de conexiones simultáneas, transmisión en vivo o alta demanda de datos. Tipo de conexión: fibra óptica empresarial, con conexión estable y ancho de banda garantizado durante el desarrollo del evento. Módem / Router: suministro de router empresarial de alto rendimiento, con capacidad mínima de 1 Gbps, puertos Gigabit Ethernet, configuración de red, DHCP, firewall, control de acceso y administración de conexiones simultáneas. Puntos de acceso Wi-Fi: suministro e instalación de puntos de acceso inalámbricos de alta densidad, preferiblemente tecnología Wi-Fi 6 o superior, distribuidos estratégicamente de acuerdo con las dimensiones y características del salón. Cobertura: deberá garantizar cobertura inalámbrica en las principales áreas operativas del evento, incluyendo tarima, zona técnica, área de concursos, zona de computadores, registro y demás espacios requeridos por la organización. Alcance: cobertura aproximada de 80 a 100 metros por punto de acceso en espacios abiertos, sujeta a las condiciones físicas del recinto, muros, estructuras, divisiones y demás obstáculos que puedan afectar la señal. Red cableada: suministro de puntos de conexión Ethernet para computadores de concursos, equipos de tarima y demás dispositivos críticos. Los computadores utilizados para los concursos deberán conectarse preferiblemente mediante cable Ethernet para garantizar estabilidad y baja latencia. Cableado: suministro e instalación temporal de cableado UTP Cat 6 o superior, conectores, patch cords y accesorios necesarios para los puntos de conexión. Switches: suministro de switches Gigabit Ethernet con cantidad de puertos suficiente para conectar computadores, equipos de tarima, producción y demás dispositivos requeridos. incluye instalación, configuración y pruebas el día previo al inicio del evento, operación durante los tres (3) días de programación, y desmontaje y retiro de los equipos al finalizar el servicio.									
Nota 1: Para la estructuración técnica y económica del ítem referente a la plataforma digital y del personal asociado a algunas actividades, se toma como único referente la propuesta presentada por la Asociación Colombiana para la Excelencia del Café (ASECC), teniendo en cuenta su experiencia en la organización y desarrollo de actividades especializadas relacionadas con concursos de calidad de café, evaluación sensorial y competencias del sector cafetero. La naturaleza integral y especializada de los servicios requeridos implica la articulación de diferentes componentes técnicos y operativos, así como el conocimiento de protocolos de evaluación, manejo de muestras, coordinación de catadores y jueces y demás actividades asociadas al desarrollo del concurso. En este sentido, la propuesta de ASECC constituye un referente técnico y económico para la definición de los requerimientos y costos de la actividad, sin que ello implique limitar la participación de otros proveedores que acrediten las condiciones de experiencia, capacidad e idoneidad requeridas para su ejecución.										
VALOR TOTAL		**$ 303.044.350**	**$ 293.010.250**	**$ 10.034.100**						

2.1.1. Diseñar, montar y ejecutar el concurso de catación, incluyendo el apoyo técnico requerido para su desarrollo.		**ESTUDIO DE MERCADO**

Nº Ítem	ITEM/DESCRIPCIÓN	UNIDAD / MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	APORTE GOBERNACIÓN	APORTE ESAL		Cotización 1 - FUNELI	Cotización 2 - ACOPI	Cotización 3 - FUNDACIÓN SEMBRANDO SEMILLAS	Valor Promedio
1	**Presentador concurso de catación:** Profesional, técnico y/o persona con experiencia en comunicación, locución o presentación de eventos, con experiencia en manejo de público y conducción de eventos masivos, preferiblemente con conocimiento en presentación y desarrollo de concursos. El servicio se prestará durante tres (3) días, de acuerdo con la programación y horarios establecidos para las diferentes jornadas de la competencia. Incluye preparación, presentación y conducción de las actividades, interacción con participantes y público, y demás acciones propias del servicio.	Servicio de presentador	1	$ 2.290.000,00	**$ 2.290.000,00**	**$ 2.290.000,00**			**Propuesta Técnica, Operativa y Económica presentada por la Asociación Colombiana para la Excelencia del Café (ASECC)**			**$ 2.290.000,00**
2	**Juez de catación:** Profesional encargado de evaluar y calificar las muestras de café durante las diferentes rondas y fases eliminatorias de la competencia, aplicando los procedimientos, criterios técnicos y tiempos establecidos en los términos de referencia. Deberá contar con certificación como Catador Q y experiencia en catación y evaluación de café en competencias. El servicio se prestará durante tres (3) días e incluye honorarios, viáticos, alimentación, alojamiento y transporte requeridos para el desarrollo de la actividad.	Servicio de Juez de Catación	3	$ 2.290.000,00	**$ 6.870.000,00**	**$ 6.870.000,00**						**$ 6.870.000,00**
3	**Delantal:** Delantal elaborado en tela tipo drill de algodón o poliéster-algodón, de 70 cm de ancho × 85 cm de largo, con tiras de ajuste en cuello y cintura. Incluye dos (2) logos institucionales, de 8 cm × 8 cm cada uno, ubicados en la parte frontal superior, a la altura del pecho, mediante bordado computarizado. los delantales son para 3 jueces, 7 auxiliares de apoyo y 14 semifinalistas del concurso.	Unidad	34	$ 80.150,00	**$ 2.725.100,00**	**$ 1.570.800,00**	**$ 1.154.300,00**					**$ 2.725.100,00**
4	**Auxiliar de apoyo:** Persona con curso certificado o en formación en barismo y/o catación, con experiencia en preparación y servicio de café. Encargado del alistamiento previo de equipos, utensilios, insumos y estaciones de trabajo durante un (1) día anterior al inicio de la competencia, así como de la preparación y servicio de café, lavado y organización de implementos, apoyo en el servicio de mesas y demás actividades operativas requeridas durante las jornadas de catación. El servicio tendrá una duración de cuatro (4) días: un (1) día previo para alistamiento y tres (3) días correspondientes al desarrollo de la competencia.	Servicio de Auxiliar de Apoyo	7	$ 800.000,00	**$ 5.600.000,00**		**$ 5.600.000,00**					**$ 5.600.000,00**

5	**Alquiler de cafetera eléctrica profesional**: Cafetera eléctrica para preparación de café filtrado, con capacidad mínima de 5,5 litros (45 tazas de 120 ml), sistema de goteo, depósito de agua, sistema de calentamiento y mantenimiento de temperatura, componentes en acero inoxidable y/o material plástico de grado alimentario, alimentación eléctrica de 110–120 V y potencia mínima de 1.500 W. El servicio incluye transporte hasta el lugar del evento, ubicación y adecuación en la estación de competencia, puesta en funcionamiento, verificación de conexiones y funcionamiento, realización de pruebas de preparación, limpieza y acondicionamiento previo, disponibilidad durante la actividad y desmontaje y retiro al finalizar. **Alquiler de molino eléctrico profesional:** Molino eléctrico para café en grano, con sistema de muelas metálicas, tolva con capacidad mínima de 500 g, regulación del grado de molienda y sistema de dosificación, alimentación eléctrica de 110–120 V y potencia mínima de 250 W, apto para molienda destinada a preparación de café filtrado. El servicio incluye transporte, ubicación y adecuación en la estación de competencia, puesta en funcionamiento, calibración y ajuste del grado de molienda requerido, realización de pruebas de molienda, limpieza y acondicionamiento previo, disponibilidad durante la actividad y desmontaje y retiro al finalizar. **Alquiler de cuatro (4) termos profesionales:** Termos individuales con capacidad de 3 litros, cuerpo en acero inoxidable, sistema de aislamiento térmico, tapa de cierre seguro, asa, sistema de vertido y base estable. El servicio incluye transporte, entrega, ubicación y adecuación en las áreas de preparación y servicio, limpieza y desinfección previa a su utilización, verificación de cierre y funcionamiento, disponibilidad durante las jornadas de competencia y recolección al finalizar. **Alquiler de treinta (30) tazas de porcelana:** Tazas elaboradas en porcelana de grado alimentario, con capacidad de 150 ml, diámetro superior entre 7 y 9 cm, asa lateral y superficie esmaltada lavable. Las unidades deberán entregarse limpias, desinfectadas y libres de fisuras, fracturas, desprendimientos o deterioros que afecten su utilización. El servicio incluye transporte, entrega, organización y disposición en las estaciones de competencia, limpieza y desinfección previa, reposición de unidades que presenten deterioro durante el montaje o alistamiento y recolección al finalizar. **Alquiler de cuatro (4) termómetros digitales para alimentos:** Termómetros con sonda en acero inoxidable, rango de medición mínimo de 0 °C a 100 °C, resolución de 0,1 °C, pantalla digital, función de apagado automático y baterías requeridas para su funcionamiento. El servicio incluye transporte, entrega, verificación de funcionamiento, comprobación de lectura y calibración o ajuste cuando el equipo lo permita, limpieza y acondicionamiento de las sondas, disponibilidad durante las jornadas de competencia y recolección al finalizar.	Servicio Global	1	$ 6.870.000,00	**$ 6.870.000,00**	**$ 6.870.000,00**				**$ 6.870.000,00**

	Alquiler de dos (2) bandejas profesionales: Bandejas con dimensiones de 40 × 30 cm, elaboradas en acero inoxidable o material plástico de grado alimentario, con bordes elevados de mínimo 2 cm y superficie que permita el transporte estable de tazas y recipientes. El servicio incluye transporte, entrega, limpieza y desinfección previa, adecuación y disposición en las áreas de preparación y servicio, disponibilidad durante las jornadas de competencia y recolección al finalizar. **Suministro de agua potable:** Agua potable apta para consumo humano, destinada exclusivamente a la preparación de café durante las actividades de competencia, suministrada en treinta (30) recipientes de 20 litros (Botellón de 20 litros), para un volumen total de 600 litros. Incluye selección y entrega en recipientes aptos para almacenamiento de agua potable, transporte hasta el lugar de la actividad, disposición en el área de preparación y verificación de las condiciones de entrega. **Suministro de filtros de papel desechables**: Filtros de papel blanco de grado alimentario, compatibles con cafeteras de capacidad de 5,5 litros, con gramaje entre 55 y 70 g/m² y características de porosidad y resistencia a la humedad adecuadas para preparación de café filtrado. Se suministrarán trescientas (300) unidades, protegidas individualmente o mediante empaque que evite exposición a humedad, polvo y contaminación durante su almacenamiento y transporte. Incluye transporte y entrega en el lugar de la actividad. **Alquiler de tres (3) mesas para estaciones de competencia:** Mesas con dimensiones de 1,80 m de largo × 0,75 m de ancho × 0,75 m de altura, estructura metálica y superficie de trabajo en acero inoxidable, laminado fenólico o material de grado alimentario, lavable y resistente a la humedad, con capacidad de carga mínima de 100 kg, superficie plana y estructura estable. El servicio incluye transporte, cargue y descargue, montaje, ubicación y adecuación de las estaciones, nivelación, verificación de estabilidad, organización de los equipos e implementos sobre la superficie y desmontaje y retiro al finalizar.									

6	**Profesional de diseño metodológico:** Profesional para elaborar el diseño e implementación metodológica del concurso de catación, elaboración de términos de referencia ajustados a los lineamientos de campeonatos nacionales, para un máximo de cien (100) inscritos. Incluye diseño de la metodología, elaboración de términos de referencia, proceso de inscripción y gestión de participantes, organización y desarrollo de tres (3) rondas de evaluación para determinar los tres (3) mejores catadores. Deberá acreditar mínimo tres (3) años de experiencia relacionada con procesos de catación de café, diseño o implementación de concursos de café y/o organización de competencias de evaluación sensorial.	Servicio	1	$ 1.717.500,00	**$ 1.717.500,00**	**$ 1.717.500,00**				**$ 1.717.500,00**
7	**Elementos e insumos requeridos para el desarrollo del concurso de catación:** Ocho (8) cucharas de catación en acero inoxidable, con capacidad entre 8 y 12 ml, diseño cóncavo para evaluación sensorial, aptas para uso alimentario, con identificación o impresión del logo de La Mejor Taza. Ciento treinta (130) escupideras desechables, elaboradas en plástico o material polimérico de grado alimentario, de uso individual, resistentes a líquidos y con capacidad mínima de 250 ml, destinadas a la disposición de las muestras de café después de su evaluación sensorial. Un (1) tablero acrílico de 90 × 120 cm, superficie blanca, lisa, no porosa y lavable, apta para marcadores borrables, incluyendo elementos de fijación o soporte para su instalación. Diez (10) marcadores para tablero acrílico, tipo borrable, de punta media y diferentes colores, con tinta de fácil remoción y sin dejar residuos permanentes. Tres (3) rollos de toallas absorbentes de papel: toalla de papel absorbente de uso institucional, doble hoja, color blanco, con mínimo 100 hojas por rollo, cada hoja de mínimo 22 × 20 cm, con resistencia suficiente para limpieza y secado de utensilios, superficies y áreas de trabajo durante las actividades de catación. Dos (2) cajas de bolsas tipo Ziploc, transparentes, con cierre hermético tipo zip, elaboradas en plástico de grado alimentario. Cada caja deberá contener mínimo 50 unidades, para un total mínimo de 100 bolsas, destinadas al almacenamiento temporal, identificación y protección de muestras de café e insumos. Cinco (5) rollos de cinta de enmascarar: cinta de enmascarar de 48–50 mm de ancho y mínimo 40 m de longitud por rollo, con adhesivo de adherencia media y desprendimiento manual, destinada exclusivamente a la identificación y rotulación de muestras, recipientes y materiales, así como a la fijación temporal de etiquetas y material de apoyo durante las jornadas de catación. Cuatro (4) rollos de película autoadhesiva transparente tipo Contact: película transparente autoadhesiva, de superficie lisa y flexible, con ancho mínimo de 45 cm y mínimo 5 m de longitud por rollo, con adhesivo uniforme, destinada a la protección y recubrimiento temporal de superficies de trabajo, tableros, formatos y materiales de apoyo que requieran protección frente a humedad, manipulación o manchas durante las actividades	global	1	$ 2.290.000,00	**$ 2.290.000,00**	**$ 1.386.000,00**	**$ 904.000,00**			**$ 2.290.000,00**

	Dos (2) rollos de cinta adhesiva transparente para empaque: cinta adhesiva transparente de empaque, de 48–50 mm de ancho y mínimo 40 m de longitud por rollo, destinada al sellado y cierre de cajas, bolsas, paquetes y empaques utilizados para almacenar, organizar y transportar muestras de café y materiales de la actividad. Seis (6) canecas para residuos, elaboradas en plástico rígido, lavable y no poroso, con capacidad de 20 litros, destinadas a la separación y disposición de residuos generados durante las jornadas de catación. Seis (6) gafas de protección ocular, con lentes en tonalidad café/Brown, protección UV, montura resistente y diseño ergonómico, destinadas al uso de los participantes durante las actividades prácticas que impliquen exposición directa a fuentes de luz utilizadas para la inspección y evaluación de muestras de café. Treinta y cinco (35) kilogramos de cafe especial, taza minima 85 destinado para el concurso.										
8	**Mesa desarmable para exhibición y apoyo de productos por 3 dias:** Mesa fabricada en melamina color blanco de 15 mm de espesor, con estructura y elementos de unión mediante platinas y tornillería, que permitan su armado y desarmado para facilitar el transporte, almacenamiento y montaje. Dimensiones: 200 cm de largo × 80 cm de fondo × 100 cm de alto. Destinada a la exhibición, presentación y apoyo de productos, muestras y elementos de los expositores durante el desarrollo del evento. Deberá contar con superficies, cantos y uniones adecuadamente terminados, así como con una estructura que garantice estabilidad durante su utilización.	Unidad/ 3 días	30	$ 120.000	**$ 3.600.000,00**		**$ 3.600.000,00**		$ 115.000	$ 120.000	$ 125.000	$ 120.000
9	**Mesa auxiliar para apoyo operativo por 3 dias:** Mesa fabricada en melamina color blanco de 15 mm de espesor, con estructura metálica en hierro, terminada con pintura electrostática color blanco. Dimensiones: 100 cm de largo × 100 cm de fondo × 100 cm de alto. Destinada al apoyo de equipos, utensilios, materiales y elementos requeridos para el desarrollo de las actividades y operación de los espacios durante el evento. La estructura deberá garantizar estabilidad y soporte adecuado de la superficie durante su utilización.	Unidad/ 3 días	30	$ 106.667	**$ 3.200.000,00**		**$ 3.200.000,00**		$ 100.000	$ 106.667	$ 113.334	$ 106.667
10	**Alquiler de sistema de sonido profesional, micrófonos y elementos de conexión:** Servicio de alquiler por tres (3) días, que incluye transporte, montaje, instalación, conexión, pruebas y desmontaje de sistema de amplificación compuesto por cabinas RCF tipo Line Array con potencia total de 10.000 W, dos (2) monitores de piso RCF de 15" y 1.000 W cada uno, sistema de bajos RCF con potencia total de 10.000 W, consola digital de mínimo 32 canales con configuración mediante tablet y mínimo cuatro (4) micrófonos inalámbricos. Incluye pedestales, cableado, extensiones eléctricas y demás elementos necesarios para su funcionamiento, así como configuración y pruebas de sonido previas a cada jornada.	Servicio de alquiler/ 3 días	1	$ 2.290.000,00	**$ 2.290.000,00**	**$ 1.145.000,00**	**$ 1.145.000,00**		$ 2.200.000,00	$ 2.290.000,00	$ 2.380.000,00	$ 2.290.000,00
Nota 1: Debido al nivel de especialización técnica requerido para el desarrollo del concurso, algunos bienes, servicios, equipos e insumos presentan características particulares y una oferta limitada en el mercado, lo que dificulta la obtención de cotizaciones individuales para cada componente. Por lo anterior, para la estructuración económica de algunos ítems se tomó como referente la propuesta presentada por la Asociación Colombiana para la Excelencia del Café (ASECC), considerando sus características técnicas y los servicios requeridos para el desarrollo de las actividades. Esta referencia se utiliza como parámetro para la estimación de costos y no limita la participación de otros proveedores que acrediten las condiciones de experiencia, capacidad e idoneidad requeridas.											

Nota 2: Los equipos, elementos, mobiliario e insumos contemplados corresponden a los requerimientos necesarios para la preparación, evaluación y desarrollo de las actividades del concurso. Para los elementos previstos bajo la modalidad de alquiler, el servicio comprende, según corresponda, transporte, montaje, adecuación, puesta en funcionamiento, limpieza, desinfección, pruebas, calibración y/o ajuste, organización, desmontaje y retiro. La disponibilidad se contempla por cuatro (4) días, correspondientes a un (1) día previo para alistamiento y tres (3) días para el desarrollo de la competencia.

Nota 3: Las cantidades de agua y filtros corresponden a suministros consumibles requeridos para el desarrollo de las jornadas de competencia y, por su naturaleza, se presupuestan de manera independiente de los elementos destinados a alquiler.

Nota 4: Las cantidades de los elementos e insumos se determinaron de acuerdo con los requerimientos operativos de las actividades de evaluación sensorial, preparación y manejo de muestras, limpieza, organización de las áreas de trabajo y disposición de residuos, considerando el número estimado de participantes, personal técnico y equipo de apoyo requerido para su desarrollo.

Nota 5: Las treinta (30) mesas de exhibición y treinta (30) mesas auxiliares serán distribuidas entre los diferentes espacios de exhibición, zonas de demostración, competencias, talleres y áreas operativas del evento, de acuerdo con los requerimientos específicos de cada espacio. Las mesas de exhibición estarán destinadas a la presentación de productos y muestras de los participantes, mientras que las mesas auxiliares serán utilizadas para equipos, utensilios, materiales y demás elementos necesarios para el desarrollo de las actividades.

VALOR TOTAL	$ 37.452.600,00	$ 21.849.300,00	$ 15.603.300,00					

2.1.2. Diseñar, montar y ejecutar el concurso de filtrados, incluyendo el apoyo técnico requerido para su desarrollo.									ESTUDIO DE MERCADO			
Nº Ítem	ITEM/DESCRIPCIÓN	UNIDAD / MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	APORTE GOBERNACIÓN	APORTE ESAL		Cotización 1 - FUNELI	Cotización 2 - ACOPI	Cotización 3 - FUNDACIÓN SEMBRANDO SEMILLAS	Valor Promedio
1	**Alquiler de mesas para estaciones de competencia por 3 dias:** Mesa desarmable fabricada en melamina color blanco de 15 mm de espesor, con estructura y elementos de unión mediante platinas y tornillería que permitan su armado y desarmado. Dimensiones: 200 cm de largo × 80 cm de fondo × 100 cm de alto. Destinada a la instalación de las estaciones individuales de los competidores y al apoyo de equipos, utensilios, muestras y demás elementos utilizados durante las actividades de preparación y evaluación de café. Incluye transporte, armado, instalación, ubicación, desmontaje y retiro.	Unidad	10	$ 120.225,00	$ 1.202.250,00	$ 1.202.250,00			$ 120.100,00	$ 120.375,00	$ 120.200,00	$ 120.225
2	**Instalación de tomas eléctricas dobles de 110 V:** Instalación de puntos eléctricos dobles de 110 V, incluyendo caja, tomacorriente, conectores, elementos de fijación, aislamiento y accesorios requeridos para su conexión y funcionamiento. Los puntos deberán quedar instalados, asegurados y protegidos para la conexión de los equipos utilizados durante las actividades del evento.	Punto de Conexión	10	$ 137.400,00	$ 1.374.000,00	$ 1.374.000,00			$ 137.000,00	$ 137.400,00	$ 137.800,00	$ 137.400
4	**Instalación y desmontaje de cableado y extensiones eléctricas:** Servicio para la instalación, organización y desmontaje del cableado requerido para la alimentación eléctrica de los equipos del evento, incluyendo cincuenta (50) metros de cableado eléctrico, diez (10) extensiones eléctricas de 10 metros cada una, seis (6) regletas eléctricas de mínimo. El cableado será dispuesto y asegurado de manera organizada, evitando cruces expuestos, riesgos de tropiezo, deterioro mecánico o contacto accidental. Incluye instalación, organización, desmontaje y retiro.	Servicio	1	$ 274.800,00	$ 274.800,00	$ 274.800,00			$ 270.000,00	$ 275.000,00	$ 279.400,00	$ 274.800
5	**Alquiler de mesas auxiliares por 3 dias:** Mesas de 100 cm de largo × 150 cm de fondo, fabricadas en polietileno de alta densidad (HDPE) o material plástico equivalente, con estructura y patas metálicas plegables. Destinadas al apoyo de equipos, utensilios, materiales, insumos y elementos logísticos requeridos para el desarrollo de las actividades del evento. Deberán contar con superficie lavable, estructura estable y sistema de armado y desmontaje. Incluye transporte, montaje, ubicación, desmontaje y retiro.	Unidad/ 3 dias	2	$ 251.900,00	$ 503.800,00	$ 503.800,00			$ 250.000,00	$ 252.000,00	$ 253.700,00	$ 251.900
6	**Alquiler de mesa para jueces x 3 dias:** Mesa de 100 cm de largo × 150 cm de fondo, fabricada en polietileno de alta densidad (HDPE) o material plástico equivalente, con estructura y patas metálicas plegables. Destinada exclusivamente a la instalación del área de trabajo de los jueces para la disposición de muestras, utensilios, documentos y elementos utilizados durante los procesos de catación y evaluación sensorial. Deberá contar con superficie lavable y estructura estable. Incluye transporte, montaje, ubicación, desmontaje y retiro.	Unidad/ 3 dias	1	$ 251.900,00	$ 251.900,00	$ 251.900,00			$ 250.000,00	$ 252.000,00	$ 253.700,00	$ 251.900
7	**Alquiler de molino profesional de café x 3 dias:** Molino eléctrico para molienda de café en alto volumen, con tolva de mínimo 1,36 kg, sistema de regulación de diferentes grados de molienda, muelas de precisión, sistema de limpieza de la cámara de molienda e interruptor de seguridad. Capacidad mínima de molienda de 450 g en 30 segundos. Alimentación eléctrica	Unidad/ 3 días	1	$ 1.800.000,00	$ 1.800.000,00		$ 1.800.000,00		$ 1.680.000,00	$ 1.800.000,00	$ 1.920.000,00	$ 1.800.000

	de 120 V, 60 Hz, 1.320 W, monofásica, con enchufe compatible con la instalación disponible. Incluye transporte, montaje, conexión, calibración, pruebas de funcionamiento, limpieza, desmontaje y retiro.											
8	**Alquiler de dispensador profesional de agua caliente:** Equipo eléctrico para calentamiento y dispensación de agua, fabricado en acero inoxidable, con capacidad mínima de 18 litros, control digital de temperatura entre 15 °C y 100 °C, con regulación en incrementos de máximo 1 °C. Potencia mínima de 4.000 W, alimentación de 220–240 V, conexión monofásica y sistema de dispensación mediante grifo. Incluye transporte, instalación, conexión, configuración, pruebas de funcionamiento, desmontaje y retiro.	Unidad	1	$ 960.000,00	$ 960.000,00		$ 960.000,00		$ 900.000,00	$ 960.000,00	$ 1.020.000,00	$ 960.000
9	**Desayuno Americano – Asistentes Técnicos:** servicio de desayuno que incluye una (1) bebida caliente o fría, entre las opciones de café, café con leche, chocolate o aromática, con contenido de 9 onzas, o jugo natural, en caja o botella; huevos al gusto, preparados en cacerola, con tomate y cebolla o revueltos; y una porción de pan o arepa	Unidad	18	$ 18.491,00	$ 332.838,00	$ 332.838,00			**No Aplica**			$ 18.491
10	**Refrigerio - Asistentes Tecnicos:** (Mañana - Tarde) 1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate, Avena, (Contenido 9 onzas c/u) o Gaseosa Personal (250 ml). 2. Acompañado de: Quimbolito, Envuelto de Choclo, Empanada de Horno o Frita, Pastel de queso, Pastel de pollo o carne, Pastel Hawaiano, Pastel de Jamón y Queso, Sándwich (Jamón y Queso), Buñuelo o Almojábana.	Unidad	36	$ 12.317,00	$ 443.412,00	$ 443.412,00			**No Aplica**			$ 12.317
11	**Almuerzo Ejecutivo - Asistentes Tecnicos:** Incluye sopa del día; bandeja compuesta por porción de arroz, proteína de carne, pollo, cerdo o pescado de 125 g, papa al vapor o frita, patacón o plátano o espagueti, principio (lentejas, frijol o garbanzo) y 15 g de ensalada de verduras o frutas; acompañado de jugo natural o jugo en caja.	Unidad	24	$ 23.687,00	$ 568.488,00	$ 568.488,00			**No Aplica**			$ 23.687
12	**Alquiler de bandejas para servicio de café x 3 dias:** Bandejas fabricadas en acero inoxidable de grado alimentario, de mínimo 30 × 20 cm, con superficie lisa, lavable y desinfectable y bordes elevados de mínimo 2 cm. Destinadas al transporte y servicio de tazas, recipientes y elementos utilizados durante las actividades de preparación y degustación de café.	Unidad/ 3 dias	5	$ 21.600,00	$ 108.000,00		$ 108.000,00		$ 21.000,00	$ 21.600,00	$ 22.200,00	$ 21.600
13	Alquiler de cronómetros digitales profesionales por tres (3) días: Cronómetro digital profesional de alta precisión, con pantalla LCD de alta visibilidad y lectura simultánea de minutos, segundos y fracciones de segundo; funciones de cronometraje ascendente y regresivo, memoria de tiempos, función de vuelta o tiempos parciales (split/lap), programación de intervalos, alarma sonora configurable y operación mediante controles independientes de fácil acceso. Deberá contar con precisión mínima de 1/100 segundo, capacidad de almacenamiento de múltiples registros de tiempo y sistema de alimentación mediante baterías de larga duración. Incluye baterías, configuración y verificación de funcionamiento, transporte, entrega, disponibilidad durante las jornadas de competencia y recolección al finalizar el servicio.	Unidad/ 3 dias	2	$ 42.000,00	$ 84.000,00		$ 84.000,00		$ 41.000,00	$ 42.000,00	$ 43.000,00	$ 42.000
14	**Alquiler de gramera digital de precisión x 3 dias:** Balanza digital para uso comercial, con capacidad máxima de 40 kg, resolución mínima de 0,1 g, superficie de pesaje de mínimo 25 × 34 cm, función tara y puesta a cero, pantalla digital y alimentación eléctrica de 110 V. Incluye entrega, verificación de funcionamiento, transporte, recolección y retiro.	Unidad/ 3 dias	1	$ 108.000,00	$ 108.000,00		$ 108.000,00		$ 105.000,00	$ 108.000,00	$ 111.000,00	$ 108.000
15	**Bolsa tipo Doypack para empaque de café:** Bolsa fabricada en material laminado apto para contacto con alimentos, con acabado interior metalizado, ventana frontal transparente, dimensiones mínimas de 12 × 20 cm y capacidad para 125 g de café, con base tipo fuelle y cierre hermético tipo zipper resellable. Deberá proporcionar barrera frente a humedad, oxígeno y luz y ser apta para el empaque y conservación de café tostado y molido.	Unidad	300	$ 2.061,00	$ 618.300,00	$ 618.300,00			$ 2.050,00	$ 2.060,00	$ 2.073,00	$ 2.061
16	**Taza para catación:** Taza tipo bowl para protocolos de catación, fabricada en porcelana blanca apta para uso alimentario, con capacidad individual mínima de 250 ml, diámetro aproximado de 10 cm, sin asa y con borde redondeado. Deberá ser apta para lavado y resistente al uso repetitivo en actividades de evaluación sensorial.	Unidad	16	$ 30.000,00	$ 480.000,00		$ 480.000,00		$ 28.125,00	$ 30.000,00	$ 31.875,00	$ 30.000
17	**Delantal profesional tipo chef:** Delantal confeccionado en tela tipo dril, de 80 cm de largo × 60 cm de ancho, con ajuste en cuello y cintas de sujeción posterior, costuras reforzadas y bordes dobladillados. Incluye personalización institucional mediante bordado de 20 × 8 cm, ubicado en la parte frontal superior. destinado a jueces, auxiliares SENA /PASARELLA y Staff.	Unidad	20	$ 80.150,00	$ 1.603.000,00	$ 916.000,00	$ 687.000,00		$ 79.000,00	$ 80.150,00	$ 81.300,00	$ 80.150

18	**Delantal básico tipo peto:** Delantal confeccionado en dril 100 % algodón, de 76 cm de alto × 58 cm de ancho, con costuras reforzadas, tiras de ajuste para cuello y cintura y bordes terminados. Incluye personalización institucional mediante bordado de 20 × 8 cm, ubicado en la parte frontal superior. Destinado al personal de apoyo en actividades de preparación y servicio de café.	Unidad	120	$ 45.800,00	$ 5.496.000,00	$ 3.435.000,00	$ 2.061.000,00		$ 44.000,00	$ 45.000,00	$ 48.400,00	$ 45.800
19	**Cuchara para evaluación sensorial de café:** Cuchara fabricada en acero inoxidable de grado alimentario, resistente a la corrosión y de fácil limpieza, con capacidad de 10 a 15 ml, diseño de cuenco profundo y redondeado para actividades de catación. Incluye personalización mediante grabado o marcado del logo "La Mejor Taza" en el mango.	Unidad	50	$ 40.075,00	$ 2.003.750,00	$ 2.003.750,00			$ 36.750,00	$ 41.250,00	$ 42.225,00	$ 40.075
20	**Café tostado y molido para consumo durante la actividad:** Café tostado y molido, empacado en condiciones que permitan su adecuada conservación, destinado al consumo de los participantes durante las actividades programadas.	Kilogramo	125	$ 27.480,00	$ 3.435.000,00	$ 3.435.000,00			$ 25.150,00	$ 29.000,00	$ 28.290,00	$ 27.480
21	**Certificados de reconocimiento:** Certificados impresos en papel propalcote de mínimo 250 g/m², tamaño carta 21,6 × 27,9 cm, con impresión a color por ambas caras, diseño personalizado y logos de "La Mejor Taza" y de las entidades participantes. Incluye diseño, impresión, corte y acabado. destinados a los 10 semifinalistas de las 3 modalidades de concurso.	Unidad	30	$ 13.740,00	$ 412.200,00	$ 206.100,00	$ 206.100,00		$ 13.000,00	$ 14.000,00	$ 14.220,00	$ 13.740
22	Adquisición de la licencia oficial para la realización del Campeonato Regional AeroPress / Olleta, que permita el desarrollo de la competencia bajo los lineamientos, reglamento y condiciones establecidos por la organización oficial correspondiente. Incluye los derechos de uso de la marca y denominación oficial, lineamientos técnicos de competencia, soporte y/o autorización requerida para la realización del campeonato, según las condiciones establecidas por el licenciante.	Licencia	1	$ 9.500.000,00	$ 9.500.000,00		$ 9.500.000,00		No Aplica (SURCAFE FEST)			$ 9.500.000
23	Presentador y conducción técnica del campeonato: Servicio de presentación, moderación y conducción técnica de cuatro (4) presentaciones durante tres (3) días, con una dedicación de ocho (8) horas diarias. El servicio estará a cargo de un barista profesional con experiencia en presentación, moderación y conducción de campeonatos oficiales y festivales de café de especialidad. Sus funciones comprenderán la preparación y revisión previa de la programación; presentación y contextualización de cada etapa y participante; orientación del público y competidores; conducción de las diferentes fases de la competencia; seguimiento y anuncio de tiempos, turnos y llamados; comunicación de instrucciones y protocolos establecidos; articulación con jueces, competidores, equipo técnico y producción; moderación de intervenciones durante las jornadas; manejo de situaciones propias de la dinámica del campeonato; y apoyo en el cumplimiento de la programación y tiempos establecidos. Incluye preparación previa, participación durante las jornadas, coordinación necesaria para la conducción de las presentaciones y desplazamientos requeridos para el desarrollo de la actividad.	Servicio	1	$ 2.404.500,00	$ 2.404.500,00	$ 1.259.500,00	$ 1.145.000,00		$ 2.300.000,00	$ 2.440.000,00	$ 2.473.500,00	$ 2.404.500
24	**Tiquete de transporte aéreo Bogotá – Pasto – Bogotá para dos (2) jueces de concurso de filtrados:** Tiquete aéreo de ida y regreso en la ruta Bogotá – Pasto – Bogotá, correspondiente a dos (2) jueces que participarán en las actividades de evaluación del campeonato de filtrados modalidad aeropress. Incluye los impuestos, tasas aeroportuarias y condiciones de equipaje permitidas de acuerdo con la tarifa adquirida y la aerolínea seleccionada.	Tiquete ida y regreso	2	$ 458.000,00	$ 916.000,00	$ 916.000,00			$ 474.000,00	$ 462.500,00	$ 437.500,00	$ 458.000
25	**Tiquete de transporte aéreo Cali – Pasto – Cali para dos (2) jueces de concurso de filtrados:** Tiquete aéreo de ida y regreso en la ruta Cali – Pasto – Cali, correspondiente a dos (2) jueces que participarán en las actividades de evaluación del campeonato de filtrados modalidad olleta. Incluye los impuestos, tasas aeroportuarias y condiciones de equipaje permitidas de acuerdo con la tarifa adquirida y la aerolínea seleccionada.	Tiquete ida y regreso	2	$ 458.000,00	$ 916.000,00	$ 916.000,00			$ 440.000,00	$ 459.000,00	$ 475.000,00	$ 458.000
26	**Tiquete de transporte aéreo Medellín – Pasto – Medellín para dos (2) jueces de concurso de filtrados:** Tiquete aéreo de ida y regreso en la ruta Medellín – Pasto – Medellín, correspondiente a dos (2) jueces que participarán en las actividades de evaluación del campeonato de filtrados modalidad mujer barista. Incluye los impuestos, tasas aeroportuarias y condiciones de equipaje permitidas de acuerdo con la tarifa adquirida y la aerolínea seleccionada.	Tiquete ida y regreso	2	$ 515.000,00	$ 1.030.000,00	$ 1.030.000,00			$ 530.000,00	$ 522.500,00	$ 492.500,00	$ 515.000

27	**Servicio de Alojamiento**: 1. Habitación sencilla con baño privado. 2. Televisión por cable. 3. Zona de recepción. 4. Zona Wi-fi y telefonía local zona sibregión centro: Pasto El Servicio de alojamiento es para los seis (6) jueces de catación que participarán en las actividades de evaluación durante el campeonato, con permanencia durante cuatro (4) noches, correspondientes al día previo al inicio del evento y a los tres (3) días de desarrollo de la competencia. La salida de los huéspedes se realizará en la mañana del quinto (5.º) día, una vez finalizadas las tres jornadas del evento.	Noche	24	$ 199.690,00	$ 4.792.560,00	$ 4.122.000,00	$ 670.560,00		**No Aplica**			$ 199.690
28	**Refrigerio Intermedio – Jueces (mañana y tarde):** cada refrigerio deberá incluir una bebida caliente o fría, que puede ser café, café con leche, chocolate o avena, con contenido de 9 onzas, o gaseosa personal de 250 ml; acompañado de uno de los siguientes alimentos: quimbolito, envuelto de choclo, empanada de horno o frita, pastel de queso, pastel de pollo o carne, pastel hawaiano, pastel de jamón y queso, sándwich de jamón y queso, buñuelo o almojábana. Servicio de refrigerio intermedio para seis (6) jueces de catación, durante cuatro (4) días, incluyendo el día previo de alistamiento y los tres (3) días de desarrollo del evento. Se contempla un (1) refrigerio en la jornada de la mañana y un (1) refrigerio en la jornada de la tarde para cada juez por día.	Servicio	48	$ 12.317,00	$ 591.216,00	$ 591.216,00			**No Aplica**			$ 12.317
29	**Servicio de transporte:** Transporte terrestre para el traslado de los seis (6) jueces de catación entre el Aeropuerto Antonio Nariño, ubicado en el municipio de Chachagüí, y la ciudad de Pasto. El servicio contempla tres (3) traslados de ida, correspondientes al desplazamiento de los dos (2) jueces provenientes de Cali, los dos (2) jueces provenientes de Bogotá y los dos (2) jueces provenientes de Medellín, desde el aeropuerto hasta Pasto, de acuerdo con los horarios de llegada de sus respectivos vuelos. Asimismo, contempla tres (3) traslados de regreso, para transportar a los mismos grupos de jueces desde Pasto hasta el Aeropuerto Antonio Nariño, de acuerdo con los horarios de salida de sus vuelos. Cada traslado deberá realizarse en vehículo de transporte terrestre con capacidad para los respectivos pasajeros y su equipaje, e incluye recogida, traslado y coordinación con los horarios de vuelo.	Servicio de traslado/ Vehículo	6	$ 57.250,00	$ 343.500,00	$ 343.500,00			$ 56.800,00	$ 57.250,00	$ 57.700,00	$ 57.250
30	**Servicio de transporte**: Servicio de transporte terrestre para el traslado de los seis (6) jueces de catación desde los hoteles establecidos en la ciudad de Pasto hasta el Centro de Eventos Andino y su posterior regreso al hotel, durante los tres (3) días de desarrollo del concurso. Se dispondrá de dos (2) vehículos por día, de acuerdo con la programación de las actividades y la distribución de los jueces. Cada vehículo estará disponible durante la respectiva jornada para realizar los desplazamientos de ida y regreso entre los hoteles y el lugar de desarrollo del evento. El servicio comprende dos (2) vehículos × tres (3) días, para un total de seis (6) servicios de transporte, incluyendo conductor, desplazamientos de ida y regreso y disponibilidad del vehículo durante la jornada correspondiente.	Servicios de traslado	6	$ 171.750,00	$ 1.030.500,00	$ 1.030.500,00			$ 170.000,00	$ 171.670,00	$ 173.580,00	$ 171.750
31	**Jueces:** Servicio profesional de seis (6) jueces especializados para la evaluación y calificación de las diferentes etapas y rondas del campeonato de café, durante cuatro (4) días, incluyendo el día previo destinado a la preparación, calibración y alistamiento de las actividades y los tres (3) días de desarrollo de la competencia. Los jueces estarán encargados de realizar la evaluación sensorial y calificación de las muestras de café, de acuerdo con los protocolos, criterios técnicos, formatos y metodología establecidos para el campeonato. Incluye honorarios profesionales correspondientes a la participación durante las jornadas programadas.	Servicio de Juez	6	$ 1.145.000,00	$ 6.870.000,00	$ 3.435.000,00	$ 3.435.000,00		$ 1.100.000,00	$ 1.181.650,00	$ 1.153.350,00	$ 1.145.000
32	**Alimentacion Jueces:** Almuerzo Ejecutivo: Incluye sopa del día; bandeja compuesta por porción de arroz, proteína de carne, pollo, cerdo o pescado de 125 g, papa al vapor o frita, patacón o plátano o espagueti, principio (lentejas, frijol o garbanzo) y 15 g de ensalada de verduras o frutas; acompañado de jugo natural o jugo en caja.	Unidad	30	$ 23.687,00	$ 710.610,00	$ 710.610,00			**No Aplica**			$ 23.687

	Servicio de almuerzo ejecutivo para los seis (6) jueces de catación durante cinco (5) jornadas: el día de llegada y alistamiento, los tres (3) días de desarrollo del evento y el día de salida.											
33	**Alimentacion Jueces:** Cena: Incluye sopa del día; bandeja compuesta por porción de arroz, proteína de carne, pollo, cerdo o pescado de 125 g, papa al vapor o frita, patacón o plátano o espagueti, principio (lentejas, frijol o garbanzo) y 15 g de ensalada de verduras o frutas; acompañado de jugo natural o jugo en caja. Servicio de cena para los seis (6) jueces de catación durante cuatro (4) noches, correspondientes a la noche del día de llegada y alistamiento y las tres (3) noches durante el desarrollo del evento.	Unidad	30	$ 23.687,00	$ 710.610,00	$ 710.610,00			**No Aplica**			$ 23.687
34	Servicio de planeación, coordinación y ejecución operativa de las tres (3) modalidades oficiales de competencia: Olleta, AeroPress y Mujer Barista: servicio integral destinado exclusivamente a la planeación, coordinación y ejecución operativa de estas tres modalidades del campeonato de café. Comprende la elaboración del cronograma específico de cada competencia; coordinación de sus respectivas etapas, rondas y actividades de evaluación; articulación de jueces, participantes, presentador, personal técnico y equipo de apoyo; coordinación de los espacios y estaciones de competencia; alistamiento, organización y verificación previa de las áreas; coordinación de los procesos de inscripción, registro y control de participantes; apoyo en la aplicación de los reglamentos, protocolos, criterios técnicos y procedimientos establecidos; seguimiento al cumplimiento de horarios y programación; organización y consolidación de formatos de evaluación, resultados y registros; coordinación del montaje, operación y desmontaje de los elementos requeridos; y seguimiento de los requerimientos logísticos y operativos durante las jornadas correspondientes a estas tres modalidades. El servicio incluye el talento humano requerido para las actividades de planeación, coordinación y seguimiento descritas, así como los elementos básicos de apoyo necesarios para su ejecución. Su alcance se limita exclusivamente a las competencias Olleta, AeroPress y Mujer Barista y no comprende la coordinación general del campeonato ni la dirección de otras actividades o componentes del evento, los cuales se contemplan de manera independiente en el presupuesto. No incluye equipos, mobiliario, alimentación, transporte, alojamiento, honorarios de jueces ni otros bienes o servicios previstos en ítems independientes.	Servicio	1	$ 9.160.000,00	$ 9.160.000,00	$ 9.160.000,00			$ 8.820.000,00	$ 9.420.000,00	$ 9.240.000,00	$ 9.160.000
35	**Alquiler estaciones modulares** para el desarrollo de las competencias de café, con dimensiones de 2,00 m de largo × 0,60 m de ancho × 1,00 m de alto, fabricadas en estructura metálica resistente con superficie en madera, MDF o material equivalente, estables, funcionales y de fácil montaje y desmontaje. Incluye transporte, instalación, armado y retiro	Estacion	2	$ 720.000	$ 1.440.000,00		$ 1.440.000		$ 734.400	$ 698.400	$ 727.200	$ 720.000
36	Alquiler de máquina de espresso profesional de dos (2) grupos x tres (3) días: Máquina profesional de espresso de dos (2) grupos, de configuración comercial y alto desempeño, fabricada predominantemente en acero inoxidable AISI 304 o materiales de grado equivalente, diseñada para operación continua y preparación de café de especialidad en ambientes de alta demanda. Deberá contar con sistema hidráulico mediante bomba rotativa profesional, presión de extracción regulable y estabilizada en un rango de operación aproximado de 9 bar, doble caldera o sistema de caldera independiente para extracción y generación de vapor, con capacidad total de agua y vapor acorde con operación intensiva, sistema de intercambio o control independiente de temperatura y control electrónico de parámetros de extracción. Cada grupo deberá disponer de control independiente de temperatura, sistema de preinfusión programable y posibilidad de configuración de tiempos de extracción, con indicadores digitales para monitoreo de temperatura y parámetros de operación. Deberá incorporar al menos dos (2) lanzas profesionales de vapor de alto rendimiento, sistema de agua caliente independiente para preparación de bebidas, portafiltros profesionales, filtros de diferentes capacidades, iluminación del área de trabajo y superficie superior para calentamiento de tazas. El equipo deberá garantizar estabilidad térmica, presión constante y recuperación rápida entre	dia	3	$ 2.000.000	$ 6.000.000,00		$ 6.000.000		$ 1.985.000	$ 2.059.999	$ 1.955.000	$ 2.000.000

	extracciones, condiciones necesarias para la preparación de bebidas durante competencias y actividades de alto flujo. Incluye portafiltros, filtros, lanzas de vapor, conexión hidráulica y eléctrica según requerimientos del equipo, transporte, seguro todo riesgo, instalación, nivelación, configuración, puesta en funcionamiento, pruebas de extracción, verificación de presión y temperatura, acompañamiento técnico para la instalación, desmontaje y retiro al finalizar el servicio.											
37	Alquiler de molino profesional de café espresso x tres (3) días: Molino eléctrico profesional de uso comercial y alta capacidad, diseñado para molienda de café de especialidad y operación continua en competencias y eventos de alto flujo. Deberá contar con sistema de molienda mediante muelas planas de alta precisión de mínimo 83 mm, fabricadas en acero endurecido o material de desempeño equivalente, accionadas por motor de alto rendimiento y sistema de protección térmica. Deberá incorporar regulación micrométrica continua del grado de molienda, sin posiciones predeterminadas, permitiendo ajustes de alta precisión para la calibración del espresso; sistema electrónico de dosificación programable por tiempo y/o peso, con posibilidad de configurar múltiples dosis; pantalla digital o interfaz electrónica para programación y control de dosis; contador de dosis y sistema de control de operación. La tolva deberá tener capacidad mínima de 1,5 kg de café en grano y contar con sistema de cierre y regulación de flujo. El molino deberá disponer de sistema de molienda directa al portafiltro, soporte ajustable para diferentes tamaños de portafiltro, cámara de molienda de baja retención, conducto de descarga diseñado para reducir acumulación de partículas y sistema que permita minimizar la generación de electricidad estática y la dispersión del café molido. Deberá presentar capacidad de trabajo adecuada para operación intensiva, con elevada velocidad de molienda, sistema de refrigeración o disipación térmica que preserve las características del café y reduzca el calentamiento durante jornadas prolongadas. Construcción en acero inoxidable y materiales de grado comercial, alimentación eléctrica compatible con la infraestructura disponible, protector térmico del motor y sistemas de seguridad para operación continua. Incluye transporte, entrega, instalación, configuración, calibración del punto de molienda, programación de dosis, pruebas de funcionamiento, limpieza inicial, seguro todo riesgo, desmontaje y retiro al finalizar el servicio	dia	3	$ 480.000,00	$ 1.440.000,00		$ 1.440.000,00		$ 470.400,00	$ 494.400,00	$ 475.200,00	$ 480.000
38	**alquiler de Tamper profesional de precisión para preparación de café expreso x 3 dias**, fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, con base plana de 58 mm de diámetro, mango ergonómico y diseño que permita ejercer presión uniforme sobre el café molido dispuesto en el portafiltro. Destinado a la compactación final y uniforme del lecho de café molido, después de la etapa de distribución y pre-nivelación, antes de iniciar la extracción del espresso, con el fin de generar una superficie compacta y homogénea que permita un paso uniforme del agua durante la extracción.	dia	3	$ 166.666,00	$ 499.998,00		$ 499.998,00		$ 164.850,00	$ 166.275,00	$ 168.873,00	$ 166.666
39	**alquiler de Nivelador profesional de café de precisión (Leveler) para portafiltro x 3 dias:** nivelador de 58 mm de diámetro, fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, con base plana y sistema de regulación de altura que permita establecer una profundidad uniforme de trabajo. Destinado a la distribución, asentamiento y pre-nivelación del café molido dentro del portafiltro, antes de la compactación con el tamper, permitiendo uniformar la superficie y distribución del lecho de café previo a la aplicación de presión.	dia	3	$ 100.000,00	$ 300.000,00		$ 300.000,00		$ 91.000,00	$ 106.000,00	$ 103.000,00	$ 100.000
40	**alquiler de Azafate metálico para estación de competencia x 3 dias:** Azafate fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección, con bordes elevados para evitar derrames. Dimensiones aproximadas: 40 × 30 cm, adecuado para organizar y transportar utensilios, implementos y elementos utilizados durante las competencias de café.	dia	3	$ 50.000,00	$ 150.000,00		$ 150.000,00		$ 53.000,00	$ 45.500,00	$ 51.500,00	$ 50.000

41	**alquiler de Jarras profesionales x 3 dias** para preparación de bebidas a base de espresso, fabricadas en acero inoxidable de grado alimentario, resistentes a altas temperaturas y de fácil limpieza. Capacidad aproximada de 350 ml y 600 ml, con pico vertedor de precisión para texturización y latte art. Incluye accesorios complementarios necesarios para el proceso de preparación y presentación durante la competencia.	dia	6	$ 40.000,00	$ 240.000,00		$ 240.000,00		$ 42.200,00	$ 37.800,00	$ 40.000,00	$ 40.000

42	**Elementos e insumos requeridos para el desarrollo de las competencias de café:** **Leche entera UHT**: 150 unidades, leche entera de origen bovino, sometida a tratamiento térmico UHT, con contenido de grasa mínimo de 3,0 %, en presentación individual de 200 a 250 ml, en envase hermético y apto para contacto con alimentos, con fecha de vencimiento vigente al momento de entrega. Destinada a la preparación de bebidas a base de espresso, prácticas de texturización y demás actividades de barismo desarrolladas durante las competencias. **Agua para preparación de café:** 15 recipientes de 20 litros, agua potable tratada y apta para consumo humano y preparación de café, en recipiente de grado alimentario, cerrado y con sistema que permita su manipulación y dispensación. Destinada exclusivamente a la preparación y extracción de café durante las competencias y actividades prácticas. **Agua embotellada:** 150 unidades, agua potable apta para consumo humano, en presentación individual de 600 ml, en envase PET sellado de grado alimentario, con tapa de seguridad y fecha de vencimiento vigente al momento de entrega. Destinada al consumo de participantes, jueces y personal de apoyo durante las jornadas de competencia. **Toallas de limpieza y secado**: 30 unidades, toallas reutilizables fabricadas en microfibra, de dimensiones mínimas de 30 × 30 cm, con capacidad de absorción y secado de superficies, sin desprendimiento significativo de fibras durante su uso. Destinadas a la limpieza y secado de equipos, utensilios, superficies de trabajo y estaciones de competencia. **Jabón líquido neutro:** 6 unidades de 500 ml, jabón líquido de pH neutro, biodegradable, soluble en agua y destinado a la limpieza de utensilios, recipientes y superficies de trabajo. El producto deberá presentarse en envase cerrado y contar con información de identificación del producto y condiciones de uso. **Bolsas para residuos:** 10 paquetes de 10 unidades, para un total de 100 bolsas, fabricadas en material plástico de alta resistencia, color negro, con capacidad mínima de 30 litros por unidad, destinadas a la recolección y disposición de residuos generados durante las actividades de competencia. Las bolsas deberán permitir su colocación y retiro sin ruptura durante la manipulación ordinaria de los residuos. **Cinta de enmascarar:** 10 rollos, cada uno con 48 a 50 mm de ancho y longitud mínima de 40 metros, fabricados en papel crepado con adhesivo sensible a presión, destinados a la identificación, rotulación, marcación y fijación temporal de recipientes, muestras, materiales y elementos utilizados durante las competencias. La cinta deberá permitir escritura manual y retiro sin dejar residuos adhesivos significativos sobre superficies lisas. **Marcadores permanentes:** 20 unidades, de tinta permanente, punta media con ancho de escritura entre 1 y 2 mm, color negro, de secado rápido y aptos para escritura sobre papel, cartón, plástico y superficies utilizadas para la identificación de muestras y materiales. Destinados a la rotulación y marcación de recipientes, muestras, empaques y elementos de trabajo. **Tijeras multipropósito**: 4 unidades, fabricadas con hojas de acero inoxidable, longitud total mínima de 20 cm, con mango ergonómico y hojas de corte de funcionamiento continuo. Destinadas al corte de papel, cartón, cinta adhesiva, empaques y materiales utilizados durante el alistamiento y desarrollo de las competencias. **Servilletas desechables:** 20 paquetes, cada uno con mínimo 100 unidades, para un total mínimo de 2.000 servilletas, elaboradas en papel, color blanco, de mínimo dos capas y dimensiones mínimas de 30 × 30 cm, destinadas al servicio, atención y limpieza durante las jornadas de competencia. **Limpiador especializado para máquinas de café:** 4 unidades de mínimo 500 g cada una, producto especializado para la remoción de aceites, residuos y acumulaciones de café en equipos de preparación y sus componentes, compatible con superficies y elementos destinados al contacto con alimentos, de fácil enjuague y formulado para no deteriorar los componentes del equipo cuando sea utilizado conforme a las instrucciones del fabricante. Destinado a las labores de limpieza y mantenimiento de las máquinas de café utilizadas durante las competencias.. **Cafe:** treinta (30) kilogramos de cafe especial taza superior a 82 destinados a las preparaciones del concurso.	Global	1	$ 2.290.000,00	$ 2.290.000,00	$ 1.447.280,00	$ 842.720,00		$ 2.244.200,00	$ 2.358.700,00	$ 2.267.100,00	$ 2.290.000

43	**Presentador y conducción técnica del campeonato:** Servicio de presentador con experiencia en eventos y competencias, encargado de la conducción, animación y desarrollo de las actividades programadas durante el campeonato, brindando información a participantes y asistentes y realizando el manejo de tiempos, transiciones y programación de cada jornada. El servicio se prestará durante cuatro (4) días, con una dedicación de ocho (8) horas por día, incluyendo preparación previa, coordinación con la organización, conducción de las actividades, interacción con participantes y asistentes y cierre de cada jornada.	Servicio	1	$ 2.404.500,00	$ 2.404.500,00	$ 1.259.500,00	$ 1.145.000,00		$ 2.452.590,00	$ 2.332.365,00	$ 2.428.545,00	$ 2.404.500
44	**Licencia y validación técnica** para la realización del campeonato de café, que incluya la autorización de uso de la metodología, reglamento, lineamientos técnicos y elementos distintivos del formato de competencia, así como la revisión y validación de las condiciones técnicas requeridas para su desarrollo.	Licencia	1	$ 5.000.000,00	$ 5.000.000,00		$ 5.000.000,00		$ 5.100.000,00	$ 4.850.000,00	$ 5.050.000,00	$ 5.000.000
45	**Servicio de transporte aéreo** para dos (2) de los cuatro (4) jueces de catación provenientes del Eje Cafetero, en ruta de origen Armenia o Manizales – Pasto – Armenia o Manizales, según la ciudad de procedencia de cada juez, incluyendo los trayectos de ida y regreso, impuestos, tasas aeroportuarias y demás cargos asociados a la expedición de los tiquetes, de acuerdo con las fechas y horarios establecidos para su participación en las jornadas de preparación y desarrollo del campeonato.	Tiquete	4	$ 1.030.500,00	$ 4.122.000,00	$ 4.122.000,00			$ 1.009.890,00	$ 1.061.415,00	$ 1.020.195,00	$ 1.030.500
46	**Servicio de transporte terrestre** para el traslado de dos (2) jueces de catación provenientes del Eje Cafetero, entre el Aeropuerto Antonio Nariño, ubicado en Chachagüí, y la ciudad de Pasto, incluyendo los recorridos de Chachagüí–Pasto y Pasto–Chachagüí, de acuerdo con los horarios de llegada y salida de los vuelos y la programación establecida para el campeonato. Incluye vehículo con capacidad para los pasajeros y su equipaje, conductor, servicio de recogida en el aeropuerto, traslado hasta el lugar de alojamiento en Pasto y retorno al aeropuerto para el desplazamiento de salida.La cantidad corresponde a cuatro (4) trayectos de transporte terrestre, correspondientes al traslado individual de dos (2) jueces, con un (1) trayecto de ida desde el Aeropuerto Antonio Nariño hacia Pasto y un (1) trayecto de regreso desde Pasto hacia el aeropuerto para cada juez, de acuerdo con los horarios de llegada y salida de sus vuelos.	Servicio de Transporte	4	$ 57.250,00	$ 229.000,00	$ 229.000,00			$ 58.395,00	$ 55.532,00	$ 57.823,00	$ 57.250
47	**Alimentacion Jueces**: Almuerzo 2 carnes de 125 cada una acompañados con porción de arroz por 50 grs, porción ensalada 50 grs, porción de postre 75 grs y copa de agua. Servicio de alimentación para cuatro (4) jueces de catación, durante cuatro (4) días, correspondientes a un (1) día previo al evento destinado al alistamiento y preparación de la competencia y tres (3) días de desarrollo del campeonato.	Unidad	16	$ 54.939,00	$ 879.024,00	$ 879.024,00			**No Aplica**			$ 54.939
48	Servicio de Alojamiento - Habitacion Sencilla 1. Habitación sencilla con baño privado. 2. Televisión por cable. 3. Zona de recepción. 4. Zona Wi-fi y telefonía local. Servicio de alojamiento para dos (2) jueces de catación de procedencia nacional, durante cuatro (4) noches, correspondientes a una (1) noche previa al inicio del campeonato y tres (3) noches durante el desarrollo del evento.	Servicio	8	$ 199.690,00	$ 1.597.520,00	$ 1.198.140,00	$ 399.380,00		**No Aplica**			$ 199.690
49	Almuerzo Ejecutivo - Asistentes Tecnicos 1. Sopa del día 2. Bandeja: porción de arroz, proteína (carne, pollo, cerdo o pescado (125 grs)), papa al vapor o frita, patacón o plátano o espagueti, principio (lentejas, frijol o garbanzo), 15 grs de ensalada de verduras o frutas 3. Jugo natural o Caja. Almuerzo ejecutivo destinado a cuatro (4) técnicos de apoyo, correspondiente a un (1) almuerzo por técnico durante cada uno de los cuatro (4) días de participación, para un total de dieciséis (16) almuerzos.	Servicio	16	$ 23.687,00	$ 378.992,00	$ 378.992,00			**No Aplica**			$ 23.687
50	**Jueces**: Servicio profesional de cuatro (4) jueces especializados para la evaluación y calificación de las diferentes etapas, rondas y eliminatorias del campeonato de café, durante cuatro (4) días, incluyendo un (1) día previo destinado a la preparación, calibración y alistamiento de las actividades y tres (3) días de desarrollo de la competencia. Los jueces estarán encargados de realizar la evaluación sensorial y calificación de las muestras de café, aplicando los protocolos, criterios técnicos, tiempos, formatos y procedimientos establecidos	Servicio de Juez	4	$ 1.145.000,00	$ 4.580.000,00	$ 2.290.000,00	$ 2.290.000,00		$ 1.167.900,00	$ 1.110.650,00	$ 1.156.450,00	$ 1.145.000

	en los términos de referencia y metodología del campeonato. Cada juez deberá contar con certificación como Catador Q y experiencia en catación y evaluación de café en competencias. Incluye los honorarios profesionales correspondientes a la participación durante las jornadas programadas.											
51	**Trofeo en acrílico para ganadores:** Trofeo elaborado en acrílico, con base estable y diseño alusivo a un grano de café, con dimensiones mínimas de 25 cm de alto × 20 cm de ancho. Incluye diseño, corte, conformado, impresión o grabado de los elementos gráficos requeridos, acabados y presentación final. Se destinará al reconocimiento de los tres (3) primeros cafés ganadores en cada jornada de competencia. La cantidad corresponde a tres (3) trofeos por jornada, destinados al reconocimiento de los tres (3) primeros cafés ganadores, durante las tres (3) jornadas de competencia, para un total de nueve (9) trofeos.	Unidad	9	$ 286.250,00	$ 2.576.250,00	$ 2.576.250,00			$ 291.975,00	$ 277.663,00	$ 288.363,00	$ 286.000
52	**Servicio integral de dirección y coordinación general del evento:** Servicio integral para la planeación, dirección, coordinación y ejecución operativa general del evento, incluyendo la elaboración y seguimiento del cronograma general, coordinación de participantes, proveedores, personal técnico y equipo de apoyo, articulación de las diferentes áreas y actividades programadas, coordinación de espacios y requerimientos técnicos, logísticos y operativos, seguimiento al cumplimiento de tiempos y programación, coordinación del montaje, adecuación, operación y desmontaje de los elementos requeridos, acompañamiento durante las etapas de planeación, ejecución y cierre del evento, y atención y seguimiento de los requerimientos que se presenten durante su desarrollo. El servicio incluye el talento humano necesario para las actividades de dirección, coordinación y seguimiento descritas, así como los elementos básicos de apoyo requeridos para su ejecución, sin incluir equipos, mobiliario, alimentación, transporte, alojamiento, honorarios de jueces u otros servicios contemplados en ítems independientes del presupuesto.	Servicio	1	$ 5.725.000,00	$ 5.725.000,00	$ 5.725.000,00			$ 5.839.500,00	$ 5.553.250,00	$ 5.782.250,00	$ 5.725.000
53	Alquiler de sistema de sonido profesional x 3 dias: servicio de alquiler de sistema de amplificación profesional compuesto por cabinas RCF Line Array de 10.000 W, para coliseo o recinto abierto; dos (2) monitores de piso RCF de 15" y 1.000 W; consola digital de 32 canales con almacenamiento y configuración de mezcla mediante Tablet; sistema de bajos RCF de 10.000 W de potencia, con sensibilidad de 99,5 dB y rango de frecuencia de 40 Hz a 1,5 kHz; cuatro (4) micrófonos inalámbricos de alto rendimiento y dos (2) micrófonos inalámbricos de frecuencia UHF, con recepción de hasta 500 m en línea recta. Incluye líneas para instrumentos con plug de ¼" de 15 m, pedestales de cuello de ganso ecualizables, snake de 8 envíos, transporte, montaje, ubicación de los equipos, conexiones, pruebas de sonido y demás accesorios necesarios para la adecuada prestación del servicio	dia	3	$ 1.526.667	$ 4.580.000,00	$ 3.000.000,00	$ 1.580.000,00		$ 1.500.000,00	$ 1.526.667,00	$ 1.553.333,00	$ 1.526.667
54	Servicio de personal técnico especializado para el montaje, instalación, conexión, configuración, operación básica y desmontaje del sistema de sonido profesional requerido x 3 dias . El servicio deberá ser realizado por técnicos o ingenieros de sonido con experiencia mínima de 2 años en montaje de sistemas de amplificación para eventos masivos, festivales, conciertos o eventos institucionales. El personal deberá contar con conocimientos en conexión de consolas, amplificadores, parlantes, micrófonos, cableado y distribución de señal, garantizando el correcto funcionamiento y seguridad de los equipos. Incluye herramientas, elementos básicos de instalación, pruebas de sonido, montaje y desmontaje al finalizar el evento.	Servicio / 3 dias	1	$ 1.087.750,00	$ 1.087.750,00	$ 950.000,00	$ 137.750,00		$ 1.050.000,00	$ 1.087.750,00	$ 1.125.500,00	$ 1.087.750

Nota 1: Los valores correspondientes a los ítems de refrigerios, desayuno, almuerzo, cena y alojamiento se toman como referencia del Contrato Interadministrativo No. GN2184-2026, suscrito entre el Departamento de Nariño y la Promotora de Turismo de Nariño Ltda. – TURNARIÑO Ltda., cuyo estudio del sector incorporó el correspondiente análisis de mercado para estos bienes y servicios. En razón de que los servicios requeridos presentan características y condiciones de prestación equivalentes a las contempladas en dicho contrato, se adoptan sus valores como referencia para la estimación de los costos correspondientes.

Nota 2: De los cuatro (4) jueces de catación contemplados para el desarrollo del campeonato, dos (2) corresponden a jueces regionales, mientras que los otros dos (2) provienen de otras regiones del país. En consecuencia, los servicios asociados a transporte aéreo, transporte terrestre desde y hacia el aeropuerto y alojamiento se contemplan únicamente para los dos (2) jueces no regionales que requieren desplazamiento y permanencia en la ciudad de Pasto. Los demás servicios de alimentación y atención técnica se establecen de acuerdo con el número total de cuatro (4) jueces participantes y las jornadas previstas para el campeonato.

Nota 3: Los servicios de alimentación contemplados para los asistentes técnicos corresponden al personal de apoyo vinculado al desarrollo operativo de las actividades del evento, incluyendo los auxiliares suministrados por el SENA en el marco del apoyo institucional requerido para la ejecución de las jornadas. Los servicios de almuerzo que no están destinados a los jueces corresponden a cuatro (4) técnicos de apoyo que participarán en las actividades durante cuatro (4) días, correspondientes a un (1) día previo al evento, destinado al alistamiento y preparación de las actividades, y tres (3) días de desarrollo del campeonato. Para cada técnico se contempla un (1) almuerzo por día, para un total de dieciséis (16) servicios de almuerzo. La alimentación prevista comprende únicamente los servicios expresamente contemplados en el presupuesto y se establece de acuerdo con las jornadas y días de participación del personal de apoyo. Los auxiliares del SENA corresponden a personal que será dispuesto por dicha entidad para apoyar las actividades operativas y logísticas requeridas durante el desarrollo del campeonato. En consecuencia, los valores presupuestados para este personal corresponden exclusivamente a los servicios de alimentación previstos para las jornadas de participación y no constituyen honorarios, salarios, remuneraciones ni pagos por concepto de prestación de servicios al personal suministrado por el SENA.

Nota 4: Para la estructuración económica de la licencia oficial para la realización del Campeonato Regional AeroPress / Olleta se cuenta con una oferta comercial presentada por SusCaféFest, la cual se toma como referente para establecer el valor presupuestado, considerando que corresponde al derecho requerido para el desarrollo de la competencia bajo las condiciones, lineamientos y denominación oficial establecidos por la organización correspondiente.

Nota 5: La cantidad de ciento veinticinco (125) kg de café tostado y molido se establece considerando una dosificación promedio de quince (15) g de café por preparación, equivalente a un rendimiento aproximado de sesenta y seis (66) preparaciones por kilogramo, para un total estimado de ocho mil trescientas treinta y tres (8.333) preparaciones durante las jornadas de la feria. La estimación considera la programación de las actividades de preparación, degustación y demostración de café, así como la afluencia variable de público propia de un evento de acceso abierto.

Nota 6: La cantidad de trescientas (300) bolsas tipo Doypack se establece como insumo destinado al empaque y presentación de muestras o porciones de café tostado y molido durante las actividades programadas, permitiendo disponer de unidades suficientes para el acondicionamiento, conservación y entrega del producto. La cantidad corresponde a la programación operativa y al número estimado de unidades requeridas durante el desarrollo de las actividades, considerando que las bolsas constituyen un elemento consumible de uso individual y no retornable.

Nota 7: Los elementos, equipos, mobiliario e insumos contemplados en el presupuesto corresponden a requerimientos necesarios para el montaje, preparación, evaluación, operación y desarrollo de las diferentes actividades del campeonato. Los servicios de alquiler incluyen, según corresponda, transporte, entrega, montaje, instalación, ubicación, configuración, pruebas de funcionamiento, desmontaje y retiro de los elementos suministrados.

VALOR TOTAL	**$ 106.555.268,00**	**$ 63.845.760,00**	**$ 42.709.508,00**					

2.2.1. Realizar la evaluación especializada de los cafés participantes en la estrategia Master Coffe								ESTUDIO DE MERCADO			
Nº Item	ITEM/DESCRIPCIÓN	UNIDAD / MEDIDA	CANTIDAD	VALOR TOTAL	APORTE GOBERNACIÓN	APORTE ESAL		Cotización 1 - FUNELI	Cotización 2 - ACOPI	Cotización 3 - FUNDACIÓN SEMBRANDO SEMILLAS	Valor Promedio
1	**Prestación de servicios profesionales especializados como Juez Máster de Café, durante cinco (5) días, correspondientes a dos (2) días previos al evento central y tres (3) días de desarrollo del evento central de La Mejor Taza Nariño 2026.** El servicio comprende la dirección y acompañamiento técnico de los procesos de evaluación y calificación de las muestras y competencias programadas, incluyendo la revisión y aplicación de los reglamentos, términos de referencia, protocolos, criterios y metodología de evaluación; la revisión metodológica y preparación de las jornadas; la participación en sesiones de calibración y homologación de criterios con jueces y catadores; la evaluación física, sensorial y de calidad de las muestras participantes; el análisis y valoración de atributos sensoriales y de calidad; el diligenciamiento, revisión y validación de los formatos de evaluación; la consolidación, verificación y validación de resultados y puntajes; y la coordinación técnica con el equipo de jueces, catadores y personal responsable de las competencias. Durante los dos (2) días previos al evento central, deberá realizar las actividades de preparación técnica, revisión de metodologías y protocolos, calibración y homologación de criterios, revisión de muestras, formatos y condiciones de evaluación, así como el alistamiento y coordinación técnica requerida para garantizar el adecuado desarrollo de las jornadas de competencia. Durante los tres (3) días del evento central, deberá permanecer disponible para el acompañamiento y dirección técnica de las diferentes etapas, rondas y procesos de evaluación, orientar al equipo de jueces y catadores, resolver situaciones técnicas relacionadas con la aplicación de los protocolos y criterios de evaluación, verificar la correcta aplicación de las metodologías, revisar y validar los resultados obtenidos, garantizar la trazabilidad y consistencia de las calificaciones y participar en la determinación y presentación de los resultados finales de las competencias. El servicio incluye la disponibilidad presencial del profesional durante los cinco (5) días establecidos, así como las actividades de preparación, calibración, evaluación, coordinación, validación, acompañamiento y cierre técnico requeridas para el desarrollo de las competencias. El profesional deberá acreditar certificación como Catador Q y experiencia específica como juez, evaluador o catador especializado en concursos de café de carácter nacional o internacional, así como formación y certificaciones relacionadas con evaluación sensorial y calidad de café.	Servicio / 5 dias	1	$ 3.500.000,00	$ 3.500.000,00			No Aplica (ASECC)			$ 3.500.000,00
Nota 1: La Cámara de Comercio de Pasto adelanta, en articulación con la Gobernación de Nariño, la estrategia Master Coffee Nariño 2026, como un espacio dirigido a las cafeterías del departamento, orientado a promover el consumo de café especial nariñense, fortalecer la oferta de las cafeterías participantes y generar un escenario de reconocimiento y promoción para estos establecimientos. La estrategia contempla la participación de veinticuatro (24) cafeterías en cuatro (4) categorías de competencia, cuyos ganadores serán presentados en el evento central de La Mejor Taza Nariño 2026, donde podrán exhibir y ofrecer sus productos. En el marco del presente convenio de asociación, la Gobernación de Nariño apoyará el desarrollo de esta estrategia mediante la participación de un juez especializado, quien hará parte del proceso de evaluación y estará presente en el evento central para acompañar la presentación de los resultados finales y de los ganadores de Master Coffee Nariño 2026. De esta manera, se articula el proceso adelantado por la Cámara de Comercio de Pasto con el evento central La Mejor Taza Nariño 2026, generando continuidad entre la competencia dirigida a cafeterías y el escenario departamental de promoción y comercialización del café nariñense. Nota 2: Para la estructuración técnica y económica del ítem referente al juez de master coffe se toma como único referente la propuesta presentada por la Asociación Colombiana para la Excelencia del Café (ASECC), teniendo en cuenta su experiencia en la organización y desarrollo de actividades especializadas relacionadas con concursos de calidad de café, evaluación sensorial y competencias del sector cafetero.										
VALOR TOTAL				$ 3.500.000,00	$ 3.500.000,00	$ 0,00					

2.3.1. Desarrollar talleres de catación y barismo y ejecutar el programa de formación sensorial "Aprendiendo a Tomar Café".								ESTUDIO DE MERCADO			
Nº Item	ITEM/DESCRIPCIÓN	UNIDAD / MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	APORTE GOBERNACIÓN	APORTE ESAL	Cotización 1 - FUNELI	Cotización 2 - ACOPI	Cotización 3 - FUNDACIÓN SEMBRANDO SEMILLAS	Valor Promedio
1	**Servicio profesional de personal especialista en café** para el diseño, preparación y desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos correspondientes a seis (6) jornadas de formación, distribuidas en tres (3) jornadas de formación en catación y tres (3) jornadas de formación en barismo. Cada jornada será desarrollada con la participación simultánea de dos (2) personas especialistas en café, quienes estarán encargadas de impartir los contenidos establecidos, orientar las actividades prácticas, realizar demostraciones técnicas de preparación, extracción y catación de café, explicar las variables que intervienen en los diferentes procesos, acompañar a los participantes durante los ejercicios prácticos,	Jornadas	6	$ 1.530.000,00	$ 9.180.000,00	$ 6.162.000,00	$ 3.018.000,00	No Aplica			$ 1.530.000,00

	resolver inquietudes técnicas y apoyar la evaluación y sequimiento de las actividades desarrolladas. El servicio comprende la preparación de los contenidos y actividades de cada jornada, orientación técnica de los participantes, desarrollo de ejercicios prácticos, demostraciones de métodos y técnicas de preparación y extracción, ejercicios de análisis sensorial y catación, acompañamiento individual y grupal durante las prácticas, corrección y retroalimentación de los ejercicios realizados, así como la verificación del desarrollo de las actividades previstas. Las jornadas de catación estarán orientadas al desarrollo de ejercicios prácticos de evaluación sensorial y reconocimiento de atributos del café, mientras que las jornadas de barismo comprenderán demostraciones y ejercicios relacionados con preparación, extracción, manejo de equipos, variables de preparación y aplicación práctica de los conocimientos impartidos. Cada persona especialista deberá acreditar formación y experiencia relacionada con barismo, preparación de café, catación y/o evaluación sensorial. El servicio comprende la participación presencial de cada persona especialista durante la totalidad de la jornada correspondiente, incluyendo la preparación, desarrollo, acompañamiento técnico, evaluación y cierre de las actividades programadas.											
2	**Servicio de alimentación para técnicos:** Para cada día se suministrará un (1) desayuno, un (1) almuerzo, una (1) cena y dos (2) refrigerios, uno (1) durante la jornada de la mañana y otro (1) durante la jornada de la tarde.	Servicio	6	$ 90.499,00	$ 542.994,00	$ 542.994,00			**No Aplica**			$ 90.499,00
3	**Café de especialidad en grano para prácticas de formación**, en presentación de un (1) kilogramo por unidad. Se requieren nueve (9) kg, destinados al desarrollo de los tres (3) módulos formativos, con tres (3) kg de café asignados a cada módulo. El café deberá ser tostado, encontrarse en condiciones aptas para consumo y preparación, presentarse en empaque cerrado e identificado con origen o procedencia, fecha de tostión y condiciones de conservación.	Kg	9	$ 32.060,00	$ 288.540,00	$ 288.540,00			$ 31.509,00	$ 32.599,00	$ 32.072,00	$ 32.060,00
4	**Agua potable para preparación de café y actividades de catación**, en botellón de 20 litros de capacidad, cerrado y apto para contacto con alimentos. Se requieren tres (3) botellones, equivalentes a 60 litros de agua potable, destinados al desarrollo de los tres (3) módulos, con un (1) botellón de 20 litros para cada módulo. Incluye transporte y entrega en el lugar de realización de cada actividad.	Unidad	3	$ 22.900,00	$ 68.700,00	$ 68.700,00			$ 21.755,00	$ 22.900,00	$ 24.045,00	$ 22.900,00
5	**Filtros de papel blanco para preparación de café mediante método V60**, tamaño 02, diámetro entre 110 y 115 mm, gramaje entre 55 y 70 g/m², elaborados en papel grado alimentario, con porosidad uniforme y resistencia en húmedo. Se requieren tres (3) cajas, cada una con 100 filtros individuales, para un total de 300 filtros, destinados a los tres (3) módulos, con una (1) caja asignada a cada módulo.	Caja	3	$ 45.000,00	$ 135.000,00	$ 135.000,00			$ 42.745,00	$ 46.741,00	$ 45.514,00	$ 45.000,00
6	**Paño reutilizable de microfibra para limpieza y secado**, con dimensiones mínimas de 30 × 30 cm, tejido de alta absorción y baja liberación de pelusa. Se requieren tres (3) unidades, destinadas a las actividades de limpieza y secado de equipos, utensilios, recipientes y superficies de trabajo, con un (1) paño asignado a cada módulo.	Unidad	3	$ 11.110,00	$ 33.330,00	$ 33.330,00			$ 11.092,00	$ 10.634,00	$ 11.604,00	$ 11.110,00
7	**Dripper tipo V60 tamaño 02** para preparación de café filtrado, fabricado en material apto para contacto con alimentos y resistente a temperaturas de preparación de café, compatible con filtros tamaño 02 y con capacidad para preparar entre 1 y 4 tazas. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) drippers disponibles para el desarrollo simultáneo de las prácticas en cada módulo, durante los tres (3) módulos formativos.	Unidad	9	$ 28.600,00	$ 257.400,00	$ 257.400,00			$ 29.517,00	$ 26.158,00	$ 30.125,00	$ 28.600,00
8	**Server para café filtrado**, fabricado en vidrio borosilicato o material equivalente resistente al calor, con capacidad mínima de 600 ml, apto para contacto con alimentos y compatible con dripper V60. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) servers disponibles para cada módulo, destinados a recibir y servir el café obtenido durante las prácticas.	Unidad	9	$ 40.000,00	$ 360.000,00	$ 360.000,00			$ 39.586,00	$ 38.426,00	$ 41.988,00	$ 40.000,00

9	**Balanza digital para preparación y extracción de café**, con capacidad mínima de 2 kg, resolución de 0,1 g, función de tara y puesta a cero, temporizador integrado, pantalla digital y superficie resistente a humedad. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) balanzas disponibles para cada módulo, destinadas al control simultáneo de dosificación de café, cantidad de agua y tiempo de extracción.	Unidad	9	$ 85.500,00	$ 769.500,00	$ 769.500,00			$ 85.881,00	$ 87.348,00	$ 83.271,00	$ 85.500,00
10	**Taza para catación de café**, fabricada en porcelana o cerámica apta para contacto con alimentos, con capacidad entre 200 y 250 ml, superficie interior lisa y esmaltada, resistente a cambios de temperatura y de fácil limpieza y desinfección. Se requieren treinta y seis (36) unidades, correspondientes a doce (12) tazas disponibles para cada módulo, destinadas a la preparación y evaluación sensorial de las muestras.	Unidad	36	$ 17.100,00	$ 615.600,00	$ 615.600,00			$ 17.815,00	$ 16.376,00	$ 17.109,00	$ 17.100,00
11	**Alquiler de Hervidor eléctrico para preparación de café x 3 dias**, con carcasa de acero inoxidable, con capacidad mínima de 1,5 litros, recipiente apto para contacto con alimentos, control de temperatura y apagado automático de seguridad. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) hervidores disponibles para cada módulo, para disponer de agua a la temperatura requerida durante las prácticas.	Unidad/ 3 dias	9	$ 81.500,00	$ 733.500,00	$ 733.500,00			$ 81.612,00	$ 81.060,00	$ 81.828,00	$ 81.500,00
12	**Alquiler Molino eléctrico para café en grano x 3 dias** ,cuerpo de acero inoxidable o ABS, tolva de 2 kg auto-nivelante y pantalla táctil multilingüe. Muelas templadas de 59 mm con ajuste micrométrico y expulsión limpia del café, regulación de granulometría para diferentes niveles de molienda y sistema de dosificación. Se requieren tres (3) unidades, correspondientes a un (1) molino disponible para cada módulo, destinado a la molienda del café utilizado en las prácticas de preparación y extracción.	Unidad/ 3 dias	3	$ 201.600,00	$ 604.800,00	$ 604.800,00			$ 197.203,00	$ 194.484,00	$ 213.113,00	$ 201.600,00
13	**Bandejas de servicio para café x 3 dias**, con dimensiones mínimas de 49 × 33 cm, fabricada en acero inoxidable, superficie lavable y bordes de contención. Se requieren tres (3) unidades, correspondientes a una (1) bandeja disponible para cada módulo, para el traslado y servicio de tazas, recipientes, utensilios y bebidas preparadas.	Unidad/ 3 dias	3	$ 68.700,00	$ 206.100,00	$ 206.100,00			$ 66.341,00	$ 66.761,00	$ 72.998,00	$ 68.700,00
14	**Material de embalaje y protección para equipos y elementos de formación**, correspondiente a tres (3) kits integrales, uno para cada módulo. Cada kit deberá contener, como mínimo, cartón corrugado, material acolchado de espuma o equivalente y plástico de burbujas, destinados a proteger los equipos y elementos durante su transporte y almacenamiento temporal frente a golpes, rayones, humedad y deterioro.	Global	3	$ 91.600,00	$ 274.800,00	$ 274.800,00			$ 90.270,00	$ 97.095,00	$ 87.435,00	$ 91.600,00
15	**Servilletas desechables de papel**, de mínimo 2 capas y dimensiones mínimas de 33 × 33 cm, destinadas al servicio de degustación, atención de participantes y apoyo a las prácticas. Se requieren seis (6) paquetes, cada uno con 100 servilletas, para un total de 600 servilletas, distribuidas a razón de dos (2) paquetes por módulo.	Paquete	6	$ 2.290,00	$ 13.740,00	$ 13.740,00			$ 2.301,00	$ 2.194,00	$ 2.375,00	$ 2.290,00
16	**Cepillo especializado para limpieza de molinos de café**, con cerdas de nylon resistentes, mango ergonómico y longitud entre 15 y 20 cm, destinado a retirar partículas y residuos de café de tolvas, cámaras de molienda y superficies internas accesibles. Se requieren seis (6) unidades, correspondientes a dos (2) cepillos disponibles para cada módulo.	Unidad	6	$ 22.900,00	$ 137.400,00	$ 137.400,00			$ 23.614,00	$ 21.339,00	$ 23.747,00	$ 22.900,00
17	**Brocha de limpieza para equipos y accesorios de café**, con cerdas suaves de nylon y longitud entre 15 y 20 cm, destinada a retirar partículas, polvo y residuos de café de equipos, utensilios y superficies sin generar rayones. Se requieren seis (6) unidades, correspondientes a dos (2) brochas disponibles para cada módulo.	Unidad	6	$ 9.210,00	$ 55.260,00	$ 55.260,00			$ 8.599,00	$ 9.732,00	$ 9.299,00	$ 9.210,00
18	**Cuchara profesional para catación**, fabricada en acero inoxidable apto para contacto con alimentos, con capacidad entre 8 y 12 ml, cavidad profunda y bordes redondeados. Se requieren dieciocho (18) unidades, correspondientes a seis (6) cucharas disponibles para cada módulo, destinadas a extracción, agitación y degustación de muestras durante los ejercicios de evaluación sensorial.	Unidad	18	$ 28.200,00	$ 507.600,00	$ 507.600,00			$ 27.833,00	$ 28.314,00	$ 28.453,00	$ 28.200,00
19	**Cronómetro digital para control de tiempos de preparación**, con resolución mínima de 1 segundo, funciones de conteo ascendente y regresivo, pantalla de fácil lectura y alarma sonora. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) cronómetros disponibles para cada módulo, para controlar simultáneamente los tiempos de preparación, infusión y extracción.	Unidad	9	$ 17.000,00	$ 153.000,00	$ 153.000,00			$ 16.036,00	$ 18.467,00	$ 16.497,00	$ 17.000,00
20	**Espátula para manipulación y dosificación de café**, con longitud entre 15 y 20 cm, fabricada en acero inoxidable o material apto para contacto con alimentos. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) espátulas disponibles para cada módulo, para la manipulación, distribución y dosificación de café molido e insumos.	Unidad	9	$ 17.000,00	$ 153.000,00	$ 153.000,00			$ 16.306,00	$ 17.065,00	$ 17.629,00	$ 17.000,00

21	**Carro de servicio tipo camarero. Diseñado con tres bandejas divisorias. Incluye 4 rueda con giro de 360 grados. Capacidad de carga 150 kilos.** Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) bandejas disponibles para cada módulo, destinadas exclusivamente a organizar y transportar muestras, tazas, cucharas y utensilios de catación durante las prácticas.	Unidad	9	$ 40.000,00	$ 360.000,00	$ 360.000,00			$ 42.688,00	$ 36.146,00	$ 41.166,00	$ 40.000,00
22	**Recipiente para disposición temporal de residuos de café**, fabricado en plástico rígido o acero inoxidable, con capacidad de 10 litros, superficie lavable y de fácil desinfección. Se requieren tres (3) unidades, correspondientes a un (1) recipiente disponible para cada módulo, para la recolección temporal de residuos sólidos y subproductos generados durante las prácticas.	Unidad	3	$ 40.000,00	$ 120.000,00	$ 120.000,00			$ 39.363,00	$ 40.413,00	$ 40.224,00	$ 40.000,00
23	**Bolsa para recolección de residuos**, fabricada en plástico de alta resistencia, con capacidad de 20 a 30 litros. Se requieren tres (3) paquetes, cada uno con 30 bolsas individuales, para un total de 90 bolsas, correspondientes a treinta (30) bolsas destinadas a cada módulo.	Paquete	3	$ 17.000,00	$ 51.000,00	$ 51.000,00			$ 16.247,00	$ 18.107,00	$ 16.646,00	$ 17.000,00
24	**Toalla reutilizable de microfibra para limpieza y secado**, con dimensiones mínimas de 30 × 30 cm, alta absorción y resistencia al uso frecuente. Se requieren tres (3) paquetes, cada uno con tres (3) toallas, para un total de nueve (9) toallas, correspondientes a tres (3) toallas disponibles para cada módulo y destinadas al secado y limpieza de equipos, utensilios, recipientes y superficies de trabajo.	Paquete	3	$ 17.000,00	$ 51.000,00	$ 51.000,00			$ 17.893,00	$ 16.797,00	$ 16.310,00	$ 17.000,00
25	**Limpiador especializado para equipos de preparación de café**, en presentación de 500 g por unidad, con carbonato de disodio, peróxido de hidrógeno < 20%, dodecilbencenosulfonato de sodio, puro< 5%, carbonato de sodio < 5% formulado para remover aceites, residuos y depósitos de café, apto para superficies y componentes destinados al contacto con alimentos, de fácil enjuague y sin componentes que deterioren los equipos cuando se utilice conforme a las instrucciones del fabricante. Se requieren tres (3) unidades, correspondientes a una (1) unidad destinada a cada módulo.	Unidad	3	$ 49.000,00	$ 147.000,00	$ 147.000,00			$ 47.987,00	$ 46.790,00	$ 52.223,00	$ 49.000,00
26	alquiler de Pantalla táctil interactiva: pantalla LED/LCD táctil profesional de mínimo 55 pulgadas, resolución 4K UHD (3840 × 2160 píxeles), tecnología táctil capacitiva o infrarroja, con capacidad de interacción mediante toque directo sobre la superficie. Mínimo 10 puntos táctiles simultáneos, brillo mínimo de 350 cd/m², relación de aspecto 16:9, ángulo de visión amplio, parlantes integrados, conectividad HDMI, USB, USB-C y Wi-Fi, compatible con computador y dispositivos externos. Debe incluir soporte de instalación o pedestal, control remoto, cables de conexión y accesorios necesarios para su funcionamiento. Equipada con sistema operativo integrado o compatible con Windows/Android, permitiendo la visualización e interacción con presentaciones, videos, contenido multimedia y aplicaciones. Uso profesional para eventos, capacitaciones, competencias y actividades institucionales.	dia	3	$ 606.850,00	$ 1.820.550,00	$ 1.202.250,00	$ 618.300,00		$ 590.000,00	$ 606.850,00	$ 623.700,00	$ 606.850,00
Nota 1: Los valores correspondientes a los servicios de alimentación y alojamiento se toman como referencia de los establecidos en el Contrato Interadministrativo No. GN2184-2026, suscrito entre el Departamento de Nariño y TURNARIÑO Ltda., de acuerdo con las condiciones y características previstas para estos servicios. Nota 2: Los talleres de catación y barismo contemplan tres (3) jornadas de formación cada uno, razón por la cual los elementos, equipos e insumos requeridos se encuentran presupuestados de acuerdo con el número de jornadas. Cada jornada contará con dos (2) personas especialistas en café, quienes requieren los equipos, herramientas, materiales e implementos relacionados para el desarrollo de las actividades prácticas. Nota 3: Los valores correspondientes a los honorarios del personal especialista en café se determinan considerando el nivel de formación, especialización, experiencia y competencias técnicas requeridas para el desarrollo de los talleres de catación y barismo.												
VALOR TOTAL					**$ 17.639.814,00**	**$ 14.003.514,00**	**$ 3.636.300,00**					

2.4.1. Desarrollar ocho (8) sesiones magistrales como parte de la agenda académica del evento.									**ESTUDIO DE MERCADO**			
Nº Item	**ITEM/DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD / MEDIDA**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**	**APORTE GOBERNACIÓN**	**APORTE ESAL**		**Cotización 1**	**Cotización 2**	**Cotización 3**	**Valor Promedio**
1	**Servicio profesional de expositor especializado** para el desarrollo de las ocho (8) sesiones magistrales de una hora cada una que conforman la agenda académica del evento. El servicio comprende la preparación y presentación de los contenidos asignados, desarrollo de cada sesión de acuerdo con la metodología y el tiempo establecido, interacción con los participantes, atención de inquietudes y participación en las actividades académicas, técnicas o experienciales programadas. El expositor deberá acreditar formación, experiencia y conocimientos específicos relacionados con las temáticas de las sesiones a su cargo.	Servicio	1	$ 4.580.000,00	$ 4.580.000,00	$ 0,00	$ 4.580.000,00		**No Aplica (Propuesta Unica)**			$ 4.580.000,00
2	**Tiquete aéreo internacional en clase turista**, para el desplazamiento de un (1) expositor desde Estocolmo - Suecia hacia Pasto - Colombia Ida y Vuelta, de acuerdo con las fechas, itinerario y ciudades de origen y destino definidas para su participación en las sesiones magistrales. Incluye las conexiones aéreas necesarias para completar el itinerario, equipaje permitido de acuerdo con las condiciones de la tarifa y demás conceptos asociados a la emisión del tiquete.	Tiquete Ida y Vuelta	1	$ 5.152.500,00	$ 5.152.500,00	$ 0,00	$ 5.152.500,00		**Estimación realizada mediante consulta de tarifas disponibles en plataformas y páginas web especializadas en tiquetes aéreos, tomando como referencia las rutas, fechas y condiciones estándar de viaje requeridas.**			$ 5.152.500,00

3	**Sala de reuniones para eventos**: Capacidad entre 31 a 100 personas, Incluye silletería, Incluye mesa central, Incluye ayudas audiovisuales (1-2 video beam – sonido y hasta 3 micrófono), Incluye conectividad a WiFi, Incluye tomas eléctricas, Incluye baño para damas y caballeros, Incluye montaje del salón, según requerimientos de la supervisión.	Servicio/Dia	3	$ 936.147,00	$ 2.808.441,00	$ 2.308.441,00	$ 500.000,00		No Aplica	$ 936.147,00
4	**Alquiler Video beam:** Proyector laser con capacidad de reproducción de contenidos multimedia en alta resolución de 1920 x 720p 4k, con conexion wi fi y bluetooth x 3 dias (8horas)	Unidad/Dia	3	$ 103.952,00	$ 311.856,00	$ 260.000,00	$ 51.856,00			$ 103.952,00
5	**Alquiler de Portátil:** Procesador: Intel® Core™ i5 SKL 6200U, Sistema Operativo: Windows 10 SLEM, Memoria: 8GB, Disco Duro: 256GB, Pantalla: 15". x 3 dias (8horas)	Unidad/Dia	3	$ 88.097,00	$ 264.291,00	$ 219.000,00	$ 45.291,00			$ 88.097,00
6	**Alquiler de Sonido:** Alta potencia de 1000 vatios por canal 200 vatios por canal Dinámico Unidireccional de cable con captación focalizada que ayuda a prevenir retroalimentación Rango de frecuencia: 600 - 900 MHz y alcance de transmisión: 30m. debe incluir minimo 2 microfonos inalambricos y uno por cable o de solapa x 3 dias (8horas)	Servicio/Dia	3	$ 685.226,00	$ 2.055.678,00	$ 1.708.000,00	$ 347.678,00			$ 685.226,00
7	Servicio de habitación sencilla por 2 noches 2 personas: Habitación sencilla con baño privado. 2. Televisión por cable. 3. Zona de recepción. 4. Zona Wi-fi y telefonía local.	Noche	4	$ 199.690,00	$ 798.760,00	$ 663.000,00	$ 135.760,00			$ 199.690,00
8	Servicio de desayuno americano para 2 personas: 1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate o aromática (Contenido 9 onzas c/u), o Jugo natural o en Caja o Botella. 2. Huevos al gusto (Cacerola, tomate y cebolla o revueltos) 3. Porción de Pan o Arepa.	Servicio	4	$ 18.491,00	$ 73.964,00	$ 60.000,00	$ 13.964,00			$ 18.491,00
9	Servicio de Almuerzo Especial (Menú dos carnes) por 2 noches 2 personas: 2 carnes de 125 grs cada una acompañados con porción de arroz por 50 grs, porción ensalada 50 grs, porción de postre 75 grs y copa de agua.	Servicio	4	$ 54.939,00	$ 219.756,00	$ 182.000,00	$ 37.756,00			$ 54.939,00
10	Servicio de Cena Especial (Menú dos carnes) por 2 noches 2 personas: 2 carnes de 125 grs cada una acompañados con porción de arroz por 50 grs, porción ensalada 50 grs, porción de postre 75 grs y copa de agua.	Servicio	4	$ 54.741,00	$ 218.964,00	$ 182.000,00	$ 36.964,00			$ 54.741,00
11	Servicio de habitación sencilla por 4 noches 2 personas Native y Purity Coffee: Habitación sencilla con baño privado. 2. Televisión por cable. 3. Zona de recepción. 4. Zona Wi-fi y telefonía local.	Noche	8	$ 199.690,00	$ 1.597.520,00	$ 1.327.520,00	$ 270.000,00			$ 199.690,00
12	Servicio de desayuno americano para 2 personas: 1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate o aromática (Contenido 9 onzas c/u), o Jugo natural o en Caja o Botella. 2. Huevos al gusto (Cacerola, tomate y cebolla o revueltos) 3. Porción de Pan o Arepa.	Servicio	8	$ 18.491,00	$ 147.928,00	$ 122.000,00	$ 25.928,00			$ 18.491,00
13	Servicio de Almuerzo Especial (Menú dos carnes) por 4 noches 2 personas: 2 carnes de 125 grs cada una acompañados con porción de arroz por 50 grs, porción ensalada 50 grs, porción de postre 75 grs y copa de agua.	Servicio	8	$ 54.939,00	$ 439.512,00	$ 370.000,00	$ 69.512,00			$ 54.939,00
14	Servicio de Cena Especial (Menú dos carnes) por 4 noches 2 personas: 2 carnes de 125 grs cada una acompañados con porción de arroz por 50 grs, porción ensalada 50 grs, porción de postre 75 grs y copa de agua.	Servicio	8	$ 54.741,00	$ 437.928,00	$ 370.000,00	$ 67.928,00			$ 54.741,00
Nota 1: Los valores y especificaciones correspondientes a los servicios de salón, equipos audiovisuales, hospedaje, desayuno, almuerzo y cena se toman como referencia del Contrato Interadministrativo No. GN2184-2026, suscrito entre el Departamento de Nariño y la Promotora de Turismo de Nariño Ltda. – TURNARIÑO Ltda., cuyo estudio de mercado contempla estos servicios y sus respectivas condiciones técnicas y económicas. Nota 2: El valor establecido para el servicio contemplado en el ítem 1 se determina con base en la propuesta económica presentada por el expositor seleccionado, atendiendo a su formación, trayectoria, experiencia y conocimiento especializado en la temática objeto de la actividad, así como a la pertinencia de su participación dentro de la programación de La Mejor Taza Nariño 2026. En este caso, la valoración no se establece mediante un estudio de mercado basado en la comparación de cotizaciones, debido a que el servicio se encuentra asociado a las condiciones particulares, experiencia y perfil específico del expositor requerido para el desarrollo de la actividad. La propuesta presentada constituye, por tanto, el referente económico utilizado para la estimación del valor incorporado en el presupuesto del proyecto. Nota 3: Para el desarrollo de las ocho (8) sesiones magistrales de la agenda académica se contempla la participación de cuatro (4) expositores, entre invitados internacionales , regionales y/o nacionales, cuya permanencia se establece de acuerdo con la programación académica y las sesiones asignadas a cada participante. La participación de los expositores se organiza en dos grupos. El primer grupo está conformado por dos (2) expositores que permanecerán durante una (1) noche, dado que su participación se concentra en una jornada específica de la agenda, durante la cual desarrollarán dos (2) sesiones magistrales, retornando una vez finalizadas sus intervenciones. El segundo grupo está conformado por dos (2) expositores que permanecerán durante cuatro (4) noches, debido a que su participación se extiende a diferentes jornadas de la agenda académica y comprende varias sesiones magistrales, por lo que requieren permanecer durante el desarrollo de dichas actividades. En consecuencia, los servicios de alojamiento y alimentación se estructuran de acuerdo con la permanencia efectiva de cada grupo: para el primer grupo se contempla una (1) noche y los servicios de alimentación correspondientes a dicha jornada; para el segundo grupo se contemplan cuatro (4) noches y los servicios de alimentación correspondientes a su permanencia durante las diferentes jornadas programadas. Esta distribución permite atender las ocho (8) sesiones magistrales previstas, de acuerdo con la participación y disponibilidad de los expositores.									
VALOR TOTAL					**$ 19.107.098,00**	**$ 7.771.961,00**	**$ 11.335.137,00**			

3.1.1. Desarrollar las actividades académicas, formativas, experienciales, logísticas y de promoción previstas para la realización del evento.								ESTUDIO DE MERCADO			
Nº Ítem	ITEM/DESCRIPCIÓN	UNIDAD / MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	APORTE GOBERNACIÓN	APORTE ESAL	Cotización 1 - FUNELI	Cotización 2 - ACOPI	Cotización 3 - FUNDACIÓN SEMBRANDO SEMILLAS	Valor Promedio
1	ARTE LATE: Transporte para presentación de 12 jóvenes catadores Servicio de transporte terrestre para el desplazamiento de doce (12) jóvenes catadores, en viaje de ida y vuelta desde la subregión de Juanambú, para su participación en las actividades programadas de ARTE LATE.	Transporte	12	$ 55.352	$ 664.224		$ 664.224	No aplica			$ 55.352
2	ARTE LATE: Montaje y adecuación de demostración de niños baristas Servicio integral de montaje y adecuación de la demostración de niños baristas en la zona “Aprendiendo a tomar café”. Incluye el alquiler de una (1) máquina de espresso, elementos de barismo, cuatro (4) mesas, veinte (20) sillas y quince (15) kg de café, así como transporte, montaje, instalación, organización, puesta en funcionamiento, limpieza y desmontaje de los elementos utilizados.	servicio de montaje	1	$ 6.988.000	$ 6.988.000		$ 6.988.000	$6.950.000	$6.982.500	$7.031.500	$ 6.988.000
3	ARTE LATE: Suministro de leche entera UHT Suministro de leche entera UHT en cajas de doce (12) unidades, de un litro destinada al desarrollo de las actividades de preparación y demostración de bebidas de ARTE LATE.	cajas de leche	4	$ 54.000	$ 216.000		$ 216.000	$53.500	$54.250	$54.250	$ 54.000
4	ARTE LATE: Desayuno americano para 12 baristas Servicio de desayuno americano para doce (12) baristas. Incluye una (1) bebida caliente o fría, entre las opciones de café, café con leche, chocolate o aromática, con contenido de nueve (9) onzas, o jugo natural, en caja o botella; huevos al gusto, preparados en cacerola, con tomate y cebolla o revueltos; y una porción de pan o arepa.	unidad	12	$ 18.491	$ 221.892		$ 221.892	No aplica			$ 18.491
5	ARTE LATE: Almuerzo ejecutivo para 12 baristas Servicio de almuerzo ejecutivo para doce(12) baristas. Incluye sopa del día; bandeja compuesta por porción de arroz, proteína de carne, pollo, cerdo o pescado de ciento veinticinco (125) g, papa al vapor o frita, patacón o plátano o espagueti, principio de lentejas, frijol o garbanzo y quince (15) g de ensalada de verduras o frutas; acompañado de jugo natural o jugo en caja.	unidad	12	$ 23.687	$ 284.244		$ 284.244				$ 23.687
6	ARTE LATE: Juez catador especializado Servicio profesional de juez catador para el desarrollo y evaluación del reto ARTE LATE, con experiencia en barismo y/o catación. Comprende la evaluación de las preparaciones y presentaciones realizadas por los participantes, aplicación de criterios técnicos y sensoriales, acompañamiento durante el desarrollo de la actividad y determinación de los resultados conforme a la metodología establecida.	Servicio de Juez	1	$ 300.000	$ 300.000		$ 300.000	$297.500	$300.250	$302.250	$ 300.000
7	RETO JÓVENES CATADORES: Transporte para presentación de 12 jóvenes catadores Servicio de transporte terrestre para el desplazamiento de doce (12) jóvenes catadores, en viaje de ida y vuelta desde la subregión de Juanambú, para su participación en las actividades programadas del Reto Jóvenes Catadores.	Transporte	12	$ 55.352	$ 664.224		$ 664.224	No aplica			$ 55.352
8	RETO JÓVENES CATADORES: Desayuno americano para 12 jóvenes catadores Servicio de desayuno americano para doce (12) jóvenes catadores. Incluye una (1) bebida caliente o fría, entre las opciones de café, café con leche, chocolate o aromática, con contenido de nueve (9) onzas, o jugo natural, en caja o botella; huevos al gusto, preparados en cacerola, con tomate y cebolla o revueltos; y una porción de pan o arepa.	unidad	12	$ 18.491	$ 221.892		$ 221.892				$ 18.491
9	RETO JÓVENES CATADORES: Almuerzo ejecutivo para 12 jóvenes catadores Servicio de almuerzo ejecutivo para doce (12) jóvenes catadores. Incluye sopa del día; bandeja compuesta por porción de arroz, proteína de carne, pollo, cerdo o pescado de ciento veinticinco (125) g, papa al vapor o frita, patacón o plátano o	unidad	12	$ 23.687	$ 284.244		$ 284.244				$ 23.687

	espagueti, principio de lentejas, frijol o garbanzo y quince (15) g de ensalada de verduras o frutas; acompañado de jugo natural o jugo en caja.											
10	RETO JÓVENES CATADORES: Montaje y adecuación de demostración Servicio integral de montaje y adecuación de la demostración de Jóvenes Catadores en la zona "Aprendiendo a tomar café". Incluye el alquiler de un (1) molino, elementos de barismo, cuatro (4) mesas, veinte (20) sillas y veinte (20) kg de café, así como transporte, montaje, organización, puesta en funcionamiento, limpieza y desmontaje de los elementos utilizados.	servicio de montaje	1	$ 3.390.000	$ 3.390.000		$ 3.390.000		$3.350.000	$3.405.000	$3.415.000	$ 3.390.000
11	RETO JÓVENES CATADORES: Juez catador especializado Servicio profesional de juez catador para el desarrollo y evaluación del Reto Jóvenes Catadores, con experiencia en barismo y/o catación. Comprende la evaluación de las preparaciones y presentaciones de los participantes, aplicación de criterios técnicos y sensoriales, acompañamiento durante la actividad y determinación de resultados conforme a la metodología establecida.	Servicio de Juez	1	$ 350.000	$ 350.000		$ 350.000		$347.500	$350.750	$351.750	$ 350.000
12	RETO BARISTA KIDS: Paquete x 100 Vasos desechables reciclables de cartón, Vasos desechables reciclables de cartón, suministrados en paquetes de cien (100) unidades, para bebidas calientes, con capacidad de ocho (8) oz (236 ml), fabricados en cartón grado alimentario con recubrimiento interior apto para contacto con alimentos y bebidas calientes, preferiblemente en PE o biopolímero de origen vegetal, que permita resistencia a la humedad y evite filtraciones. Dimensiones de referencia: nueve (9) cm de alto × ocho (8) cm de diámetro superior.	Paquete x 100	5	$ 25.190	$ 125.950		$ 125.950		$24.850	$25.250	$25.470	$ 25.190
13	RETO BARISTA KIDS: Bolsa de Mezcladores desechables de madera Mezcladores desechables para bebidas calientes, fabricados en madera natural de grado alimentario, biodegradables y libres de recubrimientos tóxicos, con longitud de catorce (14) a quince (15) cm, superficie lisa, bordes redondeados y condiciones físicas que permitan mezclar café y otras bebidas calientes sin deformarse ni desprender partículas. Elemento de un solo uso.	Bolsa	1	$ 9.160	$ 9.160		$ 9.160		$8.950	$9.200	$9.330	$ 9.160
14	RETO BARISTA KIDS: Bolsa x 1000 Sobres individuales de azúcar morena, Sobres individuales de azúcar, con contenido de cinco (5) g por sobre, destinados al servicio y preparación de bebidas durante el desarrollo de la actividad.	bolsa por 1000 sobres	1	$ 51.525	$ 51.525		$ 51.525		$51.100	$51.600	$51.875	$ 51.525
15	RETO BARISTA KIDS: Transporte para presentación de 12 baristas kids Servicio de transporte terrestre para el desplazamiento de doce (12) baristas kids, en viaje de ida y vuelta desde el municipio de La Unión, para su participación en las actividades programadas.	Transporte	12	$ 55.352	$ 664.224		$ 664.224		No Aplica			$ 55.352
16	RETO BARISTA KIDS: Transporte para 12 acompañantes Servicio de transporte terrestre para el desplazamiento de doce (12) acompañantes de los baristas kids, en viaje de ida y vuelta desde el municipio de La Unión, para su participación y acompañamiento durante las actividades programadas.	Transporte	12	$ 55.352	$ 664.224		$ 664.224					$ 55.352
17	RETO BARISTA KIDS: Desayuno americano para 12 baristas kids Servicio de desayuno americano para doce (12) baristas kids. Incluye una (1) bebida caliente o fría, entre las opciones de café, café con leche, chocolate o aromática, con contenido de nueve (9) onzas, o jugo natural, en caja o botella; huevos al gusto, preparados en cacerola, con tomate y cebolla o revueltos; y una porción de pan o arepa.	Unidad	12	$ 18.491	$ 221.892		$ 221.892					$ 18.491
18	RETO BARISTA KIDS: Desayuno americano para 12 acompañantes Servicio de desayuno americano para doce (12) acompañantes de los baristas kids. Incluye una (1) bebida caliente o fría, entre las opciones de café, café con leche, chocolate o aromática, con contenido de nueve (9) onzas, o jugo natural, en caja o botella; huevos al gusto, preparados en cacerola, con tomate y cebolla o revueltos; y una porción de pan o arepa.	Unidad	12	$ 18.491	$ 221.892		$ 221.892					$ 18.491
19	RETO BARISTA KIDS: Almuerzo ejecutivo para 12 baristas kids Servicio de almuerzo ejecutivo para doce (12) baristas kids. Incluye sopa del día; bandeja compuesta por porción de arroz, proteína de carne, pollo, cerdo o pescado de ciento veinticinco (125) g, papa al vapor o frita, patacón o plátano o espagueti,	Unidad	12	$ 23.687	$ 284.244		$ 284.244					$ 23.687

	principio de lentejas, frijol o garbanzo y quince (15) g de ensalada de verduras o frutas; acompañado de jugo natural o jugo en caja.										
20	RETO BARISTA KIDS: Almuerzo ejecutivo para 12 acompañantes Servicio de almuerzo ejecutivo para doce (12) acompañantes de los baristas kids. Incluye sopa del día; bandeja compuesta por porción de arroz, proteína de carne, pollo, cerdo o pescado de ciento veinticinco (125) g, papa al vapor o frita, patacón o plátano o espagueti, principio de lentejas, frijol o garbanzo y quince (15) g de ensalada de verduras o frutas; acompañado de jugo natural o jugo en caja.	Unidad	12	23.687	$ 284.244		$ 284.244				$ 23.687
21	RETO BARISTA KIDS: Montaje y adecuación de demostración de niños baristas Servicio integral de montaje y adecuación de la demostración de niños baristas en la zona “Aprendiendo a tomar café”. Incluye el alquiler de un (1) molino, elementos de barismo, cuatro (4) mesas, veinte (20) sillas y veinte (20) kg de café, así como transporte, montaje, organización, puesta en funcionamiento, limpieza y desmontaje de los elementos utilizados.	servicio de montaje	1	$ 3.287.925	$ 3.287.925		$ 3.287.925		$3.250.000	$3.295.000	$3.318.775	$ 3.287.925
22	RETO BARISTA KIDS: Juez catador especializado Servicio profesional de juez catador para el desarrollo y evaluación del Reto Barista Kids, con experiencia en barismo y/o catación. Comprende la evaluación de las preparaciones y presentaciones de los participantes, aplicación de criterios técnicos y sensoriales, acompañamiento durante la actividad y determinación de resultados conforme a la metodología establecida.	Servicio de Juez	2	$ 300.000	$ 600.000		$ 600.000		$296.500	$300.500	$303.000	$ 300.000
23	**Servicio de personal operativo para limpieza, mantenimiento y apoyo logístico durante el desarrollo del evento**, con veinte (20) personas por jornada (cada jornada de 6 horas), distribuidas en diez (10) personas durante la jornada de la mañana y diez (10) personas durante la jornada de la tarde x 6 días. El personal realizará limpieza de zonas comunes, áreas de circulación y comedores; recolección, clasificación y disposición de residuos; organización de espacios y mobiliario; atención de requerimientos operativos y mantenimiento de las condiciones de aseo durante cada jornada. Incluye coordinación del personal, herramientas e implementos básicos de limpieza y elementos de protección personal requeridos para las actividades.	Servicio / jornada	120	$ 114.500,00	$ 13.740.000,00	$ 7.328.000,00	$ 6.412.000,00		$ 110.000,00	$ 114.500,00	$ 119.000,00	$ 114.500,00
24	**Servicio de vigilancia y seguridad privada durante seis (6) días**, mediante dos (2) vigilantes debidamente uniformados, identificados y habilitados para prestar servicios de vigilancia privada con arma. El servicio comprende cobertura continua de veinticuatro (24) horas mediante turnos organizados por el proveedor, vigilancia de las instalaciones del Centro de Eventos Andino y de los elementos dispuestos para el evento, control de accesos, rondas internas, control de ingreso y salida de personal y atención y reporte de novedades.	Servicio / 6 días	1	$ 11.450.000,00	$ 11.450.000,00	$ 9.160.000,00	$ 2.290.000,00		$ 11.200.000,00	$ 11.450.000,00	$ 11.700.000,00	$ 11.450.000,00
25	**Servicio técnico para la instalación eléctrica temporal de hasta doscientos (200) stands**, mediante la instalación de un (1) punto de conexión eléctrica con tomacorriente doble por cada stand, para un máximo de doscientos (200) puntos. La instalación se realizará a partir de las acometidas principales y comprenderá seis (6) tableros eléctricos de distribución, sectorizados de acuerdo con las áreas del evento; desde estos tableros se realizará el tendido y distribución del cableado hacia los stands. Incluye suministro e instalación de las acometidas especiales requeridas desde los transformadores o puntos de alimentación disponibles en el recinto, cableado dimensionado para la carga prevista, canalización o protección física del cableado en las zonas de circulación, instalación y conexión de los doscientos (200) tomacorrientes dobles, identificación de circuitos, conexión de tableros, pruebas de continuidad, tensión y funcionamiento de cada circuito, corrección de fallas detectadas y desmontaje de la instalación temporal al finalizar el evento. Incluye personal técnico o electricista certificado, herramientas, equipos de medición, elementos de protección personal y accesorios eléctricos menores necesarios para la ejecución.	Punto de conexión	200	$ 103.050,00	$ 20.610.000,00	$ 16.030.000,00	$ 4.580.000,00		$ 99.000,00	$ 103.050,00	$ 107.100,00	$ 103.050,00

26	**Kit de Materiales para la instalación hidráulica temporal de veintidós (22) stands**, correspondientes a veinte (20) stands de 4,00 m × 4,00 m y dos (2) stands destinados a las competencias de café. El kit deberá contener los materiales necesarios para realizar las conexiones de suministro y desagüe de agua de los veintidós (22) stands, incluyendo tubería y/o manguera para conducción de agua, accesorios de unión, codos, tees, adaptadores, uniones, llaves de paso, pegante para PVC, cinta de teflón, abrazaderas y demás accesorios necesarios para completar las conexiones. El suministro deberá cubrir la totalidad de las conexiones de los veintidós (22) stands, incluyendo los elementos de unión y fijación requeridos en cada punto. Incluye transporte interno, instalación, conexión, pruebas de funcionamiento, verificación de fugas, ajustes, desmontaje y retiro de los materiales instalados al finalizar el evento.	Kit	22	$ 104.091	$ 2.290.000,00	$ 2.290.000,00			$ 100.000,00	$ 104.090,91	$ 108.181,82	$ 104.090,91
27	**Servicio técnico para la instalación hidráulica temporal de veintidós (22) lavaplatos**, realizando para cada unidad una (1) conexión de suministro de agua y una (1) conexión de desagüe. El servicio comprende la instalación y conexión de tubería, mangueras, llaves de paso y accesorios requeridos para cada lavaplatos, conexión a los puntos de suministro y desagüe disponibles, pruebas de funcionamiento, verificación de fugas y correcta evacuación del agua, corrección de las conexiones que presenten fallas y desmontaje de las conexiones al finalizar el evento. Incluye mano de obra de personal con experiencia en instalaciones hidráulicas temporales, herramientas y elementos menores requeridos para la ejecución.	Punto de conexión	22	$ 58.291	$ 1.282.400,00	$ 961.800,00	$ 320.600,00		$ 57.850,00	$ 58.275,00	$ 58.748,00	$ 58.291,00
28	**Servicio integral de iluminación y ambientación de las zonas comunes del evento**, que comprende el alquiler e instalación de cuatro (4) reflectores LED de mínimo 100 W cada uno, con protección mínima IP65, estructura o soporte de fijación y cableado de alimentación; instalación de festones de iluminación LED y ubicación de elementos decorativos alusivos al café, plantas ornamentales y estibas de madera en las áreas comunes definidas en la planimetría. Incluye transporte, distribución, montaje, fijación, conexión eléctrica, pruebas de funcionamiento, adecuación de los elementos durante el evento, mantenimiento de las instalaciones y desmontaje al finalizar.**(incluye personal certificado en trabajo en alturas)**	Servicio	1	$ 3.435.000,00	$ 3.435.000,00	$ 1.374.000,00	$ 2.061.000,00		$ 3.300.000,00	$ 3.435.000,00	$ 3.570.000,00	$ 3.435.000,00
29	**Materiales eléctricos complementarios para la adecuación y operación temporal de las diferentes áreas del evento para mínimo 220 puntos de conexión**, compuesto como mínimo por bombillos LED de 20 W, extensiones eléctricas de mínimo 15 m, cable eléctrico calibre 12 AWG, regletas de mínimo seis (6) salidas con protección, conectores y clavijas de uso industrial, amarras plásticas de mínimo 20 cm, cinta aislante eléctrica de 18 mm × 20 m, cinta de enmascarar de 48 mm × 40 m y los demás accesorios eléctricos menores necesarios para realizar conexiones, extensiones y adecuaciones temporales. Todos los materiales deberán ser nuevos, encontrarse en condiciones de funcionamiento y cumplir las condiciones de seguridad eléctrica aplicables.	Kit	1	$ 4.580.000,00	$ 4.580.000,00	$ 4.580.000,00			$ 4.400.000,00	$ 4.580.000,00	$ 4.760.000,00	$ 4.580.000,00
30	**Servicio de transporte terrestre para el traslado de estructuras, mobiliario, equipos y elementos logísticos del evento**, mediante un (1) camión tipo furgón o estacas encarpado con capacidad mínima de 3,5 toneladas y un (1) vehículo tipo Piaggio de carga con platón encarpado con capacidad mínima de 700 kg. Incluye conductor, combustible, cargue, descargue, organización y aseguramiento de la carga, protección mediante cubierta impermeable y los desplazamientos de ida y retorno requeridos para las actividades de montaje, desarrollo y desmontaje del evento, de acuerdo con la programación establecida.	Servicio	1	$ 5.725.000,00	$ 5.725.000,00	$ 5.725.000,00			$ 5.500.000,00	$ 5.725.000,00	$ 5.950.000,00	$ 5.725.000,00
31	**Alquiler de veinte (22) lavaplatos portátiles para uso durante el evento x 3 días**, cada uno fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, con dimensiones de 1,20 m de largo × 0,60 m de ancho × 0,85 m de alto, mesón y poceta integrada,	Unidad x 3 días	22	$ 149.890,67	$ 3.297.594,67	$ 2.198.400,00	$ 1.099.194,67		$ 149.500,00	$ 149.875,00	$ 150.297,00	$ 149.890,67

	estructura metálica estable y superficie lisa, lavable y desinfectable. Cada unidad deberá contar con grifería, conexión de entrada de agua y salida para desagüe. Incluye transporte, entrega, ubicación, montaje, conexión hidráulica, puesta en funcionamiento, mantenimiento durante el periodo de uso, desmontaje y retiro.										
32	**Alquiler de trescientas (300) mesas cuadradas para cuatro (4) puestos x 3 días**, de 0,75 m × 0,75 m × 0,75 m, fabricadas en polietileno de alta densidad (HDPE) o material plástico de características equivalentes, con superficie lisa, impermeable, lavable y desinfectable. Estructura con patas metálicas plegables, estabilidad estructural y capacidad mínima de carga de 100 kg. Incluye transporte, entrega, distribución, ubicación y retiro al finalizar el evento.	Unidad x 3 días	300	$ 27.480,00	$ 8.244.000,00	$ 8.244.000,00			$ 27.350,00	$ 27.480,00	$ 27.610,00	$ 27.480,00
33	**Alquiler de veintidós (22) carpas modulares de 4,00 m × 4,00 m x 3 días**, con estructura desmontable en tubo metálico galvanizado o acero con tratamiento anticorrosivo, techo en lona impermeable, costuras reforzadas y sistema de fijación. Altura lateral mínima de 2,40 m y altura central mínima de 3,00 m. Cada unidad deberá contar con elementos de anclaje y estabilización. Incluye transporte, montaje, nivelación, anclaje, instalación, adecuación, mantenimiento, desmontaje y retiro.	Unidad x 3 días	22	$ 1.092.000,00	$ 24.024.000,00	$ 6.870.000,00	$ 17.154.000,00		$ 1.090.000,00	$ 1.093.000,00	$ 1.093.000,00	$ 1.092.000,00
34	**Alquiler de ciento cinco (105) módulos de stand en color blanco x 3 días**, conformados por paneles de aglomerado de madera de 2,00 m de ancho × 1,00 m de alto, con acabado blanco uniforme y superficie lisa. Cada módulo deberá contar con estructura o sistema de unión y fijación que garantice su estabilidad. Incluye estructura de soporte, elementos de unión y fijación,	Unidad x 3 días	105	$ 206.100,00	$ 21.640.500,00	$ 12.022.500,00	$ 9.618.000,00		$ 198.000,00	$ 206.100,00	$ 214.200,00	$ 206.100,00
35	**Alquiler de ciento noventa y dos (192) paneles de pared modular blanca x días**, cada uno de 2,00 m de ancho × 2,00 m de alto, con acabado blanco uniforme y superficie lisa. Incluye estructura de soporte, perfiles, sistemas de unión y elementos de fijación necesarios para conformar divisiones y cerramientos temporales. Incluye estructura de soporte, elementos de unión y fijación,	Unidad x días	192	$ 148.850,00	$ 28.579.200,00	$ 10.992.000,00	$ 17.587.200,00		$ 143.000,00	$ 148.850,00	$ 154.700,00	$ 148.850,00
36	**Servicio integral de personal operativo para el montaje y desmontaje de los stands de exhibición del evento, durante cinco (5) días, conformado por dos (2) equipos de trabajo de diez (10) personas cada uno, para un total de veinte (20) operarios.** El servicio comprende el cargue, descargue, traslado interno, armado, instalación, adecuación, organización, mantenimiento operativo durante el montaje y desmontaje de los stands, incluyendo la manipulación de módulos, paredes, paneles, mesas, sillas, elementos de exhibición y demás componentes que conformen cada espacio. Para el montaje, el personal estará encargado del recibo y traslado interno de los elementos hasta cada área, armado de módulos y estructuras, instalación de paredes y paneles, ubicación y nivelación de mesas y sillas, distribución de los elementos al interior de cada stand, organización de los espacios conforme a la distribución establecida y realización de ajustes requeridos para garantizar la correcta disposición de los stands antes de su entrega. Para el desmontaje, el personal realizará el retiro ordenado de los elementos instalados, desarme de módulos y estructuras, desmontaje de paredes y paneles, retiro y agrupación de mobiliario y demás componentes, traslado interno hacia los puntos de almacenamiento o cargue, organización de los elementos y apoyo en el cargue para su retiro del recinto. El servicio incluye: Veinte (20) operarios, distribuidos en dos (2) equipos de diez (10) personas. Un (1) equipo destinado a las actividades de montaje y adecuación de los stands. Un (1) equipo destinado a las actividades de desmontaje y retiro de los stands.	Servicio integral	1	$ 20.610.000,00	$ 20.610.000,00	$ 16.030.000,00	$ 4.580.000,00		$ 19.800.000,00	$ 20.610.000,00	$ 21.420.000,00	$ 20.610.000,00

	Cargue y descargue de los elementos que conforman los stands. Traslado interno de módulos, paneles, paredes, mesas, sillas y demás elementos. Armado y desarmado de estructuras modulares. Instalación y retiro de paredes y paneles. Ubicación, organización y nivelación del mobiliario dentro de los stands. Distribución de los elementos de acuerdo con el plano o esquema de ubicación suministrado. Ajustes, correcciones y reubicaciones menores requeridas durante el proceso de montaje. Organización de materiales y componentes por stand para facilitar el montaje y posterior desmontaje. Revisión física de los stands antes de su entrega para uso. Retiro y agrupación ordenada de los elementos después de finalizado el evento. Herramientas manuales necesarias para las labores de armado, instalación y desmontaje. Elementos de protección personal requeridos para el desarrollo de las actividades. Coordinación de los dos equipos de trabajo y distribución de los frentes de trabajo. Apoyo operativo durante las jornadas de montaje y desmontaje de acuerdo con el cronograma establecido. Distribución temporal: cinco (5) días de servicio, incluyendo las jornadas requeridas para el montaje previo, apoyo operativo asociado a la instalación y organización de los stands durante el desarrollo del evento, y la jornada posterior destinada al desmontaje y retiro.										
37	**Alquiler de dos (2) pantallas LED profesionales de 3,00 m de ancho × 2,00 m de alto**, con pitch máximo de 3,9 mm, frecuencia de actualización mínima de 3.840 Hz, sistema de procesamiento y control compatible con NovaStar, estructura de soporte, sistema de fijación y nivelación, cableado de señal y alimentación y procesador de video. Cada pantalla deberá permitir conexión con computadores, cámaras y sistemas audiovisuales para reproducción de presentaciones, videos y contenidos en tiempo real. Incluye transporte, estructura, montaje, instalación, configuración, conexión, pruebas, operación técnica y desmontaje.	Unidad x 3 días	2	$ 8.587.500,00	$ 17.175.000,00	$ 8.175.300,00	$ 8.999.700,00		$ 8.565.000,00	$ 8.587.500,00	$ 8.608.500,00	$ 8.587.000,00
38	**Cuatro (4) señalizadores aéreos de 2,50 m de largo × 0,50 m de alto**, destinados a identificar y orientar las diferentes zonas del evento. Cada señalizador deberá estar compuesto por estructura liviana de aluminio o perfilería metálica, superficie en PVC, lona banner o material rígido, impresión digital a color y sistema de sujeción mediante tensores, soportes y elementos de fijación. Incluye adaptación del diseño suministrado, impresión, estructura, acabados y transporte.	Unidad	4	$ 2.862.500,00	$ 11.450.000,00	$ 7.328.000,00	$ 4.122.000,00		$ 2.700.000,00	$ 2.862.500,00	$ 3.025.000,00	$ 2.862.500,00

39	**Servicio integral de coordinación logística y técnica general para la preparación, desarrollo, seguimiento y cierre de las actividades asociadas a La Mejor Taza Nariño 2026 y a la participación del evento en ExpoCafé Colombia 2026, con prestación del servicio desde el veintidós (22) de septiembre hasta el treinta y uno (31) de octubre de 2026.** El servicio estará orientado a coordinar y realizar seguimiento operativo y técnico a las diferentes actividades requeridas para el desarrollo del evento, articulando al personal operativo, proveedores, participantes y responsables de las diferentes áreas, de acuerdo con el cronograma y las instrucciones definidas para cada actividad. Comprende la coordinación y seguimiento de las actividades de montaje, adecuación, instalación, distribución, operación, mantenimiento operativo, desmontaje, retiro y cierre de los elementos logísticos requeridos para el evento, incluyendo stands, mobiliario, equipos, carpas, estructuras, elementos técnicos y demás componentes asociados a las actividades programadas. Dentro de sus funciones se encuentran: Coordinar los diferentes frentes de trabajo logístico y técnico durante las etapas de preparación, ejecución y cierre. Realizar seguimiento al cronograma general de actividades y a los tiempos establecidos para cada requerimiento. Coordinar la ejecución de las actividades de montaje y adecuación previas al evento. Verificar la instalación, distribución y disposición de equipos, mobiliario, stands, carpas, estructuras y demás elementos. Articular al personal operativo encargado de las diferentes actividades logísticas. Coordinar con proveedores la entrega, instalación, operación, retiro y demás servicios contratados. Realizar seguimiento a los requerimientos técnicos y logísticos de las diferentes áreas. Verificar que los espacios se encuentren habilitados conforme a la programación establecida. Coordinar los requerimientos que surjan durante el desarrollo de las actividades. Registrar, comunicar y gestionar las novedades operativas y técnicas que se presenten. Coordinar los ajustes, reubicaciones o intervenciones logísticas que resulten necesarias durante la ejecución. Realizar seguimiento a las actividades relacionadas con la participación del stand de La Mejor Taza Nariño 2026 en ExpoCafé Colombia 2026. Coordinar las actividades posteriores relacionadas con el desmontaje, retiro, organización y cierre de los elementos utilizados en dicha participación. Realizar seguimiento al cierre logístico y administrativo de los servicios asociados hasta la finalización del período establecido. El servicio se desarrollará desde el veintidós (22) de septiembre hasta el treinta y uno (31) de octubre de 2026, comprendiendo las actividades previas al evento central, el desarrollo de las actividades programadas, la participación en ExpoCafé Colombia 2026 y las acciones posteriores de desmontaje, retiro, seguimiento y cierre requeridas para finalizar integralmente las actividades logísticas.	Servicio	1	$ 10.305.000,00	$ 10.305.000,00	$ 9.160.000,00	$ 1.145.000,00		$ 9.900.000,00	$ 10.305.000,00	$ 10.710.000,00	$ 10.305.000,00

40	**Servicio profesional para el diseño espacial, planimetría, distribución, organización y ambientación general de los espacios destinados al desarrollo de La Mejor Taza Nariño 2026, incluyendo el diseño específico del stand de La Mejor Taza para su participación en ExpoCafé Colombia 2026.** El servicio comprende el levantamiento y análisis de las condiciones físicas de los espacios, definición de la distribución espacial, elaboración de planimetrías generales y específicas, diseño de circulaciones, ubicación de áreas y elementos, desarrollo de propuestas de organización espacial y elaboración de representaciones tridimensionales (3D) para facilitar la visualización y posterior implementación de los diseños. Para el evento La Mejor Taza Nariño 2026, comprende el diseño de la distribución general de los espacios, ubicación y organización de stands, zonas de circulación, áreas de atención, espacios de actividades, zonas de interacción y demás áreas que conformen la configuración espacial del evento, buscando establecer una distribución funcional y coherente con la programación y capacidad de los espacios. Para la participación de La Mejor Taza Nariño 2026 en ExpoCafé Colombia 2026, comprende el diseño integral del stand, incluyendo distribución interior, ubicación de mobiliario, áreas de exhibición y atención, circulación interna, elementos de ambientación, composición espacial, volumetría, propuesta de materiales y acabados, iluminación propuesta y demás elementos necesarios para definir visual y funcionalmente el espacio. Productos mínimos Una (1) propuesta de distribución espacial general del evento. Una (1) planimetría general de distribución de espacios. Planos de distribución y ubicación de las diferentes áreas y elementos. Planimetrías específicas requeridas para la organización de los espacios. Diseño de circulaciones y recorridos internos. Diseño de distribución y organización de los stands. Propuesta de ambientación y composición espacial general. Diseño específico del stand de La Mejor Taza para ExpoCafé Colombia 2026. Planimetría del stand con distribución de mobiliario, áreas de exhibición y circulación. Elevaciones y/o vistas necesarias para la definición del stand. Modelo o representación tridimensional (3D) del stand. Vistas 3D de la propuesta espacial para facilitar su interpretación y ejecución. Especificación de dimensiones, distribución, materiales, acabados y elementos de ambientación propuestos. Ajustes a las propuestas de diseño derivados de las condiciones del espacio y requerimientos de organización. Entrega de los archivos digitales finales de las planimetrías y representaciones gráficas elaboradas. El servicio no comprende diseño, impresión, producción ni instalación de piezas gráficas, publicidad, pendones, lonas, vinilos u otros elementos de comunicación visual, los cuales serán contemplados en los respectivos componentes del presupuesto.	Servicio	1	$ 6.870.000,00	$ 6.870.000,00	$ 6.870.000,00			$ 6.600.000,00	$ 6.870.000,00	$ 7.140.000,00	$ 6.870.000,00

41	**Alquiler del Centro de Eventos Andino para el desarrollo de la feria durante tres (3) días**, con capacidad mínima para 4.000 personas, mínimo ciento veinte (120) palcos, trescientas (300) mesas, dos (2) camerinos, mínimo ciento veinte (120) puntos eléctricos, taquilla y accesos de ingreso, servicios sanitarios funcionales, iluminación general, áreas de circulación y rutas de evacuación señalizadas. El recinto deberá disponer de suministro eléctrico con capacidad para atender las cargas previstas, suministro de agua, áreas para montaje de stands y escenarios, espacios para jueces, competidores, expositores y personal logístico, y condiciones de accesibilidad, ventilación y seguridad. Incluye uso exclusivo del recinto durante los tres (3) días contratados, servicios básicos, aseo general, administración y personal de apoyo requerido para la operación del espacio.	Día	3	$ 54.960.000,00	$ 164.880.000,00	$ 164.880.000,00			**No Aplica**			$ 54.960.000,00
42	**Alquiler del lote contiguo al Centro de Eventos Andino (2343 mts cuadrados) durante cinco (5) días**, destinado exclusivamente al montaje, operación y desmontaje de la zona de comidas. El área deberá permitir la instalación de los puntos gastronómicos y stands de alimentos y bebidas, mesas, sillas, carpas o cubiertas, equipos de preparación y refrigeración, conexiones eléctricas, iluminación, circulación peatonal, ingreso y salida de proveedores, manejo de residuos y rutas de evacuación. Incluye disponibilidad durante los cinco (5) días correspondientes al montaje, operación y desmontaje, conforme al cronograma del evento.	Día	5	$ 2.519.000,00	$ 12.595.000,00	$ 12.595.000,00			**No Aplica**			$ 2.519.000,00
43	**Alquiler de noventa (90) mesas promocionales para stands**, con estructura plegable, superficie rígida, lisa, lavable y apta para exhibición y atención al público, de 1,20 m de largo × 0,60 m de ancho × 0,75 m de alto. Cada mesa deberá contar con faldón o panel frontal sublimado a todo color con el diseño institucional suministrado por la organización. Incluye estructura, superficie, impresión/sublimación, acabados, embalaje, transporte, entrega, distribución en los stands y retiro.	Unidad	90	$ 458.000,00	$ 41.220.000,00	$ 23.400.000,00	$ 17.820.000,00		$ 435.100,00	$ 458.000,00	$ 480.900,00	$ 458.000,00
44	**Alquiler de sistema de sonido y amplificación para plazoleta de comidas durante tres (3) días**, compuesto como mínimo por cuatro (4) cabinas activas de 15" de potencia mínima 1.000 W RMS cada una, dos (2) subwoofers activos de 18" de potencia mínima 1.500 W RMS cada uno, consola digital de mínimo 16 canales, dos (2) micrófonos inalámbricos, dos (2) monitores de retorno, sistema de reproducción de audio, cableado de señal y potencia, bases y accesorios. Incluye transporte, montaje, instalación, operación técnica, desmontaje y retiro de los equipos.	Servicio/ 3 dias	1	$ 4.500.000,00	$ 4.500.000,00		$ 4.500.000,00		$ 4.275.000,00	$ 4.500.000,00	$ 4.725.000,00	$ 4.500.000,00
45	**Servicio de adecuación temporal de salida y zonas de circulación del Centro de Eventos Andino**, incluyendo conformación y nivelación de piso en lote anexo, adecuación de la salida hacia el área de parqueadero, instalación o adecuación de puerta de acceso/salida, suministro e instalación de láminas, guaduas, estacas, elementos de soporte, fijación y demás materiales requeridos para habilitar y acondicionar el recorrido peatonal y operativo. Incluye mano de obra, herramientas, transporte interno, montaje y retiro de elementos temporales.	Servicio	1	$ 5.000.000,00	$ 5.000.000,00		$ 5.000.000,00		$ 4.750.000,00	$ 5.000.000,00	$ 5.250.000,00	$ 5.000.000,00
46	**Alquiler de infraestructura temporal para adecuación de plazoleta de comidas durante tres (3) días**, incluyendo 8 carpas estructurales de aproximadamente 6 × 4 m (6 carpas) y 12 × 6 m (1 carpa), cien (100) mesas y cuatrocientas (400) sillas, de acuerdo con la distribución definida por la organización. Incluye transporte, cargue, descargue, montaje, instalación, distribución, desmontaje y retiro de todos los elementos al finalizar el evento.	Servicio/ 3 dias	1	$ 10.000.000,00	$ 10.000.000,00		$ 10.000.000,00		$ 9.500.000,00	$ 10.000.000,00	$ 10.500.000,00	$ 10.000.000,00
47	**Servicio integral de gestión de permisos, derechos, autorizaciones y articulación de entidades requeridas para la realización del evento**, incluyendo gestión ante las entidades competentes, trámites relacionados con derechos de comunicación pública y ejecución pública de obras musicales ante SAYCO y ACIMPRO, cuando sean aplicables, coordinación de entidades de apoyo y seguridad: BOMBEROS, DEFENSA CIVIL Y CRUZ ROJA.	Servicio	1	$ 12.000.000,00	$ 12.000.000,00		$ 12.000.000,00		**No Aplica**			$ 12.000.000,00
48	**Chaleco de identificación para personal de apoyo logístico fabricado con chaleco Unisex en Dril Sencillo 100% algodón**, confeccionado en tela resistente y	Unidad	20	$ 60.000,00	$ 1.200.000,00		$ 1.200.000,00		$ 57.000,00	$ 60.000,00	$ 63.000,00	$ 60.000,00

	de uso institucional, con talla de acuerdo con el usuario, identificación visible del equipo logístico y estampado o bordado de la imagen institucional del evento. Elemento destinado al personal encargado de montaje, orientación, atención, circulación y apoyo operativo.											
49	**Servicio integral de instalación de señalización aérea y elementos publicitarios temporales (4 señalizadores aéreos)**, incluyendo personal especializado, equipos de trabajo en altura, herramientas, sistemas de fijación, tensores, estructuras y accesorios necesarios para la instalación segura de pendones, banners, señalizadores aéreos y demás piezas publicitarias suministradas por la organización. Incluye distribución, instalación, ajuste, revisión, mantenimiento durante el evento y desmontaje al finalizar.	Servicio	1	$ 3.000.000,00	$ 3.000.000,00		$ 3.000.000,00		$ 2.850.000,00	$ 3.000.000,00	$ 3.150.000,00	$ 3.000.000,00

Nota 1: Los elementos y servicios eléctricos e hidráulicos se estructuran de acuerdo con los requerimientos de los stands y áreas habilitadas para el evento e incluyen los materiales, mano de obra, instalación, pruebas y desmontaje señalados en cada ítem.

Nota 2: La instalación de señalizadores aéreos, elementos publicitarios y demás elementos que requieran trabajo en altura deberá ser realizada por personal competente y capacitado para este tipo de actividades, utilizando los equipos, elementos de protección personal, sistemas de acceso y medidas de seguridad requeridos. El servicio deberá incluir las herramientas, elementos de fijación, montaje, ajuste, verificación, mantenimiento durante el evento y desmontaje que sean necesarios.

Nota 3: Las adecuaciones previstas para la salida del Centro de Eventos Andino, el acondicionamiento del piso del lote anexo y la instalación o adecuación de la puerta de salida corresponderán a intervenciones temporales y operativas que puedan ejecutarse con el presupuesto disponible de cinco millones de pesos ($5.000.000), incluyendo materiales, mano de obra, herramientas, transporte, instalación y retiro. Las cantidades y materiales específicos se determinarán de acuerdo con las condiciones físicas encontradas en el lugar y las necesidades identificadas para garantizar condiciones adecuadas de acceso, circulación y operación durante el evento.

Nº Ítem	ITEM/DESCRIPCIÓN	UNIDAD / MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	APORTE GOBERNACIÓN	APORTE ESAL		Cotización 1 - FUNELI	Cotización 2 - ACOPI	Cotización 3 - FUNDACIÓN SEMBRANDO SEMILLAS	Valor Promedio
50	**Circular informativo impreso:** Pieza gráfica circular de 150 × 150 cm, elaborada en material rígido o semirrígido apto para impresión digital, con impresión a color. Incluye diseño/adaptación gráfica, impresión, acabados y entrega para distribución en las zonas de stands.	Unidad	13	$ 220.192,00	$ 2.862.496,00	$ 2.862.496,00			$ 209.000,00	$ 220.192,00	$ 231.384,00	$ 220.192,00
51	**Backing para zona de filtrados:** Estructura tipo backing de 10 × 3 m, elaborada en lona impresa a color, con ojales metálicos perimetrales para sujeción y estructura de soporte. Incluye impresión, confección, transporte, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 1.305.300,00	$ 1.305.300,00	$ 1.305.300,00			$ 1.240.000,00	$ 1.305.300,00	$ 1.370.600,00	$ 1.305.300,00
52	**Pendón tipo araña para zona de filtrados:** Pendón tipo araña de 2 × 1 m, elaborado en lona impresa a color, con estructura de soporte y sistema de montaje. Incluye impresión, estructura, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	1	$ 212.970,00	$ 212.970,00	$ 212.970,00			$ 202.000,00	$ 212.970,00	$ 223.940,00	$ 212.970,00
53	**Señalización de zonas:** Lona impresa de 6 × 80 cm, con varilla para sujeción en pilares y elementos de fijación. Incluye impresión, confección, varilla, instalación y desmontaje.	Unidad	6	$ 104.958,00	$ 629.748,00	$ 629.748,00			$ 100.000,00	$ 104.958,00	$ 109.916,00	$ 104.958,00
54	**Rompe tráfico señalético:** Pieza de señalización de 80 × 40 cm, elaborada en vinilo adhesivo impreso a color y aplicado sobre base rígida. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	15	$ 54.960,00	$ 824.400,00	$ 824.400,00			$ 52.000,00	$ 54.960,00	$ 57.920,00	$ 54.960,00
55	**Lona impresa para zona de prensa:** Lona de 3 × 2 m, con impresión a color, ojales metálicos perimetrales y varilla o sistema de soporte para instalación. Incluye confección, elementos de fijación, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 261.060,00	$ 261.060,00	$ 261.060,00			$ 248.000,00	$ 261.060,00	$ 274.120,00	$ 261.060,00
56	**Lona impresa para zona de baños:** Lona de 2 × 3 m, con impresión a color, ojales metálicos perimetrales y varilla o sistema de soporte para instalación. Incluye confección, elementos de fijación, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 261.060,00	$ 261.060,00	$ 261.060,00			$ 250.000,00	$ 261.060,00	$ 272.120,00	$ 261.060,00
57	**Lona impresa para baños:** Lona de 3 × 2 m, con impresión a color, ojales metálicos perimetrales y varilla o sistema de soporte para instalación. Incluye confección, elementos de fijación, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 261.060,00	$ 261.060,00	$ 261.060,00			$ 245.000,00	$ 261.060,00	$ 277.120,00	$ 261.060,00

58	**Pendón tipo araña:** Pendón tipo araña de 2 × 1 m, elaborado en lona impresa a color, con estructura de soporte y sistema de montaje. Incluye impresión, estructura, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	7	$ 212.970,00	$ 1.490.790,00	$ 1.490.790,00			$ 205.000,00	$ 212.970,00	$ 220.940,00	$ 212.970,00
59	**Arco volumétrico de bienvenida:** Arco de 6 × 3,50 m, elaborado sobre estructura autoportante, con superficies impresas y elementos decorativos en impresión sobre base rígida. Incluye diseño/adaptación gráfica, fabricación, impresión, estructura, transporte, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 1.717.500,00	$ 1.717.500,00	$ 1.717.500,00			$ 1.635.000,00	$ 1.717.500,00	$ 1.800.000,00	$ 1.717.500,00
60	**Dummie volumétrico para entrada exterior:** Elemento volumétrico de 4 × 2 m, elaborado sobre estructura de soporte con superficies impresas. Incluye diseño/adaptación gráfica, fabricación, impresión, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	1	$ 400.750,00	$ 400.750,00	$ 400.750,00			$ 380.000,00	$ 400.750,00	$ 421.500,00	$ 400.750,00
61	**Lona para fachada:** Lona impresa para instalación en fachada sobre Avenida Panamericana, de 5 × 2 m, con ojales y elementos de fijación. Incluye impresión, confección, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	1	$ 870.200,00	$ 870.200,00	$ 870.200,00			$ 830.000,00	$ 870.200,00	$ 910.400,00	$ 870.200,00
62	**Lona colgante – Formato 1:** Lona impresa de 0,80 × 3 m, con varilla superior e inferior para mantener la tensión y sistema de suspensión. Incluye impresión, confección, varillas, elementos de fijación, instalación y desmontaje.	Unidad	2	$ 104.424,00	$ 208.848,00	$ 208.848,00			$ 99.000,00	$ 104.424,00	$ 109.848,00	$ 104.424,00
63	**Lona colgante – Formato 2:** Lona impresa de 0,50 × 4 m, con varilla superior e inferior y sistema de suspensión, destinada a señalización de salida en zona interior. Incluye impresión, confección, varillas, elementos de fijación, instalación y desmontaje.	Unidad	2	$ 87.020,00	$ 174.040,00	$ 174.040,00			$ 83.000,00	$ 87.020,00	$ 91.040,00	$ 87.020,00
64	**Lona para letrero de salida:** Lona impresa de 6 × 80 cm, con varilla y sistema de fijación para señalización de salida. Incluye impresión, confección, varilla, elementos de fijación, instalación y desmontaje.	Unidad	2	$ 20.885,00	$ 41.770,00	$ 41.770,00			$ 19.800,00	$ 20.887,00	$ 21.968,00	$ 20.885,00
65	**Vinilo adhesivo para stands comerciales – formato grande:** Vinilo adhesivo impreso a color de 2 × 0,50 m, para aplicación sobre superficies de stands comerciales. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	21	$ 99.623,00	$ 2.092.083,00	$ 2.092.083,00			$ 94.500,00	$ 99.623,00	$ 104.746,00	$ 99.623,00
66	**Vinilo adhesivo para pabellones comerciales:** Vinilo adhesivo impreso a color de 2 × 0,50 m, destinado a identificación y ambientación gráfica de pabellones comerciales. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	12	$ 99.623,00	$ 1.195.476,00	$ 1.195.476,00			$ 95.000,00	$ 99.623,00	$ 104.246,00	$ 99.623,00
67	**Vinilo adhesivo para stands comerciales – formato pequeño:** Vinilo adhesivo impreso a color de 1 × 0,50 m, para aplicación sobre superficies de stands comerciales. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	200	$ 49.812,00	$ 9.962.400,00	$ 9.962.400,00			$ 47.000,00	$ 49.812,00	$ 52.624,00	$ 49.812,00
68	**Stand modular para prensa:** Estructura modular para prensa de 3 × 3 m de planta y 2 m de altura, conformada por módulos estructurales y superficies de cerramiento, con gráfica impresa instalada en las paredes. Incluye diseño/adaptación gráfica, impresión, estructura, transporte, montaje, instalación y desmontaje.	Unidad	1	$ 1.717.500,00	$ 1.717.500,00	$ 1.717.500,00			$ 1.650.000,00	$ 1.717.500,00	$ 1.785.000,00	$ 1.717.500,00
69	Sala para prensa: sala lounge destinada a periodistas y medios de comunicación, conformada por sofás y/o poltronas en cuerina de alta resistencia, mesa de centro y mobiliario complementario Incluye transporte hasta el lugar del evento, cargue y descargue, montaje, distribución y disposición del mobiliario, instalación y organización de conexiones eléctricas y/o elementos auxiliares requeridos, acondicionamiento del área y desmontaje y retiro al finalizar el evento. El mobiliario deberá presentarse en adecuadas condiciones de limpieza, estabilidad y funcionamiento, y permanecer disponible durante las jornadas establecidas para la atención y trabajo de los medios de comunicación.	Servicio/día	3	$ 1.526.667	$ 4.580.001,00	$ 3.000.000,00	$ 1.580.001,00		$ 1.450.000,00	$ 1.526.650,00	$ 1.603.350,00	$ 1.526.667

70	Prestación del servicio correspondiente a mil sesenta y dos (1.062) refrigerios destinados a los participantes, expositores de La Mejor Taza estimando una atención de ciento setenta y un (177) personas durante tres (3) días, con dos (2) refrigerios diarios por persona. Cada refrigerio deberá incluir una (1) bebida caliente o fría, con contenido mínimo de nueve (9) onzas, entre café, café con leche, chocolate o avena, o una gaseosa personal de 250 ml, acompañada de una (1) unidad de quimbolito, envuelto de choclo, empanada de horno o frita, pastel de queso, pastel de pollo o carne, pastel hawaiano, pastel de jamón y queso, sándwich de jamón y queso, buñuelo o almojábana. El servicio deberá prestarse de acuerdo con los horarios y puntos definidos por la supervisión, cumpliendo las condiciones de calidad, higiene, presentación y manipulación de alimentos requeridas para el evento.	Unidad	1062	$ 12.317	$ 13.080.654,00	$ 6.540.327,00	$ 6.540.327,00		**No Aplica**		$ 12.317,00
71	Prestación del servicio de suministro de trescientos sesenta y seis (366) almuerzos ejecutivos, requeridos para atender las necesidades de alimentación de participantes, equipo técnico, personal de apoyo, logística y demás colaboradores vinculados directamente al desarrollo de las actividades programadas durante las tres (3) jornadas del evento. La cantidad corresponde a la programación operativa y a la permanencia de estos grupos en las diferentes actividades, considerando que no todos los beneficiarios requieren alimentación durante la totalidad de las jornadas.	Unidad	366	$ 23.687	$ 8.669.442,00	$ 7.300.000,00	$ 1.369.442,00		**No Aplica**		$ 23.687,00

Nota 1: Los valores correspondientes a los servicios de refrigerios, alimentación y transporte se toman como referencia de las tarifas y condiciones establecidas en el Contrato Interadministrativo No. GN2184-2026, suscrito entre el Departamento de Nariño y TURNARIÑO Ltda., de acuerdo con las características y condiciones requeridas para el desarrollo de las actividades previstas en el proyecto.
Nota 2: Los trescientos sesenta y seis (366) servicios de almuerzo contemplados en el presupuesto estarán destinados exclusivamente al personal institucional de las dependencias de la Gobernación de Nariño que participen o apoyen el desarrollo de La Mejor Taza Nariño 2026, invitados provenientes de otros municipios que participen en las actividades del evento y participantes oficiales de las diferentes actividades programadas que no cuenten con un servicio de alimentación asignado dentro de otros componentes del presupuesto. La asignación de estos servicios se realizará de acuerdo con la programación y participación efectiva en las actividades del evento.

Nº Ítem	ITEM/DESCRIPCIÓN	UNIDAD / MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	APORTE GOBERNACIÓN	APORTE ESAL		Cotización 1 - FUNELI	Cotización 2 - ACOPI	Cotización 3 - FUNDACIÓN SEMBRANDO SEMILLAS	Valor Promedio
72	Servicio integral para el diseño, producción, suministro y operación del Pabellón Subregional de La Mejor Taza Nariño 2026 en EXPOCAFÉS DE COLOMBIA 2026: comprende el diseño conceptual y desarrollo de la propuesta de distribución y ambientación del espacio asignado de 9metros x 6 metros como mínimo, de acuerdo con los lineamientos gráficos e institucionales definidos por la entidad. Incluye la producción, suministro y disposición de estructuras y módulos de exhibición, mobiliario, elementos de ambientación, señalética, piezas gráficas, elementos decorativos, superficies de exhibición y demás componentes requeridos para la configuración del pabellón, así como los materiales y elementos necesarios para su funcionamiento. Incluye personal para la atención y operación del espacio durante el evento, reposición y organización de elementos, embalaje, protección y conservación de los componentes, transporte interno y retiro al finalizar la participación. Los elementos deberán ser suministrados en condiciones adecuadas de calidad, presentación, estabilidad y funcionamiento, conforme al diseño aprobado y a las condiciones establecidas por la organización de EXPOCAFÉS DE COLOMBIA 2026. No incluye las actividades de instalación, montaje físico, conexiones y puesta en funcionamiento, las cuales serán atendidas mediante ítem independiente.	Servicio	1	$ 42.000.000	$ 42.000.000,00		$ 42.000.000,00		**Propuesta Técnica, Operativa y Económica presentada ANA MARIA MESIAS**			$ 42.000.000,00

73	Servicio de transporte terrestre especializado en camión tipo furgón para movilización de elementos del Pabellón Subregional: comprende el transporte de estructuras, módulos, mobiliario, elementos de exhibición, decoración, piezas gráficas, equipos y demás componentes requeridos para la participación de La Mejor Taza Nariño 2026 en EXPOCAFÉS DE COLOMBIA 2026. El vehículo deberá ser tipo furgón cerrado, con capacidad de carga acorde con el volumen y peso de los elementos, y encontrarse en condiciones adecuadas de limpieza, seguridad y protección frente a lluvia, humedad, polvo y demás factores que puedan afectar los materiales. El servicio incluye cargue, descargue, embalaje y aseguramiento de los elementos cuando sea necesario, conductor, combustible, transporte hasta el lugar del evento y entrega en el punto definido por la organización, así como el retorno de los elementos al finalizar el evento cuando sea requerido. El traslado deberá realizarse de manera que se garantice la integridad y conservación de los elementos transportados.	Servicio de transporte	2	$ 3.500.000	$ 7.000.000,00		$ 7.000.000,00				$ 7.000.000,00
74	Servicio integral de instalación, montaje, adecuación y puesta en funcionamiento del Pabellón Subregional de La Mejor Taza Nariño 2026 en EXPOCAFÉS DE COLOMBIA 2026: comprende la recepción y traslado interno de los elementos hasta el área asignada, desembalaje, armado y ensamblaje de estructuras, instalación y fijación de módulos, ubicación y nivelación del mobiliario, montaje de elementos de exhibición y decoración, instalación de piezas gráficas y señalética, adecuación de superficies, instalación y conexión de sistemas eléctricos e iluminación cuando correspondan, así como los ajustes, alineación, nivelación y aseguramiento necesarios para garantizar la estabilidad y correcta presentación del pabellón. Incluye personal técnico y operativo, herramientas, equipos de montaje, elementos auxiliares, sistemas de fijación y los recursos necesarios para la ejecución de los trabajos. Comprende igualmente las pruebas de funcionamiento, verificación de conexiones y condiciones de seguridad, correcciones y ajustes finales, hasta entregar el espacio completamente instalado, organizado y listo para su operación. Al finalizar el evento incluye desmontaje, embalaje básico y disposición de los elementos para su retiro, conforme a las condiciones y horarios establecidos por EXPOCAFÉS DE COLOMBIA 2026.	Servicio	1	$ 5.000.000	$ 5.000.000,00	$ 5.000.000,00					$ 5.000.000,00

Nota 1: Debido al carácter especializado de la Actividades relacionadas con la participación en EXPOCAFES DE COLOMBIA 2026 cuyos componentes de diseño, producción, montaje, adecuación, operación logística y desmontaje se encuentran articulados y presentan una oferta limitada en el mercado de manera individual, el valor de referencia se establece con base en la propuesta técnica y económica presentada porANA MARIA MESIAS, arquitecta especializada en el desarrollo de este tipo de servicios. Esta propuesta constituye el soporte de referencia para determinar el valor de la actividad, de acuerdo con su alcance y las condiciones técnicas previstas para su ejecución.

Nº Ítem	ITEM/DESCRIPCIÓN	UNIDAD / MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	APORTE GOBERNACIÓN	APORTE ESAL		Cotización 1 - FUNELI	Cotización 2 - ACOPI	Cotización 3 - FUNDACIÓN SEMBRANDO SEMILLAS	Valor Promedio
75	**Transporte, montaje y desmonte de elementos de stand y counters DAT**: Servicio integral de cargue, transporte, descargue, desmontaje técnico, manipulación, clasificación, inventario, embalaje, identificación y almacenamiento de dos (2) elementos cilíndricos desarmables en PVC de diámetro 70 cm × 3,00 m, conformados por cinco secciones y revestidos en vinilo; estructura metálica central de 1,30 × 3,00 m; letrero institucional en PVC con iluminación LED, caracteres de 40 × 24 × 6 cm; dos (2) módulos laterales de 1,10 × 3,00 × 0,20 m en acrílico con vinilo; aplicación de vinilo en módulo tipo mesa de 0,90 × 0,50 × 0,50 m; vinilo para piso de aproximadamente 21 m²; ocho (8) sacas de café; ocho (8) plantas ornamentales en materas; cuatro (4) puntos eléctricos a 100 V con conexión a tierra. Incluye transporte, ensamblaje, fijación, nivelación, conexiones y verificación de estabilidad y funcionamiento. el transporte se hará en un camión cerrado de dos (2) ejes, capacidad mínima de 2 toneladas, cuatro (4) operarios, materiales de embalaje y protección, elementos de sujeción y traslado dentro de Pasto, garantizando integridad, conservación y trazabilidad de los elementos.	Servicio	1	$ 1.717.500	$ 1.717.500	$ 1.717.500			$ 1.631.625	$ 1.717.500	$ 1.803.375	$ 1.717.500

76	**Montaje stand Dirección Administrativa de Turismo:** Producción, suministro, fabricación, montaje e instalación del stand "Nariño, Tierra de Herencias Cafeteras". Incluye dos (2) elementos cilíndricos desarmables en PVC de diámetro 70 cm × 3,00 m, conformados por cinco secciones y revestidos en vinilo; estructura metálica central de 1,30 × 3,00 m; letrero institucional en PVC con iluminación LED, caracteres de 40 × 24 × 6 cm; dos (2) módulos laterales de 1,10 × 3,00 × 0,20 m en acrílico con vinilo; aplicación de vinilo en módulo tipo mesa de 0,90 × 0,50 × 0,50 m; vinilo para piso de aproximadamente 21 m²; ocho (8) sacas de café; ocho (8) plantas ornamentales en materas; cuatro (4) puntos eléctricos a 110 V con conexión a tierra. Incluye transporte, ensamblaje, fijación, nivelación, conexiones y verificación de estabilidad y funcionamiento.	Servicio	1	$ 4.580.000	$ 4.580.000	$ 4.580.000			$ 4.351.000	$ 4.580.000	$ 4.809.000	$ 4.580.000
77	Servicios audiovisuales – Alquiler de equipos audiovisuales y tecnológicos: Alquiler, suministro, instalación, configuración, operación básica y desmontaje de tres (3) televisores LED de 50" resolución HD con soportes de fijación para tótems; un (1) computador portátil con procesador mínimo i5, disco de 1 TB y RAM mínima de 4 GB; sistema de conexiones HDMI y matriz de distribución de señal con capacidad de 4 KVA × 2 KVA. Incluye transporte, cargue, descargue, cableado, conectores, accesorios, interconexión, configuración, pruebas, operación y retiro de los equipos.	Servicio / día	3	$ 933.347	$ 2.800.040	$ 2.800.040			$ 886.680	$ 933.347	$ 980.014	$ 933.347
78	Audiovisuales – Luminarias tipo reflector RGB: Suministro de cuatro (4) luminarias tipo reflector RGB multicolor con tecnología LED, potencia mínima de 100 W, protección IP66 y control remoto para regulación de intensidad y selección de colores. Incluye transporte, montaje, direccionamiento, ubicación estratégica, accesorios, conexiones, configuración, pruebas operativas, supervisión durante el uso y desinstalación.	Servicio	4	$ 171.750	$ 687.000	$ 687.000			$ 163.163	$ 171.750	$ 180.338	$ 171.750
79	Seis (6) proyectores de aromas tipo humidificador con capacidad mínima de 500 ml cada uno y tres (3) esencias hidrosolubles consumibles de mínimo 30 ml, con aromas de café, chocolate y vainilla. Incluye entrega, verificación de calidad y funcionamiento y elementos necesarios para su adecuada operación y ambientación sensorial del stand.	Unidad	6	$ 85.875	$ 515.250	$ 515.250			$ 84.950	$ 85.700	$ 86.975	$ 85.875
80	**Dispositivo lúdico-interactivo tipo ruleta:** Diseño, producción y suministro de dispositivo interactivo compuesto por estructura desarmable en acero y MDF de 1,65 m de altura, base de 0,70 m de ancho y 0,60 m de fondo, con acabado en vinilo publicitario; ruleta temática en MDF de Ø70 cm con vinilo autoadhesivo, sistema de giro tipo lazy susan y puntero plástico. Incluye caja con cien (100) preguntas distribuidas en cinco (5) temáticas, veinte (20) por temática, conforme a la estrategia "Nariño: 5 Mundos por Descubrir". Incluye diseño, fabricación, ensamble, acabados, ajustes y entrega en condiciones de resistencia, estabilidad y funcionamiento.	Unidad	1	$ 1.234.310	$ 1.234.310	$ 1.234.310			$ 1.172.595	$ 1.234.310	$ 1.296.025	$ 1.234.310
81	**Skyline tipo feria:** Producción, suministro e instalación de dos (2) skyline gráfico en tela de 3,00 × 2,30 m, apto para impresión, con sistema de soporte desarmable, resistente, durable y adecuado para uso ferial. Comprende producción, impresión gráfica, transporte, instalación, armado, fijación, disposición en el espacio asignado y verificación de estabilidad, calidad y acabado.	Unidad	2	$ 1.030.500	$ 2.061.000	$ 2.061.000			$ 978.975	$ 1.030.500	$ 1.082.025	$ 1.030.500

82	**Activador:** Prestación del servicio de personal impulsador de marca con experiencia y formación en comunicación, marketing y atención en eventos masivos, durante los tres (3) días del evento (8 horas). Incluye activación de marca, promoción y atracción de público hacia los stands de la Dirección de Turismo; interacción directa con asistentes; orientación sobre servicios, productos y destinos turísticos; dinamización de las actividades y comunicación permanente con los visitantes. El personal deberá permanecer durante la jornada completa de cada día, con puntualidad, presentación adecuada, actitud proactiva y aplicación de los lineamientos definidos por la Dirección de Turismo.	Prestación de Servicio Técnico / día	3	$ 1.145.000	$ 3.435.000	$ 3.435.000			$ 1.087.750	$ 1.145.000	$ 1.202.250	$ 1.145.000
83	Pines publicitarios en acrílico: Suministro de pines institucionales elaborados en material acrílico, mediante procesos de corte y acabado que garanticen precisión, resistencia y adecuada presentación. Deberán contar con diseño gráfico personalizado, incorporando elementos representativos de la identidad turística y cultural del departamento de Nariño, conforme a los lineamientos definidos por la Dirección Administrativa de Turismo. Incluye impresión y/o aplicación gráfica de alta calidad, con adecuada nitidez y permanencia de la imagen; sistema posterior de sujeción para fijación segura sobre prendas, bolsos, accesorios u otras superficies textiles; y dimensiones y formas variables de acuerdo con la propuesta gráfica aprobada. El suministro comprende ideación, diseño gráfico, elaboración de prototipos, producción, acabados, control de calidad, empaque y entrega, garantizando funcionalidad, durabilidad y coherencia con la identidad visual institucional. Los pines estarán destinados a actividades de interacción, promoción y divulgación turística con participantes y visitantes.	pines	3300	$ 4.580	$ 15.114.000	$ 3.664.000	$ 11.450.000		$ 4.351	$ 4.580	$ 4.809	$ 4.580
84	**Elementos de Experienciales de recordación territorial**, concebidas como elementos complementarios a la experiencia del café de especialidad y orientadas a fortalecer la apropiación cultural y promoción turística de Nariño. Cada experiencia deberá contener una (1) bebida de hidromiel de café de 165 ml, elaborada con productos oriundos del departamento; dos (2) dulces típicos representativos de la identidad gastronómica de Nariño; un (1) producto derivado de cacao de la Costa Pacífica, que podrá corresponder a chocolate en pasta 100 % cacao, chocolatina 70 % cacao, bombones rellenos, cacao granulado u otro producto equivalente; y una (1) pieza artesanal o elemento institucional, contemplándose como referencia una taza elaborada en barro mediante técnicas artesanales. El conjunto deberá presentarse bajo un concepto experiencial integral, articulando los componentes de maridaje, artesanía e identidad territorial. Incluye selección, adquisición, alistamiento, empaque y entrega, garantizando idoneidad, conservación, presentación y adecuada disposición de los productos para su entrega durante la experiencia FAM TRIP y las actividades asociadas al evento.	Ancheta	65	$ 80.150	$ 5.209.750	$ 2.805.250	$ 2.404.500		$ 76.143	$ 80.150	$ 84.157	$ 80.150
85	Servicio de transporte terrestre para desarrollo de FAM TRIP: Alquiler de vehículo tipo bus categoría LB, con capacidad para treinta (30) pasajeros, destinado a los recorridos turísticos del 26 de septiembre de 2026. Incluye recorrido circunvalar al Galeras en jornada mañana–tarde, paradas programadas para refrigerios, recorrido a finca cafetera y traslado al lugar de almuerzo, conforme al itinerario definido y supervisado. El vehículo deberá contar con condiciones técnico-mecánicas y normativas vigentes para transporte especial de pasajeros, motor con desempeño adecuado para media y alta montaña, sistema de frenos neumáticos o hidráulicos con ABS, suspensión reforzada, cinturones de seguridad en todas las plazas, iluminación reglamentaria y climatización o ventilación. Incluye SOAT, revisión técnico-mecánica vigente, pólizas de responsabilidad civil contractual y extracontractual, conductor licenciado y con experiencia certificada, combustible, disponibilidad del vehículo y cumplimiento integral de la ruta e itinerario. incluye seguro todo riesgo	Servicio de transporte	1	$ 2.605.562	$ 2.605.562	$ 2.605.562			$ 2.580.000	$ 2.605.500	$ 2.631.186	$ 2.605.562

86	Guía turístico bilingüe: Prestación del servicio de guía profesional de turismo, con tarjeta profesional y Registro Nacional de Turismo activo, dominio certificado español–inglés, formación acreditada en turismo y experiencia en guianza e interpretación del patrimonio. Los guías estarán destinados al acompañamiento de los recorridos programados para el 26 de septiembre de 2026, proporcionando orientación permanente a los participantes, interpretación del patrimonio y contextualización de los atractivos turísticos. Deberán contar con conocimiento del territorio de Nariño, su identidad cultural, patrimonio, atractivos turísticos estratégicos y oferta cafetera, desarrollando narrativas técnicas y experienciales adaptadas a los participantes del FAM TRIP.	Guía	2	$ 629.750	$ 1.259.500	$ 1.259.500			$ 598.263	$ 629.750	$ 661.237	$ 629.750
87	Alimentación FAM TRIP – Refrigerios: Refrigerio No. 1 – 26 de septiembre de 2026, aproximadamente 10:00 a. m.: cada unidad deberá incluir 1 bebida caliente o fría, entre café, café con leche, chocolate, hervido, vino caliente, jugo o bebida gasificada; 1 acompañante, entre envuelto de choclo, mote o yuca, quimbolito, empanada de horno o frita, pastel de queso, pastel de pollo o carne, pastel hawaiano, pastel de jamón y queso, sándwich de jamón y queso, buñuelo, almojábana, tortilla de harina frita, hornado, entre otros; y 1 porción de rellena de pupo de plátano con arepa de callana. Refrigerio No. 2 – 26 de septiembre de 2026, aproximadamente 4:00 p. m.: cada unidad deberá incluir 1 bebida caliente o fría, entre café, café con leche, chocolate, hervido, vino caliente, jugo o bebida gasificada; 1 acompañante, entre envuelto de choclo, mote o yuca, quimbolito, empanada de horno o frita, pastel de queso, pastel de pollo o carne o pastelitos de yuca; y 1 preparación complementaria, entre granizado de guarapo, punto, helado de paila o dulces a base de panela. Los refrigerios deberán contemplar alternativas vegetarianas o veganas cuando corresponda. Destinados a 17 compradores internacionales, 3 personas de prensa y comunicación, 6 contratistas del comité organizacional y 2 guías turísticos bilingües. Las entregas se realizarán durante el recorrido, contemplando paradas en los sectores de Yacuanquer y Sandoná.	Servicio	56	$ 42.365	$ 2.372.440	$ 2.372.440			$ 40.247	$ 42.365	$ 44.483	$ 42.365
88	almuerzo tipo catering – Show gastronómico: Servicio de almuerzo para el 26 de septiembre de 2026 compuesto por 1 entrada, presentada bajo concepto de show gastronómico; 1 plato fuerte, elaborado con materias primas regionales e internacionales mediante una preparación de autor que integre la gastronomía regional de la zona Pacífica y del departamento de Nariño con técnicas de cocina peruana, incluyendo proteína, guarniciones, principios y acompañamientos; 1 bebida acompañante, preparada con frutas de la región disponibles durante la temporada del recorrido; y 1 postre, correspondiente a helado artesanal tipo paila con mezcla de frutas regionales de temporada. El servicio deberá disponer de alternativas vegetarianas y veganas. Destinado a 17 compradores internacionales, 3 personas de prensa y comunicación, 6 contratistas vinculados a las dependencias del comité organizacional y 2 guías turísticos bilingües. El servicio se prestará en el municipio de Consacá, considerando la cercanía con la finca cafetera donde se desarrollará el recorrido turístico.	Servicio	28	$ 80.150	$ 2.244.200	$ 2.244.200			$ 76.143	$ 80.150	$ 84.157	$ 80.150

89	cena – Experiencia gastronómica FAM TRIP "La Mejor Taza Nariño 2026": Servicio de cena para el 26 de septiembre de 2026 compuesto por 1 entrada, como muestra representativa de la cocina local, elaborada con ingredientes autóctonos y técnicas contemporáneas de presentación; 1 plato fuerte, elaborado a partir de materias primas regionales en una propuesta de cocina de autor que resalte la identidad gastronómica de Nariño, pudiendo incorporar influencias de cocinas internacionales, e incluyendo proteína, guarniciones y acompañamientos, con disponibilidad de opciones vegetarianas y veganas; 1 bebida acompañante, preferiblemente elaborada con frutas o insumos locales de temporada; y 1 postre, basado en preparaciones tradicionales o de innovación con ingredientes regionales, privilegiando técnicas artesanales y presentación acorde con el concepto de experiencia gastronómica. Destinada a 17 compradores internacionales, 1 profesional de prensa y comunicación y 6 contratistas vinculados a las dependencias del comité organizacional del evento "La Mejor Taza Nariño 2026". El lugar de prestación estará sujeto a las directrices de la supervisión de la Dirección Administrativa de Turismo.	Servicio	24	$ 91.600	$ 2.198.400	$ 2.198.400			$ 87.020	$ 91.600	$ 96.180	$ 91.600

90	EXPRESIONES CULTURALES PARA PRESENTACIÓN EN TARIMA DE ACUERDO CON LA AGENDA DIARIA Servicio integral para la presentación de expresiones culturales y artísticas del departamento de Nariño durante el desarrollo de La Mejor Taza Nariño 2026, de acuerdo con la programación establecida en la agenda diaria. Comprende la participación de agrupaciones, colectivos y artistas de diferentes manifestaciones culturales y artísticas, incluyendo música tradicional campesina, danza, música, orquestas, poesía, animación con murgas o colectivos culturales, expresiones tradicionales y experiencias de modelado de barro para niños, entre otras actividades contempladas en la programación. Las presentaciones se desarrollarán en diferentes franjas horarias durante las jornadas del evento, incluyendo espacios de apertura y animación, presentaciones de danza, intervenciones musicales, poesía, música tradicional campesina, presentaciones de orquestas y actividades culturales dirigidas al público infantil. La programación podrá contemplar presentaciones individuales con duraciones entre 30 y 90 minutos, de acuerdo con la naturaleza de cada expresión artística y la agenda definida. El servicio incluye los honorarios de los artistas, agrupaciones o colectivos culturales, preparación y ejecución de las presentaciones, desplazamientos locales cuando sean requeridos, instrumentos musicales, equipos y elementos propios de la presentación, vestuario, utilería, elementos de caracterización, materiales para actividades culturales y demás requerimientos necesarios para el desarrollo de las presentaciones en tarima y espacios habilitados para las actividades culturales. Dentro de la programación se contemplan, entre otras, presentaciones de Amaru, animación con murga o colectivo cultural, grupos de danza, intervenciones de poesía, grupos de música tradicional campesina, grupos musicales, orquestas, artistas individuales y actividades de modelado de barro para niños, conforme a la agenda diaria y a las condiciones definidas por la organización.	Global	1	$ 17.175.000	$ 17.175.000	$ 17.175.000			$ 16.316.250	$ 17.175.000	$ 18.033.750	$ 17.175.000

91	**ACTIVACIONES CULTURALES PARA PROMOCIÓN DE "LA MEJOR TAZA" EN DIFERENTES PUNTOS DE LA CIUDAD DE PASTO Y CAFETERÍAS PARTICIPANTES EN EL CONCURSO MASTER COFFEE** Servicio integral de activación y promoción cultural mediante intervenciones artísticas y culturales en diferentes puntos estratégicos de la ciudad de Pasto y en las veinticuatro (24) cafeterías participantes del concurso Master Coffee. Las activaciones estarán orientadas a generar visibilidad, interacción con el público y promoción de "La Mejor Taza Nariño 2026", mediante expresiones propias de la identidad cultural nariñense. Cada activación podrá comprender la participación de zanqueros, artistas, agrupaciones o colectivos culturales de hasta cuatro (4) integrantes, quienes desarrollarán intervenciones itinerantes, presentaciones artísticas y actividades de interacción con el público, utilizando vestuario, elementos de caracterización, utilería y demás recursos necesarios para la ejecución de las intervenciones. Las actividades se desarrollarán en las veinticuatro (24) cafeterías participantes del concurso Master Coffee, así como en espacios estratégicos de la ciudad, incluyendo la Plaza de Nariño y el Centro Comercial Unicentro de Pasto, de acuerdo con la programación y rutas definidas por la organización. El servicio incluye la planeación, coordinación, desplazamiento de los artistas, presentación o intervención cultural, vestuario, utilería, elementos de ambientación y recursos de apoyo para la divulgación del evento. Cantidad: veintiséis (26) activaciones individuales, correspondientes a intervenciones culturales programadas en los puntos y establecimientos definidos por la organización.	Servicio de Activación	26	$ 526.700	$ 13.694.200		$ 13.694.200		$ 500.365	$ 526.700	$ 553.035	$ 526.700

92	**EVENTO CULTURAL DE PRELANZAMIENTO Y PRESENTACIONES CULTURALES DE "LA MEJOR TAZA NARIÑO 2026"** Servicio integral para la realización de actividades culturales de prelanzamiento y promoción de "La Mejor Taza Nariño 2026", orientadas a generar expectativa, reconocimiento y apropiación del evento mediante la presentación de expresiones artísticas y culturales del departamento de Nariño en diferentes espacios y jornadas. El servicio comprende la planeación, coordinación, producción y ejecución de las presentaciones culturales, de acuerdo con la programación definida por la organización, incluyendo la participación de artistas, agrupaciones, colectivos y portadores de expresiones culturales nariñenses. La programación contempla, entre otras manifestaciones, música tradicional campesina, agrupaciones musicales, orquestas, danza, danza de adultos mayores, danza infantil, oralidad, animación con murgas y dinamizadores, presentación de trajes individuales y experiencias de modelado de barro para niños. Dentro de las actividades programadas se contemplan presentaciones como Evento Cultural Amaru durante la apertura al público y registro de visitantes e invitados; animación con la Murga Ritmo Sureño y dinamizador; presentación de traje individual; intervenciones de oralidad; grupos de danza como Danza Marbella, Tierra de Fuego y el Colectivo Coreográfico Lirapó; presentaciones de música tradicional campesina y agrupaciones musicales de Ospina y El Tambo; presentaciones de orquesta; agrupaciones como Sur Tierra y Ansar del Páramo; danza de Buesaco a cargo de la Fundación Cultural Quillotocto; presentación de cantante; y experiencia de modelado de barro para niños durante la jornada, conforme a los espacios y horarios establecidos en la agenda. Las actividades podrán desarrollarse en diferentes puntos de la ciudad de Pasto, incluyendo el Centro Comercial Unicentro, así como en los espacios definidos para el desarrollo del evento. Las presentaciones tendrán una duración determinada de acuerdo con la programación específica de cada intervención, incluyendo franjas de animación, presentaciones artísticas y actividades culturales de participación abierta. El servicio incluye honorarios de artistas, agrupaciones y colectivos; preparación y ejecución de las presentaciones; desplazamientos locales cuando sean requeridos; instrumentos y elementos propios de las manifestaciones artísticas; vestuario, utilería, elementos de caracterización; materiales para actividades culturales y de modelado de barro; elementos de ambientación y apoyo para la puesta en escena; coordinación artística y logística; montaje, operación y desmontaje de los elementos requeridos, así como los recursos necesarios para garantizar el desarrollo integral de las actividades culturales programadas. De igual manera, comprende los recursos requeridos para la realización de la actividad cultural de prelanzamiento de "La Mejor Taza Nariño 2026", articulando las diferentes expresiones culturales con las acciones de promoción y divulgación del evento, de manera que las intervenciones artísticas contribuyan a generar expectativa, visibilidad y reconocimiento de la iniciativa antes y durante su desarrollo.	Evento	1	$ 801.500	$ 801.500		$ 801.500		$ 761.425	$ 801.500	$ 841.575	$ 801.500

93	PANTALLA TÁCTIL INTERACTIVA: Suministro o alquiler de pantalla LED/LCD táctil profesional de mínimo 55 pulgadas, resolución 4K UHD (3840 × 2160 píxeles), tecnología táctil capacitiva o infrarroja, mínimo 10 puntos táctiles simultáneos, brillo mínimo de 350 cd/m², relación de aspecto 16:9 y amplio ángulo de visión. Debe contar con parlantes integrados y conectividad HDMI, USB, USB-C y Wi-Fi, permitiendo conexión con computador y dispositivos externos. Debe incluir sistema operativo integrado o compatibilidad con Windows/Android para la reproducción e interacción con presentaciones, videos, contenido multimedia y aplicaciones. Incluye soporte de instalación o pedestal, control remoto, cables de conexión, accesorios, instalación, configuración y puesta en funcionamiento. Elemento destinado a las actividades de eventos, capacitaciones, competencias y actividades institucionales.	Servicio de Pantalla	3	$ 400.750	$ 1.202.250	$ 1.202.250			$ 380.713	$ 400.750	$ 420.787	$ 400.750
94	SISTEMA DE REGISTRO Y CONTROL DE INGRESO: suministro de solución tecnológica para el registro y control de ingreso y salida de participantes, asistentes, jueces, personal técnico y demás usuarios del evento. Debe permitir identificación mediante código QR, documento de identificación o registro manual, generación y almacenamiento de la base de datos de asistentes y consulta de información en tiempo real. Incluye dispositivo con pantalla táctil de mínimo 10 pulgadas, lector de códigos QR, cámara integrada, conectividad Wi-Fi y/o Ethernet y capacidad de almacenamiento suficiente, así como software para administración y consulta de registros. Debe permitir registrar fecha y hora de ingreso y salida y generar reportes de asistencia con posibilidad de exportación a formatos compatibles con Excel. Incluye equipo, software, accesorios, configuración, instalación y soporte técnico durante la actividad.	Sistema	1	$ 6.297.500	$ 6.297.500	$ 4.580.000	$ 1.717.500		$ 5.982.625	$ 6.297.500	$ 6.612.375	$ 6.297.500
95	TÓTEM INTERACTIVO – PANTALLAS GRANDES PARA ÑAÑO Y EXPERIENCIAS 3D: Suministro de estructura vertical de gran formato destinada a actividades de interacción, ambientación, fotografía y experiencias inmersivas relacionadas con Ñaño y las experiencias 3D del evento. Estructura rígida y estable, con acabado de alta calidad y superficie apta para impresión gráfica de alta resolución y/o integración de elementos visuales tridimensionales. Altura aproximada entre 1,80 y 2,20 m y ancho entre 0,60 y 1,00 m, con base reforzada que garantice estabilidad y seguridad. El diseño deberá ser personalizado de acuerdo con la identidad visual del evento, la temática de café y las experiencias 3D previstas. Incluye impresión gráfica, elementos visuales 3D requeridos, transporte, montaje, instalación, adecuación y desmontaje, garantizando adecuada visibilidad, resistencia y presentación estética durante la actividad.	Totem	2	$ 545.020	$ 1.090.040	$ 1.090.040			$ 517.769	$ 545.020	$ 572.271	$ 545.020
96	SUSCRIPCIÓN O PAQUETE DE CRÉDITOS PARA USO DE LA API DE HIGGSFIELD.AI EN LA GENERACIÓN DE CONTENIDO AUDIOVISUAL MEDIANTE INTELIGENCIA ARTIFICIAL: Adquisición de suscripción, paquete de créditos o modalidad de acceso equivalente a la API de Higgsfield.ai, destinada a la generación de contenidos audiovisuales mediante modelos de Inteligencia Artificial para las estrategias de comunicación, promoción y marketing digital de La Mejor Taza Nariño 2026. El servicio comprende el acceso a las funcionalidades de generación de video disponibles mediante la API, utilización de los créditos adquiridos durante el período de vigencia contratado y las condiciones técnicas necesarias para su utilización, permitiendo la creación de contenidos audiovisuales promocionales a partir de textos, imágenes u otros recursos disponibles en la plataforma. El valor contratado deberá mantenerse dentro del presupuesto asignado para este concepto, con un tope máximo de $2.000.000.	suscripcion	1	$ 2.290.000	$ 2.290.000	$ 2.290.000			No Aplica			$ 2.290.000

97	COMPRAR DE IMPRESORAS MULTIFUNCIONALES DE INYECCIÓN DE TINTA A COLOR PARA LA FOTO DE ÑAÑO: Las impresoras estarán destinadas a la impresión de fotografías y material generado durante la actividad de la Foto de Ñaño. Incluye equipos, tintas, suministro, transporte, instalación, configuración, pruebas y puesta en funcionamiento durante la actividad. Tecnología de impresión: Láser. Formato de impresión: A4. Velocidad de salida de primera página en blanco y negro: Máximo 9,5 segundos. Velocidad de salida de primera página a color: Máximo 10,5 segundos. Impresión a doble cara: Automática. Conectividad inalámbrica: Wi-Fi integrado de doble banda, compatible con Wi-Fi 5 o superior. Seguridad de conexión inalámbrica: Compatibilidad con protocolos de autenticación y cifrado WPA/WPA2/WPA3 y equivalentes o superiores. Wi-Fi Direct: Sí. Volumen mensual recomendado: Entre 750 y 4.000 páginas.	Impresoras	3	$ 2.404.500	$ 7.213.500	$ 7.213.500			$ 2.284.275	$ 2.404.500	$ 2.524.725	$ 2.404.500
98	MESA RECTANGULAR CON 8 SILLAS: alquiler de mesa rectangular con capacidad para 8 personas, acompañada de 8 sillas por mesa. La mesa deberá ser fabricada en material plástico de alta resistencia, con dimensiones aproximadas de 1,80 m × 0,75 m, estructura y patas metálicas plegables. Las sillas deberán ser de polipropileno de alta resistencia, con capacidad mínima de 100 kg, ergonómicas, estables y de fácil limpieza. El servicio comprende transporte, cargue, descargue, instalación, organización y retiro del mobiliario al finalizar la actividad.	Conjunto Mesa y 8 Sillas	4	$ 458.000	$ 1.832.000		$ 1.832.000		$ 435.100	$ 458.000	$ 480.900	$ 458.000
99	ALMUERZO EJECUTIVO – INVITADOS ESPECIALES: Suministro de almuerzo individual para invitados especiales, compuesto por 1 sopa del día; 1 bandeja o plato principal que incluya 1 porción de arroz, 1 porción de proteína de carne, pollo, cerdo o pescado de mínimo 125 g, 1 porción de papa al vapor o frita, 1 porción de patacón, plátano o espagueti, 1 principio a escoger entre lentejas, frijol o garbanzo y 15 g de ensalada de verduras o frutas. Incluye 1 bebida, consistente en jugo natural o jugo en caja. El servicio comprende preparación, presentación y suministro individual del almuerzo para los invitados especiales.	Almuerzo	40	$ 23.687	$ 947.480		$ 947.480		No Aplica			$ 23.687
100	REFRIGERIO PARA ASISTENTES TÉCNICOS – JORNADA MAÑANA Y TARDE: Suministro de refrigerio individual para asistentes técnicos, correspondiente a las jornadas de mañana y tarde. Cada refrigerio deberá contener 1 bebida caliente o fría de 9 onzas, a escoger entre café, café con leche, chocolate o avena, o 1 gaseosa personal de 250 ml; y 1 acompañamiento, a escoger entre quimbolito, envuelto de choclo, empanada de horno o frita, pastel de queso, pastel de pollo o carne, pastel hawaiano, pastel de jamón y queso, sándwich de jamón y queso, buñuelo o almojábana. Incluye preparación, empaque, transporte y entrega individual de los refrigerios correspondientes a las jornadas de mañana y tarde para los asistentes técnicos.	Refrigerio	80	$ 12.317	$ 985.360		$ 985.360					$ 12.317
101	VASOS DESECHABLES RECICLABLES PARA BEBIDAS CALIENTES: vasos desechables reciclables de cartón, en presentación de paquetes de 100 unidades, con capacidad aproximada de 8 oz (236 ml) cada uno. Fabricados en cartón grado alimentario, con recubrimiento interior apto para contacto con alimentos y bebidas calientes, preferiblemente en PE o biopolímero de origen vegetal, que garantice resistencia a la humedad, evite filtraciones y permita su utilización con bebidas calientes. Dimensiones aproximadas de 9 cm de alto × 8 cm de diámetro superior.	Paquete	5	$ 25.190	$ 125.950	$ 125.950			$ 23.931	$ 25.190	$ 26.449	$ 25.190
102	MEZCLADORES DESECHABLES PARA BEBIDAS CALIENTES: mezcladores desechables de madera natural de grado alimentario, paquete x 100 biodegradables y libres de recubrimientos tóxicos, con longitud aproximada de 14 a 15 cm. Deben presentar superficie lisa, bordes redondeados y resistencia suficiente para mezclar	Paquete x 1000	1	$ 9.160	$ 9.160	$ 9.160			$ 8.702	$ 9.160	$ 9.618	$ 9.160

	café y otras bebidas calientes sin deformarse, desprender partículas o afectar la bebida. Elemento de un solo uso, destinado al servicio de bebidas calientes durante las actividades del evento.											
103	SOBRES INDIVIDUALES DE AZÚCAR: azúcar blanca refinada en presentación de sobres individuales x 1000, con contenido aproximado de 5 g por sobre, debidamente empacados y aptos para consumo humano. Paquete x 200 sobres	Paquete	1	$ 51.525	$ 51.525	$ 51.525			$ 48.949	$ 51.525	$ 54.101	$ 51.525
104	TRANSPORTE PARA PRESENTACIÓN DE 10 NIÑOS BARISTAS – MUNICIPIO DE LA UNIÓN: Servicio de transporte terrestre ida y regreso desde el municipio de La Unión, destinado al desplazamiento de 10 niños baristas que participarán en la actividad programada. Incluye vehículo, conductor, combustible, desplazamiento de ida y regreso, y demás costos asociados a la prestación del servicio de transporte, garantizando condiciones adecuadas de seguridad, comodidad y cumplimiento del recorrido programado.	Servicio de Transporte	10	$ 55.352	$ 553.520	$ 553.520			$ 52.584	$ 55.352	$ 58.120	$ 55.352
105	TRANSPORTE PARA 10 ACOMPAÑANTES DE LOS NIÑOS BARISTAS – MUNICIPIO DE LA UNIÓN: Servicio de transporte terrestre ida y regreso desde el municipio de La Unión, destinado al desplazamiento de 10 acompañantes de los niños baristas que participarán en la actividad. Incluye vehículo, conductor, combustible, recorrido de ida y regreso y demás costos asociados al servicio, garantizando el traslado seguro y oportuno de los acompañantes conforme a la programación establecida.	Servicio de Transporte	10	$ 55.352	$ 553.520		$ 553.520		$ 52.584	$ 55.352	$ 58.120	$ 55.352
106	DESAYUNO AMERICANO PARA 10 NIÑOS BARISTAS: desayuno individual para 10 niños baristas, compuesto por: 1 bebida caliente o fría de 9 onzas, a escoger entre café, café con leche, chocolate o aromática, o 1 jugo natural, en caja o botella; 1 porción de huevos al gusto, preparados en cacerola, con tomate y cebolla o revueltos; y 1 porción de pan o arepa. Incluye preparación, presentación y suministro individual del desayuno.	Desayuno	10	$ 18.491	$ 184.910	$ 184.910			No aplica			$ 18.491
107	DESAYUNO AMERICANO PARA ACOMPAÑANTES DE LOS NIÑOS BARISTAS: desayuno individual para los 10 acompañantes de los niños baristas, compuesto por: 1 bebida caliente o fría de 9 onzas, a escoger entre café, café con leche, chocolate o aromática, o 1 jugo natural, en caja o botella; 1 porción de huevos al gusto, preparados en cacerola, con tomate y cebolla o revueltos; y 1 porción de pan o arepa. Incluye preparación, presentación y suministro individual del desayuno.	Desayuno	10	$ 18.491	$ 184.910		$ 184.910					$ 18.491
108	ALMUERZO EJECUTIVO PARA 10 NIÑOS BARISTAS: almuerzo individual para 10 niños baristas, compuesto por: 1 sopa del día; 1 bandeja que incluya 1 porción de arroz, 1 porción de proteína de carne, pollo, cerdo o pescado de 125 g, 1 porción de papa al vapor o frita, 1 porción de patacón, plátano o espagueti, 1 principio a escoger entre lentejas, frijol o garbanzo y 15 g de ensalada de verduras o frutas; y 1 bebida, consistente en jugo natural o jugo en caja. Incluye preparación, presentación y suministro individual del almuerzo.	Almuerzo	10	$ 23.687	$ 236.870	$ 236.870						$ 23.687
109	ALMUERZO EJECUTIVO PARA 10 ACOMPAÑANTES DE LOS NIÑOS BARISTAS: almuerzo individual para 10 acompañantes de los niños baristas, compuesto por: 1 sopa del día; 1 bandeja que incluya 1 porción de arroz, 1 porción de proteína de carne, pollo, cerdo o pescado de 125 g, 1 porción de papa al vapor o frita, 1 porción de patacón, plátano o espagueti, 1 principio a escoger entre lentejas, frijol o garbanzo y 15 g de ensalada de verduras o frutas; y 1 bebida, consistente en jugo natural o jugo en caja. Incluye preparación, presentación y suministro individual	Almuerzo	10	$ 23.687	$ 236.870		$ 236.870					$ 23.687
110	PAR DE PILAS ALCALINAS TIPO AA: Suministro de 1 par de pilas alcalinas tipo AA de 1,5 V, de alta duración y rendimiento, marca Duracell o equivalente de igual o superior calidad. Presentación de 2 unidades por par. Las pilas deberán ser nuevas, originales, estar en empaque de fábrica y contar con fecha de vencimiento vigente.	unidad	6	$ 10.000	$ 60.000	$ 60.000			$ 9.500	$ 10.000	$ 10.500	$ 10.000
111	FILAMENTO PARA IMPRESIÓN 3D TIPO PLA: filamento para impresión 3D tipo PLA, de 1,75 mm de diámetro, compatible con impresoras 3D de uso estándar. Se requieren 4 rollos de 2 kg cada uno, distribuidos en 2 rollos color rojo (4 kg) y 2 rollos	rollo	4	$ 80.000	$ 320.000	$ 320.000			$ 76.000	$ 80.000	$ 84.000	$ 80.000

	color amarillo (4 kg), para un total de 8 kg de filamento. El material deberá ser de buena calidad, con diámetro uniforme y características adecuadas para la impresión de piezas, elementos decorativos y demás componentes requeridos para las actividades.											
112	MONTAJE Y DEMOSTRACIÓN DE NIÑOS BARISTAS – ZONA DE APRENDIZAJE A TOMAR CAFÉ: Servicio integral para la adecuación y funcionamiento de la zona destinada a la demostración y aprendizaje de los niños baristas, orientada a generar una experiencia práctica alrededor de la preparación y consumo de café. Incluye alquiler de molino de café, elementos y utensilios de barismo necesarios para las demostraciones, mesas, sillas y suministro de café para el desarrollo de la actividad. Comprende además el montaje, disposición y organización de los elementos en el espacio asignado, así como su retiro al finalizar la actividad, garantizando condiciones adecuadas para la participación de los niños y el desarrollo de las demostraciones programadas.	Servicio	1	$ 2.600.000	$ 2.600.000		$ 2.600.000		$ 2.470.000	$ 2.600.000	$ 2.730.000	$ 2.600.000
Nota 1: Los valores correspondientes a los ítems de alimentación se toman como referencia del Contrato Interadministrativo No. GN2184-2026, suscrito entre el Departamento de Nariño y la Promotora de Turismo de Nariño Ltda. – TURNARIÑO Ltda., cuyo estudio del sector contempló el respectivo análisis de mercado. En consecuencia, para la estructuración del presente estudio se adoptan los valores establecidos en dicho contrato, por corresponder a servicios con características y condiciones de prestación equivalentes. Nota 2: Los elementos o equipos podrán ser suministrados bajo modalidad de alquiler o suministro, de acuerdo con la propuesta presentada por el proveedor. En cualquiera de las modalidades deberá garantizarse su disponibilidad y funcionamiento durante la actividad, incluyendo, cuando corresponda, soporte o pedestal, conexiones, configuración, instalación, puesta en funcionamiento y retiro, sin generar costos adicionales por estos conceptos. Nota 3: El valor de $2.000.000 corresponde al saldo máximo destinado al consumo de las experiencias 3D y no al valor de adquisición de la tarjeta o medio de pago. El mecanismo utilizado deberá permitir efectuar los consumos durante el evento y el proveedor deberá informar previamente cualquier comisión, costo de activación u otra condición que pueda afectar el saldo disponible. Nota 4: La cantidad de refrigerios corresponde a dos (2) servicios por persona en cada jornada programada, uno (1) para la jornada de la mañana y uno (1) para la jornada de la tarde, de acuerdo con el número de asistentes técnicos definido para cada actividad. Nota 5: Los servicios de demostración deberán contemplar integralmente los elementos requeridos para su desarrollo durante la jornada programada, incluyendo, según corresponda, molino, utensilios y elementos de barismo, mesas, sillas y café. El servicio comprende el montaje previo, disposición y organización funcional de los elementos, acompañamiento requerido durante la actividad y desmontaje posterior. Nota 6: El proveedor deberá indicar en su propuesta la cantidad de impresoras ofertadas, garantizando la cobertura de las necesidades operativas de la actividad. Cada equipo deberá incluir las dos (2) cargas adicionales de tinta establecidas en la especificación técnica, independientemente de la cantidad de equipos ofertados. Nota 7: Para el ítem "Suscripción o paquete de créditos para uso de la API de Higgsfield.ai en la generación de contenido audiovisual mediante Inteligencia Artificial", no se cuenta con valores de referencia provenientes de cotizaciones de diferentes proveedores, debido a que corresponde a una plataforma tecnológica específica, cuyos servicios, funcionalidades, modelos de Inteligencia Artificial, modalidades de acceso y condiciones comerciales son propios del proveedor. En consecuencia, el valor se establece con base en las opciones de suscripción, paquetes de créditos o modalidades de acceso disponibles directamente en la plataforma al momento de la adquisición. Para efectos de la estructuración presupuestal se establece un tope máximo de $2.000.000, dentro del cual deberá efectuarse la adquisición requerida para el desarrollo de las actividades de generación de contenido audiovisual del proyecto											
VALOR TOTAL				**$ 703.202.259,92**	**$ 453.815.955,25**	**$ 249.386.304,67**						

3.1.2. Implementar el plan de medios y las estrategias de divulgación y promoción del evento.								ESTUDIO DE MERCADO			
Nº Ítem	**ITEM/DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD / MEDIDA**	**CANTIDAD**	**VALOR TOTAL**	**APORTE GOBERNACIÓN**	**APORTE ESAL**		**Cotización 1**	**Cotización 2**	**Cotización 3**	**Valor Promedio**
1	Servicio de pauta publicitaria en radio RCN – Radio Uno Pasto: difusión de campaña promocional de La Mejor Taza Nariño 2026 mediante cuñas radiales de 20 a 30 segundos, incluyendo producción o adaptación de la pieza suministrada por la entidad, con información sobre evento, fechas, lugar, programación y llamado a la participación. La campaña tendrá una duración de diez (10) días, con un mínimo de cuatro (4) emisiones diarias, para un total mínimo de cuarenta (40) emisiones, distribuidas en franjas de mañana, mediodía y tarde, priorizando horarios de mayor audiencia. La ejecución deberá acreditarse mediante certificación o reporte de emisiones del medio.	Servicio	1	$ 2.290.000,00	$ 2.290.000,00						$ 2.290.000
2	Servicio de pauta publicitaria en radio Romántica Stereo 88.1 FM: difusión de contenidos promocionales de La Mejor Taza Nariño 2026 mediante cuñas radiales de 20 a 30 segundos y menciones promocionales, incluyendo adaptación de contenidos de acuerdo con los formatos y programación del medio. Duración de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) impactos diarios, para un mínimo de cuarenta (40) emisiones o menciones, distribuidas en diferentes franjas de programación y priorizando horarios de mayor audiencia. Incluye seguimiento y certificación de las emisiones realizadas.	Servicio	1	$ 1.145.000,00	$ 1.145.000,00				**No Aplica**		$ 1.145.000
3	Servicio de pauta publicitaria en Caracol Radio – Tropicana / La W: difusión de la campaña de La Mejor Taza Nariño 2026 mediante cuñas radiales, menciones y/o referencias promocionales, de acuerdo con los formatos disponibles en el medio. Incluye adaptación o producción de contenidos, identificación del evento, fechas, lugar y principales actividades. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) impactos diarios, para un mínimo de cuarenta (40) emisiones o menciones, distribuidas en franjas de alta audiencia. Incluye certificación o reporte de emisión.	Servicio	1	$ 5.725.000,00	$ 5.725.000,00						$ 5.725.000
4	Servicio de presentación y conducción general del evento durante tres (3) días: presentación y conducción de la programación oficial mediante maestro de ceremonias/presentador, incluyendo apertura y cierre de jornadas, presentación de invitados y participantes, lectura de información institucional, transición entre actividades, llamados al público, presentación de concursos, agenda académica, actividades culturales, premiaciones y demás actividades definidas por la organización. Prestación durante los tres (3) días del evento, incluyendo coordinación y prueba previa requeridas para garantizar la adecuada conducción de la programación.	Servicio	1	$ 2.290.000,00	$ 2.290.000,00						$ 2.290.000

5	Servicio de presentación y conducción en horas pico y actividades especiales durante tres (3) días: servicio de presentador para reforzar la conducción durante franjas de mayor afluencia y actividades especiales, incluyendo concursos, retos, tarima, premiaciones, activaciones y demás espacios que requieran conducción específica. Prestación durante los tres (3) días del evento, de acuerdo con la programación establecida por la organización y con disponibilidad durante las jornadas de mayor asistencia.	Servicio	1	$ 2.290.000,00	$ 2.290.000,00				$ 2.290.000
6	Servicio de producción, retransmisión televisiva, cubrimiento digital y cubrimiento periodístico a través de NTV: realización de cubrimiento integral de La Mejor Taza Nariño 2026, incluyendo notas de prensa, entrevistas, reportajes, crónicas, fotografías, videos, clips, piezas para redes sociales, audio post, boletines y/o comunicados de prensa, así como retransmisión de las actividades que sean definidas por la organización. Cobertura durante los tres (3) días del evento, con mínimo una jornada de cubrimiento diaria, generación de contenidos durante cada jornada y difusión posterior de los contenidos producidos. Incluye registro y entrega de evidencias de las publicaciones y emisiones realizadas.	Servicio	1	$ 8.015.000,00	$ 8.015.000,00				$ 8.015.000
7	Servicio de producción especial para televisión y medios digitales a través de Locomotora: producción y difusión de contenidos audiovisuales relacionados con La Mejor Taza Nariño 2026, incluyendo videos informativos, entrevistas, clips, fotografías, piezas promocionales, contenidos para redes sociales y demás formatos audiovisuales disponibles en el medio. Incluye grabación durante las actividades principales, edición y adaptación de contenidos para televisión y plataformas digitales. Duración: diez (10) días de campaña, incluyendo actividades de producción, cobertura durante el evento y difusión posterior. Mínimo una (1) producción especial, complementada con contenidos derivados del cubrimiento.	Servicio	1	$ 3.435.000,00	$ 3.435.000,00				$ 3.435.000
8	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – El Contraste Noticias de la Mañana: difusión de contenidos de La Mejor Taza Nariño 2026 mediante posts, historias, reels, fotografías, piezas gráficas, carruseles y/o videos, de acuerdo con los formatos habilitados por el medio. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, incluyendo al menos un (1) contenido audiovisual, distribuidas en horarios de mayor alcance e interacción.	Servicio	1	$ 3.435.000,00		$ 3.435.000,00			$ 3.435.000
9	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – Nariño Conecta: publicación de contenidos promocionales mediante posts informativos, historias, reels, fotografías, carruseles y/o videos, incluyendo información sobre fechas, lugar, programación y actividades de La Mejor Taza Nariño 2026. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, distribuidas durante el periodo contratado y priorizando horarios de mayor interacción.	Servicio	1	$ 1.145.000,00		$ 1.145.000,00			$ 1.145.000
10	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – Sur Noticias: difusión mediante posts, historias, reels, fotografías, carruseles y videos informativos relacionados con La Mejor Taza Nariño 2026. Duración de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, incluyendo al menos un (1) reel o video, distribuidas en horarios de mayor audiencia digital.	Servicio	1	$ 1.145.000,00		$ 1.145.000,00			$ 1.145.000
11	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – Nariño Noticias: publicación de contenidos mediante posts, historias, reels, fotografías, carruseles y/o videos, orientados a promocionar el evento, su programación y principales actividades. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, incluyendo al menos un (1) contenido audiovisual, distribuidas durante el periodo contratado.	Servicio	1	$ 2.290.000,00		$ 2.290.000,00			$ 2.290.000
12	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – Cosmos Digital: difusión mediante posts, reels, historias, carruseles, fotografías y/o videos informativos, con contenidos relacionados con La Mejor Taza Nariño 2026. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, incluyendo contenido audiovisual, distribuidas en horarios de mayor alcance e interacción.	Servicio	1	$ 1.145.000,00		$ 1.145.000,00			$ 1.145.000
13	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – La Voz del Pueblo: difusión de contenidos del evento mediante posts, historias, reels, fotografías y piezas informativas, incluyendo información promocional y programación de La Mejor Taza Nariño 2026. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, distribuidas durante el periodo contratado.	Servicio	1	$ 3.435.000,00		$ 3.435.000,00			$ 3.435.000
14	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – Nariño Ahora: publicación de posts, reels, historias, carruseles y/o videos relacionados con el evento, incluyendo información de convocatoria, programación, actividades y contenidos generados durante su desarrollo. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, incluyendo al menos un (1) contenido audiovisual.	Servicio	1	$ 1.145.000,00		$ 1.145.000,00			$ 1.145.000
15	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – Bitácora Prensa en Línea: difusión mediante posts informativos, notas digitales, fotografías, reels y contenidos audiovisuales, orientados a la promoción y cubrimiento de La Mejor Taza Nariño 2026. Duración de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, incluyendo contenidos previos y durante el desarrollo del evento.	Servicio	1	$ 2.290.000,00		$ 2.290.000,00			$ 2.290.000
16	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – Es Noticia Nariño: publicación de contenidos promocionales mediante posts, historias, reels, fotografías y/o videos, de acuerdo con los formatos disponibles en el medio. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, distribuidas durante el periodo contratado y reforzadas durante los días del evento.	Servicio	1	$ 3.435.000,00		$ 3.435.000,00			$ 3.435.000
17	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – Nariño Región Sur: difusión mediante posts, reels, historias, fotografías y piezas informativas relacionadas con La Mejor Taza Nariño 2026. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, distribuidas en horarios de mayor alcance e interacción.	Servicio	1	$ 1.145.000,00		$ 1.145.000,00			$ 1.145.000
18	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – Punto de Vista Periódico: publicación de posts, artículos o notas informativas, fotografías, reels y contenidos audiovisuales sobre La Mejor Taza Nariño 2026. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, incluyendo al menos un (1) contenido audiovisual, con refuerzo durante los días del evento.	Servicio	1	$ 1.145.000,00		$ 1.145.000,00			$ 1.145.000
19	Servicio de publicidad en pantallas digitales Hito y Aeropuerto: exhibición de banner digital, pieza gráfica animada y/o video promocional de La Mejor Taza Nariño 2026, adaptado a las especificaciones técnicas de cada pantalla. Duración de diez (10) días, con mínimo ocho (8) pases diarios por pantalla, equivalentes a mínimo ochenta (80) reproducciones por pantalla durante la campaña. Incluye adaptación de formatos, programación, exhibición y certificación de los pases realizados, durante el horario de funcionamiento de las pantallas.	Servicio	1	$ 5.725.000,00		$ 5.725.000,00			$ 5.725.000

20	Servicio de publicidad en pantallas digitales Morasurco y Champagnat: exhibición de banner digital, pieza gráfica animada y/o video promocional de La Mejor Taza Nariño 2026, adaptado a las especificaciones técnicas de cada pantalla. Duración de diez (10) días, con mínimo ocho (8) pases diarios por pantalla, equivalentes a mínimo ochenta (80) reproducciones por pantalla durante la campaña. Incluye adaptación, programación, exhibición y certificación de los pases realizados durante el horario de operación de las pantallas.	Servicio	1	$ 5.725.000,00		$ 5.725.000,00				$ 5.725.000
21	Servicio integral para la producción y difusión de una transmisión especial y contenidos comunicacionales relacionados con la participación de Nariño en ExpoCafé Colombia 2026, orientado a visibilizar los cafés, productores, organizaciones, emprendimientos y demás actores de la cadena cafetera nariñense mediante televisión y plataformas digitales de alcance nacional. El servicio comprende la planeación editorial, producción, edición y difusión de contenidos audiovisuales y periodísticos, utilizando información, registros fotográficos y audiovisuales suministrados desde el desarrollo de ExpoCafé Colombia 2026, así como entrevistas, testimonios y reportes previamente coordinados con los participantes. Alcance mínimo Diseño de la propuesta editorial y estructura de contenidos. Elaboración de reportes audiovisuales sobre la participación de Nariño en ExpoCafé Colombia 2026. Producción de una (1) transmisión especial relacionada con la presencia de Nariño en el evento. Elaboración de entrevistas y testimonios a productores, organizaciones, empresarios, compradores, expertos y representantes institucionales. Producción de diez (10) piezas audiovisuales cortas para plataformas digitales. Elaboración de una (1) pieza audiovisual resumen sobre la participación de Nariño. Elaboración de una (1) galería fotográfica digital. Edición y postproducción de los contenidos. Publicación y difusión de los contenidos en televisión y plataformas digitales. Difusión de contenidos relacionados con La Mejor Taza Nariño 2026 y los cafés participantes. Generación de contenidos sobre resultados, experiencias, actividades comerciales y participación de los representantes de Nariño. Coordinación remota de entrevistas, testimonios y suministro de información con los participantes. Seguimiento de la programación del evento para la generación oportuna de los reportes. Entrega de los contenidos audiovisuales producidos y de un informe de publicaciones y difusión.	Servicio	1	$ 12.000.000,00		$ 12.000.000,00				$ 12.000.000
Nota 1: Para la determinación de los valores de referencia de los servicios de comunicación y divulgación se consideraron medios de comunicación con presencia y alcance relevante en el departamento de Nariño, de acuerdo con las necesidades de difusión del evento. Debido a las características específicas de estos servicios, cuyas tarifas dependen del medio, cobertura, audiencia, modalidad de difusión y condiciones comerciales particulares, no resulta técnicamente procedente establecer un estudio de mercado basado en precios comparables entre proveedores. En consecuencia, para la estructuración de los valores se tomaron como referencia las propuestas comerciales presentadas directamente por los medios identificados, correspondiendo cada valor al servicio ofertado por el respectivo medio. Estas propuestas constituyen el soporte de los valores aquí presentados.									
VALOR TOTAL				**$ 70.395.000,00**	**$ 25.190.000,00**	**$ 45.205.000,00**				

Tabla 7. Presupuesto Oficial

El presupuesto asignado al presente proceso de contratación asciende a la suma de **MIL DOSCIENTOS SESENTA Y OCHO MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y NUEVE PESOS CON NOVENTA Y DOS CENTAVOS ($1.268.346.389,92).** con un plazo de ejecución de **hasta el 31 de octubre de 2026**, distribuidos así:

Aporte de la Gobernación de Nariño: OCHOCIENTOS OCHENTA Y SIETE MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y UN MIL SETECIENTOS CUARENTA PESOS CON VEINTICINCO CENTAVOS. ($ 887.681.740,25).

Aporte de la ESAL: TRESCIENTOS OCHENTA MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y NUEVE PESOS CON SESENTA Y SIETE CENTAVOS. ($ $ 380.664.649,67)

NOTA: Los recursos asignados serán destinados única y exclusivamente para atender las actividades descritas en la necesidad que lo sustenta, situación que deberá ser controlada por la supervisión del contrato.

Parágrafo Primero: Las retenciones, impuestos y descuentos a que haya lugar estarán a cargo del contratista**.**

Parágrafo Segundo: El presupuesto asignado para el presente proceso comprende todos los gastos y costos directos e indirectos en que el contratista incurra para cumplir a cabalidad con el objeto del contrato.

Parágrafo Tercero: La tarifa del IVA será la establecida por la normatividad vigente, la cual, se asume se encuentra incluida en la propuesta presentada por el oferente.

Parágrafo Cuarto: Para la legalización del contrato, el contratista deberá cancelar lo correspondiente a estampillas y tasas aplicables sobre el valor total del contrato, de conformidad a los siguientes porcentajes**: [Según aplique]**

CONCEPTO	PORCENTAJE
Estampilla Pro- Desarrollo	**2%**
Estampilla Pro- Cultura	**2%**
Estampilla Udenar	**0.5%**
Tasa Pro- Deporte y Recreación	**2%**

Así como, los demás impuestos que de conformidad a la normatividad vigente apliquen.

Parágrafo Quinto: De conformidad con el artículo 1° del Decreto Departamental 807 del 30 de diciembre de 2022, la totalidad de la Tasa Pro-Deporte y Recreación, se pagará en un solo pago de contado, ello dentro de los diez (10) días calendario siguientes a la suscripción del Contrato; en todo caso, por cada día calendario de retardo en el pago, el contratista deberá liquidar y pagar intereses moratorios **[Según aplique]**

6.2 Análisis de indicadores de capacidad financiera y organizacional

N/A

6.3 Análisis de incentivos para emprendimientos y empresas de mujeres, Mipyme, apoyo a la industria nacional (Decreto 680 de 2021), bienes relevantes, vinculación de personas con discapacidad.

N/A

6.4 Análisis del fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de la población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional (Decreto 1860, articulo 2.2.1.2.4.2.16)

De igual manera, se considera que la provisión de bienes y servicios por parte de la población en pobreza extrema, desplazados por violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación, o sujetos de especial protección constitucional, en los términos fijados en el Decreto 1860 – articulo 2.2.1.2.4.2.16, para la presente contratación, no aplica.

7. ANÁLISIS DEL RIESGO

El "riesgo", es definido en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015 como: "un evento que puede generar efectos adversos y de distinta magnitud en el logro de los objetivos del Proceso de Contratación o en la ejecución de un contrato". A su vez el artículo 2.2.1.1.1.6.3 determina que: "La entidad Estatal debe evaluar el riesgo que el Proceso de Contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos, de acuerdo con los manuales y guías que para el efecto expida Colombia Compra Eficiente".

El "Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación, expedido por Colombia Compra Eficiente ha sido la base para la estructuración de la Matriz de Riesgo del presente proceso, de conformidad con lo establecido en el literal "C" del mencionado documento que impone: "… La entidad Estatal debe incluir en los Estudios Previos del Proceso de Contratación y en los pliegos de condiciones, los riesgos que afecten la ejecución del contrato y que identificó en la matriz de administración de Riesgos".

Nota: La Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, en calidad de responsable del proceso de contratación, el cual tiene por objeto: ***Aunar esfuerzos económicos, técnicos, financieros, administrativos y humanos entre el DEPARTAMENTO DE NARIÑO y una ESAL, para la ejecución del proyecto denominado: "FORTALECIMIENTO COMPETITIVO, CULTURA DEL CONSUMO Y PROYECCIÓN DE LA CAFICULTURA NARIÑENSE HACIA MERCADOS DE ALTO VALOR: ENCUENTRO LA MEJOR TAZA NARIÑO 2026"*** declara que toda la información proporcionada en el estudio para este fin es veraz, precisa, completa y acorde con el mercado actual. Asimismo, la dependencia se compromete a asumir plena responsabilidad del proceso de contratación y la información suministrada, a razón de garantizar la transparencia e integridad en el presente proceso**.**

El presente estudio de sector se estructuró con la finalidad de aportar un insumo para el proceso de contratación del Departamento de Nariño y se firma en San Juan de Pasto, en el mes de septiembre de 2026.

-Original firmado-

PRINITH SOLEIT JURADO ERAZO
Secretaria De Agricultura Y Desarrollo Rural

-Original firmado-

CLAUDIA PATRICIA ERAZO CASABON
Directora Administrativa De Turismo

-Original firmado-

JHONATAN RODRIGO HUERTAS
Secretario tic innovación y gobierno abierto

-Original firmado-

ÁLVARO GONZALO REYES RISUEÑO
Director administrativo de cultura

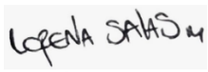
-Original firmado-

RICARDO HERIBERTO GUEVARA APRAEZ
Secretario de hacienda

-Original firmado-

DANIELA ROA NARVÁEZ
Subsecretaría de Innovación

Proyectó: José David Pinchao
Ing. Industrial
Contratista SADR



Revisó aspectos financieros:
Lorena Salas.
Contratista Análisis del Sector DAC



Revisó aspectos financieros:
Ana Lucia Castillo R.
Contratista Análisis del Sector DAC

Referencias Bibliográficas:

- Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Evaluaciones Agropecuarias Municipales (EVA), estadísticas sectoriales e información de cadenas productivas agropecuarias. Bogotá D.C., Colombia.
- Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente. Guía para la Elaboración de Estudios del Sector y Manual para la Determinación y Verificación de los Requisitos Habilitantes en los Procesos de Contratación. Bogotá D.C., Colombia.
- Registro Único Empresarial y Social (RUES). Consulta de información empresarial, registros mercantiles y antecedentes registrales administrados por las Cámaras de Comercio de Colombia.

Nota: Para la revisión del presente estudio del sector y de conformidad con su objeto, se tuvo en cuenta los siguientes criterios con la finalidad de verificar la razonabilidad de la información presentada:

- ✓ Análisis de los precios históricos de contratos con objeto, modalidad y cuantía similar a la presente contratación suscritos en vigencias anteriores.
- ✓ Confrontación de los precios de las cotizaciones presentadas por la Dependencia, con referentes del mercado actual.
- ✓ Variación de los índices de precios oficiales que afectan el sector analizado según aplique (IPC, PIB, TRM, SMLMV, entre otros).

1 ANEXO - MATRIZ DE RIESGO

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del convenio?	Responsable	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión		
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría				¿Cómo se realiza el monitoreo?		Periodicidad
1	General	Externa	Ejecución	Orden público	Paros, bloqueos, manifestaciones, alteraciones del orden público o restricciones de movilidad en Pasto o en las vías de acceso que dificulten el desplazamiento de participantes, compradores, catadores, invitados, proveedores o personal.	Retraso, modificación o suspensión de actividades y afectación de la asistencia y programación.	3	4	7	Riesgo Alto	Departamento / ESAL	Monitoreo de orden público y movilidad; articulación con autoridades; comunicación con participantes y proveedores; aplicación de medidas de contingencia o reprogramación cuando corresponda.	2	3	5	Riesgo Medio	Sí	Departamento / Supervisor	Durante la ejecución del evento	Seguimiento permanente	Verificación de reportes de autoridades, movilidad y comunicación con responsables logísticos.	Permanente
2	General	Externa	Ejecución	Logística	Condiciones climáticas adversas que afecten desplazamientos, actividades externas o ingreso de participantes y proveedores.	Retrasos, afectación de actividades y necesidad de ajustes logísticos.	2	3	5	Riesgo Medio	ESAL	Seguimiento de pronósticos; coordinación anticipada de desplazamientos y medidas de contingencia.	1	2	3	Riesgo Bajo	Sí	ESAL / Supervisor	Durante el evento	Seguimiento permanente	Revisión de condiciones meteorológicas y comunicación con proveedores y participantes.	Diario
3	General	Interna	Planeación	Operacional	Retrasos en contratación, adquisición o disponibilidad de bienes y servicios requeridos para montaje y desarrollo del evento.	Retraso en montaje o indisponibilidad de equipos, personal, insumos y servicios.	3	4	7	Riesgo Alto	ESAL	Plan de adquisiciones y cronograma; identificación anticipada de proveedores; seguimiento a procesos y entregas.	2	3	5	Riesgo Medio	Sí	ESAL / Supervisor	Antes del montaje	Seguimiento al cronograma	Verificación de contrataciones, órdenes y entregas frente al cronograma.	Semanal
4	General	Interna	Ejecución	Contractual	Incumplimiento o cumplimiento tardío de obligaciones por proveedores de montaje, logística, producción, comunicaciones, transporte, alojamiento, alimentación u otros servicios.	Retrasos, prestación deficiente, interrupción de actividades o afectación de la programación.	3	4	7	Riesgo Alto	ESAL	Verificación de capacidad; obligaciones y entregables claros; seguimiento contractual y aplicación de mecanismos frente a incumplimientos.	2	3	5	Riesgo Medio	Sí	ESAL / Supervisor	Durante la ejecución	Seguimiento contractual	Control de obligaciones, cronogramas, actas y entregables.	Permanente
5	General	Interna	Ejecución	Logística	Fallas en montaje, adecuación o funcionamiento de sonido, iluminación, mobiliario, estructuras, equipos de catación o plataforma tecnológica.	Interrupción o retraso de actividades y necesidad de correcciones o reemplazos.	3	4	7	Riesgo Alto	ESAL	Pruebas técnicas previas, inspección de montaje, verificación de conexiones, personal técnico y respaldo según criticidad.	2	3	5	Riesgo Medio	Sí	ESAL / Coordinador logístico	Antes de la apertura	Pruebas y supervisión técnica	Listas de chequeo, pruebas y reporte de novedades.	Diario

PROCESO ASOCIADO: GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	DEPENDENCIA ASOCIADA: DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO DE CONTRATACIÓN DAC

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del convenio?	Responsable	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión		
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría				¿Cómo se realiza el monitoreo?		Periodicidad
6	General	Externa	Ejecución	Operacional	Cancelación, baja participación o inasistencia de compradores, catadores, productores, expositores o invitados convocados.	Reducción del alcance comercial y afectación de ruedas de negocio, cataciones, exhibición y subasta.	2	4	6	Riesgo Alto	ESAL	Confirmación anticipada, seguimiento individual, control de itinerarios y actualización de agendas.	1	3	4	Riesgo Bajo	Sí	ESAL / Coordinador	Antes y durante el evento	Confirmación de asistencia	Control de confirmaciones, itinerarios, asistencia y agenda.	Semanal y previo
7	General	Externa	Ejecución	Logística	Retrasos, cancelaciones o dificultades en transporte aéreo o terrestre de compradores, catadores, invitados y personal especializado.	Ausencia o llegada tardía y afectación de agendas comerciales, cataciones y subasta.	2	4	6	Riesgo Alto	ESAL	Seguimiento de reservas e itinerarios, coordinación de traslados y tiempos de contingencia.	1	3	4	Riesgo Bajo	Sí	ESAL / Coordinador logístico	Durante desplazamientos	Control de itinerarios	Verificación de vuelos, llegadas, traslados y novedades.	Diario durante desplazamientos
8	General	Interna	Ejecución	Operacional	Pérdida, deterioro, contaminación, identificación incorrecta o manejo inadecuado de muestras de café destinadas a concursos y catación.	Pérdida de trazabilidad, alteración de muestras, afectación de resultados y posible repetición de evaluaciones.	2	4	6	Riesgo Alto	ESAL	Protocolos de recepción, codificación, almacenamiento, custodia, transporte y preparación; registros de trazabilidad y controles cruzados.	1	3	4	Riesgo Bajo	Sí	Director Técnico / Coordinador	Durante el proceso de concurso	Control de registros	Verificación documental y física de recepción, codificación y traslado.	Permanente
9	General	Externa	Ejecución	Tecnológico	Fallas de la plataforma digital utilizada para registro, evaluación, consolidación de resultados y/o subasta.	Interrupción de cataciones, retraso en resultados o afectación de la subasta.	2	4	6	Riesgo Alto	ESAL	Parametrización y pruebas previas; soporte técnico; respaldo de información y procedimientos de contingencia.	1	3	4	Riesgo Bajo	Sí	Proveedor tecnológico	Antes y durante el evento	Monitoreo de plataforma	Pruebas de funcionamiento, revisión de registros y soporte técnico.	Permanente
10	General	Interna	Ejecución	Operacional	Incumplimiento de requisitos técnicos, sanitarios, de etiquetado o de participación por productores, marcas o expositores.	Inhabilitación o retiro de participantes o productos y afectación de programación, exhibición o comercialización.	2	3	5	Riesgo Medio	ESAL	Verificación documental previa y validación de requisitos sanitarios y de etiquetado cuando aplique.	1	2	3	Riesgo Bajo	No	Comité organizador / Supervisor	Antes del evento	Revisión documental	Control de documentos, inscripciones y condiciones de ingreso.	Semanal y previo
11	General	Externa	Planeación	Legal	Demoras o dificultades en permisos, autorizaciones, derechos de comunicación pública, seguridad y demás requisitos necesarios.	Restricciones, retrasos o imposibilidad de ejecutar componentes de la programación.	2	4	6	Riesgo Alto	ESAL	Identificación anticipada de trámites, cronograma de permisos, gestión ante entidades y archivo de soportes.	1	3	4	Riesgo Bajo	Sí	ESAL / Coordinador	Antes del evento	Control de trámites	Verificación del estado y soporte de permisos y autorizaciones.	Semanal
12	General	Interna	Ejecución	Seguridad y salud	Accidentes o incidentes durante montaje, operación o desmontaje que involucren trabajadores, proveedores, participantes o visitantes.	Lesiones, interrupción de actividades, reclamaciones y posibles responsabilidades.	2	4	6	Riesgo Alto	ESAL	Protocolos de seguridad, inspección de áreas, EPP, personal competente para trabajos especializados y coordinación con seguridad y emergencias.	1	3	4	Riesgo Bajo	Sí	ESAL / Coordinador logístico	Montaje, evento y desmontaje	Inspecciones de seguridad	Inspecciones, listas de chequeo, control de trabajos de riesgo y reporte de incidentes.	Permanente
13	General	Interna	Ejecución	Comunicacional	Publicación de información errónea, piezas no autorizadas o incumplimiento de condiciones de divulgación.	Desinformación, baja convocatoria o afectación de imagen institucional.	2	3	5	Riesgo Medio	ESAL	Validación previa de piezas, uso de información oficial y seguimiento a publicaciones y emisiones.	1	2	3	Riesgo Bajo	No	ESAL / Responsable de comunicaciones	Durante campaña y evento	Revisión de publicaciones	Revisión de piezas, publicaciones, emisiones y soportes.	Permanente

PROCESO ASOCIADO: GESTIÓN DE CONTRATACIÓN	DEPENDENCIA ASOCIADA: DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO DE CONTRATACIÓN DAC

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del convenio?	Responsable	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión		
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría				¿Cómo se realiza el monitoreo?		Periodicidad
14	General	Interna	Ejecución	Operacional	Desarticulación o incumplimiento de horarios entre concursos, cataciones, rueda de negocios, agenda académica, actividades culturales, premiación y subasta.	Cruce de actividades, retrasos, dificultades de participación y afectación del desarrollo integral.	3	3	6	Riesgo Alto	ESAL	Minuto a minuto actualizado, responsables por actividad, reuniones de coordinación y control de tiempos.	2	2	4	Riesgo Bajo	Sí	Coordinador general / Supervisor	Antes y durante el evento	Control del minuto a minuto	Seguimiento al cronograma y reuniones de coordinación.	Permanente
15	General	Externa	Ejecución	Económico	Variación de precios de bienes y servicios requeridos para transporte, alojamiento, tiquetes, equipos y logística.	Incremento de costos que dificulte atender requerimientos dentro del presupuesto.	2	3	5	Riesgo Medio	ESAL	Planeación anticipada, validación de precios de mercado y adquisición oportuna.	1	2	3	Riesgo Bajo	Sí	ESAL / Supervisor	Durante contratación	Seguimiento de precios	Comparación de precios de referencia y seguimiento a proveedores.	Semanal
16	General	Interna	Ejecución	Comercial	Baja materialización de contactos o negocios entre productores y compradores durante rueda de negocios y subasta.	Menor impacto comercial, reducción de oportunidades de comercialización y posicionamiento.	2	3	5	Riesgo Medio	ESAL	Preparación de perfiles, agendas comerciales, acompañamiento y seguimiento posterior a contactos y acuerdos.	1	2	3	Riesgo Bajo	No	ESAL / Coordinador comercial	Durante y después del evento	Seguimiento comercial	Registro de reuniones, contactos, oportunidades y acuerdos.	Diario durante evento y posterior
17	General	Interna	Ejecución	Financiero	Pérdida, daño o hurto de equipos, elementos de exhibición, muestras de café o materiales durante montaje, evento o desmontaje.	Pérdida de bienes, interrupción, costos de reposición y afectación de operación.	2	3	5	Riesgo Medio	ESAL	Inventarios, control de ingreso y salida, custodia, almacenamiento y pólizas o mecanismos de protección aplicables.	1	2	3	Riesgo Bajo	No	ESAL / Coordinador logístico	Montaje, evento y desmontaje	Control de inventarios	Conciliación de inventarios y verificación física.	Permanente
18	General	Interna	Ejecución	Operacional	Insuficiencia o indisponibilidad temporal de personal técnico y operativo requerido para catación, montaje, atención de compradores, logística, producción y operación.	Retrasos, menor capacidad operativa y afectación de actividades.	2	3	5	Riesgo Medio	ESAL	Definición de perfiles y turnos, confirmación de disponibilidad, inducción y asignación de responsables.	1	2	3	Riesgo Bajo	Sí	ESAL / Coordinador general	Antes y durante el evento	Control de personal	Verificación de asistencia, turnos y cobertura de actividades.	Diario
19	General	Externa	Ejecución	Logística	Restricciones o incumplimiento de condiciones de ingreso, montaje, operación o desmontaje establecidas por el recinto.	Retrasos en montaje, limitaciones de acceso, modificación de actividades o retiro tardío.	2	3	5	Riesgo Medio	ESAL	Coordinación anticipada con el recinto; validación de reglamentos, horarios, accesos y condiciones técnicas.	1	2	3	Riesgo Bajo	Sí	ESAL / Coordinador logístico	Antes del montaje	Coordinación con recinto	Verificación de autorizaciones, horarios y condiciones del escenario.	Semanal y durante montaje
20	General	Externa	Ejecución	Operacional	Fallas o interrupciones en energía eléctrica, conectividad, agua u otros servicios del recinto requeridos para el evento.	Interrupción de catación, plataforma, comunicaciones, sonido, iluminación y atención al público.	2	4	6	Riesgo Alto	ESAL / Recinto	Verificación técnica previa, coordinación con recinto, revisión de conexiones y soluciones de respaldo para servicios críticos.	1	3	4	Riesgo Bajo	Sí	ESAL / Coordinador técnico	Antes y durante el evento	Verificación de servicios	Pruebas técnicas y monitoreo de energía y conectividad.	Permanente

Asignación numérica Matriz de Riesgos									
Clase	**Fuente**	**Etapa**	**Tipo**	**Probabilidad**		**Impacto**		**Valoración del Riesgo**	
General	Interno	Planeación	Económicos	Raro	1	Raro	1	Riesgo Bajo	**2, 3 ,4**
Especifico	Externo	Selección	Sociales o Políticos	Improbable	2	Improbable	2	Riesgo Medio	**5**
		Contratación	Operacionales	Posible	3	Posible	3	Riesgo Alto	**6 y 7**
		Ejecución	Financieros	Probable	4	Probable	4	Riesgo Extremo	**8, 9 y 10**
			Regulatorios	Casi cierto	5	Casi cierto	5		
			De la Naturaleza						
			Ambientales						
			Tecnológicos						

San Juan de Pasto, Agosto del 2025

Señores
ACOPI - NARIÑO
San Juan de Pasto, Nariño, Colombia

Referencia: Solicitud de Cotización

Cordial saludo,

Consultado el sector comercial lo tenemos como un gran referente en el mercado regional y, por tanto, somos los más interesados en que participe de nuestros procesos de contratación y ser un aliado de abastecimiento del Departamento de Nariño.

Para el efecto, estamos adelantando los estudios previos de la contratación cuyo objeto es ***Aunar esfuerzos económicos, técnicos, financieros, administrativos y humanos entre el DEPARTAMENTO DE NARIÑO y una ESAL, para la ejecución del proyecto denominado: "FORTALECIMIENTO COMPETITIVO, CULTURA DEL CONSUMO Y PROYECCIÓN DE LA CAFICULTURA NARIÑENSE HACIA MERCADOS DE ALTO VALOR: ENCUENTRO NARIÑO LA MEJOR TAZA 2026"***

En este sentido, y en aras de garantizar el normal funcionamiento y ejecución de las labores que le son propias, se requiere contar con los productos y servicios descritos a continuación:

Nº Ítem	ITEM/DESCRIPCIÓN	UNIDAD / MEDIDA	CANTIDAD
1	Alquiler de pantalla LED para evento de lanzamiento, con dimensiones de 4,00 m de ancho × 2,50 m de alto (10 m²), conformada por módulos LED para uso profesional en eventos, con pitch máximo de 4 mm, brillo mínimo de 1.000 nits y frecuencia de actualización mínima de 3.840 Hz, estructura de soporte y sistema de procesamiento de señal. Incluye transporte, montaje, instalación, conexión, configuración, pruebas de funcionamiento, disponibilidad durante ocho (8) horas y desmontaje al finalizar la jornada, Incluyendo los elementos, conexiones, cableado, requerimientos eléctricos y demás componentes técnicos necesarios para garantizar su correcta instalación, funcionamiento y operación durante el evento.	Servicio / jornada de 8 horas	1
2	Alquiler de mesa rectangular vestida para evento, de 1,80 m de largo × 0,75 m de ancho × 0,75 m de alto, con estructura metálica plegable o rígida, superficie plana y resistente, con capacidad mínima de 6 personas. Incluye mantel o faldón textil de poliéster, de 1,50 m de ancho mínimo, con caída hasta aproximadamente 2 cm sobre el nivel del piso, en color definido por la organización del evento, debidamente limpio, planchado y sin roturas, manchas o deterioros visibles. Incluye transporte hasta el lugar del evento, cargue, descargue, instalación, ubicación, nivelación y retiro de la mesa y elementos textiles al finalizar la jornada.	Unidad	10
3	Alquiler de silla vestida para evento, con dimensiones de 0,45 m de ancho × 0,45 m de profundidad × 0,90 m de alto, estructura metálica o de polímero de alta resistencia, asiento y espaldar rígidos, con capacidad mínima de 100 kg y superficie lisa, estable y sin elementos cortantes o salientes. Incluye forro textil de poliéster, confeccionado para cubrir el asiento, espaldar y estructura visible de la silla, con acabado uniforme, limpio y sin roturas ni manchas, en color definido por la organización del evento. Incluye transporte hasta el lugar del evento, cargue, descargue, montaje, ubicación, organización y retiro al finalizar la jornada.	Unidad	100
4	Servicio de decoración y ambientación temática para evento de lanzamiento de café, conformado por: dos (2) estructuras decorativas de 2,40 m de alto × 1,20 m de ancho, elaboradas en MDF de mínimo 9 mm con impresión en vinilo adhesivo de alta resolución con elementos gráficos alusivos a la identidad cafetera; dos (2) arreglos decorativos naturales, compuestos por follaje verde y plantas ornamentales en materas de mínimo 40 cm de diámetro; cuatro (4) elementos decorativos de sobremesa, elaborados en madera, MDF o material equivalente, con motivos alusivos al café; y dos (2) mesas auxiliares de 1,20 m × 0,60 m × 0,75 m, con estructura metálica y superficie en madera o MDF, destinadas a la disposición de elementos decorativos y material institucional. Incluye elementos gráficos impresos, instalación de los componentes decorativos, transporte, montaje, adecuación, organización, mantenimiento durante la jornada y desmontaje al finalizar el evento.	Servicio de decoración	1
5	Servicio de impresión y producción de material publicitario para el evento de lanzamiento de La Mejor Taza Nariño 2026, compuesto por un (1) backing publicitario de 2,00 m × 2,00 m, elaborado en lona Frontlit de 13 oz, con impresión digital a color y estructura tubular metálica liviana; y un (1) pasacalle de 3,00 m × 0,80 m, elaborado en lona Frontlit de 13 oz, con impresión digital a color y ojales metálicos perimetrales para fijación.	Servicio de Impresión	1
6	Bolsa hermética para almacenamiento de café pergamino seco, fabricada en polietileno (PE) de alta resistencia, con estructura de alta barrera frente a humedad y gases, espesor aproximado de 80–120 micras, capacidad nominal de 100 kg, dimensiones aproximadas 700 × 1.560 mm, cierre hermético y resistencia adecuada para almacenamiento de granos agrícolas secos.	Unidad	600
7	Transporte terrestre de carga para traslado de muestras y lotes de café, mediante vehículo tipo furgón de mínimo 1 tonelada de capacidad, cerrado, con condiciones de limpieza, protección contra humedad, lluvia, contaminación y exposición directa al sol; incluye conductor, combustible, cargue, descargue, embalaje/protección durante el traslado y entrega en los puntos definidos por la organización.	Servicio de transporte	21
8	Servicio de transporte terrestre mediante empresa de mensajería o encomienda para el envío de muestras de café pergamino preseleccionadas, desde el centro de almacenamiento ubicado en Pasto hasta el lugar establecido para la evaluación sensorial en Bogotá.	Servicio de transporte	100
9	Agua potable en botellón para etapa de selección (catacion panel nacional en Bogotá), Agua potable en botellón de 20 litros, envase apto para uso alimentario, con tapa hermética y producto debidamente sellado, apto para consumo humano.	Botellón	30
10	Cilindro de GLP de 40 lb: suministro de GLP para alimentación de equipo de tostión, con cilindro en préstamo por parte del proveedor, válvula compatible y accesorios de conexión requeridos para su operación. La instalación, conexión y puesta en funcionamiento del cilindro al equipo de tostión estará a cargo del proveedor, quien deberá realizarla bajo las condiciones técnicas y de seguridad correspondientes. La manipulación y operación del cilindro durante el desarrollo de la actividad estará a cargo exclusivamente del profesional o técnico tostador capacitado y autorizado para el manejo del equipo y del sistema de combustión.	Unidad	8

11	Filtros de papel para preparación de café para etapa de selección (catacion panel nacional en Bogotá), diámetro aproximado 110 mm, papel grado alimentario, espesor entre 0,20 y 0,30 mm, gramaje entre 55 y 70 g/m², adecuados para preparación mediante métodos de filtrado. Presentación mínima: 1.000 unidades por paquete.	Paquete x 1.000 unidades	1
12	**Dispensador electrónico de agua:** alquiler de dispensador electrónico compatible con botellones de agua potable de veinte (20) litros, destinado al suministro continuo de agua durante las jornadas de evaluación y catación. El equipo deberá encontrarse en adecuado estado de funcionamiento, contar con sistemas de dispensación para facilitar el consumo y ser instalado en el lugar definido por la organización. El servicio comprende la disposición del equipo, elementos necesarios para su funcionamiento y retiro al finalizar el periodo establecido.	Dispensador	1
13	**Envío de muestras:** servicio especializado para el embalaje, transporte y envío de muestras de café hacia los puntos definidos para el desarrollo del proceso de evaluación. El servicio deberá garantizar la adecuada identificación, protección y trazabilidad de cada muestra desde su despacho hasta su entrega, utilizando materiales de embalaje que reduzcan el riesgo de contaminación, humedad, deterioro o alteración durante el transporte. Comprende recepción para despacho, acondicionamiento, rotulado, manipulación, transporte, entrega y soporte de envío correspondiente.	Servicio	1
14	Dispensador electrónico de agua: suministro o alquiler de dispensador electrónico compatible con botellones de agua potable de veinte (20) litros, destinado al suministro continuo de agua durante las jornadas de evaluación y catación. El equipo deberá encontrarse en adecuado estado de funcionamiento, contar con sistemas de dispensación para facilitar el consumo y ser instalado en el lugar definido por la organización. El servicio comprende la disposición del equipo, elementos necesarios para su funcionamiento y retiro al finalizar el periodo establecido.	Dispensador	2
15	**Botellones de agua** para protocolos de catación, 20 lts Agua potable purificada, apta para consumo humano, en botellón de 20 litros, fabricado en material de grado alimentario, con tapa hermética y sello de seguridad. Libre de olores, sabores y sedimentos que puedan interferir en la evaluación sensorial del café	**Servicio**	30
16	**Pipetas de gas** para funcionamiento de tostadora especializada Pipeta o cilindro para almacenamiento y suministro de Gas Licuado de Petróleo (GLP) destinado al funcionamiento de tostadora especializada de café con capacidad de 40 lb, fabricado en acero de alta resistencia, con capacidad nominal aproximada de 40–100 lb de GLP, válvula de servicio y conexión compatible con el sistema de alimentación de gas de la tostadora, incluyendo regulador y accesorios de conexión cuando sean requeridos.	**Servicio**	4
17	**Dispensador electrónico de agua:** alquiler de dispensador electrónico compatible con botellones de agua potable de veinte (20) litros, destinado al suministro continuo de agua durante las jornadas de evaluación y catación. El equipo deberá encontrarse en adecuado estado de funcionamiento, contar con sistemas de dispensación para facilitar el consumo y ser instalado en el lugar definido por la organización. El servicio comprende la disposición del equipo, elementos necesarios para su funcionamiento y retiro al finalizar el periodo establecido. Este dispensador será instalado para las cataciones de la subasta.	**Dispensador**	1
18	**Pañoleta:** Pañoleta en tela liviana y resistente, de aproximadamente 50 × 50 cm, con terminación en los bordes para evitar deshilachado. Impresión a una o dos caras con diseño institucional de La Mejor Taza Nariño 2026, conforme a la identidad gráfica suministrada por la entidad contratante. Destinada para identificación y uso de participantes, invitados y personal de apoyo durante el evento.	**Unidad**	25
19	**Delantal para equipo de catación:** Delantal en drill o jean, con acabado tipo cuero, tirantes ajustables y refuerzos en zonas de mayor uso. Tamaño aproximado 70 × 85 cm, con diez (10) logos bordados según diseño institucional. Destinado al equipo internacional de catación y/o invitados especiales de la Gobernación de Nariño.	**Unidad**	30
20	**Cucharas para catación:** Cucharas especializadas para evaluación sensorial de café, elaboradas en acero inoxidable apto para contacto con alimentos, con diseño y características conforme a los estándares de la SCA (Specialty Coffee Association). Longitud aproximada de 18–20 cm, con acabado pulido y superficie adecuada para la manipulación y evaluación de muestras. Deberán incorporar mediante impresión, grabado o técnica equivalente el logotipo de La Mejor Taza Nariño 2026.	**Unidad**	17
21	**Tapas para tazas de catación:** Tapas en cartón plastificado o material equivalente apto para contacto con alimentos, de diámetro aproximado 90–100 mm, compatibles con las tazas utilizadas para catación. Deberán permitir el cubrimiento completo de la taza, ser resistentes a la humedad y llevar impresión del logotipo de La Mejor Taza Nariño 2026, conforme al diseño institucional.	**Unidad**	300
22	**Mochila o bolsa reutilizable:** Bolsa reutilizable elaborada en tela resistente, con dimensiones aproximadas de 45 cm de ancho × 50 cm de alto, provista de asas para facilitar su transporte y manipulación. Deberá incorporar estampado personalizado alusivo a La Mejor Taza Nariño 2026, de acuerdo con el diseño y lineamientos gráficos suministrados por la entidad contratante.	**Unidad**	25
23	**Libreta institucional:** Libreta tamaño aproximado A5 (14,8 × 21 cm), con mínimo treinta y dos (32) y máximo cincuenta (50) hojas, elaboradas en papel de mínimo 75 g/m². Deberá contar con portada y contraportada de material resistente y encuadernación tipo espiral, cosida o equivalente. Incluirá diseño personalizado e impresión de los logotipos alusivos a La Mejor Taza Nariño 2026 y al café, conforme a los lineamientos gráficos suministrados por la entidad contratante.	**Unidad**	25
24	**Trofeo para ganadores:** Trofeo elaborado en acrílico, destinado al reconocimiento de los tres (3) primeros cafés ganadores del concurso de calidad. Deberá contar con base estable, diseño alusivo al café y/o al grano de café, y dimensiones aproximadas de 25 cm de alto × 20 cm de ancho, incorporando la identidad gráfica y elementos de reconocimiento definidos para el evento.	**Unidad**	6
25	**Certificados del concurso de calidad:** Certificados de reconocimiento en tamaño A4 (21 × 29,7 cm), destinados a los participantes y/o ganadores del concurso de calidad estos corresponde a los 30 lotes que se espera certificar. Elaborados para impresión a alta resolución, mínimo 300 DPI, sobre papel Propalcote de 300 g/m² u Opalina de 220 a 250 g/m², con diseño institucional, identificación del concurso, información del reconocimiento, logotipos y demás elementos gráficos definidos por la entidad contratante.	**Unidad**	30
26	**Mesa desarmable para exhibición y apoyo de productos por 3 dias:** Mesa fabricada en melamina color blanco de 15 mm de espesor, con estructura y elementos de unión mediante platinas y tornillería, que permitan su armado y desarmado para facilitar el transporte, almacenamiento y montaje. Dimensiones: 200 cm de largo × 80 cm de fondo × 100 cm de alto. Destinada a la exhibición, presentación y apoyo de productos, muestras y elementos de los expositores durante el desarrollo del evento. Deberá contar con superficies, cantos y uniones adecuadamente terminados, así como con una estructura que garantice estabilidad durante su utilización.	Unidad	30
27	**Mesa auxiliar para apoyo operativo por 3 dias:** Mesa fabricada en melamina color blanco de 15 mm de espesor, con estructura metálica en hierro, terminada con pintura electrostática color blanco. Dimensiones: 100 cm de largo × 100 cm de fondo × 100 cm de alto. Destinada al apoyo de equipos, utensilios, materiales y elementos requeridos para el desarrollo de las actividades y operación de los espacios durante el evento. La estructura deberá garantizar estabilidad y soporte adecuado de la superficie durante su utilización.	Unidad	30
28	**Alquiler de sistema de sonido profesional, micrófonos y elementos de conexión:** Servicio de alquiler por tres (3) días, que incluye transporte, montaje, instalación, conexión, pruebas y desmontaje de sistema de amplificación compuesto por cabinas RCF tipo Line Array con potencia total de 10.000 W, dos (2) monitores de piso RCF de 15" y 1.000 W cada uno, sistema de bajos RCF con potencia total de 10.000 W, consola digital de mínimo 32 canales con configuración mediante tablet y mínimo cuatro (4) micrófonos inalámbricos. Incluye pedestales, cableado, extensiones eléctricas y demás elementos necesarios para su funcionamiento, así como configuración y pruebas de sonido previas a cada jornada.	Servicio de alquiler	1
29	**Alquiler de mesas para estaciones de competencia por 3 dias:** Mesa desarmable fabricada en melamina color blanco de 15 mm de espesor, con estructura y elementos de unión mediante platinas y tornillería que permitan su armado y desarmado. Dimensiones: 200 cm de largo × 80 cm de fondo × 100 cm de alto. Destinada a la instalación de las estaciones individuales de los competidores y al apoyo de equipos, utensilios, muestras y demás elementos utilizados durante las actividades de preparación y evaluación de café. Incluye transporte, armado, instalación, ubicación, desmontaje y retiro.	Unidad	10
30	**Instalación de tomas eléctricas dobles de 110 V:** Instalación de puntos eléctricos dobles de 110 V, incluyendo caja, tomacorriente, conectores, elementos de fijación, aislamiento y accesorios requeridos para su conexión y funcionamiento. Los puntos deberán quedar instalados, asegurados y protegidos para la conexión de los equipos utilizados durante las actividades del evento.	Punto de Conexión	10

31	**Instalación y desmontaje de cableado y extensiones eléctricas:** Servicio para la instalación, organización y desmontaje del cableado requerido para la alimentación eléctrica de los equipos del evento, incluyendo cincuenta (50) metros de cableado eléctrico, diez (10) extensiones eléctricas de 10 metros cada una, seis (6) regletas eléctricas de mínimo. El cableado será dispuesto y asegurado de manera organizada, evitando cruces expuestos, riesgos de tropiezo, deterioro mecánico o contacto accidental. Incluye instalación, organización, desmontaje y retiro.	Servicio	1
32	**Alquiler de mesas auxiliares por 3 dias:** Mesas de 100 cm de largo × 150 cm de fondo, fabricadas en polietileno de alta densidad (HDPE) o material plástico equivalente, con estructura y patas metálicas plegables. Destinadas al apoyo de equipos, utensilios, materiales, insumos y elementos logísticos requeridos para el desarrollo de las actividades del evento. Deberán contar con superficie lavable, estructura estable y sistema de armado y desmontaje. Incluye transporte, montaje, ubicación, desmontaje y retiro.	Unidad	2
33	**Alquiler de mesa para jueces x 3 dias:** Mesa de 100 cm de largo × 150 cm de fondo, fabricada en polietileno de alta densidad (HDPE) o material plástico equivalente, con estructura y patas metálicas plegables. Destinada exclusivamente a la instalación del área de trabajo de los jueces para la disposición de muestras, utensilios, documentos y elementos utilizados durante los procesos de catación y evaluación sensorial. Deberá contar con superficie lavable y estructura estable. Incluye transporte, montaje, ubicación, desmontaje y retiro.	Unidad	1
34	**Alquiler de molino profesional de café x 3 dias:** Molino eléctrico para molienda de café en alto volumen, con tolva de mínimo 1,36 kg, sistema de regulación de diferentes grados de molienda, muelas de precisión, sistema de limpieza de la cámara de molienda e interruptor de seguridad. Capacidad mínima de molienda de 450 g en 30 segundos. Alimentación eléctrica de 120 V, 60 Hz, 1.320 W, monofásica, con enchufe compatible con la instalación disponible. Incluye transporte, montaje, conexión, calibración, pruebas de funcionamiento, limpieza, desmontaje y retiro.	Unidad	1
35	**Alquiler de dispensador profesional de agua caliente:** Equipo eléctrico para calentamiento y dispensación de agua, fabricado en acero inoxidable, con capacidad mínima de 18 litros, control digital de temperatura entre 15 °C y 100 °C, con regulación en incrementos de máximo 1 °C. Potencia mínima de 4.000 W, alimentación de 220–240 V, conexión monofásica y sistema de dispensación mediante grifo. Incluye transporte, instalación, conexión, configuración, pruebas de funcionamiento, desmontaje y retiro.	Unidad	1
36	**Alquiler de bandejas para servicio de café x 3 dias:** Bandejas fabricadas en acero inoxidable de grado alimentario, de mínimo 30 × 20 cm, con superficie lisa, lavable y desinfectable y bordes elevados de mínimo 2 cm. Destinadas al transporte y servicio de tazas, recipientes y elementos utilizados durante las actividades de preparación y degustación de café.	Unidad	5
37	Alquiler de cronómetros digitales profesionales por tres (3) días: Cronómetro digital profesional de alta precisión, con pantalla LCD de alta visibilidad y lectura simultánea de minutos, segundos y fracciones de segundo; funciones de cronometraje ascendente y regresivo, memoria de tiempos, función de vuelta o tiempos parciales (split/lap), programación de intervalos, alarma sonora configurable y operación mediante controles independientes de fácil acceso. Deberá contar con precisión mínima de 1/100 segundo, capacidad de almacenamiento de múltiples registros de tiempo y sistema de alimentación mediante baterías de larga duración. Incluye baterías, configuración y verificación de funcionamiento, transporte, entrega, disponibilidad durante las jornadas de competencia y recolección al finalizar el servicio.	Unidad	2
38	**Alquiler de gramera digital de precisión x 3 dias:** Balanza digital para uso comercial, con capacidad máxima de 40 kg, resolución mínima de 0,1 g, superficie de pesaje de mínimo 25 × 34 cm, función tara y puesta a cero, pantalla digital y alimentación eléctrica de 110 V. Incluye entrega, verificación de funcionamiento, transporte, recolección y retiro.	Unidad	1
39	**Bolsa tipo Doypack para empaque de café:** Bolsa fabricada en material laminado apto para contacto con alimentos, con acabado interior metalizado, ventana frontal transparente, dimensiones mínimas de 12 × 20 cm y capacidad para 125 g de café, con base tipo fuelle y cierre hermético tipo zipper resellable. Deberá proporcionar barrera frente a humedad, oxígeno y luz y ser apta para el empaque y conservación de café tostado y molido.	Unidad	300
40	**Taza para catación:** Taza tipo bowl para protocolos de catación, fabricada en porcelana blanca apta para uso alimentario, con capacidad individual mínima de 250 ml, diámetro aproximado de 10 cm, sin asa y con borde redondeado. Deberá ser apta para lavado y resistente al uso repetitivo en actividades de evaluación sensorial.	Unidad	16
41	**Delantal profesional tipo chef:** Delantal confeccionado en tela tipo dril, de 80 cm de largo × 60 cm de ancho, con ajuste en cuello y cintas de sujeción posterior, costuras reforzadas y bordes dobladillados. Incluye personalización institucional mediante bordado de 20 × 8 cm, ubicado en la parte frontal superior. destinado a jueces, auxiliares SENA /PASARELLA y Staff.	Unidad	20
42	**Delantal básico tipo peto:** Delantal confeccionado en dril 100 % algodón, de 76 cm de alto × 58 cm de ancho, con costuras reforzadas, tiras de ajuste para cuello y cintura y bordes terminados. Incluye personalización institucional mediante bordado de 20 × 8 cm, ubicado en la parte frontal superior. Destinado al personal de apoyo en actividades de preparación y servicio de café.	Unidad	120
43	**Cuchara para evaluación sensorial de café:** Cuchara fabricada en acero inoxidable de grado alimentario, resistente a la corrosión y de fácil limpieza, con capacidad de 10 a 15 ml, diseño de cuenco profundo y redondeado para actividades de catación. Incluye personalización mediante grabado o marcado del logo "La Mejor Taza" en el mango.	Unidad	50
44	**Café tostado y molido para consumo durante la actividad:** Café tostado y molido, empacado en condiciones que permitan su adecuada conservación, destinado al consumo de los participantes durante las actividades programadas.	Kilogramo	125
45	**Certificados de reconocimiento:** Certificados impresos en papel propalcote de mínimo 250 g/m², tamaño carta 21,6 × 27,9 cm, con impresión a color por ambas caras, diseño personalizado y logos de "La Mejor Taza" y de las entidades participantes. Incluye diseño, impresión, corte y acabado. destinados a los 10 semifinalistas de las 3 modalidades de concurso.	Unidad	30
46	Presentador y conducción técnica del campeonato: Servicio de presentación, moderación y conducción técnica de cuatro (4) presentaciones durante tres (3) días, con una dedicación de ocho (8) horas diarias. El servicio estará a cargo de un barista profesional con experiencia en presentación, moderación y conducción de campeonatos oficiales y festivales de café de especialidad. Sus funciones comprenderán la preparación y revisión previa de la programación; presentación y contextualización de cada etapa y participante; orientación del público y competidores; conducción de las diferentes fases de la competencia; seguimiento y anuncio de tiempos, turnos y llamados; comunicación de instrucciones y protocolos establecidos; articulación con jueces, competidores, equipo técnico y producción; moderación de intervenciones durante las jornadas; manejo de situaciones propias de la dinámica del campeonato; y apoyo en el cumplimiento de la programación y tiempos establecidos. Incluye preparación previa, participación durante las jornadas, coordinación necesaria para la conducción de las presentaciones y desplazamientos requeridos para el desarrollo de la actividad.	Servicio	1
47	**Tiquete de transporte aéreo Bogotá – Pasto – Bogotá para dos (2) jueces de concurso de filtrados:** Tiquete aéreo de ida y regreso en la ruta Bogotá – Pasto – Bogotá, correspondiente a dos (2) jueces que participarán en las actividades de evaluación del campeonato de filtrados modalidad aeropress. Incluye los impuestos, tasas aeroportuarias y condiciones de equipaje permitidas de acuerdo con la tarifa adquirida y la aerolínea seleccionada.	Tiquete ida y regreso	2
48	**Tiquete de transporte aéreo Cali – Pasto – Cali para dos (2) jueces de concurso de filtrados:** Tiquete aéreo de ida y regreso en la ruta Cali – Pasto – Cali, correspondiente a dos (2) jueces que participarán en las actividades de evaluación del campeonato de filtrados modalidad olleta. Incluye los impuestos, tasas aeroportuarias y condiciones de equipaje permitidas de acuerdo con la tarifa adquirida y la aerolínea seleccionada.	Tiquete ida y regreso	2
49	**Tiquete de transporte aéreo Medellín – Pasto – Medellín para dos (2) jueces de concurso de filtrados:** Tiquete aéreo de ida y regreso en la ruta Medellín – Pasto – Medellín, correspondiente a dos (2) jueces que participarán en las actividades de evaluación del campeonato de filtrados modalidad mujer barista. Incluye los impuestos, tasas aeroportuarias y condiciones de equipaje permitidas de acuerdo con la tarifa adquirida y la aerolínea seleccionada.	Tiquete ida y regreso	2
50	**Servicio de transporte:** Transporte terrestre para el traslado de los seis (6) jueces de catación entre el Aeropuerto Antonio Nariño, ubicado en el municipio de Chachagüí, y la ciudad de Pasto. El servicio contempla tres (3) traslados de ida, correspondientes al	Servicio de traslado/ Vehículo	6

	desplazamiento de los dos (2) jueces provenientes de Cali, los dos (2) jueces provenientes de Bogotá y los dos (2) jueces provenientes de Medellín, desde el aeropuerto hasta Pasto, de acuerdo con los horarios de llegada de sus respectivos vuelos. Asimismo, contempla tres (3) traslados de regreso, para transportar a los mismos grupos de jueces desde Pasto hasta el Aeropuerto Antonio Nariño, de acuerdo con los horarios de salida de sus vuelos. Cada traslado deberá realizarse en vehículo de transporte terrestre con capacidad para los respectivos pasajeros y su equipaje, e incluye recogida, traslado y coordinación con los horarios de vuelo.		
51	**Servicio de transporte**: Servicio de transporte terrestre para el traslado de los seis (6) jueces de catación desde los hoteles establecidos en la ciudad de Pasto hasta el Centro de Eventos Andino y su posterior regreso al hotel, durante los tres (3) días de desarrollo del concurso. Se dispondrá de dos (2) vehículos por día, de acuerdo con la programación de las actividades y la distribución de los jueces. Cada vehículo estará disponible durante la respectiva jornada para realizar los desplazamientos de ida y regreso entre los hoteles y el lugar de desarrollo del evento. El servicio comprende dos (2) vehículos × tres (3) días, para un total de seis (6) servicios de transporte, incluyendo conductor, desplazamientos de ida y regreso y disponibilidad del vehículo durante la jornada correspondiente.	Servicios de traslado	6
52	**Jueces:** Servicio profesional de seis (6) jueces especializados para la evaluación y calificación de las diferentes etapas y rondas del campeonato de café, durante cuatro (4) días, incluyendo el día previo destinado a la preparación, calibración y alistamiento de las actividades y los tres (3) días de desarrollo de la competencia. Los jueces estarán encargados de realizar la evaluación sensorial y calificación de las muestras de café, de acuerdo con los protocolos, criterios técnicos, formatos y metodología establecidos para el campeonato. Incluye honorarios profesionales correspondientes a la participación durante las jornadas programadas.	Servicio de Juez	6
53	Servicio de planeación, coordinación y ejecución operativa de las tres (3) modalidades oficiales de competencia: Olleta, AeroPress y Mujer Barista: servicio integral destinado exclusivamente a la planeación, coordinación y ejecución operativa de estas tres modalidades del campeonato de café. Comprende la elaboración del cronograma específico de cada competencia; coordinación de sus respectivas etapas, rondas y actividades de evaluación; articulación de jueces, participantes, presentador, personal técnico y equipo de apoyo; coordinación de los espacios y estaciones de competencia; alistamiento, organización y verificación previa de las áreas; coordinación de los procesos de inscripción, registro y control de participantes; apoyo en la aplicación de los reglamentos, protocolos, criterios técnicos y procedimientos establecidos; seguimiento al cumplimiento de horarios y programación; organización y consolidación de formatos de evaluación, resultados y registros; coordinación del montaje, operación y desmontaje de los elementos requeridos; y seguimiento de los requerimientos logísticos y operativos durante las jornadas correspondientes a estas tres modalidades. El servicio incluye el talento humano requerido para las actividades de planeación, coordinación y seguimiento descritas, así como los elementos básicos de apoyo necesarios para su ejecución. Su alcance se limita exclusivamente a las competencias Olleta, AeroPress y Mujer Barista y no comprende la coordinación general del campeonato ni la dirección de otras actividades o componentes del evento, los cuales se contemplan de manera independiente en el presupuesto. No incluye equipos, mobiliario, alimentación, transporte, alojamiento, honorarios de jueces ni otros bienes o servicios previstos en ítems independientes.	Servicio	1
54	**Alquiler estaciones modulares** para el desarrollo de las competencias de café, con dimensiones de 2,00 m de largo × 0,60 m de ancho × 1,00 m de alto, fabricadas en estructura metálica resistente con superficie en madera, MDF o material equivalente, estables, funcionales y de fácil montaje y desmontaje. Incluye transporte, instalación, armado y retiro	Estacion	2
55	Alquiler de máquina de espresso profesional de dos (2) grupos x tres (3) días: Máquina profesional de espresso de dos (2) grupos, de configuración comercial y alto desempeño, fabricada predominantemente en acero inoxidable AISI 304 o materiales de grado equivalente, diseñada para operación continua y preparación de café de especialidad en ambientes de alta demanda. Deberá contar con sistema hidráulico mediante bomba rotativa profesional, presión de extracción regulable y estabilizada en un rango de operación aproximado de 9 bar, doble caldera o sistema de caldera independiente para extracción y generación de vapor, con capacidad total de agua y vapor acorde con operación intensiva, sistema de intercambio o control independiente de temperatura y control electrónico de parámetros de extracción. Cada grupo deberá disponer de control independiente de temperatura, sistema de preinfusión programable y posibilidad de configuración de tiempos de extracción, con indicadores digitales para monitoreo de temperatura y parámetros de operación. Deberá incorporar al menos dos (2) lanzas profesionales de vapor de alto rendimiento, sistema de agua caliente independiente para preparación de bebidas, portafiltros profesionales, filtros de diferentes capacidades, iluminación del área de trabajo y superficie superior para calentamiento de tazas. El equipo deberá garantizar estabilidad térmica, presión constante y recuperación rápida entre extracciones, condiciones necesarias para la preparación de bebidas durante competencias y actividades de alto flujo. Incluye portafiltros, filtros, lanzas de vapor, conexión hidráulica y eléctrica según requerimientos del equipo, transporte, seguro todo riesgo, instalación, nivelación, configuración, puesta en funcionamiento, pruebas de extracción, verificación de presión y temperatura, acompañamiento técnico para la instalación, desmontaje y retiro al finalizar el servicio.	dia	3
56	Alquiler de molino profesional de café espresso x tres (3) días: Molino eléctrico profesional de uso comercial y alta capacidad, diseñado para molienda de café de especialidad y operación continua en competencias y eventos de alto flujo. Deberá contar con sistema de molienda mediante muelas planas de alta precisión de mínimo 83 mm, fabricadas en acero endurecido o material de desempeño equivalente, accionadas por motor de alto rendimiento y sistema de protección térmica. Deberá incorporar regulación micrométrica continua del grado de molienda, sin posiciones predeterminadas, permitiendo ajustes de alta precisión para la calibración del espresso; sistema electrónico de dosificación programable por tiempo y/o peso, con posibilidad de configurar múltiples dosis; pantalla digital o interfaz electrónica para programación y control de dosis; contador de dosis y sistema de control de operación. La tolva deberá tener capacidad mínima de 1,5 kg de café en grano y contar con sistema de cierre y regulación de flujo. El molino deberá disponer de sistema de molienda directa al portafiltro, soporte ajustable para diferentes tamaños de portafiltro, cámara de molienda de baja retención, conducto de descarga diseñado para reducir acumulación de partículas y sistema que permita minimizar la generación de electricidad estática y la dispersión del café molido. Deberá presentar capacidad de trabajo adecuada para operación intensiva, con elevada velocidad de molienda, sistema de refrigeración o disipación térmica que preserve las características del café y reduzca el calentamiento durante jornadas prolongadas. Construcción en acero inoxidable y materiales de grado comercial, alimentación eléctrica compatible con la infraestructura disponible, protector térmico del motor y sistemas de seguridad para operación continua. Incluye transporte, entrega, instalación, configuración, calibración del punto de molienda, programación de dosis, pruebas de funcionamiento, limpieza inicial, seguro todo riesgo, desmontaje y retiro al finalizar el servicio	dia	3
57	**alquiler de Tamper profesional de precisión para preparación de café expreso x 3 dias**, fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, con base plana de 58 mm de diámetro, mango ergonómico y diseño que permita ejercer presión uniforme sobre el café molido dispuesto en el portafiltro. Destinado a la compactación final y uniforme del lecho de café molido, después de la etapa de distribución y pre-nivelación, antes de iniciar la extracción del espresso, con el fin de generar una superficie compacta y homogénea que permita un paso uniforme del agua durante la extracción.	dia	3
58	**alquiler de Nivelador profesional de café de precisión (Leveler) para portafiltro x 3 dias:** nivelador de 58 mm de diámetro, fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, con base plana y sistema de regulación de altura que permita establecer una profundidad uniforme de trabajo. Destinado a la distribución, asentamiento y pre-nivelación del café molido dentro del portafiltro, antes de la compactación con el tamper, permitiendo uniformar la superficie y distribución del lecho de café previo a la aplicación de presión.	dia	3
59	**alquiler de Azafate metálico para estación de competencia x 3 dias:** Azafate fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección, con bordes elevados para evitar derrames. Dimensiones aproximadas: 40 × 30 cm, adecuado para organizar y transportar utensilios, implementos y elementos utilizados durante las competencias de café.	dia	3
60	**alquiler de Jarras profesionales x 3 dias** para preparación de bebidas a base de espresso, fabricadas en acero inoxidable de grado alimentario, resistentes a altas temperaturas y de fácil limpieza. Capacidad aproximada de 350 ml y 600 ml, con pico vertedor de precisión para texturización y latte art. Incluye accesorios complementarios necesarios para el proceso de preparación y presentación durante la competencia.	dia	6

61	**Elementos e insumos requeridos para el desarrollo de las competencias de café:** **Leche entera UHT**: 150 unidades, leche entera de origen bovino, sometida a tratamiento térmico UHT, con contenido de grasa mínimo de 3,0 %, en presentación individual de 200 a 250 ml, en envase hermético y apto para contacto con alimentos, con fecha de vencimiento vigente al momento de entrega. Destinada a la preparación de bebidas a base de espresso, prácticas de texturización y demás actividades de barismo desarrolladas durante las competencias. **Agua para preparación de café:** 15 recipientes de 20 litros, agua potable tratada y apta para consumo humano y preparación de café, en recipiente de grado alimentario, cerrado y con sistema que permita su manipulación y dispensación. Destinada exclusivamente a la preparación y extracción de café durante las competencias y actividades prácticas. **Agua embotellada:** 150 unidades, agua potable apta para consumo humano, en presentación individual de 600 ml, en envase PET sellado de grado alimentario, con tapa de seguridad y fecha de vencimiento vigente al momento de entrega. Destinada al consumo de participantes, jueces y personal de apoyo durante las jornadas de competencia. **Toallas de limpieza y secado**: 30 unidades, toallas reutilizables fabricadas en microfibra, de dimensiones mínimas de 30 × 30 cm, con capacidad de absorción y secado de superficies, sin desprendimiento significativo de fibras durante su uso. Destinadas a la limpieza y secado de equipos, utensilios, superficies de trabajo y estaciones de competencia. **Jabón líquido neutro:** 6 unidades de 500 ml, jabón líquido de pH neutro, biodegradable, soluble en agua y destinado a la limpieza de utensilios, recipientes y superficies de trabajo. El producto deberá presentarse en envase cerrado y contar con información de identificación del producto y condiciones de uso. **Bolsas para residuos:** 10 paquetes de 10 unidades, para un total de 100 bolsas, fabricadas en material plástico de alta resistencia, color negro, con capacidad mínima de 30 litros por unidad, destinadas a la recolección y disposición de residuos generados durante las actividades de competencia. Las bolsas deberán permitir su colocación y retiro sin ruptura durante la manipulación ordinaria de los residuos. **Cinta de enmascarar:** 10 rollos, cada uno con 48 a 50 mm de ancho y longitud mínima de 40 metros, fabricados en papel crepado con adhesivo sensible a presión, destinados a la identificación, rotulación, marcación y fijación temporal de recipientes, muestras, materiales y elementos utilizados durante las competencias. La cinta deberá permitir escritura manual y retiro sin dejar residuos adhesivos significativos sobre superficies lisas. **Marcadores permanentes:** 20 unidades, de tinta permanente, punta media con ancho de escritura entre 1 y 2 mm, color negro, de secado rápido y aptos para escritura sobre papel, cartón, plástico y superficies utilizadas para la identificación de muestras y materiales. Destinados a la rotulación y marcación de recipientes, muestras, empaques y elementos de trabajo. **Tijeras multipropósito**: 4 unidades, fabricadas con hojas de acero inoxidable, longitud total mínima de 20 cm, con mango ergonómico y hojas de corte de funcionamiento continuo. Destinadas al corte de papel, cartón, cinta adhesiva, empaques y materiales utilizados durante el alistamiento y desarrollo de las competencias. **Servilletas desechables:** 20 paquetes, cada uno con mínimo 100 unidades, para un total mínimo de 2.000 servilletas, elaboradas en papel, color blanco, de mínimo dos capas y dimensiones mínimas de 30 × 30 cm, destinadas al servicio, atención y limpieza durante las jornadas de competencia. **Limpiador especializado para máquinas de café:** 4 unidades de mínimo 500 g cada una, producto especializado para la remoción de aceites, residuos y acumulaciones de café en equipos de preparación y sus componentes, compatible con superficies y elementos destinados al contacto con alimentos, de fácil enjuague y formulado para no deteriorar los componentes del equipo cuando sea utilizado conforme a las instrucciones del fabricante. Destinado a las labores de limpieza y mantenimiento de las máquinas de café utilizadas durante las competencias.. **Cafe:** treinta (30) kilogramos de cafe especial taza superior a 82 destinados a las preparaciones del concurso.	Global	1
62	**Presentador y conducción técnica del campeonato:** Servicio de presentador con experiencia en eventos y competencias, encargado de la conducción, animación y desarrollo de las actividades programadas durante el campeonato, brindando información a participantes y asistentes y realizando el manejo de tiempos, transiciones y programación de cada jornada. El servicio se prestará durante cuatro (4) días, con una dedicación de ocho (8) horas por día, incluyendo preparación previa, coordinación con la organización, conducción de las actividades, interacción con participantes y asistentes y cierre de cada jornada.	Servicio	1
63	**Licencia y validación técnica** para la realización del campeonato de café, que incluya la autorización de uso de la metodología, reglamento, lineamientos técnicos y elementos distintivos del formato de competencia, así como la revisión y validación de las condiciones técnicas requeridas para su desarrollo.	Licencia	1
64	**Servicio de transporte aéreo** para dos (2) de los cuatro (4) jueces de catación provenientes del Eje Cafetero, en ruta de origen Armenia o Manizales – Pasto – Armenia o Manizales, según la ciudad de procedencia de cada juez, incluyendo los trayectos de ida y regreso, impuestos, tasas aeroportuarias y demás cargos asociados a la expedición de los tiquetes, de acuerdo con las fechas y horarios establecidos para su participación en las jornadas de preparación y desarrollo del campeonato.	Tiquete	4
65	**Servicio de transporte terrestre** para el traslado de dos (2) jueces de catación provenientes del Eje Cafetero, entre el Aeropuerto Antonio Nariño, ubicado en Chachagüí, y la ciudad de Pasto, incluyendo los recorridos de Chachagüí–Pasto y Pasto–Chachagüí, de acuerdo con los horarios de llegada y salida de los vuelos y la programación establecida para el campeonato. Incluye vehículo con capacidad para los pasajeros y su equipaje, conductor, servicio de recogida en el aeropuerto, traslado hasta el lugar de alojamiento en Pasto y retorno al aeropuerto para el desplazamiento de salida.La cantidad corresponde a cuatro (4) trayectos de transporte terrestre, correspondientes al traslado individual de dos (2) jueces, con un (1) trayecto de ida desde el Aeropuerto Antonio Nariño hacia Pasto y un (1) trayecto de regreso desde Pasto hacia el aeropuerto para cada juez, de acuerdo con los horarios de llegada y salida de sus vuelos.	Servicio de Transporte	4
66	**Jueces**: Servicio profesional de cuatro (4) jueces especializados para la evaluación y calificación de las diferentes etapas, rondas y eliminatorias del campeonato de café, durante cuatro (4) días, incluyendo un (1) día previo destinado a la preparación, calibración y alistamiento de las actividades y tres (3) días de desarrollo de la competencia. Los jueces estarán encargados de realizar la evaluación sensorial y calificación de las muestras de café, aplicando los protocolos, criterios técnicos, tiempos, formatos y procedimientos establecidos en los términos de referencia y metodología del campeonato. Cada juez deberá contar con certificación como Catador Q y experiencia en catación y evaluación de café en competencias. Incluye los honorarios profesionales correspondientes a la participación durante las jornadas programadas.	Servicio de Juez	4
67	**Trofeo en acrílico para ganadores:** Trofeo elaborado en acrílico, con base estable y diseño alusivo a un grano de café, con dimensiones mínimas de 25 cm de alto × 20 cm de ancho. Incluye diseño, corte, conformado, impresión o grabado de los elementos gráficos requeridos, acabados y presentación final. Se destinará al reconocimiento de los tres (3) primeros cafés ganadores en cada jornada de competencia. La cantidad corresponde a tres (3) trofeos por jornada, destinados al reconocimiento de los tres (3) primeros cafés ganadores, durante las tres (3) jornadas de competencia, para un total de nueve (9) trofeos.	Unidad	9
68	Alquiler de sistema de sonido profesional x 3 dias: servicio de alquiler de sistema de amplificación profesional compuesto por cabinas RCF Line Array de 10.000 W, para coliseo o recinto abierto; dos (2) monitores de piso RCF de 15" y 1.000 W; consola digital de 32 canales con almacenamiento y configuración de mezcla mediante Tablet; sistema de bajos RCF de 10.000 W de potencia, con sensibilidad de 99,5 dB y rango de frecuencia de 40 Hz a 1,5 kHz; cuatro (4) micrófonos inalámbricos de alto rendimiento y dos (2) micrófonos inalámbricos de frecuencia UHF, con recepción de hasta 500 m en línea recta. Incluye líneas para instrumentos con plug de ½" de 15 m, pedestales de cuello de ganso ecualizables, snake de 8 envíos, transporte, montaje, ubicación de los equipos, conexiones, pruebas de sonido y demás accesorios necesarios para la adecuada prestación del servicio	dia	3
69	Servicio de personal técnico especializado para el montaje, instalación, conexión, configuración, operación básica y desmontaje del sistema de sonido profesional requerido x 3 dias . El servicio deberá ser realizado por técnicos o ingenieros de sonido con experiencia mínima de 2 años en montaje de sistemas de amplificación para eventos masivos, festivales, conciertos o eventos institucionales. El personal deberá contar con conocimientos en conexión de consolas, amplificadores, parlantes, micrófonos, cableado y distribución de señal, garantizando el correcto funcionamiento y seguridad de los equipos. Incluye herramientas, elementos básicos de instalación, pruebas de sonido, montaje y desmontaje al finalizar el evento.	Servicio	1

70	**Servicio integral de dirección y coordinación general del evento:** Servicio integral para la planeación, dirección, coordinación y ejecución operativa general del evento, incluyendo la elaboración y seguimiento del cronograma general, coordinación de participantes, proveedores, personal técnico y equipo de apoyo, articulación de las diferentes áreas y actividades programadas, coordinación de espacios y requerimientos técnicos, logísticos y operativos, seguimiento al cumplimiento de tiempos y programación, coordinación del montaje, adecuación, operación y desmontaje de los elementos requeridos, acompañamiento durante las etapas de planeación, ejecución y cierre del evento, y atención y seguimiento de los requerimientos que se presenten durante su desarrollo. El servicio incluye el talento humano necesario para las actividades de dirección, coordinación y seguimiento descritas, así como los elementos básicos de apoyo requeridos para su ejecución, sin incluir equipos, mobiliario, alimentación, transporte, alojamiento, honorarios de jueces u otros servicios contemplados en ítems independientes del presupuesto.	Servicio	1
71	**Café de especialidad en grano para prácticas de formación**, en presentación de un (1) kilogramo por unidad. Se requieren nueve (9) kg, destinados al desarrollo de los tres (3) módulos formativos, con tres (3) kg de café asignados a cada módulo. El café deberá ser tostado, encontrarse en condiciones aptas para consumo y preparación, presentarse en empaque cerrado e identificado con origen o procedencia, fecha de tostión y condiciones de conservación.	Kg	9
72	**Agua potable para preparación de café y actividades de catación**, en botellón de 20 litros de capacidad, cerrado y apto para contacto con alimentos. Se requieren tres (3) botellones, equivalentes a 60 litros de agua potable, destinados al desarrollo de los tres (3) módulos, con un (1) botellón de 20 litros para cada módulo. Incluye transporte y entrega en el lugar de realización de cada actividad.	Unidad	3
73	**Filtros de papel blanco para preparación de café mediante método V60**, tamaño 02, diámetro entre 110 y 115 mm, gramaje entre 55 y 70 g/m², elaborados en papel grado alimentario, con porosidad uniforme y resistencia en húmedo. Se requieren tres (3) cajas, cada una con 100 filtros individuales, para un total de 300 filtros, destinados a los tres (3) módulos, con una (1) caja asignada a cada módulo.	Caja	3
74	**Paño reutilizable de microfibra para limpieza y secado**, con dimensiones mínimas de 30 × 30 cm, tejido de alta absorción y baja liberación de pelusa. Se requieren tres (3) unidades, destinadas a las actividades de limpieza y secado de equipos, utensilios, recipientes y superficies de trabajo, con un (1) paño asignado a cada módulo.	Unidad	3
75	**Dripper tipo V60 tamaño 02** para preparación de café filtrado, fabricado en material apto para contacto con alimentos y resistente a temperaturas de preparación de café, compatible con filtros tamaño 02 y con capacidad para preparar entre 1 y 4 tazas. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) drippers disponibles para el desarrollo simultáneo de las prácticas en cada módulo, durante los tres (3) módulos formativos.	Unidad	9
76	**Server para café filtrado**, fabricado en vidrio borosilicato o material equivalente resistente al calor, con capacidad mínima de 600 ml, apto para contacto con alimentos y compatible con dripper V60. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) servers disponibles para cada módulo, destinados a recibir y servir el café obtenido durante las prácticas.	Unidad	9
77	**Balanza digital para preparación y extracción de café**, con capacidad mínima de 2 kg, resolución de 0,1 g, función de tara y puesta a cero, temporizador integrado, pantalla digital y superficie resistente a humedad. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) balanzas disponibles para cada módulo, destinadas al control simultáneo de dosificación de café, cantidad de agua y tiempo de extracción.	Unidad	9
78	**Taza para catación de café**, fabricada en porcelana o cerámica apta para contacto con alimentos, con capacidad entre 200 y 250 ml, superficie interior lisa y esmaltada, resistente a cambios de temperatura y de fácil limpieza y desinfección. Se requieren treinta y seis (36) unidades, correspondientes a doce (12) tazas disponibles para cada módulo, destinadas a la preparación y evaluación sensorial de las muestras.	Unidad	36
79	**Alquiler de Hervidor eléctrico para preparación de café x 3 dias**, con carcasa de acero inoxidable, con capacidad mínima de 1,5 litros, recipiente apto para contacto con alimentos, control de temperatura y apagado automático de seguridad. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) hervidores disponibles para cada módulo, para disponer de agua a la temperatura requerida durante las prácticas.	Unidad	9
80	**Alquiler Molino eléctrico para café en grano x 3 dias** ,cuerpo de acero inoxidable o ABS, tolva de 2 kg auto-nivelante y pantalla táctil multilingüe. Muelas templadas de 59 mm con ajuste micrométrico y expulsión limpia del café, regulación de granulometría para diferentes niveles de molienda y sistema de dosificación. Se requieren tres (3) unidades, correspondientes a un (1) molino disponible para cada módulo, destinado a la molienda del café utilizado en las prácticas de preparación y extracción.	Unidad	3
81	**Bandejas de servicio para café x 3 dias**, con dimensiones mínimas de 49 × 33 cm, fabricada en acero inoxidable, superficie lavable y bordes de contención. Se requieren tres (3) unidades, correspondientes a una (1) bandeja disponible para cada módulo, para el traslado y servicio de tazas, recipientes, utensilios y bebidas preparadas.	Unidad	3
82	**Material de embalaje y protección para equipos y elementos de formación**, correspondiente a tres (3) kits integrales, uno para cada módulo. Cada kit deberá contener, como mínimo, cartón corrugado, material acolchado de espuma o equivalente y plástico de burbujas, destinados a proteger los equipos y elementos durante su transporte y almacenamiento temporal frente a golpes, rayones, humedad y deterioro.	Global	3
83	**Servilletas desechables de papel**, de mínimo 2 capas y dimensiones mínimas de 33 × 33 cm, destinadas al servicio de degustación, atención de participantes y apoyo a las prácticas. Se requieren seis (6) paquetes, cada uno con 100 servilletas, para un total de 600 servilletas, distribuidas a razón de dos (2) paquetes por módulo.	Paquete	6
84	**Cepillo especializado para limpieza de molinos de café**, con cerdas de nylon resistentes, mango ergonómico y longitud entre 15 y 20 cm, destinado a retirar partículas y residuos de café de tolvas, cámaras de molienda y superficies internas accesibles. Se requieren seis (6) unidades, correspondientes a dos (2) cepillos disponibles para cada módulo.	Unidad	6
85	**Brocha de limpieza para equipos y accesorios de café**, con cerdas suaves de nylon y longitud entre 15 y 20 cm, destinada a retirar partículas, polvo y residuos de café de equipos, utensilios y superficies sin generar rayones. Se requieren seis (6) unidades, correspondientes a dos (2) brochas disponibles para cada módulo.	Unidad	6
86	**Cuchara profesional para catación**, fabricada en acero inoxidable apto para contacto con alimentos, con capacidad entre 8 y 12 ml, cavidad profunda y bordes redondeados. Se requieren dieciocho (18) unidades, correspondientes a seis (6) cucharas disponibles para cada módulo, destinadas a extracción, agitación y degustación de muestras durante los ejercicios de evaluación sensorial.	Unidad	18
87	**Cronómetro digital para control de tiempos de preparación**, con resolución mínima de 1 segundo, funciones de conteo ascendente y regresivo, pantalla de fácil lectura y alarma sonora. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) cronómetros disponibles para cada módulo, para controlar simultáneamente los tiempos de preparación, infusión y extracción.	Unidad	9
88	**Espátula para manipulación y dosificación de café**, con longitud entre 15 y 20 cm, fabricada en acero inoxidable o material apto para contacto con alimentos. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) espátulas disponibles para cada módulo, para la manipulación, distribución y dosificación de café molido e insumos.	Unidad	9
89	**Carro de servicio tipo camarero. Diseñado con tres bandejas divisorias. Incluye 4 rueda con giro de 360 grados. Capacidad de carga 150 kilos.** Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) bandejas disponibles para cada módulo, destinadas exclusivamente a organizar y transportar muestras, tazas, cucharas y utensilios de catación durante las prácticas.	Unidad	9
90	**Recipiente para disposición temporal de residuos de café**, fabricado en plástico rígido o acero inoxidable, con capacidad de 10 litros, superficie lavable y de fácil desinfección. Se requieren tres (3) unidades, correspondientes a un (1) recipiente disponible para cada módulo, para la recolección temporal de residuos sólidos y subproductos generados durante las prácticas.	Unidad	3
91	**Bolsa para recolección de residuos**, fabricada en plástico de alta resistencia, con capacidad de 20 a 30 litros. Se requieren tres (3) paquetes, cada uno con 30 bolsas individuales, para un total de 90 bolsas, correspondientes a treinta (30) bolsas destinadas a cada módulo.	Paquete	3

92	**Toalla reutilizable de microfibra para limpieza y secado**, con dimensiones mínimas de 30 × 30 cm, alta absorción y resistencia al uso frecuente. Se requieren tres (3) paquetes, cada uno con tres (3) toallas, para un total de nueve (9) toallas, correspondientes a tres (3) toallas disponibles para cada módulo y destinadas al secado y limpieza de equipos, utensilios, recipientes y superficies de trabajo.	Paquete	3
93	**Limpiador especializado para equipos de preparación de café**, en presentación de 500 g por unidad, con carbonato de disodio, peróxido de hidrógeno < 20%, dodecilbencenosulfonato de sodio, puro< 5%, carbonato de sodio < 5% formulado para remover aceites, residuos y depósitos de café, apto para superficies y componentes destinados al contacto con alimentos, de fácil enjuague y sin componentes que deterioren los equipos cuando se utilice conforme a las instrucciones del fabricante. Se requieren tres (3) unidades, correspondientes a una (1) unidad destinada a cada módulo.	Unidad	3
94	alquiler de Pantalla táctil interactiva: pantalla LED/LCD táctil profesional de mínimo 55 pulgadas, resolución 4K UHD (3840 × 2160 píxeles), tecnología táctil capacitiva o infrarroja, con capacidad de interacción mediante toque directo sobre la superficie. Mínimo 10 puntos táctiles simultáneos, brillo mínimo de 350 cd/m², relación de aspecto 16:9, ángulo de visión amplio, parlantes integrados, conectividad HDMI, USB, USB-C y Wi-Fi, compatible con computador y dispositivos externos. Debe incluir soporte de instalación o pedestal, control remoto, cables de conexión y accesorios necesarios para su funcionamiento. Equipada con sistema operativo integrado o compatible con Windows/Android, permitiendo la visualización e interacción con presentaciones, videos, contenido multimedia y aplicaciones. Uso profesional para eventos, capacitaciones, competencias y actividades institucionales.	dia	3
95	ARTE LATE: Montaje y adecuación de demostración de niños baristas Servicio integral de montaje y adecuación de la demostración de niños baristas en la zona “Aprendiendo a tomar café”. Incluye el alquiler de una (1) máquina de espresso, elementos de barismo, cuatro (4) mesas, veinte (20) sillas y quince (15) kg de café, así como transporte, montaje, instalación, organización, puesta en funcionamiento, limpieza y desmontaje de los elementos utilizados.	servicio de montaje	1
96	ARTE LATE: Suministro de leche entera UHT Suministro de leche entera UHT en cajas de doce (12) unidades, destinada al desarrollo de las actividades de preparación y demostración de bebidas de ARTE LATE.	cajas de leche	4
97	ARTE LATE: Juez catador especializado Servicio profesional de juez catador para el desarrollo y evaluación del reto ARTE LATE, con experiencia en barismo y/o catación. Comprende la evaluación de las preparaciones y presentaciones realizadas por los participantes, aplicación de criterios técnicos y sensoriales, acompañamiento durante el desarrollo de la actividad y determinación de los resultados conforme a la metodología establecida.	Servicio de Juez	1
98	RETO JÓVENES CATADORES: Montaje y adecuación de demostración Servicio integral de montaje y adecuación de la demostración de Jóvenes Catadores en la zona “Aprendiendo a tomar café”. Incluye el alquiler de un (1) molino, elementos de barismo, cuatro (4) mesas, veinte (20) sillas y veinte (20) kg de café, así como transporte, montaje, organización, puesta en funcionamiento, limpieza y desmontaje de los elementos utilizados.	servicio de montaje	1
99	RETO JÓVENES CATADORES: Juez catador especializado Servicio profesional de juez catador para el desarrollo y evaluación del Reto Jóvenes Catadores, con experiencia en barismo y/o catación. Comprende la evaluación de las preparaciones y presentaciones de los participantes, aplicación de criterios técnicos y sensoriales, acompañamiento durante la actividad y determinación de resultados conforme a la metodología establecida.	Servicio de Juez	1
100	RETO BARISTA KIDS: Paquete x 100 Vasos desechables reciclables de cartón, Vasos desechables reciclables de cartón, suministrados en paquetes de cien (100) unidades, para bebidas calientes, con capacidad de ocho (8) oz (236 ml), fabricados en cartón grado alimentario con recubrimiento interior apto para contacto con alimentos y bebidas calientes, preferiblemente en PE o biopolímero de origen vegetal, que permita resistencia a la humedad y evite filtraciones. Dimensiones de referencia: nueve (9) cm de alto × ocho (8) cm de diámetro superior.	Paquete x 100	5
101	RETO BARISTA KIDS: Bolsa de Mezcladores desechables de madera Mezcladores desechables para bebidas calientes, fabricados en madera natural de grado alimentario, biodegradables y libres de recubrimientos tóxicos, con longitud de catorce (14) a quince (15) cm, superficie lisa, bordes redondeados y condiciones físicas que permitan mezclar café y otras bebidas calientes sin deformarse ni desprender partículas. Elemento de un solo uso.	Bolsa	1
102	RETO BARISTA KIDS: Bolsa de Sobres individuales de azúcar morena, Sobres individuales de azúcar, con contenido de cinco (5) g por sobre, destinados al servicio y preparación de bebidas durante el desarrollo de la actividad.	bolsa	1
103	RETO BARISTA KIDS: Montaje y adecuación de demostración de niños baristas Servicio integral de montaje y adecuación de la demostración de niños baristas en la zona “Aprendiendo a tomar café”. Incluye el alquiler de un (1) molino, elementos de barismo, cuatro (4) mesas, veinte (20) sillas y veinte (20) kg de café, así como transporte, montaje, organización, puesta en funcionamiento, limpieza y desmontaje de los elementos utilizados.	servicio de montaje	1
104	RETO BARISTA KIDS: Juez catador especializado Servicio profesional de juez catador para el desarrollo y evaluación del Reto Barista Kids, con experiencia en barismo y/o catación. Comprende la evaluación de las preparaciones y presentaciones de los participantes, aplicación de criterios técnicos y sensoriales, acompañamiento durante la actividad y determinación de resultados conforme a la metodología establecida.	Servicio de Juez	2
105	**Servicio de personal operativo para limpieza, mantenimiento y apoyo logístico durante el desarrollo del evento**, con veinte (20) personas por jornada (cada jornada de 6 horas), distribuidas en diez (10) personas durante la jornada de la mañana y diez (10) personas durante la jornada de la tarde x 6 días. El personal realizará limpieza de zonas comunes, áreas de circulación y comedores; recolección, clasificación y disposición de residuos; organización de espacios y mobiliario; atención de requerimientos operativos y mantenimiento de las condiciones de aseo durante cada jornada. Incluye coordinación del personal, herramientas e implementos básicos de limpieza y elementos de protección personal requeridos para las actividades.	Servicio / jornada	120
106	**Servicio de vigilancia y seguridad privada durante seis (6) días**, mediante dos (2) vigilantes debidamente uniformados, identificados y habilitados para prestar servicios de vigilancia privada con arma. El servicio comprende cobertura continua de veinticuatro (24) horas mediante turnos organizados por el proveedor, vigilancia de las instalaciones del Centro de Eventos Andino y de los elementos dispuestos para el evento, control de accesos, rondas internas, control de ingreso y salida de personal y atención y reporte de novedades.	Servicio / 6 días	1
107	**Servicio técnico para la instalación eléctrica temporal de hasta doscientos (200) stands**, mediante la instalación de un (1) punto de conexión eléctrica con tomacorriente doble por cada stand, para un máximo de doscientos (200) puntos. La instalación se realizará a partir de las acometidas principales y comprenderá seis (6) tableros eléctricos de distribución, sectorizados de acuerdo con las áreas del evento; desde estos tableros se realizará el tendido y distribución del cableado hacia los stands. Incluye suministro e instalación de las acometidas especiales requeridas desde los transformadores o puntos de alimentación disponibles en el recinto, cableado dimensionado para la carga prevista, canalización o protección física del cableado en las zonas de circulación, instalación y conexión de los doscientos (200) tomacorrientes dobles, identificación de circuitos, conexión de tableros, pruebas de continuidad, tensión y funcionamiento de cada circuito, corrección de fallas detectadas y desmontaje de la instalación temporal al finalizar el evento. Incluye personal técnico o electricista certificado, herramientas, equipos de medición, elementos de protección personal y accesorios eléctricos menores necesarios para la ejecución.	Punto de conexión	200

108	**Kit de Materiales para la instalación hidráulica temporal de veintidós (22) stands**, correspondientes a veinte (20) stands de 4,00 m × 4,00 m y dos (2) stands destinados a las competencias de café. El kit deberá contener los materiales necesarios para realizar las conexiones de suministro y desagüe de agua de los veintidós (22) stands, incluyendo tubería y/o manguera para conducción de agua, accesorios de unión, codos, tees, adaptadores, uniones, llaves de paso, pegante para PVC, cinta de teflón, abrazaderas y demás accesorios necesarios para completar las conexiones. El suministro deberá cubrir la totalidad de las conexiones de los veintidós (22) stands, incluyendo los elementos de unión y fijación requeridos en cada punto. Incluye transporte interno, instalación, conexión, pruebas de funcionamiento, verificación de fugas, ajustes, desmontaje y retiro de los materiales instalados al finalizar el evento.	Kit	22
109	**Servicio técnico para la instalación hidráulica temporal de veintidós (22) lavaplatos**, realizando para cada unidad una (1) conexión de suministro de agua y una (1) conexión de desagüe. El servicio comprende la instalación y conexión de tubería, mangueras, llaves de paso y accesorios requeridos para cada lavaplatos, conexión a los puntos de suministro y desagüe disponibles, pruebas de funcionamiento, verificación de fugas y correcta evacuación del agua, corrección de las conexiones que presenten fallas y desmontaje de las conexiones al finalizar el evento. Incluye mano de obra de personal con experiencia en instalaciones hidráulicas temporales, herramientas y elementos menores requeridos para la ejecución.	Punto de conexión	22
110	**Servicio integral de iluminación y ambientación de las zonas comunes del evento**, que comprende el alquiler e instalación de cuatro (4) reflectores LED de mínimo 100 W cada uno, con protección mínima IP65, estructura o soporte de fijación y cableado de alimentación; instalación de festones de iluminación LED y ubicación de elementos decorativos alusivos al café, plantas ornamentales y estibas de madera en las áreas comunes definidas en la planimetría. Incluye transporte, distribución, montaje, fijación, conexión eléctrica, pruebas de funcionamiento, adecuación de los elementos durante el evento, mantenimiento de las instalaciones y desmontaje al finalizar.**(incluye personal certificado en trabajo en alturas)**	Servicio	1
111	**Materiales eléctricos complementarios para la adecuación y operación temporal de las diferentes áreas del evento para mínimo 220 puntos de conexión**, compuesto como mínimo por bombillos LED de 20 W, extensiones eléctricas de mínimo 15 m, cable eléctrico calibre 12 AWG, regletas de mínimo seis (6) salidas con protección, conectores y clavijas de uso industrial, amarras plásticas de mínimo 20 cm, cinta aislante eléctrica de 18 mm × 20 m, cinta de enmascarar de 48 mm × 40 m y los demás accesorios eléctricos menores necesarios para realizar conexiones, extensiones y adecuaciones temporales. Todos los materiales deberán ser nuevos, encontrarse en condiciones de funcionamiento y cumplir las condiciones de seguridad eléctrica aplicables.	Kit	1
112	**Servicio de transporte terrestre para el traslado de estructuras, mobiliario, equipos y elementos logísticos del evento**, mediante un (1) camión tipo furgón o estacas encarpado con capacidad mínima de 3,5 toneladas y un (1) vehículo tipo Piaggio de carga con platón encarpado con capacidad mínima de 700 kg. Incluye conductor, combustible, cargue, descargue, organización y aseguramiento de la carga, protección mediante cubierta impermeable y los desplazamientos de ida y retorno requeridos para las actividades de montaje, desarrollo y desmontaje del evento, de acuerdo con la programación establecida.	Servicio	1
113	**Alquiler de veinte (22) lavaplatos portátiles para uso durante el evento x 3 días**, cada uno fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, con dimensiones de 1,20 m de largo × 0,60 m de ancho × 0,85 m de alto, mesón y poceta integrada, estructura metálica estable y superficie lisa, lavable y desinfectable. Cada unidad deberá contar con grifería, conexión de entrada de agua y salida para desagüe. Incluye transporte, entrega, ubicación, montaje, conexión hidráulica, puesta en funcionamiento, mantenimiento durante el periodo de uso, desmontaje y retiro.	Unidad x 3 días	22
114	**Alquiler de trescientas (300) mesas cuadradas para cuatro (4) puestos x 3 días**, de 0,75 m × 0,75 m × 0,75 m, fabricadas en polietileno de alta densidad (HDPE) o material plástico de características equivalentes, con superficie lisa, impermeable, lavable y desinfectable. Estructura con patas metálicas plegables, estabilidad estructural y capacidad mínima de carga de 100 kg. Incluye transporte, entrega, distribución, ubicación y retiro al finalizar el evento.	Unidad x 3 días	300
115	**Alquiler de veintidós (22) carpas modulares de 4,00 m × 4,00 m x 3 días**, con estructura desmontable en tubo metálico galvanizado o acero con tratamiento anticorrosivo, techo en lona impermeable, costuras reforzadas y sistema de fijación. Altura lateral mínima de 2,40 m y altura central mínima de 3,00 m. Cada unidad deberá contar con elementos de anclaje y estabilización. Incluye transporte, montaje, nivelación, anclaje, instalación, adecuación, mantenimiento, desmontaje y retiro.	Unidad x 3 días	22
116	**Alquiler de ciento cinco (105) módulos de stand en color blanco x 3 días**, conformados por paneles de aglomerado de madera de 2,00 m de ancho × 1,00 m de alto, con acabado blanco uniforme y superficie lisa. Cada módulo deberá contar con estructura o sistema de unión y fijación que garantice su estabilidad. Incluye estructura de soporte, elementos de unión y fijación,	Unidad x días	105
117	**Alquiler de ciento noventa y dos (192) paneles de pared modular blanca x días**, cada uno de 2,00 m de ancho × 2,00 m de alto, con acabado blanco uniforme y superficie lisa. Incluye estructura de soporte, perfiles, sistemas de unión y elementos de fijación necesarios para conformar divisiones y cerramientos temporales. Incluye estructura de soporte, elementos de unión y fijación,	Unidad x días	192
118	**Servicio integral de personal operativo para el montaje y desmontaje de los stands de exhibición del evento, durante cinco (5) días, conformado por dos (2) equipos de trabajo de diez (10) personas cada uno, para un total de veinte (20) operarios.** El servicio comprende el cargue, descargue, traslado interno, armado, instalación, adecuación, organización, mantenimiento operativo durante el montaje y desmontaje de los stands, incluyendo la manipulación de módulos, paredes, paneles, mesas, sillas, elementos de exhibición y demás componentes que conformen cada espacio. Para el montaje, el personal estará encargado del recibo y traslado interno de los elementos hasta cada área, armado de módulos y estructuras, instalación de paredes y paneles, ubicación y nivelación de mesas y sillas, distribución de los elementos al interior de cada stand, organización de los espacios conforme a la distribución establecida y realización de ajustes requeridos para garantizar la correcta disposición de los stands antes de su entrega. Para el desmontaje, el personal realizará el retiro ordenado de los elementos instalados, desarme de módulos y estructuras, desmontaje de paredes y paneles, retiro y agrupación de mobiliario y demás componentes, traslado interno hacia los puntos de almacenamiento o cargue, organización de los elementos y apoyo en el cargue para su retiro del recinto. El servicio incluye: Veinte (20) operarios, distribuidos en dos (2) equipos de diez (10) personas. Un (1) equipo destinado a las actividades de montaje y adecuación de los stands. Un (1) equipo destinado a las actividades de desmontaje y retiro de los stands. Cargue y descargue de los elementos que conforman los stands. Traslado interno de módulos, paneles, paredes, mesas, sillas y demás elementos. Armado y desarmado de estructuras modulares. Instalación y retiro de paredes y paneles. Ubicación, organización y nivelación del mobiliario dentro de los stands. Distribución de los elementos de acuerdo con el plano o esquema de ubicación suministrado. Ajustes, correcciones y reubicaciones menores requeridas durante el proceso de montaje. Organización de materiales y componentes por stand para facilitar el montaje y posterior desmontaje. Revisión física de los stands antes de su entrega para uso. Retiro y agrupación ordenada de los elementos después de finalizado el evento. Herramientas manuales necesarias para las labores de armado, instalación y desmontaje. Elementos de protección personal requeridos para el desarrollo de las actividades. Coordinación de los dos equipos de trabajo y distribución de los frentes de trabajo. Apoyo operativo durante las jornadas de montaje y desmontaje de acuerdo con el cronograma establecido.	Servicio integral	1

	Distribución temporal: cinco (5) días de servicio, incluyendo las jornadas requeridas para el montaje previo, apoyo operativo asociado a la instalación y organización de los stands durante el desarrollo del evento, y la jornada posterior destinada al desmontaje y retiro.		
119	**Alquiler de dos (2) pantallas LED profesionales de 3,00 m de ancho × 2,00 m de alto**, con pitch máximo de 3,9 mm, frecuencia de actualización mínima de 3.840 Hz, sistema de procesamiento y control compatible con NovaStar, estructura de soporte, sistema de fijación y nivelación, cableado de señal y alimentación y procesador de video. Cada pantalla deberá permitir conexión con computadores, cámaras y sistemas audiovisuales para reproducción de presentaciones, videos y contenidos en tiempo real. Incluye transporte, estructura, montaje, instalación, configuración, conexión, pruebas, operación técnica y desmontaje.	Unidad x 3 días	2
120	**Cuatro (4) señalizadores aéreos de 2,50 m de largo × 0,50 m de alto**, destinados a identificar y orientar las diferentes zonas del evento. Cada señalizador deberá estar compuesto por estructura liviana de aluminio o perfilería metálica, superficie en PVC, lona banner o material rígido, impresión digital a color y sistema de sujeción mediante tensores, soportes y elementos de fijación. Incluye adaptación del diseño suministrado, impresión, estructura, acabados y transporte.	Unidad	4
121	**Servicio integral de coordinación logística y técnica general para la preparación, desarrollo, seguimiento y cierre de las actividades asociadas a La Mejor Taza Nariño 2026 y a la participación del evento en ExpoCafé Colombia 2026, con prestación del servicio desde el veintidós (22) de septiembre hasta el treinta y uno (31) de octubre de 2026.** El servicio estará orientado a coordinar y realizar seguimiento operativo y técnico a las diferentes actividades requeridas para el desarrollo del evento, articulando al personal operativo, proveedores, participantes y responsables de las diferentes áreas, de acuerdo con el cronograma y las instrucciones definidas para cada actividad. Comprende la coordinación y seguimiento de las actividades de montaje, adecuación, instalación, distribución, operación, mantenimiento operativo, desmontaje, retiro y cierre de los elementos logísticos requeridos para el evento, incluyendo stands, mobiliario, equipos, carpas, estructuras, elementos técnicos y demás componentes asociados a las actividades programadas. Dentro de sus funciones se encuentran: Coordinar los diferentes frentes de trabajo logístico y técnico durante las etapas de preparación, ejecución y cierre. Realizar seguimiento al cronograma general de actividades y a los tiempos establecidos para cada requerimiento. Coordinar la ejecución de las actividades de montaje y adecuación previas al evento. Verificar la instalación, distribución y disposición de equipos, mobiliario, stands, carpas, estructuras y demás elementos. Articular al personal operativo encargado de las diferentes actividades logísticas. Coordinar con proveedores la entrega, instalación, operación, retiro y demás servicios contratados. Realizar seguimiento a los requerimientos técnicos y logísticos de las diferentes áreas. Verificar que los espacios se encuentren habilitados conforme a la programación establecida. Coordinar los requerimientos que surjan durante el desarrollo de las actividades. Registrar, comunicar y gestionar las novedades operativas y técnicas que se presenten. Coordinar los ajustes, reubicaciones o intervenciones logísticas que resulten necesarias durante la ejecución. Realizar seguimiento a las actividades relacionadas con la participación del stand de La Mejor Taza Nariño 2026 en ExpoCafé Colombia 2026. Coordinar las actividades posteriores relacionadas con el desmontaje, retiro, organización y cierre de los elementos utilizados en dicha participación. Realizar seguimiento al cierre logístico y administrativo de los servicios asociados hasta la finalización del período establecido. El servicio se desarrollará desde el veintidós (22) de septiembre hasta el treinta y uno (31) de octubre de 2026, comprendiendo las actividades previas al evento central, el desarrollo de las actividades programadas, la participación en ExpoCafé Colombia 2026 y las acciones posteriores de desmontaje, retiro, seguimiento y cierre requeridas para finalizar integralmente las actividades logísticas.	Servicio	1
122	**Servicio profesional para el diseño espacial, planimetría, distribución, organización y ambientación general de los espacios destinados al desarrollo de La Mejor Taza Nariño 2026, incluyendo el diseño específico del stand de La Mejor Taza para su participación en ExpoCafé Colombia 2026.** El servicio comprende el levantamiento y análisis de las condiciones físicas de los espacios, definición de la distribución espacial, elaboración de planimetrías generales y específicas, diseño de circulaciones, ubicación de áreas y elementos, desarrollo de propuestas de organización espacial y elaboración de representaciones tridimensionales (3D) para facilitar la visualización y posterior implementación de los diseños. Para el evento La Mejor Taza Nariño 2026, comprende el diseño de la distribución general de los espacios, ubicación y organización de stands, zonas de circulación, áreas de atención, espacios de actividades, zonas de interacción y demás áreas que conformen la configuración espacial del evento, buscando establecer una distribución funcional y coherente con la programación y capacidad de los espacios. Para la participación de La Mejor Taza Nariño 2026 en ExpoCafé Colombia 2026, comprende el diseño integral del stand, incluyendo distribución interior, ubicación de mobiliario, áreas de exhibición y atención, circulación interna, elementos de ambientación, composición espacial, volumetría, propuesta de materiales y acabados, iluminación propuesta y demás elementos necesarios para definir visual y funcionalmente el espacio. Productos mínimos Una (1) propuesta de distribución espacial general del evento. Una (1) planimetría general de distribución de espacios. Planos de distribución y ubicación de las diferentes áreas y elementos. Planimetrías específicas requeridas para la organización de los espacios. Diseño de circulaciones y recorridos internos. Diseño de distribución y organización de los stands. Propuesta de ambientación y composición espacial general. Diseño específico del stand de La Mejor Taza para ExpoCafé Colombia 2026. Planimetría del stand con distribución de mobiliario, áreas de exhibición y circulación. Elevaciones y/o vistas necesarias para la definición del stand. Modelo o representación tridimensional (3D) del stand. Vistas 3D de la propuesta espacial para facilitar su interpretación y ejecución. Especificación de dimensiones, distribución, materiales, acabados y elementos de ambientación propuestos. Ajustes a las propuestas de diseño derivados de las condiciones del espacio y requerimientos de organización. Entrega de los archivos digitales finales de las planimetrías y representaciones gráficas elaboradas. El servicio no comprende diseño, impresión, producción ni instalación de piezas gráficas, publicidad, pendones, lonas, vinilos u otros elementos de comunicación visual, los cuales serán contemplados en los respectivos componentes del presupuesto.	Servicio	1
123	**Alquiler de noventa (90) mesas promocionales para stands**, con estructura plegable, superficie rígida, lisa, lavable y apta para exhibición y atención al público, de 1,20 m de largo × 0,60 m de ancho × 0,75 m de alto. Cada mesa deberá contar con faldón o panel frontal sublimado a todo color con el diseño institucional suministrado por la organización. Incluye estructura, superficie, impresión/sublimación, acabados, embalaje, transporte, entrega, distribución en los stands y retiro.	Unidad	90
124	**Alquiler de sistema de sonido y amplificación para plazoleta de comidas durante tres (3) días**, compuesto como mínimo por cuatro (4) cabinas activas de 15" de potencia mínima 1.000 W RMS cada una, dos (2) subwoofers activos de 18" de potencia mínima 1.500 W RMS cada uno, consola digital de mínimo 16 canales, dos (2) micrófonos inalámbricos, dos (2) monitores de retorno, sistema de reproducción de audio, cableado de señal y potencia, bases y accesorios. Incluye transporte, montaje, instalación, operación técnica, desmontaje y retiro de los equipos.	Servicio	1

125	**Servicio de adecuación temporal de salida y zonas de circulación del Centro de Eventos Andino**, incluyendo conformación y nivelación de piso en lote anexo, adecuación de la salida hacia el área de parqueadero, instalación o adecuación de puerta de acceso/salida, suministro e instalación de láminas, guaduas, estacas, elementos de soporte, fijación y demás materiales requeridos para habilitar y acondicionar el recorrido peatonal y operativo. Incluye mano de obra, herramientas, transporte interno, montaje y retiro de elementos temporales.	Servicio	1
126	**Alquiler de infraestructura temporal para adecuación de plazoleta de comidas durante tres (3) días**, incluyendo 8 carpas estructurales de aproximadamente 6 × 4 m (6 carpas) y 12 × 6 m (1 carpa), cien (100) mesas y cuatrocientas (400) sillas, de acuerdo con la distribución definida por la organización. Incluye transporte, cargue, descargue, montaje, instalación, distribución, desmontaje y retiro de todos los elementos al finalizar el evento.	Servicio	1
127	**Chaleco de identificación para personal de apoyo logístico fabricado con chaleco Unisex en Dril Sencillo 100% algodón**, confeccionado en tela resistente y de uso institucional, con talla de acuerdo con el usuario, identificación visible del equipo logístico y estampado o bordado de la imagen institucional del evento. Elemento destinado al personal encargado de montaje, orientación, atención, circulación y apoyo operativo.	Unidad	20
128	**Servicio integral de instalación de señalización aérea y elementos publicitarios temporales (4 señalizadores aéreos)**, incluyendo personal especializado, equipos de trabajo en altura, herramientas, sistemas de fijación, tensores, estructuras y accesorios necesarios para la instalación segura de pendones, banners, señalizadores aéreos y demás piezas publicitarias suministradas por la organización. Incluye distribución, instalación, ajuste, revisión, mantenimiento durante el evento y desmontaje al finalizar.	Servicio	1
129	**Circular informativo impreso:** Pieza gráfica circular de 150 × 150 cm, elaborada en material rígido o semirrígido apto para impresión digital, con impresión a color. Incluye diseño/adaptación gráfica, impresión, acabados y entrega para distribución en las zonas de stands.	Unidad	13
130	**Backing para zona de filtrados:** Estructura tipo backing de 10 × 3 m, elaborada en lona impresa a color, con ojales metálicos perimetrales para sujeción y estructura de soporte. Incluye impresión, confección, transporte, montaje y desmontaje.	Unidad	1
131	**Pendón tipo araña para zona de filtrados:** Pendón tipo araña de 2 × 1 m, elaborado en lona impresa a color, con estructura de soporte y sistema de montaje. Incluye impresión, estructura, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	1
132	**Señalización de zonas:** Lona impresa de 6 × 80 cm, con varilla para sujeción en pilares y elementos de fijación. Incluye impresión, confección, varilla, instalación y desmontaje.	Unidad	6
133	**Rompe tráfico señalético:** Pieza de señalización de 80 × 40 cm, elaborada en vinilo adhesivo impreso a color y aplicado sobre base rígida. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	15
134	**Lona impresa para zona de prensa:** Lona de 3 × 2 m, con impresión a color, ojales metálicos perimetrales y varilla o sistema de soporte para instalación. Incluye confección, elementos de fijación, montaje y desmontaje.	Unidad	1
135	**Lona impresa para zona de baños:** Lona de 2 × 3 m, con impresión a color, ojales metálicos perimetrales y varilla o sistema de soporte para instalación. Incluye confección, elementos de fijación, montaje y desmontaje.	Unidad	1
136	**Lona impresa para baños:** Lona de 3 × 2 m, con impresión a color, ojales metálicos perimetrales y varilla o sistema de soporte para instalación. Incluye confección, elementos de fijación, montaje y desmontaje.	Unidad	1
137	**Pendón tipo araña:** Pendón tipo araña de 2 × 1 m, elaborado en lona impresa a color, con estructura de soporte y sistema de montaje. Incluye impresión, estructura, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	7
138	**Arco volumétrico de bienvenida:** Arco de 6 × 3,50 m, elaborado sobre estructura autoportante, con superficies impresas y elementos decorativos en impresión sobre base rígida. Incluye diseño/adaptación gráfica, fabricación, impresión, estructura, transporte, montaje y desmontaje.	Unidad	1
139	**Dummie volumétrico para entrada exterior:** Elemento volumétrico de 4 × 2 m, elaborado sobre estructura de soporte con superficies impresas. Incluye diseño/adaptación gráfica, fabricación, impresión, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	1
140	**Lona para fachada:** Lona impresa para instalación en fachada sobre Avenida Panamericana, de 5 × 2 m, con ojales y elementos de fijación. Incluye impresión, confección, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	1
141	**Lona colgante – Formato 1:** Lona impresa de 0,80 × 3 m, con varilla superior e inferior para mantener la tensión y sistema de suspensión. Incluye impresión, confección, varillas, elementos de fijación, instalación y desmontaje.	Unidad	2
142	**Lona colgante – Formato 2:** Lona impresa de 0,50 × 4 m, con varilla superior e inferior y sistema de suspensión, destinada a señalización de salida en zona interior. Incluye impresión, confección, varillas, elementos de fijación, instalación y desmontaje.	Unidad	2
143	**Lona para letrero de salida:** Lona impresa de 6 × 80 cm, con varilla y sistema de fijación para señalización de salida. Incluye impresión, confección, varilla, elementos de fijación, instalación y desmontaje.	Unidad	2
144	**Vinilo adhesivo para stands comerciales – formato grande:** Vinilo adhesivo impreso a color de 2 × 0,50 m, para aplicación sobre superficies de stands comerciales. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	21
145	**Vinilo adhesivo para pabellones comerciales:** Vinilo adhesivo impreso a color de 2 × 0,50 m, destinado a identificación y ambientación gráfica de pabellones comerciales. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	12
146	**Vinilo adhesivo para stands comerciales – formato pequeño:** Vinilo adhesivo impreso a color de 1 × 0,50 m, para aplicación sobre superficies de stands comerciales. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	200
147	**Stand modular para prensa:** Estructura modular para prensa de 3 × 3 m de planta y 2 m de altura, conformada por módulos estructurales y superficies de cerramiento, con gráfica impresa instalada en las paredes. Incluye diseño/adaptación gráfica, impresión, estructura, transporte, montaje, instalación y desmontaje.	Unidad	1
148	Sala para prensa: sala lounge destinada a periodistas y medios de comunicación, conformada por sofás y/o poltronas en cuerina de alta resistencia, mesa de centro y mobiliario complementario Incluye transporte hasta el lugar del evento, cargue y descargue, montaje, distribución y disposición del mobiliario, instalación y organización de conexiones eléctricas y/o elementos auxiliares requeridos, acondicionamiento del área y desmontaje y retiro al finalizar el evento. El mobiliario deberá presentarse en adecuadas condiciones de limpieza, estabilidad y funcionamiento, y permanecer disponible durante las jornadas establecidas para la atención y trabajo de los medios de comunicación.	Servicio/día	3
149	**Circular informativo impreso:** Pieza gráfica circular de 150 × 150 cm, elaborada en material rígido o semirrígido apto para impresión digital, con impresión a color. Incluye diseño/adaptación gráfica, impresión, acabados y entrega para distribución en las zonas de stands.	Unidad	13
150	**Backing para zona de filtrados:** Estructura tipo backing de 10 × 3 m, elaborada en lona impresa a color, con ojales metálicos perimetrales para sujeción y estructura de soporte. Incluye impresión, confección, transporte, montaje y desmontaje.	Unidad	1
151	**Pendón tipo araña para zona de filtrados:** Pendón tipo araña de 2 × 1 m, elaborado en lona impresa a color, con estructura de soporte y sistema de montaje. Incluye impresión, estructura, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	1

152	**Señalización de zonas:** Lona impresa de 6 × 80 cm, con varilla para sujeción en pilares y elementos de fijación. Incluye impresión, confección, varilla, instalación y desmontaje.	Unidad	6
153	**Rompe tráfico señalético:** Pieza de señalización de 80 × 40 cm, elaborada en vinilo adhesivo impreso a color y aplicado sobre base rígida. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	15
154	**Lona impresa para zona de prensa:** Lona de 3 × 2 m, con impresión a color, ojales metálicos perimetrales y varilla o sistema de soporte para instalación. Incluye confección, elementos de fijación, montaje y desmontaje.	Unidad	1
155	**Lona impresa para zona de baños:** Lona de 2 × 3 m, con impresión a color, ojales metálicos perimetrales y varilla o sistema de soporte para instalación. Incluye confección, elementos de fijación, montaje y desmontaje.	Unidad	1
156	**Lona impresa para baños:** Lona de 3 × 2 m, con impresión a color, ojales metálicos perimetrales y varilla o sistema de soporte para instalación. Incluye confección, elementos de fijación, montaje y desmontaje.	Unidad	1
157	**Pendón tipo araña:** Pendón tipo araña de 2 × 1 m, elaborado en lona impresa a color, con estructura de soporte y sistema de montaje. Incluye impresión, estructura, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	7
158	**Arco volumétrico de bienvenida:** Arco de 6 × 3,50 m, elaborado sobre estructura autoportante, con superficies impresas y elementos decorativos en impresión sobre base rígida. Incluye diseño/adaptación gráfica, fabricación, impresión, estructura, transporte, montaje y desmontaje.	Unidad	1
159	**Dummie volumétrico para entrada exterior:** Elemento volumétrico de 4 × 2 m, elaborado sobre estructura de soporte con superficies impresas. Incluye diseño/adaptación gráfica, fabricación, impresión, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	1
160	**Lona para fachada:** Lona impresa para instalación en fachada sobre Avenida Panamericana, de 5 × 2 m, con ojales y elementos de fijación. Incluye impresión, confección, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	1
161	**Lona colgante – Formato 1:** Lona impresa de 0,80 × 3 m, con varilla superior e inferior para mantener la tensión y sistema de suspensión. Incluye impresión, confección, varillas, elementos de fijación, instalación y desmontaje.	Unidad	2
162	**Lona colgante – Formato 2:** Lona impresa de 0,50 × 4 m, con varilla superior e inferior y sistema de suspensión, destinada a señalización de salida en zona interior. Incluye impresión, confección, varillas, elementos de fijación, instalación y desmontaje.	Unidad	2
163	**Lona para letrero de salida:** Lona impresa de 6 × 80 cm, con varilla y sistema de fijación para señalización de salida. Incluye impresión, confección, varilla, elementos de fijación, instalación y desmontaje.	Unidad	2
164	**Vinilo adhesivo para stands comerciales – formato grande:** Vinilo adhesivo impreso a color de 2 × 0,50 m, para aplicación sobre superficies de stands comerciales. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	21
165	**Vinilo adhesivo para pabellones comerciales:** Vinilo adhesivo impreso a color de 2 × 0,50 m, destinado a identificación y ambientación gráfica de pabellones comerciales. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	12
166	**Vinilo adhesivo para stands comerciales – formato pequeño:** Vinilo adhesivo impreso a color de 1 × 0,50 m, para aplicación sobre superficies de stands comerciales. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	200
167	**Stand modular para prensa:** Estructura modular para prensa de 3 × 3 m de planta y 2 m de altura, conformada por módulos estructurales y superficies de cerramiento, con gráfica impresa instalada en las paredes. Incluye diseño/adaptación gráfica, impresión, estructura, transporte, montaje, instalación y desmontaje.	Unidad	1
168	Sala para prensa: sala lounge destinada a periodistas y medios de comunicación, conformada por sofás y/o poltronas en cuerina de alta resistencia, mesa de centro y mobiliario complementario Incluye transporte hasta el lugar del evento, cargue y descargue, montaje, distribución y disposición del mobiliario, instalación y organización de conexiones eléctricas y/o elementos auxiliares requeridos, acondicionamiento del área y desmontaje y retiro al finalizar el evento. El mobiliario deberá presentarse en adecuadas condiciones de limpieza, estabilidad y funcionamiento, y permanecer disponible durante las jornadas establecidas para la atención y trabajo de los medios de comunicación.	Servicio/día	3
169	**Transporte, montaje y desmonte de elementos de stand y counters DAT**: Servicio integral de cargue, transporte, descargue, desmontaje técnico, manipulación, clasificación, inventario, embalaje, identificación y almacenamiento de dos (2) elementos cilíndricos desarmables en PVC de diámetro 70 cm × 3,00 m, conformados por cinco secciones y revestidos en vinilo; estructura metálica central de 1,30 × 3,00 m; letrero institucional en PVC con iluminación LED, caracteres de 40 × 24 × 6 cm; dos (2) módulos laterales de 1,10 × 3,00 × 0,20 m en acrílico con vinilo; aplicación de vinilo en módulo tipo mesa de 0,90 × 0,50 × 0,50 m; vinilo para piso de aproximadamente 21 m²; ocho (8) sacas de café; ocho (8) plantas ornamentales en materas; cuatro (4) puntos eléctricos a 100 V con conexión a tierra. Incluye transporte, ensamblaje, fijación, nivelación, conexiones y verificación de estabilidad y funcionamiento. el transporte se hará en un camión cerrado de dos (2) ejes, capacidad mínima de 2 toneladas, cuatro (4) operarios, materiales de embalaje y protección, elementos de sujeción y traslado dentro de Pasto, garantizando integridad, conservación y trazabilidad de los elementos.	Servicio	1
170	**Montaje stand Dirección Administrativa de Turismo:** Producción, suministro, fabricación, montaje e instalación del stand "Nariño, Tierra de Herencias Cafeteras". Incluye dos (2) elementos cilíndricos desarmables en PVC de diámetro 70 cm × 3,00 m, conformados por cinco secciones y revestidos en vinilo; estructura metálica central de 1,30 × 3,00 m; letrero institucional en PVC con iluminación LED, caracteres de 40 × 24 × 6 cm; dos (2) módulos laterales de 1,10 × 3,00 × 0,20 m en acrílico con vinilo; aplicación de vinilo en módulo tipo mesa de 0,90 × 0,50 × 0,50 m; vinilo para piso de aproximadamente 21 m²; ocho (8) sacas de café; ocho (8) plantas ornamentales en materas; cuatro (4) puntos eléctricos a 110 V con conexión a tierra. Incluye transporte, ensamblaje, fijación, nivelación, conexiones y verificación de estabilidad y funcionamiento.	Servicio	1
171	Servicios audiovisuales – Alquiler de equipos audiovisuales y tecnológicos: Alquiler, suministro, instalación, configuración, operación básica y desmontaje de tres (3) televisores LED de 50" resolución HD con soportes de fijación para tótems; un (1) computador portátil con procesador mínimo i5, disco de 1 TB y RAM mínima de 4 GB; sistema de conexiones HDMI y matriz de distribución de señal con capacidad de 4 KVA × 2 KVA. Incluye transporte, cargue, descargue, cableado, conectores, accesorios, interconexión, configuración, pruebas, operación y retiro de los equipos.	Servicio / día	3
172	Audiovisuales – Luminarias tipo reflector RGB: Suministro de cuatro (4) luminarias tipo reflector RGB multicolor con tecnología LED, potencia mínima de 100 W, protección IP66 y control remoto para regulación de intensidad y selección de colores. Incluye transporte, montaje, direccionamiento, ubicación estratégica, accesorios, conexiones, configuración, pruebas operativas, supervisión durante el uso y desinstalación.	Servicio	4
173	Seis (6) proyectores de aromas tipo humidificador con capacidad mínima de 500 ml cada uno y tres (3) esencias hidrosolubles consumibles de mínimo 30 ml, con aromas de café, chocolate y vainilla. Incluye entrega, verificación de calidad y funcionamiento y elementos necesarios para su adecuada operación y ambientación sensorial del stand.	Unidad	6
174	**Dispositivo lúdico-interactivo tipo ruleta:** Diseño, producción y suministro de dispositivo interactivo compuesto por estructura desarmable en acero y MDF de 1,65 m de altura, base de 0,70 m de ancho y 0,60 m de fondo, con acabado en vinilo publicitario; ruleta temática en MDF de Ø70 cm con vinilo autoadhesivo, sistema de giro tipo lazy susan y puntero plástico. Incluye caja con cien (100) preguntas distribuidas en cinco (5) temáticas, veinte (20) por temática, conforme a la estrategia "Nariño: 5 Mundos por Descubrir". Incluye diseño, fabricación, ensamble, acabados, ajustes y entrega en condiciones de resistencia, estabilidad y funcionamiento.	Unidad	1
175	**Skyline tipo feria:** Producción, suministro e instalación de dos (2) skyline gráfico en tela de 3,00 × 2,30 m, apto para impresión, con sistema de soporte desarmable, resistente, durable y adecuado para uso ferial. Comprende producción, impresión gráfica, transporte, instalación, armado, fijación, disposición en el espacio asignado y verificación de estabilidad, calidad y acabado.	Unidad	2

176	**Activador:** Prestación del servicio de personal impulsador de marca con experiencia y formación en comunicación, marketing y atención en eventos masivos, durante los tres (3) días del evento (8 horas). Incluye activación de marca, promoción y atracción de público hacia los stands de la Dirección de Turismo; interacción directa con asistentes; orientación sobre servicios, productos y destinos turísticos; dinamización de las actividades y comunicación permanente con los visitantes. El personal deberá permanecer durante la jornada completa de cada día, con puntualidad, presentación adecuada, actitud proactiva y aplicación de los lineamientos definidos por la Dirección de Turismo.	Prestación de Servicio Técnico / día	3
177	Pines publicitarios en acrílico: Suministro de pines institucionales elaborados en material acrílico, mediante procesos de corte y acabado que garanticen precisión, resistencia y adecuada presentación. Deberán contar con diseño gráfico personalizado, incorporando elementos representativos de la identidad turística y cultural del departamento de Nariño, conforme a los lineamientos definidos por la Dirección Administrativa de Turismo. Incluye impresión y/o aplicación gráfica de alta calidad, con adecuada nitidez y permanencia de la imagen; sistema posterior de sujeción para fijación segura sobre prendas, bolsos, accesorios u otras superficies textiles; y dimensiones y formas variables de acuerdo con la propuesta gráfica aprobada. El suministro comprende ideación, diseño gráfico, elaboración de prototipos, producción, acabados, control de calidad, empaque y entrega, garantizando funcionalidad, durabilidad y coherencia con la identidad visual institucional. Los pines estarán destinados a actividades de interacción, promoción y divulgación turística con participantes y visitantes.	pines	3300
178	**Elementos de Experienciales de recordación territorial**, concebidas como elementos complementarios a la experiencia del café de especialidad y orientadas a fortalecer la apropiación cultural y promoción turística de Nariño. Cada experiencia deberá contener una (1) bebida de hidromiel de café de 165 ml, elaborada con productos oriundos del departamento; dos (2) dulces típicos representativos de la identidad gastronómica de Nariño; un (1) producto derivado de cacao de la Costa Pacífica, que podrá corresponder a chocolate en pasta 100 % cacao, chocolatina 70 % cacao, bombones rellenos, cacao granulado u otro producto equivalente; y una (1) pieza artesanal o elemento institucional, contemplándose como referencia una taza elaborada en barro mediante técnicas artesanales. El conjunto deberá presentarse bajo un concepto experiencial integral, articulando los componentes de maridaje, artesanía e identidad territorial. Incluye selección, adquisición, alistamiento, empaque y entrega, garantizando idoneidad, conservación, presentación y adecuada disposición de los productos para su entrega durante la experiencia FAM TRIP y las actividades asociadas al evento.	Ancheta	65
179	Servicio de transporte terrestre para desarrollo de FAM TRIP: Alquiler de vehículo tipo bus categoría LB, con capacidad para treinta (30) pasajeros, destinado a los recorridos turísticos del 26 de septiembre de 2026. Incluye recorrido circunvalar al Galeras en jornada mañana–tarde, paradas programadas para refrigerios, recorrido a finca cafetera y traslado al lugar de almuerzo, conforme al itinerario definido y supervisado. El vehículo deberá contar con condiciones técnico-mecánicas y normativas vigentes para transporte especial de pasajeros, motor con desempeño adecuado para media y alta montaña, sistema de frenos neumáticos o hidráulicos con ABS, suspensión reforzada, cinturones de seguridad en todas las plazas, iluminación reglamentaria y climatización o ventilación. Incluye SOAT, revisión técnico-mecánica vigente, pólizas de responsabilidad civil contractual y extracontractual, conductor licenciado y con experiencia certificada, combustible, disponibilidad del vehículo y cumplimiento integral de la ruta e itinerario. incluye seguro todo riesgo	Servicio de transporte	1
180	Guía turístico bilingüe: Prestación del servicio de guía profesional de turismo, con tarjeta profesional y Registro Nacional de Turismo activo, dominio certificado español–inglés, formación acreditada en turismo y experiencia en guianza e interpretación del patrimonio. Los guías estarán destinados al acompañamiento de los recorridos programados para el 26 de septiembre de 2026, proporcionando orientación permanente a los participantes, interpretación del patrimonio y contextualización de los atractivos turísticos. Deberán contar con conocimiento del territorio de Nariño, su identidad cultural, patrimonio, atractivos turísticos estratégicos y oferta cafetera, desarrollando narrativas técnicas y experienciales adaptadas a los participantes del FAM TRIP.	Guía	2
181	Alimentación FAM TRIP – Refrigerios: Refrigerio No. 1 – 26 de septiembre de 2026, aproximadamente 10:00 a. m.: cada unidad deberá incluir 1 bebida caliente o fría, entre café, café con leche, chocolate, hervido, vino caliente, jugo o bebida gasificada; 1 acompañante, entre envuelto de choclo, mote o yuca, quimbolito, empanada de horno o frita, pastel de queso, pastel de pollo o carne, pastel hawaiano, pastel de jamón y queso, sándwich de jamón y queso, buñuelo, almojábana, tortilla de harina frita, hornado, entre otros; y 1 porción de rellena de pupo de plátano con arepa de callana. Refrigerio No. 2 – 26 de septiembre de 2026, aproximadamente 4:00 p. m.: cada unidad deberá incluir 1 bebida caliente o fría, entre café, café con leche, chocolate, hervido, vino caliente, jugo o bebida gasificada; 1 acompañante, entre envuelto de choclo, mote o yuca, quimbolito, empanada de horno o frita, pastel de queso, pastel de pollo o carne o pastelitos de yuca; y 1 preparación complementaria, entre granizado de guarapo, punto, helado de paila o dulces a base de panela. Los refrigerios deberán contemplar alternativas vegetarianas o veganas cuando corresponda. Destinados a 17 compradores internacionales, 3 personas de prensa y comunicación, 6 contratistas del comité organizacional y 2 guías turísticos bilingües. Las entregas se realizarán durante el recorrido, contemplando paradas en los sectores de Yacuanquer y Sandoná.	Servicio	56
182	almuerzo tipo catering – Show gastronómico: Servicio de almuerzo para el 26 de septiembre de 2026 compuesto por 1 entrada, presentada bajo concepto de show gastronómico; 1 plato fuerte, elaborado con materias primas regionales e internacionales mediante una preparación de autor que integre la gastronomía regional de la zona Pacífica y del departamento de Nariño con técnicas de cocina peruana, incluyendo proteína, guarniciones, principios y acompañamientos; 1 bebida acompañante, preparada con frutas de la región disponibles durante la temporada del recorrido; y 1 postre, correspondiente a helado artesanal tipo paila con mezcla de frutas regionales de temporada. El servicio deberá disponer de alternativas vegetarianas y veganas. Destinado a 17 compradores internacionales, 3 personas de prensa y comunicación, 6 contratistas vinculados a las dependencias del comité organizacional y 2 guías turísticos bilingües. El servicio se prestará en el municipio de Consacá, considerando la cercanía con la finca cafetera donde se desarrollará el recorrido turístico.	Servicio	28
183	cena – Experiencia gastronómica FAM TRIP "La Mejor Taza Nariño 2026": Servicio de cena para el 26 de septiembre de 2026 compuesto por 1 entrada, como muestra representativa de la cocina local, elaborada con ingredientes autóctonos y técnicas contemporáneas de presentación; 1 plato fuerte, elaborado a partir de materias primas regionales en una propuesta de cocina de autor que resalte la identidad gastronómica de Nariño, pudiendo incorporar influencias de cocinas internacionales, e incluyendo proteína, guarniciones y acompañamientos, con disponibilidad de opciones vegetarianas y veganas; 1 bebida acompañante, preferiblemente elaborada con frutas o insumos locales de temporada; y 1 postre, basado en preparaciones tradicionales o de innovación con ingredientes regionales, privilegiando técnicas artesanales y presentación acorde con el concepto de experiencia gastronómica. Destinada a 17 compradores internacionales, 1 profesional de prensa y comunicación y 6 contratistas vinculados a las dependencias del comité organizacional del evento "La Mejor Taza Nariño 2026". El lugar de prestación estará sujeto a las directrices de la supervisión de la Dirección Administrativa de Turismo.	Servicio	24
184	EXPRESIONES CULTURALES PARA PRESENTACIÓN EN TARIMA DE ACUERDO CON LA AGENDA DIARIA Servicio integral para la presentación de expresiones culturales y artísticas del departamento de Nariño durante el desarrollo de La Mejor Taza Nariño 2026, de acuerdo con la programación establecida en la agenda diaria. Comprende la participación de agrupaciones, colectivos y artistas de diferentes manifestaciones culturales y artísticas, incluyendo música tradicional campesina, danza, música, orquestas, poesía, animación con murgas o colectivos culturales, expresiones tradicionales y experiencias de modelado de barro para niños, entre otras actividades contempladas en la programación. Las presentaciones se desarrollarán en diferentes franjas horarias durante las jornadas del evento, incluyendo espacios de apertura y animación, presentaciones de danza, intervenciones musicales, poesía, música tradicional campesina, presentaciones de orquestas y actividades culturales dirigidas al público infantil. La programación podrá contemplar presentaciones individuales con duraciones entre 30 y 90 minutos, de acuerdo con la naturaleza de cada expresión artística y la agenda definida. El servicio incluye los honorarios de los artistas, agrupaciones o colectivos culturales, preparación y ejecución de las presentaciones, desplazamientos locales cuando sean requeridos, instrumentos musicales, equipos y elementos propios de la presentación, vestuario, utilería, elementos de caracterización, materiales para actividades culturales y demás requerimientos necesarios para el desarrollo de las presentaciones en tarima y espacios habilitados para las actividades culturales.	Global	1

	Dentro de la programación se contemplan, entre otras, presentaciones de Amaru, animación con murga o colectivo cultural, grupos de danza, intervenciones de poesía, grupos de música tradicional campesina, grupos musicales, orquestas, artistas individuales y actividades de modelado de barro para niños, conforme a la agenda diaria y a las condiciones definidas por la organización.		
185	**ACTIVACIONES CULTURALES PARA PROMOCIÓN DE "LA MEJOR TAZA" EN DIFERENTES PUNTOS DE LA CIUDAD DE PASTO Y CAFETERÍAS PARTICIPANTES EN EL CONCURSO MASTER COFFEE** Servicio integral de activación y promoción cultural mediante intervenciones artísticas y culturales en diferentes puntos estratégicos de la ciudad de Pasto y en las veinticuatro (24) cafeterías participantes del concurso Master Coffee. Las activaciones estarán orientadas a generar visibilidad, interacción con el público y promoción de "La Mejor Taza Nariño 2026", mediante expresiones propias de la identidad cultural nariñense. Cada activación podrá comprender la participación de zanqueros, artistas, agrupaciones o colectivos culturales de hasta cuatro (4) integrantes, quienes desarrollarán intervenciones itinerantes, presentaciones artísticas y actividades de interacción con el público, utilizando vestuario, elementos de caracterización, utilería y demás recursos necesarios para la ejecución de las intervenciones. Las actividades se desarrollarán en las veinticuatro (24) cafeterías participantes del concurso Master Coffee, así como en espacios estratégicos de la ciudad, incluyendo la Plaza de Nariño y el Centro Comercial Unicentro de Pasto, de acuerdo con la programación y rutas definidas por la organización. El servicio incluye la planeación, coordinación, desplazamiento de los artistas, presentación o intervención cultural, vestuario, utilería, elementos de ambientación y recursos de apoyo para la divulgación del evento. Cantidad: veintiséis (26) activaciones individuales, correspondientes a intervenciones culturales programadas en los puntos y establecimientos definidos por la organización.	Servicio de Activación	26
186	**EVENTO CULTURAL DE PRELANZAMIENTO Y PRESENTACIONES CULTURALES DE "LA MEJOR TAZA NARIÑO 2026"** Servicio integral para la realización de actividades culturales de prelanzamiento y promoción de "La Mejor Taza Nariño 2026", orientadas a generar expectativa, reconocimiento y apropiación del evento mediante la presentación de expresiones artísticas y culturales del departamento de Nariño en diferentes espacios y jornadas. El servicio comprende la planeación, coordinación, producción y ejecución de las presentaciones culturales, de acuerdo con la programación definida por la organización, incluyendo la participación de artistas, agrupaciones, colectivos y portadores de expresiones culturales nariñenses. La programación contempla, entre otras manifestaciones, música tradicional campesina, agrupaciones musicales, orquestas, danza, danza de adultos mayores, danza infantil, oralidad, animación con murgas y dinamizadores, presentación de trajes individuales y experiencias de modelado de barro para niños. Dentro de las actividades programadas se contemplan presentaciones como Evento Cultural Amaru durante la apertura al público y registro de visitantes e invitados; animación con la Murga Ritmo Sureño y dinamizador; presentación de traje individual; intervenciones de oralidad; grupos de danza como Danza Marbella, Tierra de Fuego y el Colectivo Coreográfico Lirapó; presentaciones de música tradicional campesina y agrupaciones musicales de Ospina y El Tambo; presentaciones de orquesta; agrupaciones como Sur Tierra y Ansar del Páramo; danza de Buesaco a cargo de la Fundación Cultural Quillotocto; presentación de cantante; y experiencia de modelado de barro para niños durante la jornada, conforme a los espacios y horarios establecidos en la agenda. Las actividades podrán desarrollarse en diferentes puntos de la ciudad de Pasto, incluyendo el Centro Comercial Unicentro, así como en los espacios definidos para el desarrollo del evento. Las presentaciones tendrán una duración determinada de acuerdo con la programación específica de cada intervención, incluyendo franjas de animación, presentaciones artísticas y actividades culturales de participación abierta. El servicio incluye honorarios de artistas, agrupaciones y colectivos; preparación y ejecución de las presentaciones; desplazamientos locales cuando sean requeridos; instrumentos y elementos propios de las manifestaciones artísticas; vestuario, utilería, elementos de caracterización; materiales para actividades culturales y de modelado de barro; elementos de ambientación y apoyo para la puesta en escena; coordinación artística y logística; montaje, operación y desmontaje de los elementos requeridos, así como los recursos necesarios para garantizar el desarrollo integral de las actividades culturales programadas. De igual manera, comprende los recursos requeridos para la realización de la actividad cultural de prelanzamiento de "La Mejor Taza Nariño 2026", articulando las diferentes expresiones culturales con las acciones de promoción y divulgación del evento, de manera que las intervenciones artísticas contribuyan a generar expectativa, visibilidad y reconocimiento de la iniciativa antes y durante su desarrollo.	Evento	1
187	PANTALLA TÁCTIL INTERACTIVA: Suministro o alquiler de pantalla LED/LCD táctil profesional de mínimo 55 pulgadas, resolución 4K UHD (3840 × 2160 píxeles), tecnología táctil capacitiva o infrarroja, mínimo 10 puntos táctiles simultáneos, brillo mínimo de 350 cd/m², relación de aspecto 16:9 y amplio ángulo de visión. Debe contar con parlantes integrados y conectividad HDMI, USB, USB-C y Wi-Fi, permitiendo conexión con computador y dispositivos externos. Debe incluir sistema operativo integrado o compatibilidad con Windows/Android para la reproducción e interacción con presentaciones, videos, contenido multimedia y aplicaciones. Incluye soporte de instalación o pedestal, control remoto, cables de conexión, accesorios, instalación, configuración y puesta en funcionamiento. Elemento destinado a las actividades de eventos, capacitaciones, competencias y actividades institucionales.	Servicio de Pantalla	3
188	SISTEMA DE REGISTRO Y CONTROL DE INGRESO: Suministro o alquiler de solución tecnológica para el registro y control de ingreso y salida de participantes, asistentes, jueces, personal técnico y demás usuarios del evento. Debe permitir identificación mediante código QR, documento de identificación o registro manual, generación y almacenamiento de la base de datos de asistentes y consulta de información en tiempo real. Incluye dispositivo con pantalla táctil de mínimo 10 pulgadas, lector de códigos QR, cámara integrada, conectividad Wi-Fi y/o Ethernet y capacidad de almacenamiento suficiente, así como software para administración y consulta de registros. Debe permitir registrar fecha y hora de ingreso y salida y generar reportes de asistencia con posibilidad de exportación a formatos compatibles con Excel. Incluye equipo, software, accesorios, configuración, instalación y soporte técnico durante la actividad.	Sistema	1
189	TÓTEM INTERACTIVO – PANTALLAS GRANDES PARA ÑAÑO Y EXPERIENCIAS 3D: Suministro o alquiler de estructura vertical de gran formato destinada a actividades de interacción, ambientación, fotografía y experiencias inmersivas relacionadas con Ñaño y las experiencias 3D del evento. Estructura rígida y estable, con acabado de alta calidad y superficie apta para impresión gráfica de alta resolución y/o integración de elementos visuales tridimensionales. Altura aproximada entre 1,80 y 2,20 m y ancho entre 0,60 y 1,00 m, con base reforzada que garantice estabilidad y seguridad. El diseño deberá ser personalizado de acuerdo con la identidad visual del evento, la temática de café y las experiencias 3D previstas. Incluye impresión gráfica, elementos visuales 3D requeridos, transporte, montaje, instalación, adecuación y desmontaje, garantizando adecuada visibilidad, resistencia y presentación estética durante la actividad.	Totem	2
190	COMPRAR DE IMPRESORAS MULTIFUNCIONALES DE INYECCIÓN DE TINTA A COLOR PARA LA FOTO DE ÑAÑO: Las impresoras estarán destinadas a la impresión de fotografías y material generado durante la actividad de la Foto de Ñaño. Incluye equipos, tintas, suministro, transporte, instalación, configuración, pruebas y puesta en funcionamiento durante la actividad. Tecnología de impresión: Láser. Formato de impresión: A4. Velocidad de salida de primera página en blanco y negro: Máximo 9,5 segundos. Velocidad de salida de primera página a color: Máximo 10,5 segundos. Impresión a doble cara: Automática. Conectividad inalámbrica: Wi-Fi integrado de doble banda, compatible con Wi-Fi 5 o superior. Seguridad de conexión inalámbrica: Compatibilidad con protocolos de autenticación y cifrado WPA/WPA2/WPA3 y equivalentes o superiores.	Impresoras	3

	Wi-Fi Direct: Sí. Volumen mensual recomendado: Entre 750 y 4.000 páginas.		
191	MESA RECTANGULAR CON 8 SILLAS: Suministro o alquiler de mesa rectangular con capacidad para 8 personas, acompañada de 8 sillas por mesa. La mesa deberá ser fabricada en material plástico de alta resistencia, con dimensiones aproximadas de 1,80 m × 0,75 m, estructura y patas metálicas plegables. Las sillas deberán ser de polipropileno de alta resistencia, con capacidad mínima de 100 kg, ergonómicas, estables y de fácil limpieza. El servicio comprende transporte, cargue, descargue, instalación, organización y retiro del mobiliario al finalizar la actividad.	Conjunto Mesa y 8 Sillas	4
192	VASOS DESECHABLES RECICLABLES PARA BEBIDAS CALIENTES: vasos desechables reciclables de cartón, en presentación de paquetes de 100 unidades, con capacidad aproximada de 8 oz (236 ml) cada uno. Fabricados en cartón grado alimentario, con recubrimiento interior apto para contacto con alimentos y bebidas calientes, preferiblemente en PE o biopolímero de origen vegetal, que garantice resistencia a la humedad, evite filtraciones y permita su utilización con bebidas calientes. Dimensiones aproximadas de 9 cm de alto × 8 cm de diámetro superior.	Paquete	5
193	MEZCLADORES DESECHABLES PARA BEBIDAS CALIENTES: mezcladores desechables de madera natural de grado alimentario, paquete x 100 biodegradables y libres de recubrimientos tóxicos, con longitud aproximada de 14 a 15 cm. Deben presentar superficie lisa, bordes redondeados y resistencia suficiente para mezclar café y otras bebidas calientes sin deformarse, desprender partículas o afectar la bebida. Elemento de un solo uso, destinado al servicio de bebidas calientes durante las actividades del evento.	Paquete	1
194	SOBRES INDIVIDUALES DE AZÚCAR: azúcar blanca refinada en presentación de sobres individuales, con contenido aproximado de 5 g por sobre, debidamente empacados y aptos para consumo humano. Paquete x 200 sobres	Paquete	1
195	TRANSPORTE PARA PRESENTACIÓN DE 10 NIÑOS BARISTAS – MUNICIPIO DE LA UNIÓN: Servicio de transporte terrestre ida y regreso desde el municipio de La Unión, destinado al desplazamiento de 10 niños baristas que participarán en la actividad programada. Incluye vehículo, conductor, combustible, desplazamiento de ida y regreso, y demás costos asociados a la prestación del servicio de transporte, garantizando condiciones adecuadas de seguridad, comodidad y cumplimiento del recorrido programado.	Servicio de Transporte	10
196	TRANSPORTE PARA 10 ACOMPAÑANTES DE LOS NIÑOS BARISTAS – MUNICIPIO DE LA UNIÓN: Servicio de transporte terrestre ida y regreso desde el municipio de La Unión, destinado al desplazamiento de 10 acompañantes de los niños baristas que participarán en la actividad. Incluye vehículo, conductor, combustible, recorrido de ida y regreso y demás costos asociados al servicio, garantizando el traslado seguro y oportuno de los acompañantes conforme a la programación establecida.	Servicio de Transporte	10
197	PAR DE PILAS ALCALINAS TIPO AA: Suministro de 1 par de pilas alcalinas tipo AA de 1,5 V, de alta duración y rendimiento, marca Duracell o equivalente de igual o superior calidad. Presentación de 2 unidades por par. Las pilas deberán ser nuevas, originales, estar en empaque de fábrica y contar con fecha de vencimiento vigente.	unidad	6
198	FILAMENTO PARA IMPRESIÓN 3D TIPO PLA: filamento para impresión 3D tipo PLA, de 1,75 mm de diámetro, compatible con impresoras 3D de uso estándar. Se requieren 4 rollos de 2 kg cada uno, distribuidos en 2 rollos color rojo (4 kg) y 2 rollos color amarillo (4 kg), para un total de 8 kg de filamento. El material deberá ser de buena calidad, con diámetro uniforme y características adecuadas para la impresión de piezas, elementos decorativos y demás componentes requeridos para las actividades.	rollo	4
199	MONTAJE Y DEMOSTRACIÓN DE NIÑOS BARISTAS – ZONA DE APRENDIZAJE A TOMAR CAFÉ: Servicio integral para la adecuación y funcionamiento de la zona destinada a la demostración y aprendizaje de los niños baristas, orientada a generar una experiencia práctica alrededor de la preparación y consumo de café. Incluye alquiler de molino de café, elementos y utensilios de barismo necesarios para las demostraciones, mesas, sillas y suministro de café para el desarrollo de la actividad. Comprende además el montaje, disposición y organización de los elementos en el espacio asignado, así como su retiro al finalizar la actividad, garantizando condiciones adecuadas para la participación de los niños y el desarrollo de las demostraciones programadas.	Servicio	1

Nota 1: Los precios presentados deberán incluir todos los costos relacionados con impuestos, legalización, administración, variaciones monetarias, derechos laborales y prestaciones sociales (según aplique).

Nota 2: A manera informativa, el contratista para la legalización del contrato deberá cancelar lo correspondiente a estampillas y tasas sobre el valor total del contrato, de conformidad a los siguientes porcentajes:

CONCEPTO	PORCENTAJE
Estampilla Pro- Desarrollo	2%
Estampilla Pro- Cultura	2%
Estampilla Udenar	0.5%
Tasa Pro- Deporte y Recreación	2%

Dentro de las obligaciones del contratista se encuentran las siguientes:

a) Ofrecer los servicios con las características, formas y requerimientos ofrecidos en la propuesta y descritos en las especificaciones técnicas de este documento, garantizando la calidad de los mismos.

Plazo de Ejecución: El plazo de ejecución del contrato será de hasta el 31 de octubre de 2026.

Les agradezco de antemano enviar la cotización solicitada dentro de dentro de siguientes cinco (5) días hábiles, información que puede remitir al correo agricultura@narino.gov.co

Finalmente, solicitamos que en la cotización se indique: i) La fecha en la que fue emitida, ii) Nombre del responsable con la firma respectiva iii) Nit iv) Número de contacto v) Ciudad y dirección de domicilio y vi) Vigencia o tiempo de validez

Atentamente,

JAIME ANDRES ALVEAR BOLAÑOS
Profesional Universitario
Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural

Proyectó: Jose David Pinchao
Contratista SADR

ACOPI NARIÑO
NIT 800.147.621-8

Asociación Colombiana de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas

San Juan de Pasto, Septiembre de 2026

Señores
GOBERNACIÓN DE NARIÑO
Ciudad

Ref: Cotización Evento "La Mejor Taza Nariño 2026"

Cordial y atento saludo.

ACOPI Nariño, entidad sin ánimo de lucro, con 70 años de experiencia en Colombia y 60 años de trabajo en Pasto y Nariño, es una agremiación conformada por empresarios/as de diversos sectores de la región, que ha avanzado en el propósito de contribuir a mejorar variables económico - sociales en Pasto y Nariño, relacionadas con la generación de empleo e ingresos, disminución de la informalidad, contribución a la competitividad, apertura de nuevos mercados, potencialización y fortalecimiento de sectores que vienen en una dinámica de crecimiento, como son las Mipyme.

Nos permitimos presentar la siguiente cotización para la ejecución de las actividades de montaje requeridas para el desarrollo del evento «La Mejor Taza de mi Nariño 2026». A desarrollarse los días 25, 26 y 27 de Septiembre en el Centro de Eventos Andino.

Actividad	Unidad/ medida	Cant.	Vr. Unitario	Valor Total
Alquiler de pantalla LED para evento de lanzamiento, con dimensiones de 4,00 m de ancho × 2,50 m de alto (10 m²), conformada por módulos LED para uso profesional en eventos, con pitch máximo de 4 mm, brillo mínimo de 1.000 nits y frecuencia de actualización mínima de 3.840 Hz, estructura de soporte y sistema de procesamiento de señal. Incluye transporte, montaje, instalación, conexión, configuración, pruebas de funcionamiento, disponibilidad durante ocho (8) horas y desmontaje al finalizar la jornada, Incluyendo los elementos, conexiones, cableado, requerimientos eléctricos y demás componentes técnicos necesarios para garantizar su correcta instalación, funcionamiento y operación durante el evento.	Servicio / jornada de 8 horas	1	$ 1.400.000	$ 1.400.000
Alquiler de mesa rectangular vestida para evento, de 1,80 m de largo × 0,75 m de ancho × 0,75 m de alto, con estructura metálica plegable o rígida, superficie plana y resistente, con capacidad mínima de 6 personas. Incluye mantel o faldón textil de poliéster, de 1,50 m de ancho mínimo, con caída hasta aproximadamente 2 cm sobre el nivel del piso, en color definido por la organización del evento, debidamente limpio, planchado y sin roturas, manchas o deterioros visibles. Incluye transporte hasta el lugar del evento, cargue, descargue, instalación, ubicación, nivelación y retiro de la mesa y elementos textiles al finalizar la jornada.	Unidad	10	$ 29.500	$ 295.000
Alquiler de silla vestida para evento, con dimensiones de 0,45 m de ancho × 0,45 m de profundidad × 0,90 m de alto, estructura metálica o de polímero de alta resistencia, asiento y espaldar rígidos, con capacidad mínima de 100 kg y superficie lisa, estable y sin elementos cortantes o salientes. Incluye forro textil de poliéster, confeccionado para cubrir el asiento, espaldar y estructura visible de la silla, con acabado uniforme, limpio y sin roturas ni manchas, en color definido por la organización del evento. Incluye transporte hasta el lugar del evento, cargue, descargue, montaje, ubicación, organización y retiro al finalizar la jornada.	Unidad	100	$ 14.000	$ 1.400.000
Servicio de decoración y ambientación temática para evento de lanzamiento de café, conformado por: dos (2) estructuras decorativas de 2,40 m de alto × 1,20 m de ancho, elaboradas en MDF de mínimo 9 mm con impresión en vinilo adhesivo de alta resolución con elementos gráficos alusivos a la identidad cafetera; dos (2) arreglos decorativos naturales, compuestos por follaje verde y plantas ornamentales en materas de mínimo 40 cm de diámetro; cuatro (4) elementos decorativos de sobremesa, elaborados en madera, MDF o material equivalente, con motivos alusivos al café; y dos (2) mesas auxiliares de 1,20 m × 0,60 m × 0,75 m, con estructura metálica y superficie en madera o MDF, destinadas a la disposición de elementos decorativos y material institucional. Incluye elementos gráficos impresos, instalación de los componentes decorativos, transporte, montaje, adecuación, organización, mantenimiento durante la jornada y desmontaje al finalizar el evento.	Servicio de decoración	1	$ 1.420.000	$ 1.420.000

Servicio de impresión y producción de material publicitario para el evento de lanzamiento de La Mejor Taza Nariño 2026, compuesto por un (1) backing publicitario de 2,00 m × 2,00 m, elaborado en lona Frontlit de 13 oz, con impresión digital a color y estructura tubular metálica liviana; y un (1) pasacalle de 3,00 m × 0,80 m, elaborado en lona Frontlit de 13 oz, con impresión digital a color y ojales metálicos perimetrales para fijación.	Servicio de Impresión	1	$ 490.000	$ 490.000
Bolsa hermética para almacenamiento de café pergamino seco, fabricada en polietileno (PE) de alta resistencia, con estructura de alta barrera frente a humedad y gases, espesor aproximado de 80–120 micras, capacidad nominal de 100 kg, dimensiones aproximadas 700 × 1.560 mm, cierre hermético y resistencia adecuada para almacenamiento de granos agrícolas secos.	Unidad	600	$ 11.450	$ 6.870.000
Transporte terrestre de carga para traslado de muestras y lotes de café, mediante vehículo tipo furgón de mínimo 1 tonelada de capacidad, cerrado, con condiciones de limpieza, protección contra humedad, lluvia, contaminación y exposición directa al sol; incluye conductor, combustible, cargue, descargue, embalaje/protección durante el traslado y entrega en los puntos definidos por la organización.	Servicio de transporte	21	$ 354.405	$ 7.442.505
Servicio de transporte terrestre mediante empresa de mensajería o encomienda para el envío de muestras de café pergamino preseleccionadas, desde el centro de almacenamiento ubicado en Pasto hasta el lugar establecido para la evaluación sensorial en Bogotá.	Servicio de transporte	100	$ 17.355	$ 1.735.500
Agua potable en botellón para etapa de selección (catacion panel nacional en Bogotá), Agua potable en botellón de 20 litros, envase apto para uso alimentario, con tapa hermética y producto debidamente sellado, apto para consumo humano.	Botellón	30	$ 22.900	$ 687.000
Cilindro de GLP de 40 lb: suministro de GLP para alimentación de equipo de tostión, con cilindro en préstamo por parte del proveedor, válvula compatible y accesorios de conexión requeridos para su operación. La instalación, conexión y puesta en funcionamiento del cilindro al equipo de tostión estará a cargo del proveedor, quien deberá realizarla bajo las condiciones técnicas y de seguridad correspondientes. La manipulación y operación del cilindro durante el desarrollo de la actividad estará a cargo exclusivamente del profesional o técnico tostador capacitado y autorizado para el manejo del equipo y del sistema de combustión.	Unidad	8	$ 114.500	$ 916.000
Filtros de papel para preparación de café para etapa de selección (catacion panel nacional en Bogotá), diámetro aproximado 110 mm, papel grado alimentario, espesor entre 0,20 y 0,30 mm, gramaje entre 55 y 70 g/m², adecuados para preparación mediante métodos de filtrado. Presentación mínima: 1.000 unidades por paquete.	Paquete x 1.000 unidades	1	$ 286.250	$ 286.250
Dispensador electrónico de agua: alquiler de dispensador electrónico compatible con botellones de agua potable de veinte (20) litros, destinado al suministro continuo de agua durante las jornadas de evaluación y catación. El equipo deberá encontrarse en adecuado estado de funcionamiento, contar con sistemas de dispensación para facilitar el consumo y ser instalado en el lugar definido por la organización. El servicio comprende la disposición del equipo, elementos necesarios para su funcionamiento y retiro al finalizar el periodo establecido.	Dispensador	1	$ 249.680	$ 249.680

Envío de muestras: servicio especializado para el embalaje, transporte y envío de muestras de café hacia los puntos definidos para el desarrollo del proceso de evaluación. El servicio deberá garantizar la adecuada identificación, protección y trazabilidad de cada muestra desde su despacho hasta su entrega, utilizando materiales de embalaje que reduzcan el riesgo de contaminación, humedad, deterioro o alteración durante el transporte. Comprende recepción para despacho, acondicionamiento, rotulado, manipulación, transporte, entrega y soporte de envío correspondiente.	Servicio	1	$ 1.458.630	$ 1.458.630
Dispensador electrónico de agua: suministro o alquiler de dispensador electrónico compatible con botellones de agua potable de veinte (20) litros, destinado al suministro continuo de agua durante las jornadas de evaluación y catación. El equipo deberá encontrarse en adecuado estado de funcionamiento, contar con sistemas de dispensación para facilitar el consumo y ser instalado en el lugar definido por la organización. El servicio comprende la disposición del equipo, elementos necesarios para su funcionamiento y retiro al finalizar el periodo establecido.	Dispensador	2	$ 249.680	$ 499.360
Botellones de agua para protocolos de catación, 20 lts Agua potable purificada, apta para consumo humano, en botellón de 20 litros, fabricado en material de grado alimentario, con tapa hermética y sello de seguridad. Libre de olores, sabores y sedimentos que puedan interferir en la evaluación sensorial del café	Servicio	30	$ 22.900	$ 687.000
Pipetas de gas para funcionamiento de tostadora especializada Pipeta o cilindro para almacenamiento y suministro de Gas Licuado de Petróleo (GLP) destinado al funcionamiento de tostadora especializada de café con capacidad de 40 lb, fabricado en acero de alta resistencia, con capacidad nominal aproximada de 40–100 lb de GLP, válvula de servicio y conexión compatible con el sistema de alimentación de gas de la tostadora, incluyendo regulador y accesorios de conexión cuando sean requeridos.	Servicio	4	$ 114.500	$ 458.000
Dispensador electrónico de agua: alquiler de dispensador electrónico compatible con botellones de agua potable de veinte (20) litros, destinado al suministro continuo de agua durante las jornadas de evaluación y catación. El equipo deberá encontrarse en adecuado estado de funcionamiento, contar con sistemas de dispensación para facilitar el consumo y ser instalado en el lugar definido por la organización. El servicio comprende la disposición del equipo, elementos necesarios para su funcionamiento y retiro al finalizar el periodo establecido. Este dispensador será instalado para las cataciones de la subasta.	Dispensador	1	$ 249.680	$ 249.680
Pañoleta: Pañoleta en tela liviana y resistente, de aproximadamente 50 × 50 cm, con terminación en los bordes para evitar deshilachado. Impresión a una o dos caras con diseño institucional de La Mejor Taza Nariño 2026, conforme a la identidad gráfica suministrada por la entidad contratante. Destinada para identificación y uso de participantes, invitados y personal de apoyo durante el evento.	Unidad	25	$ 11.450	$ 286.250
Delantal para equipo de catación: Delantal en drill o jean, con acabado tipo cuero, tirantes ajustables y refuerzos en zonas de mayor uso. Tamaño aproximado 70 × 85 cm, con diez (10) logos bordados según diseño institucional. Destinado al equipo internacional de catación y/o invitados especiales de la Gobernación de Nariño.	Unidad	30	$ 80.150	$ 2.404.500

Cucharas para catación: Cucharas especializadas para evaluación sensorial de café, elaboradas en acero inoxidable apto para contacto con alimentos, con diseño y características conforme a los estándares de la SCA (Specialty Coffee Association). Longitud aproximada de 18–20 cm, con acabado pulido y superficie adecuada para la manipulación y evaluación de muestras. Deberán incorporar mediante impresión, grabado o técnica equivalente el logotipo de La Mejor Taza Nariño 2026.	Unidad	17	$ 103.050	$ 1.751.850
Tapas para tazas de catación: Tapas en cartón plastificado o material equivalente apto para contacto con alimentos, de diámetro aproximado 90–100 mm, compatibles con las tazas utilizadas para catación. Deberán permitir el cubrimiento completo de la taza, ser resistentes a la humedad y llevar impresión del logotipo de La Mejor Taza Nariño 2026, conforme al diseño institucional.	Unidad	300	$ 573	$ 171.900
Mochila o bolsa reutilizable: Bolsa reutilizable elaborada en tela resistente, con dimensiones aproximadas de 45 cm de ancho × 50 cm de alto, provista de asas para facilitar su transporte y manipulación. Deberá incorporar estampado personalizado alusivo a La Mejor Taza Nariño 2026, de acuerdo con el diseño y lineamientos gráficos suministrados por la entidad contratante.	Unidad	25	$ 21.755	$ 543.875
Libreta institucional: Libreta tamaño aproximado A5 (14,8 × 21 cm), con mínimo treinta y dos (32) y máximo cincuenta (50) hojas, elaboradas en papel de mínimo 75 g/m². Deberá contar con portada y contraportada de material resistente y encuadernación tipo espiral, cosida o equivalente. Incluirá diseño personalizado e impresión de los logotipos alusivos a La Mejor Taza Nariño 2026 y al café, conforme a los lineamientos gráficos suministrados por la entidad contratante.	Unidad	25	$ 15.801	$ 395.025
Trofeo para ganadores: Trofeo elaborado en acrílico, destinado al reconocimiento de los tres (3) primeros cafés ganadores del concurso de calidad. Deberá contar con base estable, diseño alusivo al café y/o al grano de café, y dimensiones aproximadas de 25 cm de alto × 20 cm de ancho, incorporando la identidad gráfica y elementos de reconocimiento definidos para el evento.	Unidad	6	$ 103.050	$ 618.300
Certificados del concurso de calidad: Certificados de reconocimiento en tamaño A4 (21 × 29,7 cm), destinados a los participantes y/o ganadores del concurso de calidad estos corresponde a los 30 lotes que se espera certificar. Elaborados para impresión a alta resolución, mínimo 300 DPI, sobre papel Propalcote de 300 g/m² u Opalina de 220 a 250 g/m², con diseño institucional, identificación del concurso, información del reconocimiento, logotipos y demás elementos gráficos definidos por la entidad contratante.	Unidad	30	$ 13.740	$ 412.200
Mesa desarmable para exhibición y apoyo de productos por 3 dias: Mesa fabricada en melamina color blanco de 15 mm de espesor, con estructura y elementos de unión mediante platinas y tornillería, que permitan su armado y desarmado para facilitar el transporte, almacenamiento y montaje. Dimensiones: 200 cm de largo × 80 cm de fondo × 100 cm de alto. Destinada a la exhibición, presentación y apoyo de productos, muestras y elementos de los expositores durante el desarrollo del evento. Deberá contar con superficies, cantos y uniones adecuadamente terminados, así como con una estructura que garantice estabilidad durante su utilización.	Unidad	30	$ 120.000	$ 3.600.000

Mesa auxiliar para apoyo operativo por 3 dias: Mesa fabricada en melamina color blanco de 15 mm de espesor, con estructura metálica en hierro, terminada con pintura electrostática color blanco. Dimensiones: 100 cm de largo × 100 cm de fondo × 100 cm de alto. Destinada al apoyo de equipos, utensilios, materiales y elementos requeridos para el desarrollo de las actividades y operación de los espacios durante el evento. La estructura deberá garantizar estabilidad y soporte adecuado de la superficie durante su utilización.	Unidad	30	$ 106.667	$ 3.200.010
Alquiler de sistema de sonido profesional, micrófonos y elementos de conexión: Servicio de alquiler por tres (3) días, que incluye transporte, montaje, instalación, conexión, pruebas y desmontaje de sistema de amplificación compuesto por cabinas RCF tipo Line Array con potencia total de 10.000 W, dos (2) monitores de piso RCF de 15" y 1.000 W cada uno, sistema de bajos RCF con potencia total de 10.000 W, consola digital de mínimo 32 canales con configuración mediante tablet y mínimo cuatro (4) micrófonos inalámbricos. Incluye pedestales, cableado, extensiones eléctricas y demás elementos necesarios para su funcionamiento, así como configuración y pruebas de sonido previas a cada jornada.	Servicio de alquiler	1	$ 2.290.000	$ 2.290.000
Alquiler de mesas para estaciones de competencia por 3 dias: Mesa desarmable fabricada en melamina color blanco de 15 mm de espesor, con estructura y elementos de unión mediante platinas y tornillería que permitan su armado y desarmado. Dimensiones: 200 cm de largo × 80 cm de fondo × 100 cm de alto. Destinada a la instalación de las estaciones individuales de los competidores y al apoyo de equipos, utensilios, muestras y demás elementos utilizados durante las actividades de preparación y evaluación de café. Incluye transporte, armado, instalación, ubicación, desmontaje y retiro.	Unidad	10	$ 120.375	$ 1.203.750
Instalación de tomas eléctricas dobles de 110 V: Instalación de puntos eléctricos dobles de 110 V, incluyendo caja, tomacorriente, conectores, elementos de fijación, aislamiento y accesorios requeridos para su conexión y funcionamiento. Los puntos deberán quedar instalados, asegurados y protegidos para la conexión de los equipos utilizados durante las actividades del evento.	Punto de Conexión	10	$ 137.400	$ 1.374.000
Instalación y desmontaje de cableado y extensiones eléctricas: Servicio para la instalación, organización y desmontaje del cableado requerido para la alimentación eléctrica de los equipos del evento, incluyendo cincuenta (50) metros de cableado eléctrico, diez (10) extensiones eléctricas de 10 metros cada una, seis (6) regletas eléctricas de mínimo. El cableado será dispuesto y asegurado de manera organizada, evitando cruces expuestos, riesgos de tropiezo, deterioro mecánico o contacto accidental. Incluye instalación, organización, desmontaje y retiro.	Servicio	1	$ 275.000	$ 275.000
Alquiler de mesas auxiliares por 3 dias: Mesas de 100 cm de largo × 150 cm de fondo, fabricadas en polietileno de alta densidad (HDPE) o material plástico equivalente, con estructura y patas metálicas plegables. Destinadas al apoyo de equipos, utensilios, materiales, insumos y elementos logísticos requeridos para el desarrollo de las actividades del evento. Deberán contar con superficie lavable, estructura estable y sistema de armado y desmontaje. Incluye transporte, montaje, ubicación, desmontaje y retiro.	Unidad	2	$ 252.000	$ 504.000

Alquiler de mesa para jueces x 3 dias: Mesa de 100 cm de largo × 150 cm de fondo, fabricada en polietileno de alta densidad (HDPE) o material plástico equivalente, con estructura y patas metálicas plegables. Destinada exclusivamente a la instalación del área de trabajo de los jueces para la disposición de muestras, utensilios, documentos y elementos utilizados durante los procesos de catación y evaluación sensorial. Deberá contar con superficie lavable y estructura estable. Incluye transporte, montaje, ubicación, desmontaje y retiro.	Unidad	1	$ 252.000	$ 252.000
Alquiler de molino profesional de café x 3 dias: Molino eléctrico para molienda de café en alto volumen, con tolva de mínimo 1,36 kg, sistema de regulación de diferentes grados de molienda, muelas de precisión, sistema de limpieza de la cámara de molienda e interruptor de seguridad. Capacidad mínima de molienda de 450 g en 30 segundos. Alimentación eléctrica de 120 V, 60 Hz, 1.320 W, monofásica, con enchufe compatible con la instalación disponible. Incluye transporte, montaje, conexión, calibración, pruebas de funcionamiento, limpieza, desmontaje y retiro.	Unidad	1	$ 1.800.000	$ 1.800.000
Alquiler de dispensador profesional de agua caliente: Equipo eléctrico para calentamiento y dispensación de agua, fabricado en acero inoxidable, con capacidad mínima de 18 litros, control digital de temperatura entre 15 °C y 100 °C, con regulación en incrementos de máximo 1 °C. Potencia mínima de 4.000 W, alimentación de 220–240 V, conexión monofásica y sistema de dispensación mediante grifo. Incluye transporte, instalación, conexión, configuración, pruebas de funcionamiento, desmontaje y retiro.	Unidad	1	$ 960.000	$ 960.000
Alquiler de bandejas para servicio de café x 3 dias: Bandejas fabricadas en acero inoxidable de grado alimentario, de mínimo 30 × 20 cm, con superficie lisa, lavable y desinfectable y bordes elevados de mínimo 2 cm. Destinadas al transporte y servicio de tazas, recipientes y elementos utilizados durante las actividades de preparación y degustación de café.	Unidad	5	$ 21.600	$ 108.000
Alquiler de cronómetros digitales profesionales por tres (3) días: Cronómetro digital profesional de alta precisión, con pantalla LCD de alta visibilidad y lectura simultánea de minutos, segundos y fracciones de segundo; funciones de cronometraje ascendente y regresivo, memoria de tiempos, función de vuelta o tiempos parciales (split/lap), programación de intervalos, alarma sonora configurable y operación mediante controles independientes de fácil acceso. Deberá contar con precisión mínima de 1/100 segundo, capacidad de almacenamiento de múltiples registros de tiempo y sistema de alimentación mediante baterías de larga duración. Incluye baterías, configuración y verificación de funcionamiento, transporte, entrega, disponibilidad durante las jornadas de competencia y recolección al finalizar el servicio.	Unidad	2	$ 42.000	$ 84.000
Alquiler de gramera digital de precisión x 3 dias: Balanza digital para uso comercial, con capacidad máxima de 40 kg, resolución mínima de 0,1 g, superficie de pesaje de mínimo 25 × 34 cm, función tara y puesta a cero, pantalla digital y alimentación eléctrica de 110 V. Incluye entrega, verificación de funcionamiento, transporte, recolección y retiro.	Unidad	1	$ 108.000	$ 108.000

Bolsa tipo Doypack para empaque de café: Bolsa fabricada en material laminado apto para contacto con alimentos, con acabado interior metalizado, ventana frontal transparente, dimensiones mínimas de 12 × 20 cm y capacidad para 125 g de café, con base tipo fuelle y cierre hermético tipo zipper resellable. Deberá proporcionar barrera frente a humedad, oxígeno y luz y ser apta para el empaque y conservación de café tostado y molido.	Unidad	300	$ 2.060	$ 618.000
Taza para catación: Taza tipo bowl para protocolos de catación, fabricada en porcelana blanca apta para uso alimentario, con capacidad individual mínima de 250 ml, diámetro aproximado de 10 cm, sin asa y con borde redondeado. Deberá ser apta para lavado y resistente al uso repetitivo en actividades de evaluación sensorial.	Unidad	16	$ 30.000	$ 480.000
Delantal profesional tipo chef: Delantal confeccionado en tela tipo dril, de 80 cm de largo × 60 cm de ancho, con ajuste en cuello y cintas de sujeción posterior, costuras reforzadas y bordes dobladillados. Incluye personalización institucional mediante bordado de 20 × 8 cm, ubicado en la parte frontal superior. destinado a jueces, auxiliares SENA /PASARELLA y Staff.	Unidad	20	$ 80.150	$ 1.603.000
Delantal básico tipo peto: Delantal confeccionado en dril 100 % algodón, de 76 cm de alto × 58 cm de ancho, con costuras reforzadas, tiras de ajuste para cuello y cintura y bordes terminados. Incluye personalización institucional mediante bordado de 20 × 8 cm, ubicado en la parte frontal superior. Destinado al personal de apoyo en actividades de preparación y servicio de café.	Unidad	120	$ 45.000	$ 5.400.000
Cuchara para evaluación sensorial de café: Cuchara fabricada en acero inoxidable de grado alimentario, resistente a la corrosión y de fácil limpieza, con capacidad de 10 a 15 ml, diseño de cuenco profundo y redondeado para actividades de catación. Incluye personalización mediante grabado o marcado del logo “La Mejor Taza” en el mango.	Unidad	50	$ 41.250	$ 2.062.500
Café tostado y molido para consumo durante la actividad: Café tostado y molido, empacado en condiciones que permitan su adecuada conservación, destinado al consumo de los participantes durante las actividades programadas.	Kilogramo	125	$ 29.000	$ 3.625.000
Certificados de reconocimiento: Certificados impresos en papel propalcote de mínimo 250 g/m², tamaño carta 21,6 × 27,9 cm, con impresión a color por ambas caras, diseño personalizado y logos de “La Mejor Taza” y de las entidades participantes. Incluye diseño, impresión, corte y acabado. destinados a los 10 semifinalistas de las 3 modalidades de concurso.	Unidad	30	$ 14.000	$ 420.000

Presentador y conducción técnica del campeonato: Servicio de presentación, moderación y conducción técnica de cuatro (4) presentaciones durante tres (3) días, con una dedicación de ocho (8) horas diarias. El servicio estará a cargo de un barista profesional con experiencia en presentación, moderación y conducción de campeonatos oficiales y festivales de café de especialidad. Sus funciones comprenderán la preparación y revisión previa de la programación; presentación y contextualización de cada etapa y participante; orientación del público y competidores; conducción de las diferentes fases de la competencia; seguimiento y anuncio de tiempos, turnos y llamados; comunicación de instrucciones y protocolos establecidos; articulación con jueces, competidores, equipo técnico y producción; moderación de intervenciones durante las jornadas; manejo de situaciones propias de la dinámica del campeonato; y apoyo en el cumplimiento de la programación y tiempos establecidos. Incluye preparación previa, participación durante las jornadas, coordinación necesaria para la conducción de las presentaciones y desplazamientos requeridos para el desarrollo de la actividad.	Servicio	1	$ 2.440.000	$ 2.440.000
Tiquete de transporte aéreo Bogotá – Pasto – Bogotá para dos (2) jueces de concurso de filtrados: Tiquete aéreo de ida y regreso en la ruta Bogotá – Pasto – Bogotá, correspondiente a dos (2) jueces que participarán en las actividades de evaluación del campeonato de filtrados modalidad aeropress. Incluye los impuestos, tasas aeroportuarias y condiciones de equipaje permitidas de acuerdo con la tarifa adquirida y la aerolínea seleccionada.	Tiquete ida y regreso	2	$ 462.500	$ 925.000
Tiquete de transporte aéreo Cali – Pasto – Cali para dos (2) jueces de concurso de filtrados: Tiquete aéreo de ida y regreso en la ruta Cali – Pasto – Cali, correspondiente a dos (2) jueces que participarán en las actividades de evaluación del campeonato de filtrados modalidad olleta. Incluye los impuestos, tasas aeroportuarias y condiciones de equipaje permitidas de acuerdo con la tarifa adquirida y la aerolínea seleccionada.	Tiquete ida y regreso	2	$ 459.000	$ 918.000
Tiquete de transporte aéreo Medellín – Pasto – Medellín para dos (2) jueces de concurso de filtrados: Tiquete aéreo de ida y regreso en la ruta Medellín – Pasto – Medellín, correspondiente a dos (2) jueces que participarán en las actividades de evaluación del campeonato de filtrados modalidad mujer barista. Incluye los impuestos, tasas aeroportuarias y condiciones de equipaje permitidas de acuerdo con la tarifa adquirida y la aerolínea seleccionada.	Tiquete ida y regreso	2	$ 522.500	$ 1.045.000
Servicio de transporte: Transporte terrestre para el traslado de los seis (6) jueces de catación entre el Aeropuerto Antonio Nariño, ubicado en el municipio de Chachagüí, y la ciudad de Pasto. El servicio contempla tres (3) traslados de ida, correspondientes al desplazamiento de los dos (2) jueces provenientes de Cali, los dos (2) jueces provenientes de Bogotá y los dos (2) jueces provenientes de Medellín, desde el aeropuerto hasta Pasto, de acuerdo con los horarios de llegada de sus respectivos vuelos. Asimismo, contempla tres (3) traslados de regreso, para transportar a los mismos grupos de jueces desde Pasto hasta el Aeropuerto Antonio Nariño, de acuerdo con los horarios de salida de sus vuelos. Cada traslado deberá realizarse en vehículo de transporte terrestre con capacidad para los respectivos pasajeros y su equipaje, e incluye recogida, traslado y coordinación con los horarios de vuelo.	Servicio de traslado/ Vehículo	6	$ 57.250	$ 343.500

Servicio de transporte: Servicio de transporte terrestre para el traslado de los seis (6) jueces de catación desde los hoteles establecidos en la ciudad de Pasto hasta el Centro de Eventos Andino y su posterior regreso al hotel, durante los tres (3) días de desarrollo del concurso. Se dispondrá de dos (2) vehículos por día, de acuerdo con la programación de las actividades y la distribución de los jueces. Cada vehículo estará disponible durante la respectiva jornada para realizar los desplazamientos de ida y regreso entre los hoteles y el lugar de desarrollo del evento. El servicio comprende dos (2) vehículos × tres (3) días, para un total de seis (6) servicios de transporte, incluyendo conductor, desplazamientos de ida y regreso y disponibilidad del vehículo durante la jornada correspondiente.	Servicios de traslado	6	$ 171.670	$ 1.030.020
Jueces: Servicio profesional de seis (6) jueces especializados para la evaluación y calificación de las diferentes etapas y rondas del campeonato de café, durante cuatro (4) días, incluyendo el día previo destinado a la preparación, calibración y alistamiento de las actividades y los tres (3) días de desarrollo de la competencia. Los jueces estarán encargados de realizar la evaluación sensorial y calificación de las muestras de café, de acuerdo con los protocolos, criterios técnicos, formatos y metodología establecidos para el campeonato. Incluye honorarios profesionales correspondientes a la participación durante las jornadas programadas.	Servicio de Juez	6	$ 1.181.650	$ 7.089.900
Servicio de planeación, coordinación y ejecución operativa de las tres (3) modalidades oficiales de competencia: Olleta, AeroPress y Mujer Barista: servicio integral destinado exclusivamente a la planeación, coordinación y ejecución operativa de estas tres modalidades del campeonato de café. Comprende la elaboración del cronograma específico de cada competencia; coordinación de sus respectivas etapas, rondas y actividades de evaluación; articulación de jueces, participantes, presentador, personal técnico y equipo de apoyo; coordinación de los espacios y estaciones de competencia; alistamiento, organización y verificación previa de las áreas; coordinación de los procesos de inscripción, registro y control de participantes; apoyo en la aplicación de los reglamentos, protocolos, criterios técnicos y procedimientos establecidos; seguimiento al cumplimiento de horarios y programación; organización y consolidación de formatos de evaluación, resultados y registros; coordinación del montaje, operación y desmontaje de los elementos requeridos; y seguimiento de los requerimientos logísticos y operativos durante las jornadas correspondientes a estas tres modalidades. El servicio incluye el talento humano requerido para las actividades de planeación, coordinación y seguimiento descritas, así como los elementos básicos de apoyo necesarios para su ejecución. Su alcance se limita exclusivamente a las competencias Olleta, AeroPress y Mujer Barista y no comprende la coordinación general del campeonato ni la dirección de otras actividades o componentes del evento, los cuales se contemplan de manera independiente en el presupuesto. No incluye equipos, mobiliario, alimentación, transporte, alojamiento, honorarios de jueces ni otros bienes o servicios previstos en ítems independientes.	Servicio	1	$ 9.420.000	$ 9.420.000

Alquiler estaciones modulares para el desarrollo de las competencias de café, con dimensiones de 2,00 m de largo × 0,60 m de ancho × 1,00 m de alto, fabricadas en estructura metálica resistente con superficie en madera, MDF o material equivalente, estables, funcionales y de fácil montaje y desmontaje. Incluye transporte, instalación, armado y retiro	Estacion	2	$ 698.400	$ 1.396.800
Alquiler de máquina de espresso profesional de dos (2) grupos x tres (3) días: Máquina profesional de espresso de dos (2) grupos, de configuración comercial y alto desempeño, fabricada predominantemente en acero inoxidable AISI 304 o materiales de grado equivalente, diseñada para operación continua y preparación de café de especialidad en ambientes de alta demanda. Deberá contar con sistema hidráulico mediante bomba rotativa profesional, presión de extracción regulable y estabilizada en un rango de operación aproximado de 9 bar, doble caldera o sistema de caldera independiente para extracción y generación de vapor, con capacidad total de agua y vapor acorde con operación intensiva, sistema de intercambio o control independiente de temperatura y control electrónico de parámetros de extracción. Cada grupo deberá disponer de control independiente de temperatura, sistema de preinfusión programable y posibilidad de configuración de tiempos de extracción, con indicadores digitales para monitoreo de temperatura y parámetros de operación. Deberá incorporar al menos dos (2) lanzas profesionales de vapor de alto rendimiento, sistema de agua caliente independiente para preparación de bebidas, portafiltros profesionales, filtros de diferentes capacidades, iluminación del área de trabajo y superficie superior para calentamiento de tazas. El equipo deberá garantizar estabilidad térmica, presión constante y recuperación rápida entre extracciones, condiciones necesarias para la preparación de bebidas durante competencias y actividades de alto flujo. Incluye portafiltros, filtros, lanzas de vapor, conexión hidráulica y eléctrica según requerimientos del equipo, transporte, seguro todo riesgo, instalación, nivelación, configuración, puesta en funcionamiento, pruebas de extracción, verificación de presión y temperatura, acompañamiento técnico para la instalación, desmontaje y retiro al finalizar el servicio.	dia	3	$ 2.059.999	$ 6.179.997

Alquiler de molino profesional de café espresso x tres (3) días: Molino eléctrico profesional de uso comercial y alta capacidad, diseñado para molienda de café de especialidad y operación continua en competencias y eventos de alto flujo. Deberá contar con sistema de molienda mediante muelas planas de alta precisión de mínimo 83 mm, fabricadas en acero endurecido o material de desempeño equivalente, accionadas por motor de alto rendimiento y sistema de protección térmica. Deberá incorporar regulación micrométrica continua del grado de molienda, sin posiciones predeterminadas, permitiendo ajustes de alta precisión para la calibración del espresso; sistema electrónico de dosificación programable por tiempo y/o peso, con posibilidad de configurar múltiples dosis; pantalla digital o interfaz electrónica para programación y control de dosis; contador de dosis y sistema de control de operación. La tolva deberá tener capacidad mínima de 1,5 kg de café en grano y contar con sistema de cierre y regulación de flujo. El molino deberá disponer de sistema de molienda directa al portafiltro, soporte ajustable para diferentes tamaños de portafiltro, cámara de molienda de baja retención, conducto de descarga diseñado para reducir acumulación de partículas y sistema que permita minimizar la generación de electricidad estática y la dispersión del café molido. Deberá presentar capacidad de trabajo adecuada para operación intensiva, con elevada velocidad de molienda, sistema de refrigeración o disipación térmica que preserve las características del café y reduzca el calentamiento durante jornadas prolongadas. Construcción en acero inoxidable y materiales de grado comercial, alimentación eléctrica compatible con la infraestructura disponible, protector térmico del motor y sistemas de seguridad para operación continua. Incluye transporte, entrega, instalación, configuración, calibración del punto de molienda, programación de dosis, pruebas de funcionamiento, limpieza inicial, seguro todo riesgo, desmontaje y retiro al finalizar el servicio	dia	3	$ 494.400	$ 1.483.200
Alquiler de Tamper profesional de precisión para preparación de café expreso x 3 dias, fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, con base plana de 58 mm de diámetro, mango ergonómico y diseño que permita ejercer presión uniforme sobre el café molido dispuesto en el portafiltro. Destinado a la compactación final y uniforme del lecho de café molido, después de la etapa de distribución y pre-nivelación, antes de iniciar la extracción del espresso, con el fin de generar una superficie compacta y homogénea que permita un paso uniforme del agua durante la extracción.	dia	3	$ 166.275	$ 498.825
Alquiler de Nivelador profesional de café de precisión (Leveler) para portafiltro x 3 dias: nivelador de 58 mm de diámetro, fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, con base plana y sistema de regulación de altura que permita establecer una profundidad uniforme de trabajo. Destinado a la distribución, asentamiento y pre-nivelación del café molido dentro del portafiltro, antes de la compactación con el tamper, permitiendo uniformar la superficie y distribución del lecho de café previo a la aplicación de presión.	dia	3	$ 106.000	$ 318.000
Alquiler de Azafate metálico para estación de competencia x 3 dias: Azafate fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección, con bordes elevados para evitar derrames. Dimensiones aproximadas: 40 × 30 cm, adecuado para organizar y transportar utensilios, implementos y elementos utilizados durante las competencias de café.	dia	3	$ 45.500	$ 136.500
Alquiler de Jarras profesionales x 3 dias para preparación de bebidas a base de espresso, fabricadas en acero inoxidable de grado alimentario, resistentes a altas temperaturas y de fácil limpieza. Capacidad aproximada de 350 ml y 600 ml, con pico vertedor de precisión para texturización y latte art. Incluye accesorios complementarios necesarios para el proceso de preparación y presentación durante la competencia.	dia	6	$ 37.800	$ 226.800

Elementos e insumos requeridos para el desarrollo de las competencias de café: Leche entera UHT: 150 unidades, leche entera de origen bovino, sometida a tratamiento térmico UHT, con contenido de grasa mínimo de 3,0 %, en presentación individual de 200 a 250 ml, en envase hermético y apto para contacto con alimentos, con fecha de vencimiento vigente al momento de entrega. Destinada a la preparación de bebidas a base de espresso, prácticas de texturización y demás actividades de barismo desarrolladas durante las competencias. Agua para preparación de café: 15 recipientes de 20 litros, agua potable tratada y apta para consumo humano y preparación de café, en recipiente de grado alimentario, cerrado y con sistema que permita su manipulación y dispensación. Destinada exclusivamente a la preparación y extracción de café durante las competencias y actividades prácticas. Agua embotellada: 150 unidades, agua potable apta para consumo humano, en presentación individual de 600 ml, en envase PET sellado de grado alimentario, con tapa de seguridad y fecha de vencimiento vigente al momento de entrega. Destinada al consumo de participantes, jueces y personal de apoyo durante las jornadas de competencia. Toallas de limpieza y secado: 30 unidades, toallas reutilizables fabricadas en microfibra, de dimensiones mínimas de 30 × 30 cm, con capacidad de absorción y secado de superficies, sin desprendimiento significativo de fibras durante su uso. Destinadas a la limpieza y secado de equipos, utensilios, superficies de trabajo y estaciones de competencia. Jabón líquido neutro: 6 unidades de 500 ml, jabón líquido de pH neutro, biodegradable, soluble en agua y destinado a la limpieza de utensilios, recipientes y superficies de trabajo. El producto deberá presentarse en envase cerrado y contar con información de identificación del producto y condiciones de uso. Bolsas para residuos: 10 paquetes de 10 unidades, para un total de 100 bolsas, fabricadas en material plástico de alta resistencia, color negro, con capacidad mínima de 30 litros por unidad, destinadas a la recolección y disposición de residuos generados durante las actividades de competencia. Las bolsas deberán permitir su colocación y retiro sin ruptura durante la manipulación ordinaria de los residuos. Cinta de enmascarar: 10 rollos, cada uno con 48 a 50 mm de ancho y longitud mínima de 40 metros, fabricados en papel crepado con adhesivo sensible a presión, destinados a la identificación, rotulación, marcación y fijación temporal de recipientes, muestras, materiales y elementos utilizados durante las competencias. La cinta deberá permitir escritura manual y retiro sin dejar residuos adhesivos significativos sobre superficies lisas. Marcadores permanentes: 20 unidades, de tinta permanente, punta media con ancho de escritura entre 1 y 2 mm, color negro, de secado rápido y aptos para escritura sobre papel, cartón, plástico y superficies utilizadas para la identificación de muestras y materiales. Destinados a la rotulación y marcación de recipientes, muestras, empaques y elementos de trabajo. Tijeras multipropósito: 4 unidades, fabricadas con hojas de acero inoxidable, longitud total mínima de 20 cm, con mango ergonómico y hojas de corte de funcionamiento continuo. Destinadas al corte de papel, cartón, cinta adhesiva, empaques y materiales utilizados durante el alistamiento y desarrollo de las competencias. Servilletas desechables: 20 paquetes, cada uno con mínimo 100 unidades, para un total mínimo de 2.000 servilletas, elaboradas en papel, color blanco, de mínimo dos capas y dimensiones mínimas de 30 × 30 cm, destinadas al servicio, atención y limpieza durante las jornadas de competencia. Limpiador especializado para máquinas de café: 4 unidades de mínimo 500 g cada una,	Global	1	$ 2.358.700	$ 2.358.700

producto especializado para la remoción de aceites, residuos y acumulaciones de café en equipos de preparación y sus componentes, compatible con superficies y elementos destinados al contacto con alimentos, de fácil enjuague y formulado para no deteriorar los componentes del equipo cuando sea utilizado conforme a las instrucciones del fabricante. Destinado a las labores de limpieza y mantenimiento de las máquinas de café utilizadas durante las competencias.. Cafe: treinta (30) kilogramos de cafe especial taza superior a 82 destinados a las preparaciones del concurso.				
Presentador y conducción técnica del campeonato: Servicio de presentador con experiencia en eventos y competencias, encargado de la conducción, animación y desarrollo de las actividades programadas durante el campeonato, brindando información a participantes y asistentes y realizando el manejo de tiempos, transiciones y programación de cada jornada. El servicio se prestará durante cuatro (4) días, con una dedicación de ocho (8) horas por día, incluyendo preparación previa, coordinación con la organización, conducción de las actividades, interacción con participantes y asistentes y cierre de cada jornada.	Servicio	1	$ 2.332.365	$ 2.332.365
Licencia y validación técnica para la realización del campeonato de café, que incluya la autorización de uso de la metodología, reglamento, lineamientos técnicos y elementos distintivos del formato de competencia, así como la revisión y validación de las condiciones técnicas requeridas para su desarrollo.	Licencia	1	$ 4.850.000	$ 4.850.000
Servicio de transporte aéreo para dos (2) de los cuatro (4) jueces de catación provenientes del Eje Cafetero, en ruta de origen Armenia o Manizales – Pasto – Armenia o Manizales, según la ciudad de procedencia de cada juez, incluyendo los trayectos de ida y regreso, impuestos, tasas aeroportuarias y demás cargos asociados a la expedición de los tiquetes, de acuerdo con las fechas y horarios establecidos para su participación en las jornadas de preparación y desarrollo del campeonato.	Tiquete	4	$ 1.061.415	$ 4.245.660
Servicio de transporte terrestre para el traslado de dos (2) jueces de catación provenientes del Eje Cafetero, entre el Aeropuerto Antonio Nariño, ubicado en Chachagüí, y la ciudad de Pasto, incluyendo los recorridos de Chachagüí–Pasto y Pasto–Chachagüí, de acuerdo con los horarios de llegada y salida de los vuelos y la programación establecida para el campeonato. Incluye vehículo con capacidad para los pasajeros y su equipaje, conductor, servicio de recogida en el aeropuerto, traslado hasta el lugar de alojamiento en Pasto y retorno al aeropuerto para el desplazamiento de salida.La cantidad corresponde a cuatro (4) trayectos de transporte terrestre, correspondientes al traslado individual de dos (2) jueces, con un (1) trayecto de ida desde el Aeropuerto Antonio Nariño hacia Pasto y un (1) trayecto de regreso desde Pasto hacia el aeropuerto para cada juez, de acuerdo con los horarios de llegada y salida de sus vuelos.	Servicio de Transporte	4	$ 55.532	$ 222.128

Jueces: Servicio profesional de cuatro (4) jueces especializados para la evaluación y calificación de las diferentes etapas, rondas y eliminatorias del campeonato de café, durante cuatro (4) días, incluyendo un (1) día previo destinado a la preparación, calibración y alistamiento de las actividades y tres (3) días de desarrollo de la competencia. Los jueces estarán encargados de realizar la evaluación sensorial y calificación de las muestras de café, aplicando los protocolos, criterios técnicos, tiempos, formatos y procedimientos establecidos en los términos de referencia y metodología del campeonato. Cada juez deberá contar con certificación como Catador Q y experiencia en catación y evaluación de café en competencias. Incluye los honorarios profesionales correspondientes a la participación durante las jornadas programadas.	Servicio de Juez	4	$ 1.110.650	$ 4.442.600
Trofeo en acrílico para ganadores: Trofeo elaborado en acrílico, con base estable y diseño alusivo a un grano de café, con dimensiones mínimas de 25 cm de alto × 20 cm de ancho. Incluye diseño, corte, conformado, impresión o grabado de los elementos gráficos requeridos, acabados y presentación final. Se destinará al reconocimiento de los tres (3) primeros cafés ganadores en cada jornada de competencia. La cantidad corresponde a tres (3) trofeos por jornada, destinados al reconocimiento de los tres (3) primeros cafés ganadores, durante las tres (3) jornadas de competencia, para un total de nueve (9) trofeos.	Unidad	9	$ 277.663	$ 2.498.967
Alquiler de sistema de sonido profesional x 3 dias: servicio de alquiler de sistema de amplificación profesional compuesto por cabinas RCF Line Array de 10.000 W, para coliseo o recinto abierto; dos (2) monitores de piso RCF de 15” y 1.000 W; consola digital de 32 canales con almacenamiento y configuración de mezcla mediante Tablet; sistema de bajos RCF de 10.000 W de potencia, con sensibilidad de 99,5 dB y rango de frecuencia de 40 Hz a 1,5 kHz; cuatro (4) micrófonos inalámbricos de alto rendimiento y dos (2) micrófonos inalámbricos de frecuencia UHF, con recepción de hasta 500 m en línea recta. Incluye líneas para instrumentos con plug de ½” de 15 m, pedestales de cuello de ganso ecualizables, snake de 8 envíos, transporte, montaje, ubicación de los equipos, conexiones, pruebas de sonido y demás accesorios necesarios para la adecuada prestación del servicio	dia	3	$ 1.526.667	$ 4.580.001
Servicio de personal técnico especializado para el montaje, instalación, conexión, configuración, operación básica y desmontaje del sistema de sonido profesional requerido x 3 dias . El servicio deberá ser realizado por técnicos o ingenieros de sonido con experiencia mínima de 2 años en montaje de sistemas de amplificación para eventos masivos, festivales, conciertos o eventos institucionales. El personal deberá contar con conocimientos en conexión de consolas, amplificadores, parlantes, micrófonos, cableado y distribución de señal, garantizando el correcto funcionamiento y seguridad de los equipos. Incluye herramientas, elementos básicos de instalación, pruebas de sonido, montaje y desmontaje al finalizar el evento.	Servicio	1	$ 1.087.750	$ 1.087.750

Servicio integral de dirección y coordinación general del evento: Servicio integral para la planeación, dirección, coordinación y ejecución operativa general del evento, incluyendo la elaboración y seguimiento del cronograma general, coordinación de participantes, proveedores, personal técnico y equipo de apoyo, articulación de las diferentes áreas y actividades programadas, coordinación de espacios y requerimientos técnicos, logísticos y operativos, seguimiento al cumplimiento de tiempos y programación, coordinación del montaje, adecuación, operación y desmontaje de los elementos requeridos, acompañamiento durante las etapas de planeación, ejecución y cierre del evento, y atención y seguimiento de los requerimientos que se presenten durante su desarrollo. El servicio incluye el talento humano necesario para las actividades de dirección, coordinación y seguimiento descritas, así como los elementos básicos de apoyo requeridos para su ejecución, sin incluir equipos, mobiliario, alimentación, transporte, alojamiento, honorarios de jueces u otros servicios contemplados en ítems independientes del presupuesto.	Servicio	1	$ 5.553.250	$ 5.553.250
Café de especialidad en grano para prácticas de formación, en presentación de un (1) kilogramo por unidad. Se requieren nueve (9) kg, destinados al desarrollo de los tres (3) módulos formativos, con tres (3) kg de café asignados a cada módulo. El café deberá ser tostado, encontrarse en condiciones aptas para consumo y preparación, presentarse en empaque cerrado e identificado con origen o procedencia, fecha de tostión y condiciones de conservación.	Kg	9	$ 32.599	$ 293.391
Agua potable para preparación de café y actividades de catación, en botellón de 20 litros de capacidad, cerrado y apto para contacto con alimentos. Se requieren tres (3) botellones, equivalentes a 60 litros de agua potable, destinados al desarrollo de los tres (3) módulos, con un (1) botellón de 20 litros para cada módulo. Incluye transporte y entrega en el lugar de realización de cada actividad.	Unidad	3	$ 22.900	$ 68.700
Filtros de papel blanco para preparación de café mediante método V60, tamaño 02, diámetro entre 110 y 115 mm, gramaje entre 55 y 70 g/m², elaborados en papel grado alimentario, con porosidad uniforme y resistencia en húmedo. Se requieren tres (3) cajas, cada una con 100 filtros individuales, para un total de 300 filtros, destinados a los tres (3) módulos, con una (1) caja asignada a cada módulo.	Caja	3	$ 46.741	$ 140.223
Paño reutilizable de microfibra para limpieza y secado, con dimensiones mínimas de 30 × 30 cm, tejido de alta absorción y baja liberación de pelusa. Se requieren tres (3) unidades, destinadas a las actividades de limpieza y secado de equipos, utensilios, recipientes y superficies de trabajo, con un (1) paño asignado a cada módulo.	Unidad	3	$ 10.634	$ 31.902
Dripper tipo V60 tamaño 02 para preparación de café filtrado, fabricado en material apto para contacto con alimentos y resistente a temperaturas de preparación de café, compatible con filtros tamaño 02 y con capacidad para preparar entre 1 y 4 tazas. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) drippers disponibles para el desarrollo simultáneo de las prácticas en cada módulo, durante los tres (3) módulos formativos.	Unidad	9	$ 26.158	$ 235.422
Server para café filtrado, fabricado en vidrio borosilicato o material equivalente resistente al calor, con capacidad mínima de 600 ml, apto para contacto con alimentos y compatible con dripper V60. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) servers disponibles para cada módulo, destinados a recibir y servir el café obtenido durante las prácticas.	Unidad	9	$ 38.426	$ 345.834

Balanza digital para preparación y extracción de café, con capacidad mínima de 2 kg, resolución de 0,1 g, función de tara y puesta a cero, temporizador integrado, pantalla digital y superficie resistente a humedad. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) balanzas disponibles para cada módulo, destinadas al control simultáneo de dosificación de café, cantidad de agua y tiempo de extracción.	Unidad	9	$ 87.348	$ 786.132
Taza para catación de café, fabricada en porcelana o cerámica apta para contacto con alimentos, con capacidad entre 200 y 250 ml, superficie interior lisa y esmaltada, resistente a cambios de temperatura y de fácil limpieza y desinfección. Se requieren treinta y seis (36) unidades, correspondientes a doce (12) tazas disponibles para cada módulo, destinadas a la preparación y evaluación sensorial de las muestras.	Unidad	36	$ 16.376	$ 589.536
Alquiler de Hervidor eléctrico para preparación de café x 3 dias, con carcasa de acero inoxidable, con capacidad mínima de 1,5 litros, recipiente apto para contacto con alimentos, control de temperatura y apagado automático de seguridad. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) hervidores disponibles para cada módulo, para disponer de agua a la temperatura requerida durante las prácticas.	Unidad	9	$ 81.060	$ 729.540
Alquiler Molino eléctrico para café en grano x 3 dias ,cuerpo de acero inoxidable o ABS, tolva de 2 kg auto-nivelante y pantalla táctil multilingüe. Muelas templadas de 59 mm con ajuste micrométrico y expulsión limpia del café, regulación de granulometría para diferentes niveles de molienda y sistema de dosificación. Se requieren tres (3) unidades, correspondientes a un (1) molino disponible para cada módulo, destinado a la molienda del café utilizado en las prácticas de preparación y extracción.	Unidad	3	$ 194.484	$ 583.452
Bandejas de servicio para café x 3 dias, con dimensiones mínimas de 49 × 33 cm, fabricada en acero inoxidable, superficie lavable y bordes de contención. Se requieren tres (3) unidades, correspondientes a una (1) bandeja disponible para cada módulo, para el traslado y servicio de tazas, recipientes, utensilios y bebidas preparadas.	Unidad	3	$ 66.761	$ 200.283
Material de embalaje y protección para equipos y elementos de formación, correspondiente a tres (3) kits integrales, uno para cada módulo. Cada kit deberá contener, como mínimo, cartón corrugado, material acolchado de espuma o equivalente y plástico de burbujas, destinados a proteger los equipos y elementos durante su transporte y almacenamiento temporal frente a golpes, rayones, humedad y deterioro.	Global	3	$ 97.095	$ 291.285
Servilletas desechables de papel, de mínimo 2 capas y dimensiones mínimas de 33 × 33 cm, destinadas al servicio de degustación, atención de participantes y apoyo a las prácticas. Se requieren seis (6) paquetes, cada uno con 100 servilletas, para un total de 600 servilletas, distribuidas a razón de dos (2) paquetes por módulo.	Paquete	6	$ 2.194	$ 13.164
Cepillo especializado para limpieza de molinos de café, con cerdas de nylon resistentes, mango ergonómico y longitud entre 15 y 20 cm, destinado a retirar partículas y residuos de café de tolvas, cámaras de molienda y superficies internas accesibles. Se requieren seis (6) unidades, correspondientes a dos (2) cepillos disponibles para cada módulo.	Unidad	6	$ 21.339	$ 128.034

Brocha de limpieza para equipos y accesorios de café, con cerdas suaves de nylon y longitud entre 15 y 20 cm, destinada a retirar partículas, polvo y residuos de café de equipos, utensilios y superficies sin generar rayones. Se requieren seis (6) unidades, correspondientes a dos (2) brochas disponibles para cada módulo.	Unidad	6	$ 9.732	$ 58.392
Cuchara profesional para catación, fabricada en acero inoxidable apto para contacto con alimentos, con capacidad entre 8 y 12 ml, cavidad profunda y bordes redondeados. Se requieren dieciocho (18) unidades, correspondientes a seis (6) cucharas disponibles para cada módulo, destinadas a extracción, agitación y degustación de muestras durante los ejercicios de evaluación sensorial.	Unidad	18	$ 28.314	$ 509.652
Cronómetro digital para control de tiempos de preparación, con resolución mínima de 1 segundo, funciones de conteo ascendente y regresivo, pantalla de fácil lectura y alarma sonora. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) cronómetros disponibles para cada módulo, para controlar simultáneamente los tiempos de preparación, infusión y extracción.	Unidad	9	$ 18.467	$ 166.203
Espátula para manipulación y dosificación de café, con longitud entre 15 y 20 cm, fabricada en acero inoxidable o material apto para contacto con alimentos. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) espátulas disponibles para cada módulo, para la manipulación, distribución y dosificación de café molido e insumos.	Unidad	9	$ 17.065	$ 153.585
Carro de servicio tipo camarero. Diseñado con tres bandejas divisorias. Incluye 4 rueda con giro de 360 grados. Capacidad de carga 150 kilos. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) bandejas disponibles para cada módulo, destinadas exclusivamente a organizar y transportar muestras, tazas, cucharas y utensilios de catación durante las prácticas.	Unidad	9	$ 36.146	$ 325.314
Recipiente para disposición temporal de residuos de café, fabricado en plástico rígido o acero inoxidable, con capacidad de 10 litros, superficie lavable y de fácil desinfección. Se requieren tres (3) unidades, correspondientes a un (1) recipiente disponible para cada módulo, para la recolección temporal de residuos sólidos y subproductos generados durante las prácticas.	Unidad	3	$ 40.413	$ 121.239
Bolsa para recolección de residuos, fabricada en plástico de alta resistencia, con capacidad de 20 a 30 litros. Se requieren tres (3) paquetes, cada uno con 30 bolsas individuales, para un total de 90 bolsas, correspondientes a treinta (30) bolsas destinadas a cada módulo.	Paquete	3	$ 18.107	$ 54.321
Toalla reutilizable de microfibra para limpieza y secado, con dimensiones mínimas de 30 × 30 cm, alta absorción y resistencia al uso frecuente. Se requieren tres (3) paquetes, cada uno con tres (3) toallas, para un total de nueve (9) toallas, correspondientes a tres (3) toallas disponibles para cada módulo y destinadas al secado y limpieza de equipos, utensilios, recipientes y superficies de trabajo.	Paquete	3	$ 16.797	$ 50.391

Limpiador especializado para equipos de preparación de café, en presentación de 500 g por unidad, con carbonato de disodio, peróxido de hidrógeno < 20%, dodecilbencenosulfonato de sodio, puro< 5%, carbonato de sodio < 5% formulado para remover aceites, residuos y depósitos de café, apto para superficies y componentes destinados al contacto con alimentos, de fácil enjuague y sin componentes que deterioren los equipos cuando se utilice conforme a las instrucciones del fabricante. Se requieren tres (3) unidades, correspondientes a una (1) unidad destinada a cada módulo.	Unidad	3	$ 46.790	$ 140.370
Alquiler de Pantalla táctil interactiva: pantalla LED/LCD táctil profesional de mínimo 55 pulgadas, resolución 4K UHD (3840 × 2160 píxeles), tecnología táctil capacitiva o infrarroja, con capacidad de interacción mediante toque directo sobre la superficie. Mínimo 10 puntos táctiles simultáneos, brillo mínimo de 350 cd/m², relación de aspecto 16:9, ángulo de visión amplio, parlantes integrados, conectividad HDMI, USB, USB-C y Wi-Fi, compatible con computador y dispositivos externos. Debe incluir soporte de instalación o pedestal, control remoto, cables de conexión y accesorios necesarios para su funcionamiento. Equipada con sistema operativo integrado o compatible con Windows/Android, permitiendo la visualización e interacción con presentaciones, videos, contenido multimedia y aplicaciones. Uso profesional para eventos, capacitaciones, competencias y actividades institucionales.	dia	3	$ 606.850	$ 1.820.550
Servicio integral de montaje y adecuación de la demostración de niños baristas en la zona “Aprendiendo a tomar café”. Incluye el alquiler de una (1) máquina de espresso, elementos de barismo, cuatro (4) mesas, veinte (20) sillas y quince (15) kg de café, así como transporte, montaje, instalación, organización, puesta en funcionamiento, limpieza y desmontaje de los elementos utilizados.	servicio de montaje	1	$6.982.500	$ 6.982.500
Suministro de leche entera UHT en cajas de doce (12) unidades, destinada al desarrollo de las actividades de preparación y demostración de bebidas ARTE LATE	cajas de leche	4	$54.250	$ 217.000
Servicio profesional de juez catador para el desarrollo y evaluación del reto ARTE LATE, con experiencia en barismo y/o catación. Comprende la evaluación de las preparaciones y presentaciones realizadas por los participantes, aplicación de criterios técnicos y sensoriales, acompañamiento durante el desarrollo de la actividad y determinación de los resultados conforme a la metodología establecida.	Servicio de Juez	1	$300.250	$ 300.250
Servicio integral de montaje y adecuación de la demostración de Jóvenes Catadores en la zona “Aprendiendo a tomar café”. Incluye el alquiler de un (1) molino, elementos de barismo, cuatro (4) mesas, veinte (20) sillas y veinte (20) kg de café, así como transporte, montaje, organización, puesta en funcionamiento, limpieza y desmontaje de los elementos utilizados.	servicio de montaje	1	$3.405.000	$ 3.405.000
Servicio profesional de juez catador para el desarrollo y evaluación del Reto Jóvenes Catadores, con experiencia en barismo y/o catación. Comprende la evaluación de las preparaciones y presentaciones de los participantes, aplicación de criterios técnicos y sensoriales, acompañamiento durante la actividad y determinación de resultados conforme a la metodología establecida.	Servicio de Juez	1	$350.750	$ 350.750

Paquete x 100 Vasos desechables reciclables de cartón, Vasos desechables reciclables de cartón, suministrados en paquetes de cien (100) unidades, para bebidas calientes, con capacidad de ocho (8) oz (236 ml), fabricados en cartón grado alimentario con recubrimiento interior apto para contacto con alimentos y bebidas calientes, preferiblemente en PE o biopolímero de origen vegetal, que permita resistencia a la humedad y evite filtraciones. Dimensiones de referencia: nueve (9) cm de alto × ocho (8) cm de diámetro superior.	Paquete x 100	5	$25.250	$ 126.250
Mezcladores desechables para bebidas calientes, fabricados en madera natural de grado alimentario, biodegradables y libres de recubrimientos tóxicos, con longitud de catorce (14) a quince (15) cm, superficie lisa, bordes redondeados y condiciones físicas que permitan mezclar café y otras bebidas calientes sin deformarse ni desprender partículas. Elemento de un solo uso.	Bolsa	1	$9.200	$ 9.200
Bolsa de Sobres individuales de azúcar morena, Sobres individuales de azúcar, con contenido de cinco (5) g por sobre, destinados al servicio y preparación de bebidas durante el desarrollo de la actividad.	bolsa	1	$51.600	$ 51.600
Servicio integral de montaje y adecuación de la demostración de niños baristas en la zona “Aprendiendo a tomar café”. Incluye el alquiler de un (1) molino, elementos de barismo, cuatro (4) mesas, veinte (20) sillas y veinte (20) kg de café, así como transporte, montaje, organización, puesta en funcionamiento, limpieza y desmontaje de los elementos utilizados.	servicio de montaje	1	$3.295.000	$ 3.295.000
Servicio profesional de juez catador para el desarrollo y evaluación del Reto Barista Kids, con experiencia en barismo y/o catación. Comprende la evaluación de las preparaciones y presentaciones de los participantes, aplicación de criterios técnicos y sensoriales, acompañamiento durante la actividad y determinación de resultados conforme a la metodología establecida.	Servicio de Juez	2	$300.500	$ 601.000
Servicio de personal operativo para limpieza, mantenimiento y apoyo logístico durante el desarrollo del evento, con veinte (20) personas por jornada (cada jornada de 6 horas), distribuidas en diez (10) personas durante la jornada de la mañana y diez (10) personas durante la jornada de la tarde x 6 días. El personal realizará limpieza de zonas comunes, áreas de circulación y comedores; recolección, clasificación y disposición de residuos; organización de espacios y mobiliario; atención de requerimientos operativos y mantenimiento de las condiciones de aseo durante cada jornada. Incluye coordinación del personal, herramientas e implementos básicos de limpieza y elementos de protección personal requeridos para las actividades.	Servicio / jornada	120	$ 114.500	$ 13.740.000
Servicio de vigilancia y seguridad privada durante seis (6) días, mediante dos (2) vigilantes debidamente uniformados, identificados y habilitados para prestar servicios de vigilancia privada con arma. El servicio comprende cobertura continua de veinticuatro (24) horas mediante turnos organizados por el proveedor, vigilancia de las instalaciones del Centro de Eventos Andino y de los elementos dispuestos para el evento, control de accesos, rondas internas, control de ingreso y salida de personal y atención y reporte de novedades.	Servicio / 6 días	1	$ 11.450.000	$ 11.450.000

Servicio técnico para la instalación eléctrica temporal de hasta doscientos (200) stands, mediante la instalación de un (1) punto de conexión eléctrica con tomacorriente doble por cada stand, para un máximo de doscientos (200) puntos. La instalación se realizará a partir de las acometidas principales y comprenderá seis (6) tableros eléctricos de distribución, sectorizados de acuerdo con las áreas del evento; desde estos tableros se realizará el tendido y distribución del cableado hacia los stands. Incluye suministro e instalación de las acometidas especiales requeridas desde los transformadores o puntos de alimentación disponibles en el recinto, cableado dimensionado para la carga prevista, canalización o protección física del cableado en las zonas de circulación, instalación y conexión de los doscientos (200) tomacorrientes dobles, identificación de circuitos, conexión de tableros, pruebas de continuidad, tensión y funcionamiento de cada circuito, corrección de fallas detectadas y desmontaje de la instalación temporal al finalizar el evento. Incluye personal técnico o electricista certificado, herramientas, equipos de medición, elementos de protección personal y accesorios eléctricos menores necesarios para la ejecución.	Punto de conexión	200	$ 103.050	$ 20.610.000
Kit de Materiales para la instalación hidráulica temporal de veintidós (22) stands, correspondientes a veinte (20) stands de 4,00 m × 4,00 m y dos (2) stands destinados a las competencias de café. El kit deberá contener los materiales necesarios para realizar las conexiones de suministro y desagüe de agua de los veintidós (22) stands, incluyendo tubería y/o manguera para conducción de agua, accesorios de unión, codos, tees, adaptadores, uniones, llaves de paso, pegante para PVC, cinta de teflón, abrazaderas y demás accesorios necesarios para completar las conexiones. El suministro deberá cubrir la totalidad de las conexiones de los veintidós (22) stands, incluyendo los elementos de unión y fijación requeridos en cada punto. Incluye transporte interno, instalación, conexión, pruebas de funcionamiento, verificación de fugas, ajustes, desmontaje y retiro de los materiales instalados al finalizar el evento.	Kit	22	$ 104.091	$ 2.290.000
Servicio técnico para la instalación hidráulica temporal de veintidós (22) lavaplatos, realizando para cada unidad una (1) conexión de suministro de agua y una (1) conexión de desagüe. El servicio comprende la instalación y conexión de tubería, mangueras, llaves de paso y accesorios requeridos para cada lavaplatos, conexión a los puntos de suministro y desagüe disponibles, pruebas de funcionamiento, verificación de fugas y correcta evacuación del agua, corrección de las conexiones que presenten fallas y desmontaje de las conexiones al finalizar el evento. Incluye mano de obra de personal con experiencia en instalaciones hidráulicas temporales, herramientas y elementos menores requeridos para la ejecución.	Punto de conexión	22	$ 58.275	$ 1.282.050
Servicio integral de iluminación y ambientación de las zonas comunes del evento, que comprende el alquiler e instalación de cuatro (4) reflectores LED de mínimo 100 W cada uno, con protección mínima IP65, estructura o soporte de fijación y cableado de alimentación; instalación de festones de iluminación LED y ubicación de elementos decorativos alusivos al café, plantas ornamentales y estibas de madera en las áreas comunes definidas en la planimetría. Incluye transporte, distribución, montaje, fijación, conexión eléctrica, pruebas de funcionamiento, adecuación de los elementos durante el evento, mantenimiento de las instalaciones y desmontaje al finalizar.(incluye personal certificado en trabajo en alturas)	Servicio	1	$ 3.435.000	$ 3.435.000

Materiales eléctricos complementarios para la adecuación y operación temporal de las diferentes áreas del evento para mínimo 220 puntos de conexión, compuesto como mínimo por bombillos LED de 20 W, extensiones eléctricas de mínimo 15 m, cable eléctrico calibre 12 AWG, regletas de mínimo seis (6) salidas con protección, conectores y clavijas de uso industrial, amarras plásticas de mínimo 20 cm, cinta aislante eléctrica de 18 mm × 20 m, cinta de enmascarar de 48 mm × 40 m y los demás accesorios eléctricos menores necesarios para realizar conexiones, extensiones y adecuaciones temporales. Todos los materiales deberán ser nuevos, encontrarse en condiciones de funcionamiento y cumplir las condiciones de seguridad eléctrica aplicables.	Kit	1	$ 4.580.000	$ 4.580.000
Servicio de transporte terrestre para el traslado de estructuras, mobiliario, equipos y elementos logísticos del evento, mediante un (1) camión tipo furgón o estacas encarpado con capacidad mínima de 3,5 toneladas y un (1) vehículo tipo Piaggio de carga con platón encarpado con capacidad mínima de 700 kg. Incluye conductor, combustible, cargue, descargue, organización y aseguramiento de la carga, protección mediante cubierta impermeable y los desplazamientos de ida y retorno requeridos para las actividades de montaje, desarrollo y desmontaje del evento, de acuerdo con la programación establecida.	Servicio	1	$ 5.725.000	$ 5.725.000
Alquiler de veinte (22) lavaplatos portátiles para uso durante el evento x 3 días, cada uno fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, con dimensiones de 1,20 m de largo × 0,60 m de ancho × 0,85 m de alto, mesón y poceta integrada, estructura metálica estable y superficie lisa, lavable y desinfectable. Cada unidad deberá contar con grifería, conexión de entrada de agua y salida para desagüe. Incluye transporte, entrega, ubicación, montaje, conexión hidráulica, puesta en funcionamiento, mantenimiento durante el periodo de uso, desmontaje y retiro.	Unidad x 3 días	22	$ 149.875	$ 3.297.250
Alquiler de trescientas (300) mesas cuadradas para cuatro (4) puestos x 3 días, de 0,75 m × 0,75 m × 0,75 m, fabricadas en polietileno de alta densidad (HDPE) o material plástico de características equivalentes, con superficie lisa, impermeable, lavable y desinfectable. Estructura con patas metálicas plegables, estabilidad estructural y capacidad mínima de carga de 100 kg. Incluye transporte, entrega, distribución, ubicación y retiro al finalizar el evento.	Unidad x 3 días	300	$ 27.480	$ 8.244.000
Alquiler de veintidós (22) carpas modulares de 4,00 m × 4,00 m x 3 días, con estructura desmontable en tubo metálico galvanizado o acero con tratamiento anticorrosivo, techo en lona impermeable, costuras reforzadas y sistema de fijación. Altura lateral mínima de 2,40 m y altura central mínima de 3,00 m. Cada unidad deberá contar con elementos de anclaje y estabilización. Incluye transporte, montaje, nivelación, anclaje, instalación, adecuación, mantenimiento, desmontaje y retiro.	Unidad x 3 días	22	$ 1.093.000	$ 24.046.000
Alquiler de ciento cinco (105) módulos de stand en color blanco x 3 días, conformados por paneles de aglomerado de madera de 2,00 m de ancho × 1,00 m de alto, con acabado blanco uniforme y superficie lisa. Cada módulo deberá contar con estructura o sistema de unión y fijación que garantice su estabilidad. Incluye estructura de soporte, elementos de unión y fijación,	Unidad x días	105	$ 206.100	$ 21.640.500
Alquiler de ciento noventa y dos (192) paneles de pared modular blanca x días, cada uno de 2,00 m de ancho × 2,00 m de alto, con acabado blanco uniforme y superficie lisa. Incluye estructura de soporte, perfiles, sistemas de unión y elementos de fijación necesarios para conformar divisiones y cerramientos temporales. Incluye estructura de soporte, elementos de unión y fijación,	Unidad x días	192	$ 148.850	$ 28.579.200

Servicio integral de personal operativo para el montaje y desmontaje de los stands de exhibición del evento, durante cinco (5) días, conformado por dos (2) equipos de trabajo de diez (10) personas cada uno, para un total de veinte (20) operarios. El servicio comprende el cargue, descargue, traslado interno, armado, instalación, adecuación, organización, mantenimiento operativo durante el montaje y desmontaje de los stands, incluyendo la manipulación de módulos, paredes, paneles, mesas, sillas, elementos de exhibición y demás componentes que conformen cada espacio. Para el montaje, el personal estará encargado del recibo y traslado interno de los elementos hasta cada área, armado de módulos y estructuras, instalación de paredes y paneles, ubicación y nivelación de mesas y sillas, distribución de los elementos al interior de cada stand, organización de los espacios conforme a la distribución establecida y realización de ajustes requeridos para garantizar la correcta disposición de los stands antes de su entrega. Para el desmontaje, el personal realizará el retiro ordenado de los elementos instalados, desarme de módulos y estructuras, desmontaje de paredes y paneles, retiro y agrupación de mobiliario y demás componentes, traslado interno hacia los puntos de almacenamiento o cargue, organización de los elementos y apoyo en el cargue para su retiro del recinto. El servicio incluye: Veinte (20) operarios, distribuidos en dos (2) equipos de diez (10) personas. Un (1) equipo destinado a las actividades de montaje y adecuación de los stands. Un (1) equipo destinado a las actividades de desmontaje y retiro de los stands. Cargue y descargue de los elementos que conforman los stands. Traslado interno de módulos, paneles, paredes, mesas, sillas y demás elementos. Armado y desarmado de estructuras modulares. Instalación y retiro de paredes y paneles. Ubicación, organización y nivelación del mobiliario dentro de los stands. Distribución de los elementos de acuerdo con el plano o esquema de ubicación suministrado. Ajustes, correcciones y reubicaciones menores requeridas durante el proceso de montaje. Organización de materiales y componentes por stand para facilitar el montaje y posterior desmontaje. Revisión física de los stands antes de su entrega para uso. Retiro y agrupación ordenada de los elementos después de finalizado el evento. Herramientas manuales necesarias para las labores de armado, instalación y desmontaje. Elementos de protección personal requeridos para el desarrollo de las actividades. Coordinación de los dos equipos de trabajo y distribución de los frentes de trabajo. Apoyo operativo durante las jornadas de montaje y desmontaje de acuerdo con el cronograma establecido. Distribución temporal: cinco (5) días de servicio, incluyendo las jornadas requeridas para el montaje previo, apoyo operativo asociado a la instalación y organización de los stands durante el desarrollo del evento, y la jornada posterior destinada al desmontaje y retiro.	Servicio integral	1	$ 20.610.000	$ 20.610.000

Alquiler de dos (2) pantallas LED profesionales de 3,00 m de ancho × 2,00 m de alto, con pitch máximo de 3,9 mm, frecuencia de actualización mínima de 3.840 Hz, sistema de procesamiento y control compatible con NovaStar, estructura de soporte, sistema de fijación y nivelación, cableado de señal y alimentación y procesador de video. Cada pantalla deberá permitir conexión con computadores, cámaras y sistemas audiovisuales para reproducción de presentaciones, videos y contenidos en tiempo real. Incluye transporte, estructura, montaje, instalación, configuración, conexión, pruebas, operación técnica y desmontaje.	Unidad x 3 días	2	$ 8.587.500	$ 17.175.000
Cuatro (4) señalizadores aéreos de 2,50 m de largo × 0,50 m de alto, destinados a identificar y orientar las diferentes zonas del evento. Cada señalizador deberá estar compuesto por estructura liviana de aluminio o perfilería metálica, superficie en PVC, lona banner o material rígido, impresión digital a color y sistema de sujeción mediante tensores, soportes y elementos de fijación. Incluye adaptación del diseño suministrado, impresión, estructura, acabados y transporte.	Unidad	4	$ 2.862.500	$ 11.450.000
Servicio integral de coordinación logística y técnica general para la preparación, desarrollo, seguimiento y cierre de las actividades asociadas a La Mejor Taza Nariño 2026 y a la participación del evento en ExpoCafé Colombia 2026, con prestación del servicio desde el veintidós (22) de septiembre hasta el treinta y uno (31) de octubre de 2026. El servicio estará orientado a coordinar y realizar seguimiento operativo y técnico a las diferentes actividades requeridas para el desarrollo del evento, articulando al personal operativo, proveedores, participantes y responsables de las diferentes áreas, de acuerdo con el cronograma y las instrucciones definidas para cada actividad. Comprende la coordinación y seguimiento de las actividades de montaje, adecuación, instalación, distribución, operación, mantenimiento operativo, desmontaje, retiro y cierre de los elementos logísticos requeridos para el evento, incluyendo stands, mobiliario, equipos, carpas, estructuras, elementos técnicos y demás componentes asociados a las actividades programadas. Dentro de sus funciones se encuentran: Coordinar los diferentes frentes de trabajo logístico y técnico durante las etapas de preparación, ejecución y cierre. Realizar seguimiento al cronograma general de actividades y a los tiempos establecidos para cada requerimiento. Coordinar la ejecución de las actividades de montaje y adecuación previas al evento. Verificar la instalación, distribución y disposición de equipos, mobiliario, stands, carpas, estructuras y demás elementos. Articular al personal operativo encargado de las diferentes actividades logísticas. Coordinar con proveedores la entrega, instalación, operación, retiro y demás servicios contratados. Realizar seguimiento a los requerimientos técnicos y logísticos de las diferentes áreas. Verificar que los espacios se encuentren habilitados conforme a la programación establecida. Coordinar los requerimientos que surjan durante el desarrollo de las actividades. Registrar, comunicar y gestionar las novedades operativas y técnicas que se presenten. Coordinar los ajustes, reubicaciones o intervenciones logísticas que resulten necesarias durante la ejecución.	Servicio	1	$ 10.305.000	$ 10.305.000

Realizar seguimiento a las actividades relacionadas con la participación del stand de La Mejor Taza Nariño 2026 en ExpoCafé Colombia 2026. Coordinar las actividades posteriores relacionadas con el desmontaje, retiro, organización y cierre de los elementos utilizados en dicha participación. Realizar seguimiento al cierre logístico y administrativo de los servicios asociados hasta la finalización del período establecido. El servicio se desarrollará desde el veintidós (22) de septiembre hasta el treinta y uno (31) de octubre de 2026, comprendiendo las actividades previas al evento central, el desarrollo de las actividades programadas, la participación en ExpoCafé Colombia 2026 y las acciones posteriores de desmontaje, retiro, seguimiento y cierre requeridas para finalizar integralmente las actividades logísticas.				

Servicio profesional para el diseño espacial, planimetría, distribución, organización y ambientación general de los espacios destinados al desarrollo de La Mejor Taza Nariño 2026, incluyendo el diseño específico del stand de La Mejor Taza para su participación en ExpoCafé Colombia 2026. El servicio comprende el levantamiento y análisis de las condiciones físicas de los espacios, definición de la distribución espacial, elaboración de planimetrías generales y específicas, diseño de circulaciones, ubicación de áreas y elementos, desarrollo de propuestas de organización espacial y elaboración de representaciones tridimensionales (3D) para facilitar la visualización y posterior implementación de los diseños. Para el evento La Mejor Taza Nariño 2026, comprende el diseño de la distribución general de los espacios, ubicación y organización de stands, zonas de circulación, áreas de atención, espacios de actividades, zonas de interacción y demás áreas que conformen la configuración espacial del evento, buscando establecer una distribución funcional y coherente con la programación y capacidad de los espacios. Para la participación de La Mejor Taza Nariño 2026 en ExpoCafé Colombia 2026, comprende el diseño integral del stand, incluyendo distribución interior, ubicación de mobiliario, áreas de exhibición y atención, circulación interna, elementos de ambientación, composición espacial, volumetría, propuesta de materiales y acabados, iluminación propuesta y demás elementos necesarios para definir visual y funcionalmente el espacio. Productos mínimos Una (1) propuesta de distribución espacial general del evento. Una (1) planimetría general de distribución de espacios. Planos de distribución y ubicación de las diferentes áreas y elementos. Planimetrías específicas requeridas para la organización de los espacios. Diseño de circulaciones y recorridos internos. Diseño de distribución y organización de los stands. Propuesta de ambientación y composición espacial general. Diseño específico del stand de La Mejor Taza para ExpoCafé Colombia 2026. Planimetría del stand con distribución de mobiliario, áreas de exhibición y circulación. Elevaciones y/o vistas necesarias para la definición del stand. Modelo o representación tridimensional (3D) del stand. Vistas 3D de la propuesta espacial para facilitar su interpretación y ejecución. Especificación de dimensiones, distribución, materiales, acabados y elementos de ambientación propuestos. Ajustes a las propuestas de diseño derivados de las condiciones del espacio y requerimientos de organización. Entrega de los archivos digitales finales de las planimetrías y representaciones gráficas elaboradas. El servicio no comprende diseño, impresión, producción ni instalación de piezas gráficas, publicidad, pendones, lonas, vinilos u otros elementos de comunicación visual, los cuales serán contemplados en los respectivos componentes del presupuesto.	Servicio	1	$ 6.870.000	$ 6.870.000

Alquiler de noventa (90) mesas promocionales para stands, con estructura plegable, superficie rígida, lisa, lavable y apta para exhibición y atención al público, de 1,20 m de largo × 0,60 m de ancho × 0,75 m de alto. Cada mesa deberá contar con faldón o panel frontal sublimado a todo color con el diseño institucional suministrado por la organización. Incluye estructura, superficie, impresión/sublimación, acabados, embalaje, transporte, entrega, distribución en los stands y retiro.	Unidad	90	$ 458.000	$ 41.220.000
Alquiler de sistema de sonido y amplificación para plazoleta de comidas durante tres (3) días, compuesto como mínimo por cuatro (4) cabinas activas de 15" de potencia mínima 1.000 W RMS cada una, dos (2) subwoofers activos de 18" de potencia mínima 1.500 W RMS cada uno, consola digital de mínimo 16 canales, dos (2) micrófonos inalámbricos, dos (2) monitores de retorno, sistema de reproducción de audio, cableado de señal y potencia, bases y accesorios. Incluye transporte, montaje, instalación, operación técnica, desmontaje y retiro de los equipos.	Servicio	1	$ 4.500.000	$ 4.500.000
Servicio de adecuación temporal de salida y zonas de circulación del Centro de Eventos Andino, incluyendo conformación y nivelación de piso en lote anexo, adecuación de la salida hacia el área de parqueadero, instalación o adecuación de puerta de acceso/salida, suministro e instalación de láminas, guaduas, estacas, elementos de soporte, fijación y demás materiales requeridos para habilitar y acondicionar el recorrido peatonal y operativo. Incluye mano de obra, herramientas, transporte interno, montaje y retiro de elementos temporales.	Servicio	1	$ 5.000.000	$ 5.000.000
Alquiler de infraestructura temporal para adecuación de plazoleta de comidas durante tres (3) días, incluyendo 8 carpas estructurales de aproximadamente 6 × 4 m (6 carpas) y 12 × 6 m (1 carpa), cien (100) mesas y cuatrocientas (400) sillas, de acuerdo con la distribución definida por la organización. Incluye transporte, cargue, descargue, montaje, instalación, distribución, desmontaje y retiro de todos los elementos al finalizar el evento.	Servicio	1	$ 10.000.000	$ 10.000.000
Chaleco de identificación para personal de apoyo logístico fabricado con chaleco Unisex en Dril Sencillo 100% algodón, confeccionado en tela resistente y de uso institucional, con talla de acuerdo con el usuario, identificación visible del equipo logístico y estampado o bordado de la imagen institucional del evento. Elemento destinado al personal encargado de montaje, orientación, atención, circulación y apoyo operativo.	Unidad	20	$ 60.000	$ 1.200.000
Servicio integral de instalación de señalización aérea y elementos publicitarios temporales (4 señalizadores aéreos), incluyendo personal especializado, equipos de trabajo en altura, herramientas, sistemas de fijación, tensores, estructuras y accesorios necesarios para la instalación segura de pendones, banners, señalizadores aéreos y demás piezas publicitarias suministradas por la organización. Incluye distribución, instalación, ajuste, revisión, mantenimiento durante el evento y desmontaje al finalizar.	Servicio	1	$ 3.000.000	$ 3.000.000
Circular informativo impreso: Pieza gráfica circular de 150 × 150 cm, elaborada en material rígido o semirrígido apto para impresión digital, con impresión a color. Incluye diseño/adaptación gráfica, impresión, acabados y entrega para distribución en las zonas de stands.	Unidad	13	$ 220.192	$ 2.862.496

Backing para zona de filtrados: Estructura tipo backing de 10 × 3 m, elaborada en lona impresa a color, con ojales metálicos perimetrales para sujeción y estructura de soporte. Incluye impresión, confección, transporte, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 1.305.300	$ 1.305.300
Pendón tipo araña para zona de filtrados: Pendón tipo araña de 2 × 1 m, elaborado en lona impresa a color, con estructura de soporte y sistema de montaje. Incluye impresión, estructura, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	1	$ 212.970	$ 212.970
Señalización de zonas: Lona impresa de 6 × 80 cm, con varilla para sujeción en pilares y elementos de fijación. Incluye impresión, confección, varilla, instalación y desmontaje.	Unidad	6	$ 104.958	$ 629.748
Rompe tráfico señalético: Pieza de señalización de 80 × 40 cm, elaborada en vinilo adhesivo impreso a color y aplicado sobre base rígida. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	15	$ 54.960	$ 824.400
Lona impresa para zona de prensa: Lona de 3 × 2 m, con impresión a color, ojales metálicos perimetrales y varilla o sistema de soporte para instalación. Incluye confección, elementos de fijación, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 261.060	$ 261.060
Lona impresa para zona de baños: Lona de 2 × 3 m, con impresión a color, ojales metálicos perimetrales y varilla o sistema de soporte para instalación. Incluye confección, elementos de fijación, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 261.060	$ 261.060
Lona impresa para baños: Lona de 3 × 2 m, con impresión a color, ojales metálicos perimetrales y varilla o sistema de soporte para instalación. Incluye confección, elementos de fijación, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 261.060	$ 261.060
Pendón tipo araña: Pendón tipo araña de 2 × 1 m, elaborado en lona impresa a color, con estructura de soporte y sistema de montaje. Incluye impresión, estructura, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	7	$ 212.970	$ 1.490.790
Arco volumétrico de bienvenida: Arco de 6 × 3,50 m, elaborado sobre estructura autoportante, con superficies impresas y elementos decorativos en impresión sobre base rígida. Incluye diseño/adaptación gráfica, fabricación, impresión, estructura, transporte, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 1.717.500	$ 1.717.500
Dummie volumétrico para entrada exterior: Elemento volumétrico de 4 × 2 m, elaborado sobre estructura de soporte con superficies impresas. Incluye diseño/adaptación gráfica, fabricación, impresión, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	1	$ 400.750	$ 400.750
Lona impresa para instalación en fachada sobre Avenida Panamericana, de 5 × 2 m, con ojales y elementos de fijación. Incluye impresión, confección, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	1	$ 870.200	$ 870.200
Lona impresa de 0,80 × 3 m, con varilla superior e inferior para mantener la tensión y sistema de suspensión. Incluye impresión, confección, varillas, elementos de fijación, instalación y desmontaje.	Unidad	2	$ 104.424	$ 208.848
Lona impresa de 0,50 × 4 m, con varilla superior e inferior y sistema de suspensión, destinada a señalización de salida en zona interior. Incluye impresión, confección, varillas, elementos de fijación, instalación y desmontaje.	Unidad	2	$ 87.020	$ 174.040

Lona para letrero de salida: Lona impresa de 6 × 80 cm, con varilla y sistema de fijación para señalización de salida. Incluye impresión, confección, varilla, elementos de fijación, instalación y desmontaje.	Unidad	2	$ 20.887	$ 41.774
Vinilo adhesivo para stands comerciales – formato grande: Vinilo adhesivo impreso a color de 2 × 0,50 m, para aplicación sobre superficies de stands comerciales. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	21	$ 99.623	$ 2.092.083
Vinilo adhesivo para pabellones comerciales: Vinilo adhesivo impreso a color de 2 × 0,50 m, destinado a identificación y ambientación gráfica de pabellones comerciales. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	12	$ 99.623	$ 1.195.476
Vinilo adhesivo para stands comerciales – formato pequeño: Vinilo adhesivo impreso a color de 1 × 0,50 m, para aplicación sobre superficies de stands comerciales. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	200	$ 49.812	$ 9.962.400
Stand modular para prensa: Estructura modular para prensa de 3 × 3 m de planta y 2 m de altura, conformada por módulos estructurales y superficies de cerramiento, con gráfica impresa instalada en las paredes. Incluye diseño/adaptación gráfica, impresión, estructura, transporte, montaje, instalación y desmontaje.	Unidad	1	$ 1.717.500	$ 1.717.500
Sala para prensa: sala lounge destinada a periodistas y medios de comunicación, conformada por sofás y/o poltronas en cuerina de alta resistencia, mesa de centro y mobiliario complementario Incluye transporte hasta el lugar del evento, cargue y descargue, montaje, distribución y disposición del mobiliario, instalación y organización de conexiones eléctricas y/o elementos auxiliares requeridos, acondicionamiento del área y desmontaje y retiro al finalizar el evento. El mobiliario deberá presentarse en adecuadas condiciones de limpieza, estabilidad y funcionamiento, y permanecer disponible durante las jornadas establecidas para la atención y trabajo de los medios de comunicación.	Servicio/día	3	$ 1.526.650	$ 4.579.950
Circular informativo impreso: Pieza gráfica circular de 150 × 150 cm, elaborada en material rígido o semirrígido apto para impresión digital, con impresión a color. Incluye diseño/adaptación gráfica, impresión, acabados y entrega para distribución en las zonas de stands.	Unidad	13	$ 220.192	$ 2.862.496
Backing para zona de filtrados: Estructura tipo backing de 10 × 3 m, elaborada en lona impresa a color, con ojales metálicos perimetrales para sujeción y estructura de soporte. Incluye impresión, confección, transporte, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 1.305.300	$ 1.305.300
Pendón tipo araña para zona de filtrados: Pendón tipo araña de 2 × 1 m, elaborado en lona impresa a color, con estructura de soporte y sistema de montaje. Incluye impresión, estructura, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	1	$ 212.970	$ 212.970
Señalización de zonas: Lona impresa de 6 × 80 cm, con varilla para sujeción en pilares y elementos de fijación. Incluye impresión, confección, varilla, instalación y desmontaje.	Unidad	6	$ 104.958	$ 629.748
Rompe tráfico señalético: Pieza de señalización de 80 × 40 cm, elaborada en vinilo adhesivo impreso a color y aplicado sobre base rígida. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	15	$ 54.960	$ 824.400

Lona impresa para zona de prensa: Lona de 3 × 2 m, con impresión a color, ojales metálicos perimetrales y varilla o sistema de soporte para instalación. Incluye confección, elementos de fijación, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 261.060	$ 261.060
Lona impresa para zona de baños: Lona de 2 × 3 m, con impresión a color, ojales metálicos perimetrales y varilla o sistema de soporte para instalación. Incluye confección, elementos de fijación, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 261.060	$ 261.060
Lona impresa para baños: Lona de 3 × 2 m, con impresión a color, ojales metálicos perimetrales y varilla o sistema de soporte para instalación. Incluye confección, elementos de fijación, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 261.060	$ 261.060
Pendón tipo araña: Pendón tipo araña de 2 × 1 m, elaborado en lona impresa a color, con estructura de soporte y sistema de montaje. Incluye impresión, estructura, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	7	$ 212.970	$ 1.490.790
Arco volumétrico de bienvenida: Arco de 6 × 3,50 m, elaborado sobre estructura autoportante, con superficies impresas y elementos decorativos en impresión sobre base rígida. Incluye diseño/adaptación gráfica, fabricación, impresión, estructura, transporte, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 1.717.500	$ 1.717.500
Dummie volumétrico para entrada exterior: Elemento volumétrico de 4 × 2 m, elaborado sobre estructura de soporte con superficies impresas. Incluye diseño/adaptación gráfica, fabricación, impresión, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	1	$ 400.750	$ 400.750
Lona para fachada: Lona impresa para instalación en fachada sobre Avenida Panamericana, de 5 × 2 m, con ojales y elementos de fijación. Incluye impresión, confección, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	1	$ 870.200	$ 870.200
Lona colgante – Formato 1: Lona impresa de 0,80 × 3 m, con varilla superior e inferior para mantener la tensión y sistema de suspensión. Incluye impresión, confección, varillas, elementos de fijación, instalación y desmontaje.	Unidad	2	$ 104.424	$ 208.848
Lona colgante – Formato 2: Lona impresa de 0,50 × 4 m, con varilla superior e inferior y sistema de suspensión, destinada a señalización de salida en zona interior. Incluye impresión, confección, varillas, elementos de fijación, instalación y desmontaje.	Unidad	2	$ 87.020	$ 174.040
Lona para letrero de salida: Lona impresa de 6 × 80 cm, con varilla y sistema de fijación para señalización de salida. Incluye impresión, confección, varilla, elementos de fijación, instalación y desmontaje.	Unidad	2	$ 20.887	$ 41.774
Vinilo adhesivo para stands comerciales – formato grande: Vinilo adhesivo impreso a color de 2 × 0,50 m, para aplicación sobre superficies de stands comerciales. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	21	$ 99.623	$ 2.092.083
Vinilo adhesivo para pabellones comerciales: Vinilo adhesivo impreso a color de 2 × 0,50 m, destinado a identificación y ambientación gráfica de pabellones comerciales. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	12	$ 99.623	$ 1.195.476
Vinilo adhesivo para stands comerciales – formato pequeño: Vinilo adhesivo impreso a color de 1 × 0,50 m, para aplicación sobre superficies de stands comerciales. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	200	$ 49.812	$ 9.962.400

Stand modular para prensa: Estructura modular para prensa de 3 × 3 m de planta y 2 m de altura, conformada por módulos estructurales y superficies de cerramiento, con gráfica impresa instalada en las paredes. Incluye diseño/adaptación gráfica, impresión, estructura, transporte, montaje, instalación y desmontaje.	Unidad	1	$ 1.717.500	$ 1.717.500
Sala para prensa: sala lounge destinada a periodistas y medios de comunicación, conformada por sofás y/o poltronas en cuerina de alta resistencia, mesa de centro y mobiliario complementario Incluye transporte hasta el lugar del evento, cargue y descargue, montaje, distribución y disposición del mobiliario, instalación y organización de conexiones eléctricas y/o elementos auxiliares requeridos, acondicionamiento del área y desmontaje y retiro al finalizar el evento. El mobiliario deberá presentarse en adecuadas condiciones de limpieza, estabilidad y funcionamiento, y permanecer disponible durante las jornadas establecidas para la atención y trabajo de los medios de comunicación.	Servicio/día	3	$ 1.526.650	$ 4.579.950
Transporte, montaje y desmonte de elementos de stand y counters DAT: Servicio integral de cargue, transporte, descargue, desmontaje técnico, manipulación, clasificación, inventario, embalaje, identificación y almacenamiento de dos (2) elementos cilíndricos desarmables en PVC de diámetro 70 cm × 3,00 m, conformados por cinco secciones y revestidos en vinilo; estructura metálica central de 1,30 × 3,00 m; letrero institucional en PVC con iluminación LED, caracteres de 40 × 24 × 6 cm; dos (2) módulos laterales de 1,10 × 3,00 × 0,20 m en acrílico con vinilo; aplicación de vinilo en módulo tipo mesa de 0,90 × 0,50 × 0,50 m; vinilo para piso de aproximadamente 21 m²; ocho (8) sacas de café; ocho (8) plantas ornamentales en materas; cuatro (4) puntos eléctricos a 100 V con conexión a tierra. Incluye transporte, ensamblaje, fijación, nivelación, conexiones y verificación de estabilidad y funcionamiento. el transporte se hará en un camión cerrado de dos (2) ejes, capacidad mínima de 2 toneladas, cuatro (4) operarios, materiales de embalaje y protección, elementos de sujeción y traslado dentro de Pasto, garantizando integridad, conservación y trazabilidad de los elementos.	Servicio	1	$ 1.717.500	$ 1.717.500
Montaje stand Dirección Administrativa de Turismo: Producción, suministro, fabricación, montaje e instalación del stand “Nariño, Tierra de Herencias Cafeteras”. Incluye dos (2) elementos cilíndricos desarmables en PVC de diámetro 70 cm × 3,00 m, conformados por cinco secciones y revestidos en vinilo; estructura metálica central de 1,30 × 3,00 m; letrero institucional en PVC con iluminación LED, caracteres de 40 × 24 × 6 cm; dos (2) módulos laterales de 1,10 × 3,00 × 0,20 m en acrílico con vinilo; aplicación de vinilo en módulo tipo mesa de 0,90 × 0,50 × 0,50 m; vinilo para piso de aproximadamente 21 m²; ocho (8) sacas de café; ocho (8) plantas ornamentales en materas; cuatro (4) puntos eléctricos a 110 V con conexión a tierra. Incluye transporte, ensamblaje, fijación, nivelación, conexiones y verificación de estabilidad y funcionamiento.	Servicio	1	$ 4.580.000	$ 4.580.000

Alquiler de equipos audiovisuales y tecnológicos: Alquiler, suministro, instalación, configuración, operación básica y desmontaje de tres (3) televisores LED de 50" resolución HD con soportes de fijación para tótems; un (1) computador portátil con procesador mínimo i5, disco de 1 TB y RAM mínima de 4 GB; sistema de conexiones HDMI y matriz de distribución de señal con capacidad de 4 KVA × 2 KVA. Incluye transporte, cargue, descargue, cableado, conectores, accesorios, interconexión, configuración, pruebas, operación y retiro de los equipos.	Servicio / día	3	$ 933.347	$ 2.800.041
Luminarias tipo reflector RGB: Suministro de cuatro (4) luminarias tipo reflector RGB multicolor con tecnología LED, potencia mínima de 100 W, protección IP66 y control remoto para regulación de intensidad y selección de colores. Incluye transporte, montaje, direccionamiento, ubicación estratégica, accesorios, conexiones, configuración, pruebas operativas, supervisión durante el uso y desinstalación.	Servicio	4	$ 171.750	$ 687.000
Seis (6) proyectores de aromas tipo humidificador con capacidad mínima de 500 ml cada uno y tres (3) esencias hidrosolubles consumibles de mínimo 30 ml, con aromas de café, chocolate y vainilla. Incluye entrega, verificación de calidad y funcionamiento y elementos necesarios para su adecuada operación y ambientación sensorial del stand.	Unidad	6	$ 85.700	$ 514.200
Dispositivo lúdico-interactivo tipo ruleta: Diseño, producción y suministro de dispositivo interactivo compuesto por estructura desarmable en acero y MDF de 1,65 m de altura, base de 0,70 m de ancho y 0,60 m de fondo, con acabado en vinilo publicitario; ruleta temática en MDF de Ø70 cm con vinilo autoadhesivo, sistema de giro tipo lazy susan y puntero plástico. Incluye caja con cien (100) preguntas distribuidas en cinco (5) temáticas, veinte (20) por temática, conforme a la estrategia "Nariño: 5 Mundos por Descubrir". Incluye diseño, fabricación, ensamble, acabados, ajustes y entrega en condiciones de resistencia, estabilidad y funcionamiento.	Unidad	1	$ 1.234.310	$ 1.234.310
Skyline tipo feria: Producción, suministro e instalación de dos (2) skyline gráfico en tela de 3,00 × 2,30 m, apto para impresión, con sistema de soporte desarmable, resistente, durable y adecuado para uso ferial. Comprende producción, impresión gráfica, transporte, instalación, armado, fijación, disposición en el espacio asignado y verificación de estabilidad, calidad y acabado.	Unidad	2	$ 1.030.500	$ 2.061.000
Activador: Prestación del servicio de personal impulsador de marca con experiencia y formación en comunicación, marketing y atención en eventos masivos, durante los tres (3) días del evento (8 horas). Incluye activación de marca, promoción y atracción de público hacia los stands de la Dirección de Turismo; interacción directa con asistentes; orientación sobre servicios, productos y destinos turísticos; dinamización de las actividades y comunicación permanente con los visitantes. El personal deberá permanecer durante la jornada completa de cada día, con puntualidad, presentación adecuada, actitud proactiva y aplicación de los lineamientos definidos por la Dirección de Turismo.	Prestación de Servicio Técnico / día	3	$ 1.145.000	$ 3.435.000

Pines publicitarios en acrílico: Suministro de pines institucionales elaborados en material acrílico, mediante procesos de corte y acabado que garanticen precisión, resistencia y adecuada presentación. Deberán contar con diseño gráfico personalizado, incorporando elementos representativos de la identidad turística y cultural del departamento de Nariño, conforme a los lineamientos definidos por la Dirección Administrativa de Turismo. Incluye impresión y/o aplicación gráfica de alta calidad, con adecuada nitidez y permanencia de la imagen; sistema posterior de sujeción para fijación segura sobre prendas, bolsos, accesorios u otras superficies textiles; y dimensiones y formas variables de acuerdo con la propuesta gráfica aprobada. El suministro comprende ideación, diseño gráfico, elaboración de prototipos, producción, acabados, control de calidad, empaque y entrega, garantizando funcionalidad, durabilidad y coherencia con la identidad visual institucional. Los pines estarán destinados a actividades de interacción, promoción y divulgación turística con participantes y visitantes.	pines	3300	$ 4.580	$ 15.114.000
Elementos de Experienciales de recordación territorial, concebidas como elementos complementarios a la experiencia del café de especialidad y orientadas a fortalecer la apropiación cultural y promoción turística de Nariño. Cada experiencia deberá contener una (1) bebida de hidromiel de café de 165 ml, elaborada con productos oriundos del departamento; dos (2) dulces típicos representativos de la identidad gastronómica de Nariño; un (1) producto derivado de cacao de la Costa Pacífica, que podrá corresponder a chocolate en pasta 100 % cacao, chocolatina 70 % cacao, bombones rellenos, cacao granulado u otro producto equivalente; y una (1) pieza artesanal o elemento institucional, contemplándose como referencia una taza elaborada en barro mediante técnicas artesanales. El conjunto deberá presentarse bajo un concepto experiencial integral, articulando los componentes de maridaje, artesanía e identidad territorial. Incluye selección, adquisición, alistamiento, empaque y entrega, garantizando idoneidad, conservación, presentación y adecuada disposición de los productos para su entrega durante la experiencia FAM TRIP y las actividades asociadas al evento.	Ancheta	65	$ 80.150	$ 5.209.750
Servicio de transporte terrestre para desarrollo de FAM TRIP: Alquiler de vehículo tipo bus categoría LB, con capacidad para treinta (30) pasajeros, destinado a los recorridos turísticos del 26 de septiembre de 2026. Incluye recorrido circunvalar al Galeras en jornada mañana–tarde, paradas programadas para refrigerios, recorrido a finca cafetera y traslado al lugar de almuerzo, conforme al itinerario definido y supervisado. El vehículo deberá contar con condiciones técnico-mecánicas y normativas vigentes para transporte especial de pasajeros, motor con desempeño adecuado para media y alta montaña, sistema de frenos neumáticos o hidráulicos con ABS, suspensión reforzada, cinturones de seguridad en todas las plazas, iluminación reglamentaria y climatización o ventilación. Incluye SOAT, revisión técnico-mecánica vigente, pólizas de responsabilidad civil contractual y extracontractual, conductor licenciado y con experiencia certificada, combustible, disponibilidad del vehículo y cumplimiento integral de la ruta e itinerario. incluye seguro todo riesgo	Servicio de transporte	1	$ 2.605.500	$ 2.605.500

Guía turístico bilingüe: Prestación del servicio de guía profesional de turismo, con tarjeta profesional y Registro Nacional de Turismo activo, dominio certificado español–inglés, formación acreditada en turismo y experiencia en guianza e interpretación del patrimonio. Los guías estarán destinados al acompañamiento de los recorridos programados para el 26 de septiembre de 2026, proporcionando orientación permanente a los participantes, interpretación del patrimonio y contextualización de los atractivos turísticos. Deberán contar con conocimiento del territorio de Nariño, su identidad cultural, patrimonio, atractivos turísticos estratégicos y oferta cafetera, desarrollando narrativas técnicas y experienciales adaptadas a los participantes del FAM TRIP.	Guía	2	$ 629.750	$ 1.259.500
Alimentación FAM TRIP – Refrigerios: Refrigerio No. 1 – 26 de septiembre de 2026, aproximadamente 10:00 a. m.: cada unidad deberá incluir 1 bebida caliente o fría, entre café, café con leche, chocolate, hervido, vino caliente, jugo o bebida gasificada; 1 acompañante, entre envuelto de choclo, mote o yuca, quimbolito, empanada de horno o frita, pastel de queso, pastel de pollo o carne, pastel hawaiano, pastel de jamón y queso, sándwich de jamón y queso, buñuelo, almojábana, tortilla de harina frita, hornado, entre otros; y 1 porción de rellena de pupo de plátano con arepa de callana. Refrigerio No. 2 – 26 de septiembre de 2026, aproximadamente 4:00 p. m.: cada unidad deberá incluir 1 bebida caliente o fría, entre café, café con leche, chocolate, hervido, vino caliente, jugo o bebida gasificada; 1 acompañante, entre envuelto de choclo, mote o yuca, quimbolito, empanada de horno o frita, pastel de queso, pastel de pollo o carne o pastelitos de yuca; y 1 preparación complementaria, entre granizado de guarapo, punto, helado de paila o dulces a base de panela. Los refrigerios deberán contemplar alternativas vegetarianas o veganas cuando corresponda. Destinados a 17 compradores internacionales, 3 personas de prensa y comunicación, 6 contratistas del comité organizacional y 2 guías turísticos bilingües. Las entregas se realizarán durante el recorrido, contemplando paradas en los sectores de Yacuanquer y Sandoná.	Servicio	56	$ 42.365	$ 2.372.440
Almuerzo tipo catering – Show gastronómico: Servicio de almuerzo para el 26 de septiembre de 2026 compuesto por 1 entrada, presentada bajo concepto de show gastronómico; 1 plato fuerte, elaborado con materias primas regionales e internacionales mediante una preparación de autor que integre la gastronomía regional de la zona Pacífica y del departamento de Nariño con técnicas de cocina peruana, incluyendo proteína, guarniciones, principios y acompañamientos; 1 bebida acompañante, preparada con frutas de la región disponibles durante la temporada del recorrido; y 1 postre, correspondiente a helado artesanal tipo paila con mezcla de frutas regionales de temporada. El servicio deberá disponer de alternativas vegetarianas y veganas. Destinado a 17 compradores internacionales, 3 personas de prensa y comunicación, 6 contratistas vinculados a las dependencias del comité organizacional y 2 guías turísticos bilingües. El servicio se prestará en el municipio de Consacá, considerando la cercanía con la finca cafetera donde se desarrollará el recorrido turístico.	Servicio	28	$ 80.150	$ 2.244.200

Experiencia gastronómica FAM TRIP “La Mejor Taza Nariño 2026”: Servicio de cena para el 26 de septiembre de 2026 compuesto por 1 entrada, como muestra representativa de la cocina local, elaborada con ingredientes autóctonos y técnicas contemporáneas de presentación; 1 plato fuerte, elaborado a partir de materias primas regionales en una propuesta de cocina de autor que resalte la identidad gastronómica de Nariño, pudiendo incorporar influencias de cocinas internacionales, e incluyendo proteína, guarniciones y acompañamientos, con disponibilidad de opciones vegetarianas y veganas; 1 bebida acompañante, preferiblemente elaborada con frutas o insumos locales de temporada; y 1 postre, basado en preparaciones tradicionales o de innovación con ingredientes regionales, privilegiando técnicas artesanales y presentación acorde con el concepto de experiencia gastronómica. Destinada a 17 compradores internacionales, 1 profesional de prensa y comunicación y 6 contratistas vinculados a las dependencias del comité organizacional del evento “La Mejor Taza Nariño 2026”. El lugar de prestación estará sujeto a las directrices de la supervisión de la Dirección Administrativa de Turismo.	Servicio	24	$ 91.600	$ 2.198.400

Servicio integral para la presentación de expresiones culturales y artísticas del departamento de Nariño durante el desarrollo de La Mejor Taza Nariño 2026, de acuerdo con la programación establecida en la agenda diaria. Comprende la participación de agrupaciones, colectivos y artistas de diferentes manifestaciones culturales y artísticas, incluyendo música tradicional campesina, danza, música, orquestas, poesía, animación con murgas o colectivos culturales, expresiones tradicionales y experiencias de modelado de barro para niños, entre otras actividades contempladas en la programación. Las presentaciones se desarrollarán en diferentes franjas horarias durante las jornadas del evento, incluyendo espacios de apertura y animación, presentaciones de danza, intervenciones musicales, poesía, música tradicional campesina, presentaciones de orquestas y actividades culturales dirigidas al público infantil. La programación podrá contemplar presentaciones individuales con duraciones entre 30 y 90 minutos, de acuerdo con la naturaleza de cada expresión artística y la agenda definida. El servicio incluye los honorarios de los artistas, agrupaciones o colectivos culturales, preparación y ejecución de las presentaciones, desplazamientos locales cuando sean requeridos, instrumentos musicales, equipos y elementos propios de la presentación, vestuario, utilería, elementos de caracterización, materiales para actividades culturales y demás requerimientos necesarios para el desarrollo de las presentaciones en tarima y espacios habilitados para las actividades culturales. Dentro de la programación se contemplan, entre otras, presentaciones de Amaru, animación con murga o colectivo cultural, grupos de danza, intervenciones de poesía, grupos de música tradicional campesina, grupos musicales, orquestas, artistas individuales y actividades de modelado de barro para niños, conforme a la agenda diaria y a las condiciones definidas por la organización.	Global	1	$ 17.175.000	$ 17.175.000

Servicio integral de activación y promoción cultural mediante intervenciones artísticas y culturales en diferentes puntos estratégicos de la ciudad de Pasto y en las veinticuatro (24) cafeterías participantes del concurso Master Coffee. Las activaciones estarán orientadas a generar visibilidad, interacción con el público y promoción de "La Mejor Taza Nariño 2026", mediante expresiones propias de la identidad cultural nariñense. Cada activación podrá comprender la participación de zanqueros, artistas, agrupaciones o colectivos culturales de hasta cuatro (4) integrantes, quienes desarrollarán intervenciones itinerantes, presentaciones artísticas y actividades de interacción con el público, utilizando vestuario, elementos de caracterización, utilería y demás recursos necesarios para la ejecución de las intervenciones. Las actividades se desarrollarán en las veinticuatro (24) cafeterías participantes del concurso Master Coffee, así como en espacios estratégicos de la ciudad, incluyendo la Plaza de Nariño y el Centro Comercial Unicentro de Pasto, de acuerdo con la programación y rutas definidas por la organización. El servicio incluye la planeación, coordinación, desplazamiento de los artistas, presentación o intervención cultural, vestuario, utilería, elementos de ambientación y recursos de apoyo para la divulgación del evento. Cantidad: veintiséis (26) activaciones individuales, correspondientes a intervenciones culturales programadas en los puntos y establecimientos definidos por la organización.	Servicio de Activación	26	$ 526.700	$ 13.694.200

Servicio integral para la realización de actividades culturales de prelanzamiento y promoción de “La Mejor Taza Nariño 2026”, orientadas a generar expectativa, reconocimiento y apropiación del evento mediante la presentación de expresiones artísticas y culturales del departamento de Nariño en diferentes espacios y jornadas. El servicio comprende la planeación, coordinación, producción y ejecución de las presentaciones culturales, de acuerdo con la programación definida por la organización, incluyendo la participación de artistas, agrupaciones, colectivos y portadores de expresiones culturales nariñenses. La programación contempla, entre otras manifestaciones, música tradicional campesina, agrupaciones musicales, orquestas, danza, danza de adultos mayores, danza infantil, oralidad, animación con murgas y dinamizadores, presentación de trajes individuales y experiencias de modelado de barro para niños. Dentro de las actividades programadas se contemplan presentaciones como Evento Cultural Amaru durante la apertura al público y registro de visitantes e invitados; animación con la Murga Ritmo Sureño y dinamizador; presentación de traje individual; intervenciones de oralidad; grupos de danza como Danza Marbella, Tierra de Fuego y el Colectivo Coreográfico Lirapó; presentaciones de música tradicional campesina y agrupaciones musicales de Ospina y El Tambo; presentaciones de orquesta; agrupaciones como Sur Tierra y Ansar del Páramo; danza de Buesaco a cargo de la Fundación Cultural Quillotocto; presentación de cantante; y experiencia de modelado de barro para niños durante la jornada, conforme a los espacios y horarios establecidos en la agenda. Las actividades podrán desarrollarse en diferentes puntos de la ciudad de Pasto, incluyendo el Centro Comercial Unicentro, así como en los espacios definidos para el desarrollo del evento. Las presentaciones tendrán una duración determinada de acuerdo con la programación específica de cada intervención, incluyendo franjas de animación, presentaciones artísticas y actividades culturales de participación abierta. El servicio incluye honorarios de artistas, agrupaciones y colectivos; preparación y ejecución de las presentaciones; desplazamientos locales cuando sean requeridos; instrumentos y elementos propios de las manifestaciones artísticas; vestuario, utilería, elementos de caracterización; materiales para actividades culturales y de modelado de barro; elementos de ambientación y apoyo para la puesta en escena; coordinación artística y logística; montaje, operación y desmontaje de los elementos requeridos, así como los recursos necesarios para garantizar el desarrollo integral de las actividades culturales programadas. De igual manera, comprende los recursos requeridos para la realización de la actividad cultural de prelanzamiento de “La Mejor Taza Nariño 2026”, articulando las diferentes expresiones culturales con las acciones de promoción y divulgación del evento, de manera que las intervenciones artísticas contribuyan a generar expectativa, visibilidad y reconocimiento de la iniciativa antes y durante su desarrollo.	Evento	1	$ 801.500	$ 801.500

Pantalla táctil interactiva: Suministro o alquiler de pantalla LED/LCD táctil profesional de mínimo 55 pulgadas, resolución 4K UHD (3840 × 2160 píxeles), tecnología táctil capacitiva o infrarroja, mínimo 10 puntos táctiles simultáneos, brillo mínimo de 350 cd/m², relación de aspecto 16:9 y amplio ángulo de visión. Debe contar con parlantes integrados y conectividad HDMI, USB, USB-C y Wi-Fi, permitiendo conexión con computador y dispositivos externos. Debe incluir sistema operativo integrado o compatibilidad con Windows/Android para la reproducción e interacción con presentaciones, videos, contenido multimedia y aplicaciones. Incluye soporte de instalación o pedestal, control remoto, cables de conexión, accesorios, instalación, configuración y puesta en funcionamiento. Elemento destinado a las actividades de eventos, capacitaciones, competencias y actividades institucionales.	Servicio de Pantalla	3	$ 400.750	$ 1.202.250
Sistema de registro y control de ingreso: Suministro o alquiler de solución tecnológica para el registro y control de ingreso y salida de participantes, asistentes, jueces, personal técnico y demás usuarios del evento. Debe permitir identificación mediante código QR, documento de identificación o registro manual, generación y almacenamiento de la base de datos de asistentes y consulta de información en tiempo real. Incluye dispositivo con pantalla táctil de mínimo 10 pulgadas, lector de códigos QR, cámara integrada, conectividad Wi-Fi y/o Ethernet y capacidad de almacenamiento suficiente, así como software para administración y consulta de registros. Debe permitir registrar fecha y hora de ingreso y salida y generar reportes de asistencia con posibilidad de exportación a formatos compatibles con Excel. Incluye equipo, software, accesorios, configuración, instalación y soporte técnico durante la actividad.	Sistema	1	$ 6.297.500	$ 6.297.500
Tótem interactivo – pantallas grandes para ñaño y experiencias 3D: Suministro o alquiler de estructura vertical de gran formato destinada a actividades de interacción, ambientación, fotografía y experiencias inmersivas relacionadas con Ñaño y las experiencias 3D del evento. Estructura rígida y estable, con acabado de alta calidad y superficie apta para impresión gráfica de alta resolución y/o integración de elementos visuales tridimensionales. Altura aproximada entre 1,80 y 2,20 m y ancho entre 0,60 y 1,00 m, con base reforzada que garantice estabilidad y seguridad. El diseño deberá ser personalizado de acuerdo con la identidad visual del evento, la temática de café y las experiencias 3D previstas. Incluye impresión gráfica, elementos visuales 3D requeridos, transporte, montaje, instalación, adecuación y desmontaje, garantizando adecuada visibilidad, resistencia y presentación estética durante la actividad.	Totem	2	$ 545.020	$ 1.090.040

Impresoras multifuncionales de inyección de tinta a color para la foto de ñaño: Las impresoras estarán destinadas a la impresión de fotografías y material generado durante la actividad de la Foto de Ñaño. Incluye equipos, tintas, suministro, transporte, instalación, configuración, pruebas y puesta en funcionamiento durante la actividad. Tecnología de impresión: Láser. Formato de impresión: A4. Velocidad de salida de primera página en blanco y negro: Máximo 9,5 segundos. Velocidad de salida de primera página a color: Máximo 10,5 segundos. Impresión a doble cara: Automática. Conectividad inalámbrica: Wi-Fi integrado de doble banda, compatible con Wi-Fi 5 o superior. Seguridad de conexión inalámbrica: Compatibilidad con protocolos de autenticación y cifrado WPA/WPA2/WPA3 y equivalentes o superiores. Wi-Fi Direct: Sí. Volumen mensual recomendado: Entre 750 y 4.000 páginas.	Impresoras	3	$ 2.404.500	$ 7.213.500
Mesa rectangular con 8 sillas: Suministro o alquiler de mesa rectangular con capacidad para 8 personas, acompañada de 8 sillas por mesa. La mesa deberá ser fabricada en material plástico de alta resistencia, con dimensiones aproximadas de 1,80 m × 0,75 m, estructura y patas metálicas plegables. Las sillas deberán ser de polipropileno de alta resistencia, con capacidad mínima de 100 kg, ergonómicas, estables y de fácil limpieza. El servicio comprende transporte, cargue, descargue, instalación, organización y retiro del mobiliario al finalizar la actividad.	Conjunto Mesa y 8 Sillas	4	$ 458.000	$ 1.832.000
Vasos desechables reciclables para bebidas calientes: vasos desechables reciclables de cartón, en presentación de paquetes de 100 unidades, con capacidad aproximada de 8 oz (236 ml) cada uno. Fabricados en cartón grado alimentario, con recubrimiento interior apto para contacto con alimentos y bebidas calientes, preferiblemente en PE o biopolímero de origen vegetal, que garantice resistencia a la humedad, evite filtraciones y permita su utilización con bebidas calientes. Dimensiones aproximadas de 9 cm de alto × 8 cm de diámetro superior.	Paquete	5	$ 25.190	$ 125.950
Mezcladores desechables para bebidas calientes: mezcladores desechables de madera natural de grado alimentario, paquete x 100 biodegradables y libres de recubrimientos tóxicos, con longitud aproximada de 14 a 15 cm. Deben presentar superficie lisa, bordes redondeados y resistencia suficiente para mezclar café y otras bebidas calientes sin deformarse, desprender partículas o afectar la bebida. Elemento de un solo uso, destinado al servicio de bebidas calientes durante las actividades del evento.	Paquete	1	$ 9.160	$ 9.160
Sobres individuales de azúcar: azúcar blanca refinada en presentación de sobres individuales, con contenido aproximado de 5 g por sobre, debidamente empacados y aptos para consumo humano. Paquete x 200 sobres	Paquete	1	$ 51.525	$ 51.525

Transporte para presentación de 10 niños baristas – municipio de La Unión: Servicio de transporte terrestre ida y regreso desde el municipio de La Unión, destinado al desplazamiento de 10 niños baristas que participarán en la actividad programada. Incluye vehículo, conductor, combustible, desplazamiento de ida y regreso, y demás costos asociados a la prestación del servicio de transporte, garantizando condiciones adecuadas de seguridad, comodidad y cumplimiento del recorrido programado.	Servicio de Transporte	10	$ 55.352	$ 553.520
Transporte para 10 acompañantes de los niños baristas – municipio de La Unión: Servicio de transporte terrestre ida y regreso desde el municipio de La Unión, destinado al desplazamiento de 10 acompañantes de los niños baristas que participarán en la actividad. Incluye vehículo, conductor, combustible, recorrido de ida y regreso y demás costos asociados al servicio, garantizando el traslado seguro y oportuno de los acompañantes conforme a la programación establecida.	Servicio de Transporte	10	$ 55.352	$ 553.520
Par de pilas alcalinas tipo AA: Suministro de 1 par de pilas alcalinas tipo AA de 1,5 V, de alta duración y rendimiento, marca Duracell o equivalente de igual o superior calidad. Presentación de 2 unidades por par. Las pilas deberán ser nuevas, originales, estar en empaque de fábrica y contar con fecha de vencimiento vigente.	unidad	6	$ 10.000	$ 60.000
Filamento para impresión 3d tipo PLA:: filamento para impresión 3D tipo PLA, de 1,75 mm de diámetro, compatible con impresoras 3D de uso estándar. Se requieren 4 rollos de 2 kg cada uno, distribuidos en 2 rollos color rojo (4 kg) y 2 rollos color amarillo (4 kg), para un total de 8 kg de filamento. El material deberá ser de buena calidad, con diámetro uniforme y características adecuadas para la impresión de piezas, elementos decorativos y demás componentes requeridos para las actividades.	rollo	4	$ 80.000	$ 320.000
Montaje y demostración de niños baristas – zona de aprendizaje a tomar café:Servicio integral para la adecuación y funcionamiento de la zona destinada a la demostración y aprendizaje de los niños baristas, orientada a generar una experiencia práctica alrededor de la preparación y consumo de café. Incluye alquiler de molino de café, elementos y utensilios de barismo necesarios para las demostraciones, mesas, sillas y suministro de café para el desarrollo de la actividad. Comprende además el montaje, disposición y organización de los elementos en el espacio asignado, así como su retiro al finalizar la actividad, garantizando condiciones adecuadas para la participación de los niños y el desarrollo de las demostraciones programadas.	Servicio	1	$ 2.600.000	$ 2.600.000

Atentamente,

ANDRES MAURICIO ROJAS MEZA
Director Ejecutivo
ACOPI - Nariño

Pasto, septiembre de 2026

Señores.

GOBERNACIÓN DE NARIÑO
Dirección: Calle 19 N°. 23-78, Pasto, Nariño
NIT: 800103923-8

Asunto: Cotización Evento “La Mejor Taza Nariño 2026”

Cordial Saludo

Nos permitimos presentar la siguiente cotización para la ejecución de las actividades de montaje requeridas para el desarrollo del evento «La Mejor Taza de mi Nariño 2026». A desarrollarse los días 25, 26 y 27 de septiembre en el Centro de Eventos Andino.

ITEM/DESCRIPCIÓN	UNIDAD / MEDIDA	CAN	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Alquiler de pantalla LED para evento de lanzamiento, con dimensiones de 4,00 m de ancho × 2,50 m de alto (10 m²), conformada por módulos LED para uso profesional en eventos, con pitch máximo de 4 mm, brillo mínimo de 1.000 nits y frecuencia de actualización mínima de 3.840 Hz, estructura de soporte y sistema de procesamiento de señal. Incluye transporte, montaje, instalación, conexión, configuración, pruebas de funcionamiento, disponibilidad durante ocho (8) horas y desmontaje al finalizar la jornada, Incluyendo los elementos, conexiones, cableado, requerimientos eléctricos y demás componentes técnicos necesarios para garantizar su correcta instalación, funcionamiento y operación durante el evento.	Servicio / jornada de 8 horas	1	$ 1.350.000	$ 1.350.000
Alquiler de mesa rectangular vestida para evento, de 1,80 m de largo × 0,75 m de ancho × 0,75 m de alto, con estructura metálica plegable o rígida, superficie plana y resistente, con capacidad mínima de 6 personas. Incluye mantel o faldón textil de poliéster, de 1,50 m de ancho mínimo, con caída hasta aproximadamente 2 cm sobre el nivel del piso, en color definido por la organización del evento, debidamente limpio, planchado y sin roturas, manchas o deterioros visibles. Incluye transporte hasta el lugar del evento, cargue, descargue, instalación, ubicación, nivelación y retiro de la mesa y elementos textiles al finalizar la jornada.	Unidad	10	$ 29.000	$ 290.000
Alquiler de silla vestida para evento, con dimensiones de 0,45 m de ancho × 0,45 m de profundidad × 0,90 m de alto, estructura metálica o de polímero de alta resistencia, asiento y espaldar rígidos, con capacidad mínima de 100 kg y superficie lisa, estable y sin elementos cortantes o salientes. Incluye forro textil de poliéster, confeccionado para cubrir el asiento, espaldar y estructura visible de la silla, con acabado uniforme, limpio y sin roturas ni manchas, en color definido por la organización del evento. Incluye transporte hasta el lugar del evento, cargue, descargue, montaje, ubicación, organización y retiro al finalizar la jornada.	Unidad	100	$ 13.500	$ 1.350.000

Servicio de decoración y ambientación temática para evento de lanzamiento de café, conformado por: dos (2) estructuras decorativas de 2,40 m de alto × 1,20 m de ancho, elaboradas en MDF de mínimo 9 mm con impresión en vinilo adhesivo de alta resolución con elementos gráficos alusivos a la identidad cafetera; dos (2) arreglos decorativos naturales, compuestos por follaje verde y plantas ornamentales en materas de mínimo 40 cm de diámetro; cuatro (4) elementos decorativos de sobremesa, elaborados en madera, MDF o material equivalente, con motivos alusivos al café; y dos (2) mesas auxiliares de 1,20 m × 0,60 m × 0,75 m, con estructura metálica y superficie en madera o MDF, destinadas a la disposición de elementos decorativos y material institucional. Incluye elementos gráficos impresos, instalación de los componentes decorativos, transporte, montaje, adecuación, organización, mantenimiento durante la jornada y desmontaje al finalizar el evento.	Servicio de decoración	1	$ 1.300.000	$ 1.300.000
Servicio de impresión y producción de material publicitario para el evento de lanzamiento de La Mejor Taza Nariño 2026, compuesto por un (1) backing publicitario de 2,00 m × 2,00 m, elaborado en lona Frontlit de 13 oz, con impresión digital a color y estructura tubular metálica liviana; y un (1) pasacalle de 3,00 m × 0,80 m, elaborado en lona Frontlit de 13 oz, con impresión digital a color y ojales metálicos perimetrales para fijación.	Servicio de Impresión	1	$ 450.000	$ 450.000
Bolsa hermética para almacenamiento de café pergamino seco, fabricada en polietileno (PE) de alta resistencia, con estructura de alta barrera frente a humedad y gases, espesor aproximado de 80–120 micras, capacidad nominal de 100 kg, dimensiones aproximadas 700 × 1.560 mm, cierre hermético y resistencia adecuada para almacenamiento de granos agrícolas secos.	Unidad	600	$ 10.878	$ 6.526.800
Transporte terrestre de carga para traslado de muestras y lotes de café, mediante vehículo tipo furgón de mínimo 1 tonelada de capacidad, cerrado, con condiciones de limpieza, protección contra humedad, lluvia, contaminación y exposición directa al sol; incluye conductor, combustible, cargue, descargue, embalaje/protección durante el traslado y entrega en los puntos definidos por la organización.	Servicio de transporte	21	$ 345.000	$ 7.245.000
Servicio de transporte terrestre mediante empresa de mensajería o encomienda para el envío de muestras de café pergamino preseleccionadas, desde el centro de almacenamiento ubicado en Pasto hasta el lugar establecido para la evaluación sensorial en Bogotá.	Servicio de transporte	100	$ 17.170	$ 1.717.000
Agua potable en botellón para etapa de selección (catacion panel nacional en Bogotá), Agua potable en botellón de 20 litros, envase apto para uso alimentario, con tapa hermética y producto debidamente sellado, apto para consumo humano.	Botellón	30	$ 21.755	$ 652.650
Cilindro de GLP de 40 lb: suministro de GLP para alimentación de equipo de tostión, con cilindro en préstamo por parte del proveedor, válvula compatible y accesorios de conexión requeridos para su operación. La instalación, conexión y puesta en funcionamiento del cilindro al equipo de tostión estará a cargo del proveedor, quien deberá realizarla bajo las condiciones técnicas y de seguridad correspondientes. La manipulación y operación del cilindro durante el desarrollo de la actividad estará a cargo exclusivamente del profesional o técnico tostador capacitado y autorizado para el manejo del equipo y del sistema de combustión.	Unidad	8	$ 108.775	$ 870.200
Filtros de papel para preparación de café para etapa de selección (catacion panel nacional en Bogotá), diámetro aproximado 110 mm, papel grado alimentario, espesor entre 0,20 y 0,30 mm, gramaje entre 55 y 70 g/m², adecuados para preparación mediante métodos de filtrado. Presentación mínima: 1.000 unidades por paquete.	Paquete x 1.000 unidades	1	$ 271.938	$ 271.938

Dispensador electrónico de agua: alquiler de dispensador electrónico compatible con botellones de agua potable de veinte (20) litros, destinado al suministro continuo de agua durante las jornadas de evaluación y catación. El equipo deberá encontrarse en adecuado estado de funcionamiento, contar con sistemas de dispensación para facilitar el consumo y ser instalado en el lugar definido por la organización. El servicio comprende la disposición del equipo, elementos necesarios para su funcionamiento y retiro al finalizar el periodo establecido.	Dispensador	1	$ 248.750	$ 248.750
Envío de muestras: servicio especializado para el embalaje, transporte y envío de muestras de café hacia los puntos definidos para el desarrollo del proceso de evaluación. El servicio deberá garantizar la adecuada identificación, protección y trazabilidad de cada muestra desde su despacho hasta su entrega, utilizando materiales de embalaje que reduzcan el riesgo de contaminación, humedad, deterioro o alteración durante el transporte. Comprende recepción para despacho, acondicionamiento, rotulado, manipulación, transporte, entrega y soporte de envío correspondiente.	Servicio	1	$ 1.452.750	$ 1.452.750
Dispensador electrónico de agua: suministro o alquiler de dispensador electrónico compatible con botellones de agua potable de veinte (20) litros, destinado al suministro continuo de agua durante las jornadas de evaluación y catación. El equipo deberá encontrarse en adecuado estado de funcionamiento, contar con sistemas de dispensación para facilitar el consumo y ser instalado en el lugar definido por la organización. El servicio comprende la disposición del equipo, elementos necesarios para su funcionamiento y retiro al finalizar el periodo establecido.	Dispensador	2	$ 248.750	$ 497.500
Botellones de agua para protocolos de catación, 20 lts Agua potable purificada, apta para consumo humano, en botellón de 20 litros, fabricado en material de grado alimentario, con tapa hermética y sello de seguridad. Libre de olores, sabores y sedimentos que puedan interferir en la evaluación sensorial del café	**Servicio**	30	$ 21.900	$ 657.000
Pipetas de gas para funcionamiento de tostadora especializada Pipeta o cilindro para almacenamiento y suministro de Gas Licuado de Petróleo (GLP) destinado al funcionamiento de tostadora especializada de café con capacidad de 40 lb, fabricado en acero de alta resistencia, con capacidad nominal aproximada de 40–100 lb de GLP, válvula de servicio y conexión compatible con el sistema de alimentación de gas de la tostadora, incluyendo regulador y accesorios de conexión cuando sean requeridos.	**Servicio**	4	$ 108.775	$ 435.100
Dispensador electrónico de agua: alquiler de dispensador electrónico compatible con botellones de agua potable de veinte (20) litros, destinado al suministro continuo de agua durante las jornadas de evaluación y catación. El equipo deberá encontrarse en adecuado estado de funcionamiento, contar con sistemas de dispensación para facilitar el consumo y ser instalado en el lugar definido por la organización. El servicio comprende la disposición del equipo, elementos necesarios para su funcionamiento y retiro al finalizar el periodo establecido. Este dispensador será instalado para las cataciones de la subasta.	**Dispensador**	1	$ 248.750	$ 248.750
Pañoleta: Pañoleta en tela liviana y resistente, de aproximadamente 50 × 50 cm, con terminación en los bordes para evitar deshilachado. Impresión a una o dos caras con diseño institucional de La Mejor Taza Nariño 2026, conforme a la identidad gráfica suministrada por la entidad contratante. Destinada para identificación y uso de participantes, invitados y personal de apoyo durante el evento.	**Unidad**	25	$ 10.878	$ 271.950
Delantal para equipo de catación: Delantal en drill o jean, con acabado tipo cuero, tirantes ajustables y refuerzos en zonas de mayor uso. Tamaño aproximado 70 × 85 cm, con diez (10) logos bordados según diseño institucional. Destinado al equipo	**Unidad**	30	$ 76.143	$ 2.284.290

internacional de catación y/o invitados especiales de la Gobernación de Nariño.				
Cucharas para catación: Cucharas especializadas para evaluación sensorial de café, elaboradas en acero inoxidable apto para contacto con alimentos, con diseño y características conforme a los estándares de la SCA (Specialty Coffee Association). Longitud aproximada de 18–20 cm, con acabado pulido y superficie adecuada para la manipulación y evaluación de muestras. Deberán incorporar mediante impresión, grabado o técnica equivalente el logotipo de La Mejor Taza Nariño 2026.	**Unidad**	17	$ 97.898	$ 1.664.266
Tapas para tazas de catación: Tapas en cartón plastificado o material equivalente apto para contacto con alimentos, de diámetro aproximado 90–100 mm, compatibles con las tazas utilizadas para catación. Deberán permitir el cubrimiento completo de la taza, ser resistentes a la humedad y llevar impresión del logotipo de La Mejor Taza Nariño 2026, conforme al diseño institucional.	**Unidad**	300	$ 544	$ 163.200
Mochila o bolsa reutilizable: Bolsa reutilizable elaborada en tela resistente, con dimensiones aproximadas de 45 cm de ancho × 50 cm de alto, provista de asas para facilitar su transporte y manipulación. Deberá incorporar estampado personalizado alusivo a La Mejor Taza Nariño 2026, de acuerdo con el diseño y lineamientos gráficos suministrados por la entidad contratante.	**Unidad**	25	$ 20.667	$ 516.675
Libreta institucional: Libreta tamaño aproximado A5 (14,8 × 21 cm), con mínimo treinta y dos (32) y máximo cincuenta (50) hojas, elaboradas en papel de mínimo 75 g/m². Deberá contar con portada y contraportada de material resistente y encuadernación tipo espiral, cosida o equivalente. Incluirá diseño personalizado e impresión de los logotipos alusivos a La Mejor Taza Nariño 2026 y al café, conforme a los lineamientos gráficos suministrados por la entidad contratante.	**Unidad**	25	$ 15.011	$ 375.275
Trofeo para ganadores: Trofeo elaborado en acrílico, destinado al reconocimiento de los tres (3) primeros cafés ganadores del concurso de calidad. Deberá contar con base estable, diseño alusivo al café y/o al grano de café, y dimensiones aproximadas de 25 cm de alto × 20 cm de ancho, incorporando la identidad gráfica y elementos de reconocimiento definidos para el evento.	**Unidad**	6	$ 97.898	$ 587.388
Certificados del concurso de calidad: Certificados de reconocimiento en tamaño A4 (21 × 29,7 cm), destinados a los participantes y/o ganadores del concurso de calidad estos corresponden a los 30 lotes que se espera certificar. Elaborados para impresión a alta resolución, mínimo 300 DPI, sobre papel Propalcote de 300 g/m² u Opalina de 220 a 250 g/m², con diseño institucional, identificación del concurso, información del reconocimiento, logotipos y demás elementos gráficos definidos por la entidad contratante.	**Unidad**	30	$ 13.053	$ 391.590
Mesa desarmable para exhibición y apoyo de productos por 3 días: Mesa fabricada en melamina color blanco de 15 mm de espesor, con estructura y elementos de unión mediante platinas y tornillería, que permitan su armado y desarmado para facilitar el transporte, almacenamiento y montaje. Dimensiones: 200 cm de largo × 80 cm de fondo × 100 cm de alto. Destinada a la exhibición, presentación y apoyo de productos, muestras y elementos de los expositores durante el desarrollo del evento. Deberá contar con superficies, cantos y uniones adecuadamente terminados, así como con una estructura que garantice estabilidad durante su utilización.	Unidad	30	$ 115.000	$ 3.450.000
Mesa auxiliar para apoyo operativo por 3 días: Mesa fabricada en melamina color blanco de 15 mm de espesor, con estructura metálica en hierro, terminada con pintura electrostática color blanco. Dimensiones: 100 cm de largo × 100 cm de fondo × 100 cm de alto. Destinada al apoyo de equipos, utensilios, materiales y elementos requeridos para el desarrollo de las actividades y operación de los espacios durante el evento. La estructura deberá garantizar estabilidad y soporte adecuado de la superficie durante su utilización.	Unidad	30	$ 100.000	$ 3.000.000

Alquiler de sistema de sonido profesional, micrófonos y elementos de conexión: Servicio de alquiler por tres (3) días, que incluye transporte, montaje, instalación, conexión, pruebas y desmontaje de sistema de amplificación compuesto por cabinas RCF tipo Line Array con potencia total de 10.000 W, dos (2) monitores de piso RCF de 15" y 1.000 W cada uno, sistema de bajos RCF con potencia total de 10.000 W, consola digital de mínimo 32 canales con configuración mediante Tablet y mínimo cuatro (4) micrófonos inalámbricos. Incluye pedestales, cableado, extensiones eléctricas y demás elementos necesarios para su funcionamiento, así como configuración y pruebas de sonido previas a cada jornada.	Servicio de alquiler	1	$ 2.200.000	$ 2.200.000
Alquiler de mesas para estaciones de competencia por 3 días: Mesa desarmable fabricada en melamina color blanco de 15 mm de espesor, con estructura y elementos de unión mediante platinas y tornillería que permitan su armado y desarmado. Dimensiones: 200 cm de largo × 80 cm de fondo × 100 cm de alto. Destinada a la instalación de las estaciones individuales de los competidores y al apoyo de equipos, utensilios, muestras y demás elementos utilizados durante las actividades de preparación y evaluación de café. Incluye transporte, armado, instalación, ubicación, desmontaje y retiro.	Unidad	10	$ 120.100	$ 1.201.000
Instalación de tomas eléctricas dobles de 110 V: Instalación de puntos eléctricos dobles de 110 V, incluyendo caja, tomacorriente, conectores, elementos de fijación, aislamiento y accesorios requeridos para su conexión y funcionamiento. Los puntos deberán quedar instalados, asegurados y protegidos para la conexión de los equipos utilizados durante las actividades del evento.	Punto de Conexión	10	$ 137.000	$ 1.370.000
Instalación y desmontaje de cableado y extensiones eléctricas: Servicio para la instalación, organización y desmontaje del cableado requerido para la alimentación eléctrica de los equipos del evento, incluyendo cincuenta (50) metros de cableado eléctrico, diez (10) extensiones eléctricas de 10 metros cada una, seis (6) regletas eléctricas de mínimo. El cableado será dispuesto y asegurado de manera organizada, evitando cruces expuestos, riesgos de tropiezo, deterioro mecánico o contacto accidental. Incluye instalación, organización, desmontaje y retiro.	Servicio	1	$ 270.000	$ 270.000
Alquiler de mesas auxiliares por 3 días: Mesas de 100 cm de largo × 150 cm de fondo, fabricadas en polietileno de alta densidad (HDPE) o material plástico equivalente, con estructura y patas metálicas plegables. Destinadas al apoyo de equipos, utensilios, materiales, insumos y elementos logísticos requeridos para el desarrollo de las actividades del evento. Deberán contar con superficie lavable, estructura estable y sistema de armado y desmontaje. Incluye transporte, montaje, ubicación, desmontaje y retiro.	Unidad	2	$ 250.000	$ 500.000
Alquiler de mesa para jueces x 3 días: Mesa de 100 cm de largo × 150 cm de fondo, fabricada en polietileno de alta densidad (HDPE) o material plástico equivalente, con estructura y patas metálicas plegables. Destinada exclusivamente a la instalación del área de trabajo de los jueces para la disposición de muestras, utensilios, documentos y elementos utilizados durante los procesos de catación y evaluación sensorial. Deberá contar con superficie lavable y estructura estable. Incluye transporte, montaje, ubicación, desmontaje y retiro.	Unidad	1	$ 250.000	$ 250.000
Alquiler de molino profesional de café x 3 días: Molino eléctrico para molienda de café en alto volumen, con tolva de mínimo 1,36 kg, sistema de regulación de diferentes grados de molienda, muelas de precisión, sistema de limpieza de la cámara de molienda e interruptor de seguridad. Capacidad mínima de molienda de 450 g en 30 segundos. Alimentación eléctrica de 120 V, 60 Hz, 1.320 W, monofásica, con enchufe compatible con la instalación disponible. Incluye transporte, montaje, conexión, calibración, pruebas de funcionamiento, limpieza, desmontaje y retiro.	Unidad	1	$ 1.680.000	$ 1.680.000

Alquiler de dispensador profesional de agua caliente: Equipo eléctrico para calentamiento y dispensación de agua, fabricado en acero inoxidable, con capacidad mínima de 18 litros, control digital de temperatura entre 15 °C y 100 °C, con regulación en incrementos de máximo 1 °C. Potencia mínima de 4.000 W, alimentación de 220–240 V, conexión monofásica y sistema de dispensación mediante grifo. Incluye transporte, instalación, conexión, configuración, pruebas de funcionamiento, desmontaje y retiro.	Unidad	1	$ 900.000	$ 900.000
Alquiler de bandejas para servicio de café x 3 días: Bandejas fabricadas en acero inoxidable de grado alimentario, de mínimo 30 × 20 cm, con superficie lisa, lavable y des infectable y bordes elevados de mínimo 2 cm. Destinadas al transporte y servicio de tazas, recipientes y elementos utilizados durante las actividades de preparación y degustación de café.	Unidad	5	$ 21.000	$ 105.000
Alquiler de cronómetros digitales profesionales por tres (3) días: Cronómetro digital profesional de alta precisión, con pantalla LCD de alta visibilidad y lectura simultánea de minutos, segundos y fracciones de segundo; funciones de cronometraje ascendente y regresivo, memoria de tiempos, función de vuelta o tiempos parciales (split/lap), programación de intervalos, alarma sonora configurable y operación mediante controles independientes de fácil acceso. Deberá contar con precisión mínima de 1/100 segundo, capacidad de almacenamiento de múltiples registros de tiempo y sistema de alimentación mediante baterías de larga duración. Incluye baterías, configuración y verificación de funcionamiento, transporte, entrega, disponibilidad durante las jornadas de competencia y recolección al finalizar el servicio.	Unidad	2	$ 41.000	$ 82.000
Alquiler de gramera digital de precisión x 3 días: Balanza digital para uso comercial, con capacidad máxima de 40 kg, resolución mínima de 0,1 g, superficie de pesaje de mínimo 25 × 34 cm, función tara y puesta a cero, pantalla digital y alimentación eléctrica de 110 V. Incluye entrega, verificación de funcionamiento, transporte, recolección y retiro.	Unidad	1	$ 105.000	$ 105.000
Bolsa tipo Doypack para empaque de café: Bolsa fabricada en material laminado apto para contacto con alimentos, con acabado interior metalizado, ventana frontal transparente, dimensiones mínimas de 12 × 20 cm y capacidad para 125 g de café, con base tipo fuelle y cierre hermético tipo zipper resellable. Deberá proporcionar barrera frente a humedad, oxígeno y luz y ser apta para el empaque y conservación de café tostado y molido.	Unidad	300	$ 2.050	$ 615.000
Taza para catación: Taza tipo bowl para protocolos de catación, fabricada en porcelana blanca apta para uso alimentario, con capacidad individual mínima de 250 ml, diámetro aproximado de 10 cm, sin asa y con borde redondeado. Deberá ser apta para lavado y resistente al uso repetitivo en actividades de evaluación sensorial.	Unidad	16	$ 28.125	$ 450.000
Delantal profesional tipo chef: Delantal confeccionado en tela tipo dril, de 80 cm de largo × 60 cm de ancho, con ajuste en cuello y cintas de sujeción posterior, costuras reforzadas y bordes dobladillados. Incluye personalización institucional mediante bordado de 20 × 8 cm, ubicado en la parte frontal superior. destinado a jueces, auxiliares SENA /PASARELLA y Staff.	Unidad	20	$ 79.000	$ 1.580.000
Delantal básico tipo peto: Delantal confeccionado en dril 100 % algodón, de 76 cm de alto × 58 cm de ancho, con costuras reforzadas, tiras de ajuste para cuello y cintura y bordes terminados. Incluye personalización institucional mediante bordado de 20 × 8 cm, ubicado en la parte frontal superior. Destinado al personal de apoyo en actividades de preparación y servicio de café.	Unidad	120	$ 44.000	$ 5.280.000
Cuchara para evaluación sensorial de café: Cuchara fabricada en acero inoxidable de grado alimentario, resistente a la corrosión y de fácil limpieza, con capacidad de 10 a 15 ml, diseño de cuenco profundo y redondeado para actividades de catación. Incluye	Unidad	50	$ 36.750	$ 1.837.500

personalización mediante grabado o marcado del logo “La Mejor Taza” en el mango.				
Café tostado y molido para consumo durante la actividad: Café tostado y molido, empacado en condiciones que permitan su adecuada conservación, destinado al consumo de los participantes durante las actividades programadas.	Kilogramo	125	$ 25.150	$ 3.143.750
Certificados de reconocimiento: Certificados impresos en papel propalcote de mínimo 250 g/m², tamaño carta 21,6 × 27,9 cm, con impresión a color por ambas caras, diseño personalizado y logos de ‘La Mejor Taza” y de las entidades participantes. Incluye diseño, impresión, corte y acabado. destinados a los 10 semifinalistas de las 3 modalidades de concurso.	Unidad	30	$ 13.000	$ 390.000
Presentador y conducción técnica del campeonato: Servicio de presentación, moderación y conducción técnica de cuatro (4) presentaciones durante tres (3) días, con una dedicación de ocho (8) horas diarias. El servicio estará a cargo de un barista profesional con experiencia en presentación, moderación y conducción de campeonatos oficiales y festivales de café de especialidad. Sus funciones comprenderán la preparación y revisión previa de la programación; presentación y contextualización de cada etapa y participante; orientación del público y competidores; conducción de las diferentes fases de la competencia; seguimiento y anuncio de tiempos, turnos y llamados; comunicación de instrucciones y protocolos establecidos; articulación con jueces, competidores, equipo técnico y producción; moderación de intervenciones durante las jornadas; manejo de situaciones propias de la dinámica del campeonato; y apoyo en el cumplimiento de la programación y tiempos establecidos. Incluye preparación previa, participación durante las jornadas, coordinación necesaria para la conducción de las presentaciones y desplazamientos requeridos para el desarrollo de la actividad.	Servicio	1	$ 2.300.000	$ 2.300.000
Tiquete de transporte aéreo Bogotá – Pasto – Bogotá para dos (2) jueces de concurso de filtrados: Tiquete aéreo de ida y regreso en la ruta Bogotá – Pasto – Bogotá, correspondiente a dos (2) jueces que participarán en las actividades de evaluación del campeonato de filtrados modalidad aeropress. Incluye los impuestos, tasas aeroportuarias y condiciones de equipaje permitidas de acuerdo con la tarifa adquirida y la aerolínea seleccionada.	Tiquete ida y regreso	2	$ 474.000	$ 948.000
Tiquete de transporte aéreo Cali – Pasto – Cali para dos (2) jueces de concurso de filtrados: Tiquete aéreo de ida y regreso en la ruta Cali – Pasto – Cali, correspondiente a dos (2) jueces que participarán en las actividades de evaluación del campeonato de filtrados modalidad olleta. Incluye los impuestos, tasas aeroportuarias y condiciones de equipaje permitidas de acuerdo con la tarifa adquirida y la aerolínea seleccionada.	Tiquete ida y regreso	2	$ 440.000	$ 880.000
Tiquete de transporte aéreo Medellín – Pasto – Medellín para dos (2) jueces de concurso de filtrados: Tiquete aéreo de ida y regreso en la ruta Medellín – Pasto – Medellín, correspondiente a dos (2) jueces que participarán en las actividades de evaluación del campeonato de filtrados modalidad mujer barista. Incluye los impuestos, tasas aeroportuarias y condiciones de equipaje permitidas de acuerdo con la tarifa adquirida y la aerolínea seleccionada.	Tiquete ida y regreso	2	$ 530.000	$ 1.060.000
Servicio de transporte: Transporte terrestre para el traslado de los seis (6) jueces de catación entre el Aeropuerto Antonio Nariño, ubicado en el municipio de Chachagüí, y la ciudad de Pasto. El servicio contempla tres (3) traslados de ida, correspondientes al desplazamiento de los dos (2) jueces provenientes de Cali, los dos (2) jueces provenientes de Bogotá y los dos (2) jueces provenientes de Medellín, desde el aeropuerto hasta Pasto, de acuerdo con los horarios de llegada de sus respectivos vuelos. Asimismo, contempla tres (3) traslados de regreso, para transportar a los mismos grupos	Servicio de traslado/ Vehículo	6	$ 56.800	$ 340.800

de jueces desde Pasto hasta el Aeropuerto Antonio Nariño, de acuerdo con los horarios de salida de sus vuelos. Cada traslado deberá realizarse en vehículo de transporte terrestre con capacidad para los respectivos pasajeros y su equipaje, e incluye recogida, traslado y coordinación con los horarios de vuelo.				
Servicio de transporte: Servicio de transporte terrestre para el traslado de los seis (6) jueces de catación desde los hoteles establecidos en la ciudad de Pasto hasta el Centro de Eventos Andino y su posterior regreso al hotel, durante los tres (3) días de desarrollo del concurso. Se dispondrá de dos (2) vehículos por día, de acuerdo con la programación de las actividades y la distribución de los jueces. Cada vehículo estará disponible durante la respectiva jornada para realizar los desplazamientos de ida y regreso entre los hoteles y el lugar de desarrollo del evento. El servicio comprende dos (2) vehículos × tres (3) días, para un total de seis (6) servicios de transporte, incluyendo conductor, desplazamientos de ida y regreso y disponibilidad del vehículo durante la jornada correspondiente.	Servicios de traslado	6	$ 170.000	$ 1.020.000
Jueces: Servicio profesional de seis (6) jueces especializados para la evaluación y calificación de las diferentes etapas y rondas del campeonato de café, durante cuatro (4) días, incluyendo el día previo destinado a la preparación, calibración y alistamiento de las actividades y los tres (3) días de desarrollo de la competencia. Los jueces estarán encargados de realizar la evaluación sensorial y calificación de las muestras de café, de acuerdo con los protocolos, criterios técnicos, formatos y metodología establecidos para el campeonato. Incluye honorarios profesionales correspondientes a la participación durante las jornadas programadas.	Servicio de Juez	6	$ 1.100.000	$ 6.600.000
Servicio de planeación, coordinación y ejecución operativa de las tres (3) modalidades oficiales de competencia: Olleta, AeroPress y Mujer Barista: servicio integral destinado exclusivamente a la planeación, coordinación y ejecución operativa de estas tres modalidades del campeonato de café. Comprende la elaboración del cronograma específico de cada competencia; coordinación de sus respectivas etapas, rondas y actividades de evaluación; articulación de jueces, participantes, presentador, personal técnico y equipo de apoyo; coordinación de los espacios y estaciones de competencia; alistamiento, organización y verificación previa de las áreas; coordinación de los procesos de inscripción, registro y control de participantes; apoyo en la aplicación de los reglamentos, protocolos, criterios técnicos y procedimientos establecidos; seguimiento al cumplimiento de horarios y programación; organización y consolidación de formatos de evaluación, resultados y registros; coordinación del montaje, operación y desmontaje de los elementos requeridos; y seguimiento de los requerimientos logísticos y operativos durante las jornadas correspondientes a estas tres modalidades. El servicio incluye el talento humano requerido para las actividades de planeación, coordinación y seguimiento descritas, así como los elementos básicos de apoyo necesarios para su ejecución. Su alcance se limita exclusivamente a las competencias Olleta, AeroPress y Mujer Barista y no comprende la coordinación general del campeonato ni la dirección de otras actividades o componentes del evento, los cuales se contemplan de manera independiente en el presupuesto. No incluye equipos, mobiliario, alimentación, transporte, alojamiento, honorarios de jueces ni otros bienes o servicios previstos en ítems independientes.	Servicio	1	$ 8.820.000	$ 8.820.000
Alquiler estaciones modulares para el desarrollo de las competencias de café, con dimensiones de 2,00 m de largo × 0,60 m de ancho × 1,00 m de alto, fabricadas en estructura metálica	Estacion	2	$ 734.400	$ 1.468.800

resistente con superficie en madera, MDF o material equivalente, estables, funcionales y de fácil montaje y desmontaje. Incluye transporte, instalación, armado y retiro				
Alquiler de máquina de expreso profesional de dos (2) grupos x tres (3) días: Máquina profesional de expreso de dos (2) grupos, de configuración comercial y alto desempeño, fabricada predominantemente en acero inoxidable AISI 304 o materiales de grado equivalente, diseñada para operación continua y preparación de café de especialidad en ambientes de alta demanda. Deberá contar con sistema hidráulico mediante bomba rotativa profesional, presión de extracción regulable y estabilizada en un rango de operación aproximado de 9 bar, doble caldera o sistema de caldera independiente para extracción y generación de vapor, con capacidad total de agua y vapor acorde con operación intensiva, sistema de intercambio o control independiente de temperatura y control electrónico de parámetros de extracción. Cada grupo deberá disponer de control independiente de temperatura, sistema de preinfusión programable y posibilidad de configuración de tiempos de extracción, con indicadores digitales para monitoreo de temperatura y parámetros de operación. Deberá incorporar al menos dos (2) lanzas profesionales de vapor de alto rendimiento, sistema de agua caliente independiente para preparación de bebidas, porta filtros profesionales, filtros de diferentes capacidades, iluminación del área de trabajo y superficie superior para calentamiento de tazas. El equipo deberá garantizar estabilidad térmica, presión constante y recuperación rápida entre extracciones, condiciones necesarias para la preparación de bebidas durante competencias y actividades de alto flujo. Incluye porta filtros, filtros, lanzas de vapor, conexión hidráulica y eléctrica según requerimientos del equipo, transporte, seguro todo riesgo, instalación, nivelación, configuración, puesta en funcionamiento, pruebas de extracción, verificación de presión y temperatura, acompañamiento técnico para la instalación, desmontaje y retiro al finalizar el servicio.	día	3	$ 1.985.000	$ 5.955.000
Alquiler de molino profesional de café expreso x tres (3) días: Molino eléctrico profesional de uso comercial y alta capacidad, diseñado para molienda de café de especialidad y operación continua en competencias y eventos de alto flujo. Deberá contar con sistema de molienda mediante muelas planas de alta precisión de mínimo 83 mm, fabricadas en acero endurecido o material de desempeño equivalente, accionadas por motor de alto rendimiento y sistema de protección térmica. Deberá incorporar regulación micrométrica continua del grado de molienda, sin posiciones predeterminadas, permitiendo ajustes de alta precisión para la calibración del expreso; sistema electrónico de dosificación programable por tiempo y/o peso, con posibilidad de configurar múltiples dosis; pantalla digital o interfaz electrónica para programación y control de dosis; contador de dosis y sistema de control de operación. La tolva deberá tener capacidad mínima de 1,5 kg de café en grano y contar con sistema de cierre y regulación de flujo. El molino deberá disponer de sistema de molienda directa al portafiltro, soporte ajustable para diferentes tamaños de portafiltro, cámara de molienda de baja retención, conducto de descarga diseñado para reducir acumulación de partículas y sistema que permita minimizar la generación de electricidad estática y la dispersión del café molido. Deberá presentar capacidad de trabajo adecuada para operación intensiva, con elevada velocidad de molienda, sistema de refrigeración o disipación térmica que preserve las características del café y reduzca el calentamiento durante jornadas prolongadas. Construcción en acero inoxidable y materiales de grado comercial, alimentación eléctrica compatible con la infraestructura disponible, protector térmico del motor y sistemas de seguridad para operación continua. Incluye transporte, entrega, instalación, configuración, calibración del punto	día	3	$ 470.400	$ 1.411.200

de molienda, programación de dosis, pruebas de funcionamiento, limpieza inicial, seguro todo riesgo, desmontaje y retiro al finalizar el servicio				
alquiler de Tamper profesional de precisión para preparación de café expreso x 3 días, fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, con base plana de 58 mm de diámetro, mango ergonómico y diseño que permita ejercer presión uniforme sobre el café molido dispuesto en el portafiltro. Destinado a la compactación final y uniforme del lecho de café molido, después de la etapa de distribución y pre-nivelación, antes de iniciar la extracción del expreso, con el fin de generar una superficie compacta y homogénea que permita un paso uniforme del agua durante la extracción.	día	3	$ 164.850	$ 494.550
alquiler de Nivelador profesional de café de precisión (Leveler) para portafiltro x 3 días: nivelador de 58 mm de diámetro, fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, con base plana y sistema de regulación de altura que permita establecer una profundidad uniforme de trabajo. Destinado a la distribución, asentamiento y pre-nivelación del café molido dentro del portafiltro, antes de la compactación con el tamper, permitiendo uniformar la superficie y distribución del lecho de café previo a la aplicación de presión.	día	3	$ 91.000	$ 273.000
alquiler de Azafate metálico para estación de competencia x 3 días: Azafate fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección, con bordes elevados para evitar derrames. Dimensiones aproximadas: 40 × 30 cm, adecuado para organizar y transportar utensilios, implementos y elementos utilizados durante las competencias de café.	día	3	$ 53.000	$ 159.000
alquiler de Jarras profesionales x 3 días para preparación de bebidas a base de expreso, fabricadas en acero inoxidable de grado alimentario, resistentes a altas temperaturas y de fácil limpieza. Capacidad aproximada de 350 ml y 600 ml, con pico vertedor de precisión para texturización y latte art. Incluye accesorios complementarios necesarios para el proceso de preparación y presentación durante la competencia.	día	6	$ 42.200	$ 253.200
Elementos e insumos requeridos para el desarrollo de las competencias de café: **Leche entera UHT**: 150 unidades, leche entera de origen bovino, sometida a tratamiento térmico UHT, con contenido de grasa mínimo de 3,0 %, en presentación individual de 200 a 250 ml, en envase hermético y apto para contacto con alimentos, con fecha de vencimiento vigente al momento de entrega. Destinada a la preparación de bebidas a base de expreso, prácticas de texturización y demás actividades de barismo desarrolladas durante las competencias. **Agua para preparación de café:** 15 recipientes de 20 litros, agua potable tratada y apta para consumo humano y preparación de café, en recipiente de grado alimentario, cerrado y con sistema que permita su manipulación y dispensación. Destinada exclusivamente a la preparación y extracción de café durante las competencias y actividades prácticas. **Agua embotellada:** 150 unidades, agua potable apta para consumo humano, en presentación individual de 600 ml, en envase PET sellado de grado alimentario, con tapa de seguridad y fecha de vencimiento vigente al momento de entrega. Destinada al consumo de participantes, jueces y personal de apoyo durante las jornadas de competencia. **Toallas de limpieza y secado**: 30 unidades, toallas reutilizables fabricadas en microfibra, de dimensiones mínimas de 30 × 30 cm, con capacidad de absorción y secado de superficies, sin desprendimiento significativo de fibras durante su uso. Destinadas a la limpieza y secado de equipos, utensilios, superficies de trabajo y estaciones de competencia.	Global	1	$ 2.244.200	$ 2.244.200

Jabón líquido neutro: 6 unidades de 500 ml, jabón líquido de pH neutro, biodegradable, soluble en agua y destinado a la limpieza de utensilios, recipientes y superficies de trabajo. El producto deberá presentarse en envase cerrado y contar con información de identificación del producto y condiciones de uso. **Bolsas para residuos:** 10 paquetes de 10 unidades, para un total de 100 bolsas, fabricadas en material plástico de alta resistencia, color negro, con capacidad mínima de 30 litros por unidad, destinadas a la recolección y disposición de residuos generados durante las actividades de competencia. Las bolsas deberán permitir su colocación y retiro sin ruptura durante la manipulación ordinaria de los residuos. **Cinta de enmascarar:** 10 rollos, cada uno con 48 a 50 mm de ancho y longitud mínima de 40 metros, fabricados en papel crepado con adhesivo sensible a presión, destinados a la identificación, rotulación, marcación y fijación temporal de recipientes, muestras, materiales y elementos utilizados durante las competencias. La cinta deberá permitir escritura manual y retiro sin dejar residuos adhesivos significativos sobre superficies lisas. **Marcadores permanentes:** 20 unidades, de tinta permanente, punta media con ancho de escritura entre 1 y 2 mm, color negro, de secado rápido y aptos para escritura sobre papel, cartón, plástico y superficies utilizadas para la identificación de muestras y materiales. Destinados a la rotulación y marcación de recipientes, muestras, empaques y elementos de trabajo. **Tijeras multipropósito**: 4 unidades, fabricadas con hojas de acero inoxidable, longitud total mínima de 20 cm, con mango ergonómico y hojas de corte de funcionamiento continuo. Destinadas al corte de papel, cartón, cinta adhesiva, empaques y materiales utilizados durante el alistamiento y desarrollo de las competencias. **Servilletas desechables:** 20 paquetes, cada uno con mínimo 100 unidades, para un total mínimo de 2.000 servilletas, elaboradas en papel, color blanco, de mínimo dos capas y dimensiones mínimas de 30 × 30 cm, destinadas al servicio, atención y limpieza durante las jornadas de competencia. **Limpiador especializado para máquinas de café:** 4 unidades de mínimo 500 g cada una, producto especializado para la remoción de aceites, residuos y acumulaciones de café en equipos de preparación y sus componentes, compatible con superficies y elementos destinados al contacto con alimentos, de fácil enjuague y formulado para no deteriorar los componentes del equipo cuando sea utilizado conforme a las instrucciones del fabricante. Destinado a las labores de limpieza y mantenimiento de las máquinas de café utilizadas durante las competencias. **Cafe:** treinta (30) kilogramos de café especial taza superior a 82 destinados a las preparaciones del concurso.				
Presentador y conducción técnica del campeonato: Servicio de presentador con experiencia en eventos y competencias, encargado de la conducción, animación y desarrollo de las actividades programadas durante el campeonato, brindando información a participantes y asistentes y realizando el manejo de tiempos, transiciones y programación de cada jornada. El servicio se prestará durante cuatro (4) días, con una dedicación de ocho (8) horas por día, incluyendo preparación previa, coordinación con la organización, conducción de las actividades, interacción con participantes y asistentes y cierre de cada jornada.	Servicio	1	$ 2.452.590	$ 2.452.590
Licencia y validación técnica para la realización del campeonato de café, que incluya la autorización de uso de la metodología, reglamento, lineamientos técnicos y elementos distintivos del formato de competencia, así como la revisión y validación de las condiciones técnicas requeridas para su desarrollo.	Licencia	1	$ 5.100.000	$ 5.100.000

Servicio de transporte aéreo para dos (2) de los cuatro (4) jueces de catación provenientes del Eje Cafetero, en ruta de origen Armenia o Manizales – Pasto – Armenia o Manizales, según la ciudad de procedencia de cada juez, incluyendo los trayectos de ida y regreso, impuestos, tasas aeroportuarias y demás cargos asociados a la expedición de los tiquetes, de acuerdo con las fechas y horarios establecidos para su participación en las jornadas de preparación y desarrollo del campeonato.	Tiquete	4	$ 1.009.890	$ 4.039.560
Servicio de transporte terrestre para el traslado de dos (2) jueces de catación provenientes del Eje Cafetero, entre el Aeropuerto Antonio Nariño, ubicado en Chachagüí, y la ciudad de Pasto, incluyendo los recorridos de Chachagüí–Pasto y Pasto–Chachagüí, de acuerdo con los horarios de llegada y salida de los vuelos y la programación establecida para el campeonato. Incluye vehículo con capacidad para los pasajeros y su equipaje, conductor, servicio de recogida en el aeropuerto, traslado hasta el lugar de alojamiento en Pasto y retorno al aeropuerto para el desplazamiento de salida. La cantidad corresponde a cuatro (4) trayectos de transporte terrestre, correspondientes al traslado individual de dos (2) jueces, con un (1) trayecto de ida desde el Aeropuerto Antonio Nariño hacia Pasto y un (1) trayecto de regreso desde Pasto hacia el aeropuerto para cada juez, de acuerdo con los horarios de llegada y salida de sus vuelos.	Servicio de Transporte	4	$ 58.395	$ 233.580
Jueces: Servicio profesional de cuatro (4) jueces especializados para la evaluación y calificación de las diferentes etapas, rondas y eliminatorias del campeonato de café, durante cuatro (4) días, incluyendo un (1) día previo destinado a la preparación, calibración y alistamiento de las actividades y tres (3) días de desarrollo de la competencia. Los jueces estarán encargados de realizar la evaluación sensorial y calificación de las muestras de café, aplicando los protocolos, criterios técnicos, tiempos, formatos y procedimientos establecidos en los términos de referencia y metodología del campeonato. Cada juez deberá contar con certificación como Catador Q y experiencia en catación y evaluación de café en competencias. Incluye los honorarios profesionales correspondientes a la participación durante las jornadas programadas.	Servicio de Juez	4	$ 1.167.900	$ 4.671.600
Trofeo en acrílico para ganadores: Trofeo elaborado en acrílico, con base estable y diseño alusivo a un grano de café, con dimensiones mínimas de 25 cm de alto × 20 cm de ancho. Incluye diseño, corte, conformado, impresión o grabado de los elementos gráficos requeridos, acabados y presentación final. Se destinará al reconocimiento de los tres (3) primeros cafés ganadores en cada jornada de competencia. La cantidad corresponde a tres (3) trofeos por jornada, destinados al reconocimiento de los tres (3) primeros cafés ganadores, durante las tres (3) jornadas de competencia, para un total de nueve (9) trofeos.	Unidad	9	$ 291.975	$ 2.627.775
Alquiler de sistema de sonido profesional x 3 días: servicio de alquiler de sistema de amplificación profesional compuesto por cabinas RCF Line Array de 10.000 W, para coliseo o recinto abierto; dos (2) monitores de piso RCF de 15” y 1.000 W; consola digital de 32 canales con almacenamiento y configuración de mezcla mediante Tablet; sistema de bajos RCF de 10.000 W de potencia, con sensibilidad de 99,5 dB y rango de frecuencia de 40 Hz a 1,5 kHz; cuatro (4) micrófonos inalámbricos de alto rendimiento y dos (2) micrófonos inalámbricos de frecuencia UHF, con recepción de hasta 500 m en línea recta. Incluye líneas para instrumentos con plug de ½” de 15 m, pedestales de cuello de ganso ecualizables, snake de 8 envíos, transporte, montaje, ubicación de los equipos, conexiones, pruebas de sonido y demás accesorios necesarios para la adecuada prestación del servicio	día	3	$ 1.500.000	$ 4.500.000

Servicio de personal técnico especializado para el montaje, instalación, conexión, configuración, operación básica y desmontaje del sistema de sonido profesional requerido x 3 días. El servicio deberá ser realizado por técnicos o ingenieros de sonido con experiencia mínima de 2 años en montaje de sistemas de amplificación para eventos masivos, festivales, conciertos o eventos institucionales. El personal deberá contar con conocimientos en conexión de consolas, amplificadores, parlantes, micrófonos, cableado y distribución de señal, garantizando el correcto funcionamiento y seguridad de los equipos. Incluye herramientas, elementos básicos de instalación, pruebas de sonido, montaje y desmontaje al finalizar el evento.	Servicio	1	$ 1.050.000	$ 1.050.000
Servicio integral de dirección y coordinación general del evento: Servicio integral para la planeación, dirección, coordinación y ejecución operativa general del evento, incluyendo la elaboración y seguimiento del cronograma general, coordinación de participantes, proveedores, personal técnico y equipo de apoyo, articulación de las diferentes áreas y actividades programadas, coordinación de espacios y requerimientos técnicos, logísticos y operativos, seguimiento al cumplimiento de tiempos y programación, coordinación del montaje, adecuación, operación y desmontaje de los elementos requeridos, acompañamiento durante las etapas de planeación, ejecución y cierre del evento, y atención y seguimiento de los requerimientos que se presenten durante su desarrollo. El servicio incluye el talento humano necesario para las actividades de dirección, coordinación y seguimiento descritas, así como los elementos básicos de apoyo requeridos para su ejecución, sin incluir equipos, mobiliario, alimentación, transporte, alojamiento, honorarios de jueces u otros servicios contemplados en ítems independientes del presupuesto.	Servicio	1	$ 5.839.500	$ 5.839.500
Café de especialidad en grano para prácticas de formación, en presentación de un (1) kilogramo por unidad. Se requieren nueve (9) kg, destinados al desarrollo de los tres (3) módulos formativos, con tres (3) kg de café asignados a cada módulo. El café deberá ser tostado, encontrarse en condiciones aptas para consumo y preparación, presentarse en empaque cerrado e identificado con origen o procedencia, fecha de tostión y condiciones de conservación.	Kg	9	$ 31.509	$ 283.581
Agua potable para preparación de café y actividades de catación, en botellón de 20 litros de capacidad, cerrado y apto para contacto con alimentos. Se requieren tres (3) botellones, equivalentes a 60 litros de agua potable, destinados al desarrollo de los tres (3) módulos, con un (1) botellón de 20 litros para cada módulo. Incluye transporte y entrega en el lugar de realización de cada actividad.	Unidad	3	$ 21.755	$ 65.265
Filtros de papel blanco para preparación de café mediante método V60, tamaño 02, diámetro entre 110 y 115 mm, gramaje entre 55 y 70 g/m², elaborados en papel grado alimentario, con porosidad uniforme y resistencia en húmedo. Se requieren tres (3) cajas, cada una con 100 filtros individuales, para un total de 300 filtros, destinados a los tres (3) módulos, con una (1) caja asignada a cada módulo.	Caja	3	$ 42.745	$ 128.235
Paño reutilizable de microfibra para limpieza y secado, con dimensiones mínimas de 30 × 30 cm, tejido de alta absorción y baja liberación de pelusa. Se requieren tres (3) unidades, destinadas a las actividades de limpieza y secado de equipos, utensilios, recipientes y superficies de trabajo, con un (1) paño asignado a cada módulo.	Unidad	3	$ 11.092	$ 33.276
Dripper tipo V60 tamaño 02 para preparación de café filtrado, fabricado en material apto para contacto con alimentos y resistente a temperaturas de preparación de café, compatible con filtros tamaño 02 y con capacidad para preparar entre 1 y 4 tazas. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) drippers disponibles	Unidad	9	$ 29.517	$ 265.653

para el desarrollo simultáneo de las prácticas en cada módulo, durante los tres (3) módulos formativos.				
Server para café filtrado, fabricado en vidrio borosilicato o material equivalente resistente al calor, con capacidad mínima de 600 ml, apto para contacto con alimentos y compatible con dripper V60. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) servers disponibles para cada módulo, destinados a recibir y servir el café obtenido durante las prácticas.	Unidad	9	$ 39.586	$ 356.274
Balanza digital para preparación y extracción de café, con capacidad mínima de 2 kg, resolución de 0,1 g, función de tara y puesta a cero, temporizador integrado, pantalla digital y superficie resistente a humedad. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) balanzas disponibles para cada módulo, destinadas al control simultáneo de dosificación de café, cantidad de agua y tiempo de extracción.	Unidad	9	$ 85.881	$ 772.929
Taza para catación de café, fabricada en porcelana o cerámica apta para contacto con alimentos, con capacidad entre 200 y 250 ml, superficie interior lisa y esmaltada, resistente a cambios de temperatura y de fácil limpieza y desinfección. Se requieren treinta y seis (36) unidades, correspondientes a doce (12) tazas disponibles para cada módulo, destinadas a la preparación y evaluación sensorial de las muestras.	Unidad	36	$ 17.815	$ 641.340
Alquiler de Hervidor eléctrico para preparación de café x 3 días, con carcasa de acero inoxidable, con capacidad mínima de 1,5 litros, recipiente apto para contacto con alimentos, control de temperatura y apagado automático de seguridad. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) hervidores disponibles para cada módulo, para disponer de agua a la temperatura requerida durante las prácticas.	Unidad	9	$ 81.612	$ 734.508
Alquiler Molino eléctrico para café en grano x 3 días, cuerpo de acero inoxidable o ABS, tolva de 2 kg autonivelante y pantalla táctil multilingüe. Muelas templadas de 59 mm con ajuste micrométrico y expulsión limpia del café, regulación de granulometría para diferentes niveles de molienda y sistema de dosificación. Se requieren tres (3) unidades, correspondientes a un (1) molino disponible para cada módulo, destinado a la molienda del café utilizado en las prácticas de preparación y extracción.	Unidad	3	$ 197.203	$ 591.609
Bandejas de servicio para café x 3 días, con dimensiones mínimas de 49 × 33 cm, fabricada en acero inoxidable, superficie lavable y bordes de contención. Se requieren tres (3) unidades, correspondientes a una (1) bandeja disponible para cada módulo, para el traslado y servicio de tazas, recipientes, utensilios y bebidas preparadas.	Unidad	3	$ 66.341	$ 199.023
Material de embalaje y protección para equipos y elementos de formación, correspondiente a tres (3) kits integrales, uno para cada módulo. Cada kit deberá contener, como mínimo, cartón corrugado, material acolchado de espuma o equivalente y plástico de burbujas, destinados a proteger los equipos y elementos durante su transporte y almacenamiento temporal frente a golpes, rayones, humedad y deterioro.	Global	3	$ 90.270	$ 270.810
Servilletas desechables de papel, de mínimo 2 capas y dimensiones mínimas de 33 × 33 cm, destinadas al servicio de degustación, atención de participantes y apoyo a las prácticas. Se requieren seis (6) paquetes, cada uno con 100 servilletas, para un total de 600 servilletas, distribuidas a razón de dos (2) paquetes por módulo.	Paquete	6	$ 2.301	$ 13.806
Cepillo especializado para limpieza de molinos de café, con cerdas de nylon resistentes, mango ergonómico y longitud entre 15 y 20 cm, destinado a retirar partículas y residuos de café de tolvas, cámaras de molienda y superficies internas accesibles. Se requieren	Unidad	6	$ 23.614	$ 141.684

seis (6) unidades, correspondientes a dos (2) cepillos disponibles para cada módulo.				
Brocha de limpieza para equipos y accesorios de café, con cerdas suaves de nylon y longitud entre 15 y 20 cm, destinada a retirar partículas, polvo y residuos de café de equipos, utensilios y superficies sin generar rayones. Se requieren seis (6) unidades, correspondientes a dos (2) brochas disponibles para cada módulo.	Unidad	6	$ 8.599	$ 51.594
Cuchara profesional para catación, fabricada en acero inoxidable apto para contacto con alimentos, con capacidad entre 8 y 12 ml, cavidad profunda y bordes redondeados. Se requieren dieciocho (18) unidades, correspondientes a seis (6) cucharas disponibles para cada módulo, destinadas a extracción, agitación y degustación de muestras durante los ejercicios de evaluación sensorial.	Unidad	18	$ 27.833	$ 500.994
Cronómetro digital para control de tiempos de preparación, con resolución mínima de 1 segundo, funciones de conteo ascendente y regresivo, pantalla de fácil lectura y alarma sonora. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) cronómetros disponibles para cada módulo, para controlar simultáneamente los tiempos de preparación, infusión y extracción.	Unidad	9	$ 16.036	$ 144.324
Espátula para manipulación y dosificación de café, con longitud entre 15 y 20 cm, fabricada en acero inoxidable o material apto para contacto con alimentos. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) espátulas disponibles para cada módulo, para la manipulación, distribución y dosificación de café molido e insumos.	Unidad	9	$ 16.306	$ 146.754
Carro de servicio tipo camarero. Diseñado con tres bandejas divisorias. Incluye 4 rueda con giro de 360 grados. Capacidad de carga 150 kilos. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) bandejas disponibles para cada módulo, destinadas exclusivamente a organizar y transportar muestras, tazas, cucharas y utensilios de catación durante las prácticas.	Unidad	9	$ 42.688	$ 384.192
Recipiente para disposición temporal de residuos de café, fabricado en plástico rígido o acero inoxidable, con capacidad de 10 litros, superficie lavable y de fácil desinfección. Se requieren tres (3) unidades, correspondientes a un (1) recipiente disponible para cada módulo, para la recolección temporal de residuos sólidos y subproductos generados durante las prácticas.	Unidad	3	$ 39.363	$ 118.089
Bolsa para recolección de residuos, fabricada en plástico de alta resistencia, con capacidad de 20 a 30 litros. Se requieren tres (3) paquetes, cada uno con 30 bolsas individuales, para un total de 90 bolsas, correspondientes a treinta (30) bolsas destinadas a cada módulo.	Paquete	3	$ 16.247	$ 48.741
Toalla reutilizable de microfibra para limpieza y secado, con dimensiones mínimas de 30 × 30 cm, alta absorción y resistencia al uso frecuente. Se requieren tres (3) paquetes, cada uno con tres (3) toallas, para un total de nueve (9) toallas, correspondientes a tres (3) toallas disponibles para cada módulo y destinadas al secado y limpieza de equipos, utensilios, recipientes y superficies de trabajo.	Paquete	3	$ 17.893	$ 53.679
Limpiador especializado para equipos de preparación de café, en presentación de 500 g por unidad, con carbonato de di sodio, peróxido de hidrógeno < 20%, dodecilbencenosulfonato de sodio, puro< 5%, carbonato de sodio < 5% formulado para remover aceites, residuos y depósitos de café, apto para superficies y componentes destinados al contacto con alimentos, de fácil enjuague y sin componentes que deterioren los equipos cuando se utilice conforme a las instrucciones del fabricante. Se requieren tres (3) unidades, correspondientes a una (1) unidad destinada a cada módulo.	Unidad	3	$ 47.987	$ 143.961

alquiler de Pantalla táctil interactiva: pantalla LED/LCD táctil profesional de mínimo 55 pulgadas, resolución 4K UHD (3840 × 2160 píxeles), tecnología táctil capacitiva o infrarroja, con capacidad de interacción mediante toque directo sobre la superficie. Mínimo 10 puntos táctiles simultáneos, brillo mínimo de 350 cd/m², relación de aspecto 16:9, ángulo de visión amplio, parlantes integrados, conectividad HDMI, USB, USB-C y Wi-Fi, compatible con computador y dispositivos externos. Debe incluir soporte de instalación o pedestal, control remoto, cables de conexión y accesorios necesarios para su funcionamiento. Equipada con sistema operativo integrado o compatible con Windows/Android, permitiendo la visualización e interacción con presentaciones, videos, contenido multimedia y aplicaciones. Uso profesional para eventos, capacitaciones, competencias y actividades institucionales.	día	3	$ 590.000	$ 1.770.000
ARTE LATE: Montaje y adecuación de demostración de niños baristas Servicio integral de montaje y adecuación de la demostración de niños baristas en la zona “Aprendiendo a tomar café”. Incluye el alquiler de una (1) máquina de espresso, elementos de barismo, cuatro (4) mesas, veinte (20) sillas y quince (15) kg de café, así como transporte, montaje, instalación, organización, puesta en funcionamiento, limpieza y desmontaje de los elementos utilizados.	servicio de montaje	1	$6.950.000	$ 6.950.000
ARTE LATE: Suministro de leche entera UHT Suministro de leche entera UHT en cajas de doce (12) unidades, destinada al desarrollo de las actividades de preparación y demostración de bebidas de ARTE LATE.	cajas de leche	4	$53.500	$ 214.000
ARTE LATE: Juez catador especializado Servicio profesional de juez catador para el desarrollo y evaluación del reto ARTE LATE, con experiencia en barismo y/o catación. Comprende la evaluación de las preparaciones y presentaciones realizadas por los participantes, aplicación de criterios técnicos y sensoriales, acompañamiento durante el desarrollo de la actividad y determinación de los resultados conforme a la metodología establecida.	Servicio de Juez	1	$297.500	$ 297.500
RETO JÓVENES CATADORES: Montaje y adecuación de demostración Servicio integral de montaje y adecuación de la demostración de Jóvenes Catadores en la zona “Aprendiendo a tomar café”. Incluye el alquiler de un (1) molino, elementos de barismo, cuatro (4) mesas, veinte (20) sillas y veinte (20) kg de café, así como transporte, montaje, organización, puesta en funcionamiento, limpieza y desmontaje de los elementos utilizados.	servicio de montaje	1	$3.350.000	$ 3.390.000
RETO JÓVENES CATADORES: Juez catador especializado Servicio profesional de juez catador para el desarrollo y evaluación del Reto Jóvenes Catadores, con experiencia en barismo y/o catación. Comprende la evaluación de las preparaciones y presentaciones de los participantes, aplicación de criterios técnicos y sensoriales, acompañamiento durante la actividad y determinación de resultados conforme a la metodología establecida.	Servicio de Juez	1	$347.500	$ 350.000
RETO BARISTA KIDS: Paquete x 100 Vasos desechables reciclables de cartón, Vasos desechables reciclables de cartón, suministrados en paquetes de cien (100) unidades, para bebidas calientes, con capacidad de ocho (8) oz (236 ml), fabricados en cartón grado alimentario con recubrimiento interior apto para contacto con alimentos y bebidas calientes, preferiblemente en PE o biopolímero de origen vegetal, que permita resistencia a la humedad y evite filtraciones. Dimensiones de referencia: nueve (9) cm de alto × ocho (8) cm de diámetro superior.	Paquete x 100	5	$24.850	$ 124.250

RETO BARISTA KIDS: Bolsa de Mezcladores desechables de madera Mezcladores desechables para bebidas calientes, fabricados en madera natural de grado alimentario, biodegradables y libres de recubrimientos tóxicos, con longitud de catorce (14) a quince (15) cm, superficie lisa, bordes redondeados y condiciones físicas que permitan mezclar café y otras bebidas calientes sin deformarse ni desprender partículas. Elemento de un solo uso.	Bolsa	1	$8.950	$ 8.950
RETO BARISTA KIDS: Bolsa de Sobres individuales de azúcar morena, Sobres individuales de azúcar, con contenido de cinco (5) g por sobre, destinados al servicio y preparación de bebidas durante el desarrollo de la actividad.	bolsa	1	$51.100	$ 51.100
RETO BARISTA KIDS: Montaje y adecuación de demostración de niños baristas Servicio integral de montaje y adecuación de la demostración de niños baristas en la zona “Aprendiendo a tomar café”. Incluye el alquiler de un (1) molino, elementos de barismo, cuatro (4) mesas, veinte (20) sillas y veinte (20) kg de café, así como transporte, montaje, organización, puesta en funcionamiento, limpieza y desmontaje de los elementos utilizados.	servicio de montaje	1	$3.250.000	$ 3.250.000
RETO BARISTA KIDS: Juez catador especializado Servicio profesional de juez catador para el desarrollo y evaluación del Reto Barista Kids, con experiencia en barismo y/o catación. Comprende la evaluación de las preparaciones y presentaciones de los participantes, aplicación de criterios técnicos y sensoriales, acompañamiento durante la actividad y determinación de resultados conforme a la metodología establecida.	Servicio de Juez	2	$296.500	$ 593.000
Servicio de personal operativo para limpieza, mantenimiento y apoyo logístico durante el desarrollo del evento, con veinte (20) personas por jornada (cada jornada de 6 horas), distribuidas en diez (10) personas durante la jornada de la mañana y diez (10) personas durante la jornada de la tarde x 6 días. El personal realizará limpieza de zonas comunes, áreas de circulación y comedores; recolección, clasificación y disposición de residuos; organización de espacios y mobiliario; atención de requerimientos operativos y mantenimiento de las condiciones de aseo durante cada jornada. Incluye coordinación del personal, herramientas e implementos básicos de limpieza y elementos de protección personal requeridos para las actividades.	Servicio / jornada	120	$ 110.000	$13.200.000
Servicio de vigilancia y seguridad privada durante seis (6) días, mediante dos (2) vigilantes debidamente uniformados, identificados y habilitados para prestar servicios de vigilancia privada con arma. El servicio comprende cobertura continua de veinticuatro (24) horas mediante turnos organizados por el proveedor, vigilancia de las instalaciones del Centro de Eventos Andino y de los elementos dispuestos para el evento, control de accesos, rondas internas, control de ingreso y salida de personal y atención y reporte de novedades.	Servicio / 6 días	1	$11.200.000	$11.200.000
Servicio técnico para la instalación eléctrica temporal de hasta doscientos (200) stands, mediante la instalación de un (1) punto de conexión eléctrica con tomacorriente doble por cada stand, para un máximo de doscientos (200) puntos. La instalación se realizará a partir de las acometidas principales y comprenderá seis (6) tableros eléctricos de distribución, sectorizados de acuerdo con las áreas del evento; desde estos tableros se realizará el tendido y distribución del cableado hacia los stands. Incluye suministro e instalación de las acometidas especiales requeridas desde los transformadores o puntos de alimentación disponibles en el recinto, cableado dimensionado para la carga prevista, canalización o protección física del cableado en las zonas de circulación, instalación y conexión de los doscientos (200) tomacorrientes dobles, identificación de circuitos, conexión de tableros, pruebas de continuidad, tensión y funcionamiento de cada circuito, corrección de fallas detectadas y	Punto de conexión	200	$ 99.000	$19.800.000

desmontaje de la instalación temporal al finalizar el evento. Incluye personal técnico o electricista certificado, herramientas, equipos de medición, elementos de protección personal y accesorios eléctricos menores necesarios para la ejecución.				
Kit de Materiales para la instalación hidráulica temporal de veintidós (22) stands, correspondientes a veinte (20) stands de 4,00 m × 4,00 m y dos (2) stands destinados a las competencias de café. El kit deberá contener los materiales necesarios para realizar las conexiones de suministro y desagüe de agua de los veintidós (22) stands, incluyendo tubería y/o manguera para conducción de agua, accesorios de unión, codos, tees, adaptadores, uniones, llaves de paso, pegante para PVC, cinta de teflón, abrazaderas y demás accesorios necesarios para completar las conexiones. El suministro deberá cubrir la totalidad de las conexiones de los veintidós (22) stands, incluyendo los elementos de unión y fijación requeridos en cada punto. Incluye transporte interno, instalación, conexión, pruebas de funcionamiento, verificación de fugas, ajustes, desmontaje y retiro de los materiales instalados al finalizar el evento.	Kit	22	$ 100.000	$ 2.200.000
Servicio técnico para la instalación hidráulica temporal de veintidós (22) lavaplatos, realizando para cada unidad una (1) conexión de suministro de agua y una (1) conexión de desagüe. El servicio comprende la instalación y conexión de tubería, mangueras, llaves de paso y accesorios requeridos para cada lavaplatos, conexión a los puntos de suministro y desagüe disponibles, pruebas de funcionamiento, verificación de fugas y correcta evacuación del agua, corrección de las conexiones que presenten fallas y desmontaje de las conexiones al finalizar el evento. Incluye mano de obra de personal con experiencia en instalaciones hidráulicas temporales, herramientas y elementos menores requeridos para la ejecución.	Punto de conexión	22	$ 57.850	$ 1.272.700
Servicio integral de iluminación y ambientación de las zonas comunes del evento, que comprende el alquiler e instalación de cuatro (4) reflectores LED de mínimo 100 W cada uno, con protección mínima IP65, estructura o soporte de fijación y cableado de alimentación; instalación de festones de iluminación LED y ubicación de elementos decorativos alusivos al café, plantas ornamentales y estibas de madera en las áreas comunes definidas en la planimetría. Incluye transporte, distribución, montaje, fijación, conexión eléctrica, pruebas de funcionamiento, adecuación de los elementos durante el evento, mantenimiento de las instalaciones y desmontaje al finalizar. **(incluye personal certificado en trabajo en alturas)**	Servicio	1	$ 3.300.000	$ 3.300.000
Materiales eléctricos complementarios para la adecuación y operación temporal de las diferentes áreas del evento para mínimo 220 puntos de conexión, compuesto como mínimo por bombillos LED de 20 W, extensiones eléctricas de mínimo 15 m, cable eléctrico calibre 12 AWG, regletas de mínimo seis (6) salidas con protección, conectores y clavijas de uso industrial, amarras plásticas de mínimo 20 cm, cinta aislante eléctrica de 18 mm × 20 m, cinta de enmascarar de 48 mm × 40 m y los demás accesorios eléctricos menores necesarios para realizar conexiones, extensiones y adecuaciones temporales. Todos los materiales deberán ser nuevos, encontrarse en condiciones de funcionamiento y cumplir las condiciones de seguridad eléctrica aplicables.	Kit	1	$ 4.400.000	$ 4.400.000
Servicio de transporte terrestre para el traslado de estructuras, mobiliario, equipos y elementos logísticos del evento, mediante un (1) camión tipo furgón o estacas encarpado con capacidad mínima de 3,5 toneladas y un (1) vehículo tipo Piaggio de carga con platón encarpado con capacidad mínima de 700 kg. Incluye conductor, combustible, cargue, descargue, organización y aseguramiento de la carga, protección mediante cubierta impermeable y los desplazamientos de ida y retorno requeridos para las actividades de	Servicio	1	$ 5.500.000	$ 5.500.000

montaje, desarrollo y desmontaje del evento, de acuerdo con la programación establecida.				
Alquiler de veinte (22) lavaplatos portátiles para uso durante el evento x 3 días, cada uno fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, con dimensiones de 1,20 m de largo × 0,60 m de ancho × 0,85 m de alto, mesón y poceta integrada, estructura metálica estable y superficie lisa, lavable y des infectable. Cada unidad deberá contar con grifería, conexión de entrada de agua y salida para desagüe. Incluye transporte, entrega, ubicación, montaje, conexión hidráulica, puesta en funcionamiento, mantenimiento durante el periodo de uso, desmontaje y retiro.	Unidad x 3 días	22	$ 149.500	$ 3.289.000
Alquiler de trescientas (300) mesas cuadradas para cuatro (4) puestos x 3 días, de 0,75 m × 0,75 m × 0,75 m, fabricadas en polietileno de alta densidad (HDPE) o material plástico de características equivalentes, con superficie lisa, impermeable, lavable y des infectable. Estructura con patas metálicas plegables, estabilidad estructural y capacidad mínima de carga de 100 kg. Incluye transporte, entrega, distribución, ubicación y retiro al finalizar el evento.	Unidad x 3 días	300	$ 27.350	$ 8.205.000
Alquiler de veintidós (22) carpas modulares de 4,00 m × 4,00 m x 3 días, con estructura desmontable en tubo metálico galvanizado o acero con tratamiento anticorrosivo, techo en lona impermeable, costuras reforzadas y sistema de fijación. Altura lateral mínima de 2,40 m y altura central mínima de 3,00 m. Cada unidad deberá contar con elementos de anclaje y estabilización. Incluye transporte, montaje, nivelación, anclaje, instalación, adecuación, mantenimiento, desmontaje y retiro.	Unidad x 3 días	22	$ 1.090.000	$23.980.000
Alquiler de ciento cinco (105) módulos de stand en color blanco x 3 días, conformados por paneles de aglomerado de madera de 2,00 m de ancho × 1,00 m de alto, con acabado blanco uniforme y superficie lisa. Cada módulo deberá contar con estructura o sistema de unión y fijación que garantice su estabilidad. Incluye estructura de soporte, elementos de unión y fijación,	Unidad x días	105	$ 198.000	$20.790.000
Alquiler de ciento noventa y dos (192) paneles de pared modular blanca x días, cada uno de 2,00 m de ancho × 2,00 m de alto, con acabado blanco uniforme y superficie lisa. Incluye estructura de soporte, perfiles, sistemas de unión y elementos de fijación necesarios para conformar divisiones y cerramientos temporales. Incluye estructura de soporte, elementos de unión y fijación,	Unidad x días	192	$ 143.000	$27.456.000
Servicio integral de personal operativo para el montaje y desmontaje de los stands de exhibición del evento, durante cinco (5) días, conformado por dos (2) equipos de trabajo de diez (10) personas cada uno, para un total de veinte (20) operarios. El servicio comprende el cargue, descargue, traslado interno, armado, instalación, adecuación, organización, mantenimiento operativo durante el montaje y desmontaje de los stands, incluyendo la manipulación de módulos, paredes, paneles, mesas, sillas, elementos de exhibición y demás componentes que conformen cada espacio. Para el montaje, el personal estará encargado del recibo y traslado interno de los elementos hasta cada área, armado de módulos y estructuras, instalación de paredes y paneles, ubicación y nivelación de mesas y sillas, distribución de los elementos al interior de cada stand, organización de los espacios conforme a la distribución establecida y realización de ajustes requeridos para garantizar la correcta disposición de los stands antes de su entrega. Para el desmontaje, el personal realizará el retiro ordenado de los elementos instalados, desarme de módulos y estructuras, desmontaje de paredes y paneles, retiro y agrupación de mobiliario y	Servicio integral	1	$19.800.000	$19.800.000

demás componentes, traslado interno hacia los puntos de almacenamiento o cargue, organización de los elementos y apoyo en el cargue para su retiro del recinto. El servicio incluye: Veinte (20) operarios, distribuidos en dos (2) equipos de diez (10) personas. Un (1) equipo destinado a las actividades de montaje y adecuación de los stands. Un (1) equipo destinado a las actividades de desmontaje y retiro de los stands. Cargue y descargue de los elementos que conforman los stands. Traslado interno de módulos, paneles, paredes, mesas, sillas y demás elementos. Armado y desarmado de estructuras modulares. Instalación y retiro de paredes y paneles. Ubicación, organización y nivelación del mobiliario dentro de los stands. Distribución de los elementos de acuerdo con el plano o esquema de ubicación suministrado. Ajustes, correcciones y reubicaciones menores requeridas durante el proceso de montaje. Organización de materiales y componentes por stand para facilitar el montaje y posterior desmontaje. Revisión física de los stands antes de su entrega para uso. Retiro y agrupación ordenada de los elementos después de finalizado el evento. Herramientas manuales necesarias para las labores de armado, instalación y desmontaje. Elementos de protección personal requeridos para el desarrollo de las actividades. Coordinación de los dos equipos de trabajo y distribución de los frentes de trabajo. Apoyo operativo durante las jornadas de montaje y desmontaje de acuerdo con el cronograma establecido. Distribución temporal: cinco (5) días de servicio, incluyendo las jornadas requeridas para el montaje previo, apoyo operativo asociado a la instalación y organización de los stands durante el desarrollo del evento, y la jornada posterior destinada al desmontaje y retiro.				
Alquiler de dos (2) pantallas LED profesionales de 3,00 m de ancho × 2,00 m de alto, con pitch máximo de 3,9 mm, frecuencia de actualización mínima de 3.840 Hz, sistema de procesamiento y control compatible con NovaStar, estructura de soporte, sistema de fijación y nivelación, cableado de señal y alimentación y procesador de video. Cada pantalla deberá permitir conexión con computadores, cámaras y sistemas audiovisuales para reproducción de presentaciones, videos y contenidos en tiempo real. Incluye transporte, estructura, montaje, instalación, configuración, conexión, pruebas, operación técnica y desmontaje.	Unidad x 3 días	2	$ 8.565.000	$17.130.000
Cuatro (4) señalizadores aéreos de 2,50 m de largo × 0,50 m de alto, destinados a identificar y orientar las diferentes zonas del evento. Cada señalizador deberá estar compuesto por estructura liviana de aluminio o perfilería metálica, superficie en PVC, lona banner o material rígido, impresión digital a color y sistema de sujeción mediante tensores, soportes y elementos de fijación. Incluye adaptación del diseño suministrado, impresión, estructura, acabados y transporte.	Unidad	4	$ 2.700.000	$10.800.000

Servicio integral de coordinación logística y técnica general para la preparación, desarrollo, seguimiento y cierre de las actividades asociadas a La Mejor Taza Nariño 2026 y a la participación del evento en Expo Café Colombia 2026, con prestación del servicio desde el veintidós (22) de septiembre hasta el treinta y uno (31) de octubre de 2026. El servicio estará orientado a coordinar y realizar seguimiento operativo y técnico a las diferentes actividades requeridas para el desarrollo del evento, articulando al personal operativo, proveedores, participantes y responsables de las diferentes áreas, de acuerdo con el cronograma y las instrucciones definidas para cada actividad. Comprende la coordinación y seguimiento de las actividades de montaje, adecuación, instalación, distribución, operación, mantenimiento operativo, desmontaje, retiro y cierre de los elementos logísticos requeridos para el evento, incluyendo stands, mobiliario, equipos, carpas, estructuras, elementos técnicos y demás componentes asociados a las actividades programadas. Dentro de sus funciones se encuentran: Coordinar los diferentes frentes de trabajo logístico y técnico durante las etapas de preparación, ejecución y cierre. Realizar seguimiento al cronograma general de actividades y a los tiempos establecidos para cada requerimiento. Coordinar la ejecución de las actividades de montaje y adecuación previas al evento. Verificar la instalación, distribución y disposición de equipos, mobiliario, stands, carpas, estructuras y demás elementos. Articular al personal operativo encargado de las diferentes actividades logísticas. Coordinar con proveedores la entrega, instalación, operación, retiro y demás servicios contratados. Realizar seguimiento a los requerimientos técnicos y logísticos de las diferentes áreas. Verificar que los espacios se encuentren habilitados conforme a la programación establecida. Coordinar los requerimientos que surjan durante el desarrollo de las actividades. Registrar, comunicar y gestionar las novedades operativas y técnicas que se presenten. Coordinar los ajustes, reubicaciones o intervenciones logísticas que resulten necesarias durante la ejecución. Realizar seguimiento a las actividades relacionadas con la participación del stand de La Mejor Taza Nariño 2026 en Expo Café Colombia 2026. Coordinar las actividades posteriores relacionadas con el desmontaje, retiro, organización y cierre de los elementos utilizados en dicha participación. Realizar seguimiento al cierre logístico y administrativo de los servicios asociados hasta la finalización del período establecido. El servicio se desarrollará desde el veintidós (22) de septiembre hasta el treinta y uno (31) de octubre de 2026, comprendiendo las actividades previas al evento central, el desarrollo de las actividades programadas, la participación en Expo Café Colombia 2026 y las acciones posteriores de desmontaje, retiro, seguimiento y cierre requeridas para finalizar integralmente las actividades logísticas.	Servicio	1	$ 9.900.000	$ 9.900.000

Servicio profesional para el diseño espacial, planimetría, distribución, organización y ambientación general de los espacios destinados al desarrollo de La Mejor Taza Nariño 2026, incluyendo el diseño específico del stand de La Mejor Taza para su participación en Expo Café Colombia 2026. El servicio comprende el levantamiento y análisis de las condiciones físicas de los espacios, definición de la distribución espacial, elaboración de planimetrías generales y específicas, diseño de circulaciones, ubicación de áreas y elementos, desarrollo de propuestas de organización espacial y elaboración de representaciones tridimensionales (3D) para facilitar la visualización y posterior implementación de los diseños. Para el evento La Mejor Taza Nariño 2026, comprende el diseño de la distribución general de los espacios, ubicación y organización de stands, zonas de circulación, áreas de atención, espacios de actividades, zonas de interacción y demás áreas que conformen la configuración espacial del evento, buscando establecer una distribución funcional y coherente con la programación y capacidad de los espacios. Para la participación de La Mejor Taza Nariño 2026 en Expo Café Colombia 2026, comprende el diseño integral del stand, incluyendo distribución interior, ubicación de mobiliario, áreas de exhibición y atención, circulación interna, elementos de ambientación, composición espacial, volumetría, propuesta de materiales y acabados, iluminación propuesta y demás elementos necesarios para definir visual y funcionalmente el espacio. Productos mínimos Una (1) propuesta de distribución espacial general del evento. Una (1) planimetría general de distribución de espacios. Planos de distribución y ubicación de las diferentes áreas y elementos. Planimetrías específicas requeridas para la organización de los espacios. Diseño de circulaciones y recorridos internos. Diseño de distribución y organización de los stands. Propuesta de ambientación y composición espacial general. Diseño específico del stand de La Mejor Taza para Expo Café Colombia 2026. Planimetría del stand con distribución de mobiliario, áreas de exhibición y circulación. Elevaciones y/o vistas necesarias para la definición del stand. Modelo o representación tridimensional (3D) del stand. Vistas 3D de la propuesta espacial para facilitar su interpretación y ejecución. Especificación de dimensiones, distribución, materiales, acabados y elementos de ambientación propuestos. Ajustes a las propuestas de diseño derivados de las condiciones del espacio y requerimientos de organización. Entrega de los archivos digitales finales de las planimetrías y representaciones gráficas elaboradas. El servicio no comprende diseño, impresión, producción ni instalación de piezas gráficas, publicidad, pendones, lonas, vinilos u otros elementos de comunicación visual, los cuales serán contemplados en los respectivos componentes del presupuesto.	Servicio	1	$ 6.600.000	$ 6.600.000

Alquiler de noventa (90) mesas promocionales para stands, con estructura plegable, superficie rígida, lisa, lavable y apta para exhibición y atención al público, de 1,20 m de largo × 0,60 m de ancho × 0,75 m de alto. Cada mesa deberá contar con faldón o panel frontal sublimado a todo color con el diseño institucional suministrado por la organización. Incluye estructura, superficie, impresión/sublimación, acabados, embalaje, transporte, entrega, distribución en los stands y retiro.	Unidad	90	$ 435.100	$39.159.000
Alquiler de sistema de sonido y amplificación para plazoleta de comidas durante tres (3) días, compuesto como mínimo por cuatro (4) cabinas activas de 15" de potencia mínima 1.000 W RMS cada una, dos (2) subwoofers activos de 18" de potencia mínima 1.500 W RMS cada uno, consola digital de mínimo 16 canales, dos (2) micrófonos inalámbricos, dos (2) monitores de retorno, sistema de reproducción de audio, cableado de señal y potencia, bases y accesorios. Incluye transporte, montaje, instalación, operación técnica, desmontaje y retiro de los equipos.	Servicio	1	$ 4.275.000	$ 4.275.000
Servicio de adecuación temporal de salida y zonas de circulación del Centro de Eventos Andino, incluyendo conformación y nivelación de piso en lote anexo, adecuación de la salida hacia el área de parqueadero, instalación o adecuación de puerta de acceso/salida, suministro e instalación de láminas, guaduas, estacas, elementos de soporte, fijación y demás materiales requeridos para habilitar y acondicionar el recorrido peatonal y operativo. Incluye mano de obra, herramientas, transporte interno, montaje y retiro de elementos temporales.	Servicio	1	$ 4.750.000	$ 4.750.000
Alquiler de infraestructura temporal para adecuación de plazoleta de comidas durante tres (3) días, incluyendo 8 carpas estructurales de aproximadamente 6 × 4 m (6 carpas) y 12 × 6 m (1 carpa), cien (100) mesas y cuatrocientas (400) sillas, de acuerdo con la distribución definida por la organización. Incluye transporte, cargue, descargue, montaje, instalación, distribución, desmontaje y retiro de todos los elementos al finalizar el evento.	Servicio	1	$ 9.500.000	$ 9.500.000
Chaleco de identificación para personal de apoyo logístico fabricado con chaleco Unisex en Dril Sencillo 100% algodón, confeccionado en tela resistente y de uso institucional, con talla de acuerdo con el usuario, identificación visible del equipo logístico y estampado o bordado de la imagen institucional del evento. Elemento destinado al personal encargado de montaje, orientación, atención, circulación y apoyo operativo.	Unidad	20	$ 57.000	$ 1.140.000
Servicio integral de instalación de señalización aérea y elementos publicitarios temporales (4 señalizadores aéreos), incluyendo personal especializado, equipos de trabajo en altura, herramientas, sistemas de fijación, tensores, estructuras y accesorios necesarios para la instalación segura de pendones, banners, señalizadores aéreos y demás piezas publicitarias suministradas por la organización. Incluye distribución, instalación, ajuste, revisión, mantenimiento durante el evento y desmontaje al finalizar.	Servicio	1	$ 2.850.000	$ 2.850.000
Circular informativo impreso: Pieza gráfica circular de 150 × 150 cm, elaborada en material rígido o semirrígido apto para impresión digital, con impresión a color. Incluye diseño/adaptación gráfica, impresión, acabados y entrega para distribución en las zonas de stands.	Unidad	13	$ 209.000	$ 2.717.000
Backing para zona de filtrados: Estructura tipo backing de 10 × 3 m, elaborada en lona impresa a color, con ojales metálicos perimetrales para sujeción y estructura de soporte. Incluye impresión, confección, transporte, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 1.240.000	$ 1.240.000
Pendón tipo araña para zona de filtrados: Pendón tipo araña de 2 × 1 m, elaborado en lona impresa a color, con estructura de soporte y sistema de montaje. Incluye impresión, estructura, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	1	$ 202.000	$ 202.000

Señalización de zonas: Lona impresa de 6 × 80 cm, con varilla para sujeción en pilares y elementos de fijación. Incluye impresión, confección, varilla, instalación y desmontaje.	Unidad	6	$ 100.000	$ 600.000
Rompe tráfico señalético: Pieza de señalización de 80 × 40 cm, elaborada en vinilo adhesivo impreso a color y aplicado sobre base rígida. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	15	$ 52.000	$ 780.000
Lona impresa para zona de prensa: Lona de 3 × 2 m, con impresión a color, ojales metálicos perimetrales y varilla o sistema de soporte para instalación. Incluye confección, elementos de fijación, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 248.000	$ 248.000
Lona impresa para zona de baños: Lona de 2 × 3 m, con impresión a color, ojales metálicos perimetrales y varilla o sistema de soporte para instalación. Incluye confección, elementos de fijación, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 250.000	$ 250.000
Lona impresa para baños: Lona de 3 × 2 m, con impresión a color, ojales metálicos perimetrales y varilla o sistema de soporte para instalación. Incluye confección, elementos de fijación, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 245.000	$ 245.000
Pendón tipo araña: Pendón tipo araña de 2 × 1 m, elaborado en lona impresa a color, con estructura de soporte y sistema de montaje. Incluye impresión, estructura, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	7	$ 205.000	$ 1.435.000
Arco volumétrico de bienvenida: Arco de 6 × 3,50 m, elaborado sobre estructura autoportante, con superficies impresas y elementos decorativos en impresión sobre base rígida. Incluye diseño/adaptación gráfica, fabricación, impresión, estructura, transporte, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 1.635.000	$ 1.635.000
Dummie volumétrico para entrada exterior: Elemento volumétrico de 4 × 2 m, elaborado sobre estructura de soporte con superficies impresas. Incluye diseño/adaptación gráfica, fabricación, impresión, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	1	$ 380.000	$ 380.000
Lona para fachada: Lona impresa para instalación en fachada sobre Avenida Panamericana, de 5 × 2 m, con ojales y elementos de fijación. Incluye impresión, confección, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	1	$ 830.000	$ 830.000
Lona colgante – Formato 1: Lona impresa de 0,80 × 3 m, con varilla superior e inferior para mantener la tensión y sistema de suspensión. Incluye impresión, confección, varillas, elementos de fijación, instalación y desmontaje.	Unidad	2	$ 99.000	$ 198.000
Lona colgante – Formato 2: Lona impresa de 0,50 × 4 m, con varilla superior e inferior y sistema de suspensión, destinada a señalización de salida en zona interior. Incluye impresión, confección, varillas, elementos de fijación, instalación y desmontaje.	Unidad	2	$ 83.000	$ 166.000
Lona para letrero de salida: Lona impresa de 6 × 80 cm, con varilla y sistema de fijación para señalización de salida. Incluye impresión, confección, varilla, elementos de fijación, instalación y desmontaje.	Unidad	2	$ 19.800	$ 39.600
Vinilo adhesivo para stands comerciales – formato grande: Vinilo adhesivo impreso a color de 2 × 0,50 m, para aplicación sobre superficies de stands comerciales. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	21	$ 94.500	$ 1.984.500
Vinilo adhesivo para pabellones comerciales: Vinilo adhesivo impreso a color de 2 × 0,50 m, destinado a identificación y ambientación gráfica de pabellones comerciales. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	12	$ 95.000	$ 1.140.000
Vinilo adhesivo para stands comerciales – formato pequeño: Vinilo adhesivo impreso a color de 1 × 0,50 m, para aplicación sobre superficies de stands comerciales. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	200	$ 47.000	$ 9.400.000
Stand modular para prensa: Estructura modular para prensa de 3 × 3 m de planta y 2 m de altura, conformada por módulos estructurales y superficies de cerramiento, con gráfica impresa	Unidad	1	$ 1.650.000	$ 1.650.000

instalada en las paredes. Incluye diseño/adaptación gráfica, impresión, estructura, transporte, montaje, instalación y desmontaje.				
Sala para prensa: sala lounge destinada a periodistas y medios de comunicación, conformada por sofás y/o poltronas en cuerina de alta resistencia, mesa de centro y mobiliario complementario Incluye transporte hasta el lugar del evento, cargue y descargue, montaje, distribución y disposición del mobiliario, instalación y organización de conexiones eléctricas y/o elementos auxiliares requeridos, acondicionamiento del área y desmontaje y retiro al finalizar el evento. El mobiliario deberá presentarse en adecuadas condiciones de limpieza, estabilidad y funcionamiento, y permanecer disponible durante las jornadas establecidas para la atención y trabajo de los medios de comunicación.	Servicio/día	3	$ 1.450.000	$ 4.350.000
Circular informativo impreso: Pieza gráfica circular de 150 × 150 cm, elaborada en material rígido o semirrígido apto para impresión digital, con impresión a color. Incluye diseño/adaptación gráfica, impresión, acabados y entrega para distribución en las zonas de stands.	Unidad	13	$ 209.000	$ 2.717.000
Backing para zona de filtrados: Estructura tipo backing de 10 × 3 m, elaborada en lona impresa a color, con ojales metálicos perimetrales para sujeción y estructura de soporte. Incluye impresión, confección, transporte, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 1.240.000	$ 1.240.000
Pendón tipo araña para zona de filtrados: Pendón tipo araña de 2 × 1 m, elaborado en lona impresa a color, con estructura de soporte y sistema de montaje. Incluye impresión, estructura, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	1	$ 202.000	$ 202.000
Señalización de zonas: Lona impresa de 6 × 80 cm, con varilla para sujeción en pilares y elementos de fijación. Incluye impresión, confección, varilla, instalación y desmontaje.	Unidad	6	$ 100.000	$ 600.000
Rompe tráfico señalético: Pieza de señalización de 80 × 40 cm, elaborada en vinilo adhesivo impreso a color y aplicado sobre base rígida. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	15	$ 52.000	$ 780.000
Lona impresa para zona de prensa: Lona de 3 × 2 m, con impresión a color, ojales metálicos perimetrales y varilla o sistema de soporte para instalación. Incluye confección, elementos de fijación, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 248.000	$ 248.000
Lona impresa para zona de baños: Lona de 2 × 3 m, con impresión a color, ojales metálicos perimetrales y varilla o sistema de soporte para instalación. Incluye confección, elementos de fijación, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 250.000	$ 250.000
Lona impresa para baños: Lona de 3 × 2 m, con impresión a color, ojales metálicos perimetrales y varilla o sistema de soporte para instalación. Incluye confección, elementos de fijación, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 245.000	$ 245.000
Pendón tipo araña: Pendón tipo araña de 2 × 1 m, elaborado en lona impresa a color, con estructura de soporte y sistema de montaje. Incluye impresión, estructura, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	7	$ 205.000	$ 1.435.000
Arco volumétrico de bienvenida: Arco de 6 × 3,50 m, elaborado sobre estructura autoportante, con superficies impresas y elementos decorativos en impresión sobre base rígida. Incluye diseño/adaptación gráfica, fabricación, impresión, estructura, transporte, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 1.635.000	$ 1.635.000
Dummie volumétrico para entrada exterior: Elemento volumétrico de 4 × 2 m, elaborado sobre estructura de soporte con superficies impresas. Incluye diseño/adaptación gráfica, fabricación, impresión, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	1	$ 380.000	$ 380.000
Lona para fachada: Lona impresa para instalación en fachada sobre Avenida Panamericana, de 5 × 2 m, con ojales y elementos de fijación. Incluye impresión, confección, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	1	$ 830.000	$ 830.000

Lona colgante – Formato 1: Lona impresa de 0,80 × 3 m, con varilla superior e inferior para mantener la tensión y sistema de suspensión. Incluye impresión, confección, varillas, elementos de fijación, instalación y desmontaje.	Unidad	2	$ 99.000	$ 198.000
Lona colgante – Formato 2: Lona impresa de 0,50 × 4 m, con varilla superior e inferior y sistema de suspensión, destinada a señalización de salida en zona interior. Incluye impresión, confección, varillas, elementos de fijación, instalación y desmontaje.	Unidad	2	$ 83.000	$ 166.000
Lona para letrero de salida: Lona impresa de 6 × 80 cm, con varilla y sistema de fijación para señalización de salida. Incluye impresión, confección, varilla, elementos de fijación, instalación y desmontaje.	Unidad	2	$ 19.800	$ 39.600
Vinilo adhesivo para stands comerciales – formato grande: Vinilo adhesivo impreso a color de 2 × 0,50 m, para aplicación sobre superficies de stands comerciales. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	21	$ 94.500	$ 1.984.500
Vinilo adhesivo para pabellones comerciales: Vinilo adhesivo impreso a color de 2 × 0,50 m, destinado a identificación y ambientación gráfica de pabellones comerciales. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	12	$ 95.000	$ 1.140.000
Vinilo adhesivo para stands comerciales – formato pequeño: Vinilo adhesivo impreso a color de 1 × 0,50 m, para aplicación sobre superficies de stands comerciales. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	200	$ 47.000	$ 9.400.000
Stand modular para prensa: Estructura modular para prensa de 3 × 3 m de planta y 2 m de altura, conformada por módulos estructurales y superficies de cerramiento, con gráfica impresa instalada en las paredes. Incluye diseño/adaptación gráfica, impresión, estructura, transporte, montaje, instalación y desmontaje.	Unidad	1	$ 1.650.000	$ 1.650.000
Sala para prensa: sala lounge destinada a periodistas y medios de comunicación, conformada por sofás y/o poltronas en cuerina de alta resistencia, mesa de centro y mobiliario complementario Incluye transporte hasta el lugar del evento, cargue y descargue, montaje, distribución y disposición del mobiliario, instalación y organización de conexiones eléctricas y/o elementos auxiliares requeridos, acondicionamiento del área y desmontaje y retiro al finalizar el evento. El mobiliario deberá presentarse en adecuadas condiciones de limpieza, estabilidad y funcionamiento, y permanecer disponible durante las jornadas establecidas para la atención y trabajo de los medios de comunicación.	Servicio/día	3	$ 1.450.000	$ 4.350.000
Transporte, montaje y desmonte de elementos de stand y counters DAT: Servicio integral de cargue, transporte, descargue, desmontaje técnico, manipulación, clasificación, inventario, embalaje, identificación y almacenamiento de dos (2) elementos cilíndricos desarmables en PVC de diámetro 70 cm × 3,00 m, conformados por cinco secciones y revestidos en vinilo; estructura metálica central de 1,30 × 3,00 m; letrero institucional en PVC con iluminación LED, caracteres de 40 × 24 × 6 cm; dos (2) módulos laterales de 1,10 × 3,00 × 0,20 m en acrílico con vinilo; aplicación de vinilo en módulo tipo mesa de 0,90 × 0,50 × 0,50 m; vinilo para piso de aproximadamente 21 m²; ocho (8) sacas de café; ocho (8) plantas ornamentales en materas; cuatro (4) puntos eléctricos a 100 V con conexión a tierra. Incluye transporte, ensamblaje, fijación, nivelación, conexiones y verificación de estabilidad y funcionamiento. el transporte se hará en un camión cerrado de dos (2) ejes, capacidad mínima de 2 toneladas, cuatro (4) operarios, materiales de embalaje y protección, elementos de sujeción y traslado dentro de Pasto, garantizando integridad, conservación y trazabilidad de los elementos.	Servicio	1	$ 1.631.625	$ 1.631.625

Montaje stand Dirección Administrativa de Turismo: Producción, suministro, fabricación, montaje e instalación del stand "Nariño, Tierra de Herencias Cafeteras". Incluye dos (2) elementos cilíndricos desarmables en PVC de diámetro 70 cm × 3,00 m, conformados por cinco secciones y revestidos en vinilo; estructura metálica central de 1,30 × 3,00 m; letrero institucional en PVC con iluminación LED, caracteres de 40 × 24 × 6 cm; dos (2) módulos laterales de 1,10 × 3,00 × 0,20 m en acrílico con vinilo; aplicación de vinilo en módulo tipo mesa de 0,90 × 0,50 × 0,50 m; vinilo para piso de aproximadamente 21 m²; ocho (8) sacas de café; ocho (8) plantas ornamentales en materas; cuatro (4) puntos eléctricos a 110 V con conexión a tierra. Incluye transporte, ensamblaje, fijación, nivelación, conexiones y verificación de estabilidad y funcionamiento.	Servicio	1	$ 4.351.000	$ 4.351.000
Servicios audiovisuales – Alquiler de equipos audiovisuales y tecnológicos: Alquiler, suministro, instalación, configuración, operación básica y desmontaje de tres (3) televisores LED de 50" resolución HD con soportes de fijación para tótems; un (1) computador portátil con procesador mínimo i5, disco de 1 TB y RAM mínima de 4 GB; sistema de conexiones HDMI y matriz de distribución de señal con capacidad de 4 KVA × 2 KVA. Incluye transporte, cargue, descargue, cableado, conectores, accesorios, interconexión, configuración, pruebas, operación y retiro de los equipos.	Servicio / día	3	$ 886.680	$ 2.660.040
Audiovisuales – Luminarias tipo reflector RGB: Suministro de cuatro (4) luminarias tipo reflector RGB multicolor con tecnología LED, potencia mínima de 100 W, protección IP66 y control remoto para regulación de intensidad y selección de colores. Incluye transporte, montaje, direccionamiento, ubicación estratégica, accesorios, conexiones, configuración, pruebas operativas, supervisión durante el uso y desinstalación.	Servicio	4	$ 163.163	$ 652.652
Seis (6) proyectores de aromas tipo humidificador con capacidad mínima de 500 ml cada uno y tres (3) esencias hidrosolubles consumibles de mínimo 30 ml, con aromas de café, chocolate y vainilla. Incluye entrega, verificación de calidad y funcionamiento y elementos necesarios para su adecuada operación y ambientación sensorial del stand.	Unidad	6	$ 84.950	$ 509.700
Dispositivo lúdico-interactivo tipo ruleta: Diseño, producción y suministro de dispositivo interactivo compuesto por estructura desarmable en acero y MDF de 1,65 m de altura, base de 0,70 m de ancho y 0,60 m de fondo, con acabado en vinilo publicitario; ruleta temática en MDF de Ø70 cm con vinilo autoadhesivo, sistema de giro tipo lazy susan y puntero plástico. Incluye caja con cien (100) preguntas distribuidas en cinco (5) temáticas, veinte (20) por temática, conforme a la estrategia "Nariño: 5 Mundos por Descubrir". Incluye diseño, fabricación, ensamble, acabados, ajustes y entrega en condiciones de resistencia, estabilidad y funcionamiento.	Unidad	1	$ 1.172.595	$ 1.172.595
Skyline tipo feria: Producción, suministro e instalación de dos (2) skyline gráfico en tela de 3,00 × 2,30 m, apto para impresión, con sistema de soporte desarmable, resistente, durable y adecuado para uso ferial. Comprende producción, impresión gráfica, transporte, instalación, armado, fijación, disposición en el espacio asignado y verificación de estabilidad, calidad y acabado.	Unidad	2	$ 978.975	$ 1.957.950
Activador: Prestación del servicio de personal impulsador de marca con experiencia y formación en comunicación, marketing y atención en eventos masivos, durante los tres (3) días del evento (8 horas). Incluye activación de marca, promoción y atracción de público hacia los stands de la Dirección de Turismo; interacción directa con asistentes; orientación sobre servicios, productos y destinos turísticos; dinamización de las actividades y comunicación permanente con los visitantes. El personal deberá permanecer durante la jornada completa de cada día, con puntualidad,	Prestación de Servicio Técnico / día	3	$ 1.087.750	$ 3.263.250

presentación adecuada, actitud proactiva y aplicación de los lineamientos definidos por la Dirección de Turismo.				
Pines publicitarios en acrílico: Suministro de pines institucionales elaborados en material acrílico, mediante procesos de corte y acabado que garanticen precisión, resistencia y adecuada presentación. Deberán contar con diseño gráfico personalizado, incorporando elementos representativos de la identidad turística y cultural del departamento de Nariño, conforme a los lineamientos definidos por la Dirección Administrativa de Turismo. Incluye impresión y/o aplicación gráfica de alta calidad, con adecuada nitidez y permanencia de la imagen; sistema posterior de sujeción para fijación segura sobre prendas, bolsos, accesorios u otras superficies textiles; y dimensiones y formas variables de acuerdo con la propuesta gráfica aprobada. El suministro comprende ideación, diseño gráfico, elaboración de prototipos, producción, acabados, control de calidad, empaque y entrega, garantizando funcionalidad, durabilidad y coherencia con la identidad visual institucional. Los pines estarán destinados a actividades de interacción, promoción y divulgación turística con participantes y visitantes.	pines	3300	$ 4.351	$14.358.300
Elementos de Experienciales de recordación territorial, concebidas como elementos complementarios a la experiencia del café de especialidad y orientadas a fortalecer la apropiación cultural y promoción turística de Nariño. Cada experiencia deberá contener una (1) bebida de hidromiel de café de 165 ml, elaborada con productos oriundos del departamento; dos (2) dulces típicos representativos de la identidad gastronómica de Nariño; un (1) producto derivado de cacao de la Costa Pacífica, que podrá corresponder a chocolate en pasta 100 % cacao, chocolatina 70 % cacao, bombones rellenos, cacao granulado u otro producto equivalente; y una (1) pieza artesanal o elemento institucional, contemplándose como referencia una taza elaborada en barro mediante técnicas artesanales. El conjunto deberá presentarse bajo un concepto experiencial integral, articulando los componentes de maridaje, artesanía e identidad territorial. Incluye selección, adquisición, alistamiento, empaque y entrega, garantizando idoneidad, conservación, presentación y adecuada disposición de los productos para su entrega durante la experiencia FAM TRIP y las actividades asociadas al evento.	Ancheta	65	$ 76.143	$ 4.949.295
Servicio de transporte terrestre para desarrollo de FAM TRIP: Alquiler de vehículo tipo bus categoría LB, con capacidad para treinta (30) pasajeros, destinado a los recorridos turísticos del 26 de septiembre de 2026. Incluye recorrido circunvalar al Galeras en jornada mañana–tarde, paradas programadas para refrigerios, recorrido a finca cafetera y traslado al lugar de almuerzo, conforme al itinerario definido y supervisado. El vehículo deberá contar con condiciones técnico-mecánicas y normativas vigentes para transporte especial de pasajeros, motor con desempeño adecuado para media y alta montaña, sistema de frenos neumáticos o hidráulicos con ABS, suspensión reforzada, cinturones de seguridad en todas las plazas, iluminación reglamentaria y climatización o ventilación. Incluye SOAT, revisión técnico-mecánica vigente, pólizas de responsabilidad civil contractual y extracontractual, conductor licenciado y con experiencia certificada, combustible, disponibilidad del vehículo y cumplimiento integral de la ruta e itinerario. incluye seguro todo riesgo	Servicio de transporte	1	$ 2.580.000	$ 2.580.000
Guía turístico bilingüe: Prestación del servicio de guía profesional de turismo, con tarjeta profesional y Registro Nacional de Turismo activo, dominio certificado español–inglés, formación acreditada en turismo y experiencia en guianza e interpretación del patrimonio. Los guías estarán destinados al acompañamiento de los recorridos programados para el 26 de septiembre de 2026, proporcionando orientación permanente a los participantes, interpretación del patrimonio y contextualización de los atractivos turísticos. Deberán	Guía	2	$ 598.263	$ 1.196.526

contar con conocimiento del territorio de Nariño, su identidad cultural, patrimonio, atractivos turísticos estratégicos y oferta cafetera, desarrollando narrativas técnicas y experienciales adaptadas a los participantes del FAM TRIP.				
Alimentación FAM TRIP – Refrigerios: Refrigerio No. 1 – 26 de septiembre de 2026, aproximadamente 10:00 a. m.: cada unidad deberá incluir 1 bebida caliente o fría, entre café, café con leche, chocolate, hervido, vino caliente, jugo o bebida gasificada; 1 acompañante, entre envuelto de choclo, mote o yuca, quimbolito, empanada de horno o frita, pastel de queso, pastel de pollo o carne, pastel hawaiano, pastel de jamón y queso, sándwich de jamón y queso, buñuelo, almojábana, tortilla de harina frita, hornado, entre otros; y 1 porción de rellena de pupo de plátano con arepa de callana. Refrigerio No. 2 – 26 de septiembre de 2026, aproximadamente 4:00 p. m.: cada unidad deberá incluir 1 bebida caliente o fría, entre café, café con leche, chocolate, hervido, vino caliente, jugo o bebida gasificada; 1 acompañante, entre envuelto de choclo, mote o yuca, quimbolito, empanada de horno o frita, pastel de queso, pastel de pollo o carne o pastelitos de yuca; y 1 preparación complementaria, entre granizado de guarapo, punto, helado de paila o dulces a base de panela. Los refrigerios deberán contemplar alternativas vegetarianas o veganas cuando corresponda. Destinados a 17 compradores internacionales, 3 personas de prensa y comunicación, 6 contratistas del comité organizacional y 2 guías turísticos bilingües. Las entregas se realizarán durante el recorrido, contemplando paradas en los sectores de Yacuanquer y Sandoná.	Servicio	56	$ 40.247	$ 2.253.832
almuerzo tipo catering – Show gastronómico: Servicio de almuerzo para el 26 de septiembre de 2026 compuesto por 1 entrada, presentada bajo concepto de show gastronómico; 1 plato fuerte, elaborado con materias primas regionales e internacionales mediante una preparación de autor que integre la gastronomía regional de la zona Pacífica y del departamento de Nariño con técnicas de cocina peruana, incluyendo proteína, guarniciones, principios y acompañamientos; 1 bebida acompañante, preparada con frutas de la región disponibles durante la temporada del recorrido; y 1 postre, correspondiente a helado artesanal tipo paila con mezcla de frutas regionales de temporada. El servicio deberá disponer de alternativas vegetarianas y veganas. Destinado a 17 compradores internacionales, 3 personas de prensa y comunicación, 6 contratistas vinculados a las dependencias del comité organizacional y 2 guías turísticos bilingües. El servicio se prestará en el municipio de Consacá, considerando la cercanía con la finca cafetera donde se desarrollará el recorrido turístico.	Servicio	28	$ 76.143	$ 2.132.004
cena – Experiencia gastronómica FAM TRIP “La Mejor Taza Nariño 2026”: Servicio de cena para el 26 de septiembre de 2026 compuesto por 1 entrada, como muestra representativa de la cocina local, elaborada con ingredientes autóctonos y técnicas contemporáneas de presentación; 1 plato fuerte, elaborado a partir de materias primas regionales en una propuesta de cocina de autor que resalte la identidad gastronómica de Nariño, pudiendo incorporar influencias de cocinas internacionales, e incluyendo proteína, guarniciones y acompañamientos, con disponibilidad de opciones vegetarianas y veganas; 1 bebida acompañante, preferiblemente elaborada con frutas o insumos locales de temporada; y 1 postre, basado en preparaciones tradicionales o de innovación con ingredientes regionales, privilegiando técnicas artesanales y presentación acorde con el concepto de experiencia gastronómica. Destinada a 17 compradores internacionales, 1 profesional de prensa y comunicación y 6 contratistas vinculados a las dependencias del comité organizacional del evento “La Mejor Taza Nariño 2026”. El lugar de prestación estará sujeto a las directrices de la supervisión de la Dirección Administrativa de Turismo.	Servicio	24	$ 87.020	$ 2.088.480

EXPRESIONES CULTURALES PARA PRESENTACIÓN EN TARIMA DE ACUERDO CON LA AGENDA DIARIA Servicio integral para la presentación de expresiones culturales y artísticas del departamento de Nariño durante el desarrollo de La Mejor Taza Nariño 2026, de acuerdo con la programación establecida en la agenda diaria. Comprende la participación de agrupaciones, colectivos y artistas de diferentes manifestaciones culturales y artísticas, incluyendo música tradicional campesina, danza, música, orquestas, poesía, animación con murgas o colectivos culturales, expresiones tradicionales y experiencias de modelado de barro para niños, entre otras actividades contempladas en la programación. Las presentaciones se desarrollarán en diferentes franjas horarias durante las jornadas del evento, incluyendo espacios de apertura y animación, presentaciones de danza, intervenciones musicales, poesía, música tradicional campesina, presentaciones de orquestas y actividades culturales dirigidas al público infantil. La programación podrá contemplar presentaciones individuales con duraciones entre 30 y 90 minutos, de acuerdo con la naturaleza de cada expresión artística y la agenda definida. El servicio incluye los honorarios de los artistas, agrupaciones o colectivos culturales, preparación y ejecución de las presentaciones, desplazamientos locales cuando sean requeridos, instrumentos musicales, equipos y elementos propios de la presentación, vestuario, utilería, elementos de caracterización, materiales para actividades culturales y demás requerimientos necesarios para el desarrollo de las presentaciones en tarima y espacios habilitados para las actividades culturales. Dentro de la programación se contemplan, entre otras, presentaciones de Amaru, animación con murga o colectivo cultural, grupos de danza, intervenciones de poesía, grupos de música tradicional campesina, grupos musicales, orquestas, artistas individuales y actividades de modelado de barro para niños, conforme a la agenda diaria y a las condiciones definidas por la organización.	Global	1	$16.316.250	$16.316.250
ACTIVACIONES CULTURALES PARA PROMOCIÓN DE "LA MEJOR TAZA" EN DIFERENTES PUNTOS DE LA CIUDAD DE PASTO Y CAFETERÍAS PARTICIPANTES EN EL CONCURSO MASTER COFFEE Servicio integral de activación y promoción cultural mediante intervenciones artísticas y culturales en diferentes puntos estratégicos de la ciudad de Pasto y en las veinticuatro (24) cafeterías participantes del concurso Master Coffee. Las activaciones estarán orientadas a generar visibilidad, interacción con el público y promoción de "La Mejor Taza Nariño 2026", mediante expresiones propias de la identidad cultural nariñense. Cada activación podrá comprender la participación de zanqueros, artistas, agrupaciones o colectivos culturales de hasta cuatro (4) integrantes, quienes desarrollarán intervenciones itinerantes, presentaciones artísticas y actividades de interacción con el público, utilizando vestuario, elementos de caracterización, utilería y demás recursos necesarios para la ejecución de las intervenciones. Las actividades se desarrollarán en las veinticuatro (24) cafeterías participantes del concurso Master Coffee, así como en espacios estratégicos de la ciudad, incluyendo la Plaza de Nariño y el Centro Comercial Unicentro de Pasto, de acuerdo con la programación y rutas definidas por la organización. El servicio incluye la planeación,	Servicio de Activación	26	$ 500.365	$13.009.490

coordinación, desplazamiento de los artistas, presentación o intervención cultural, vestuario, utilería, elementos de ambientación y recursos de apoyo para la divulgación del evento. Cantidad: veintiséis (26) activaciones individuales, correspondientes a intervenciones culturales programadas en los puntos y establecimientos definidos por la organización.				
EVENTO CULTURAL DE PRELANZAMIENTO Y PRESENTACIONES CULTURALES DE "LA MEJOR TAZA NARIÑO 2026" Servicio integral para la realización de actividades culturales de prelanzamiento y promoción de "La Mejor Taza Nariño 2026", orientadas a generar expectativa, reconocimiento y apropiación del evento mediante la presentación de expresiones artísticas y culturales del departamento de Nariño en diferentes espacios y jornadas. El servicio comprende la planeación, coordinación, producción y ejecución de las presentaciones culturales, de acuerdo con la programación definida por la organización, incluyendo la participación de artistas, agrupaciones, colectivos y portadores de expresiones culturales nariñenses. La programación contempla, entre otras manifestaciones, música tradicional campesina, agrupaciones musicales, orquestas, danza, danza de adultos mayores, danza infantil, oralidad, animación con murgas y dinamizadores, presentación de trajes individuales y experiencias de modelado de barro para niños. Dentro de las actividades programadas se contemplan presentaciones como Evento Cultural Amaru durante la apertura al público y registro de visitantes e invitados; animación con la Murga Ritmo Sureño y dinamizador; presentación de traje individual; intervenciones de oralidad; grupos de danza como Danza Marbella, Tierra de Fuego y el Colectivo Coreográfico Lirapó; presentaciones de música tradicional campesina y agrupaciones musicales de Ospina y El Tambo; presentaciones de orquesta; agrupaciones como Sur Tierra y Ansar del Páramo; danza de Buesaco a cargo de la Fundación Cultural Quillotocto; presentación de cantante; y experiencia de modelado de barro para niños durante la jornada, conforme a los espacios y horarios establecidos en la agenda. Las actividades podrán desarrollarse en diferentes puntos de la ciudad de Pasto, incluyendo el Centro Comercial Unicentro, así como en los espacios definidos para el desarrollo del evento. Las presentaciones tendrán una duración determinada de acuerdo con la programación específica de cada intervención, incluyendo franjas de animación, presentaciones artísticas y actividades culturales de participación abierta. El servicio incluye honorarios de artistas, agrupaciones y colectivos; preparación y ejecución de las presentaciones; desplazamientos locales cuando sean requeridos; instrumentos y elementos propios de las manifestaciones artísticas; vestuario, utilería, elementos de caracterización; materiales para actividades culturales y de modelado de barro; elementos de ambientación y apoyo para la puesta en escena; coordinación artística y logística; montaje, operación y desmontaje de los elementos requeridos, así como los recursos necesarios para garantizar el desarrollo integral de las actividades culturales programadas. De igual manera, comprende los recursos requeridos para la	Evento	1	$ 761.425	$ 761.425

realización de la actividad cultural de prelanzamiento de “La Mejor Taza Nariño 2026”, articulando las diferentes expresiones culturales con las acciones de promoción y divulgación del evento, de manera que las intervenciones artísticas contribuyan a generar expectativa, visibilidad y reconocimiento de la iniciativa antes y durante su desarrollo.				
PANTALLA TÁCTIL INTERACTIVA: Suministro o alquiler de pantalla LED/LCD táctil profesional de mínimo 55 pulgadas, resolución 4K UHD (3840 × 2160 píxeles), tecnología táctil capacitiva o infrarroja, mínimo 10 puntos táctiles simultáneos, brillo mínimo de 350 cd/m², relación de aspecto 16:9 y amplio ángulo de visión. Debe contar con parlantes integrados y conectividad HDMI, USB, USB-C y Wi-Fi, permitiendo conexión con computador y dispositivos externos. Debe incluir sistema operativo integrado o compatibilidad con Windows/Android para la reproducción e interacción con presentaciones, videos, contenido multimedia y aplicaciones. Incluye soporte de instalación o pedestal, control remoto, cables de conexión, accesorios, instalación, configuración y puesta en funcionamiento. Elemento destinado a las actividades de eventos, capacitaciones, competencias y actividades institucionales.	Servicio de Pantalla	3	$ 380.713	$ 1.142.139
SISTEMA DE REGISTRO Y CONTROL DE INGRESO: Suministro o alquiler de solución tecnológica para el registro y control de ingreso y salida de participantes, asistentes, jueces, personal técnico y demás usuarios del evento. Debe permitir identificación mediante código QR, documento de identificación o registro manual, generación y almacenamiento de la base de datos de asistentes y consulta de información en tiempo real. Incluye dispositivo con pantalla táctil de mínimo 10 pulgadas, lector de códigos QR, cámara integrada, conectividad Wi-Fi y/o Ethernet y capacidad de almacenamiento suficiente, así como software para administración y consulta de registros. Debe permitir registrar fecha y hora de ingreso y salida y generar reportes de asistencia con posibilidad de exportación a formatos compatibles con Excel. Incluye equipo, software, accesorios, configuración, instalación y soporte técnico durante la actividad.	Sistema	1	$ 5.982.625	$ 5.982.625
TÓTEM INTERACTIVO – PANTALLAS GRANDES PARA ÑAÑO Y EXPERIENCIAS 3D: Suministro o alquiler de estructura vertical de gran formato destinada a actividades de interacción, ambientación, fotografía y experiencias inmersivas relacionadas con Ñaño y las experiencias 3D del evento. Estructura rígida y estable, con acabado de alta calidad y superficie apta para impresión gráfica de alta resolución y/o integración de elementos visuales tridimensionales. Altura aproximada entre 1,80 y 2,20 m y ancho entre 0,60 y 1,00 m, con base reforzada que garantice estabilidad y seguridad. El diseño deberá ser personalizado de acuerdo con la identidad visual del evento, la temática de café y las experiencias 3D previstas. Incluye impresión gráfica, elementos visuales 3D requeridos, transporte, montaje, instalación, adecuación y desmontaje, garantizando adecuada visibilidad, resistencia y presentación estética durante la actividad.	Tótem	2	$ 517.769	$ 1.035.538

COMPRAR DE IMPRESORAS MULTIFUNCIONALES DE INYECCIÓN DE TINTA A COLOR PARA LA FOTO DE ÑAÑO: Las impresoras estarán destinadas a la impresión de fotografías y material generado durante la actividad de la Foto de Ñaño. Incluye equipos, tintas, suministro, transporte, instalación, configuración, pruebas y puesta en funcionamiento durante la actividad. Tecnología de impresión: Láser. Formato de impresión: A4. Velocidad de salida de primera página en blanco y negro: Máximo 9,5 segundos. Velocidad de salida de primera página a color: Máximo 10,5 segundos. Impresión a doble cara: Automática. Conectividad inalámbrica: Wi-Fi integrado de doble banda, compatible con Wi-Fi 5 o superior. Seguridad de conexión inalámbrica: Compatibilidad con protocolos de autenticación y cifrado WPA/WPA2/WPA3 y equivalentes o superiores. Wi-Fi Direct: Sí. Volumen mensual recomendado: Entre 750 y 4.000 páginas.	Impresoras	3	$ 2.284.275	$ 6.852.825
MESA RECTANGULAR CON 8 SILLAS: Suministro o alquiler de mesa rectangular con capacidad para 8 personas, acompañada de 8 sillas por mesa. La mesa deberá ser fabricada en material plástico de alta resistencia, con dimensiones aproximadas de 1,80 m × 0,75 m, estructura y patas metálicas plegables. Las sillas deberán ser de polipropileno de alta resistencia, con capacidad mínima de 100 kg, ergonómicas, estables y de fácil limpieza. El servicio comprende transporte, cargue, descargue, instalación, organización y retiro del mobiliario al finalizar la actividad.	Conjunto Mesa y 8 Sillas	4	$ 435.100	$ 1.740.400
VASOS DESECHABLES RECICLABLES PARA BEBIDAS CALIENTES: vasos desechables reciclables de cartón, en presentación de paquetes de 100 unidades, con capacidad aproximada de 8 oz (236 ml) cada uno. Fabricados en cartón grado alimentario, con recubrimiento interior apto para contacto con alimentos y bebidas calientes, preferiblemente en PE o biopolímero de origen vegetal, que garantice resistencia a la humedad, evite filtraciones y permita su utilización con bebidas calientes. Dimensiones aproximadas de 9 cm de alto × 8 cm de diámetro superior.	Paquete	5	$ 23.931	$ 119.655
MEZCLADORES DESECHABLES PARA BEBIDAS CALIENTES: mezcladores desechables de madera natural de grado alimentario, paquete x 100 biodegradables y libres de recubrimientos tóxicos, con longitud aproximada de 14 a 15 cm. Deben presentar superficie lisa, bordes redondeados y resistencia suficiente para mezclar café y otras bebidas calientes sin deformarse, desprender partículas o afectar la bebida. Elemento de un solo uso, destinado al servicio de bebidas calientes durante las actividades del evento.	Paquete	1	$ 8.702	$ 8.702
SOBRES INDIVIDUALES DE AZÚCAR: azúcar blanca refinada en presentación de sobres individuales, con contenido aproximado de 5 g por sobre, debidamente empacados y aptos para consumo humano. Paquete x 200 sobres	Paquete	1	$ 48.949	$ 48.949
TRANSPORTE PARA PRESENTACIÓN DE 10 NIÑOS BARISTAS – MUNICIPIO DE LA UNIÓN: Servicio de transporte terrestre ida y regreso desde el municipio de La Unión, destinado al desplazamiento de 10 niños baristas que participarán en la actividad programada. Incluye vehículo, conductor, combustible, desplazamiento de ida y regreso, y demás costos asociados a la prestación del servicio de transporte, garantizando condiciones adecuadas de seguridad, comodidad y cumplimiento del recorrido programado.	Servicio de Transporte	10	$ 52.584	$ 525.840

TRANSPORTE PARA 10 ACOMPAÑANTES DE LOS NIÑOS BARISTAS – MUNICIPIO DE LA UNIÓN: Servicio de transporte terrestre ida y regreso desde el municipio de La Unión, destinado al desplazamiento de 10 acompañantes de los niños baristas que participarán en la actividad. Incluye vehículo, conductor, combustible, recorrido de ida y regreso y demás costos asociados al servicio, garantizando el traslado seguro y oportuno de los acompañantes conforme a la programación establecida.	Servicio de Transporte	10	$ 52.584	$ 525.840
PAR DE PILAS ALCALINAS TIPO AA: Suministro de 1 par de pilas alcalinas tipo AA de 1,5 V, de alta duración y rendimiento, marca Duracell o equivalente de igual o superior calidad. Presentación de 2 unidades por par. Las pilas deberán ser nuevas, originales, estar en empaque de fábrica y contar con fecha de vencimiento vigente.	unidad	6	$ 9.500	$ 57.000
FILAMENTO PARA IMPRESIÓN 3D TIPO PLA: filamento para impresión 3D tipo PLA, de 1,75 mm de diámetro, compatible con impresoras 3D de uso estándar. Se requieren 4 rollos de 2 kg cada uno, distribuidos en 2 rollos color rojo (4 kg) y 2 rollos color amarillo (4 kg), para un total de 8 kg de filamento. El material deberá ser de buena calidad, con diámetro uniforme y características adecuadas para la impresión de piezas, elementos decorativos y demás componentes requeridos para las actividades.	rollo	4	$ 76.000	$ 304.000
MONTAJE Y DEMOSTRACIÓN DE NIÑOS BARISTAS – ZONA DE APRENDIZAJE A TOMAR CAFÉ: Servicio integral para la adecuación y funcionamiento de la zona destinada a la demostración y aprendizaje de los niños baristas, orientada a generar una experiencia práctica alrededor de la preparación y consumo de café. Incluye alquiler de molino de café, elementos y utensilios de barismo necesarios para las demostraciones, mesas, sillas y suministro de café para el desarrollo de la actividad. Comprende además el montaje, disposición y organización de los elementos en el espacio asignado, así como su retiro al finalizar la actividad, garantizando condiciones adecuadas para la participación de los niños y el desarrollo de las demostraciones programadas.	Servicio	1	$ 2.470.000	$ 2.470.000

Es importante destacar que la presente cotización tiene una validez de 90 días calendario, contados a partir de la fecha de emisión. Transcurrido este plazo, los valores y condiciones aquí establecidos podrán estar sujetos a modificaciones. Todos los valores incluyen IVA, tasas e impuestos correspondientes ajustados a la normatividad vigente

Atentamente,

ELIANA XIMENA JARAMILLO CASTILLO
Representante Legal
FUNDACIÓN FUNELI

Fecha expedición: 2022/04/18 - 17:13:00 **** **Recibo No.** S001776536 **** **Num. Operación.** 99-USUPUBXX-20220418-0120

CODIGO DE VERIFICACIÓN fszkb9Qmhc

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL O DE INSCRIPCIÓN DE DOCUMENTOS.

Con fundamento en las inscripciones del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro y de la Economía Solidaria,

CERTIFICA

NOMBRE, SIGLA, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

NOMBRE o RAZÓN SOCIAL: FUNDACION FUNELI
ORGANIZACIÓN JURÍDICA: ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO
CATEGORÍA : PERSONA JURÍDICA PRINCIPAL
NIT : 901365494-1
ADMINISTRACIÓN DIAN : PASTO
DOMICILIO : PASTO

MATRICULA – INSCRIPCIÓN

INSCRIPCIÓN NO : S0009950
FECHA DE INSCRIPCIÓN : FEBRERO 05 DE 2020
ULTIMO AÑO RENOVADO : 2022
FECHA DE RENOVACION DE LA INSCRIPCIÓN : MARZO 30 DE 2022
ACTIVO TOTAL : 50,266,522.00
GRUPO NIIF : GRUPO III – MICROEMPRESAS

UBICACIÓN Y DATOS GENERALES

DIRECCIÓN DEL DOMICILIO PRINCIPAL : CR 22 A 14 43 BRR CENTRO
BARRIO : Centro
MUNICIPIO / DOMICILIO: 52001 – PASTO
TELÉFONO COMERCIAL 1 : 3167569026
TELÉFONO COMERCIAL 2 : NO REPORTÓ
TELÉFONO COMERCIAL 3 : NO REPORTÓ
CORREO ELECTRÓNICO No. 1 : fundacionfuneli@gmail.com

DIRECCIÓN PARA NOTIFICACIÓN JUDICIAL : CR 22 A 14 43 BRR CENTRO
MUNICIPIO : 52001 – PASTO
BARRIO : Centro
TELÉFONO 1 : 3167569026
CORREO ELECTRÓNICO : fundacionfuneli@gmail.com

NOTIFICACIONES A TRAVÉS DE CORREO ELECTRÓNICO

De acuerdo con lo establecido en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, **SI AUTORIZO** para que me notifiquen personalmente a través del correo electrónico de notificación : fundacionfuneli@gmail.com

CERTIFICA – ACTIVIDAD ECONÓMICA

ACTIVIDAD PRINCIPAL : S9499 – ACTIVIDADES DE OTRAS ASOCIACIONES N.C.P.
ACTIVIDAD SECUNDARIA : G4690 – COMERCIO AL POR MAYOR NO ESPECIALIZADO
OTRAS ACTIVIDADES : M7112 – ACTIVIDADES DE INGENIERíA Y OTRAS ACTIVIDADES CONEXAS DE CONSULTORíA

TéCNICA
OTRAS ACTIVIDADES : F4220 - CONSTRUCCION DE PROYECTOS DE SERVICIO PUBLICO

CERTIFICA - CONSTITUCIÓN

POR DOCUMENTO PRIVADO DEL 03 DE FEBRERO DE 2020 DE LA FUNDADOR, REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 33715 DEL LIBRO I DEL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO EL 05 DE FEBRERO DE 2020, SE INSCRIBE : LA CONSTITUCIÓN DE PERSONA JURIDICA DENOMINADA FUNDACION FUNELI.

CERTIFICA - ENTIDAD DE VIGILANCIA

QUE LA ENTIDAD QUE EJERCE LA FUNCIÓN DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL ES SECRETARIA DE GOBIERNO DEPARTAMENTAL

CERTIFICA - VIGENCIA

VIGENCIA: QUE EL TÉRMINO DE DURACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA ES INDEFINIDO.

CERTIFICA - OBJETO SOCIAL

LA FUNDACIÓN TENDRÁ COMO OBJETO SOCIAL DESARROLLAR PROYECTOS SOCIALES Y ALTRUISTAS QUE AYUDEN A MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DE LA POBLACIÓN VULNERABLE, VÍCTIMAS DEL CONFLICTO ARMADA, INDÍGENAS , AFORDESCENDIENTES , NIÑOS , MADRES CABEZA DE FAMILIA Y EN SI TODA POBLACIÓN QUE NECESITE DE LA INTERVENCIÓN SOCIAL . PARA EL ADECUADO CUMPLIMIENTO Y SOSTENIMIENTO DE LA ENTIDAD, LA FUNDACIÓN DESARROLLARÁ CONVENIOS INTERINSTITUCIONALES QUE AYUDEN A DAR CUMPLIMIENTO A LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES: 1.DESARROLLAR PROGRAMAS Y PROYECTOS QUE SE CONTRIBUYEN A MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA , LA PROTECCIÓN DE LA SALUD , LA EDUCACIÓN PARA EL CRECIMIENTO , EL DESARROLLO Y APRENDIZAJE DE NIÑOS, JÓVENES, ADULTOS, MUJERES , ADULTOS MAYORES, POBLACIÓN VULNERABLE, VÍCTIMAS DEL CONFLICTO ARMADO ,POBLACIÓN AFRO DESCENDIENTE, CABILDOS INDÍGENAS, PERSONAS EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD , COMUNIDAD EN GENERAL EN SITUACIONES DE DESPLAZAMIENTO CON VULNERABILIDAD ECONÓMICA , SOCIAL , CULTURAL , PSICOAFECTIVA DE TAL MANERA QUE SE BRINDE APOYO PARA SU NORMAL DESARROLLO, APRENDIZAJE Y SUPERVIVENCIA. 2. PROMOVER Y CANALIZAR ACCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS PROPENDIENDO EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA POBLACIÓN INFANTIL EN LOS DIFERENTES SECTORES EN ESPECIAL AQUELLOS DESPLAZADOS POR LA VIOLENCIA, AFECTADOS POR DESASTRES NATURALES O QUE POR ALGUNA RAZÓN SE ENCUENTRAN DISCAPACITADOS, ASÍ MISMO GENERAR ACCIONES QUE CONTRIBUYAN AL MEJORAMIENTO DEL ESTADO NUTRICIONAL DE ESTA POBLACIÓN. INVOLUCRAR A ENTIDADES PÚBLICAS Y PRIVADAS PARA ADQUIRIR APOYO EN LOS PROGRAMAS DE SALUD, REFUERZOS ALIMENTARIOS Y PROGRAMAS EDUCATIVOS. 3. PROMOVER A UNA CIUDADANÍA ACTIVA Y PARTICIPATIVA A TRAVÉS DE LA REALIZACIÓN DE FORMA DIRECTA O CONCERTADA DE PROGRAMAS DE CARÁCTER SOCIAL, CULTURAL, EDUCATIVO DE INVESTIGACIÓN PARA FOMENTAR EL DESARROLLO DEL TEJIDO EMPRESARIAL, INNOVADOR, REALIZANDO ESTUDIOS DE ÁMBITO ECONÓMICO Y SOCIAL PARA FACILITAR LA CONSTITUCIÓN DE NEGOCIOS EMPRESARIALES, CONSERVAR Y PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE, LAS CUENCAS Y RECURSOS HÍDRICOS. 4. ELABORAR Y EJECUTAR PROYECTOS ENMARCADOS EN LAS ÁREAS: EDUCATIVAS, SOCIALES, AMBIENTALES, AGROPECUARIAS, HUMANAS, SALUD PÚBLICA. 5. REHABILITACIÓN FÍSICA, PSICOLOGÍA, PSIQUIÁTRICA, TERAPIA OCUPACIONAL, ENFERMERÍA, TERAPIA RESPIRATORIA, FOMENTO DE LA LACTANCIA MATERNA, TRABAJO SOCIAL, Y PROGRAMAS DE ATENCIÓN A ADICCIONES, CAMPAÑAS OFTALMOLÓGICAS, ODONTOLÓGICAS, MEDICINA GENERAL Y ESPECIALIZADA. 6. REALIZACIÓN COMPRA Y VENTA DE MATERIAL EDUCATIVO Y DIDÁCTICO, COMERCIALIZACIÓN DE TEXTOS, PERIÓDICOS, REVISTAS, DE TIPO ESCOLAR Y ESPECIALIZADO. 7. REALIZACIÓN Y PRODUCCIÓN DE EVENTOS SOCIALES. 8. GESTIÓN DE PROYECTOS Y REALIZACIÓN DE CONVENIOS A TRAVÉS DE INSTITUCIONES PRESTADORAS DE EDUCACIÓN FORMAL, DIPLOMADOS, SEMINARIOS Y PROYECTOS. 9. REALIZACIÓN DE CENSOS, CONSULTORÍAS, INTERVENTORÍAS, ASESORÍAS, PROPUESTAS TÉCNICAS, ELABORACIÓN DE ENCUESTAS DE INFORMACIÓN SOCIO ECONÓMICA, FINANCIERA, CONTABILIDAD Y SERVICIOS DE GESTIÓN , FORMACIÓN Y DESARROLLO DE EMPRESAS EN LOS PLANOS NACIONAL E INTERNACIONAL, ESTUDIOS DE MERCADO Y EJECUCIÓN DE PUBLICIDAD , SERVICIOS DE

MARKETING, CON SEGUIMIENTO Y EJECUCIÓN EN CONCORDANCIA CON LAS POLÍTICAS GUBERNAMENTALES Y LINEAMIENTOS INTERNACIONALES DE DESARROLLO HUMANO SOSTENIBLE A TRAVÉS DE CONTRATOS, CONVENIOS O ACUERDOS CON ENTIDADES PÚBLICAS O PRIVADAS YA SEAN NACIONALES O EXTRANJERAS, LA FIRMA BUSCA SIEMPRE ELEVAR LA CALIDAD DE VIDA , EL BIENESTAR SOCIAL DE LAS COMUNIDADES COLOMBIANAS CONTRIBUYENDO A LA PROSPERIDAD, DESARROLLO Y PAZ QUE EL PAÍS NECESITA. 10. SERVICIO DE OPERADOR LOGÍSTICO: OPERAR , ADMINISTRAR Y APOYAR LA EJECUCIÓN DE LOS RECURSOS DIRECCIONADOS A GARANTIZAR DIFERENTES ACTOS, PROGRAMAS, ENCUENTROS, EVENTOS, ACTIVIDADES, REUNIONES, CONCIERTOS, PRESENTACIONES DE TIPO SOCIAL, CULTURAL , ACADÉMICO, DEPORTIVO Y RECREACIONAL ASÍ COMO APOYO A LA COMUNIDAD EN GENERAL. 11. REALIZAR ACTIVIDADES DE DESPLAZAMIENTO, TRANSPORTE TERRESTRE, AÉREO Y FLUVIAL DE PASAJEROS, HOSPEDAJE Y ALIMENTACIÓN DE PERSONAS DE ENTIDADES PÚBLICAS Y PRIVADAS, SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (ALMUERZOS, DESAYUNOS, REFRIGERIOS, TODO TIPO DE BEBIDAS, SERVICIO DE CATERING) ALQUILER DE ESPACIOS PARA TODO TIPO DE EVENTOS. 12. ALQUILER DE SONIDO, TARIMAS Y TODO TIPO DE ELEMENTOS PARA EVENTOS Y CONCIERTOS. 13. INTERVENIR EN EL ÁREA SOCIAL, ORIENTADA Y ENFOCADA A SATISFACER LAS NECESIDADES BÁSICAS, ESENCIALES Y SECUNDARIAS DEL DESARROLLO INTEGRAL DE LA COMUNIDAD EN GENERAL, TALES COMO: EDUCACIÓN, DEPORTE, RECREACIÓN, SALUD, VIVIENDA, ALIMENTACIÓN, OBRAS DE INFRAESTRUCTURA Y SANEAMIENTO BÁSICO, BUSCANDO EL DESARROLLO INTEGRAL DE LAS COMUNIDADES QUE LO REQUIERAN CON BASE EN LAS NORMAS VIGENTES. LOS PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS EN LAS ÁREAS DE SALUD SE REALIZARÁN POR MEDIO DE CONVENIOS CON LOS ENTES AUTORIZADOS. 14. EN EL ÁREA AMBIENTAL: TEMAS RELACIONADOS CON LA EVALUACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL PARA PREVENIR, MITIGAR Y RESTAURAR LOS DAÑOS AL MEDIO AMBIENTE ASÍ COMO LA REGULACIÓN DE OBRAS O ACTIVIDADES PARA EVITAR O REDUCIR SUS EFECTOS NEGATIVOS EN EL AMBIENTE Y EN LA SALUD HUMANA, REALIZACIÓN Y EJECUCIÓN DE TODO TIPO DE PROYECTOS PRODUCTIVOS, REFORESTACIÓN Y TODO LO RELACIONADO CON EL MEJORAMIENTO DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA Y AMBIENTAL. 15. SUMINISTRO DE ELEMENTOS DE ARCHIVO, PAPELERÍA, ASEO. EPP (ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL), CALZADO, ROPA, ARTÍCULOS DEPORTIVOS, ELEMENTOS DE COMPUTO, ARCHIVADORES, ARTÍCULOS DE OFICINA, PRODUCTOS HOSPITALARIOS, PRODUCTOS QUÍMICOS, JUGUETERÍA, ANCHETAS, FERRETERÍA, MENAJE, ORNATO, PLÁSTICO, DESECHABLES, TEXTILES, MALETAS, MALETINES, MEDICAMENTOS, INSTRUMENTOS MUSICALES, GAFAS, MOBILIARIO MÉDICO, MOBILIARIO QUIRÚRGICO, ALARMAS, CÁMARAS DE SEGURIDAD, REDES DE FIBRA ÓPTICA, ACCESORIOS TEXTILES, PRODUCTOS DE CUERO, HERRAMIENTAS EN GENERAL, EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN, FOTOCOPIADORAS, ARTEFACTOS DOMÉSTICOS, TABACO, INSTRUMENTOS Y APARATOS DE ÓPTICA. 16. DISEÑO DE PUBLICIDAD, TIPOGRAFÍA, IMPRESIÓN A GRAN ESCALA, PUBLICIDAD EN GENERAL, PLAN DE MEDIOS (RADIAL, TELEVISIVO, IMPRESIÓN, DIGITALES, ESCRITOS). 17. DISTRIBUCIÓN Y SUMINISTRO DE ARTÍCULOS RELACIONADOS A LA DEFENSA NACIONAL Y DE SU USO PRIVATIVO DE LAS FUERZAS MILITARES Y POLICÍA NACIONAL, PRESTACIÓN DE SERVICIOS A INTERVENTORÍA PARA EL MANTENIMIENTO, REPARACIÓN O MANUFACTURA DE EQUIPO MILITAR, MEDICO, DE TRANSPORTE Y COMUNICACIONES, ASESORÍA E INTERVENTORÍA PARA LA IMPORTACIÓN, TRANSPORTE Y MANEJO DE MATERIAL Y EQUIPOS SIMILARES O DE SEGURIDAD NACIONAL Y COMBUSTIBLE. 18. ADMINISTRACIÓN, INVERSIÓN, CONSTRUCCIÓN, MANTENIMIENTO, OPERACIÓN, EXPANSIÓN Y MODERNIZACIÓN DE TERMINALES PORTUARIOS MARÍTIMOS Y FLUVIALES. 19. DISEÑAR, DESARROLLAR, IMPLEMENTAR, Y COMERCIALIZAR TODO TIPO DE PROGRAMAS (SOFTWARE) PARA COMPUTADORES Y SERVIDORES O EQUIPO DE PROCESAMIENTO DE DATOS Y TELECOMUNICACIONES. 20. PRESTAR SERVICIOS DE CAPACITACIÓN, ASESORÍA Y CONSULTORÍA EN ÁREAS ADMINISTRATIVAS, ECONÓMICAS, CONTABLES, TRIBUTARIAS, CIVILES Y DE DESARROLLO EMPRESARIAL TANTO A PERSONAS JURÍDICAS COMO A PERSONAS NATURALES. 21. CELEBRAR CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES CON PERSONAS NATURALES Y/O JURÍDICAS, PÚBLICAS Y/O PRIVADAS, NACIONALES Y/O EXTRANJERAS. 22. CELEBRAR CONTRATO DE DEPÓSITO, ADMINISTRACIÓN Y MANEJO DE BIENES MUEBLES E INMUEBLES, DE PERSONAS NATURALES Y/O JURÍDICAS, PÚBLICAS Y/O PRIVADAS, NACIONALES Y/O EXTRANJERAS. 23. PARTICIPAR COMO SOCIO O ACCIONISTA EN CUALQUIER SOCIEDAD CUYO OBJETO SOCIAL SE RELACIONE CON EL OBJETO SOCIAL DE ESTA. 24. ADQUIRIR BIENES MUEBLES E INMUEBLES A CUALQUIER TÍTULO PARA USUFRUCTUARLOS, ENAJENARLOS, GRAVARLOS Y PERMUTARLOS. 25. EN GENERAL CELEBRAR TODA CLASE DE ACTOS, OPERACIONES Y CONTRATOS, QUE TENGAN RELACIÓN DIRECTA CON EL OBJETO PRINCIPAL O CUYA FINALIDAD SEA EJERCER LOS DERECHOS O CUMPLIR LAS OBLIGACIONES LEGALES O CONVENCIONALES DERIVADAS DE LA EXISTENCIA Y EL FUNCIONAMIENTO DE LA SOCIEDAD. 26. CELEBRAR CONSORCIOS, UNIONES TEMPORALES Y ALIANZAS ESTRATEGIAS CON PERSONAS NATURALES Y/O JURÍDICAS CON EL OBJETO DE PRESENTAR PROPUESTAS A PERSONAS NATURALES Y/O JURÍDICAS, PUBLICAS Y/O PRIVADAS, NACIONALES Y/O EXTRANJERAS EN VIRTUD DE INVITACIÓN,

CONVOCATORIA, LICITACIÓN PÚBLICA Y CUALQUIER MODALIDAD DE LLAMAMIENTO. 27. PARTICIPAR EN LOS PROCESOS DE TERCERIZACIÓN Y/O COBRANZA DE LA CARTERA DE CUALQUIER ENTIDAD PÚBLICA Y/O PRIVADA. 28.REALIZAR ESTUDIOS DE MERCADEO, ESTUDIOS DE DEMANDA, CONSULTORÍA Y ASESORÍA ADMINISTRATIVA EN LA ORGANIZACIÓN DE DEPARTAMENTO, GERENCIA DE CARTERA Y EN GENERAL LA LOGÍSTICA DE LA RECUPERACIÓN, COBRO Y NORMALIZACIÓN DE CARTERA, AUDITORIA DE CARTERA, SISTEMAS DE SUPERVISIÓN Y CONTROL DE CARTERA Y SU FLUJO DE CAJA, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS RELACIONADOS CON LAS CUENTAS POR COBRAR. 29. OFRECER LOS SERVICIOS DE INFORMACIÓN COMERCIAL Y/O TELE MERCADEÓ DE ENTRADA Y SALIDA RELACIONADAS CON MANEJO, ADMINISTRACIÓN, CRUCE Y ACTUALIZACIÓN DE BASES DE DATOS PROPIAS Y DE TERCEROS, DISEÑO DE CAMPAÑAS PARA LA GESTIÓN DE ATENCIÓN DE CLIENTES. 30. INVESTIGACIÓN DE MEDIOS, INVESTIGACIÓN DE MERCADOS E INVESTIGACIÓN SOCIAL DESARROLLADA MEDIANTE ENCUESTAS, ENTREVISTAS Y MÉTODOS CIENTÍFICOS CUALITATIVOS QUE DEFINAN CON PRECISIÓN LOS REQUERIMIENTOS DE LOS CLIENTES. 31. ASESORÍA, CONSULTORÍA, AUDITORIA, ELABORACIÓN, DISEÑO, IMPLEMENTACIÓN, EJECUCIÓN Y DESARROLLO DEL PLAN DE ATENCIÓN BÁSICAS DE LAS ENTIDADES TERRITORIALES AL IGUAL QUE LOS PLANES DE PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN. 32. PROMOVER EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA POBLACIÓN A TRAVÉS DE UNA INTERVENCIÓN ESPECIALIZADA DE CARÁCTER PRIMARIO Y SECUNDARIO DESDE LO TÉCNICO, SOCIAL, AMBIENTAL Y JURÍDICO, DISEÑANDO, EJECUTANDO, EVALUANDO Y HACIENDO SEGUIMIENTO A PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS, CON EL PROPÓSITO DE MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DE LOS HABITANTES DE LAS ZONAS INTERVENIDAS Y CONVIRTIÉNDOLAS A SU VEZ EN PROTAGONISTAS DE SU PROPIO DESARROLLO. 33. ACTIVIDADES DE ASESORÍA INTEGRAL A TODA CLASE DE ENTIDADES TERRITORIALES O DE DERECHO PÚBLICO O PRIVADO PARA EL ESTUDIO, LA CREACIÓN, LA ORGANIZACIÓN O REORGANIZACIÓN, LA SISTEMATIZACIÓN, EL COBRO EN TODAS SUS FORMAS (ADMINISTRATIVO, TELEFÓNICO, ESCRITO, PERSUASIVO Y/O COACTIVO) DE TODA CLASE DE MULTAS, SANCIONES, TRIBUTOS, IMPUESTOS TASAS, CONTRIBUCIONES, PRECIOS O TARIFAS, PARTICIPACIONES O REGALÍAS QUE SEAN DE PROPIEDAD DE TALES ENTIDADES O DE TERCEROS NACIONALES O INTERNACIONALES. 34. ACTIVIDADES DE CAPACITACIÓN, EDUCACIÓN, ADIESTRAMIENTO, TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA O DE CRITERIOS CIENTÍFICOS, TEÓRICOS O APLICADOS, EL SUMINISTRO DE PERSONAL O RECURSO HUMANO CALIFICADO PARA TALES FINES, Y EN GENERAL LAS ACTIVIDADES DE ASESORÍA INTEGRAL A SUS CLIENTES POTENCIALES O EFECTIVOS. 35. ACTIVIDADES DE INTERVENTORÍA Y DE AUDITORIA SEAN ELLAS DE GESTIÓN Y/O DE RESULTADOS Y RELACIONADAS CON DINEROS, TRIBUTOS, TASAS O SOBRETASAS, TARIFAS, MULTAS, SANCIONES Y/O CONTRIBUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS. 36. ACTIVIDADES DE PRESENTACIÓN ASESORÍA, APODERAMIENTO, CONSULTORÍA Y PARTICIPACIÓN COMO SOCIO, CONSORCIADO O UNIONISTAS TEMPORAL CON OTRAS ENTIDADES PUBLICA O EMPRESAS PRIVADAS, CORPORACIONES O FUNDACIONES NACIONALES O INTERNACIONALES QUE DESARROLLEN, COTICEN O PRESTEN IDÉNTICOS O SIMILARES SERVICIOS. 37. ACTIVIDADES DE CREACIÓN, IMPRESIÓN, FACTURACIÓN, REPRODUCCIÓN, ADMINISTRACIÓN, RECOPILACIÓN, EDICIÓN, PUBLICACIÓN, PROTECCIÓN Y MANTENIMIENTO DE BASES DE DATOS REGISTROS O DOCUMENTOS PÚBLICOS O PRIVADOS, CIENTÍFICOS, INFORMATIVOS O DE COBRO, LA COMPILACIÓN Y ORDENAMIENTO DE LOS MISMOS Y DE TODA CLASE DE DATOS Y PROCESOS ADMINISTRATIVOS O JUDICIALES DE CONFORMIDAD CON LAS NORMAS COMERCIALES O ARCHIVISTAS NACIONALES O INTERNACIONALES. 38. EL COBRO DE TODA CLASE DE DERECHOS, REGALÍAS, PARTICIPACIONES Y DE CUOTAS PARTES PENSIONALES Y DE CUOTAS EN CONVENIOS DE CONCURRENCIA. 39. EL COBRO Y/O EL RECOBRO DE TODA CLASE DE SUMAS DE DINERO POR CONCEPTO DE INDEMNIZACIONES POR DAÑOS OCASIONADOS A PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS O COSAS, SEA EN FORMA DIRECTA O POR VÍA DE SUBROGACIÓN, ESPECIALMENTE LAS QUE EXISTEN EN FAVOR DE E.P.S, I.P.S., A.R.S., A.R.P. Y COMPAÑÍAS ASEGURADORAS. 40. REALIZAR AUDITORÍAS A CUALQUIER TIPO DE ENTIDADES PÚBLICAS O PRIVADAS. 41. PLANTEAR Y EJECUTAR TODAS LAS ACTIVIDADES RELATIVAS A LA INDUSTRIA DE LA CONSTRUCCIÓN ASÍ COMO TODO LO RELACIONADO CON LAS PROFESIONES DE INGENIERÍA CIVIL, ELÉCTRICA, ELECTRÓNICA Y ARQUITECTURA, SEA POR CUENTA PROPIA O AJENA TALES COMO DISEÑOS, ESTUDIOS, PROPUESTAS EN CONCURSOS, LICITACIONES, OBRAS Y TRABAJOS TÉCNICOS EN LAS RAMAS PROFESIONALES EXPRESADAS TANTO PÚBLICAS COMO PRIVADAS, NACIONALES O INTERNACIONALES. 43. CONSTRUIR EDIFICACIONES, CASAS, BODEGAS Y CONSTRUCCIONES SIMILARES, EJECUTAR TRABAJOS DE INGENIERÍA CIVIL, TALES COMO VÍAS, PAVIMENTACIONES, OBRA CIVILES Y EN GENERAL LAS DEMÁS RAMAS DIRECTAMENTE RELACIONADAS CON ESA ACTIVIDAD PROFESIONAL. 44. REPRESENTAR JURÍDICAMENTE A LOS CLIENTES EN LOS TRÁMITES Y PROCESOS QUE SE REQUIERAN PARA HACER VALER SUS DERECHOS CONSTITUCIONALES Y LEGALES. 45. ADQUIRIR Y USAR NOMBRES COMERCIALES, LOGOTIPOS, MARCAS Y DEMÁS DERECHOS DE PROPIEDAD INDUSTRIAL Y DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES Y SERVICIOS QUE ESTOS IMPLIQUEN.

Fecha expedición: 2022/04/18 - 17:13:01 **** **Recibo No.** S001776536 **** **Num. Operación.** 99-USUPUBXX-20220418-0120

CODIGO DE VERIFICACIÓN fszkb9Qmhc

CERTIFICA – PATRIMONIO

PATRIMONIO : $5,000,000

CERTIFICA

REPRESENTANTES LEGALES – PRINCIPALES

POR DOCUMENTO PRIVADO DEL 03 DE FEBRERO DE 2020 DE FUNDADOR, REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 33715 DEL LIBRO I DEL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO EL 05 DE FEBRERO DE 2020, FUERON NOMBRADOS :

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
DIRECTOR EJECUTIVO	JARAMILLO CASTILLO ELIANA XIMENA	CC 1,085,285,998

CERTIFICA – FACULTADES Y LIMITACIONES

FACULTADES DEL REPRESENTANTE LEGAL, DIRECTOR EJECUTIVO: EL DIRECTOR EJECUTIVO ES EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA FUNDACIÓN, CON FACULTADES PARA EJECUTAR TODOS LOS ACTOS Y CONTRATOS ACORDES CON LA NATURALEZA DE SU ENCARGO Y QUE SE RELACIONEN DIRECTAMENTE CON EL OBJETO SOCIAL DE LA FUNDACIÓN. EN ESPECIAL, EL DIRECTOR EJECUTIVO TENDRÁ LAS SIGUIENTES FUNCIONES: 1. ACTUAR COMO REPRESENTANTE LEGAL DE LA FUNDACIÓN; 2. EJECUTAR LAS DECISIONES DE LA ASAMBLEA GENERAL DE ASOCIADOS Y CUMPLIR LAS ÓRDENES EMANADAS DE LA MISMA; 3. PRESENTAR PARA EL ESTUDIO Y CONSIDERACIÓN DE LA ASAMBLEA GENERAL DE ASOCIADOS, LOS PLANES Y PROGRAMAS QUE DEBA DESARROLLAR LA FUNDACIÓN; 4. ELABORAR EL PRESUPUESTO ANUAL DE INGRESOS Y GASTOS DE LA FUNDACIÓN Y PRESENTARLO A CONSIDERACIÓN DE LA ASAMBLEA; 5. INFORMAR PERIÓDICAMENTE A LA ASAMBLEA GENERAL DE ASOCIADOS SOBRE LA SITUACIÓN DE LA ENTIDAD Y EL CUMPLIMIENTO DE LOS FINES PROPIOS DE LA MISMA; 6. VELAR POR LA ADECUADA UTILIZACIÓN DE LOS BIENES Y RENTAS DE LA FUNDACIÓN; 7. ADMINISTRAR EL PERSONAL AL SERVICIO DE LA FUNDACIÓN, PARA CUYO EFECTO CELEBRARA LOS CONTRATOS Y EFECTUARA LAS OPERACIONES A QUE HUBIERE LUGAR; 8. CONSTITUIR MANDATARIOS PARA QUE REPRESENTEN A LA FUNDACIÓN EN ASUNTOS JUDICIALES Y EXTRAJUDICIALES; 9. CELEBRAR LOS CONTRATOS Y EJECUTAR LOS ACTOS RELACIONADOS CON LOS OBJETIVOS DE LA FUNDACIÓN, CON ORGANISMOS NACIONALES Y EXTRANJEROS, PÚBLICOS O PRIVADOS, CON PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS HASTA UN MONTO DE QUINIENTOS SALARIOS MÍNIMOS MENSUALES, SIN AUTORIZACIÓN DE LA ASAMBLEA Y POR SUMAS MAYORES CUANDO ELLA LO AUTORICE; 10. CREAR LOS CARGOS NECESARIOS PARA EL NORMAL FUNCIONAMIENTO DE LA FUNDACIÓN Y ESTABLECER SU REMUNERACIÓN; Y 11. REALIZAR APERTURA Y CIERRE DE CUENTAS BANCARIAS A NOMBRE DE LA ENTIDAD Y TODA TRANSACCIÓN BANCARIA QUE REQUIERA LA ENTIDAD PARA EL DESARROLLO DE SU OBJETO SOCIAL.

INFORMA – TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es MICRO EMPRESA

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria : $520,172,300
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo – CIIU : S9499

IMPORTANTE

LA PERSONA JURIDICA DE QUE TRATA ESTE CERTIFICADO SE ENCUENTRA SUJETA A LA INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL DE LAS AUTORIDADES QUE EJERCEN ESTA FUNCION, POR LO TANTO DEBERA PRESENTAR ANTE LA AUTORIDAD CORRESPONDIENTE, EL CERTIFICADO DE REGISTRO RESPECTIVO, EXPEDIDO POR LA CAMARA

Fecha expedición: 2022/04/18 - 17:13:01 **** **Recibo No.** S001776536 **** **Num. Operación.** 99-USUPUBXX-20220418-0120

CODIGO DE VERIFICACIÓN fszkb9Qmhc

DE COMERCIO, DENTRO DE LOS 10 DIAS HABILES SIGUIENTES A LA FECHA DE INSCRIPCION, MAS EL TERMINO DE LA DISTANCIA CUANDO EL DOMICILIO DE LA PERSONA JURIDICA SIN ANIMO DE LUCRO QUE SE REGISTRA ES DIFERENTE AL DE LA CAMARA DE COMERCIO QUE LE CORRESPONDE. EN EL CASO DE REFORMAS ESTATUTARIAS ADEMAS SE ALLEGARA COPIA DE LOS ESTATUTOS.TODA AUTORIZACION, PERMISO, LICENCIA O RECONOCIMIENTO DE CARACTER OFICIAL, SE TRAMITARA CON POSTERIORIDAD A LA INSCRIPCION DE LAS PERSONAS JURIDICAS SIN ANIMO DE LUCRO EN LA RESPECTIVA CAMARA DE COMERCIO

CERTIFICA

LA INFORMACIÓN ANTERIOR HA SIDO TOMADA DIRECTAMENTE DEL FORMULARIO DE MATRÍCULA Y RENOVACIÓN DILIGENCIADO POR EL COMERCIANTE

CERTIFICA

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL CÓDIGO DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO Y DE LO CONTENCIOSO Y DE LA LEY 962 DE 2005, LOS ACTOS ADMINISTRATIVOS DE REGISTRO AQUÍ CERTIFICADOS QUEDAN EN FIRME DIEZ (10) DÍAS HÁBILES DESPUES DE LA FECHA DE INSCRIPCIÓN, SIEMPRE QUE NO SEAN OBJETO DE RECURSOS. EL DÍA SÁBADO NO SE DEBE CONTAR COMO DÍA HÁBIL.

VALOR DEL CERTIFICADO : $6,500

CERTIFICADO EXPEDIDO A TRAVES DEL PORTAL DE SERVICIOS VIRTUALES (SII)

IMPORTANTE: La firma digital de la CAMARA DE COMERCIO DE PASTO contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación abierta autorizada y vigilada por la Superintendencia de Industria y Comercio, de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

No obstante, si usted va a imprimir este certificado, lo puede hacer desde su computador, con la certeza de que el mismo fue expedido a través del canal virtual de la cámara de comercio y que la persona o entidad a la que usted le va a entregar el certificado impreso, puede verificar por una sola vez el contenido del mismo, ingresando al enlace https://siipasto.confecamaras.co/cv.php seleccionando la cámara de comercio e indicando el código de verificación fszkb9Qmhc

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.



***** FINAL DEL CERTIFICADO *****

Pasto, Septiembre de 2026

Señores
GOBERNACIÓN DE NARIÑO
Ciudad

REF: COTIZACIÓN EVENTO LA MEJOR TAZA NARIÑO 2026.

Item	Unidad	Cant.	Valor Unitario	Valor Total
Alquiler de pantalla LED para evento de lanzamiento, con dimensiones de 4,00 m de ancho × 2,50 m de alto (10 m²), conformada por módulos LED para uso profesional en eventos, con pitch máximo de 4 mm, brillo mínimo de 1.000 nits y frecuencia de actualización mínima de 3.840 Hz, estructura de soporte y sistema de procesamiento de señal. Incluye transporte, montaje, instalación, conexión, configuración, pruebas de funcionamiento, disponibilidad durante ocho (8) horas y desmontaje al finalizar la jornada, Incluyendo los elementos, conexiones, cableado, requerimientos eléctricos y demás componentes técnicos necesarios para garantizar su correcta instalación, funcionamiento y operación durante el evento.	Servicio / jornada de 8 horas	1	$ 1.454.800	$ 1.454.800
Alquiler de mesa rectangular vestida para evento, de 1,80 m de largo × 0,75 m de ancho × 0,75 m de alto, con estructura metálica plegable o rígida, superficie plana y resistente, con capacidad mínima de 6 personas. Incluye mantel o faldón textil de poliéster, de 1,50 m de ancho mínimo, con caída hasta aproximadamente 2 cm sobre el nivel del piso, en color definido por la organización del evento, debidamente limpio, planchado y sin roturas, manchas o deterioros visibles. Incluye transporte hasta el lugar del evento, cargue, descargue, instalación, ubicación, nivelación y retiro de la mesa y elementos textiles al finalizar la jornada.	Unidad	10	$ 30.000	$ 300.000
Alquiler de silla vestida para evento, con dimensiones de 0,45 m de ancho × 0,45 m de profundidad × 0,90 m de alto, estructura metálica o de polímero de alta resistencia, asiento y espaldar rígidos, con capacidad mínima de 100 kg y superficie lisa, estable y sin elementos cortantes o salientes. Incluye forro textil de poliéster, confeccionado para cubrir el asiento, espaldar y estructura visible de la silla, con acabado uniforme, limpio y sin roturas ni manchas, en color definido por la organización del evento. Incluye transporte hasta el lugar del evento, cargue, descargue, montaje, ubicación, organización y retiro al finalizar la jornada.	Unidad	100	$ 14.500	$ 1.450.000

CARRERA 40 A N20 -115 EDF SOLSTICIO APTO 504
Tel.7365914 – 3186987075
Email. monicaortegariza@gmail.com

Pasto - Nariño

Servicio de decoración y ambientación temática para evento de lanzamiento de café, conformado por: dos (2) estructuras decorativas de 2,40 m de alto × 1,20 m de ancho, elaboradas en MDF de mínimo 9 mm con impresión en vinilo adhesivo de alta resolución con elementos gráficos alusivos a la identidad cafetera; dos (2) arreglos decorativos naturales, compuestos por follaje verde y plantas ornamentales en materas de mínimo 40 cm de diámetro; cuatro (4) elementos decorativos de sobremesa, elaborados en madera, MDF o material equivalente, con motivos alusivos al café; y dos (2) mesas auxiliares de 1,20 m × 0,60 m × 0,75 m, con estructura metálica y superficie en madera o MDF, destinadas a la disposición de elementos decorativos y material institucional. Incluye elementos gráficos impresos, instalación de los componentes decorativos, transporte, montaje, adecuación, organización, mantenimiento durante la jornada y desmontaje al finalizar el evento.	Servicio de decoración	1	$ 1.480.000	$ 1.480.000
Servicio de impresión y producción de material publicitario para el evento de lanzamiento de La Mejor Taza Nariño 2026, compuesto por un (1) backing publicitario de 2,00 m × 2,00 m, elaborado en lona Frontlit de 13 oz, con impresión digital a color y estructura tubular metálica liviana; y un (1) pasacalle de 3,00 m × 0,80 m, elaborado en lona Frontlit de 13 oz, con impresión digital a color y ojales metálicos perimetrales para fijación.	Servicio de Impresión	1	$ 530.000	$ 530.000
Bolsa hermética para almacenamiento de café pergamino seco, fabricada en polietileno (PE) de alta resistencia, con estructura de alta barrera frente a humedad y gases, espesor aproximado de 80–120 micras, capacidad nominal de 100 kg, dimensiones aproximadas 700 × 1.560 mm, cierre hermético y resistencia adecuada para almacenamiento de granos agrícolas secos.	Unidad	600	$ 12.022	$ 7.213.200
Transporte terrestre de carga para traslado de muestras y lotes de café, mediante vehículo tipo furgón de mínimo 1 tonelada de capacidad, cerrado, con condiciones de limpieza, protección contra humedad, lluvia, contaminación y exposición directa al sol; incluye conductor, combustible, cargue, descargue, embalaje/protección durante el traslado y entrega en los puntos definidos por la organización.	Servicio de transporte	21	$ 363.810	$ 7.640.010
Servicio de transporte terrestre mediante empresa de mensajería o encomienda para el envío de muestras de café pergamino preseleccionadas, desde el centro de almacenamiento ubicado en Pasto hasta el lugar establecido para la evaluación sensorial en Bogotá.	Servicio de transporte	100	$ 17.000	$ 1.700.000
Agua potable en botellón para etapa de selección (catacion panel nacional en Bogotá), Agua potable en botellón de 20 litros, envase apto para uso alimentario, con tapa hermética y producto debidamente sellado, apto para consumo humano.	Botellón	30	$ 24.045	$ 721.350

Cilindro de GLP de 40 lb: suministro de GLP para alimentación de equipo de tostión, con cilindro en préstamo por parte del proveedor, válvula compatible y accesorios de conexión requeridos para su operación. La instalación, conexión y puesta en funcionamiento del cilindro al equipo de tostión estará a cargo del proveedor, quien deberá realizarla bajo las condiciones técnicas y de seguridad correspondientes. La manipulación y operación del cilindro durante el desarrollo de la actividad estará a cargo exclusivamente del profesional o técnico tostador capacitado y autorizado para el manejo del equipo y del sistema de combustión.	Unidad	8	$ 120.225	$ 961.800
Filtros de papel para preparación de café para etapa de selección (catacion panel nacional en Bogotá), diámetro aproximado 110 mm, papel grado alimentario, espesor entre 0,20 y 0,30 mm, gramaje entre 55 y 70 g/m², adecuados para preparación mediante métodos de filtrado. Presentación mínima: 1.000 unidades por paquete.	Paquete x 1.000 unidades	1	$ 300.562	$ 300.562
Dispensador electrónico de agua: alquiler de dispensador electrónico compatible con botellones de agua potable de veinte (20) litros, destinado al suministro continuo de agua durante las jornadas de evaluación y catación. El equipo deberá encontrarse en adecuado estado de funcionamiento, contar con sistemas de dispensación para facilitar el consumo y ser instalado en el lugar definido por la organización. El servicio comprende la disposición del equipo, elementos necesarios para su funcionamiento y retiro al finalizar el periodo establecido.	Dispensador	1	$ 251.570	$ 251.570
Envío de muestras: servicio especializado para el embalaje, transporte y envío de muestras de café hacia los puntos definidos para el desarrollo del proceso de evaluación. El servicio deberá garantizar la adecuada identificación, protección y trazabilidad de cada muestra desde su despacho hasta su entrega, utilizando materiales de embalaje que reduzcan el riesgo de contaminación, humedad, deterioro o alteración durante el transporte. Comprende recepción para despacho, acondicionamiento, rotulado, manipulación, transporte, entrega y soporte de envío correspondiente.	Servicio	1	$ 1.465.320	$ 1.465.320
Dispensador electrónico de agua: suministro o alquiler de dispensador electrónico compatible con botellones de agua potable de veinte (20) litros, destinado al suministro continuo de agua durante las jornadas de evaluación y catación. El equipo deberá encontrarse en adecuado estado de funcionamiento, contar con sistemas de dispensación para facilitar el consumo y ser instalado en el lugar definido por la organización. El servicio comprende la disposición del equipo, elementos necesarios para su funcionamiento y retiro al finalizar el periodo establecido.	Dispensador	2	$ 251.570	$ 503.140
Botellones de agua para protocolos de catación, 20 lts Agua potable purificada, apta para consumo humano, en botellón de 20 litros, fabricado en material de grado alimentario, con tapa hermética y sello de seguridad. Libre de olores, sabores y sedimentos que puedan interferir en la evaluación sensorial del café	Servicio	30	$ 23.900	$ 717.000

Pipetas de gas para funcionamiento de tostadora especializada Pipeta o cilindro para almacenamiento y suministro de Gas Licuado de Petróleo (GLP) destinado al funcionamiento de tostadora especializada de café con capacidad de 40 lb, fabricado en acero de alta resistencia, con capacidad nominal aproximada de 40–100 lb de GLP, válvula de servicio y conexión compatible con el sistema de alimentación de gas de la tostadora, incluyendo regulador y accesorios de conexión cuando sean requeridos.	Servicio	4	$ 120.225	$ 480.900
Dispensador electrónico de agua: alquiler de dispensador electrónico compatible con botellones de agua potable de veinte (20) litros, destinado al suministro continuo de agua durante las jornadas de evaluación y catación. El equipo deberá encontrarse en adecuado estado de funcionamiento, contar con sistemas de dispensación para facilitar el consumo y ser instalado en el lugar definido por la organización. El servicio comprende la disposición del equipo, elementos necesarios para su funcionamiento y retiro al finalizar el periodo establecido. Este dispensador será instalado para las cataciones de la subasta.	Dispensador	1	$ 251.570	$ 251.570
Pañoleta: Pañoleta en tela liviana y resistente, de aproximadamente 50 × 50 cm, con terminación en los bordes para evitar deshilachado. Impresión a una o dos caras con diseño institucional de La Mejor Taza Nariño 2026, conforme a la identidad gráfica suministrada por la entidad contratante. Destinada para identificación y uso de participantes, invitados y personal de apoyo durante el evento.	Unidad	25	$ 12.022	$ 300.550
Delantal para equipo de catación: Delantal en drill o jean, con acabado tipo cuero, tirantes ajustables y refuerzos en zonas de mayor uso. Tamaño aproximado 70 × 85 cm, con diez (10) logos bordados según diseño institucional. Destinado al equipo internacional de catación y/o invitados especiales de la Gobernación de Nariño.	Unidad	30	$ 84.157	$ 2.524.710
Cucharas para catación: Cucharas especializadas para evaluación sensorial de café, elaboradas en acero inoxidable apto para contacto con alimentos, con diseño y características conforme a los estándares de la SCA (Specialty Coffee Association). Longitud aproximada de 18–20 cm, con acabado pulido y superficie adecuada para la manipulación y evaluación de muestras. Deberán incorporar mediante impresión, grabado o técnica equivalente el logotipo de La Mejor Taza Nariño 2026.	Unidad	17	$ 108.202	$ 1.839.434
Tapas para tazas de catación: Tapas en cartón plastificado o material equivalente apto para contacto con alimentos, de diámetro aproximado 90–100 mm, compatibles con las tazas utilizadas para catación. Deberán permitir el cubrimiento completo de la taza, ser resistentes a la humedad y llevar impresión del logotipo de La Mejor Taza Nariño 2026, conforme al diseño institucional.	Unidad	300	$ 602	$ 180.600
Mochila o bolsa reutilizable: Bolsa reutilizable elaborada en tela resistente, con dimensiones aproximadas de 45 cm de ancho × 50 cm de alto, provista de asas para facilitar su transporte y manipulación. Deberá incorporar estampado personalizado alusivo a La Mejor Taza Nariño 2026, de acuerdo con el diseño y lineamientos gráficos suministrados por la entidad contratante.	Unidad	25	$ 22.843	$ 571.075

CARRERA 40 A N20 -115 EDF SOLSTICIO APTO 504
Tel.7365914 – 3186987075
Email. monicaortegariza@gmail.com

Pasto - Nariño

Libreta institucional: Libreta tamaño aproximado A5 (14,8 × 21 cm), con mínimo treinta y dos (32) y máximo cincuenta (50) hojas, elaboradas en papel de mínimo 75 g/m². Deberá contar con portada y contraportada de material resistente y encuadernación tipo espiral, cosida o equivalente. Incluirá diseño personalizado e impresión de los logotipos alusivos a La Mejor Taza Nariño 2026 y al café, conforme a los lineamientos gráficos suministrados por la entidad contratante.	Unidad	25	$ 16.591	$ 414.775
Trofeo para ganadores: Trofeo elaborado en acrílico, destinado al reconocimiento de los tres (3) primeros cafés ganadores del concurso de calidad. Deberá contar con base estable, diseño alusivo al café y/o al grano de café, y dimensiones aproximadas de 25 cm de alto × 20 cm de ancho, incorporando la identidad gráfica y elementos de reconocimiento definidos para el evento.	Unidad	6	$ 108.202	$ 649.212
Certificados del concurso de calidad: Certificados de reconocimiento en tamaño A4 (21 × 29,7 cm), destinados a los participantes y/o ganadores del concurso de calidad estos corresponde a los 30 lotes que se espera certificar. Elaborados para impresión a alta resolución, mínimo 300 DPI, sobre papel Propalcote de 300 g/m² u Opalina de 220 a 250 g/m², con diseño institucional, identificación del concurso, información del reconocimiento, logotipos y demás elementos gráficos definidos por la entidad contratante.	Unidad	30	$ 14.427	$ 432.810
Mesa desarmable para exhibición y apoyo de productos por 3 dias: Mesa fabricada en melamina color blanco de 15 mm de espesor, con estructura y elementos de unión mediante platinas y tornillería, que permitan su armado y desarmado para facilitar el transporte, almacenamiento y montaje. Dimensiones: 200 cm de largo × 80 cm de fondo × 100 cm de alto. Destinada a la exhibición, presentación y apoyo de productos, muestras y elementos de los expositores durante el desarrollo del evento. Deberá contar con superficies, cantos y uniones adecuadamente terminados, así como con una estructura que garantice estabilidad durante su utilización.	Unidad	30	$ 125.000	$ 3.750.000
Mesa auxiliar para apoyo operativo por 3 dias: Mesa fabricada en melamina color blanco de 15 mm de espesor, con estructura metálica en hierro, terminada con pintura electrostática color blanco. Dimensiones: 100 cm de largo × 100 cm de fondo × 100 cm de alto. Destinada al apoyo de equipos, utensilios, materiales y elementos requeridos para el desarrollo de las actividades y operación de los espacios durante el evento. La estructura deberá garantizar estabilidad y soporte adecuado de la superficie durante su utilización.	Unidad	30	$ 113.334	$ 3.400.020

Alquiler de sistema de sonido profesional, micrófonos y elementos de conexión: Servicio de alquiler por tres (3) días, que incluye transporte, montaje, instalación, conexión, pruebas y desmontaje de sistema de amplificación compuesto por cabinas RCF tipo Line Array con potencia total de 10.000 W, dos (2) monitores de piso RCF de 15" y 1.000 W cada uno, sistema de bajos RCF con potencia total de 10.000 W, consola digital de mínimo 32 canales con configuración mediante tablet y mínimo cuatro (4) micrófonos inalámbricos. Incluye pedestales, cableado, extensiones eléctricas y demás elementos necesarios para su funcionamiento, así como configuración y pruebas de sonido previas a cada jornada.	Servicio de alquiler	1	$ 2.380.000	$ 2.380.000
Alquiler de mesas para estaciones de competencia por 3 dias: Mesa desarmable fabricada en melamina color blanco de 15 mm de espesor, con estructura y elementos de unión mediante platinas y tornillería que permitan su armado y desarmado. Dimensiones: 200 cm de largo × 80 cm de fondo × 100 cm de alto. Destinada a la instalación de las estaciones individuales de los competidores y al apoyo de equipos, utensilios, muestras y demás elementos utilizados durante las actividades de preparación y evaluación de café. Incluye transporte, armado, instalación, ubicación, desmontaje y retiro.	Unidad	10	$ 120.200	$ 1.202.000
Instalación de tomas eléctricas dobles de 110 V: Instalación de puntos eléctricos dobles de 110 V, incluyendo caja, tomacorriente, conectores, elementos de fijación, aislamiento y accesorios requeridos para su conexión y funcionamiento. Los puntos deberán quedar instalados, asegurados y protegidos para la conexión de los equipos utilizados durante las actividades del evento.	Punto de Conexión	10	$ 137.800	$ 1.378.000
Instalación y desmontaje de cableado y extensiones eléctricas: Servicio para la instalación, organización y desmontaje del cableado requerido para la alimentación eléctrica de los equipos del evento, incluyendo cincuenta (50) metros de cableado eléctrico, diez (10) extensiones eléctricas de 10 metros cada una, seis (6) regletas eléctricas de mínimo. El cableado será dispuesto y asegurado de manera organizada, evitando cruces expuestos, riesgos de tropiezo, deterioro mecánico o contacto accidental. Incluye instalación, organización, desmontaje y retiro.	Servicio	1	$ 279.400	$ 279.400
Alquiler de mesas auxiliares por 3 dias: Mesas de 100 cm de largo × 150 cm de fondo, fabricadas en polietileno de alta densidad (HDPE) o material plástico equivalente, con estructura y patas metálicas plegables. Destinadas al apoyo de equipos, utensilios, materiales, insumos y elementos logísticos requeridos para el desarrollo de las actividades del evento. Deberán contar con superficie lavable, estructura estable y sistema de armado y desmontaje. Incluye transporte, montaje, ubicación, desmontaje y retiro.	Unidad	2	$ 253.700	$ 507.400

Alquiler de mesa para jueces x 3 dias: Mesa de 100 cm de largo × 150 cm de fondo, fabricada en polietileno de alta densidad (HDPE) o material plástico equivalente, con estructura y patas metálicas plegables. Destinada exclusivamente a la instalación del área de trabajo de los jueces para la disposición de muestras, utensilios, documentos y elementos utilizados durante los procesos de catación y evaluación sensorial. Deberá contar con superficie lavable y estructura estable. Incluye transporte, montaje, ubicación, desmontaje y retiro.	Unidad	1	$ 253.700	$ 253.700
Alquiler de molino profesional de café x 3 dias: Molino eléctrico para molienda de café en alto volumen, con tolva de mínimo 1,36 kg, sistema de regulación de diferentes grados de molienda, muelas de precisión, sistema de limpieza de la cámara de molienda e interruptor de seguridad. Capacidad mínima de molienda de 450 g en 30 segundos. Alimentación eléctrica de 120 V, 60 Hz, 1.320 W, monofásica, con enchufe compatible con la instalación disponible. Incluye transporte, montaje, conexión, calibración, pruebas de funcionamiento, limpieza, desmontaje y retiro.	Unidad	1	$ 1.920.000	$ 1.920.000
Alquiler de dispensador profesional de agua caliente: Equipo eléctrico para calentamiento y dispensación de agua, fabricado en acero inoxidable, con capacidad mínima de 18 litros, control digital de temperatura entre 15 °C y 100 °C, con regulación en incrementos de máximo 1 °C. Potencia mínima de 4.000 W, alimentación de 220–240 V, conexión monofásica y sistema de dispensación mediante grifo. Incluye transporte, instalación, conexión, configuración, pruebas de funcionamiento, desmontaje y retiro.	Unidad	1	$ 1.020.000	$ 1.020.000
Alquiler de bandejas para servicio de café x 3 dias: Bandejas fabricadas en acero inoxidable de grado alimentario, de mínimo 30 × 20 cm, con superficie lisa, lavable y desinfectable y bordes elevados de mínimo 2 cm. Destinadas al transporte y servicio de tazas, recipientes y elementos utilizados durante las actividades de preparación y degustación de café.	Unidad	5	$ 22.200	$ 111.000
Alquiler de cronómetros digitales profesionales por tres (3) días: Cronómetro digital profesional de alta precisión, con pantalla LCD de alta visibilidad y lectura simultánea de minutos, segundos y fracciones de segundo; funciones de cronometraje ascendente y regresivo, memoria de tiempos, función de vuelta o tiempos parciales (split/lap), programación de intervalos, alarma sonora configurable y operación mediante controles independientes de fácil acceso. Deberá contar con precisión mínima de 1/100 segundo, capacidad de almacenamiento de múltiples registros de tiempo y sistema de alimentación mediante baterías de larga duración. Incluye baterías, configuración y verificación de funcionamiento, transporte, entrega, disponibilidad durante las jornadas de competencia y recolección al finalizar el servicio.	Unidad	2	$ 43.000	$ 86.000
Alquiler de gramera digital de precisión x 3 dias: Balanza digital para uso comercial, con capacidad máxima de 40 kg, resolución mínima de 0,1 g, superficie de pesaje de mínimo 25 × 34 cm, función tara y puesta a cero, pantalla digital y alimentación eléctrica de 110 V. Incluye entrega, verificación de funcionamiento, transporte, recolección y retiro.	Unidad	1	$ 111.000	$ 111.000

Bolsa tipo Doypack para empaque de café: Bolsa fabricada en material laminado apto para contacto con alimentos, con acabado interior metalizado, ventana frontal transparente, dimensiones mínimas de 12 × 20 cm y capacidad para 125 g de café, con base tipo fuelle y cierre hermético tipo zipper resellable. Deberá proporcionar barrera frente a humedad, oxígeno y luz y ser apta para el empaque y conservación de café tostado y molido.	Unidad	300	$ 2.073	$ 621.900
Taza para catación: Taza tipo bowl para protocolos de catación, fabricada en porcelana blanca apta para uso alimentario, con capacidad individual mínima de 250 ml, diámetro aproximado de 10 cm, sin asa y con borde redondeado. Deberá ser apta para lavado y resistente al uso repetitivo en actividades de evaluación sensorial.	Unidad	16	$ 31.875	$ 510.000
Delantal profesional tipo chef: Delantal confeccionado en tela tipo dril, de 80 cm de largo × 60 cm de ancho, con ajuste en cuello y cintas de sujeción posterior, costuras reforzadas y bordes dobladillados. Incluye personalización institucional mediante bordado de 20 × 8 cm, ubicado en la parte frontal superior. destinado a jueces, auxiliares SENA /PASARELLA y Staff.	Unidad	20	$ 81.300	$ 1.626.000
Delantal básico tipo peto: Delantal confeccionado en dril 100 % algodón, de 76 cm de alto × 58 cm de ancho, con costuras reforzadas, tiras de ajuste para cuello y cintura y bordes terminados. Incluye personalización institucional mediante bordado de 20 × 8 cm, ubicado en la parte frontal superior. Destinado al personal de apoyo en actividades de preparación y servicio de café.	Unidad	120	$ 48.400	$ 5.808.000
Cuchara para evaluación sensorial de café: Cuchara fabricada en acero inoxidable de grado alimentario, resistente a la corrosión y de fácil limpieza, con capacidad de 10 a 15 ml, diseño de cuenco profundo y redondeado para actividades de catación. Incluye personalización mediante grabado o marcado del logo “La Mejor Taza” en el mango.	Unidad	50	$ 42.225	$ 2.111.250
Café tostado y molido para consumo durante la actividad: Café tostado y molido, empacado en condiciones que permitan su adecuada conservación, destinado al consumo de los participantes durante las actividades programadas.	Kilogramo	125	$ 28.290	$ 3.536.250
Certificados de reconocimiento: Certificados impresos en papel propalcote de mínimo 250 g/m², tamaño carta 21,6 × 27,9 cm, con impresión a color por ambas caras, diseño personalizado y logos de “La Mejor Taza” y de las entidades participantes. Incluye diseño, impresión, corte y acabado. destinados a los 10 semifinalistas de las 3 modalidades de concurso.	Unidad	30	$ 14.220	$ 426.600

CARRERA 40 A N20 -115 EDF SOLSTICIO APTO 504
Tel.7365914 – 3186987075
Email. monicaortegariza@gmail.com

Pasto - Nariño

Presentador y conducción técnica del campeonato: Servicio de presentación, moderación y conducción técnica de cuatro (4) presentaciones durante tres (3) días, con una dedicación de ocho (8) horas diarias. El servicio estará a cargo de un barista profesional con experiencia en presentación, moderación y conducción de campeonatos oficiales y festivales de café de especialidad. Sus funciones comprenderán la preparación y revisión previa de la programación; presentación y contextualización de cada etapa y participante; orientación del público y competidores; conducción de las diferentes fases de la competencia; seguimiento y anuncio de tiempos, turnos y llamados; comunicación de instrucciones y protocolos establecidos; articulación con jueces, competidores, equipo técnico y producción; moderación de intervenciones durante las jornadas; manejo de situaciones propias de la dinámica del campeonato; y apoyo en el cumplimiento de la programación y tiempos establecidos. Incluye preparación previa, participación durante las jornadas, coordinación necesaria para la conducción de las presentaciones y desplazamientos requeridos para el desarrollo de la actividad.	Servicio	1	$ 2.473.500	$ 2.473.500
Tiquete de transporte aéreo Bogotá – Pasto – Bogotá para dos (2) jueces de concurso de filtrados: Tiquete aéreo de ida y regreso en la ruta Bogotá – Pasto – Bogotá, correspondiente a dos (2) jueces que participarán en las actividades de evaluación del campeonato de filtrados modalidad aeropress. Incluye los impuestos, tasas aeroportuarias y condiciones de equipaje permitidas de acuerdo con la tarifa adquirida y la aerolínea seleccionada.	Tiquete ida y regreso	2	$ 437.500	$ 875.000
Tiquete de transporte aéreo Cali – Pasto – Cali para dos (2) jueces de concurso de filtrados: Tiquete aéreo de ida y regreso en la ruta Cali – Pasto – Cali, correspondiente a dos (2) jueces que participarán en las actividades de evaluación del campeonato de filtrados modalidad olleta. Incluye los impuestos, tasas aeroportuarias y condiciones de equipaje permitidas de acuerdo con la tarifa adquirida y la aerolínea seleccionada.	Tiquete ida y regreso	2	$ 475.000	$ 950.000
Tiquete de transporte aéreo Medellín – Pasto – Medellín para dos (2) jueces de concurso de filtrados: Tiquete aéreo de ida y regreso en la ruta Medellín – Pasto – Medellín, correspondiente a dos (2) jueces que participarán en las actividades de evaluación del campeonato de filtrados modalidad mujer barista. Incluye los impuestos, tasas aeroportuarias y condiciones de equipaje permitidas de acuerdo con la tarifa adquirida y la aerolínea seleccionada.	Tiquete ida y regreso	2	$ 492.500	$ 985.000

CARRERA 40 A N20 -115 EDF SOLSTICIO APTO 504
Tel.7365914 – 3186987075
Email. monicaortegariza@gmail.com

Pasto - Nariño

Servicio de transporte: Transporte terrestre para el traslado de los seis (6) jueces de catación entre el Aeropuerto Antonio Nariño, ubicado en el municipio de Chachagüí, y la ciudad de Pasto. El servicio contempla tres (3) traslados de ida, correspondientes al desplazamiento de los dos (2) jueces provenientes de Cali, los dos (2) jueces provenientes de Bogotá y los dos (2) jueces provenientes de Medellín, desde el aeropuerto hasta Pasto, de acuerdo con los horarios de llegada de sus respectivos vuelos. Asimismo, contempla tres (3) traslados de regreso, para transportar a los mismos grupos de jueces desde Pasto hasta el Aeropuerto Antonio Nariño, de acuerdo con los horarios de salida de sus vuelos. Cada traslado deberá realizarse en vehículo de transporte terrestre con capacidad para los respectivos pasajeros y su equipaje, e incluye recogida, traslado y coordinación con los horarios de vuelo.	Servicio de traslado/ Vehículo	6	$ 57.700	$ 346.200
Servicio de transporte: Servicio de transporte terrestre para el traslado de los seis (6) jueces de catación desde los hoteles establecidos en la ciudad de Pasto hasta el Centro de Eventos Andino y su posterior regreso al hotel, durante los tres (3) días de desarrollo del concurso. Se dispondrá de dos (2) vehículos por día, de acuerdo con la programación de las actividades y la distribución de los jueces. Cada vehículo estará disponible durante la respectiva jornada para realizar los desplazamientos de ida y regreso entre los hoteles y el lugar de desarrollo del evento. El servicio comprende dos (2) vehículos × tres (3) días, para un total de seis (6) servicios de transporte, incluyendo conductor, desplazamientos de ida y regreso y disponibilidad del vehículo durante la jornada correspondiente.	Servicios de traslado	6	$ 173.580	$ 1.041.480
Jueces: Servicio profesional de seis (6) jueces especializados para la evaluación y calificación de las diferentes etapas y rondas del campeonato de café, durante cuatro (4) días, incluyendo el día previo destinado a la preparación, calibración y alistamiento de las actividades y los tres (3) días de desarrollo de la competencia. Los jueces estarán encargados de realizar la evaluación sensorial y calificación de las muestras de café, de acuerdo con los protocolos, criterios técnicos, formatos y metodología establecidos para el campeonato. Incluye honorarios profesionales correspondientes a la participación durante las jornadas programadas.	Servicio de Juez	6	$ 1.153.350	$ 6.920.100

Servicio de planeación, coordinación y ejecución operativa de las tres (3) modalidades oficiales de competencia: Olleta, AeroPress y Mujer Barista: servicio integral destinado exclusivamente a la planeación, coordinación y ejecución operativa de estas tres modalidades del campeonato de café. Comprende la elaboración del cronograma específico de cada competencia; coordinación de sus respectivas etapas, rondas y actividades de evaluación; articulación de jueces, participantes, presentador, personal técnico y equipo de apoyo; coordinación de los espacios y estaciones de competencia; alistamiento, organización y verificación previa de las áreas; coordinación de los procesos de inscripción, registro y control de participantes; apoyo en la aplicación de los reglamentos, protocolos, criterios técnicos y procedimientos establecidos; seguimiento al cumplimiento de horarios y programación; organización y consolidación de formatos de evaluación, resultados y registros; coordinación del montaje, operación y desmontaje de los elementos requeridos; y seguimiento de los requerimientos logísticos y operativos durante las jornadas correspondientes a estas tres modalidades. El servicio incluye el talento humano requerido para las actividades de planeación, coordinación y seguimiento descritas, así como los elementos básicos de apoyo necesarios para su ejecución. Su alcance se limita exclusivamente a las competencias Olleta, AeroPress y Mujer Barista y no comprende la coordinación general del campeonato ni la dirección de otras actividades o componentes del evento, los cuales se contemplan de manera independiente en el presupuesto. No incluye equipos, mobiliario, alimentación, transporte, alojamiento, honorarios de jueces ni otros bienes o servicios previstos en ítems independientes.	Servicio	1	$ 9.240.000	$ 9.240.000
Alquiler estaciones modulares para el desarrollo de las competencias de café, con dimensiones de 2,00 m de largo × 0,60 m de ancho × 1,00 m de alto, fabricadas en estructura metálica resistente con superficie en madera, MDF o material equivalente, estables, funcionales y de fácil montaje y desmontaje. Incluye transporte, instalación, armado y retiro	Estacion	2	$ 727.200	$ 1.454.400

Alquiler de máquina de espresso profesional de dos (2) grupos x tres (3) días: Máquina profesional de espresso de dos (2) grupos, de configuración comercial y alto desempeño, fabricada predominantemente en acero inoxidable AISI 304 o materiales de grado equivalente, diseñada para operación continua y preparación de café de especialidad en ambientes de alta demanda. Deberá contar con sistema hidráulico mediante bomba rotativa profesional, presión de extracción regulable y estabilizada en un rango de operación aproximado de 9 bar, doble caldera o sistema de caldera independiente para extracción y generación de vapor, con capacidad total de agua y vapor acorde con operación intensiva, sistema de intercambio o control independiente de temperatura y control electrónico de parámetros de extracción. Cada grupo deberá disponer de control independiente de temperatura, sistema de preinfusión programable y posibilidad de configuración de tiempos de extracción, con indicadores digitales para monitoreo de temperatura y parámetros de operación. Deberá incorporar al menos dos (2) lanzas profesionales de vapor de alto rendimiento, sistema de agua caliente independiente para preparación de bebidas, portafiltros profesionales, filtros de diferentes capacidades, iluminación del área de trabajo y superficie superior para calentamiento de tazas. El equipo deberá garantizar estabilidad térmica, presión constante y recuperación rápida entre extracciones, condiciones necesarias para la preparación de bebidas durante competencias y actividades de alto flujo. Incluye portafiltros, filtros, lanzas de vapor, conexión hidráulica y eléctrica según requerimientos del equipo, transporte, seguro todo riesgo, instalación, nivelación, configuración, puesta en funcionamiento, pruebas de extracción, verificación de presión y temperatura, acompañamiento técnico para la instalación, desmontaje y retiro al finalizar el servicio.	dia	3	$ 1.955.000	$ 5.865.000

Alquiler de molino profesional de café espresso x tres (3) días: Molino eléctrico profesional de uso comercial y alta capacidad, diseñado para molienda de café de especialidad y operación continua en competencias y eventos de alto flujo. Deberá contar con sistema de molienda mediante muelas planas de alta precisión de mínimo 83 mm, fabricadas en acero endurecido o material de desempeño equivalente, accionadas por motor de alto rendimiento y sistema de protección térmica. Deberá incorporar regulación micrométrica continua del grado de molienda, sin posiciones predeterminadas, permitiendo ajustes de alta precisión para la calibración del espresso; sistema electrónico de dosificación programable por tiempo y/o peso, con posibilidad de configurar múltiples dosis; pantalla digital o interfaz electrónica para programación y control de dosis; contador de dosis y sistema de control de operación. La tolva deberá tener capacidad mínima de 1,5 kg de café en grano y contar con sistema de cierre y regulación de flujo. El molino deberá disponer de sistema de molienda directa al portafiltro, soporte ajustable para diferentes tamaños de portafiltro, cámara de molienda de baja retención, conducto de descarga diseñado para reducir acumulación de partículas y sistema que permita minimizar la generación de electricidad estática y la dispersión del café molido. Deberá presentar capacidad de trabajo adecuada para operación intensiva, con elevada velocidad de molienda, sistema de refrigeración o disipación térmica que preserve las características del café y reduzca el calentamiento durante jornadas prolongadas. Construcción en acero inoxidable y materiales de grado comercial, alimentación eléctrica compatible con la infraestructura disponible, protector térmico del motor y sistemas de seguridad para operación continua. Incluye transporte, entrega, instalación, configuración, calibración del punto de molienda, programación de dosis, pruebas de funcionamiento, limpieza inicial, seguro todo riesgo, desmontaje y retiro al finalizar el servicio	dia	3	$ 475.200	$ 1.425.600
Alquiler de Tamper profesional de precisión para preparación de café expreso x 3 dias, fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, con base plana de 58 mm de diámetro, mango ergonómico y diseño que permita ejercer presión uniforme sobre el café molido dispuesto en el portafiltro. Destinado a la compactación final y uniforme del lecho de café molido, después de la etapa de distribución y pre-nivelación, antes de iniciar la extracción del espresso, con el fin de generar una superficie compacta y homogénea que permita un paso uniforme del agua durante la extracción.	dia	3	$ 168.873	$ 506.619
Alquiler de Nivelador profesional de café de precisión (Leveler) para portafiltro x 3 dias: nivelador de 58 mm de diámetro, fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, con base plana y sistema de regulación de altura que permita establecer una profundidad uniforme de trabajo. Destinado a la distribución, asentamiento y pre-nivelación del café molido dentro del portafiltro, antes de la compactación con el tamper, permitiendo uniformar la superficie y distribución del lecho de café previo a la aplicación de presión.	dia	3	$ 103.000	$ 309.000

Alquiler de Azafate metálico para estación de competencia x 3 dias: Azafate fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección, con bordes elevados para evitar derrames. Dimensiones aproximadas: 40 × 30 cm, adecuado para organizar y transportar utensilios, implementos y elementos utilizados durante las competencias de café.	dia	3	$ 51.500	$ 154.500
Alquiler de Jarras profesionales x 3 dias para preparación de bebidas a base de espresso, fabricadas en acero inoxidable de grado alimentario, resistentes a altas temperaturas y de fácil limpieza. Capacidad aproximada de 350 ml y 600 ml, con pico vertedor de precisión para texturización y latte art. Incluye accesorios complementarios necesarios para el proceso de preparación y presentación durante la competencia.	dia	6	$ 40.000	$ 240.000
Elementos e insumos requeridos para el desarrollo de las competencias de café: Leche entera UHT: 150 unidades, leche entera de origen bovino, sometida a tratamiento térmico UHT, con contenido de grasa mínimo de 3,0 %, en presentación individual de 200 a 250 ml, en envase hermético y apto para contacto con alimentos, con fecha de vencimiento vigente al momento de entrega. Destinada a la preparación de bebidas a base de espresso, prácticas de texturización y demás actividades de barismo desarrolladas durante las competencias. Agua para preparación de café: 15 recipientes de 20 litros, agua potable tratada y apta para consumo humano y preparación de café, en recipiente de grado alimentario, cerrado y con sistema que permita su manipulación y dispensación. Destinada exclusivamente a la preparación y extracción de café durante las competencias y actividades prácticas. Agua embotellada: 150 unidades, agua potable apta para consumo humano, en presentación individual de 600 ml, en envase PET sellado de grado alimentario, con tapa de seguridad y fecha de vencimiento vigente al momento de entrega. Destinada al consumo de participantes, jueces y personal de apoyo durante las jornadas de competencia. Toallas de limpieza y secado: 30 unidades, toallas reutilizables fabricadas en microfibra, de dimensiones mínimas de 30 × 30 cm, con capacidad de absorción y secado de superficies, sin desprendimiento significativo de fibras durante su uso. Destinadas a la limpieza y secado de equipos, utensilios, superficies de trabajo y estaciones de competencia. Jabón líquido neutro: 6 unidades de 500 ml, jabón líquido de pH neutro, biodegradable, soluble en agua y destinado a la limpieza de utensilios, recipientes y superficies de trabajo. El producto deberá presentarse en envase cerrado y contar con información de identificación del producto y condiciones de uso. Bolsas para residuos: 10 paquetes de 10 unidades, para un total de 100 bolsas, fabricadas en material plástico de alta resistencia, color negro, con capacidad mínima de 30 litros por unidad, destinadas a la recolección y disposición de residuos generados durante las actividades de competencia. Las bolsas deberán permitir su colocación y retiro sin ruptura durante la manipulación ordinaria de los residuos. Cinta de enmascarar: 10 rollos, cada uno con 48 a 50 mm de ancho y	Global	1	$ 2.267.100	$ 2.267.100

longitud mínima de 40 metros, fabricados en papel crepado con adhesivo sensible a presión, destinados a la identificación, rotulación, marcación y fijación temporal de recipientes, muestras, materiales y elementos utilizados durante las competencias. La cinta deberá permitir escritura manual y retiro sin dejar residuos adhesivos significativos sobre superficies lisas. Marcadores permanentes: 20 unidades, de tinta permanente, punta media con ancho de escritura entre 1 y 2 mm, color negro, de secado rápido y aptos para escritura sobre papel, cartón, plástico y superficies utilizadas para la identificación de muestras y materiales. Destinados a la rotulación y marcación de recipientes, muestras, empaques y elementos de trabajo. Tijeras multipropósito: 4 unidades, fabricadas con hojas de acero inoxidable, longitud total mínima de 20 cm, con mango ergonómico y hojas de corte de funcionamiento continuo. Destinadas al corte de papel, cartón, cinta adhesiva, empaques y materiales utilizados durante el alistamiento y desarrollo de las competencias. Servilletas desechables: 20 paquetes, cada uno con mínimo 100 unidades, para un total mínimo de 2.000 servilletas, elaboradas en papel, color blanco, de mínimo dos capas y dimensiones mínimas de 30 × 30 cm, destinadas al servicio, atención y limpieza durante las jornadas de competencia. Limpiador especializado para máquinas de café: 4 unidades de mínimo 500 g cada una, producto especializado para la remoción de aceites, residuos y acumulaciones de café en equipos de preparación y sus componentes, compatible con superficies y elementos destinados al contacto con alimentos, de fácil enjuague y formulado para no deteriorar los componentes del equipo cuando sea utilizado conforme a las instrucciones del fabricante. Destinado a las labores de limpieza y mantenimiento de las máquinas de café utilizadas durante las competencias.. Cafe: treinta (30) kilogramos de cafe especial taza superior a 82 destinados a las preparaciones del concurso.				
Presentador y conducción técnica del campeonato: Servicio de presentador con experiencia en eventos y competencias, encargado de la conducción, animación y desarrollo de las actividades programadas durante el campeonato, brindando información a participantes y asistentes y realizando el manejo de tiempos, transiciones y programación de cada jornada. El servicio se prestará durante cuatro (4) días, con una dedicación de ocho (8) horas por día, incluyendo preparación previa, coordinación con la organización, conducción de las actividades, interacción con participantes y asistentes y cierre de cada jornada.	Servicio	1	$ 2.428.545	$ 2.428.545
Licencia y validación técnica para la realización del campeonato de café, que incluya la autorización de uso de la metodología, reglamento, lineamientos técnicos y elementos distintivos del formato de competencia, así como la revisión y validación de las condiciones técnicas requeridas para su desarrollo.	Licencia	1	$ 5.050.000	$ 5.050.000

Servicio de transporte aéreo para dos (2) de los cuatro (4) jueces de catación provenientes del Eje Cafetero, en ruta de origen Armenia o Manizales – Pasto – Armenia o Manizales, según la ciudad de procedencia de cada juez, incluyendo los trayectos de ida y regreso, impuestos, tasas aeroportuarias y demás cargos asociados a la expedición de los tiquetes, de acuerdo con las fechas y horarios establecidos para su participación en las jornadas de preparación y desarrollo del campeonato.	Tiquete	4	$ 1.020.195	$ 4.080.780
Servicio de transporte terrestre para el traslado de dos (2) jueces de catación provenientes del Eje Cafetero, entre el Aeropuerto Antonio Nariño, ubicado en Chachagüí, y la ciudad de Pasto, incluyendo los recorridos de Chachagüí–Pasto y Pasto–Chachagüí, de acuerdo con los horarios de llegada y salida de los vuelos y la programación establecida para el campeonato. Incluye vehículo con capacidad para los pasajeros y su equipaje, conductor, servicio de recogida en el aeropuerto, traslado hasta el lugar de alojamiento en Pasto y retorno al aeropuerto para el desplazamiento de salida.La cantidad corresponde a cuatro (4) trayectos de transporte terrestre, correspondientes al traslado individual de dos (2) jueces, con un (1) trayecto de ida desde el Aeropuerto Antonio Nariño hacia Pasto y un (1) trayecto de regreso desde Pasto hacia el aeropuerto para cada juez, de acuerdo con los horarios de llegada y salida de sus vuelos.	Servicio de Transporte	4	$ 57.823	$ 231.292
Jueces: Servicio profesional de cuatro (4) jueces especializados para la evaluación y calificación de las diferentes etapas, rondas y eliminatorias del campeonato de café, durante cuatro (4) días, incluyendo un (1) día previo destinado a la preparación, calibración y alistamiento de las actividades y tres (3) días de desarrollo de la competencia. Los jueces estarán encargados de realizar la evaluación sensorial y calificación de las muestras de café, aplicando los protocolos, criterios técnicos, tiempos, formatos y procedimientos establecidos en los términos de referencia y metodología del campeonato. Cada juez deberá contar con certificación como Catador Q y experiencia en catación y evaluación de café en competencias. Incluye los honorarios profesionales correspondientes a la participación durante las jornadas programadas.	Servicio de Juez	4	$ 1.156.450	$ 4.625.800
Trofeo en acrílico para ganadores: Trofeo elaborado en acrílico, con base estable y diseño alusivo a un grano de café, con dimensiones mínimas de 25 cm de alto × 20 cm de ancho. Incluye diseño, corte, conformado, impresión o grabado de los elementos gráficos requeridos, acabados y presentación final. Se destinará al reconocimiento de los tres (3) primeros cafés ganadores en cada jornada de competencia. La cantidad corresponde a tres (3) trofeos por jornada, destinados al reconocimiento de los tres (3) primeros cafés ganadores, durante las tres (3) jornadas de competencia, para un total de nueve (9) trofeos.	Unidad	9	$ 288.363	$ 2.595.267

Alquiler de sistema de sonido profesional x 3 dias: servicio de alquiler de sistema de amplificación profesional compuesto por cabinas RCF Line Array de 10.000 W, para coliseo o recinto abierto; dos (2) monitores de piso RCF de 15" y 1.000 W; consola digital de 32 canales con almacenamiento y configuración de mezcla mediante Tablet; sistema de bajos RCF de 10.000 W de potencia, con sensibilidad de 99,5 dB y rango de frecuencia de 40 Hz a 1,5 kHz; cuatro (4) micrófonos inalámbricos de alto rendimiento y dos (2) micrófonos inalámbricos de frecuencia UHF, con recepción de hasta 500 m en línea recta. Incluye líneas para instrumentos con plug de ½" de 15 m, pedestales de cuello de ganso ecualizables, snake de 8 envíos, transporte, montaje, ubicación de los equipos, conexiones, pruebas de sonido y demás accesorios necesarios para la adecuada prestación del servicio	dia	3	$ 1.553.333	$ 4.659.999
Servicio de personal técnico especializado para el montaje, instalación, conexión, configuración, operación básica y desmontaje del sistema de sonido profesional requerido x 3 dias . El servicio deberá ser realizado por técnicos o ingenieros de sonido con experiencia mínima de 2 años en montaje de sistemas de amplificación para eventos masivos, festivales, conciertos o eventos institucionales. El personal deberá contar con conocimientos en conexión de consolas, amplificadores, parlantes, micrófonos, cableado y distribución de señal, garantizando el correcto funcionamiento y seguridad de los equipos. Incluye herramientas, elementos básicos de instalación, pruebas de sonido, montaje y desmontaje al finalizar el evento.	Servicio	1	$ 1.125.500	$ 1.125.500
Servicio integral de dirección y coordinación general del evento: Servicio integral para la planeación, dirección, coordinación y ejecución operativa general del evento, incluyendo la elaboración y seguimiento del cronograma general, coordinación de participantes, proveedores, personal técnico y equipo de apoyo, articulación de las diferentes áreas y actividades programadas, coordinación de espacios y requerimientos técnicos, logísticos y operativos, seguimiento al cumplimiento de tiempos y programación, coordinación del montaje, adecuación, operación y desmontaje de los elementos requeridos, acompañamiento durante las etapas de planeación, ejecución y cierre del evento, y atención y seguimiento de los requerimientos que se presenten durante su desarrollo. El servicio incluye el talento humano necesario para las actividades de dirección, coordinación y seguimiento descritas, así como los elementos básicos de apoyo requeridos para su ejecución, sin incluir equipos, mobiliario, alimentación, transporte, alojamiento, honorarios de jueces u otros servicios contemplados en ítems independientes del presupuesto.	Servicio	1	$ 5.782.250	$ 5.782.250
Café de especialidad en grano para prácticas de formación, en presentación de un (1) kilogramo por unidad. Se requieren nueve (9) kg, destinados al desarrollo de los tres (3) módulos formativos, con tres (3) kg de café asignados a cada módulo. El café deberá ser tostado, encontrarse en condiciones aptas para consumo y preparación, presentarse en empaque cerrado e identificado con origen o procedencia, fecha de tostión y condiciones de conservación.	Kg	9	$ 32.072	$ 288.648

Agua potable para preparación de café y actividades de catación, en botellón de 20 litros de capacidad, cerrado y apto para contacto con alimentos. Se requieren tres (3) botellones, equivalentes a 60 litros de agua potable, destinados al desarrollo de los tres (3) módulos, con un (1) botellón de 20 litros para cada módulo. Incluye transporte y entrega en el lugar de realización de cada actividad.	Unidad	3	$ 24.045	$ 72.135
Filtros de papel blanco para preparación de café mediante método V60, tamaño 02, diámetro entre 110 y 115 mm, gramaje entre 55 y 70 g/m², elaborados en papel grado alimentario, con porosidad uniforme y resistencia en húmedo. Se requieren tres (3) cajas, cada una con 100 filtros individuales, para un total de 300 filtros, destinados a los tres (3) módulos, con una (1) caja asignada a cada módulo.	Caja	3	$ 45.514	$ 136.542
Paño reutilizable de microfibra para limpieza y secado, con dimensiones mínimas de 30 × 30 cm, tejido de alta absorción y baja liberación de pelusa. Se requieren tres (3) unidades, destinadas a las actividades de limpieza y secado de equipos, utensilios, recipientes y superficies de trabajo, con un (1) paño asignado a cada módulo.	Unidad	3	$ 11.604	$ 34.812
Dripper tipo V60 tamaño 02 para preparación de café filtrado, fabricado en material apto para contacto con alimentos y resistente a temperaturas de preparación de café, compatible con filtros tamaño 02 y con capacidad para preparar entre 1 y 4 tazas. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) drippers disponibles para el desarrollo simultáneo de las prácticas en cada módulo, durante los tres (3) módulos formativos.	Unidad	9	$ 30.125	$ 271.125
Server para café filtrado, fabricado en vidrio borosilicato o material equivalente resistente al calor, con capacidad mínima de 600 ml, apto para contacto con alimentos y compatible con dripper V60. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) servers disponibles para cada módulo, destinados a recibir y servir el café obtenido durante las prácticas.	Unidad	9	$ 41.988	$ 377.892
Balanza digital para preparación y extracción de café, con capacidad mínima de 2 kg, resolución de 0,1 g, función de tara y puesta a cero, temporizador integrado, pantalla digital y superficie resistente a humedad. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) balanzas disponibles para cada módulo, destinadas al control simultáneo de dosificación de café, cantidad de agua y tiempo de extracción.	Unidad	9	$ 83.271	$ 749.439
Taza para catación de café, fabricada en porcelana o cerámica apta para contacto con alimentos, con capacidad entre 200 y 250 ml, superficie interior lisa y esmaltada, resistente a cambios de temperatura y de fácil limpieza y desinfección. Se requieren treinta y seis (36) unidades, correspondientes a doce (12) tazas disponibles para cada módulo, destinadas a la preparación y evaluación sensorial de las muestras.	Unidad	36	$ 17.109	$ 615.924

Alquiler de Hervidor eléctrico para preparación de café x 3 dias, con carcasa de acero inoxidable, con capacidad mínima de 1,5 litros, recipiente apto para contacto con alimentos, control de temperatura y apagado automático de seguridad. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) hervidores disponibles para cada módulo, para disponer de agua a la temperatura requerida durante las prácticas.	Unidad	9	$ 81.828	$ 736.452
Alquiler Molino eléctrico para café en grano x 3 dias ,cuerpo de acero inoxidable o ABS, tolva de 2 kg auto-nivelante y pantalla táctil multilingüe. Muelas templadas de 59 mm con ajuste micrométrico y expulsión limpia del café, regulación de granulometría para diferentes niveles de molienda y sistema de dosificación. Se requieren tres (3) unidades, correspondientes a un (1) molino disponible para cada módulo, destinado a la molienda del café utilizado en las prácticas de preparación y extracción.	Unidad	3	$ 213.113	$ 639.339
Bandejas de servicio para café x 3 dias, con dimensiones mínimas de 49 × 33 cm, fabricada en acero inoxidable, superficie lavable y bordes de contención. Se requieren tres (3) unidades, correspondientes a una (1) bandeja disponible para cada módulo, para el traslado y servicio de tazas, recipientes, utensilios y bebidas preparadas.	Unidad	3	$ 72.998	$ 218.994
Material de embalaje y protección para equipos y elementos de formación, correspondiente a tres (3) kits integrales, uno para cada módulo. Cada kit deberá contener, como mínimo, cartón corrugado, material acolchado de espuma o equivalente y plástico de burbujas, destinados a proteger los equipos y elementos durante su transporte y almacenamiento temporal frente a golpes, rayones, humedad y deterioro.	Global	3	$ 87.435	$ 262.305
Servilletas desechables de papel, de mínimo 2 capas y dimensiones mínimas de 33 × 33 cm, destinadas al servicio de degustación, atención de participantes y apoyo a las prácticas. Se requieren seis (6) paquetes, cada uno con 100 servilletas, para un total de 600 servilletas, distribuidas a razón de dos (2) paquetes por módulo.	Paquete	6	$ 2.375	$ 14.250
Cepillo especializado para limpieza de molinos de café, con cerdas de nylon resistentes, mango ergonómico y longitud entre 15 y 20 cm, destinado a retirar partículas y residuos de café de tolvas, cámaras de molienda y superficies internas accesibles. Se requieren seis (6) unidades, correspondientes a dos (2) cepillos disponibles para cada módulo.	Unidad	6	$ 23.747	$ 142.482
Brocha de limpieza para equipos y accesorios de café, con cerdas suaves de nylon y longitud entre 15 y 20 cm, destinada a retirar partículas, polvo y residuos de café de equipos, utensilios y superficies sin generar rayones. Se requieren seis (6) unidades, correspondientes a dos (2) brochas disponibles para cada módulo.	Unidad	6	$ 9.299	$ 55.794

Cuchara profesional para catación, fabricada en acero inoxidable apto para contacto con alimentos, con capacidad entre 8 y 12 ml, cavidad profunda y bordes redondeados. Se requieren dieciocho (18) unidades, correspondientes a seis (6) cucharas disponibles para cada módulo, destinadas a extracción, agitación y degustación de muestras durante los ejercicios de evaluación sensorial.	Unidad	18	$ 28.453	$ 512.154
Cronómetro digital para control de tiempos de preparación, con resolución mínima de 1 segundo, funciones de conteo ascendente y regresivo, pantalla de fácil lectura y alarma sonora. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) cronómetros disponibles para cada módulo, para controlar simultáneamente los tiempos de preparación, infusión y extracción.	Unidad	9	$ 16.497	$ 148.473
Espátula para manipulación y dosificación de café, con longitud entre 15 y 20 cm, fabricada en acero inoxidable o material apto para contacto con alimentos. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) espátulas disponibles para cada módulo, para la manipulación, distribución y dosificación de café molido e insumos.	Unidad	9	$ 17.629	$ 158.661
Carro de servicio tipo camarero. Diseñado con tres bandejas divisorias. Incluye 4 rueda con giro de 360 grados. Capacidad de carga 150 kilos. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) bandejas disponibles para cada módulo, destinadas exclusivamente a organizar y transportar muestras, tazas, cucharas y utensilios de catación durante las prácticas.	Unidad	9	$ 41.166	$ 370.494
Recipiente para disposición temporal de residuos de café, fabricado en plástico rígido o acero inoxidable, con capacidad de 10 litros, superficie lavable y de fácil desinfección. Se requieren tres (3) unidades, correspondientes a un (1) recipiente disponible para cada módulo, para la recolección temporal de residuos sólidos y subproductos generados durante las prácticas.	Unidad	3	$ 40.224	$ 120.672
Bolsa para recolección de residuos, fabricada en plástico de alta resistencia, con capacidad de 20 a 30 litros. Se requieren tres (3) paquetes, cada uno con 30 bolsas individuales, para un total de 90 bolsas, correspondientes a treinta (30) bolsas destinadas a cada módulo.	Paquete	3	$ 16.646	$ 49.938
Toalla reutilizable de microfibra para limpieza y secado, con dimensiones mínimas de 30 × 30 cm, alta absorción y resistencia al uso frecuente. Se requieren tres (3) paquetes, cada uno con tres (3) toallas, para un total de nueve (9) toallas, correspondientes a tres (3) toallas disponibles para cada módulo y destinadas al secado y limpieza de equipos, utensilios, recipientes y superficies de trabajo.	Paquete	3	$ 16.310	$ 48.930

Limpiador especializado para equipos de preparación de café, en presentación de 500 g por unidad, con carbonato de disodio, peróxido de hidrógeno < 20%, dodecilbencenosulfonato de sodio, puro< 5%, carbonato de sodio < 5% formulado para remover aceites, residuos y depósitos de café, apto para superficies y componentes destinados al contacto con alimentos, de fácil enjuague y sin componentes que deterioren los equipos cuando se utilice conforme a las instrucciones del fabricante. Se requieren tres (3) unidades, correspondientes a una (1) unidad destinada a cada módulo.	Unidad	3	$ 52.223	$ 156.669
Alquiler de Pantalla táctil interactiva: pantalla LED/LCD táctil profesional de mínimo 55 pulgadas, resolución 4K UHD (3840 × 2160 píxeles), tecnología táctil capacitiva o infrarroja, con capacidad de interacción mediante toque directo sobre la superficie. Mínimo 10 puntos táctiles simultáneos, brillo mínimo de 350 cd/m², relación de aspecto 16:9, ángulo de visión amplio, parlantes integrados, conectividad HDMI, USB, USB-C y Wi-Fi, compatible con computador y dispositivos externos. Debe incluir soporte de instalación o pedestal, control remoto, cables de conexión y accesorios necesarios para su funcionamiento. Equipada con sistema operativo integrado o compatible con Windows/Android, permitiendo la visualización e interacción con presentaciones, videos, contenido multimedia y aplicaciones. Uso profesional para eventos, capacitaciones, competencias y actividades institucionales.	dia	3	$ 623.700	$ 1.871.100
Servicio integral de montaje y adecuación de la demostración de niños baristas en la zona “Aprendiendo a tomar café”. Incluye el alquiler de una (1) máquina de espresso, elementos de barismo, cuatro (4) mesas, veinte (20) sillas y quince (15) kg de café, así como transporte, montaje, instalación, organización, puesta en funcionamiento, limpieza y desmontaje de los elementos utilizados.	servicio de montaje	1	$7.031.500	$ 7.031.500
Suministro de leche entera UHT en cajas de doce (12) unidades, destinada al desarrollo de las actividades de preparación y demostración de bebidas ARTE LATE	cajas de leche	4	$54.250	$ 217.000
Servicio profesional de juez catador para el desarrollo y evaluación del reto ARTE LATE, con experiencia en barismo y/o catación. Comprende la evaluación de las preparaciones y presentaciones realizadas por los participantes, aplicación de criterios técnicos y sensoriales, acompañamiento durante el desarrollo de la actividad y determinación de los resultados conforme a la metodología establecida.	Servicio de Juez	1	$302.250	$ 302.250
Servicio integral de montaje y adecuación de la demostración de Jóvenes Catadores en la zona “Aprendiendo a tomar café”. Incluye el alquiler de un (1) molino, elementos de barismo, cuatro (4) mesas, veinte (20) sillas y veinte (20) kg de café, así como transporte, montaje, organización, puesta en funcionamiento, limpieza y desmontaje de los elementos utilizados.	servicio de montaje	1	$3.415.000	$ 3.415.000

Servicio profesional de juez catador para el desarrollo y evaluación del Reto Jóvenes Catadores, con experiencia en barismo y/o catación. Comprende la evaluación de las preparaciones y presentaciones de los participantes, aplicación de criterios técnicos y sensoriales, acompañamiento durante la actividad y determinación de resultados conforme a la metodología establecida.	Servicio de Juez	1	$351.750	$ 351.750
Paquete x 100 Vasos desechables reciclables de cartón, Vasos desechables reciclables de cartón, suministrados en paquetes de cien (100) unidades, para bebidas calientes, con capacidad de ocho (8) oz (236 ml), fabricados en cartón grado alimentario con recubrimiento interior apto para contacto con alimentos y bebidas calientes, preferiblemente en PE o biopolímero de origen vegetal, que permita resistencia a la humedad y evite filtraciones. Dimensiones de referencia: nueve (9) cm de alto × ocho (8) cm de diámetro superior.	Paquete x 100	5	$25.470	$ 127.350
Mezcladores desechables para bebidas calientes, fabricados en madera natural de grado alimentario, biodegradables y libres de recubrimientos tóxicos, con longitud de catorce (14) a quince (15) cm, superficie lisa, bordes redondeados y condiciones físicas que permitan mezclar café y otras bebidas calientes sin deformarse ni desprender partículas. Elemento de un solo uso.	Bolsa	1	$9.330	$ 9.330
Bolsa de Sobres individuales de azúcar morena, Sobres individuales de azúcar, con contenido de cinco (5) g por sobre, destinados al servicio y preparación de bebidas durante el desarrollo de la actividad.	bolsa	1	$51.875	$ 51.875
Servicio integral de montaje y adecuación de la demostración de niños baristas en la zona “Aprendiendo a tomar café”. Incluye el alquiler de un (1) molino, elementos de barismo, cuatro (4) mesas, veinte (20) sillas y veinte (20) kg de café, así como transporte, montaje, organización, puesta en funcionamiento, limpieza y desmontaje de los elementos utilizados.	servicio de montaje	1	$3.318.775	$ 3.318.775
Servicio profesional de juez catador para el desarrollo y evaluación del Reto Barista Kids, con experiencia en barismo y/o catación. Comprende la evaluación de las preparaciones y presentaciones de los participantes, aplicación de criterios técnicos y sensoriales, acompañamiento durante la actividad y determinación de resultados conforme a la metodología establecida.	Servicio de Juez	2	$303.000	$ 606.000
Servicio de personal operativo para limpieza, mantenimiento y apoyo logístico durante el desarrollo del evento, con veinte (20) personas por jornada (cada jornada de 6 horas), distribuidas en diez (10) personas durante la jornada de la mañana y diez (10) personas durante la jornada de la tarde x 6 días. El personal realizará limpieza de zonas comunes, áreas de circulación y comedores; recolección, clasificación y disposición de residuos; organización de espacios y mobiliario; atención de requerimientos operativos y mantenimiento de las condiciones de aseo durante cada jornada. Incluye coordinación del personal, herramientas e implementos básicos de limpieza y elementos de protección personal requeridos para las actividades.	Servicio / jornada	120	$ 119.000	$ 14.280.000

Servicio de vigilancia y seguridad privada durante seis (6) días, mediante dos (2) vigilantes debidamente uniformados, identificados y habilitados para prestar servicios de vigilancia privada con arma. El servicio comprende cobertura continua de veinticuatro (24) horas mediante turnos organizados por el proveedor, vigilancia de las instalaciones del Centro de Eventos Andino y de los elementos dispuestos para el evento, control de accesos, rondas internas, control de ingreso y salida de personal y atención y reporte de novedades.	Servicio / 6 días	1	$ 11.700.000	$ 11.700.000
Servicio técnico para la instalación eléctrica temporal de hasta doscientos (200) stands, mediante la instalación de un (1) punto de conexión eléctrica con tomacorriente doble por cada stand, para un máximo de doscientos (200) puntos. La instalación se realizará a partir de las acometidas principales y comprenderá seis (6) tableros eléctricos de distribución, sectorizados de acuerdo con las áreas del evento; desde estos tableros se realizará el tendido y distribución del cableado hacia los stands. Incluye suministro e instalación de las acometidas especiales requeridas desde los transformadores o puntos de alimentación disponibles en el recinto, cableado dimensionado para la carga prevista, canalización o protección física del cableado en las zonas de circulación, instalación y conexión de los doscientos (200) tomacorrientes dobles, identificación de circuitos, conexión de tableros, pruebas de continuidad, tensión y funcionamiento de cada circuito, corrección de fallas detectadas y desmontaje de la instalación temporal al finalizar el evento. Incluye personal técnico o electricista certificado, herramientas, equipos de medición, elementos de protección personal y accesorios eléctricos menores necesarios para la ejecución.	Punto de conexión	200	$ 107.100	$ 21.420.000
Kit de Materiales para la instalación hidráulica temporal de veintidós (22) stands, correspondientes a veinte (20) stands de 4,00 m × 4,00 m y dos (2) stands destinados a las competencias de café. El kit deberá contener los materiales necesarios para realizar las conexiones de suministro y desagüe de agua de los veintidós (22) stands, incluyendo tubería y/o manguera para conducción de agua, accesorios de unión, codos, tees, adaptadores, uniones, llaves de paso, pegante para PVC, cinta de teflón, abrazaderas y demás accesorios necesarios para completar las conexiones. El suministro deberá cubrir la totalidad de las conexiones de los veintidós (22) stands, incluyendo los elementos de unión y fijación requeridos en cada punto. Incluye transporte interno, instalación, conexión, pruebas de funcionamiento, verificación de fugas, ajustes, desmontaje y retiro de los materiales instalados al finalizar el evento.	Kit	22	$ 108.182	$ 2.380.000

Servicio técnico para la instalación hidráulica temporal de veintidós (22) lavaplatos, realizando para cada unidad una (1) conexión de suministro de agua y una (1) conexión de desagüe. El servicio comprende la instalación y conexión de tubería, mangueras, llaves de paso y accesorios requeridos para cada lavaplatos, conexión a los puntos de suministro y desagüe disponibles, pruebas de funcionamiento, verificación de fugas y correcta evacuación del agua, corrección de las conexiones que presenten fallas y desmontaje de las conexiones al finalizar el evento. Incluye mano de obra de personal con experiencia en instalaciones hidráulicas temporales, herramientas y elementos menores requeridos para la ejecución.	Punto de conexión	22	$ 58.748	$ 1.292.456
Servicio integral de iluminación y ambientación de las zonas comunes del evento, que comprende el alquiler e instalación de cuatro (4) reflectores LED de mínimo 100 W cada uno, con protección mínima IP65, estructura o soporte de fijación y cableado de alimentación; instalación de festones de iluminación LED y ubicación de elementos decorativos alusivos al café, plantas ornamentales y estibas de madera en las áreas comunes definidas en la planimetría. Incluye transporte, distribución, montaje, fijación, conexión eléctrica, pruebas de funcionamiento, adecuación de los elementos durante el evento, mantenimiento de las instalaciones y desmontaje al finalizar.(incluye personal certificado en trabajo en alturas)	Servicio	1	$ 3.570.000	$ 3.570.000
Materiales eléctricos complementarios para la adecuación y operación temporal de las diferentes áreas del evento para mínimo 220 puntos de conexión, compuesto como mínimo por bombillos LED de 20 W, extensiones eléctricas de mínimo 15 m, cable eléctrico calibre 12 AWG, regletas de mínimo seis (6) salidas con protección, conectores y clavijas de uso industrial, amarras plásticas de mínimo 20 cm, cinta aislante eléctrica de 18 mm × 20 m, cinta de enmascarar de 48 mm × 40 m y los demás accesorios eléctricos menores necesarios para realizar conexiones, extensiones y adecuaciones temporales. Todos los materiales deberán ser nuevos, encontrarse en condiciones de funcionamiento y cumplir las condiciones de seguridad eléctrica aplicables.	Kit	1	$ 4.760.000	$ 4.760.000
Servicio de transporte terrestre para el traslado de estructuras, mobiliario, equipos y elementos logísticos del evento, mediante un (1) camión tipo furgón o estacas encarpado con capacidad mínima de 3,5 toneladas y un (1) vehículo tipo Piaggio de carga con platón encarpado con capacidad mínima de 700 kg. Incluye conductor, combustible, cargue, descargue, organización y aseguramiento de la carga, protección mediante cubierta impermeable y los desplazamientos de ida y retorno requeridos para las actividades de montaje, desarrollo y desmontaje del evento, de acuerdo con la programación establecida.	Servicio	1	$ 5.950.000	$ 5.950.000

Alquiler de veinte (22) lavaplatos portátiles para uso durante el evento x 3 días, cada uno fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, con dimensiones de 1,20 m de largo × 0,60 m de ancho × 0,85 m de alto, mesón y poceta integrada, estructura metálica estable y superficie lisa, lavable y desinfectable. Cada unidad deberá contar con grifería, conexión de entrada de agua y salida para desagüe. Incluye transporte, entrega, ubicación, montaje, conexión hidráulica, puesta en funcionamiento, mantenimiento durante el periodo de uso, desmontaje y retiro.	Unidad x 3 días	22	$ 150.297	$ 3.306.534
Alquiler de trescientas (300) mesas cuadradas para cuatro (4) puestos x 3 días, de 0,75 m × 0,75 m × 0,75 m, fabricadas en polietileno de alta densidad (HDPE) o material plástico de características equivalentes, con superficie lisa, impermeable, lavable y desinfectable. Estructura con patas metálicas plegables, estabilidad estructural y capacidad mínima de carga de 100 kg. Incluye transporte, entrega, distribución, ubicación y retiro al finalizar el evento.	Unidad x 3 días	300	$ 27.610	$ 8.283.000
Alquiler de veintidós (22) carpas modulares de 4,00 m × 4,00 m x 3 días, con estructura desmontable en tubo metálico galvanizado o acero con tratamiento anticorrosivo, techo en lona impermeable, costuras reforzadas y sistema de fijación. Altura lateral mínima de 2,40 m y altura central mínima de 3,00 m. Cada unidad deberá contar con elementos de anclaje y estabilización. Incluye transporte, montaje, nivelación, anclaje, instalación, adecuación, mantenimiento, desmontaje y retiro.	Unidad x 3 días	22	$ 1.093.000	$ 24.046.000
Alquiler de ciento cinco (105) módulos de stand en color blanco x 3 días, conformados por paneles de aglomerado de madera de 2,00 m de ancho × 1,00 m de alto, con acabado blanco uniforme y superficie lisa. Cada módulo deberá contar con estructura o sistema de unión y fijación que garantice su estabilidad. Incluye estructura de soporte, elementos de unión y fijación,	Unidad x días	105	$ 214.200	$ 22.491.000
Alquiler de ciento noventa y dos (192) paneles de pared modular blanca x días, cada uno de 2,00 m de ancho × 2,00 m de alto, con acabado blanco uniforme y superficie lisa. Incluye estructura de soporte, perfiles, sistemas de unión y elementos de fijación necesarios para conformar divisiones y cerramientos temporales. Incluye estructura de soporte, elementos de unión y fijación,	Unidad x días	192	$ 154.700	$ 29.702.400
Servicio integral de personal operativo para el montaje y desmontaje de los stands de exhibición del evento, durante cinco (5) días, conformado por dos (2) equipos de trabajo de diez (10) personas cada uno, para un total de veinte (20) operarios. El servicio comprende el cargue, descargue, traslado interno, armado, instalación, adecuación, organización, mantenimiento operativo durante el montaje y desmontaje de los stands, incluyendo la manipulación de módulos, paredes, paneles, mesas, sillas, elementos de exhibición y demás componentes que conformen cada espacio. Para el montaje, el personal estará encargado del recibo y traslado interno de los elementos hasta cada área, armado de módulos y estructuras, instalación de paredes y paneles, ubicación y nivelación de mesas y sillas, distribución de los elementos al interior de cada stand, organización de los	Servicio integral	1	$ 21.420.000	$ 21.420.000

espacios conforme a la distribución establecida y realización de ajustes requeridos para garantizar la correcta disposición de los stands antes de su entrega. Para el desmontaje, el personal realizará el retiro ordenado de los elementos instalados, desarme de módulos y estructuras, desmontaje de paredes y paneles, retiro y agrupación de mobiliario y demás componentes, traslado interno hacia los puntos de almacenamiento o cargue, organización de los elementos y apoyo en el cargue para su retiro del recinto. El servicio incluye: Veinte (20) operarios, distribuidos en dos (2) equipos de diez (10) personas. Un (1) equipo destinado a las actividades de montaje y adecuación de los stands. Un (1) equipo destinado a las actividades de desmontaje y retiro de los stands. Cargue y descargue de los elementos que conforman los stands. Traslado interno de módulos, paneles, paredes, mesas, sillas y demás elementos. Armado y desarmado de estructuras modulares. Instalación y retiro de paredes y paneles. Ubicación, organización y nivelación del mobiliario dentro de los stands. Distribución de los elementos de acuerdo con el plano o esquema de ubicación suministrado. Ajustes, correcciones y reubicaciones menores requeridas durante el proceso de montaje. Organización de materiales y componentes por stand para facilitar el montaje y posterior desmontaje. Revisión física de los stands antes de su entrega para uso. Retiro y agrupación ordenada de los elementos después de finalizado el evento. Herramientas manuales necesarias para las labores de armado, instalación y desmontaje. Elementos de protección personal requeridos para el desarrollo de las actividades. Coordinación de los dos equipos de trabajo y distribución de los frentes de trabajo. Apoyo operativo durante las jornadas de montaje y desmontaje de acuerdo con el cronograma establecido. Distribución temporal: cinco (5) días de servicio, incluyendo las jornadas requeridas para el montaje previo, apoyo operativo asociado a la instalación y organización de los stands durante el desarrollo del evento, y la jornada posterior destinada al desmontaje y retiro.				

CARRERA 40 A N20 -115 EDF SOLSTICIO APTO 504
Tel.7365914 – 3186987075
Email. monicaortegariza@gmail.com

Pasto - Nariño

Alquiler de dos (2) pantallas LED profesionales de 3,00 m de ancho × 2,00 m de alto, con pitch máximo de 3,9 mm, frecuencia de actualización mínima de 3.840 Hz, sistema de procesamiento y control compatible con NovaStar, estructura de soporte, sistema de fijación y nivelación, cableado de señal y alimentación y procesador de video. Cada pantalla deberá permitir conexión con computadores, cámaras y sistemas audiovisuales para reproducción de presentaciones, videos y contenidos en tiempo real. Incluye transporte, estructura, montaje, instalación, configuración, conexión, pruebas, operación técnica y desmontaje.	Unidad x 3 días	2	$ 8.608.500	$ 17.217.000
Cuatro (4) señalizadores aéreos de 2,50 m de largo × 0,50 m de alto, destinados a identificar y orientar las diferentes zonas del evento. Cada señalizador deberá estar compuesto por estructura liviana de aluminio o perfilería metálica, superficie en PVC, lona banner o material rígido, impresión digital a color y sistema de sujeción mediante tensores, soportes y elementos de fijación. Incluye adaptación del diseño suministrado, impresión, estructura, acabados y transporte.	Unidad	4	$ 3.025.000	$ 12.100.000

CARRERA 40 A N20 -115 EDF SOLSTICIO APTO 504
Tel.7365914 – 3186987075
Email. monicaortegariza@gmail.com

Pasto - Nariño

Servicio integral de coordinación logística y técnica general para la preparación, desarrollo, seguimiento y cierre de las actividades asociadas a La Mejor Taza Nariño 2026 y a la participación del evento en ExpoCafé Colombia 2026, con prestación del servicio desde el veintidós (22) de septiembre hasta el treinta y uno (31) de octubre de 2026. El servicio estará orientado a coordinar y realizar seguimiento operativo y técnico a las diferentes actividades requeridas para el desarrollo del evento, articulando al personal operativo, proveedores, participantes y responsables de las diferentes áreas, de acuerdo con el cronograma y las instrucciones definidas para cada actividad. Comprende la coordinación y seguimiento de las actividades de montaje, adecuación, instalación, distribución, operación, mantenimiento operativo, desmontaje, retiro y cierre de los elementos logísticos requeridos para el evento, incluyendo stands, mobiliario, equipos, carpas, estructuras, elementos técnicos y demás componentes asociados a las actividades programadas. Dentro de sus funciones se encuentran: Coordinar los diferentes frentes de trabajo logístico y técnico durante las etapas de preparación, ejecución y cierre. Realizar seguimiento al cronograma general de actividades y a los tiempos establecidos para cada requerimiento. Coordinar la ejecución de las actividades de montaje y adecuación previas al evento. Verificar la instalación, distribución y disposición de equipos, mobiliario, stands, carpas, estructuras y demás elementos. Articular al personal operativo encargado de las diferentes actividades logísticas. Coordinar con proveedores la entrega, instalación, operación, retiro y demás servicios contratados. Realizar seguimiento a los requerimientos técnicos y logísticos de las diferentes áreas. Verificar que los espacios se encuentren habilitados conforme a la programación establecida. Coordinar los requerimientos que surjan durante el desarrollo de las actividades. Registrar, comunicar y gestionar las novedades operativas y técnicas que se presenten. Coordinar los ajustes, reubicaciones o intervenciones logísticas que resulten necesarias durante la ejecución. Realizar seguimiento a las actividades relacionadas con la participación del stand de La Mejor Taza Nariño 2026 en ExpoCafé Colombia 2026. Coordinar las actividades posteriores relacionadas con el desmontaje, retiro, organización y cierre de los elementos utilizados en dicha participación. Realizar seguimiento al cierre logístico y administrativo de los servicios asociados hasta la finalización del período establecido.	Servicio	1	$ 10.710.000	$ 10.710.000

CARRERA 40 A N20 -115 EDF SOLSTICIO APTO 504
Tel.7365914 – 3186987075
Email. monicaortegariza@gmail.com

Pasto - Nariño

El servicio se desarrollará desde el veintidós (22) de septiembre hasta el treinta y uno (31) de octubre de 2026, comprendiendo las actividades previas al evento central, el desarrollo de las actividades programadas, la participación en ExpoCafé Colombia 2026 y las acciones posteriores de desmontaje, retiro, seguimiento y cierre requeridas para finalizar integralmente las actividades logísticas.				
Servicio profesional para el diseño espacial, planimetría, distribución, organización y ambientación general de los espacios destinados al desarrollo de La Mejor Taza Nariño 2026, incluyendo el diseño específico del stand de La Mejor Taza para su participación en ExpoCafé Colombia 2026. El servicio comprende el levantamiento y análisis de las condiciones físicas de los espacios, definición de la distribución espacial, elaboración de planimetrías generales y específicas, diseño de circulaciones, ubicación de áreas y elementos, desarrollo de propuestas de organización espacial y elaboración de representaciones tridimensionales (3D) para facilitar la visualización y posterior implementación de los diseños. Para el evento La Mejor Taza Nariño 2026, comprende el diseño de la distribución general de los espacios, ubicación y organización de stands,	Servicio	1	$ 7.140.000	$ 7.140.000

CARRERA 40 A N20 -115 EDF SOLSTICIO APTO 504
Tel.7365914 – 3186987075
Email. monicaortegariza@gmail.com

Pasto - Nariño

zonas de circulación, áreas de atención, espacios de actividades, zonas de interacción y demás áreas que conformen la configuración espacial del evento, buscando establecer una distribución funcional y coherente con la programación y capacidad de los espacios. Para la participación de La Mejor Taza Nariño 2026 en ExpoCafé Colombia 2026, comprende el diseño integral del stand, incluyendo distribución interior, ubicación de mobiliario, áreas de exhibición y atención, circulación interna, elementos de ambientación, composición espacial, volumetría, propuesta de materiales y acabados, iluminación propuesta y demás elementos necesarios para definir visual y funcionalmente el espacio. Productos mínimos Una (1) propuesta de distribución espacial general del evento. Una (1) planimetría general de distribución de espacios. Planos de distribución y ubicación de las diferentes áreas y elementos. Planimetrías específicas requeridas para la organización de los espacios. Diseño de circulaciones y recorridos internos. Diseño de distribución y organización de los stands. Propuesta de ambientación y composición espacial general. Diseño específico del stand de La Mejor Taza para ExpoCafé Colombia 2026. Planimetría del stand con distribución de mobiliario, áreas de exhibición y circulación. Elevaciones y/o vistas necesarias para la definición del stand. Modelo o representación tridimensional (3D) del stand. Vistas 3D de la propuesta espacial para facilitar su interpretación y ejecución. Especificación de dimensiones, distribución, materiales, acabados y elementos de ambientación propuestos. Ajustes a las propuestas de diseño derivados de las condiciones del espacio y requerimientos de organización. Entrega de los archivos digitales finales de las planimetrías y representaciones gráficas elaboradas. El servicio no comprende diseño, impresión, producción ni instalación de piezas gráficas, publicidad, pendones, lonas, vinilos u otros elementos de comunicación visual, los cuales serán contemplados en los respectivos componentes del presupuesto.				
Alquiler de noventa (90) mesas promocionales para stands, con estructura plegable, superficie rígida, lisa, lavable y apta para exhibición y atención al público, de 1,20 m de largo × 0,60 m de ancho × 0,75 m de alto. Cada mesa deberá contar con faldón o panel frontal sublimado a todo color con el diseño institucional suministrado por la organización. Incluye estructura, superficie, impresión/sublimación, acabados, embalaje, transporte, entrega, distribución en los stands y retiro.	Unidad	90	$ 480.900	$ 43.281.000

Alquiler de sistema de sonido y amplificación para plazoleta de comidas durante tres (3) días, compuesto como mínimo por cuatro (4) cabinas activas de 15" de potencia mínima 1.000 W RMS cada una, dos (2) subwoofers activos de 18" de potencia mínima 1.500 W RMS cada uno, consola digital de mínimo 16 canales, dos (2) micrófonos inalámbricos, dos (2) monitores de retorno, sistema de reproducción de audio, cableado de señal y potencia, bases y accesorios. Incluye transporte, montaje, instalación, operación técnica, desmontaje y retiro de los equipos.	Servicio	1	$ 4.725.000	$ 4.725.000
Servicio de adecuación temporal de salida y zonas de circulación del Centro de Eventos Andino, incluyendo conformación y nivelación de piso en lote anexo, adecuación de la salida hacia el área de parqueadero, instalación o adecuación de puerta de acceso/salida, suministro e instalación de láminas, guaduas, estacas, elementos de soporte, fijación y demás materiales requeridos para habilitar y acondicionar el recorrido peatonal y operativo. Incluye mano de obra, herramientas, transporte interno, montaje y retiro de elementos temporales.	Servicio	1	$ 5.250.000	$ 5.250.000
Alquiler de infraestructura temporal para adecuación de plazoleta de comidas durante tres (3) días, incluyendo 8 carpas estructurales de aproximadamente 6 × 4 m (6 carpas) y 12 × 6 m (1 carpa), cien (100) mesas y cuatrocientas (400) sillas, de acuerdo con la distribución definida por la organización. Incluye transporte, cargue, descargue, montaje, instalación, distribución, desmontaje y retiro de todos los elementos al finalizar el evento.	Servicio	1	$ 10.500.000	$ 10.500.000
Chaleco de identificación para personal de apoyo logístico fabricado con chaleco Unisex en Dril Sencillo 100% algodón, confeccionado en tela resistente y de uso institucional, con talla de acuerdo con el usuario, identificación visible del equipo logístico y estampado o bordado de la imagen institucional del evento. Elemento destinado al personal encargado de montaje, orientación, atención, circulación y apoyo operativo.	Unidad	20	$ 63.000	$ 1.260.000
Servicio integral de instalación de señalización aérea y elementos publicitarios temporales (4 señalizadores aéreos), incluyendo personal especializado, equipos de trabajo en altura, herramientas, sistemas de fijación, tensores, estructuras y accesorios necesarios para la instalación segura de pendones, banners, señalizadores aéreos y demás piezas publicitarias suministradas por la organización. Incluye distribución, instalación, ajuste, revisión, mantenimiento durante el evento y desmontaje al finalizar.	Servicio	1	$ 3.150.000	$ 3.150.000
Circular informativo impreso: Pieza gráfica circular de 150 × 150 cm, elaborada en material rígido o semirrígido apto para impresión digital, con impresión a color. Incluye diseño/adaptación gráfica, impresión, acabados y entrega para distribución en las zonas de stands.	Unidad	13	$ 231.384	$ 3.007.992
Backing para zona de filtrados: Estructura tipo backing de 10 × 3 m, elaborada en lona impresa a color, con ojales metálicos perimetrales para sujeción y estructura de soporte. Incluye impresión, confección, transporte, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 1.370.600	$ 1.370.600

Pendón tipo araña para zona de filtrados: Pendón tipo araña de 2 × 1 m, elaborado en lona impresa a color, con estructura de soporte y sistema de montaje. Incluye impresión, estructura, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	1	$ 223.940	$ 223.940
Señalización de zonas: Lona impresa de 6 × 80 cm, con varilla para sujeción en pilares y elementos de fijación. Incluye impresión, confección, varilla, instalación y desmontaje.	Unidad	6	$ 109.916	$ 659.496
Rompe tráfico señalético: Pieza de señalización de 80 × 40 cm, elaborada en vinilo adhesivo impreso a color y aplicado sobre base rígida. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	15	$ 57.920	$ 868.800
Lona impresa para zona de prensa: Lona de 3 × 2 m, con impresión a color, ojales metálicos perimetrales y varilla o sistema de soporte para instalación. Incluye confección, elementos de fijación, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 274.120	$ 274.120
Lona impresa para zona de baños: Lona de 2 × 3 m, con impresión a color, ojales metálicos perimetrales y varilla o sistema de soporte para instalación. Incluye confección, elementos de fijación, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 272.120	$ 272.120
Lona impresa para baños: Lona de 3 × 2 m, con impresión a color, ojales metálicos perimetrales y varilla o sistema de soporte para instalación. Incluye confección, elementos de fijación, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 277.120	$ 277.120
Pendón tipo araña: Pendón tipo araña de 2 × 1 m, elaborado en lona impresa a color, con estructura de soporte y sistema de montaje. Incluye impresión, estructura, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	7	$ 220.940	$ 1.546.580
Arco volumétrico de bienvenida: Arco de 6 × 3,50 m, elaborado sobre estructura autoportante, con superficies impresas y elementos decorativos en impresión sobre base rígida. Incluye diseño/adaptación gráfica, fabricación, impresión, estructura, transporte, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 1.800.000	$ 1.800.000
Dummie volumétrico para entrada exterior: Elemento volumétrico de 4 × 2 m, elaborado sobre estructura de soporte con superficies impresas. Incluye diseño/adaptación gráfica, fabricación, impresión, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	1	$ 421.500	$ 421.500
Lona impresa para instalación en fachada sobre Avenida Panamericana, de 5 × 2 m, con ojales y elementos de fijación. Incluye impresión, confección, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	1	$ 910.400	$ 910.400
Lona impresa de 0,80 × 3 m, con varilla superior e inferior para mantener la tensión y sistema de suspensión. Incluye impresión, confección, varillas, elementos de fijación, instalación y desmontaje.	Unidad	2	$ 109.848	$ 219.696
Lona impresa de 0,50 × 4 m, con varilla superior e inferior y sistema de suspensión, destinada a señalización de salida en zona interior. Incluye impresión, confección, varillas, elementos de fijación, instalación y desmontaje.	Unidad	2	$ 91.040	$ 182.080
Lona para letrero de salida: Lona impresa de 6 × 80 cm, con varilla y sistema de fijación para señalización de salida. Incluye impresión, confección, varilla, elementos de fijación, instalación y desmontaje.	Unidad	2	$ 21.968	$ 43.936

Vinilo adhesivo para stands comerciales – formato grande: Vinilo adhesivo impreso a color de 2 × 0,50 m, para aplicación sobre superficies de stands comerciales. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	21	$ 104.746	$ 2.199.666
Vinilo adhesivo para pabellones comerciales: Vinilo adhesivo impreso a color de 2 × 0,50 m, destinado a identificación y ambientación gráfica de pabellones comerciales. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	12	$ 104.246	$ 1.250.952
Vinilo adhesivo para stands comerciales – formato pequeño: Vinilo adhesivo impreso a color de 1 × 0,50 m, para aplicación sobre superficies de stands comerciales. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	200	$ 52.624	$ 10.524.800
Stand modular para prensa: Estructura modular para prensa de 3 × 3 m de planta y 2 m de altura, conformada por módulos estructurales y superficies de cerramiento, con gráfica impresa instalada en las paredes. Incluye diseño/adaptación gráfica, impresión, estructura, transporte, montaje, instalación y desmontaje.	Unidad	1	$ 1.785.000	$ 1.785.000
Sala para prensa: sala lounge destinada a periodistas y medios de comunicación, conformada por sofás y/o poltronas en cuerina de alta resistencia, mesa de centro y mobiliario complementario Incluye transporte hasta el lugar del evento, cargue y descargue, montaje, distribución y disposición del mobiliario, instalación y organización de conexiones eléctricas y/o elementos auxiliares requeridos, acondicionamiento del área y desmontaje y retiro al finalizar el evento. El mobiliario deberá presentarse en adecuadas condiciones de limpieza, estabilidad y funcionamiento, y permanecer disponible durante las jornadas establecidas para la atención y trabajo de los medios de comunicación.	Servicio/día	3	$ 1.603.350	$ 4.810.050
Circular informativo impreso: Pieza gráfica circular de 150 × 150 cm, elaborada en material rígido o semirrígido apto para impresión digital, con impresión a color. Incluye diseño/adaptación gráfica, impresión, acabados y entrega para distribución en las zonas de stands.	Unidad	13	$ 231.384	$ 3.007.992
Backing para zona de filtrados: Estructura tipo backing de 10 × 3 m, elaborada en lona impresa a color, con ojales metálicos perimetrales para sujeción y estructura de soporte. Incluye impresión, confección, transporte, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 1.370.600	$ 1.370.600
Pendón tipo araña para zona de filtrados: Pendón tipo araña de 2 × 1 m, elaborado en lona impresa a color, con estructura de soporte y sistema de montaje. Incluye impresión, estructura, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	1	$ 223.940	$ 223.940
Señalización de zonas: Lona impresa de 6 × 80 cm, con varilla para sujeción en pilares y elementos de fijación. Incluye impresión, confección, varilla, instalación y desmontaje.	Unidad	6	$ 109.916	$ 659.496
Rompe tráfico señalético: Pieza de señalización de 80 × 40 cm, elaborada en vinilo adhesivo impreso a color y aplicado sobre base rígida. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	15	$ 57.920	$ 868.800

CARRERA 40 A N20 -115 EDF SOLSTICIO APTO 504
Tel.7365914 – 3186987075
Email. monicaortegariza@gmail.com

Pasto - Nariño

Lona impresa para zona de prensa: Lona de 3 × 2 m, con impresión a color, ojales metálicos perimetrales y varilla o sistema de soporte para instalación. Incluye confección, elementos de fijación, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 274.120	$ 274.120
Lona impresa para zona de baños: Lona de 2 × 3 m, con impresión a color, ojales metálicos perimetrales y varilla o sistema de soporte para instalación. Incluye confección, elementos de fijación, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 272.120	$ 272.120
Lona impresa para baños: Lona de 3 × 2 m, con impresión a color, ojales metálicos perimetrales y varilla o sistema de soporte para instalación. Incluye confección, elementos de fijación, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 277.120	$ 277.120
Pendón tipo araña: Pendón tipo araña de 2 × 1 m, elaborado en lona impresa a color, con estructura de soporte y sistema de montaje. Incluye impresión, estructura, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	7	$ 220.940	$ 1.546.580
Arco volumétrico de bienvenida: Arco de 6 × 3,50 m, elaborado sobre estructura autoportante, con superficies impresas y elementos decorativos en impresión sobre base rígida. Incluye diseño/adaptación gráfica, fabricación, impresión, estructura, transporte, montaje y desmontaje.	Unidad	1	$ 1.800.000	$ 1.800.000
Dummie volumétrico para entrada exterior: Elemento volumétrico de 4 × 2 m, elaborado sobre estructura de soporte con superficies impresas. Incluye diseño/adaptación gráfica, fabricación, impresión, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	1	$ 421.500	$ 421.500
Lona para fachada: Lona impresa para instalación en fachada sobre Avenida Panamericana, de 5 × 2 m, con ojales y elementos de fijación. Incluye impresión, confección, transporte, instalación y desmontaje.	Unidad	1	$ 910.400	$ 910.400
Lona colgante – Formato 1: Lona impresa de 0,80 × 3 m, con varilla superior e inferior para mantener la tensión y sistema de suspensión. Incluye impresión, confección, varillas, elementos de fijación, instalación y desmontaje.	Unidad	2	$ 109.848	$ 219.696
Lona colgante – Formato 2: Lona impresa de 0,50 × 4 m, con varilla superior e inferior y sistema de suspensión, destinada a señalización de salida en zona interior. Incluye impresión, confección, varillas, elementos de fijación, instalación y desmontaje.	Unidad	2	$ 91.040	$ 182.080
Lona para letrero de salida: Lona impresa de 6 × 80 cm, con varilla y sistema de fijación para señalización de salida. Incluye impresión, confección, varilla, elementos de fijación, instalación y desmontaje.	Unidad	2	$ 21.968	$ 43.936
Vinilo adhesivo para stands comerciales – formato grande: Vinilo adhesivo impreso a color de 2 × 0,50 m, para aplicación sobre superficies de stands comerciales. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	21	$ 104.746	$ 2.199.666
Vinilo adhesivo para pabellones comerciales: Vinilo adhesivo impreso a color de 2 × 0,50 m, destinado a identificación y ambientación gráfica de pabellones comerciales. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	12	$ 104.246	$ 1.250.952
Vinilo adhesivo para stands comerciales – formato pequeño: Vinilo adhesivo impreso a color de 1 × 0,50 m, para aplicación sobre superficies de stands comerciales. Incluye impresión, corte, aplicación y acabados.	Unidad	200	$ 52.624	$ 10.524.800

CARRERA 40 A N20 -115 EDF SOLSTICIO APTO 504
Tel.7365914 – 3186987075
Email. monicaortegariza@gmail.com

Pasto - Nariño

Stand modular para prensa: Estructura modular para prensa de 3 × 3 m de planta y 2 m de altura, conformada por módulos estructurales y superficies de cerramiento, con gráfica impresa instalada en las paredes. Incluye diseño/adaptación gráfica, impresión, estructura, transporte, montaje, instalación y desmontaje.	Unidad	1	$ 1.785.000	$ 1.785.000
Sala para prensa: sala lounge destinada a periodistas y medios de comunicación, conformada por sofás y/o poltronas en cuerina de alta resistencia, mesa de centro y mobiliario complementario Incluye transporte hasta el lugar del evento, cargue y descargue, montaje, distribución y disposición del mobiliario, instalación y organización de conexiones eléctricas y/o elementos auxiliares requeridos, acondicionamiento del área y desmontaje y retiro al finalizar el evento. El mobiliario deberá presentarse en adecuadas condiciones de limpieza, estabilidad y funcionamiento, y permanecer disponible durante las jornadas establecidas para la atención y trabajo de los medios de comunicación.	Servicio/día	3	$ 1.603.350	$ 4.810.050
Transporte, montaje y desmonte de elementos de stand y counters DAT: Servicio integral de cargue, transporte, descargue, desmontaje técnico, manipulación, clasificación, inventario, embalaje, identificación y almacenamiento de dos (2) elementos cilíndricos desarmables en PVC de diámetro 70 cm × 3,00 m, conformados por cinco secciones y revestidos en vinilo; estructura metálica central de 1,30 × 3,00 m; letrero institucional en PVC con iluminación LED, caracteres de 40 × 24 × 6 cm; dos (2) módulos laterales de 1,10 × 3,00 × 0,20 m en acrílico con vinilo; aplicación de vinilo en módulo tipo mesa de 0,90 × 0,50 × 0,50 m; vinilo para piso de aproximadamente 21 m²; ocho (8) sacas de café; ocho (8) plantas ornamentales en materas; cuatro (4) puntos eléctricos a 100 V con conexión a tierra. Incluye transporte, ensamblaje, fijación, nivelación, conexiones y verificación de estabilidad y funcionamiento. el transporte se hará en un camión cerrado de dos (2) ejes, capacidad mínima de 2 toneladas, cuatro (4) operarios, materiales de embalaje y protección, elementos de sujeción y traslado dentro de Pasto, garantizando integridad, conservación y trazabilidad de los elementos.	Servicio	1	$ 1.803.375	$ 1.803.375
Montaje stand Dirección Administrativa de Turismo: Producción, suministro, fabricación, montaje e instalación del stand “Nariño, Tierra de Herencias Cafeteras”. Incluye dos (2) elementos cilíndricos desarmables en PVC de diámetro 70 cm × 3,00 m, conformados por cinco secciones y revestidos en vinilo; estructura metálica central de 1,30 × 3,00 m; letrero institucional en PVC con iluminación LED, caracteres de 40 × 24 × 6 cm; dos (2) módulos laterales de 1,10 × 3,00 × 0,20 m en acrílico con vinilo; aplicación de vinilo en módulo tipo mesa de 0,90 × 0,50 × 0,50 m; vinilo para piso de aproximadamente 21 m²; ocho (8) sacas de café; ocho (8) plantas ornamentales en materas; cuatro (4) puntos eléctricos a 110 V con conexión a tierra. Incluye transporte, ensamblaje, fijación, nivelación, conexiones y verificación de estabilidad y funcionamiento.	Servicio	1	$ 4.809.000	$ 4.809.000

Alquiler de equipos audiovisuales y tecnológicos: Alquiler, suministro, instalación, configuración, operación básica y desmontaje de tres (3) televisores LED de 50" resolución HD con soportes de fijación para tótems; un (1) computador portátil con procesador mínimo i5, disco de 1 TB y RAM mínima de 4 GB; sistema de conexiones HDMI y matriz de distribución de señal con capacidad de 4 KVA × 2 KVA. Incluye transporte, cargue, descargue, cableado, conectores, accesorios, interconexión, configuración, pruebas, operación y retiro de los equipos.	Servicio / día	3	$ 980.014	$ 2.940.042
Luminarias tipo reflector RGB: Suministro de cuatro (4) luminarias tipo reflector RGB multicolor con tecnología LED, potencia mínima de 100 W, protección IP66 y control remoto para regulación de intensidad y selección de colores. Incluye transporte, montaje, direccionamiento, ubicación estratégica, accesorios, conexiones, configuración, pruebas operativas, supervisión durante el uso y desinstalación.	Servicio	4	$ 180.338	$ 721.352
Seis (6) proyectores de aromas tipo humidificador con capacidad mínima de 500 ml cada uno y tres (3) esencias hidrosolubles consumibles de mínimo 30 ml, con aromas de café, chocolate y vainilla. Incluye entrega, verificación de calidad y funcionamiento y elementos necesarios para su adecuada operación y ambientación sensorial del stand.	Unidad	6	$ 86.975	$ 521.850
Dispositivo lúdico-interactivo tipo ruleta: Diseño, producción y suministro de dispositivo interactivo compuesto por estructura desarmable en acero y MDF de 1,65 m de altura, base de 0,70 m de ancho y 0,60 m de fondo, con acabado en vinilo publicitario; ruleta temática en MDF de Ø70 cm con vinilo autoadhesivo, sistema de giro tipo lazy susan y puntero plástico. Incluye caja con cien (100) preguntas distribuidas en cinco (5) temáticas, veinte (20) por temática, conforme a la estrategia "Nariño: 5 Mundos por Descubrir". Incluye diseño, fabricación, ensamble, acabados, ajustes y entrega en condiciones de resistencia, estabilidad y funcionamiento.	Unidad	1	$ 1.296.025	$ 1.296.025
Skyline tipo feria: Producción, suministro e instalación de dos (2) skyline gráfico en tela de 3,00 × 2,30 m, apto para impresión, con sistema de soporte desarmable, resistente, durable y adecuado para uso ferial. Comprende producción, impresión gráfica, transporte, instalación, armado, fijación, disposición en el espacio asignado y verificación de estabilidad, calidad y acabado.	Unidad	2	$ 1.082.025	$ 2.164.050
Activador: Prestación del servicio de personal impulsador de marca con experiencia y formación en comunicación, marketing y atención en eventos masivos, durante los tres (3) días del evento (8 horas). Incluye activación de marca, promoción y atracción de público hacia los stands de la Dirección de Turismo; interacción directa con asistentes; orientación sobre servicios, productos y destinos turísticos; dinamización de las actividades y comunicación permanente con los visitantes. El personal deberá permanecer durante la jornada completa de cada día, con puntualidad, presentación adecuada, actitud proactiva y aplicación de los lineamientos definidos por la Dirección de Turismo.	Prestación de Servicio Técnico / día	3	$ 1.202.250	$ 3.606.750

Pines publicitarios en acrílico: Suministro de pines institucionales elaborados en material acrílico, mediante procesos de corte y acabado que garanticen precisión, resistencia y adecuada presentación. Deberán contar con diseño gráfico personalizado, incorporando elementos representativos de la identidad turística y cultural del departamento de Nariño, conforme a los lineamientos definidos por la Dirección Administrativa de Turismo. Incluye impresión y/o aplicación gráfica de alta calidad, con adecuada nitidez y permanencia de la imagen; sistema posterior de sujeción para fijación segura sobre prendas, bolsos, accesorios u otras superficies textiles; y dimensiones y formas variables de acuerdo con la propuesta gráfica aprobada. El suministro comprende ideación, diseño gráfico, elaboración de prototipos, producción, acabados, control de calidad, empaque y entrega, garantizando funcionalidad, durabilidad y coherencia con la identidad visual institucional. Los pines estarán destinados a actividades de interacción, promoción y divulgación turística con participantes y visitantes.	pines	3300	$ 4.809	$ 15.869.700
Elementos de Experienciales de recordación territorial, concebidas como elementos complementarios a la experiencia del café de especialidad y orientadas a fortalecer la apropiación cultural y promoción turística de Nariño. Cada experiencia deberá contener una (1) bebida de hidromiel de café de 165 ml, elaborada con productos oriundos del departamento; dos (2) dulces típicos representativos de la identidad gastronómica de Nariño; un (1) producto derivado de cacao de la Costa Pacífica, que podrá corresponder a chocolate en pasta 100 % cacao, chocolatina 70 % cacao, bombones rellenos, cacao granulado u otro producto equivalente; y una (1) pieza artesanal o elemento institucional, contemplándose como referencia una taza elaborada en barro mediante técnicas artesanales. El conjunto deberá presentarse bajo un concepto experiencial integral, articulando los componentes de maridaje, artesanía e identidad territorial. Incluye selección, adquisición, alistamiento, empaque y entrega, garantizando idoneidad, conservación, presentación y adecuada disposición de los productos para su entrega durante la experiencia FAM TRIP y las actividades asociadas al evento.	Ancheta	65	$ 84.157	$ 5.470.205

CARRERA 40 A N20 -115 EDF SOLSTICIO APTO 504
Tel.7365914 – 3186987075
Email. monicaortegariza@gmail.com

Pasto - Nariño

Servicio de transporte terrestre para desarrollo de FAM TRIP: Alquiler de vehículo tipo bus categoría LB, con capacidad para treinta (30) pasajeros, destinado a los recorridos turísticos del 26 de septiembre de 2026. Incluye recorrido circunvalar al Galeras en jornada mañana–tarde, paradas programadas para refrigerios, recorrido a finca cafetera y traslado al lugar de almuerzo, conforme al itinerario definido y supervisado. El vehículo deberá contar con condiciones técnico-mecánicas y normativas vigentes para transporte especial de pasajeros, motor con desempeño adecuado para media y alta montaña, sistema de frenos neumáticos o hidráulicos con ABS, suspensión reforzada, cinturones de seguridad en todas las plazas, iluminación reglamentaria y climatización o ventilación. Incluye SOAT, revisión técnico-mecánica vigente, pólizas de responsabilidad civil contractual y extracontractual, conductor licenciado y con experiencia certificada, combustible, disponibilidad del vehículo y cumplimiento integral de la ruta e itinerario. incluye seguro todo riesgo	Servicio de transporte	1	$ 2.631.186	$ 2.631.186
Guía turístico bilingüe: Prestación del servicio de guía profesional de turismo, con tarjeta profesional y Registro Nacional de Turismo activo, dominio certificado español–inglés, formación acreditada en turismo y experiencia en guianza e interpretación del patrimonio. Los guías estarán destinados al acompañamiento de los recorridos programados para el 26 de septiembre de 2026, proporcionando orientación permanente a los participantes, interpretación del patrimonio y contextualización de los atractivos turísticos. Deberán contar con conocimiento del territorio de Nariño, su identidad cultural, patrimonio, atractivos turísticos estratégicos y oferta cafetera, desarrollando narrativas técnicas y experienciales adaptadas a los participantes del FAM TRIP.	Guía	2	$ 661.237	$ 1.322.474

Alimentación FAM TRIP – Refrigerios: Refrigerio No. 1 – 26 de septiembre de 2026, aproximadamente 10:00 a. m.: cada unidad deberá incluir 1 bebida caliente o fría, entre café, café con leche, chocolate, hervido, vino caliente, jugo o bebida gasificada; 1 acompañante, entre envuelto de choclo, mote o yuca, quimbolito, empanada de horno o frita, pastel de queso, pastel de pollo o carne, pastel hawaiano, pastel de jamón y queso, sándwich de jamón y queso, buñuelo, almojábana, tortilla de harina frita, hornado, entre otros; y 1 porción de rellena de pupo de plátano con arepa de callana. Refrigerio No. 2 – 26 de septiembre de 2026, aproximadamente 4:00 p. m.: cada unidad deberá incluir 1 bebida caliente o fría, entre café, café con leche, chocolate, hervido, vino caliente, jugo o bebida gasificada; 1 acompañante, entre envuelto de choclo, mote o yuca, quimbolito, empanada de horno o frita, pastel de queso, pastel de pollo o carne o pastelitos de yuca; y 1 preparación complementaria, entre granizado de guarapo, punto, helado de paila o dulces a base de panela. Los refrigerios deberán contemplar alternativas vegetarianas o veganas cuando corresponda. Destinados a 17 compradores internacionales, 3 personas de prensa y comunicación, 6 contratistas del comité organizacional y 2 guías turísticos bilingües. Las entregas se realizarán durante el recorrido, contemplando paradas en los sectores de Yacuanquer y Sandoná.	Servicio	56	$ 44.483	$ 2.491.048
Almuerzo tipo catering – Show gastronómico: Servicio de almuerzo para el 26 de septiembre de 2026 compuesto por 1 entrada, presentada bajo concepto de show gastronómico; 1 plato fuerte, elaborado con materias primas regionales e internacionales mediante una preparación de autor que integre la gastronomía regional de la zona Pacífica y del departamento de Nariño con técnicas de cocina peruana, incluyendo proteína, guarniciones, principios y acompañamientos; 1 bebida acompañante, preparada con frutas de la región disponibles durante la temporada del recorrido; y 1 postre, correspondiente a helado artesanal tipo paila con mezcla de frutas regionales de temporada. El servicio deberá disponer de alternativas vegetarianas y veganas. Destinado a 17 compradores internacionales, 3 personas de prensa y comunicación, 6 contratistas vinculados a las dependencias del comité organizacional y 2 guías turísticos bilingües. El servicio se prestará en el municipio de Consacá, considerando la cercanía con la finca cafetera donde se desarrollará el recorrido turístico.	Servicio	28	$ 84.157	$ 2.356.396

Experiencia gastronómica FAM TRIP “La Mejor Taza Nariño 2026”: Servicio de cena para el 26 de septiembre de 2026 compuesto por 1 entrada, como muestra representativa de la cocina local, elaborada con ingredientes autóctonos y técnicas contemporáneas de presentación; 1 plato fuerte, elaborado a partir de materias primas regionales en una propuesta de cocina de autor que resalte la identidad gastronómica de Nariño, pudiendo incorporar influencias de cocinas internacionales, e incluyendo proteína, guarniciones y acompañamientos, con disponibilidad de opciones vegetarianas y veganas; 1 bebida acompañante, preferiblemente elaborada con frutas o insumos locales de temporada; y 1 postre, basado en preparaciones tradicionales o de innovación con ingredientes regionales, privilegiando técnicas artesanales y presentación acorde con el concepto de experiencia gastronómica. Destinada a 17 compradores internacionales, 1 profesional de prensa y comunicación y 6 contratistas vinculados a las dependencias del comité organizacional del evento “La Mejor Taza Nariño 2026”. El lugar de prestación estará sujeto a las directrices de la supervisión de la Dirección Administrativa de Turismo.	Servicio	24	$ 96.180	$ 2.308.320

CARRERA 40 A N20 -115 EDF SOLSTICIO APTO 504
Tel.7365914 – 3186987075
Email. monicaortegariza@gmail.com

Pasto - Nariño

Servicio integral para la presentación de expresiones culturales y artísticas del departamento de Nariño durante el desarrollo de La Mejor Taza Nariño 2026, de acuerdo con la programación establecida en la agenda diaria. Comprende la participación de agrupaciones, colectivos y artistas de diferentes manifestaciones culturales y artísticas, incluyendo música tradicional campesina, danza, música, orquestas, poesía, animación con murgas o colectivos culturales, expresiones tradicionales y experiencias de modelado de barro para niños, entre otras actividades contempladas en la programación. Las presentaciones se desarrollarán en diferentes franjas horarias durante las jornadas del evento, incluyendo espacios de apertura y animación, presentaciones de danza, intervenciones musicales, poesía, música tradicional campesina, presentaciones de orquestas y actividades culturales dirigidas al público infantil. La programación podrá contemplar presentaciones individuales con duraciones entre 30 y 90 minutos, de acuerdo con la naturaleza de cada expresión artística y la agenda definida. El servicio incluye los honorarios de los artistas, agrupaciones o colectivos culturales, preparación y ejecución de las presentaciones, desplazamientos locales cuando sean requeridos, instrumentos musicales, equipos y elementos propios de la presentación, vestuario, utilería, elementos de caracterización, materiales para actividades culturales y demás requerimientos necesarios para el desarrollo de las presentaciones en tarima y espacios habilitados para las actividades culturales. Dentro de la programación se contemplan, entre otras, presentaciones de Amaru, animación con murga o colectivo cultural, grupos de danza, intervenciones de poesía, grupos de música tradicional campesina, grupos musicales, orquestas, artistas individuales y actividades de modelado de barro para niños, conforme a la agenda diaria y a las condiciones definidas por la organización.	Global	1	$ 18.033.750	$ 18.033.750

Servicio integral de activación y promoción cultural mediante intervenciones artísticas y culturales en diferentes puntos estratégicos de la ciudad de Pasto y en las veinticuatro (24) cafeterías participantes del concurso Master Coffee. Las activaciones estarán orientadas a generar visibilidad, interacción con el público y promoción de "La Mejor Taza Nariño 2026", mediante expresiones propias de la identidad cultural nariñense. Cada activación podrá comprender la participación de zanqueros, artistas, agrupaciones o colectivos culturales de hasta cuatro (4) integrantes, quienes desarrollarán intervenciones itinerantes, presentaciones artísticas y actividades de interacción con el público, utilizando vestuario, elementos de caracterización, utilería y demás recursos necesarios para la ejecución de las intervenciones. Las actividades se desarrollarán en las veinticuatro (24) cafeterías participantes del concurso Master Coffee, así como en espacios estratégicos de la ciudad, incluyendo la Plaza de Nariño y el Centro Comercial Unicentro de Pasto, de acuerdo con la programación y rutas definidas por la organización. El servicio incluye la planeación, coordinación, desplazamiento de los artistas, presentación o intervención cultural, vestuario, utilería, elementos de ambientación y recursos de apoyo para la divulgación del evento. Cantidad: veintiséis (26) activaciones individuales, correspondientes a intervenciones culturales programadas en los puntos y establecimientos definidos por la organización.	Servicio de Activación	26	$ 553.035	$ 14.378.910
Servicio integral para la realización de actividades culturales de prelanzamiento y promoción de "La Mejor Taza Nariño 2026", orientadas a generar expectativa, reconocimiento y apropiación del evento mediante la presentación de expresiones artísticas y culturales del departamento de Nariño en diferentes espacios y jornadas. El servicio comprende la planeación, coordinación, producción y ejecución de las presentaciones culturales, de acuerdo con la programación definida por la organización, incluyendo la participación de artistas, agrupaciones, colectivos y portadores de expresiones culturales nariñenses. La programación contempla, entre otras manifestaciones, música tradicional campesina, agrupaciones musicales, orquestas, danza, danza de adultos mayores, danza infantil, oralidad, animación con murgas y dinamizadores, presentación de trajes individuales y experiencias de modelado de barro para niños. Dentro de las actividades programadas se contemplan presentaciones como Evento Cultural Amaru durante la apertura al público y registro de visitantes e invitados; animación con la Murga Ritmo Sureño y dinamizador; presentación de traje individual; intervenciones de oralidad; grupos de danza como Danza Marbella, Tierra de Fuego y el Colectivo	Evento	1	$ 841.575	$ 841.575

Coreográfico Lirapó; presentaciones de música tradicional campesina y agrupaciones musicales de Ospina y El Tambo; presentaciones de orquesta; agrupaciones como Sur Tierra y Ansar del Páramo; danza de Buesaco a cargo de la Fundación Cultural Quillotocto; presentación de cantante; y experiencia de modelado de barro para niños durante la jornada, conforme a los espacios y horarios establecidos en la agenda. Las actividades podrán desarrollarse en diferentes puntos de la ciudad de Pasto, incluyendo el Centro Comercial Unicentro, así como en los espacios definidos para el desarrollo del evento. Las presentaciones tendrán una duración determinada de acuerdo con la programación específica de cada intervención, incluyendo franjas de animación, presentaciones artísticas y actividades culturales de participación abierta. El servicio incluye honorarios de artistas, agrupaciones y colectivos; preparación y ejecución de las presentaciones; desplazamientos locales cuando sean requeridos; instrumentos y elementos propios de las manifestaciones artísticas; vestuario, utilería, elementos de caracterización; materiales para actividades culturales y de modelado de barro; elementos de ambientación y apoyo para la puesta en escena; coordinación artística y logística; montaje, operación y desmontaje de los elementos requeridos, así como los recursos necesarios para garantizar el desarrollo integral de las actividades culturales programadas. De igual manera, comprende los recursos requeridos para la realización de la actividad cultural de prelanzamiento de “La Mejor Taza Nariño 2026”, articulando las diferentes expresiones culturales con las acciones de promoción y divulgación del evento, de manera que las intervenciones artísticas contribuyan a generar expectativa, visibilidad y reconocimiento de la iniciativa antes y durante su desarrollo.				
Pantalla táctil interactiva: Suministro o alquiler de pantalla LED/LCD táctil profesional de mínimo 55 pulgadas, resolución 4K UHD (3840 × 2160 píxeles), tecnología táctil capacitiva o infrarroja, mínimo 10 puntos táctiles simultáneos, brillo mínimo de 350 cd/m², relación de aspecto 16:9 y amplio ángulo de visión. Debe contar con parlantes integrados y conectividad HDMI, USB, USB-C y Wi-Fi, permitiendo conexión con computador y dispositivos externos. Debe incluir sistema operativo integrado o compatibilidad con Windows/Android para la reproducción e interacción con presentaciones, videos, contenido multimedia y aplicaciones. Incluye soporte de instalación o pedestal, control remoto, cables de conexión, accesorios, instalación, configuración y puesta en funcionamiento. Elemento destinado a las actividades de eventos, capacitaciones, competencias y actividades institucionales.	Servicio de Pantalla	3	$ 420.787	$ 1.262.361

CARRERA 40 A N20 -115 EDF SOLSTICIO APTO 504
Tel.7365914 – 3186987075
Email. monicaortegariza@gmail.com

Pasto - Nariño

Sistema de registro y control de ingreso: Suministro o alquiler de solución tecnológica para el registro y control de ingreso y salida de participantes, asistentes, jueces, personal técnico y demás usuarios del evento. Debe permitir identificación mediante código QR, documento de identificación o registro manual, generación y almacenamiento de la base de datos de asistentes y consulta de información en tiempo real. Incluye dispositivo con pantalla táctil de mínimo 10 pulgadas, lector de códigos QR, cámara integrada, conectividad Wi-Fi y/o Ethernet y capacidad de almacenamiento suficiente, así como software para administración y consulta de registros. Debe permitir registrar fecha y hora de ingreso y salida y generar reportes de asistencia con posibilidad de exportación a formatos compatibles con Excel. Incluye equipo, software, accesorios, configuración, instalación y soporte técnico durante la actividad.	Sistema	1	$ 6.612.375	$ 6.612.375
Tótem interactivo – pantallas grandes para ñaño y experiencias 3D: Suministro o alquiler de estructura vertical de gran formato destinada a actividades de interacción, ambientación, fotografía y experiencias inmersivas relacionadas con Ñaño y las experiencias 3D del evento. Estructura rígida y estable, con acabado de alta calidad y superficie apta para impresión gráfica de alta resolución y/o integración de elementos visuales tridimensionales. Altura aproximada entre 1,80 y 2,20 m y ancho entre 0,60 y 1,00 m, con base reforzada que garantice estabilidad y seguridad. El diseño deberá ser personalizado de acuerdo con la identidad visual del evento, la temática de café y las experiencias 3D previstas. Incluye impresión gráfica, elementos visuales 3D requeridos, transporte, montaje, instalación, adecuación y desmontaje, garantizando adecuada visibilidad, resistencia y presentación estética durante la actividad.	Totem	2	$ 572.271	$ 1.144.542
Impresoras multifuncionales de inyección de tinta a color para la foto de ñaño: Las impresoras estarán destinadas a la impresión de fotografías y material generado durante la actividad de la Foto de Ñaño. Incluye equipos, tintas, suministro, transporte, instalación, configuración, pruebas y puesta en funcionamiento durante la actividad. Tecnología de impresión: Láser. Formato de impresión: A4. Velocidad de salida de primera página en blanco y negro: Máximo 9,5 segundos. Velocidad de salida de primera página a color: Máximo 10,5 segundos. Impresión a doble cara: Automática. Conectividad inalámbrica: Wi-Fi integrado de doble banda, compatible con Wi-Fi 5 o superior. Seguridad de conexión inalámbrica: Compatibilidad con protocolos de autenticación y cifrado WPA/WPA2/WPA3 y equivalentes o superiores. Wi-Fi Direct: Sí. Volumen mensual recomendado: Entre 750 y 4.000 páginas.	Impresoras	3	$ 2.524.725	$ 7.574.175

Mesa rectangular con 8 sillas: Suministro o alquiler de mesa rectangular con capacidad para 8 personas, acompañada de 8 sillas por mesa. La mesa deberá ser fabricada en material plástico de alta resistencia, con dimensiones aproximadas de 1,80 m × 0,75 m, estructura y patas metálicas plegables. Las sillas deberán ser de polipropileno de alta resistencia, con capacidad mínima de 100 kg, ergonómicas, estables y de fácil limpieza. El servicio comprende transporte, cargue, descargue, instalación, organización y retiro del mobiliario al finalizar la actividad.	Conjunto Mesa y 8 Sillas	4	$ 480.900	$ 1.923.600
Vasos desechables reciclables para bebidas calientes: vasos desechables reciclables de cartón, en presentación de paquetes de 100 unidades, con capacidad aproximada de 8 oz (236 ml) cada uno. Fabricados en cartón grado alimentario, con recubrimiento interior apto para contacto con alimentos y bebidas calientes, preferiblemente en PE o biopolímero de origen vegetal, que garantice resistencia a la humedad, evite filtraciones y permita su utilización con bebidas calientes. Dimensiones aproximadas de 9 cm de alto × 8 cm de diámetro superior.	Paquete	5	$ 26.449	$ 132.245
Mezcladores desechables para bebidas calientes: mezcladores desechables de madera natural de grado alimentario, paquete x 100 biodegradables y libres de recubrimientos tóxicos, con longitud aproximada de 14 a 15 cm. Deben presentar superficie lisa, bordes redondeados y resistencia suficiente para mezclar café y otras bebidas calientes sin deformarse, desprender partículas o afectar la bebida. Elemento de un solo uso, destinado al servicio de bebidas calientes durante las actividades del evento.	Paquete	1	$ 9.618	$ 9.618
Sobres individuales de azúcar: azúcar blanca refinada en presentación de sobres individuales, con contenido aproximado de 5 g por sobre, debidamente empacados y aptos para consumo humano. Paquete x 200 sobres	Paquete	1	$ 54.101	$ 54.101
Transporte para presentación de 10 niños baristas – municipio de La Unión: Servicio de transporte terrestre ida y regreso desde el municipio de La Unión, destinado al desplazamiento de 10 niños baristas que participarán en la actividad programada. Incluye vehículo, conductor, combustible, desplazamiento de ida y regreso, y demás costos asociados a la prestación del servicio de transporte, garantizando condiciones adecuadas de seguridad, comodidad y cumplimiento del recorrido programado.	Servicio de Transporte	10	$ 58.120	$ 581.200
Transporte para 10 acompañantes de los niños baristas – municipio de La Unión: Servicio de transporte terrestre ida y regreso desde el municipio de La Unión, destinado al desplazamiento de 10 acompañantes de los niños baristas que participarán en la actividad. Incluye vehículo, conductor, combustible, recorrido de ida y regreso y demás costos asociados al servicio, garantizando el traslado seguro y oportuno de los acompañantes conforme a la programación establecida.	Servicio de Transporte	10	$ 58.120	$ 581.200

Par de pilas alcalinas tipo AA: Suministro de 1 par de pilas alcalinas tipo AA de 1,5 V, de alta duración y rendimiento, marca Duracell o equivalente de igual o superior calidad. Presentación de 2 unidades por par. Las pilas deberán ser nuevas, originales, estar en empaque de fábrica y contar con fecha de vencimiento vigente.	unidad	6	$ 10.500	$ 63.000
Filamento para impresión 3d tipo PLA:: filamento para impresión 3D tipo PLA, de 1,75 mm de diámetro, compatible con impresoras 3D de uso estándar. Se requieren 4 rollos de 2 kg cada uno, distribuidos en 2 rollos color rojo (4 kg) y 2 rollos color amarillo (4 kg), para un total de 8 kg de filamento. El material deberá ser de buena calidad, con diámetro uniforme y características adecuadas para la impresión de piezas, elementos decorativos y demás componentes requeridos para las actividades.	rollo	4	$ 84.000	$ 336.000
Montaje y demostración de niños baristas – zona de aprendizaje a tomar café:Servicio integral para la adecuación y funcionamiento de la zona destinada a la demostración y aprendizaje de los niños baristas, orientada a generar una experiencia práctica alrededor de la preparación y consumo de café. Incluye alquiler de molino de café, elementos y utensilios de barismo necesarios para las demostraciones, mesas, sillas y suministro de café para el desarrollo de la actividad. Comprende además el montaje, disposición y organización de los elementos en el espacio asignado, así como su retiro al finalizar la actividad, garantizando condiciones adecuadas para la participación de los niños y el desarrollo de las demostraciones programadas.	Servicio	1	$ 2.730.000	$ 2.730.000

Atentamente,

MÓNICA LILIANA ORTEGA ARIZA
Representante Legal
C.C 30738046

CARRERA 40 A N20 -115 EDF SOLSTICIO APTO 504
Tel.7365914 – 3186987075
Email. monicaortegariza@gmail.com

Pasto - Nariño

Fecha expedición: 2025/05/22 - 16:23:58 **** **Recibo No.** S002167736 **** **Num. Operación.** 99-USUPUBXX-20250522-0114

CODIGO DE VERIFICACIÓN bHBYpmqAWh

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL O DE INSCRIPCIÓN DE DOCUMENTOS.

Con fundamento en las inscripciones del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro y de la Economía Solidaria,

CERTIFICA

NOMBRE, SIGLA, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

NOMBRE o RAZÓN SOCIAL: FUNDACION SEMBRANDO SEMILLAS
ORGANIZACIÓN JURÍDICA: ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO
CATEGORÍA : PERSONA JURÍDICA PRINCIPAL
NIT : 900052951-7
ADMINISTRACIÓN DIAN : PASTO
DOMICILIO : PASTO

MATRICULA – INSCRIPCIÓN

INSCRIPCIÓN NO : S0004429
FECHA DE INSCRIPCIÓN : NOVIEMBRE 01 DE 2005
ULTIMO AÑO RENOVADO : 2025
FECHA DE RENOVACION DE LA INSCRIPCIÓN : MARZO 31 DE 2025
ACTIVO TOTAL : 4,500,000.00
GRUPO NIIF : GRUPO III – MICROEMPRESAS

UBICACIÓN Y DATOS GENERALES

DIRECCIÓN DEL DOMICILIO PRINCIPAL : CARRERA 40 A N20 -115 EDF SOLSTICIO APTO 504
BARRIO : Morasurco
MUNICIPIO / DOMICILIO: 52001 – PASTO
TELÉFONO COMERCIAL 1 : 7365914
TELÉFONO COMERCIAL 2 : 3186987075
TELÉFONO COMERCIAL 3 : NO REPORTÓ
CORREO ELECTRÓNICO No. 1 : monicaortegariza@gmail.com

DIRECCIÓN PARA NOTIFICACIÓN JUDICIAL : CARRERA 40 A N20 -115 EDF SOLSTICIO APTO 504
MUNICIPIO : 52001 – PASTO
BARRIO : Morasurco
CORREO ELECTRÓNICO : monicaortegariza@gmail.com

NOTIFICACIONES A TRAVÉS DE CORREO ELECTRÓNICO

De acuerdo con lo establecido en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, **SI AUTORIZO** para que me notifiquen personalmente a través del correo electrónico de notificación : monicaortegariza@gmail.com

CERTIFICA – ACTIVIDAD ECONÓMICA

ACTIVIDAD PRINCIPAL : S9499 – ACTIVIDADES DE OTRAS ASOCIACIONES N.C.P.

CERTIFICA – CONSTITUCIÓN

Fecha expedición: 2025/05/22 - 16:23:58 **** **Recibo No.** S002167736 **** **Num. Operación.** 99-USUPUBXX-20250522-0114

CODIGO DE VERIFICACIÓN bHBYpmqAWh

POR ACTA NÚMERO 001 DEL 26 DE AGOSTO DE 2005 SUSCRITA POR ACTA DE CONSTITUCION, REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 12791 DEL LIBRO I DEL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO EL 01 DE NOVIEMBRE DE 2005, SE INSCRIBE : LA CONSTITUCIÓN DE PERSONA JURIDICA DENOMINADA FUNDACION SEMBRANDO SEMILLAS.

CERTIFICA – ENTIDAD DE VIGILANCIA

QUE LA ENTIDAD QUE EJERCE LA FUNCIÓN DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL ES 202

CERTIFICA – VIGENCIA

TERMINO DE DURACION: INDEFINIDA

CERTIFICA – OBJETO SOCIAL

OBJETO SOCIAL: EL OBJETIVO, DEL ACUERDO VOLUNTARIO, ES EL DE REALIZAR, CONJUNTA Y EFICIENTEMENTE, GESTIONES Y ACCIONES CONCRETAS TENDIENTES A LOGRAR EL DESARROLLO INTEGRAL DE LAS COMUNIDADES Y DE SUS SOCIOS Y PROMOCIÓN Y DEFENSA DE LOS DERECHOS HUMANOS MEDIANTE EL FORTALECIMIENTO DE LA SOCIEDAD CIVIL. EL OBJETIVO DE LA FUNDACIÓN ES BRINDAR ASESORÍA PROFESIONAL Y TÉCNICA EN ESTUDIOS E INVESTIGACIONES, CONTABILIDAD, DERECHOS HUMANOS, MEDIO AMBIENTE, VIVIENDA, ASESORÍA JURÍDICA, FINANCIERA, ARTÍSTICA Y CULTURAL Y EN ECONOMÍA Y NEGOCIOS. PROPONER, ASESORAR, ACOMPAÑAR Y DESARROLLAR PROGRAMAS Y PROYECTOS QUE BUSQUEN POTENCIAR EL SISTEMA CONTABLE, EL MEDIO AMBIENTE: INVENTARIOS FORESTALES, REFORESTACIÓN, RESCATE Y FORTALECIMIENTO DE CUENCAS HIDROGRÁFICAS, ENTRE OTROS. ASESORAR Y ACOMPAÑAR, A ENTES PÚBLICOS O ENTIDADES PRIVADAS, EN LA IDENTIFICACIÓN Y FORMULACIÓN DE PLANES DE VIVIENDA DE INTERÉS SOCIAL (VIS), PROGRAMAS DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN EN DIVERSAS ÁREAS DE LA GESTIÓN PÚBLICA O PRIVADA. PRODUCIR Y/O COMERCIALIZAR BIENES Y SERVICIOS PARA SATISFACER NECESIDADES DE LA COMUNIDAD QUE ACCEDA A ESTOS SERVICIOS. INVESTIGACIÓN DE MERCADOS, MONTAJE DE NEGOCIOS; GENERACIÓN DE EMPLEO Y CONTRIBUCIÓN AL CRECIMIENTO ECONÓMICO MEDIANTE LA IMPLEMENTACIÓN DE PROGRAMAS ESTATALES Y GESTIÓN DE CRÉDITOS ORIENTADOS A INCENTIVAR LA PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA. LA FUNDACIÓN CUMPLIRÁ SUS OBJETIVOS A TRAVÉS DE LAS SIGUIENTES SECCIONES: 1.SECCION DE CONTABILIDAD. 2. SECCION DE VIVIENDA Y OBRAS DE INFRASESTRUCTURA BASICA. 3. SECCION DE TURISMO. 4. SECCION SUMINISTROS. 5. SECCION JURIDICA. 6. SECCION DE MEDIO AMBIENTE. 7. SECCION ARTES Y CULTURA. 1. SECCION DE CONTABILIDAD: LA FUNDACIÓN ADELANTARÁ A TRAVÉS DE ESTA SECCIÓN, ACTIVIDADES PARA SUMINISTRAR A SUS CLIENTES INFORMACIÓN CONTABLE, CONFIABLE Y OPORTUNA PROMOVIENDO LA PARTICIPACIÓN CIUDADANA. RESPONSABILIZARSE DEL MANEJO CONTABLE QUE REQUIERAN LAS PERSONAS JURÍDICAS O NATURALES, ENTIDADES PRIVADAS O PÚBLICAS Y ENTES TERRITORIALES GARANTIZANDO NIVELES DE CONFIANZA Y PRINCIPIOS DE TRANSPARENCIA E INDEPENDENCIA. REALIZACIÓN DE INVENTARIOS, AUDITORIAS, ASESORÍAS EN MATERIA IMPOSITIVA, CONTABLE Y FINANCIERA, DEPURACIÓN DE SALDO CONTABLES, CÁLCULO ACTUARIAL, EN ARMONÍA CON LAS NORMAS LOCALES, DEPARTAMENTALES Y NACIONALES EXISTENTES SOBRE LA MATERIA, HACIENDO USO DE MODERNA TECNOLOGÍA. 2. SECCION DE VIVIENDA Y OBRAS DE INFRAESTRUCTURA BASICA: LA FUNDACIÓN EN CONVENIO CON ENTIDADES DEL ORDEN PÚBLICO, ADELANTARÁ PROGRAMAS DE VIVIENDA DE INTERÉS SOCIAL Y PRESENTARÁ AL GOBIERNO LOCAL, DEPARTAMENTAL, NACIONAL O ENTIDADES ENCARGADAS, PROGRAMAS DE VIVIENDA DE INTERÉS SOCIAL CON EL FIN DE LOGRAR QUE LAS FAMILIAS ACCEDAN A LOS SUBSIDIOS QUE OFRECE EL GOBIERNO NACIONAL. 3. SECCION DE TURISMO: A) LA FUNDACIÓN PRESTARÁ ESTE SERVICIO MOTIVANDO RECORRIDOS Y PROPICIANDO DISTRACCIÓN Y RECREACIÓN A LA COMUNIDAD EN GENERAL. B) REALIZARÁ ACTIVIDADES DE VIAJES CON POBLACIONES ESPECIALES COMO ANCIANOS A TRAVÉS DE MEDIOS DE TRANSPORTE ADECUADOS A LAS NECESIDADES DE LA DEMANDA. 4. SECCION SUMINISTROS: A TRAVÉS DE ESTA SECCIÓN SE ADELANTARÁ ACCIONES DE MERCADEO DE PRODUCTOS COMO PAPELERÍA, INSUMOS PARA EQUIPOS DE CÓMPUTO, MATERIALES PARA CONSTRUCCIÓN, MATERIAS PRIMAS Y TODO CUANTO LOS ENTES TERRITORIALES REQUIERAN PARA SU NORMAL FUNCIONAMIENTO. 5. SECCION JURIDICA: LA FUNDACIÓN CON EL FIN DE LOGRAR, ANTE TODO, PROCESOS DE CONCILIACIÓN Y ASESORÍA JURÍDICA A LOS POTENCIALES CLIENTES PRESTARÁ, A TRAVÉS DE ESTA SECCIÓN CON PROFESIONALES DEL DERECHO, ASESORÍA Y

Fecha expedición: 2025/05/22 - 16:23:58 **** **Recibo No.** S002167736 **** **Num. Operación.** 99-USUPUBXX-20250522-0114

CODIGO DE VERIFICACIÓN bHBYpmqAWh

ACOMPAÑAMIENTO TENDIENTE A RESOLVER CONFLICTOS, CON ÉNFASIS, EN CASOS PROPIOS DEL DERECHO ADMINISTRATIVO. 6. SECCION DE MEDIO AMBIENTE: LA FUNDACIÓN VELARÁ Y ABORDARÁ TEMAS RELACIONADOS CON LOS PROBLEMAS AMBIENTALES CAUSADOS POR DESTRUCCIÓN DE LOS RECURSOS NATURALES PROPICIANDO, A TRAVÉS DE ACCIONES CONCRETAS Y CONCERTADAS CON LAS COMUNIDADES, CAMBIOS DE MENTALIDAD FRENTE AL MANEJO DE LOS RECURSOS Y LA REACTIVACIÓN DE SISTEMAS ECOLÓGICOS. ESPECIALMENTE PROPICIANDO PROCESOS DE REFORESTACIÓN Y DESCONTAMINACIÓN DE FUENTES HÍDRICAS Y FORTALECIENDO PROGRAMAS DE REVITALIZACIÓN DE CUENCAS E INVENTARIOS FORESTALES Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS. 7. SECCION DE ARTES Y CULTURA: LA ABRE ESTA SECCIÓN PARA APOYAR LA GESTIÓN CULTURAL DEPARTAMENTAL Y LOCAL Y FACILITAR CONDICIONES PARA EL FOMENTO, CREACIÓN, INVESTIGACIÓN, PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE LA DIFERENTES MANIFESTACIONES ARTÍSTICAS Y CULTURALES PARA POTENCIAR Y FORTALECER PROCESOS EN LAS LOCALIDADES Y EN LA REGIÓN EN GENERAL. PARTICIPA EN EL DESARROLLO DE LAS CULTURAS LOCALES, ENTENDIENDO COMO CULTURAS LOCALES, EL CONJUNTO DE CARACTERÍSTICAS Y RASGOS DE LOS DIFERENTES GRUPOS SOCIALES QUE COMPRENDE NO SÓLO LAS ARTES Y LAS LETRAS SINO TAMBIÉN SUS MODOS DE VIDA, DERECHOS HUMANOS, SISTEMA DE VALORES, TRADICIONES, VIDA COTIDIANA, CREENCIAS, ENTRE OTRAS. COMO TAL, LA DIVERSIDAD CULTURAL PERFILA LA IDENTIDAD Y DIFERENCIAS DE LOS GRUPOS SOCIALES DE LA REGIÓN.TIENE ENTRE SUS PRINCIPALES PRIORIDADES EL PARTICIPAR ACTIVAMENTE EN LA ORIENTACIÓN DE LAS POLÍTICAS CULTURALES, A TRAVÉS DEL TRABAJO EN EQUIPO CON LAS COMUNIDADES. GESTIONANDO RECURSOS A TODO NIVEL PARA LA REALIZACIÓN DE EVENTOS, ENCUENTROS Y PROCESOS DE CAPACITACIÓN. EL REGLAMENTO DE CADA UNA DE LAS SECCIONES SERÁ ELABORADO POR EL JUNTA DIRECTIVA Y APROBADO POR ESTE MISMO ORGANISMO EN LA SESIÓN CORRESPONDIENTE.PARAGRAFO: EL REGLAMENTO DE CRÉDITO ESTARÁ SUJETO A LAS DISPOSICIONES LEGALES VIGENTES SOBRE LA MATERIA Y PARA SU APLICACIÓN REQUIERE DE LA APROBACIÓN DEL ENTE DE CONTROL ESTATAL.

CERTIFICA – ÓRGANOS DE ADMINISTRACIÓN

FACULTADES DEL REPRESENTANTE LEGAL, DIRECTOR EJECUTIVO: A) REPRESENTAR A LA FUNDACIÓN EN LAS ACCIONES JUDICIALES Y EXTRAJUDICIALES. B) DIRIGIR Y ORGANIZAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS CONFORME A LOS REGLAMENTOS EXPEDIDOS POR EL JUNTA DIRECTIVA. C) ORDENAR EL PAGO DE LOS GASTOS ORDINARIOS DE LA FUNDACIÓN Y FIRMAR EN ASOCIO DEL TESORERO LOS CHEQUES DE LA FUNDACIÓN. D) SUPERVIGILAR EL ESTADO DE CAJA Y CUIDAR QUE SE MANTENGA EN SEGURIDAD LOS BIENES Y VALORES DE LA FUNDACIÓN. E) PRESENTAR A LA JUNTA EL PROYECTO DE PRESUPUESTO ANUAL DE RENTAS Y GASTOS, EL DE DISTRIBUCIÓN DE EXCEDENTES Y DEMÁS DOCUMENTOS EXIGIDOS POR LAS NORMAS LEGALES Y DE PROCEDIMIENTOS. F) SUSPENDER A LOS EMPLEADOS DE LA FUNDACIÓN POR FALTAS COMPROBADAS, DANDO CUENTA INMEDIATA A LA JUNTA A FIN DE QUE REALICE LO CONVENIENTE. G) INTERVENIR EN LAS DILIGENCIAS DE ADMISIÓN Y RETIRO DE SOCIOS Y AUTENTICAR LOS REGISTROS. H) ENVIAR AL ENTE DE CONTROL ESTATAL LOS INFORMES ESTADÍSTICOS, DE CONTABILIDAD Y LOS DEMÁS QUE ÉSTA ENTIDAD EXIJA. I) EJECUTAR LAS POLÍTICAS Y DECISIONES DE LA ASAMBLEA GENERAL Y LA JUNTA. J) PROPONER LAS POLÍTICAS ADMINISTRATIVAS DE LA FUNDACIÓN, ESTUDIAR LOS PROGRAMAS DE DESARROLLO. K) COMUNICAR PERIÓDICAMENTE A LA JUNTA ACERCA DEL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DE LA FUNDACIÓN, PROCURAR QUE LOS SOCIOS RECIBAN LA INFORMACIÓN OPORTUNA SOBRE LOS SERVICIOS Y DEMÁS ASUNTOS DE INTERÉS Y PREPARAR EL INFORME ANUAL QUE LA ADMINISTRACIÓN PRESENTA A LA ASAMBLEA GENERAL. L) DESEMPEÑAR TODAS LAS DEMÁS FUNCIONES PROPIAS DE SU CARGO Y LAS QUE SEAN SEÑALADAS POR EL JUNTA DIRECTIVA.

CERTIFICA

JUNTA DIRECTIVA – PRINCIPALES

POR ACTA NÚMERO 001 DEL 26 DE AGOSTO DE 2005 DE ACTA DE CONSTITUCION, REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 12791 DEL LIBRO I DEL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO EL 01 DE NOVIEMBRE DE 2005, FUERON NOMBRADOS :

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
JUNTA DIRECTIVA PRINCIPALES	RENGIFO DAVILA HUGO NAPOLEON	CC 12,964,564

Fecha expedición: 2025/05/22 - 16:23:58 **** **Recibo No.** S002167736 **** **Num. Operación.** 99-USUPUBXX-20250522-0114

CODIGO DE VERIFICACIÓN bHBYpmqAWh

POR ACTA NÚMERO 001 DEL 26 DE AGOSTO DE 2005 DE ACTA DE CONSTITUCION, REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 12791 DEL LIBRO I DEL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO EL 01 DE NOVIEMBRE DE 2005, FUERON NOMBRADOS :

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
JUNTA DIRECTIVA PRINCIPALES	OLAYA MEDELLIN MARTHA IRENE	CC 21,176,338

CERTIFICA

JUNTA DIRECTIVA - SUPLENTES

POR ACTA NÚMERO 001 DEL 26 DE AGOSTO DE 2005 DE ACTA DE CONSTITUCION, REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 12791 DEL LIBRO I DEL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO EL 01 DE NOVIEMBRE DE 2005, FUERON NOMBRADOS :

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
JUNTA DIRECTIVA SUPLENTES	DELGADO GUERRERO CARLOS EFRAIN	CC 12,960,777

POR ACTA NÚMERO 001 DEL 26 DE AGOSTO DE 2005 DE ACTA DE CONSTITUCION, REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 12791 DEL LIBRO I DEL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO EL 01 DE NOVIEMBRE DE 2005, FUERON NOMBRADOS :

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
JUNTA DIRECTIVA SUPLENTES	PIAY MARIA ELENA	CC 38,868,790

CERTIFICA

REPRESENTANTES LEGALES - PRINCIPALES

POR ACTA NÚMERO 001 DEL 26 DE AGOSTO DE 2005 DE ACTA DE CONSTITUCION, REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 12791 DEL LIBRO I DEL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO EL 01 DE NOVIEMBRE DE 2005, FUERON NOMBRADOS :

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
DIRECTOR EJECUTIVO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	ORTEGA ARIZA MONICA LILIANA	CC 30,738,046

CERTIFICA

REVISOR FISCAL - PRINCIPALES

POR ACTA NÚMERO 001 DEL 26 DE AGOSTO DE 2005 DE ACTA DE CONSTITUCION, REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 12791 DEL LIBRO I DEL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO EL 01 DE NOVIEMBRE DE 2005, FUERON NOMBRADOS :

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION	T. PROF
REVISOR FISCAL FIRMA	VILLOTA DUARTE ISMAEL DE JESUS	CC 12,964,516	17135-T

INFORMA - TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es MICRO EMPRESA

Fecha expedición: 2025/05/22 - 16:23:58 **** **Recibo No.** S002167736 **** **Num. Operación.** 99-USUPUBXX-20250522-0114

CODIGO DE VERIFICACIÓN bHBYpmqAWh

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria : $0
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo - CIIU : S9499

IMPORTANTE

LA PERSONA JURIDICA DE QUE TRATA ESTE CERTIFICADO SE ENCUENTRA SUJETA A LA INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL DE LAS AUTORIDADES QUE EJERCEN ESTA FUNCION, POR LO TANTO DEBERA PRESENTAR ANTE LA AUTORIDAD CORRESPONDIENTE, EL CERTIFICADO DE REGISTRO RESPECTIVO, EXPEDIDO POR LA CAMARA DE COMERCIO, DENTRO DE LOS 10 DIAS HABILES SIGUIENTES A LA FECHA DE INSCRIPCION, MAS EL TERMINO DE LA DISTANCIA CUANDO EL DOMICILIO DE LA PERSONA JURIDICA SIN ANIMO DE LUCRO QUE SE REGISTRA ES DIFERENTE AL DE LA CAMARA DE COMERCIO QUE LE CORRESPONDE. EN EL CASO DE REFORMAS ESTATUTARIAS ADEMAS SE ALLEGARA COPIA DE LOS ESTATUTOS.TODA AUTORIZACION, PERMISO, LICENCIA O RECONOCIMIENTO DE CARACTER OFICIAL, SE TRAMITARA CON POSTERIORIDAD A LA INSCRIPCION DE LAS PERSONAS JURIDICAS SIN ANIMO DE LUCRO EN LA RESPECTIVA CAMARA DE COMERCIO

CERTIFICA

LA INFORMACIÓN ANTERIOR HA SIDO TOMADA DIRECTAMENTE DEL FORMULARIO DE MATRÍCULA Y RENOVACIÓN DILIGENCIADO POR EL COMERCIANTE

CERTIFICA

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL CÓDIGO DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO Y DE LO CONTENCIOSO Y DE LA LEY 962 DE 2005, LOS ACTOS ADMINISTRATIVOS DE REGISTRO AQUÍ CERTIFICADOS QUEDAN EN FIRME DIEZ (10) DÍAS HÁBILES DESPUES DE LA FECHA DE INSCRIPCIÓN, SIEMPRE QUE NO SEAN OBJETO DE RECURSOS. EL DÍA SÁBADO NO SE DEBE CONTAR COMO DÍA HÁBIL.

VALOR DEL CERTIFICADO : $11,600

CERTIFICADO EXPEDIDO A TRAVES DEL PORTAL DE SERVICIOS VIRTUALES (SII)

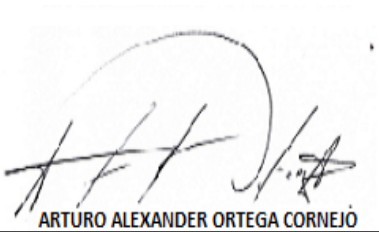
IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CAMARA DE COMERCIO DE PASTO contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación acreditada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

No obstante, si usted va a imprimir este certificado, lo puede hacer desde su computador, con la certeza de que el mismo fue expedido a través del canal virtual de la cámara de comercio y que la persona o entidad a la que usted le va a entregar el certificado impreso, puede verificar hasta po 60 días y cuantas veces lo requiera, el contenido del mismo, ingresando al enlace https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=26 seleccionando la cámara de comercio e indicando el código de verificación bHBYpmqAWh

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.



ARTURO ALEXANDER ORTEGA CORNEJO

Fecha expedición: 2025/05/22 - 16:23:58 **** **Recibo No.** S002167736 **** **Num. Operación.** 99-USUPUBXX-20250522-0114

CODIGO DE VERIFICACIÓN bHBYpmqAWh

***** FINAL DEL CERTIFICADO *****

Bogotá, septiembre 9 de 2026

Doctora
PRINITH SOLEIT JURADO
Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural
Gobernación de Nariño

Asunto: Respuesta solicitud certificación de precios Concurso de calidades, rueda de negocios y subasta, campeonatos de catación

Cordial saludo

La Asociación Colombiana para la Excelencia del Café (ASECC) es una organización sin fines de lucro que busca promover la calidad y la imagen de los cafés de excelencia en Colombia. ASECC está compuesta por productores, exportadores, industria de maquinaria para café y tostadores, con el objetivo de fomentar la cultura del café y mejorar las prácticas en toda la cadena de producción, promover la calidad del café colombiano a través de la implementación de estándares rigurosos de selección y producción, fomentando prácticas sostenibles y apoyando a los caficultores en la mejora de sus técnicas agrícolas.

ASECC es el único autorizado para organiza el prestigioso concurso "Taza de Excelencia Colombia", una competencia que evalúa y premia los mejores cafés del país, brindando a los productores la oportunidad de alcanzar el reconocimiento internacional y acceder a mercados Premium.

A lo largo de los últimos años hemos realizado los concursos y subastas en los siguientes Departamentos:

- Taza de la Excelencia Colombia durante los años 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022 y 2023, evento reconocido internacionalmente por su rigurosidad técnica y por conectar a los mejores productores con compradores de café de alta gama a nivel global.
- En el año 2024, ASECC desarrolló el programa La Mejor Taza 2024 en los departamentos de Nariño, Huila y Tolima, consolidando un modelo de evaluación sensorial, promoción comercial y subasta pública con enfoque regional.
- Así mismo, en el departamento del Cauca, ASECC realizó la subasta "Subasta por la Paz 2024", con participación de compradores internacionales y aliados institucionales, como parte de su compromiso con la construcción de paz y desarrollo económico en zonas cafeteras.
- En el año 2025, ASECC realiza el concurso de calidad, subasta, ruda de negocios, concurso de Catacion y Filtrados en el evento LA MEJOR TAZA NARIÑO 2025, a través del operador FUNDACION JUANAMBU, evento financiado por la GOBERNACION DE NARIÑO.

Por otro lado, teniendo en cuenta que en la organización se agremian las más importantes empresas exportadoras de cafés especiales de Colombia, tenemos a nuestra disposición una base de datos importante de clientes internacionales de cafés de especialidad que compran cafés por encima de los precios promedio del mercado de especialidad. Con esta base de datos se realiza la gestión de los clientes apropiados para cada subasta.

Toda esta experiencia nos posiciona en el País como la única organización capaz de realizar Concursos y subastas de cafés de alta calidad para la obtención de los precios más altos en las subastas realizadas en el país.

En tal sentido y teniendo en cuenta las anteriores consideraciones, y dando respuesta la solicitud remitida por ustedes, La Asociación Colombiana para la Excelencia del Café (ASECC), se permite certificar los precios promedio de los concursos contratados con nosotros en los diferentes Departamentos de Colombia, aclarando que se incluyen en estos las particularidades las del Departamento de Nariño y que consideramos serian para la realización de la feria: “Nariño La Mejor Taza 2026.” A realizarse en el departamento de Nariño.

1. Ejecutar el concurso de micro lotes "Nariño La Mejor Taza 2026 – Cultivando café cosechando paz", evaluando al menos 200 lotes bajo estándares SCA.

Ítem	Unidad	Cantidad	Valor unitario	Valor Total
Servicio especializado de recepción, almacenamiento, conservación, manipulación, custodia y aseguramiento de hasta doscientos veinte (220) lotes de café participantes en el Concurso La Mejor Taza 2026, incluyendo recepción física, verificación y registro de cada lote, identificación y codificación, organización por lotes, almacenamiento en espacio cerrado, seco, limpio, ventilado y protegido de humedad, contaminación y plagas, control de inventario, manipulación interna, preparación y entrega de muestras para las etapas de evaluación, así como custodia y trazabilidad durante el proceso.	Servicio Integral	1	$ 8.587.500	$ 8.587.500
Preselección de lotes inscritos en los puntos de acopio en el departamento de Nariño (mínimo 300 cataciones). El servicio contempla: recepción del lote, almacenamiento, toma de muestras, trillado de la muestra, tostión de la muestra, análisis sensorial y emisión del resultado de la catación. El punto de catación deberá contar como mínimo con: Trilladora de laboratorio para café pergamino seco y tostadora de muestras de café. La trilladora deberá contar con cámara y superficies de contacto en acero inoxidable o material apto para alimentos, sistema de regulación de presión y capacidad mínima aproximada de 200–250 g/min. Calentadores de agua de laboratorio. Molino de muestras de laboratorio. Tres (3) cafeteras de aproximadamente 45 tazas / 5,5 L. Cuatro (4) termos de 2,5–3 L. Treinta (30) tazas de porcelana de aproximadamente 150 ml. Cuatro (4) termómetros. Dos (2) bandejas de servicio, agua potable y filtros de papel. Incluye transporte, instalación, limpieza, verificación y retiro de los elementos durante el período de utilización, así como un (1) catador certificado.	Servicio	1	$ 4.007.500	$ 4.007.500
Equipos, elementos y materiales para preparación y servicio de café durante las actividades del concurso para etapa de selección (catacion panel nacional en Bogotá), conformados por tres (3) cafeteras de aproximadamente 45 tazas / 5,5 L, un (1) molino de café, cuatro (4) termos de 2,5–3 L, treinta (30) tazas de porcelana de aproximadamente 150 ml, cuatro (4) termómetros, dos (2) bandejas de servicio, agua potable y filtros de papel, incluyendo transporte, instalación, limpieza, verificación y retiro de los elementos durante el período de utilización.	Global	1	$ 251.900	$ 251.900
Gestión y articulación de relaciones comerciales con compradores internacionales durante y después del evento La Mejor Taza 2026, orientado al acompañamiento de las reuniones comerciales entre productores, empresas cafeteras y compradores, facilitando el intercambio de información comercial y técnica, la presentación de la oferta de café, el establecimiento de acuerdos y el seguimiento a los contactos generados. Comprende el acompañamiento a las negociaciones, articulación de canales de comunicación entre las partes, identificación y definición de condiciones para la entrega del producto, puntos de despacho, lugares de consolidación y/o embarque, así como seguimiento posterior a los compromisos comerciales establecidos durante el evento. El servicio será prestado por profesionales con experiencia en comercialización de café, comercio internacional, logística de exportación y/o gestión de negocios B2B.	Servicio Integral	1	$ 14.885.229	$ 14.885.229
Juez líder: servicio especializado para la dirección técnica del proceso de evaluación y competencia del concurso de calidad de café. El juez deberá contar con experiencia demostrable en dirección o coordinación de concursos de calidad de café, evaluación sensorial, aplicación de protocolos de catación y/o competencias especializadas del sector cafetero. Será responsable de orientar técnicamente al equipo de jueces y catadores, coordinar las jornadas de juzgamiento, verificar la aplicación uniforme de los protocolos establecidos, resolver las situaciones técnicas que se presenten durante la evaluación, supervisar la consolidación de resultados y garantizar la correcta ejecución de las diferentes etapas del concurso, de acuerdo con los lineamientos técnicos definidos por la organización.	Servicio de juez	1	$ 2.950.000	$ 2.950.000
Catador: servicio especializado para la evaluación sensorial de muestras de café mediante protocolos técnicos reconocidos para la valoración de atributos físicos, aromáticos, gustativos y sensoriales. El catador deberá acreditar experiencia en catación y evaluación de cafés especiales y participación en procesos de valoración de calidad, concursos, mesas de catación o actividades similares. Comprende la preparación y evaluación de las muestras asignadas, aplicación de los protocolos establecidos, diligenciamiento de formatos de evaluación, asignación de puntajes, identificación y descripción de atributos sensoriales, reporte de resultados y participación en las sesiones de calibración y deliberación técnica que sean requeridas.	Servicio de catador	1	$ 2.300.000	$ 2.300.000
Director: servicio especializado para la dirección integral del concurso, con experiencia demostrable en gestión, organización o dirección de eventos, concursos, procesos de evaluación de calidad de café o actividades relacionadas con la cadena de cafés especiales. Tendrá a su cargo la orientación general del proceso, articulación del equipo técnico y operativo,	Servicio de director	1	$ 2.800.000	$ 2.800.000

seguimiento al cronograma, coordinación de las diferentes etapas de evaluación, atención de situaciones que puedan afectar el desarrollo del concurso y articulación con la entidad contratante y demás actores involucrados, procurando el cumplimiento de los procedimientos, tiempos y condiciones técnicas establecidos.				
Coordinador: servicio profesional para la coordinación técnica, operativa y logística de las actividades asociadas al concurso, con experiencia en coordinación de eventos cafeteros, concursos de calidad, actividades de catación, competencias o procesos logísticos de naturaleza similar. Comprende la programación y seguimiento de las jornadas, coordinación del personal técnico y auxiliar, verificación de disponibilidad de espacios, equipos, insumos y materiales, control de tiempos, organización de las muestras y apoyo a la articulación entre los diferentes responsables del proceso, así como la elaboración y seguimiento de los registros operativos requeridos.	Servicio de coordinador	1	$ 4.410.000	$ 4.410.000
Auxiliar: servicio de apoyo técnico-operativo para las actividades relacionadas con la recepción, identificación, organización, traslado interno, preparación y disposición de muestras de café, así como para el acondicionamiento de los espacios y materiales utilizados durante las jornadas de evaluación. El personal deberá contar con experiencia en labores logísticas, manipulación de muestras, apoyo a actividades de catación, eventos cafeteros o procesos operativos similares. Sus actividades incluirán apoyo en el control y organización de muestras codificadas, preparación de materiales, disposición de equipos y elementos de trabajo, asistencia al personal técnico, mantenimiento del orden de las áreas de operación y demás labores auxiliares requeridas para garantizar la continuidad de las jornadas.	Servicio de auxiliar	1	$ 1.743.880	$ 1.743.880
Auditor: servicio profesional especializado para la auditoría y verificación técnica del proceso de evaluación del concurso, con experiencia demostrable en sistemas de control, auditoría de procesos, concursos de calidad de café, evaluación sensorial o procedimientos de aseguramiento de la trazabilidad de muestras y resultados. Comprende la revisión del cumplimiento de los protocolos establecidos, verificación de la trazabilidad y codificación de las muestras, control de registros, revisión de formatos y resultados, identificación de inconsistencias, seguimiento a los procedimientos de evaluación y elaboración de los reportes o soportes de verificación que permitan garantizar la integridad, confiabilidad y trazabilidad del proceso.	Servicio de auditor	1	$ 2.900.000	$ 2.900.000
Servicio de transporte terrestre especializado para el traslado de los equipos y elementos técnicos requeridos para el desarrollo del concurso de catación, en la ruta Bogotá–Pasto–Bogotá, mediante camión tipo furgón cerrado, con capacidad mínima de cuatro (4) toneladas, destinado al transporte de equipos y elementos técnicos sensibles a humedad, polvo, golpes y manipulación. El servicio deberá comprender el cargue, embalaje, protección, aseguramiento, transporte, descargue y entrega de los elementos en los lugares establecidos. El vehículo deberá garantizar condiciones adecuadas de protección de la carga durante todo el recorrido. Los equipos y elementos objeto del transporte comprenden: Trilladora o descascarilladora de muestras de café, para el procesamiento de muestras de café pergamino seco, con sistema de operación eléctrica y capacidad adecuada para el manejo de muestras destinadas a evaluación física y sensorial. Molinos eléctricos profesionales para café, de muelas, con sistema de regulación de granulometría, tolva con capacidad mínima de 1 kg y alimentación eléctrica de 110 V. Balanza digital de precisión, con capacidad mínima de 2 kg, resolución de 0,1 g, función de tara y pantalla digital de fácil lectura. Hervidor eléctrico de precisión, con capacidad mínima de 1,5 litros, control regulable de temperatura y alimentación de 110 V, destinado a la preparación de agua para los procesos de catación. Tazones o recipientes de catación, fabricados en material apto para contacto con alimentos, con capacidad aproximada de 200 a 250 ml. Cucharas profesionales de catación, fabricadas en acero inoxidable y aptas para uso alimentario. Bandejas para muestras de café, destinadas a la organización, identificación, presentación y manipulación de las muestras durante las diferentes etapas de evaluación. Recipientes, frascos o bolsas herméticas para muestras de café, con capacidad aproximada entre 250 y 500 g, destinados a conservar las muestras y evitar su exposición a humedad, contaminación u olores externos. Termómetros digitales de precisión, con rango de medición adecuado para el control de temperatura del agua durante la preparación y evaluación de las muestras. Cronómetros o temporizadores digitales, para el control de los tiempos de preparación, extracción y evaluación sensorial. Jarras o recipientes para preparación de agua, con capacidad aproximada de 1 a 2 litros y fabricados en material apto para uso alimentario. Tamices o zarandas para clasificación de café, destinados a la separación y clasificación física de granos y muestras de café. Medidores de humedad para café, destinados a la verificación del contenido de humedad de las muestras previo a su evaluación física o sensorial. Elementos de identificación y organización de muestras, incluyendo recipientes, etiquetas, marcadores y accesorios requeridos para garantizar la adecuada trazabilidad y diferenciación de las muestras. Elementos y accesorios complementarios para las estaciones de evaluación física y sensorial, necesarios para la adecuada preparación, disposición, identificación, manipulación y evaluación de las muestras de café. El transporte deberá realizarse garantizando que los equipos permanezcan debidamente embalados, protegidos y asegurados, evitando desplazamientos, golpes, vibraciones excesivas, exposición a humedad, polvo, temperaturas extremas o cualquier otra condición que pueda afectar su integridad física, calibración o funcionamiento.	Servicio de transporte	2	$ 4.100.000	$ 8.200.000
Aseguramiento de equipos especializados: servicio de aseguramiento de los equipos técnicos y especializados utilizados en el desarrollo del concurso, incluyendo los riesgos asociados al transporte, cargue, descargue, manipulación, instalación, permanencia y utilización de los equipos durante las actividades programadas, de acuerdo con los valores asegurables y condiciones definidas para cada bien. El servicio deberá contemplar la expedición de los respectivos soportes de aseguramiento y las coberturas requeridas para proteger los equipos durante el periodo establecido.	Seguro	1	$ 1.013.640	$ 1.013.640
Servicio integral de montaje, adecuación y operación logística del espacio destinado al desarrollo de las jornadas de catación durante cinco (5) días, orientado a garantizar las condiciones técnicas, funcionales y operativas necesarias para la preparación, presentación y evaluación sensorial de las muestras de café. El servicio comprende la organización y adecuación del salón, instalación y distribución de mesas y estaciones individuales de catación, disposición de equipos y elementos técnicos, habilitación de espacios para recepción, identificación y manejo de muestras, y puesta en funcionamiento de los elementos requeridos para las sesiones de evaluación. Asimismo, deberá contemplar la disponibilidad de plataforma o sistema digital para el registro, consolidación y consulta de los resultados de evaluación, así como el suministro permanente de agua, cucharas de catación, tazones o recipientes, delantales, bandejas, recipientes para muestras, elementos de identificación y demás implementos necesarios para el adecuado desarrollo de las jornadas. El servicio deberá incluir montaje e instalación inicial, organización y verificación de las estaciones antes de cada jornada, adecuación y alistamiento diario, suministro y reposición oportuna de los elementos consumibles, apoyo logístico durante el desarrollo de las sesiones, manejo y disposición de residuos, limpieza y reorganización del área entre jornadas, así como el desmontaje, retiro y entrega del espacio en condiciones adecuadas al finalizar las actividades. La operación deberá garantizar durante los cinco (5) días la disponibilidad y funcionamiento de las estaciones de catación, evitando interrupciones que puedan afectar el desarrollo de las evaluaciones y asegurando condiciones uniformes para la preparación y valoración sensorial de las muestras.	Servicio Integral	1	$ 4.880.000	$ 4.880.000

Servicio integral de montaje, adecuación y operación logística del espacio destinado al desarrollo de las jornadas de catación durante cinco (5) días, orientado a garantizar las condiciones técnicas, funcionales y operativas necesarias para la preparación, presentación y evaluación sensorial de las muestras de café. El servicio comprende la organización y adecuación del salón, instalación y distribución de mesas y estaciones individuales de catación, disposición de equipos y elementos técnicos, habilitación de espacios para recepción, identificación y manejo de muestras, y puesta en funcionamiento de los elementos requeridos para las sesiones de evaluación. Asimismo, deberá contemplar la disponibilidad de plataforma o sistema digital para el registro, consolidación y consulta de los resultados de evaluación, así como el suministro permanente de agua, cucharas de catación, tazones o recipientes, delantales, bandejas, recipientes para muestras, elementos de identificación y demás implementos necesarios para el adecuado desarrollo de las jornadas. El servicio deberá incluir montaje e instalación inicial, organización y verificación de las estaciones antes de cada jornada, adecuación y alistamiento diario, suministro y reposición oportuna de los elementos consumibles, apoyo logístico durante el desarrollo de las sesiones, manejo y disposición de residuos, limpieza y reorganización del área entre jornadas, así como el desmontaje, retiro y entrega del espacio en condiciones adecuadas al finalizar las actividades. La operación deberá garantizar durante los cinco (5) días la disponibilidad y funcionamiento de las estaciones de catación, evitando interrupciones que puedan afectar el desarrollo de las evaluaciones y asegurando condiciones uniformes para la preparación y valoración sensorial de las muestras.	Servicio Integral	1	$ 4.880.000	$ 4.880.000
Personal especializado en catación y evaluación sensorial de café: Personal especializado en catación y evaluación sensorial de café, con certificación Q Grader, CVA Cuppers o Evolved Q/SC, y experiencia demostrable en procesos de catación y evaluación de calidad en concursos nacionales de café. Sus funciones comprenden la preparación y evaluación sensorial de las muestras asignadas; aplicación de protocolos técnicos de catación; identificación y descripción de atributos sensoriales; asignación y registro de puntuaciones; participación en jornadas de calibración; comparación y discusión técnica de resultados; identificación de diferencias o inconsistencias en las evaluaciones; participación en sesiones de deliberación y suministro de información técnica para la consolidación de resultados.	Servicio	1	$ 2.290.000	$ 2.290.000
Personal especializado en evaluación de calidad de café: Personal especializado en evaluación de calidad de café, con certificación Catador Básico o Skills SCA, experiencia en calibración de catadores y cursos de análisis sensorial, participación en concursos de calidad y conocimiento de protocolos y estándares de la SCA para la preparación, evaluación y clasificación de muestras. Sus funciones comprenden la preparación y análisis de muestras; aplicación de protocolos de evaluación; valoración de atributos físicos y sensoriales; identificación de defectos y características diferenciadoras; diligenciamiento de formatos de evaluación; asignación y registro de puntuaciones; participación en procesos de calibración; verificación de consistencia entre evaluaciones; comparación de resultados entre catadores; apoyo en la clasificación de muestras y participación en jornadas de revisión y deliberación técnica.	Servicio	1	$ 2.519.000	$ 2.519.000
Personal con experiencia en coordinación de concursos y subastas de café: Personal con experiencia en coordinación de concursos y subastas de café, manejo de procesos comerciales y relacionamiento con compradores nacionales e internacionales, dominio fluido del idioma inglés y experiencia en la coordinación integral de las diferentes etapas del concurso, desde la recepción y evaluación de muestras hasta la rueda de negocios y/o subasta. Sus funciones comprenden la planificación y seguimiento del cronograma; articulación del equipo técnico, operativo y comercial; coordinación de la recepción, registro y trazabilidad de muestras; seguimiento de las etapas de evaluación y selección; coordinación de la comunicación con participantes, jueces, catadores y compradores; preparación de las actividades comerciales; organización de la presentación de lotes; atención y relacionamiento con compradores nacionales e internacionales; apoyo en la gestión de requerimientos comerciales; coordinación de la rueda de negocios y/o subasta; y seguimiento de las actividades asociadas al cierre y formalización de las negociaciones.	Servicio	1	$ 4.007.500	$ 4.007.500
Técnico de apoyo para la preparación y montaje de muestras: Técnico de apoyo para la preparación y montaje de muestras destinadas a las jornadas de catación, con formación como Catador Básico o Skills SCA, experiencia en procesos de calibración y cursos de catación, y conocimientos para la identificación, organización, disposición y manejo de lotes durante las actividades de evaluación. Sus funciones comprenden la recepción, identificación y organización de muestras; verificación de códigos, lotes y registros; preparación y disposición de muestras para las jornadas de catación; apoyo en el pesaje, molienda y organización de materiales; montaje y acondicionamiento de estaciones de evaluación; traslado interno y manejo controlado de muestras; suministro y organización de elementos requeridos por los catadores; apoyo en la conservación de la trazabilidad; reposición de materiales e insumos; organización de muestras antes, durante y después de las jornadas; y apoyo operativo al equipo técnico durante las actividades de evaluación.	Servicio de técnico de apoyo	1	$ 1.717.500	$ 1.717.500
Martillo: Subastador profesional especializado en subastas de café, con dominio fluido del idioma inglés y experiencia demostrable en subastas nacionales y/o internacionales de café, incluyendo procesos de negociación y adjudicación de lotes mediante mecanismos de puja. Deberá conocer la dinámica, condiciones y términos establecidos para la subasta, conducir las rondas de puja, comunicar las ofertas y adjudicaciones y facilitar el cumplimiento de las condiciones y garantías previstas para la operación.	Servicio de martillo	1	$ 9.461.159	$ 9.461.159
Servicio especializado de plataforma digital para gestión de catación, evaluación y subasta de café durante dos días: Plataforma web especializada que permita registrar y codificar muestras, asignarlas a catadores, capturar individualmente las evaluaciones sensoriales, consolidar y calcular automáticamente los resultados, generar rankings y reportes en tiempo real y garantizar la trazabilidad de cada muestra y evaluación. Deberá permitir la gestión de la segunda ronda de catación y su articulación con la rueda de negocios y subasta, habilitando el acceso de compradores internacionales para consulta de lotes y participación en el proceso de puja, conforme a los criterios y protocolos técnicos definidos para el concurso y compatibles con los lineamientos de la SCA. Incluye parametrización, configuración de usuarios y muestras, soporte técnico y operación durante las jornadas del evento. incluido el servicio de internet para 3 días de evento, incluyendo instalación, configuración, pruebas previas, operación y soporte técnico durante el periodo contratado. Velocidad: mínimo 500 Mbps simétricos, con 500 Mbps de descarga y 500 Mbps de carga. Se recomienda capacidad de hasta 1 Gbps cuando las condiciones del evento requieran mayor cantidad de conexiones simultáneas, transmisión en vivo o alta demanda de datos. Tipo de conexión: fibra óptica empresarial, con conexión estable y ancho de banda garantizado durante el desarrollo del evento. Módem / Router: suministro de router empresarial de alto rendimiento, con capacidad mínima de 1 Gbps, puertos Gigabit Ethernet, configuración de red, DHCP, firewall, control de acceso y administración de conexiones simultáneas. Puntos de acceso Wi-Fi: suministro e instalación de puntos de acceso inalámbricos de alta densidad, preferiblemente tecnología Wi-Fi 6 o superior, distribuidos estratégicamente de acuerdo con las dimensiones y características del salón. Cobertura: deberá garantizar cobertura inalámbrica en las principales áreas operativas del evento, incluyendo tarima, zona técnica, área de concursos, zona de computadores, registro y demás espacios requeridos por la organización. Alcance: cobertura aproximada de 80 a 100 metros por punto de acceso en espacios abiertos, sujeta a las condiciones físicas del recinto, muros, estructuras, divisiones y demás obstáculos que puedan afectar la señal. Red cableada: suministro de puntos de conexión Ethernet para computadores de concursos, equipos de tarima y demás dispositivos críticos. Los computadores utilizados para los concursos deberán conectarse preferiblemente mediante cable Ethernet para garantizar estabilidad y baja latencia. Cableado: suministro e instalación temporal de cableado UTP Cat 6 o superior, conectores, patch cords y accesorios necesarios para los puntos de conexión. Switches: suministro de switches Gigabit Ethernet con cantidad de puertos suficiente para conectar computadores, equipos de tarima, producción y demás dispositivos requeridos. incluye instalación, configuración y pruebas el día previo al inicio del evento, operación durante los tres (3) días de programación, y desmontaje y retiro de los equipos al finalizar el servicio.	Servicio	1	$ 16.030.000	$ 16.030.000

2. Realizacion delconcurso de catacion para el evento durante 3 días (1 presentadores, 4 jueces y 7 auxiliares de apoyo), incluye materiales, equipos y elementos necesarios para el concurso durante 3 días, de acuerdo a los términos de referencia definidos.

Ítem	Unidad	Cantidad	Valor unitario	Valor Total
Presentador concurso de catación: Profesional, técnico y/o persona con experiencia en comunicación, locución o presentación de eventos, con experiencia en manejo de público y conducción de eventos masivos, preferiblemente con conocimiento en presentación y desarrollo de concursos. El servicio se prestará durante tres (3) días, de acuerdo con la programación y horarios establecidos para las diferentes jornadas de la competencia. Incluye preparación, presentación y conducción de las actividades, interacción con participantes y público, y demás acciones propias del servicio.	Servicio de presentador	1	$ 2.290.000,00	$ 2.290.000,00
Juez de catación: Profesional encargado de evaluar y calificar las muestras de café durante las diferentes rondas y fases eliminatorias de la competencia, aplicando los procedimientos, criterios técnicos y tiempos establecidos en los términos de referencia. Deberá contar con certificación como Catador Q y experiencia en catación y evaluación de café en competencias. El servicio se prestará durante tres (3) días e incluye honorarios, viáticos, alimentación, alojamiento y transporte requeridos para el desarrollo de la actividad.	Servicio de Juez de Catación	3	$ 2.290.000,00	$ 6.870.000,00
Delantal: Delantal elaborado en tela tipo drill de algodón o poliéster-algodón, de 70 cm de ancho × 85 cm de largo, con tiras de ajuste en cuello y cintura. Incluye dos (2) logos institucionales, de 8 cm × 8 cm cada uno, ubicados en la parte frontal superior, a la altura del pecho, mediante bordado computarizado. los delantales son para 3 jueces, 7 auxiliares de apoyo y 14 semifinalistas del concurso.	Unidad	34	$ 80.150,00	$ 2.725.100,00
Auxiliar de apoyo: Persona con curso certificado o en formación en barismo y/o catación, con experiencia en preparación y servicio de café. Encargado del alistamiento previo de equipos, utensilios, insumos y estaciones de trabajo durante un (1) día anterior al inicio de la competencia, así como de la preparación y servicio de café, lavado y organización de implementos, apoyo en el servicio de mesas y demás actividades operativas requeridas durante las jornadas de catación. El servicio tendrá una duración de cuatro (4) días: un (1) día previo para alistamiento y tres (3) días correspondientes al desarrollo de la competencia.	Servicio de Auxiliar de Apoyo	7	$ 800.000,00	$ 5.600.000,00
Alquiler de cafetera eléctrica profesional: Cafetera eléctrica para preparación de café filtrado, con capacidad mínima de 5,5 litros (45 tazas de 120 ml), sistema de goteo, depósito de agua, sistema de calentamiento y mantenimiento de temperatura, componentes en acero inoxidable y/o material plástico de grado alimentario, alimentación eléctrica de 110–120 V y potencia mínima de 1.500 W. El servicio incluye transporte hasta el lugar del evento, ubicación y adecuación en la estación de competencia, puesta en funcionamiento, verificación de conexiones y funcionamiento, realización de pruebas de preparación, limpieza y acondicionamiento previo, disponibilidad durante la actividad y desmontaje y retiro al finalizar. Alquiler de molino eléctrico profesional: Molino eléctrico para café en grano, con sistema de muelas metálicas, tolva con capacidad mínima de 500 g, regulación del grado de molienda y sistema de dosificación, alimentación eléctrica de 110–120 V y potencia mínima de 250 W, apto para molienda destinada a preparación de café filtrado. El servicio incluye transporte, ubicación y adecuación en la estación de competencia, puesta en funcionamiento, calibración y ajuste del grado de molienda requerido, realización de pruebas de molienda, limpieza y acondicionamiento previo, disponibilidad durante la actividad y desmontaje y retiro al finalizar. Alquiler de cuatro (4) termos profesionales: Termos individuales con capacidad de 3 litros, cuerpo en acero inoxidable, sistema de aislamiento térmico, tapa de cierre seguro, asa, sistema de vertido y base estable. El servicio incluye transporte, entrega, ubicación y adecuación en las áreas de preparación y servicio, limpieza y desinfección previa a su utilización, verificación de cierre y funcionamiento, disponibilidad durante las jornadas de competencia y recolección al finalizar. Alquiler de treinta (30) tazas de porcelana: Tazas elaboradas en porcelana de grado alimentario, con capacidad de 150 ml, diámetro superior entre 7 y 9 cm, asa lateral y superficie esmaltada lavable. Las unidades deberán entregarse limpias, desinfectadas y libres de fisuras, fracturas, desprendimientos o deterioros que afecten su utilización. El servicio incluye transporte, entrega, organización y disposición en las estaciones de competencia, limpieza y desinfección previa, reposición de unidades que presenten deterioro durante el montaje o alistamiento y recolección al finalizar. Alquiler de cuatro (4) termómetros digitales para alimentos: Termómetros con sonda en acero inoxidable, rango de medición mínimo de 0 °C a 100 °C, resolución de 0,1 °C, pantalla digital, función de apagado automático y baterías requeridas para su funcionamiento. El servicio incluye transporte, entrega, verificación de funcionamiento, comprobación de lectura y calibración o ajuste cuando el equipo lo permita, limpieza y acondicionamiento de las sondas, disponibilidad durante las jornadas de competencia y recolección al finalizar. Alquiler de dos (2) bandejas profesionales: Bandejas con dimensiones de 40 × 30 cm, elaboradas en acero inoxidable o material plástico de grado alimentario, con bordes elevados de mínimo 2 cm y superficie que permita el transporte estable de tazas y recipientes. El servicio incluye transporte, entrega, limpieza y desinfección previa, adecuación y disposición en las áreas de preparación y servicio, disponibilidad durante las jornadas de competencia y recolección al finalizar. Suministro de agua potable: Agua potable apta para consumo humano, destinada exclusivamente a la preparación de café durante las actividades de competencia, suministrada en treinta (30) recipientes de 20 litros (Botellón de 20 litros), para un volumen total de 600 litros. Incluye selección y entrega en recipientes aptos para almacenamiento de agua potable, transporte hasta el lugar de la actividad, disposición en el área de preparación y verificación de las condiciones de entrega. Suministro de filtros de papel desechables: Filtros de papel blanco de grado alimentario, compatibles con cafeteras de capacidad de 5,5 litros, con gramaje entre 55 y 70 g/m² y características de porosidad y resistencia a la humedad adecuadas para preparación de café filtrado. Se suministrarán trescientas (300) unidades, protegidas individualmente o mediante empaque que evite exposición a humedad, polvo y contaminación durante su almacenamiento y transporte. Incluye transporte y entrega en el lugar de la actividad. Alquiler de tres (3) mesas para estaciones de competencia: Mesas con dimensiones de 1,80 m de largo × 0,75 m de ancho × 0,75 m de altura, estructura metálica y superficie de trabajo en acero inoxidable, laminado fenólico o material de grado alimentario, lavable y resistente a la humedad, con capacidad de carga mínima de 100 kg, superficie plana y estructura estable. El servicio incluye transporte, cargue y descargue, montaje, ubicación y adecuación de las estaciones, nivelación, verificación de estabilidad, organización de los equipos e implementos sobre la superficie y desmontaje y retiro al finalizar.	Servicio Global	1	$ 6.870.000,00	$ 6.870.000,00
Profesional de diseño metodológico: Profesional para elaborar el diseño e implementación metodológica del concurso de catación, elaboración de términos de referencia ajustados a los lineamientos de	Servicio	1	$ 1.717.500,00	$ 1.717.500,00

campeonatos nacionales, para un máximo de cien (100) inscritos. Incluye diseño de la metodología, elaboración de términos de referencia, proceso de inscripción y gestión de participantes, organización y desarrollo de tres (3) rondas de evaluación para determinar los tres (3) mejores catadores. Deberá acreditar mínimo tres (3) años de experiencia relacionada con procesos de catación de café, diseño o implementación de concursos de café y/o organización de competencias de evaluación sensorial.				
Elementos e insumos requeridos para el desarrollo del concurso de catación: Ocho (8) cucharas de catación en acero inoxidable, con capacidad entre 8 y 12 ml, diseño cóncavo para evaluación sensorial, aptas para uso alimentario, con identificación o impresión del logo de La Mejor Taza. Ciento treinta (130) escupideras desechables, elaboradas en plástico o material polimérico de grado alimentario, de uso individual, resistentes a líquidos y con capacidad mínima de 250 ml, destinadas a la disposición de las muestras de café después de su evaluación sensorial. Un (1) tablero acrílico de 90 × 120 cm, superficie blanca, lisa, no porosa y lavable, apta para marcadores borrables, incluyendo elementos de fijación o soporte para su instalación. Diez (10) marcadores para tablero acrílico, tipo borrable, de punta media y diferentes colores, con tinta de fácil remoción y sin dejar residuos permanentes. Tres (3) rollos de toallas absorbentes de papel: toalla de papel absorbente de uso institucional, doble hoja, color blanco, con mínimo 100 hojas por rollo, cada hoja de mínimo 22 × 20 cm, con resistencia suficiente para limpieza y secado de utensilios, superficies y áreas de trabajo durante las actividades de catación. Dos (2) cajas de bolsas tipo Ziploc, transparentes, con cierre hermético tipo zip, elaboradas en plástico de grado alimentario. Cada caja deberá contener mínimo 50 unidades, para un total mínimo de 100 bolsas, destinadas al almacenamiento temporal, identificación y protección de muestras de café e insumos. Cinco (5) rollos de cinta de enmascarar: cinta de enmascarar de 48–50 mm de ancho y mínimo 40 m de longitud por rollo, con adhesivo de adherencia media y desprendimiento manual, destinada exclusivamente a la identificación y rotulación de muestras, recipientes y materiales, así como a la fijación temporal de etiquetas y material de apoyo durante las jornadas de catación. Cuatro (4) rollos de película autoadhesiva transparente tipo Contact: película transparente autoadhesiva, de superficie lisa y flexible, con ancho mínimo de 45 cm y mínimo 5 m de longitud por rollo, con adhesivo uniforme, destinada a la protección y recubrimiento temporal de superficies de trabajo, tableros, formatos y materiales de apoyo que requieran protección frente a humedad, manipulación o manchas durante las actividades Dos (2) rollos de cinta adhesiva transparente para empaque: cinta adhesiva transparente de empaque, de 48–50 mm de ancho y mínimo 40 m de longitud por rollo, destinada al sellado y cierre de cajas, bolsas, paquetes y empaques utilizados para almacenar, organizar y transportar muestras de café y materiales de la actividad. Seis (6) canecas para residuos, elaboradas en plástico rígido, lavable y no poroso, con capacidad de 20 litros, destinadas a la separación y disposición de residuos generados durante las jornadas de catación. Seis (6) gafas de protección ocular, con lentes en tonalidad café/Brown, protección UV, montura resistente y diseño ergonómico, destinadas al uso de los participantes durante las actividades prácticas que impliquen exposición directa a fuentes de luz utilizadas para la inspección y evaluación de muestras de café. Treinta y cinco (35) kilogramos de café especial, taza mínima 85 destinado para el concurso.	global	1	$ 2.290.000,00	$ 2.290.000,00

3. Personal juez para concurso master Coffe, concurso de barismo en cafeterías

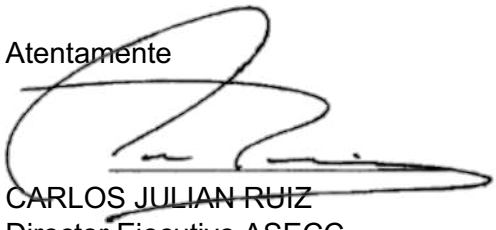
Prestación de servicios profesionales especializados como Juez Máster de Café, durante cinco (5) días, correspondientes a dos (2) días previos al evento central y tres (3) días de desarrollo del evento central de La Mejor Taza Nariño 2026. El servicio comprende la dirección y acompañamiento técnico de los procesos de evaluación y calificación de las muestras y competencias programadas, incluyendo la revisión y aplicación de los reglamentos, términos de referencia, protocolos, criterios y metodología de evaluación; la revisión metodológica y preparación de las jornadas; la participación en sesiones de calibración y homologación de criterios con jueces y catadores; la evaluación física, sensorial y de calidad de las muestras participantes; el análisis y valoración de atributos sensoriales y de calidad; el diligenciamiento, revisión y validación de los formatos de evaluación; la consolidación, verificación y validación de resultados y puntajes; y la coordinación técnica con el equipo de jueces, catadores y personal responsable de las competencias. Durante los dos (2) días previos al evento central, deberá realizar las actividades de preparación técnica, revisión de metodologías y protocolos, calibración y homologación de criterios, revisión de muestras, formatos y condiciones de evaluación, así como el alistamiento y coordinación técnica requerida para garantizar el adecuado desarrollo de las jornadas de competencia. Durante los tres (3) días del evento central, deberá permanecer disponible para el acompañamiento y dirección técnica de las diferentes etapas, rondas y procesos de evaluación, orientar al equipo de jueces y catadores, resolver situaciones técnicas relacionadas con la aplicación de los protocolos y criterios de evaluación, verificar la correcta aplicación de las metodologías, revisar y validar los resultados obtenidos, garantizar la trazabilidad y consistencia de las calificaciones y participar en la determinación y presentación de los resultados finales de las competencias. El servicio incluye la disponibilidad presencial del profesional durante los cinco (5) días establecidos, así como las actividades de preparación, calibración, evaluación, coordinación, validación, acompañamiento y cierre técnico requeridas para el desarrollo de las competencias. El profesional deberá acreditar certificación como Catador Q y experiencia específica como juez, evaluador o catador especializado en concursos de café de carácter nacional o internacional, así como formación y certificaciones relacionadas con evaluación sensorial y calidad de café.	Servicio	1	$ 3.500.000,00	$ 3.500.000,00

4. Servicio profesional de personal especialista en café para el diseño, preparación y desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos de jornadas de capacitación en barismo y catación.

Servicio profesional de personal especialista en café para el diseño, preparación y desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos correspondientes a seis (6) jornadas de formación, distribuidas en tres (3) jornadas de formación en catación y tres (3) jornadas de formación en barismo. Cada jornada será desarrollada con la participación simultánea de dos (2) personas especialistas en café, quienes estarán encargadas de impartir los contenidos establecidos, orientar las actividades prácticas, realizar demostraciones técnicas de preparación, extracción y catación de café, explicar las variables que intervienen en los diferentes procesos, acompañar a los participantes durante los ejercicios prácticos, resolver inquietudes técnicas y apoyar la evaluación y seguimiento de las actividades desarrolladas. El servicio comprende la preparación de los contenidos y actividades de cada jornada, orientación técnica de los participantes, desarrollo de ejercicios prácticos, demostraciones de métodos y técnicas de preparación y extracción, ejercicios de análisis sensorial y catación, acompañamiento individual y grupal durante las prácticas, corrección y retroalimentación de los ejercicios realizados, así como la verificación del desarrollo de las actividades previstas. Las jornadas de catación estarán orientadas al desarrollo de ejercicios prácticos de evaluación sensorial y reconocimiento de atributos del café, mientras que las jornadas de barismo comprenderán demostraciones y ejercicios relacionados con preparación, extracción, manejo de equipos, variables de preparación y aplicación práctica de los conocimientos impartidos. Cada persona especialista deberá acreditar formación y experiencia relacionada con barismo, preparación de café, catación y/o evaluación sensorial. El servicio comprende la participación presencial de cada persona especialista durante la totalidad de la jornada correspondiente, incluyendo la preparación, desarrollo, acompañamiento técnico, evaluación y cierre de las actividades programadas.	Jornadas	6	$ 1.530.000,00	$ 9.180.000,00

Por su atención mis agradecimientos

Atentamente



CARLOS JULIAN RUIZ
Director Ejecutivo ASECC

LA MEJOR TAZA NARIÑO

PROPUESTA CUBRIMIENTO PERIODÍSTICO

17 DE SEPTIEMBRE DE 2026

POR COFFEE MEDIA COLOMBIA


CUBRIMIENTO
COFFEE MEDIA



Coffee Media realizará el cubrimiento periodístico del evento de forma presencial.

Servicio de promoción y divulgación en medios de comunicación

Servicio integral de promoción, divulgación y cubrimiento periodístico de La Mejor Taza Nariño 2026, orientado a proyectar la actividad desde el ámbito regional hacia medios y plataformas digitales de alcance nacional, mediante la generación, producción y difusión de contenidos relacionados con el evento, sus participantes, actividades y resultados.







ESPECIFICACIONES

COFFEE MEDIA

El servicio incluye:

Cubrimiento periodístico presencial durante tres (3) días de desarrollo del evento.
Registro fotográfico profesional de las diferentes actividades, espacios, participantes y momentos relevantes del evento.
Producción de fotografías y vídeos cortos para su publicación durante el desarrollo de las jornadas.
Publicaciones en redes sociales y plataformas digitales durante los días de realización del evento, de acuerdo con el material producido y la programación de las actividades.
Un (1) vídeo resumen del evento, en formato adaptado para redes sociales, que recopile los principales momentos y componentes desarrollados.
Una (1) galería fotográfica del evento, conformada por el registro profesional de las diferentes jornadas y actividades.
Difusión del contenido producido en medios y plataformas digitales de alcance nacional, con énfasis en la divulgación de información relacionada con el sector cafetero.
Acompañamiento presencial del equipo de comunicaciones durante las jornadas para la generación y selección del material destinado a divulgación.
Entrega del material audiovisual generado, incluyendo fotografías y contenidos audiovisuales seleccionados, como soporte de las acciones de promoción y divulgación.

Precio

Valor Total del Cubrimiento tres (3) días:

..... $10.000.000

El precio de la propuesta puede estar sujeto a cambios si la entidad contratante tuviera que realizar algún descuento por retención o impuestos, dichos descuentos deberán ser notificados antes de algún acuerdo final.

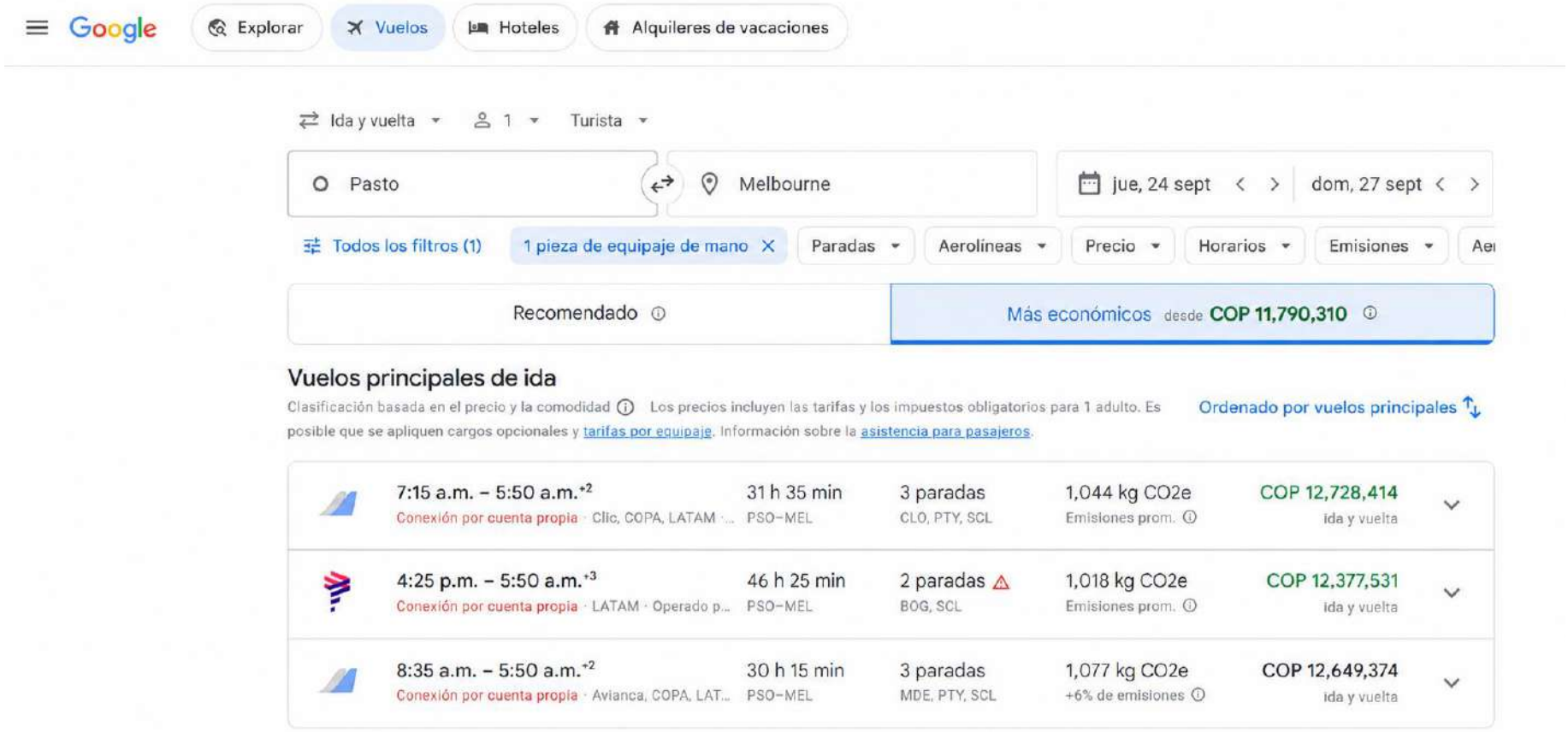
SOMOS FACTURADORES ELECTRÓNICOS, NO RESPONSABLES DE IVA.

GRACIAS

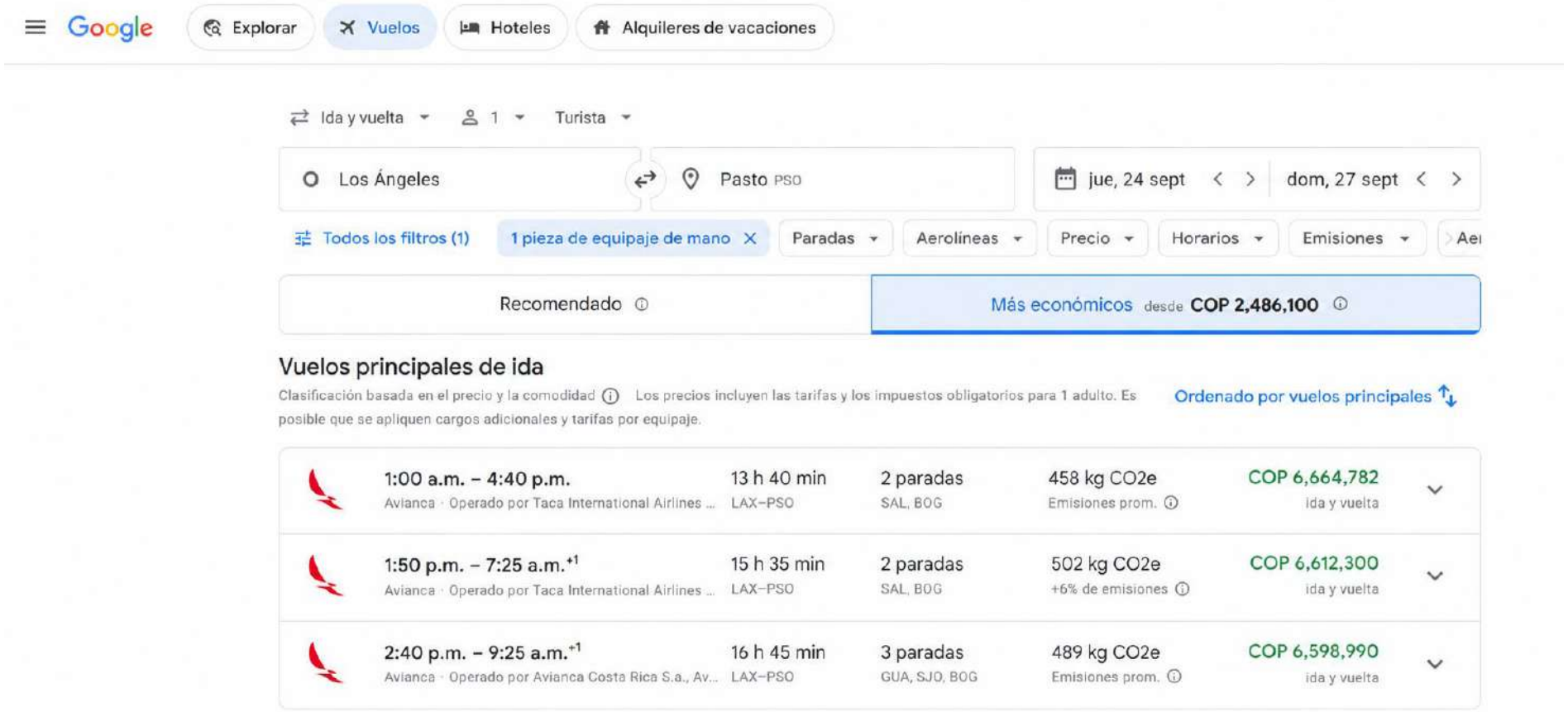
COFFEE MEDIA COLOMBIA
AGENCIA DIGITAL
WWW.COFFEEMEDIA.COM.CO
(+57) 3168296102

TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS

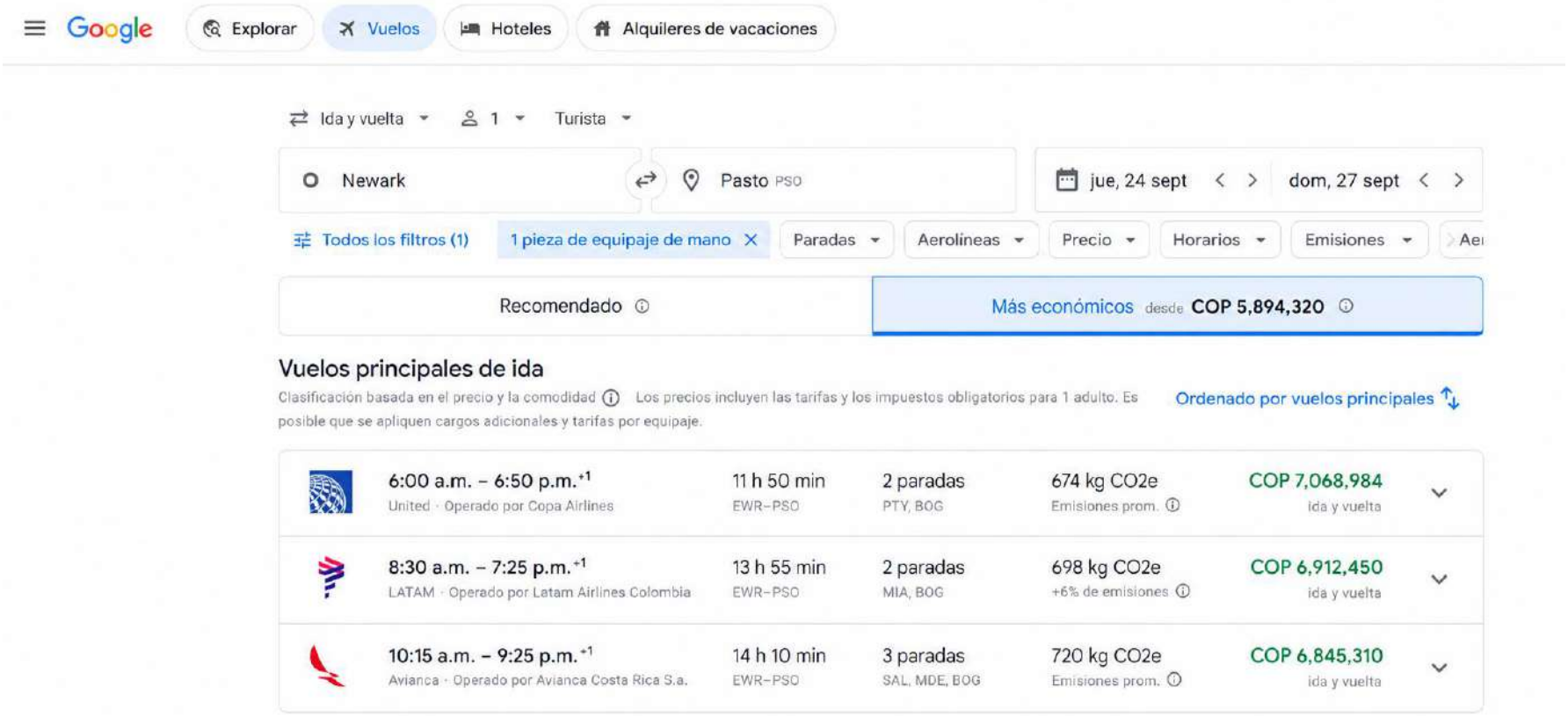
TIQUETE AÉREO IDA Y VUELTA MELBOURNE –PASTO – PASTO MELBOURNE



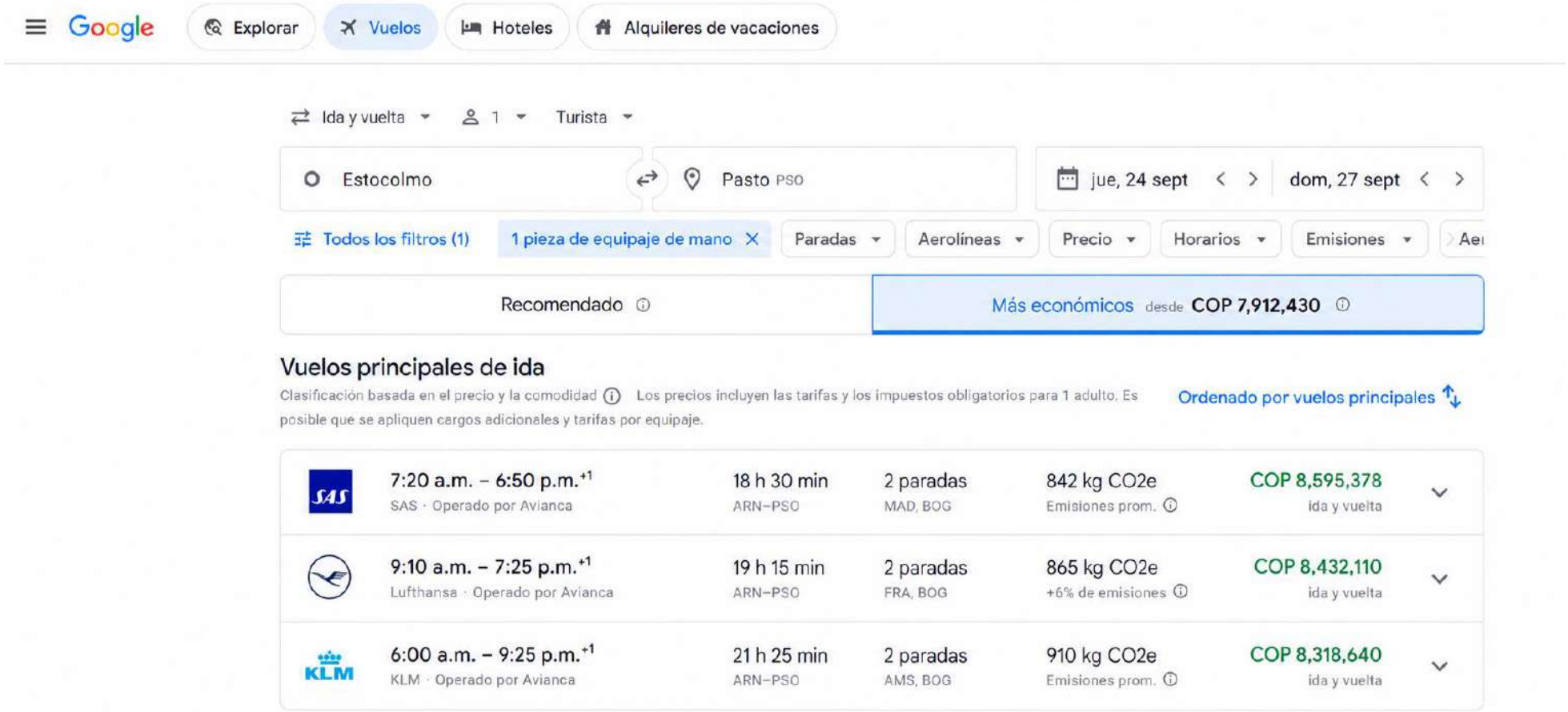
TIQUETE AÉREO IDA Y VUELTA LOS ÁNGELES – PASTO – PASTO – LOS ÁNGELES



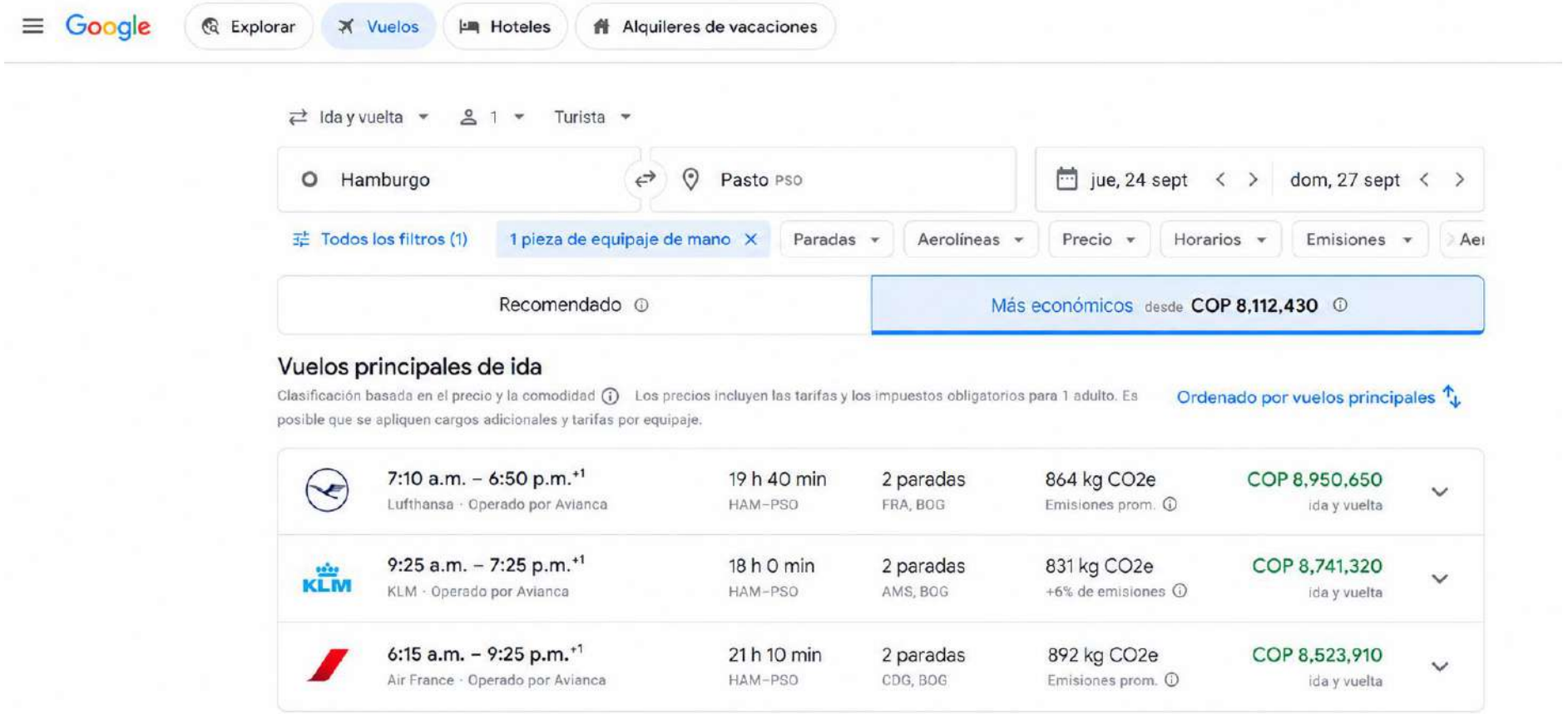
TIQUETE AÉREO IDA Y VUELTA NEWARK – PASTO – PASTO – NEWARK



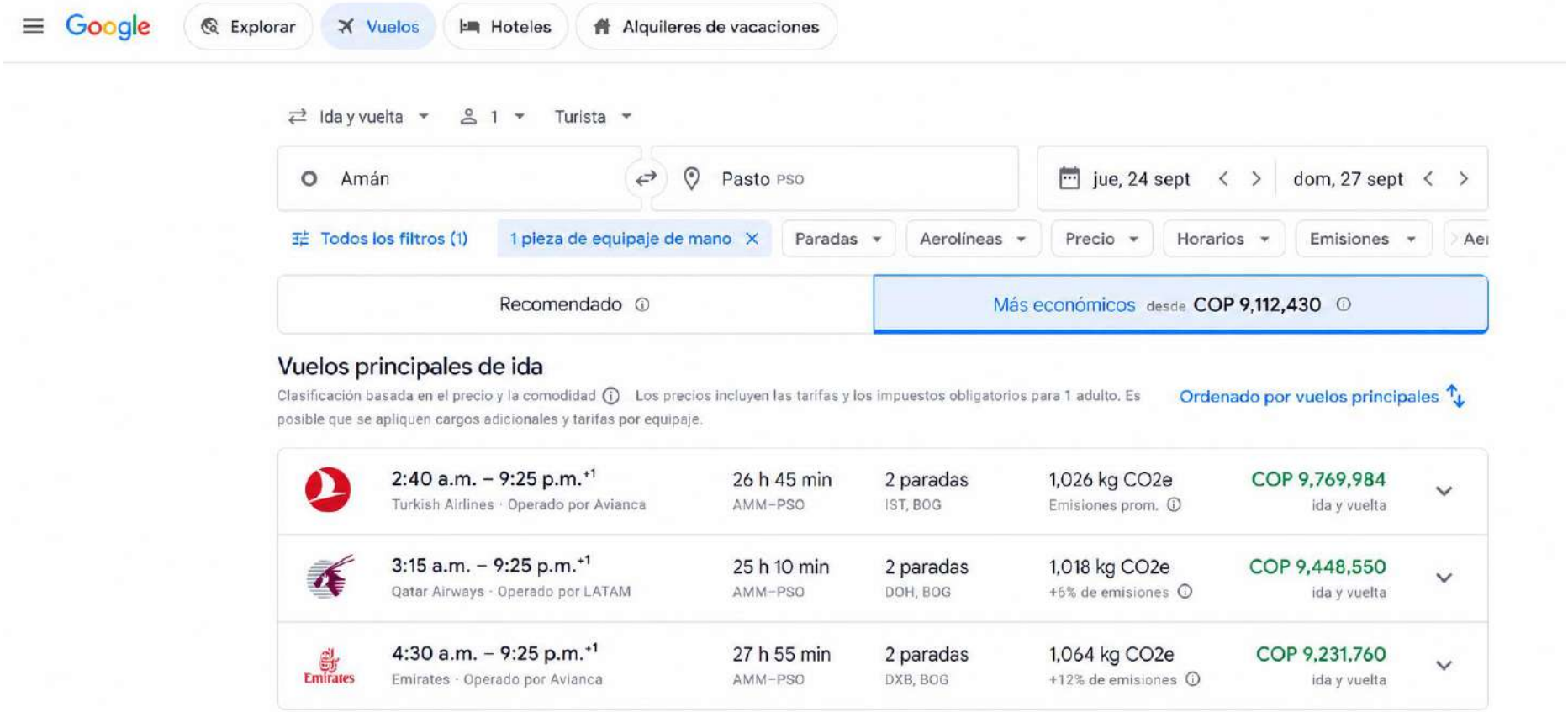
TIQUETE AÉREO IDA Y VUELTA ESTOCOLMO – PASTO – PASTO – ESTOCOLMO



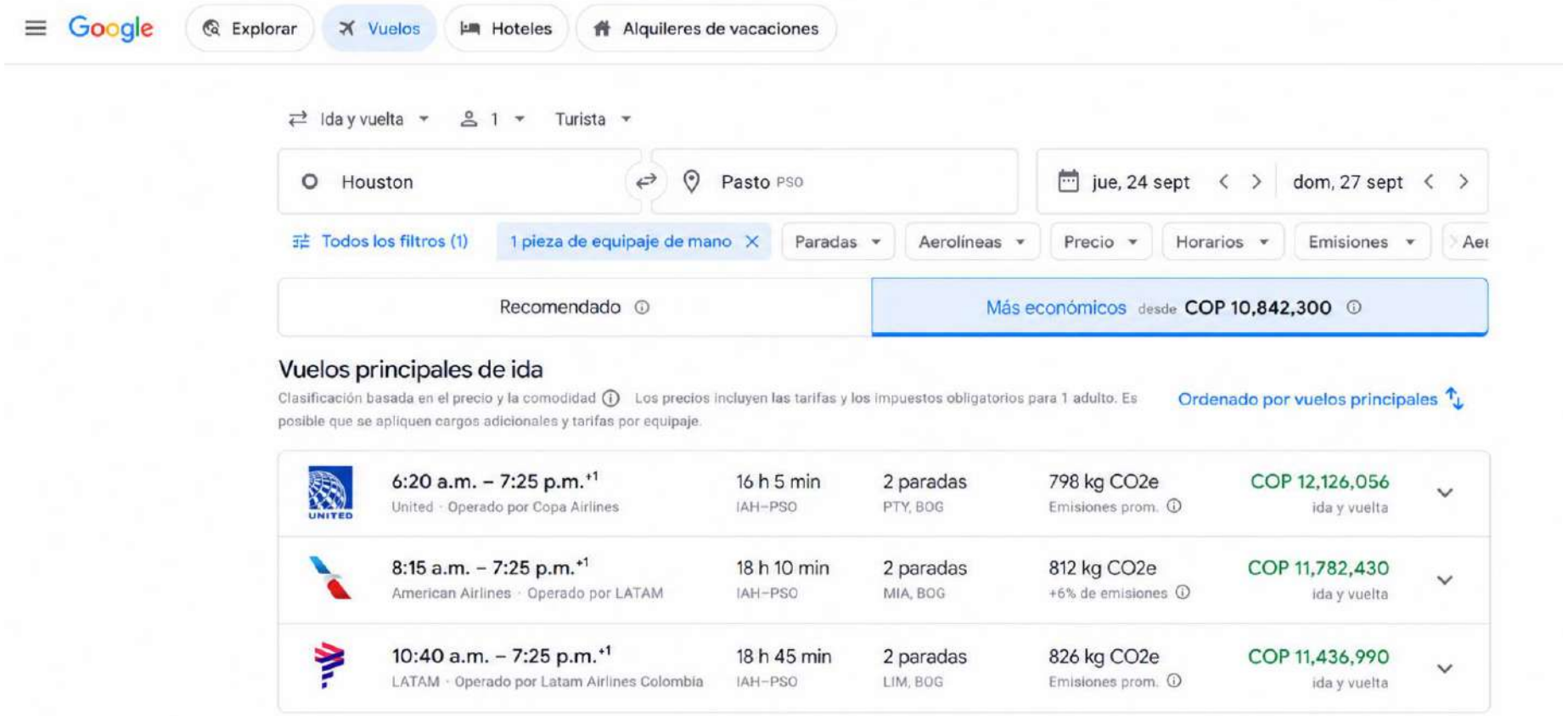
TIQUETE AÉREO IDA Y VUELTA HAMBURGO – PASTO – PASTO – HAMBURGO



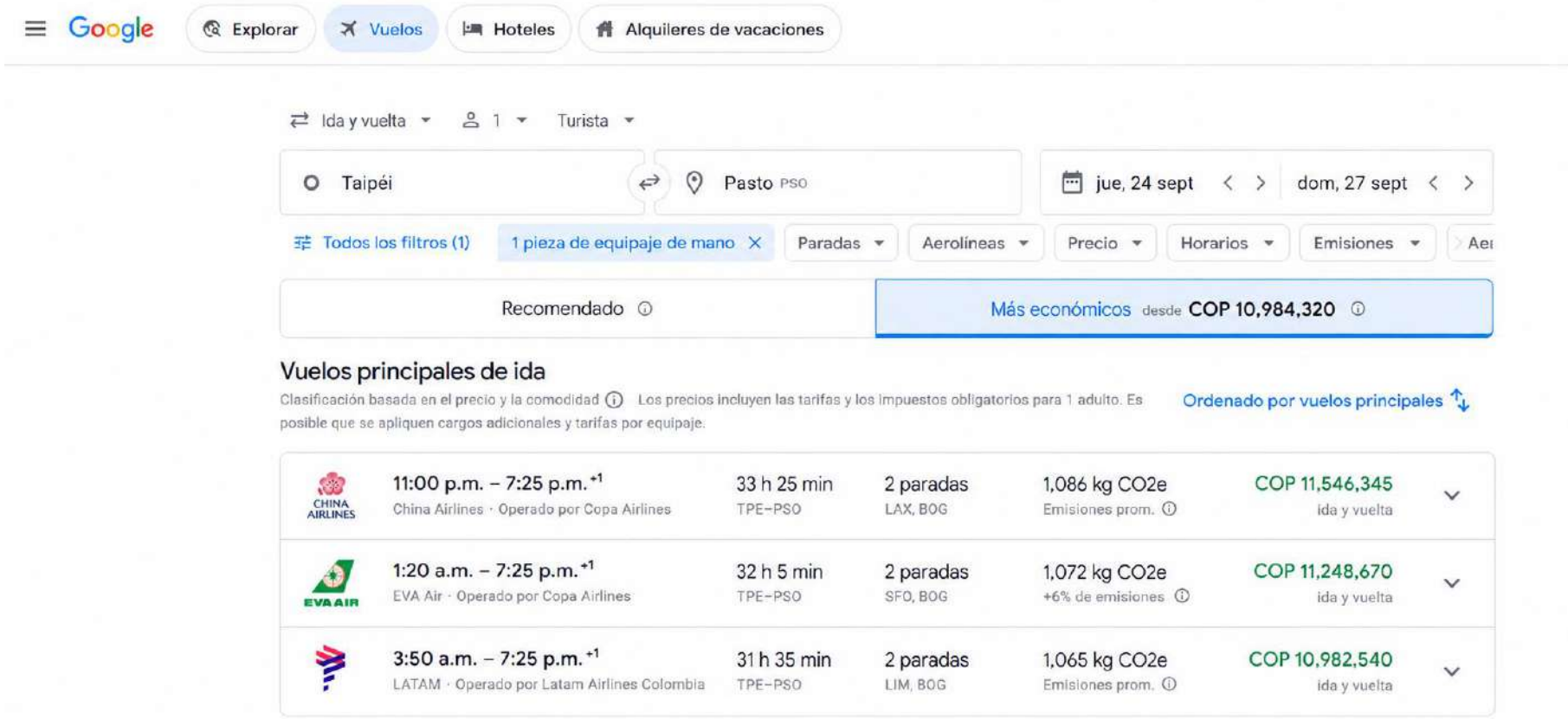
TIQUETE AÉREO IDA Y VUELTA AMÁN – PASTO – PASTO – AMÁN



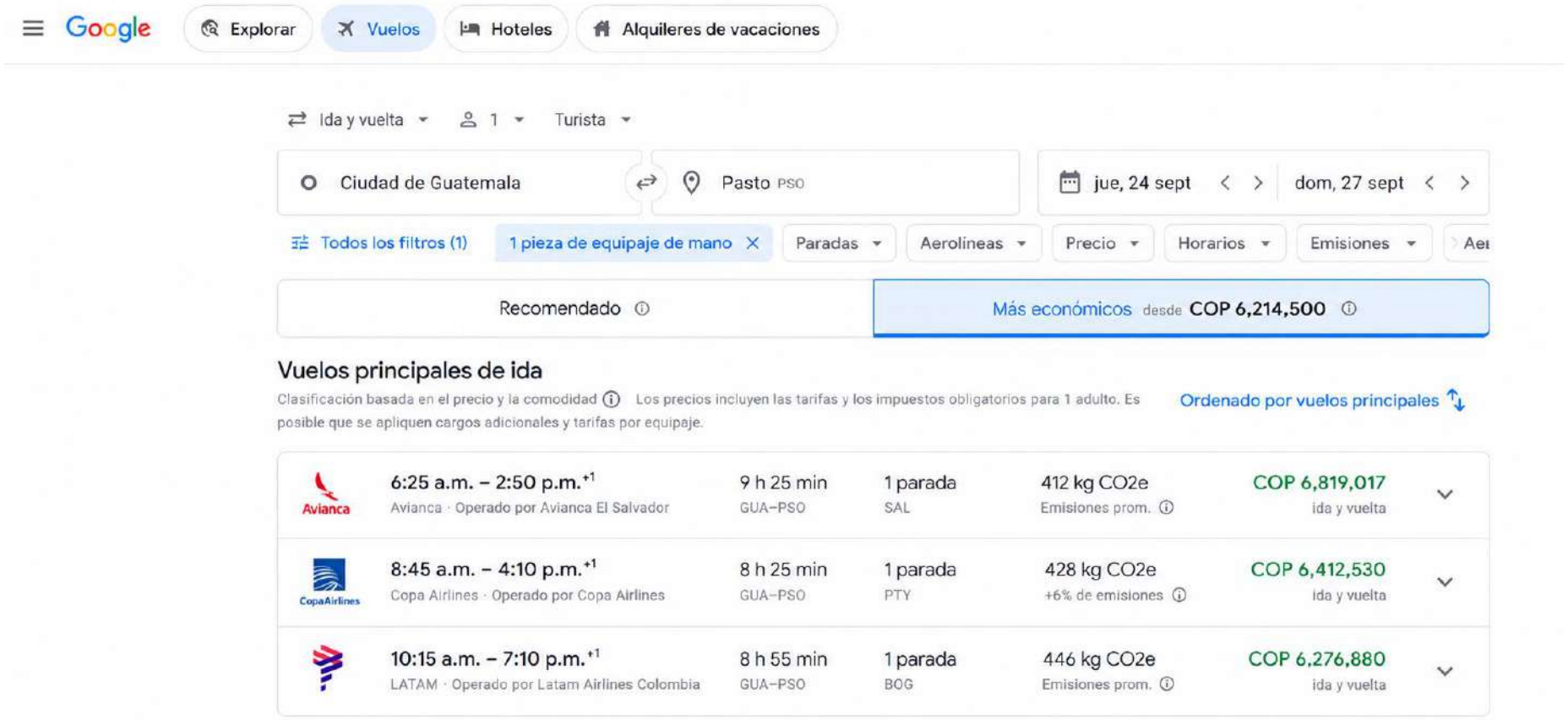
TIQUETE AÉREO IDA Y VUELTA HOUSTON – PASTO – PASTO – HOUSTON



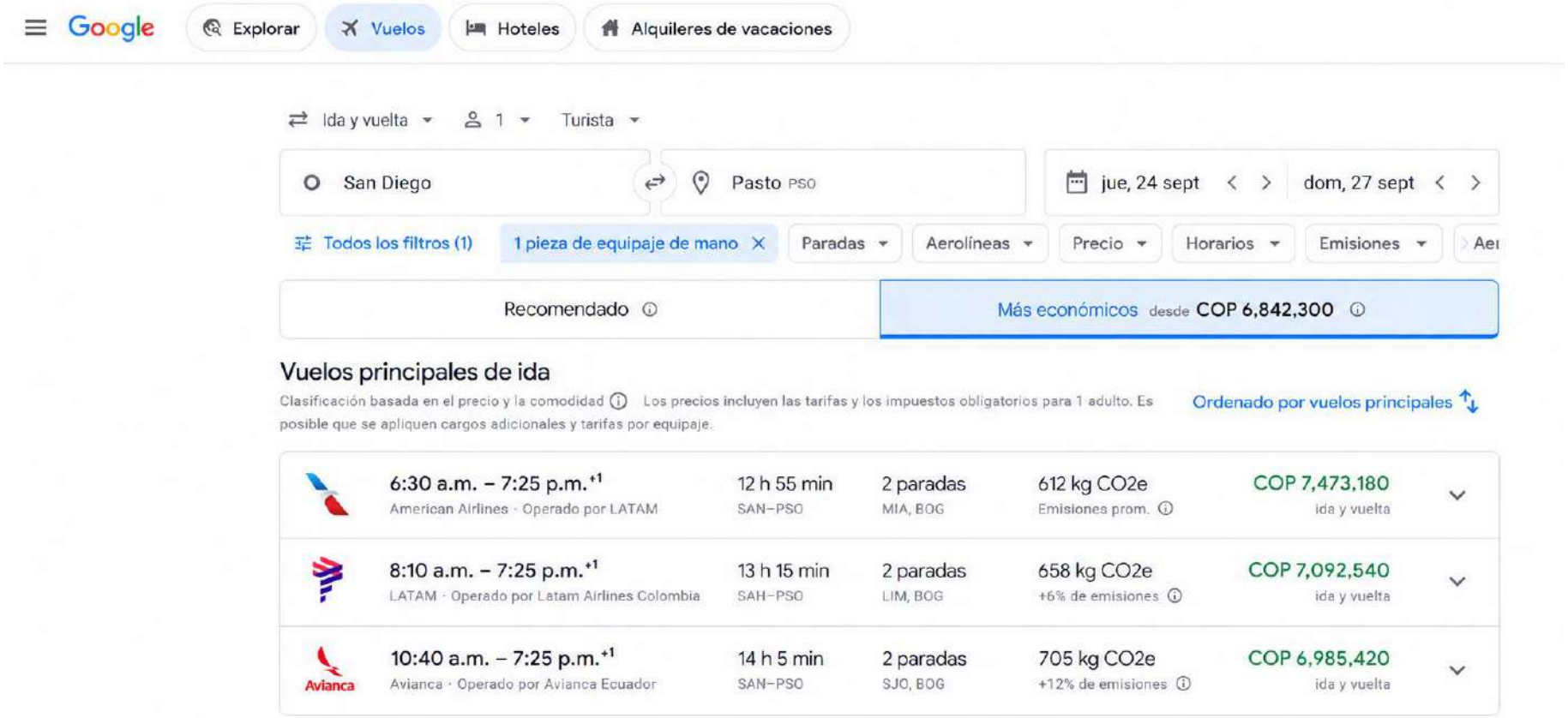
TIQUETE AÉREO IDA Y VUELTA TAIPÉI – PASTO – PASTO – TAIPÉI



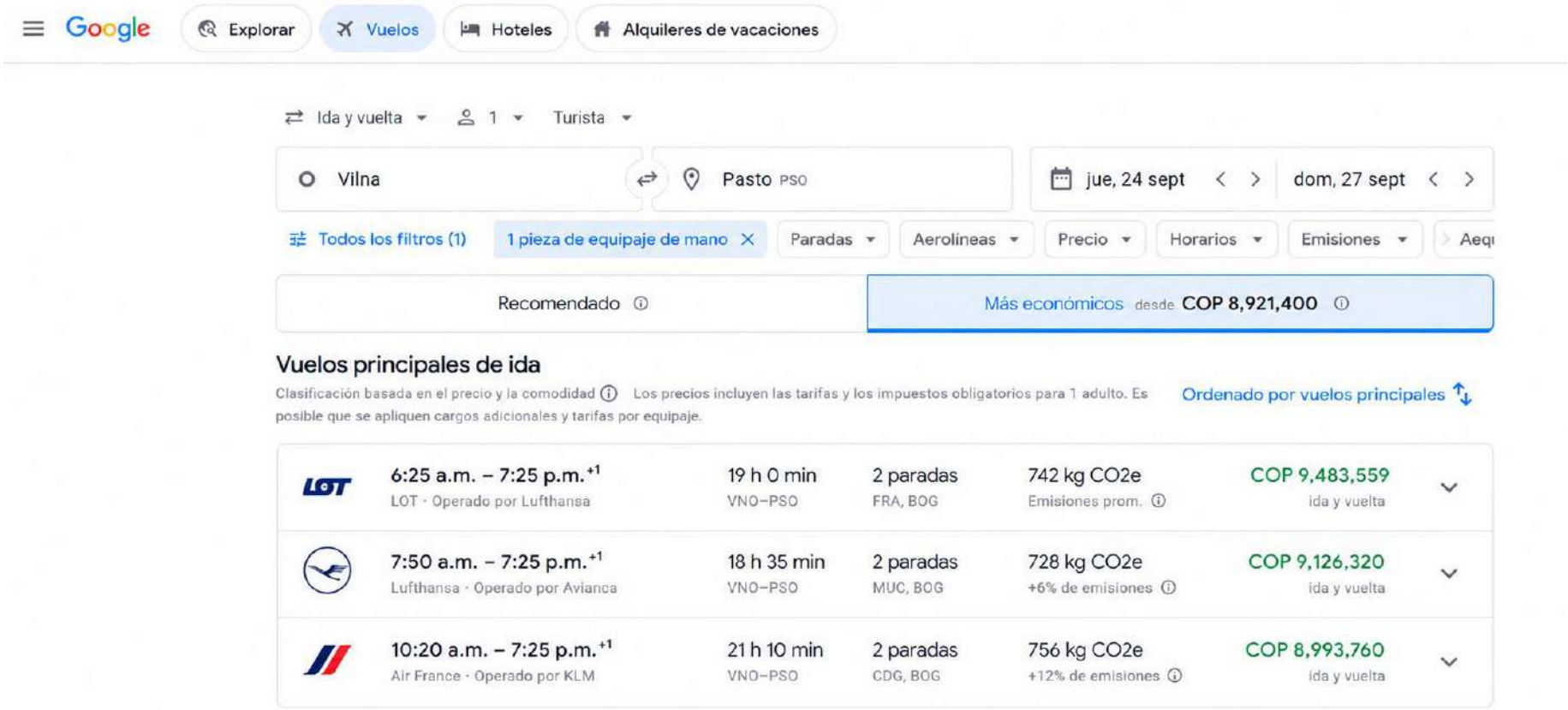
TIQUETE AÉREO IDA Y VUELTA CIUDAD DE GUATEMALA – PASTO – PASTO – CIUDAD DE GUATEMALA



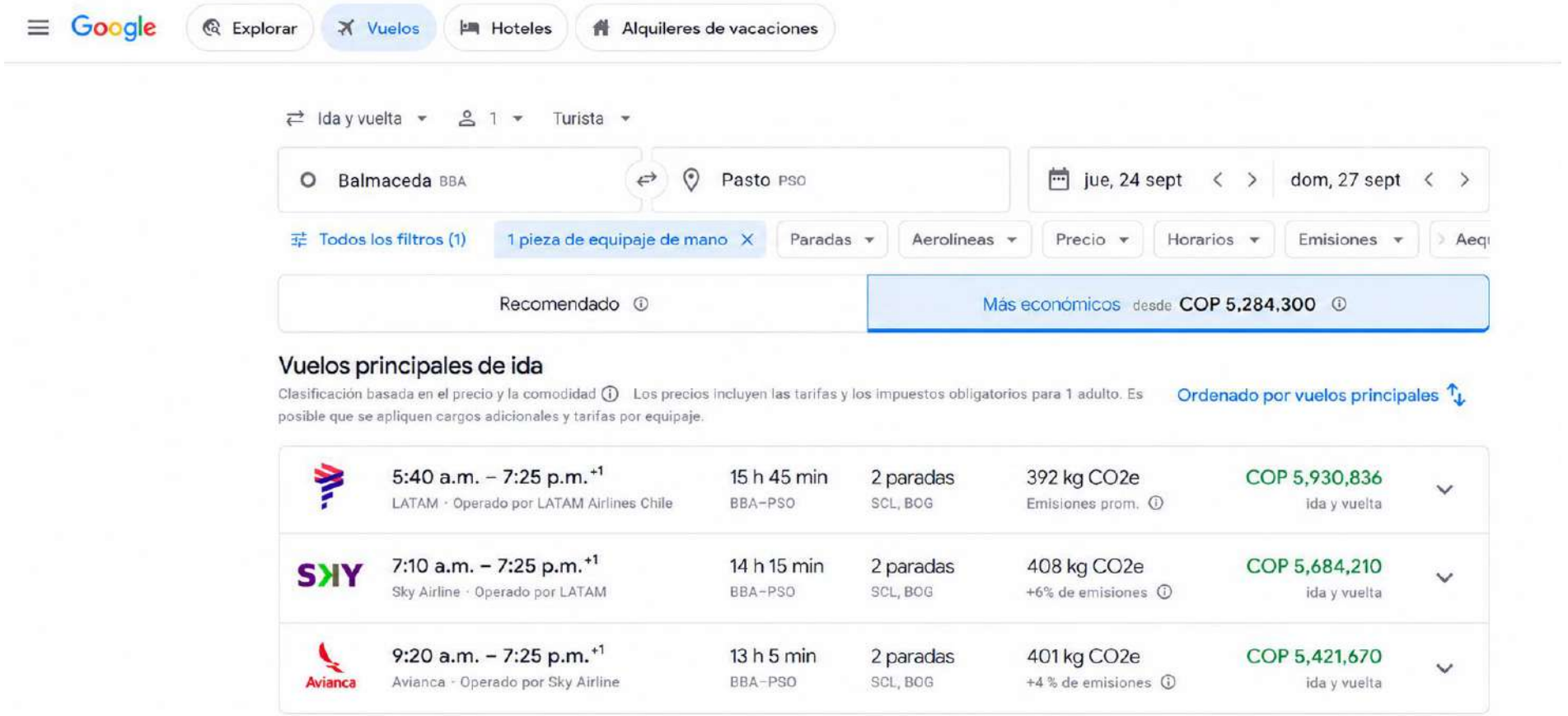
TIQUETE AÉREO IDA Y VUELTA SAN DIEGO – PASTO – PASTO – SAN DIEGO



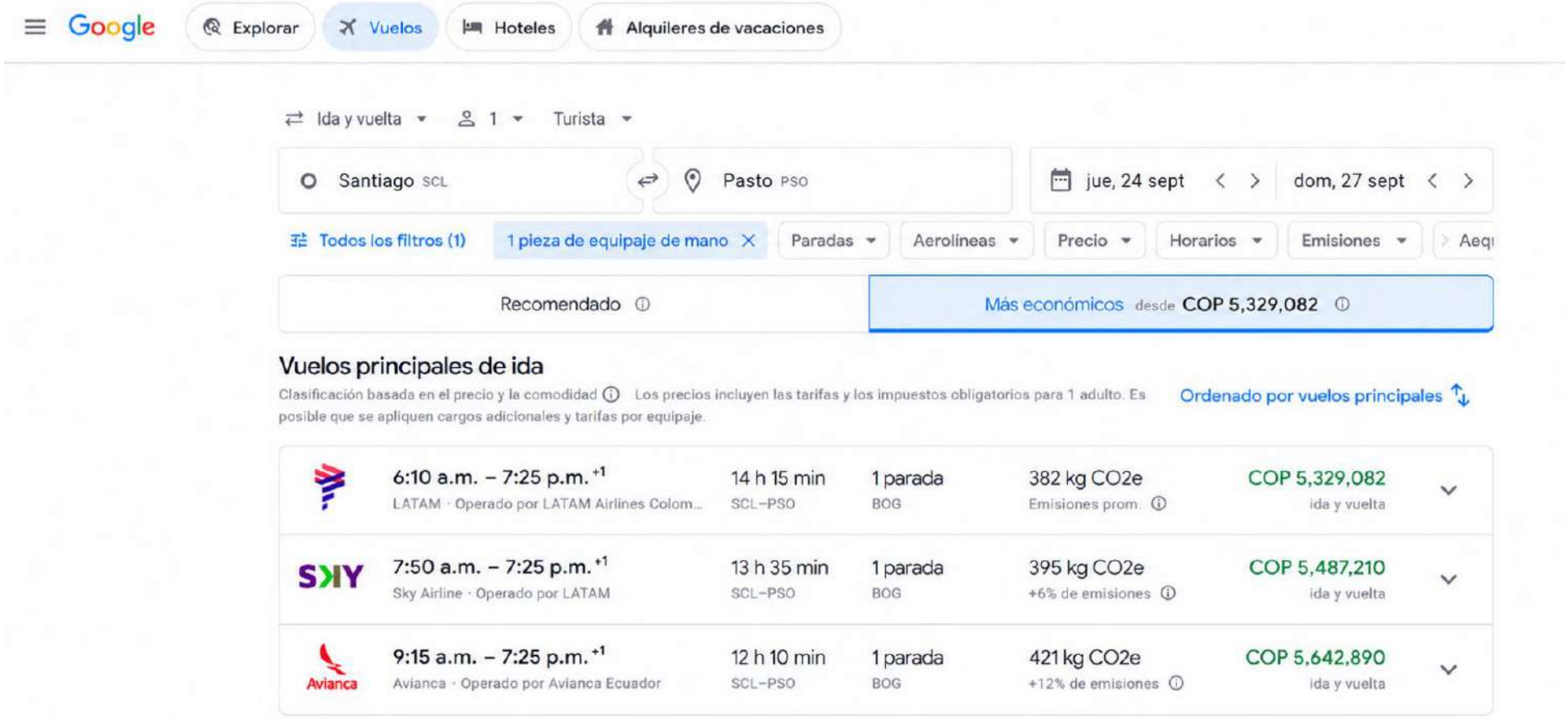
TIQUETE AÉREO IDA Y VUELTA VILNA – PASTO – PASTO – VILNA



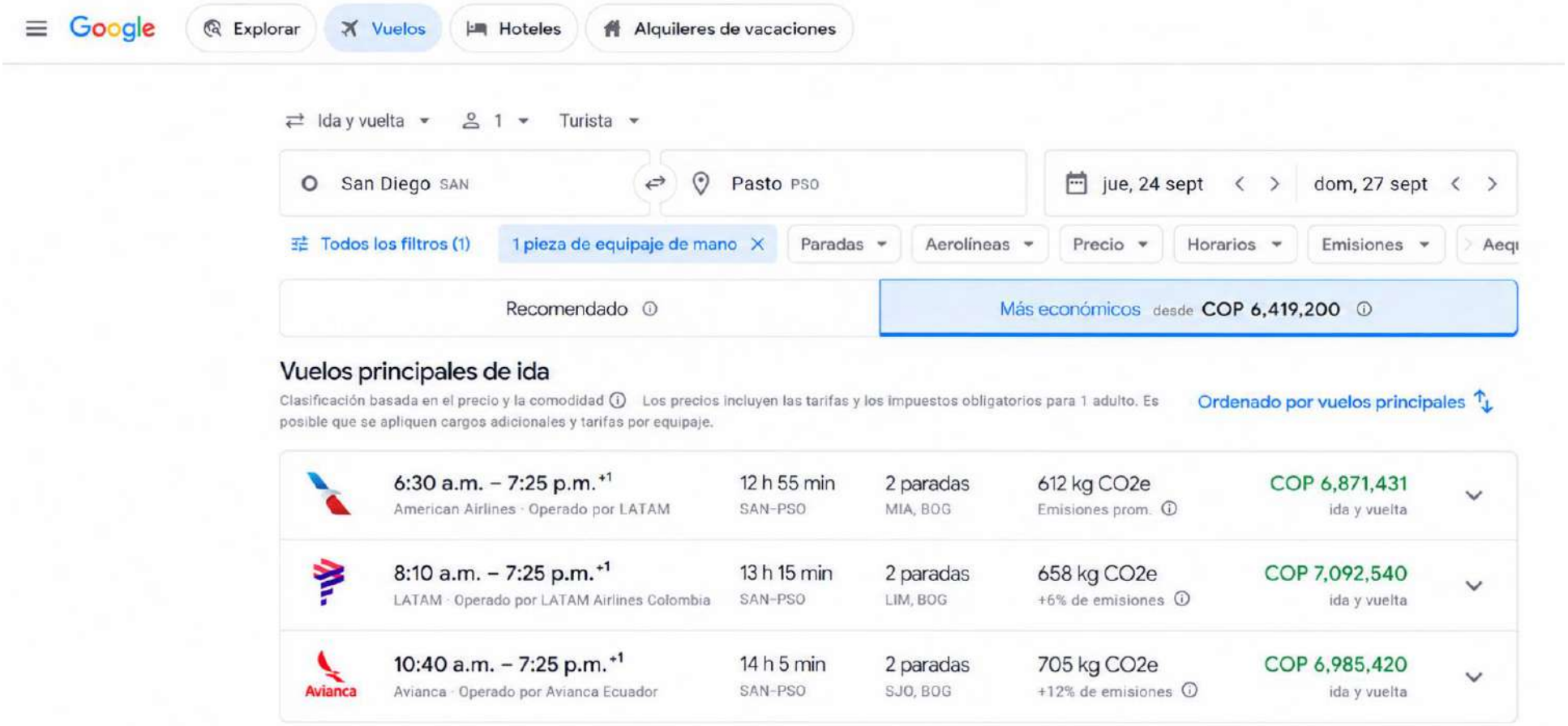
TIQUETE AÉREO IDA Y VUELTA BALMACEDA – PASTO – PASTO – BALMACEDA



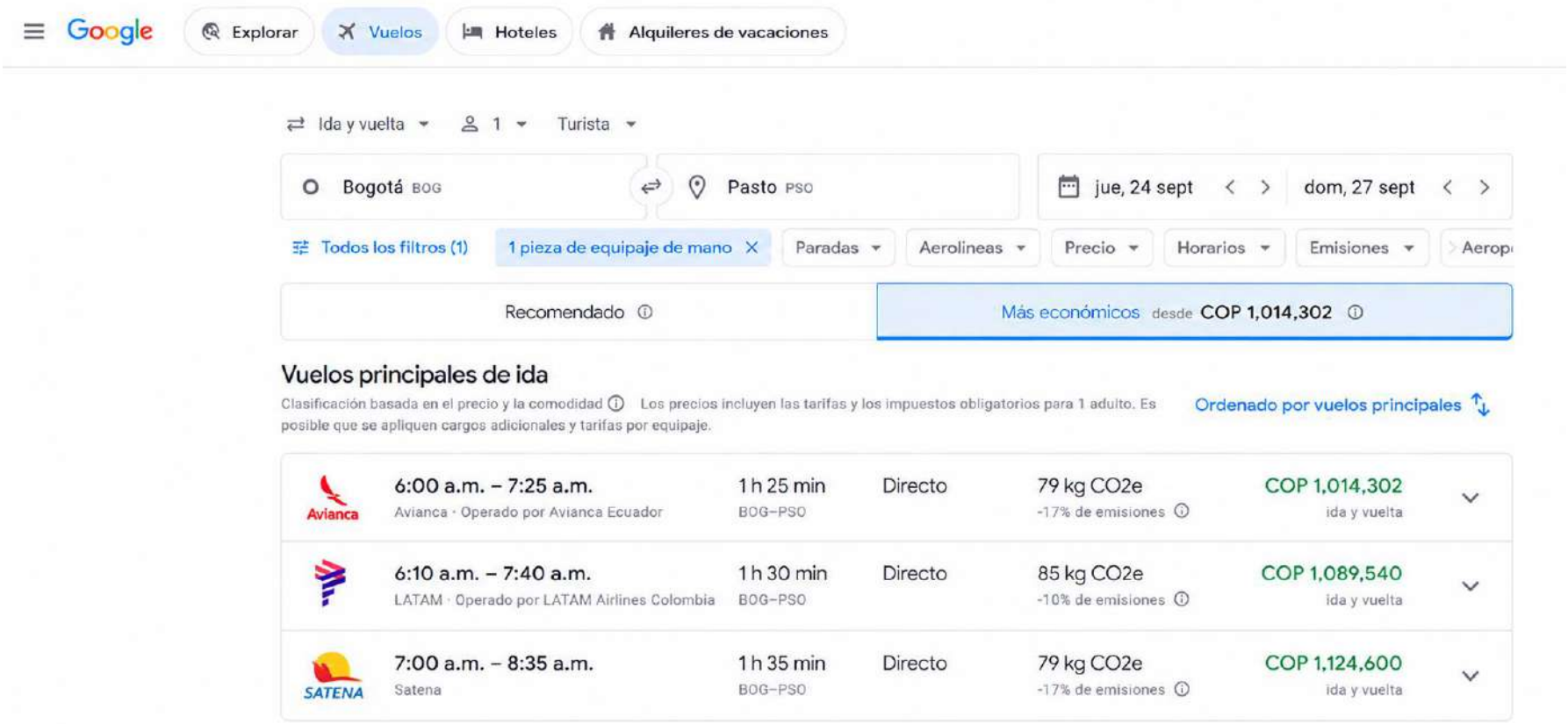
TIQUETE AÉREO IDA Y VUELTA SANTIAGO – PASTO – PASTO - SANTIAGO



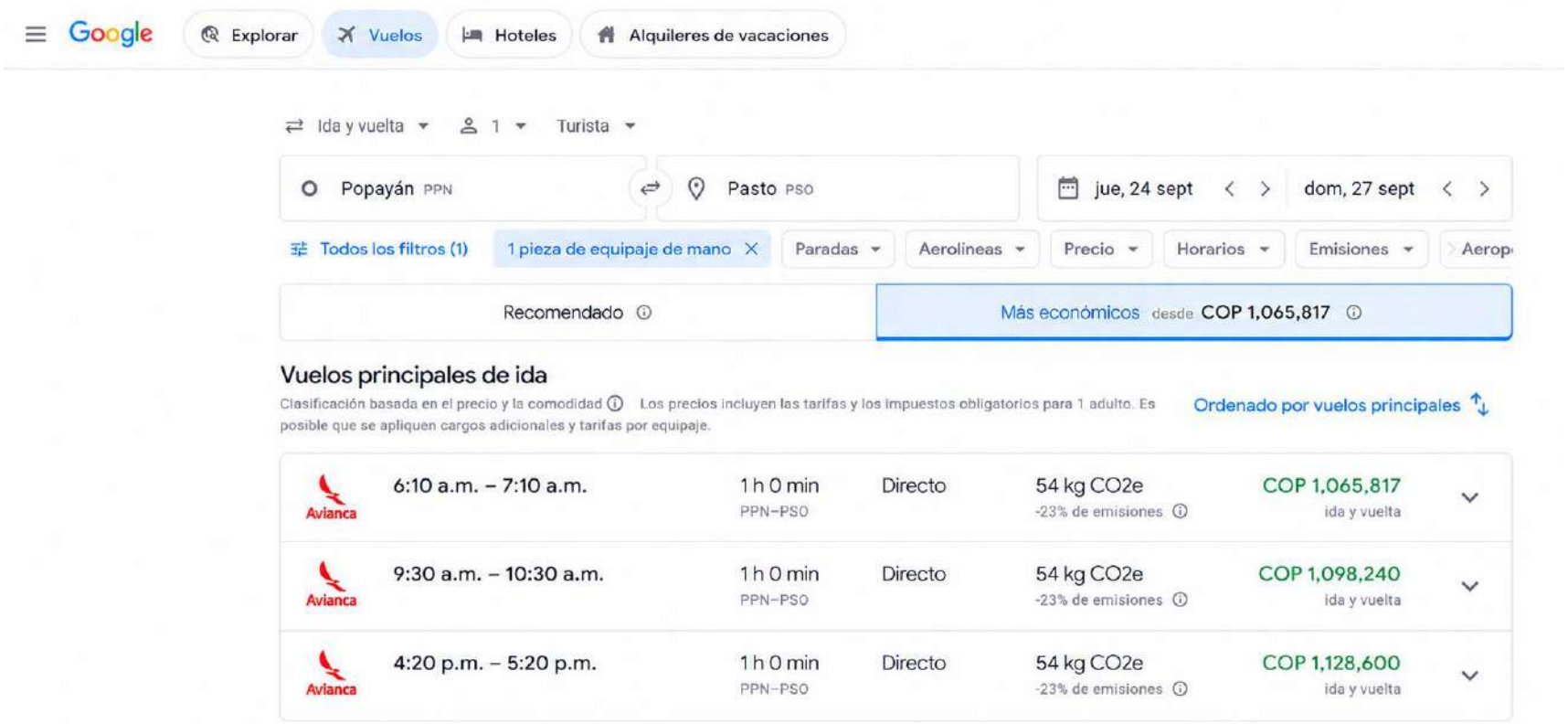
TIQUETE AÉREO IDA Y VUELTA SAN DIEGO – PASTO – PASTO – SAN DIEGO

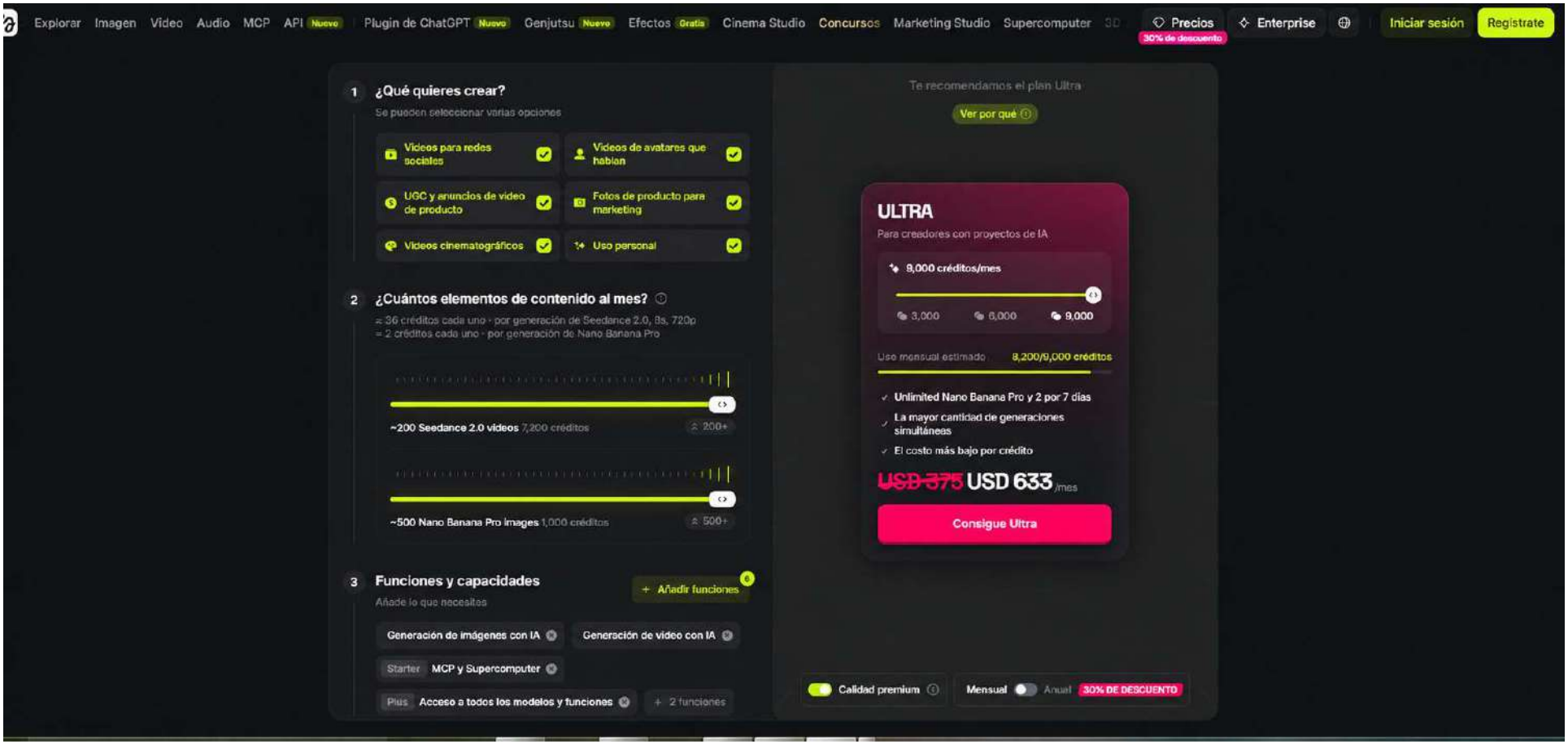


TIQUETE AÉREO NACIONAL IDA Y VUELTA BOGOTÁ – PASTO – PASTO – BOGOTÁ

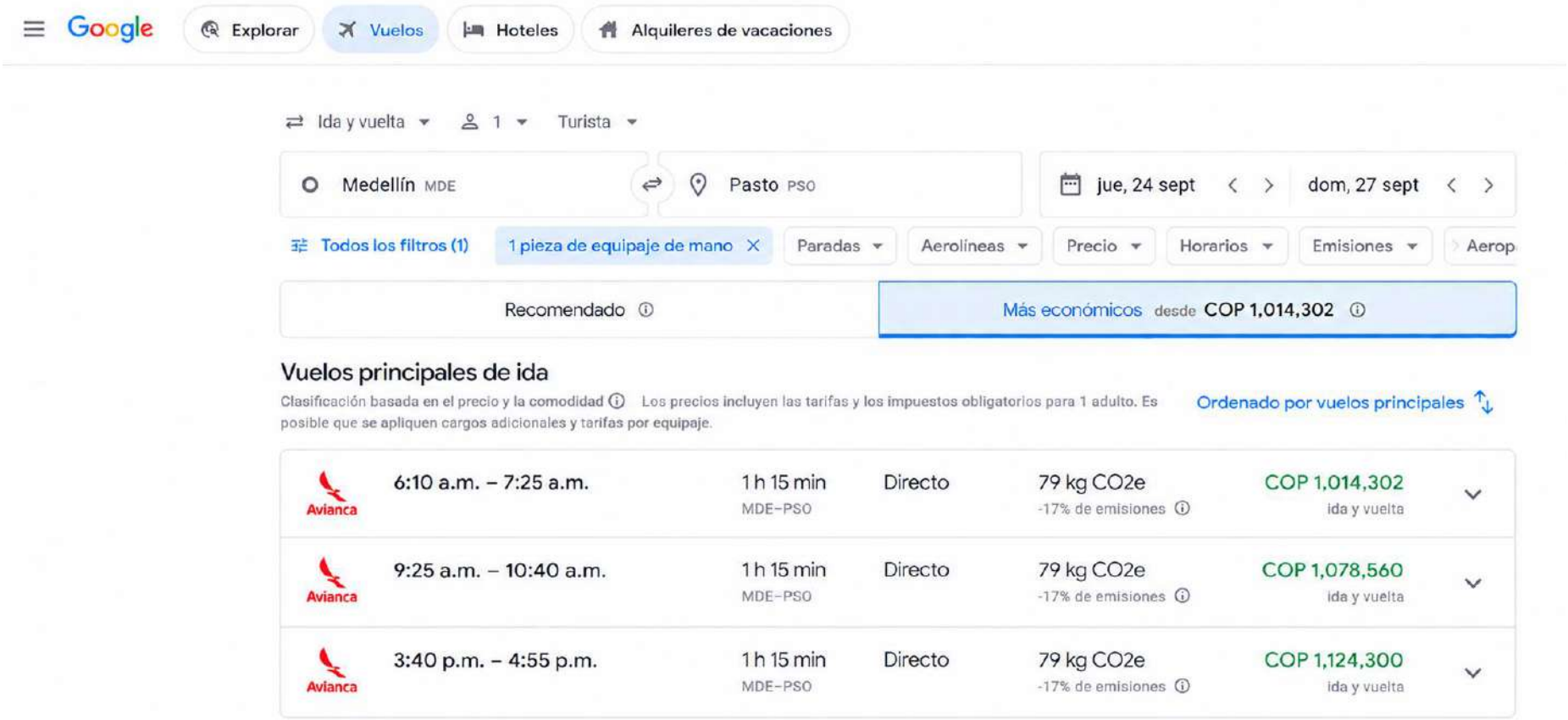


TIQUETE DE DESPLAZAMIENTO IDA Y VUELTA POPAYÁN – PASTO – PASTO – POPAYÁN

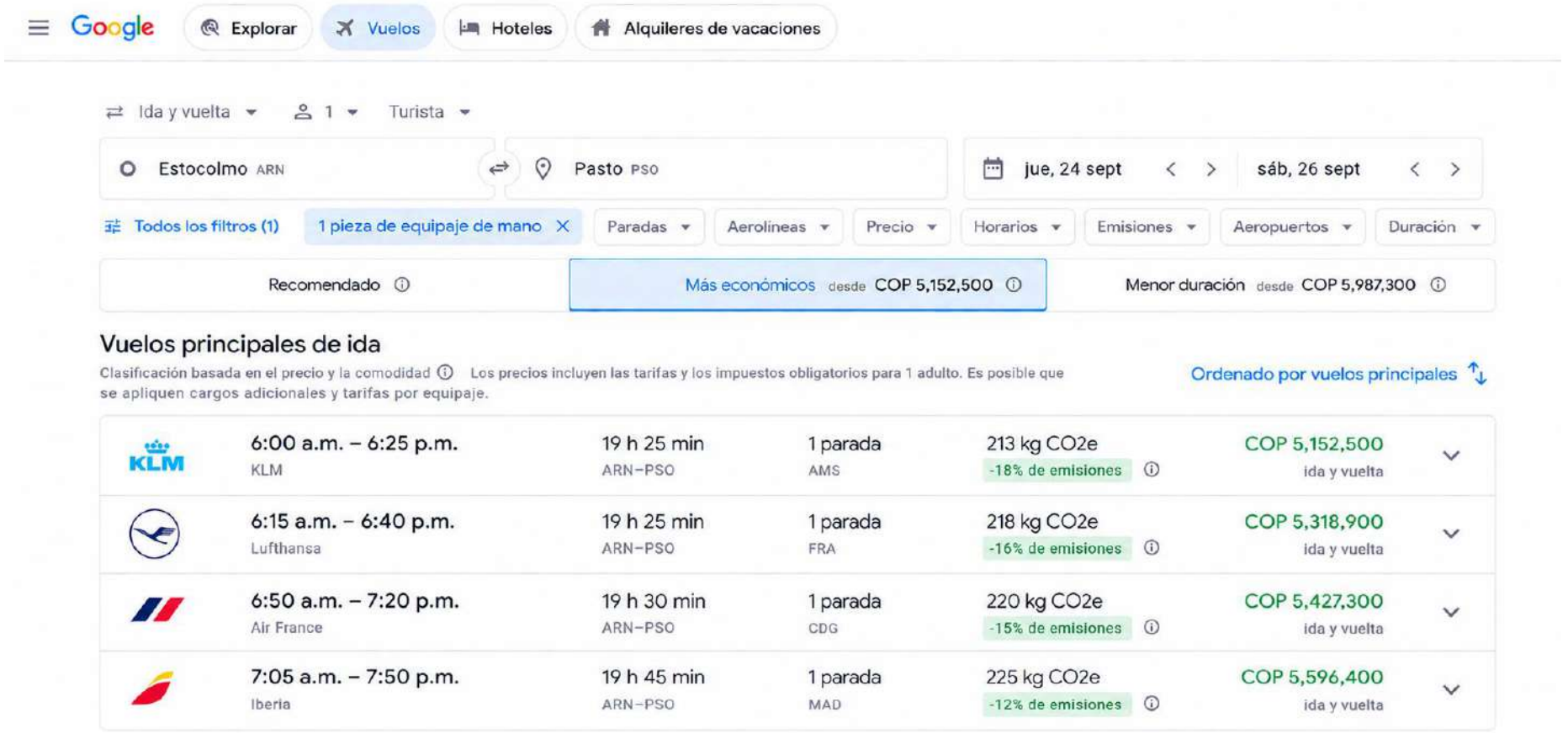



Explorar Imagen Video Audio MCP API Nuevo Plugin de ChatGPT Nuevo Genjutsu Nuevo Efectos Gratis Cinema Studio Concursos Marketing Studio Supercomputer 3D
Precios 30% de descuento
Enterprise
Iniciar sesión
Regístrate
1 ¿Qué quieres crear?
Se pueden seleccionar varias opciones
Videos para redes sociales
Videos de avatares que hablan
UGC y anuncios de video de producto
Fotos de producto para marketing
Videos cinematográficos
Uso personal
2 ¿Cuántos elementos de contenido al mes?
≈ 36 créditos cada uno · por generación de Seedance 2.0, 8s, 720p
≈ 2 créditos cada uno · por generación de Nano Banana Pro
~200 Seedance 2.0 videos 7,200 créditos
200+
~500 Nano Banana Pro images 1,000 créditos
500+
3 Funciones y capacidades
Añade lo que necesites
+ Añadir funciones
Generación de imágenes con IA
Generación de video con IA
Starter MCP y Supercomputer
Plus Acceso a todos los modelos y funciones
+ 2 funciones
Te recomendamos el plan Ultra
Ver por qué
ULTRA
Para creadores con proyectos de IA
9,000 créditos/mes
3,000 6,000 9,000
Uso mensual estimado 8,200/9,000 créditos
Unlimited Nano Banana Pro y 2 por 7 días
La mayor cantidad de generaciones simultáneas
El costo más bajo por crédito
USD 375 USD 633 /mes
Consigue Ultra
Calidad premium
Mensual Anual 30% DE DESCUENTO

Tiquete aéreo – Martillo (Subasta): Servicio de transporte aéreo para una persona encargada de la conducción de la subasta de café, correspondiente al trayecto Medellín–Pasto–Medellín, incluyendo los vuelos de ida y regreso, de acuerdo con las fechas, horarios y programación establecida para su participación en el evento.



TIQUETE AEREO EXPOSITOR INTERNACIONAL – ESTOCOLOMO – PASTO IDA Y VUELTA



San Juan de Pasto, Septiembre 03 de 2026

Estimados Señores:
GOBERNACION DE NARIÑO
La ciudad

Ref.: Propuesta Comercial RCN – Plan de Medios La mejor Taza 2026

Cordial saludo:

En el marco de La Mejor Taza 2026, evento que reúne lo mejor de la cultura cafetera nariñense, con cafés que han alcanzado puntajes superiores a los 86 puntos, y que se llevara a cabo en Pasto del 25 al 27 de septiembre, RCN Pasto tiene el honor de presentar una propuesta radial integral. Una alianza estratégica para amplificar el éxito de este certamen, conectar la calidad del café con los oyentes de todo el departamento y posicionar a Nariño como referente nacional, tal como lo ha impulsado su administración a través de iniciativas de comunicación para el desarrollo y la paz.

1. **Radio Uno Pasto 94.1 FM**
   - ✓ cuñas radiales de 20 a 30 segundos, incluyendo producción o adaptación de la pieza suministrada por la entidad, con información sobre evento, fechas, lugar, programación y llamado a la participación. La campaña tendrá una duración de diez (10) días, con un mínimo de cuatro (4) emisiones diarias, para un total mínimo de cuarenta (40) emisiones, distribuidas en franjas de mañana, mediodía y tarde, priorizando horarios de mayor audiencia.

Vigencia de la propuesta Hasta 30 de septiembre de 2026.

Atento a su respuesta y en espera de poder servirles.

Cordialmente,



Fernando Burbano Benavides
Ejecutivo comercial
RCN Radio Pasto
Cel. 3164422951
fdburbano@rcnradio.com.co

San Juan de Pasto, septiembre 9 de 2026

Señores:
GOBERNACIÓN DE NARIÑO
Oficina de Comunicaciones
La Ciudad

Sea esta la oportunidad para desearles éxitos y progresos en sus labores cotidianas, nos permitimos poner a su servicio las frecuencias ROMÁNTICA STEREO 88.1 F.M y KAPITAL RADIO 104.1 FM., emisoras aliadas para presentarle a usted la más completa propuesta en publicidad radial, para que sus servicios se den a conocer, pueda lograr la fidelización de sus clientes, alcanzar el voz a voz. A continuación, presentamos nuestra propuesta comercial diseñada especialmente para usted:

EMISORA	DETALLE	VALOR $
Romántica Stereo 88.1 F.M.	cuñas radiales de 20 a 30 segundos y menciones promocionales, incluyendo adaptación de contenidos de acuerdo con los formatos y programación del medio. Duración de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) impactos diarios, para un mínimo de cuarenta (40) emisiones o menciones, distribuidas en diferentes franjas de programación y priorizando horarios de mayor audiencia. Incluye seguimiento y certificación de las emisiones realizadas.	1.145.000

Cualquier información adicional estaremos atentos.

LILIANA GUERRERO TERÁN
Dirección Administrativa y Comercial
Celular 3176471518
KAPITAL RADIO – ROMÁNTICA STEREO
CTA ARCA DE NOÉ

Propuesta **Comercial**

PRISA MEDIA

CARACOL RADIO

Tropicana

Marcela Diaz - +57 315 341 9895

PROPUESTA COMERCIAL

PRISA MEDIA 2026

CARACOL RADIO
LOCAL 11 AM lunes a viernes
NOTICIERO MEDIODIA en lunes a viernes 19 cuñas en
EL PULSO DEL FUTBOL lunes a viernes
DOS PUNTOS lunes a viernes
TROPICANA
COMO AMANECIO PASTO lunes a viernes
PROGRAMACION MUSICAL lunes a domingo Trasmisión

CARACOL W LOCAL11AM A 12PM
Viernes 10 AM A 11 AM y 5pm a 7pm Sábado 5pm a 7pm.

Cuñas radiales, menciones y/o referencias promocionales, de acuerdo con los formatos disponibles en el medio. Incluye adaptación o producción de contenidos, identificación del evento, fechas, lugar y principales actividades. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) impactos diarios, para un mínimo de cuarenta (40) emisiones o menciones, distribuidas en franjas de alta audiencia.

VALOR INVERSION : $ 5.725.000

Propuesta **Comercial**

PRISA MEDIA

CARACOL RADIO

Tropicana

Marcela Diaz - +57 315 341 9895

San Juan de Pasto, septiembre de 2026

Doctora
Catalina Bucheli
Jefe Oficina de Comunicaciones
GOBERNACIÓN DE NARIÑO

Cordial saludo.

El Canal Nariño Televisión - NTV, Canal 104 televisión Digital, Aliado y Exclusivo de Claro, ofrece a Ustedes un caluroso saludo fraternal y agradece de antemano la atención prestada y ofrece la siguiente propuesta comercial, para el evento de la MEJOR TAZA 2026.

Propuesta

Realización de cubrimiento integral de La Mejor Taza Nariño 2026, incluyendo notas de prensa, entrevistas, reportajes, crónicas, fotografías, videos, clips, piezas para redes sociales, audio post, boletines y/o comunicados de prensa, así como retransmisión de las actividades que sean definidas por la organización. Cobertura durante los tres (3) días del evento, con mínimo una jornada de cubrimiento diaria, generación de contenidos durante cada jornada y difusión posterior de los contenidos producidos.

El canal NTV, es el único canal en las plataformas digital y digital avanzada de Claro en las ciudades de Pasto e Ipiales. Además, cuenta con una alianza de difusión y cobertura en 47 municipios en todo el departamento de Nariño.

VALOR: $8.000.000

Además NTV ofrece los siguientes servicios complementarios:

- **Servicio de presentación y conducción general del evento durante tres (3) días: presentación y conducción de la programación oficial mediante maestro de ceremonias/presentador, incluyendo apertura y cierre de jornadas, presentación de invitados y participantes, lectura de información institucional, transición entre actividades, llamados al público, presentación de concursos, agenda académica, actividades culturales, premiaciones y demás actividades definidas por la organización. Prestación durante los tres (3) días del evento, incluyendo coordinación y prueba previa requeridas para garantizar la adecuada conducción de la programación.**

- **Servicio de presentación y conducción en horas pico y actividades especiales durante tres (3) días: servicio de presentador para reforzar la conducción durante franjas de mayor afluencia y actividades especiales, incluyendo concursos, retos, tarima, premiaciones, activaciones y demás espacios que requieran conducción específica. Prestación durante los tres (3) días del evento, de acuerdo con la programación establecida por la organización y con disponibilidad durante las jornadas de mayor asistencia.**

Cada uno por valor: $2.290.000

Atentamente,



MARIA CAMILA LEYTÓN
Representante legal DYP ANDINA PRODUCCIONES S.A.S

San Juan de Pasto, septiembre de 2026

Doctora
Catalina Bucheli
Jefe Oficina de Comunicaciones
GOBERNACIÓN DE NARIÑO

Cordial saludo.

El Canal Nariño Televisión - NTV, Canal 104 televisión Digital, Aliado y Exclusivo de Claro, ofrece a Ustedes un caluroso saludo fraternal y agradece de antemano la atención prestada y ofrece la siguiente propuesta comercial, para el evento de la MEJOR TAZA 2026.

Propuesta

Realización de cubrimiento integral de La Mejor Taza Nariño 2026, incluyendo notas de prensa, entrevistas, reportajes, crónicas, fotografías, videos, clips, piezas para redes sociales, audio post, boletines y/o comunicados de prensa, así como retransmisión de las actividades que sean definidas por la organización. Cobertura durante los tres (3) días del evento, con mínimo una jornada de cubrimiento diaria, generación de contenidos durante cada jornada y difusión posterior de los contenidos producidos.

El canal NTV, es el único canal en las plataformas digital y digital avanzada de Claro en las ciudades de Pasto e Ipiales. Además, cuenta con una alianza de difusión y cobertura en 47 municipios en todo el departamento de Nariño.

VALOR: $8.000.000

Atentamente,

MARIA CAMILA LEYTÓN
Representante legal DYP ANDINA PRODUCCIONES S.A.S

PROPUESTA DE CUBRIMIENTO DIGITAL Y DIFUSIÓN EN TELEVISIÓN

EVENTO: LA MEJOR TAZA DE NARIÑO 2026

Presentada por: Locomotora Conexión de Ideas

Dirigida a:
Catalina Bucheli
Oficina de Prensa y Comunicaciones
Gobernación de Nariño

Asunto: Propuesta de cubrimiento digital y difusión en televisión regional

1. ENFOQUE DE LA PROPUESTA

La propuesta prioriza contenidos breves, dinámicos y de rápida circulación, orientados a mostrar los momentos más relevantes del evento sin plantear un cubrimiento exhaustivo de cada actividad. El objetivo es generar piezas oportunas que permitan informar, destacar protagonistas y amplificar los hitos principales de la feria.

El cubrimiento digital se desarrollará de manera estratégica durante las tres jornadas, concentrando la producción en momentos de mayor valor comunicativo: agenda destacada, muestras, participación de productores, compradores, jurados, subasta y premiación.

2. ALCANCE DEL SERVICIO

- producción y difusión de contenidos audiovisuales relacionados con La Mejor Taza Nariño 2026, incluyendo videos informativos, entrevistas, clips, fotografías, piezas promocionales, contenidos para redes sociales y demás formatos audiovisuales disponibles en el medio. Incluye grabación durante las actividades principales, edición y adaptación de contenidos para televisión y plataformas digitales. Duración: diez (10) días de campaña, incluyendo actividades de producción, cobertura durante el evento y difusión posterior. Mínimo una (1) producción especial, complementada con contenidos derivados del cubrimiento.

INVERSIÓN
$ 3.435.000
(Tres millones cuatrocientos treinta y cinco mil pesos)

Cordialmente,

Jacqueline Rosero Ortega
CEO LOCOMOTORA Conexión de Ideas
Celular: 3187837023

LA SUSCRITA DIRECTORA DEL CANAL CNC DE PASTO
ZULLY CÓRDOBA
Identificada con cédula de ciudadanía N° 43.626.788 de Medellín

OPERACIÓN DE MEDIOS:

Evento: LA MEJOR TAZA NARIÑO 2026:

PROGRAMA	VALOR
El Contraste Noticias de la Mañana Difusión de contenidos de La Mejor Taza Nariño 2026 mediante posts, historias, reels, fotografías, piezas gráficas, carruseles y/o videos, de acuerdo con los formatos habilitados por el medio. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, incluyendo al menos un (1) contenido audiovisual, distribuidas en horarios de mayor alcance e interacción.	$ 3.435.000,00
Nariño Conecta Publicación de contenidos promocionales mediante posts informativos, historias, reels, fotografías, carruseles y/o videos, incluyendo información sobre fechas, lugar, programación y actividades de La Mejor Taza Nariño 2026. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, distribuidas durante el periodo contratado y priorizando horarios de mayor interacción.	$ 1.145.000,00
Sur Noticias Difusión mediante posts, historias, reels, fotografías, carruseles y videos informativos relacionados con La Mejor Taza Nariño 2026. Duración de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, incluyendo al menos un (1) reel o video, distribuidas en horarios de mayor audiencia digital.	$ 1.145.000,00
Nariño Noticias Publicación de contenidos mediante posts, historias, reels, fotografías, carruseles y/o videos, orientados a promocionar el evento, su programación y principales actividades. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, incluyendo al menos un (1) contenido audiovisual, distribuidas durante el periodo contratado.	$ 2.290.000,00

Cosmos Digital Difusión mediante posts, reels, historias, carruseles, fotografías y/o videos informativos, con contenidos relacionados con La Mejor Taza Nariño 2026. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, incluyendo contenido audiovisual, distribuidas en horarios de mayor alcance e interacción.	$ 1.145.000,00
La Voz del Pueblo Difusión de contenidos del evento mediante posts, historias, reels, fotografías y piezas informativas, incluyendo información promocional y programación de La Mejor Taza Nariño 2026. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, distribuidas durante el periodo contratado.	$ 3.435.000,00
Nariño Ahora publicación de posts, reels, historias, carruseles y/o videos relacionados con el evento, incluyendo información de convocatoria, programación, actividades y contenidos generados durante su desarrollo. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, incluyendo al menos un (1) contenido audiovisual.	$ 1.145.000,00
Bitácora Prensa en Línea Difusión mediante posts informativos, notas digitales, fotografías, reels y contenidos audiovisuales, orientados a la promoción y cubrimiento de La Mejor Taza Nariño 2026. Duración de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, incluyendo contenidos previos y durante el desarrollo del evento.	$ 2.290.000,00
Es Noticia Nariño Publicación de contenidos promocionales mediante posts, historias, reels, fotografías y/o videos, de acuerdo con los formatos disponibles en el medio. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, distribuidas durante el periodo contratado y reforzadas durante los días del evento.	$ 3.435.000,00
Nariño Región Sur Difusión mediante posts, reels, historias, fotografías y piezas informativas relacionadas con La Mejor Taza Nariño 2026. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, distribuidas en horarios de mayor alcance e interacción.	$ 1.145.000,00
Punto de Vista Periódico Publicación de posts, artículos o notas informativas, fotografías, reels y contenidos audiovisuales sobre La Mejor Taza Nariño 2026. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, incluyendo al menos un (1) contenido audiovisual, con refuerzo durante los días del evento.	$ 1.145.000,00

Servicio de publicidad en pantallas digitales Hito y Aeropuerto: Exhibición de banner digital, pieza gráfica animada y/o video promocional de La Mejor Taza Nariño 2026, adaptado a las especificaciones técnicas de cada pantalla. Duración de diez (10) días, con mínimo ocho (8) pases diarios por pantalla, equivalentes a mínimo ochenta (80) reproducciones por pantalla durante la campaña. Incluye adaptación de formatos, programación, exhibición y certificación de los pases realizados, durante el horario de funcionamiento de las pantallas.	$ 5.725.000,00
Servicio de publicidad en pantallas digitales Morasurco y Champagnat, incluyendo difusión de piezas promocionales del evento Servicio de publicidad en pantallas digitales Morasurco y Champagnat: exhibición de banner digital, pieza gráfica animada y/o video promocional de La Mejor Taza Nariño 2026, adaptado a las especificaciones técnicas de cada pantalla. Duración de diez (10) días, con mínimo ocho (8) pases diarios por pantalla, equivalentes a mínimo ochenta (80) reproducciones por pantalla durante la campaña. Incluye adaptación, programación, exhibición y certificación de los pases realizados durante el horario de operación de las pantallas	$ 5.725.000,00
TOTAL	**$ 33.205.000,00**

Atentamente,

Zully Córdoba Ruiz
C.C. N° 43.616.788
Representante Legal CNC S.A.S
Cel.: 317 6493542

San Juan de Pasto, septiembre de 2026

Señores
GOBERNACIÓN DE NARIÑO

Cordial saludo.

El Canal Nariño Televisión - NTV, Canal 104 televisión Digital, Aliado y Exclusivo de Claro, ofrece a Ustedes un caluroso saludo fraternal y agradece de antemano la atención prestada y ofrece la siguiente propuesta comercial.

PROPUESTA DE TRANSMISIÓN
ExpoCafé Colombia 2026
Nariño: del territorio a nuevos mercados
Presentada por: [Nombre del medio]
Fecha: 15 al 18 de octubre de 2026
Lugar: Bogotá – ExpoCafé Colombia 2026

1. Presentación

El Canal Nariño Televisión, como medio de comunicación con presencia en televisión y plataformas digitales, presenta a la Gobernación de Nariño una propuesta de cobertura y transmisión especial de la participación del departamento en ExpoCafé Colombia 2026, que se realizará en Bogotá del 15 al 18 de octubre.

La participación de Nariño reúne 16 emprendimientos cafeteros, muestras provenientes de diferentes subregiones, cataciones, espacios de relacionamiento comercial y una agenda orientada a fortalecer la visibilidad del café de especialidad producido en el departamento.

Nuestra propuesta busca contar esta experiencia en tiempo real, acercando a las audiencias a los productores, sus historias, sus cafés, sus territorios y las oportunidades que representa este escenario nacional.

2. Concepto de la transmisión

“Nariño, una taza que conecta territorios y mercados”

Una transmisión especial desde ExpoCafé Colombia 2026 que permita mostrar, a través de televisión y plataformas digitales, qué hace particular al café de Nariño y quiénes están detrás de cada taza.

La transmisión combinará información, entrevistas, reportería, imágenes de ambiente, testimonios y contenidos digitales para mostrar la presencia de Nariño en uno de los principales escenarios de promoción y relacionamiento de la cadena cafetera.

3. ¿Qué proponemos?

El servicio comprende la planeación editorial, producción, edición y difusión de contenidos audiovisuales y periodísticos, utilizando información, registros fotográficos y audiovisuales suministrados desde el desarrollo de ExpoCafé Colombia 2026, así como entrevistas, testimonios y reportes previamente coordinados con los participantes.

Alcance mínimo:

- Diseño de la propuesta editorial y estructura de contenidos.
- Elaboración de reportes audiovisuales sobre la participación de Nariño en ExpoCafé Colombia 2026.
- Producción de una (1) transmisión especial relacionada con la presencia de Nariño en el evento.
- Elaboración de entrevistas y testimonios a productores, organizaciones, empresarios, compradores, expertos y representantes institucionales.
- Producción de diez (10) piezas audiovisuales cortas para plataformas digitales.
- Elaboración de una (1) pieza audiovisual resumen sobre la participación de Nariño.
- Elaboración de una (1) galería fotográfica digital.
- Edición y postproducción de los contenidos.
- Publicación y difusión de los contenidos en televisión y plataformas digitales.
- Difusión de contenidos relacionados con La Mejor Taza Nariño 2026 y los cafés participantes.
- Generación de contenidos sobre resultados, experiencias, actividades comerciales y participación de los representantes de Nariño.
- Coordinación remota de entrevistas, testimonios y suministro de información con los participantes.
- Seguimiento de la programación del evento para la generación oportuna de los reportes.
- Entrega de los contenidos audiovisuales producidos y de un informe de publicaciones y difusión.

La programación puede ajustarse de acuerdo con la agenda oficial de ExpoCafé y de la Gobernación de Nariño.

VALOR: $12.000.000 COP Libres por todo concepto. (Propuesta válida por periodo de dos meses).

Atentamente,



MARIA CAMILA LEYTÓN
Representante legal DYP ANDINA PRODUCCIONES S.A.S

CONTENIDOS AUDIOVISUALES S.A.S.
NIT: 901365058-1
Carrera 26 No. 20 - 41 San Juan de Pasto
Tel. 723 16 99
Cel. 317 649 35 42

LA SUSCRITA DIRECTORA DEL CANAL CNC DE PASTO

ZULLY CÓRDOBA

Identificada con cédula de ciudadanía N° 43.626.788 de Medellín

OPERACIÓN DE MEDIOS:

Evento: LA MEJOR TAZA NARIÑO 2026:

PROGRAMA	VALOR
El Contraste Noticias de la Mañana 2 cuñas diarias de lunes a viernes de 25″ cada una	$ 3.435.000,00
Nariño Conecta 3 cuñas diarias de lunes a viernes de 25″ cada una	$ 1.145.000,00
Sur Noticias 2 cuñas diarias de lunes a viernes de 25″ cada una	$ 1.145.000,00
Nariño Noticias 2 cuñas diarias de lunes a viernes de 25″ cada una	$ 2.290.000,00
Cosmos Digital 2 cuñas diarias de lunes a viernes de 25″ cada una	$ 1.145.000,00
La Voz del Pueblo 3 cuñas diarias de lunes a viernes de 25″ cada una	$ 3.435.000,00
Nariño Ahora 3 cuñas diarias de lunes a viernes de 25″ cada una	$ 1.145.000,00
Bitácora Prensa en Línea Emisión de imágenes	$ 2.290.000,00
Es Noticia Nariño 2 cuñas diarias de lunes a viernes de 25″ cada una	$ 3.435.000,00

Nariño Región Sur 2 cuñas diarias de lunes a viernes de 25" cada una	$ 1.145.000,00
Punto de Vista Periódico Emisión de imágenes	$ 1.145.000,00
Servicio de publicidad en pantallas digitales Hito y Aeropuerto, incluyendo difusión de piezas promocionales del evento	$ 5.725.000,00
Servicio de publicidad en pantallas digitales Morasurco y Champagnat, incluyendo difusión de piezas promocionales del evento	$ 5.725.000,00
TOTAL	**$ 33.205.000,00**

Administración por operación: 20%

Atentamente,

Zully Córdoba Ruiz
C.C. N° 43.616.788
Representante Legal CNC S.A.S
Cel.: 317 6493542

NORDIC COFFEE ACAD
STOCKHOLM · SWEDEN

Stockholm, Sweden, September 15, 2026

To:
GOVERNOR'S OFFICE OF NARIÑO
Department of Agriculture and Rural Development
Pasto, Nariño – Colombia

Subject: Proposal for the participation of an international coffee specialist

Nordic Coffee Academy AB hereby presents to the Government of Nariño a proposal for the participation of an international coffee specialist based in Stockholm, Sweden, as a speaker within the academic agenda of the event. The proposed participation is designed as a technical, academic and experiential session focused on knowledge exchange concerning the coffee value chain and current trends in specialty coffee markets.

Proposed service

Professional speaker service for the delivery of one (1) of the eight (8) one-hour keynote sessions included in the event's academic agenda. The service includes preparation and delivery of the assigned content, development of the session according to the established methodology and schedule, interaction with participants, answering questions, and participation in scheduled academic, technical or experiential activities.

Proposed profile and topic

For the purposes of this proposal, the proposed speaker has a specialized background in specialty coffee, sensory evaluation, coffee preparation and consumer trends in European markets. His participation from Sweden would provide an international perspective on the development of specialty coffee consumption and the relationship between quality, consumer experience, traceability and positioning in high-value markets.

The proposed session is entitled “From Origin to Experience: Specialty Coffee Trends in Europe and Opportunities for Origin Coffees”. The session will address the main factors influencing quality perception, the evolution of European coffee consumers, specialty coffee differentiation criteria, fundamentals of sensory evaluation, origin and attribute communication, consumer experiences, and current trends in specialty coffee shops and markets. It will also explore how producers and origin stakeholders can communicate quality attributes, traceability, history and territory to international buyers and consumers.

International experience and participation from Sweden

The proposal contemplates the speaker's in-person participation from Stockholm, Sweden, for the delivery of the keynote session. The presentation may include examples of European consumer and specialty coffee market experiences, coffee preparation and evaluation practices, and interactive exchange with participants. Final scheduling, content, technical requirements and participation arrangements will be coordinated with the event organizer.

NORDIC COFFEE ACAD

STOCKHOLM · SWEDEN

Statement of proposal

Nordic Coffee Academy AB expresses its willingness to coordinate the participation of the proposed international speaker as part of the event's academic agenda. This communication is issued as an institutional proposal and does not, by itself, constitute a contract or service order.

Sincerely,



Erik Andersson

Director of International Programs

Nordic Coffee Academy AB

Stockholm, Sweden

Pasto, Nariño, 15 de septiembre de 2026

Señores
GOBERNACIÓN DE NARIÑO
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural
Pasto, Nariño

Asunto: Propuesta para la adquisición de la licencia oficial del Campeonato Regional AeroPress / Olleta.

Cordial saludo,

SURCAFÉ FEST presenta a la Gobernación de Nariño la presente propuesta de servicio para la gestión y adquisición de la licencia oficial requerida para la realización del Campeonato Regional AeroPress / Olleta, en el marco de las actividades previstas para la promoción y proyección de la caficultura nariñense.

El servicio comprende la gestión y adquisición de la licencia oficial que autoriza la realización del campeonato bajo la denominación, reglamento, lineamientos técnicos y condiciones establecidas por la organización oficial correspondiente. La licencia incluye, de acuerdo con las condiciones definidas por el licenciante, los derechos de uso de la marca y denominación oficial, los lineamientos técnicos aplicables a la competencia y el soporte y/o autorización requerida para su realización.

SURCAFÉ FEST realizará las gestiones necesarias ante el titular o administrador de los derechos para obtener la autorización y licencia correspondiente, de conformidad con las condiciones comerciales establecidas por la organización oficial de la competencia.

Descripción del servicio	Unidad	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Adquisición de la licencia oficial para la realización del Campeonato Regional AeroPress / Olleta, que permita el desarrollo de la competencia bajo los lineamientos, reglamento y condiciones establecidos por la organización oficial correspondiente. Incluye los derechos de uso de la marca y denominación oficial, lineamientos técnicos de competencia, soporte y/o autorización requerida para la realización del campeonato, según las condiciones establecidas por el licenciante.	Licencia	1	$9.500.000	$9.500.000

El valor ofertado corresponde a la adquisición de una licencia oficial para la realización del Campeonato Regional AeroPress / Olleta, de acuerdo con las condiciones y derechos establecidos por la organización titular de la competencia.

La presente propuesta tiene una vigencia de treinta (30) días calendario contados a partir de la fecha de expedición.

Atentamente,



Luis Felipe Ceballos Beltrán
Representante Legal
SURCAFÉ FEST - BREW COFFEE COMPANY S.A.S.
NIT 901.270.256-4