"FORTALECIMIENTO COMPETITIVO, CULTURA DEL CONSUMO Y PROYECCIÓN DE LA CAFICULTURA NARIÑENSE HACIA MERCADOS DE ALTO VALOR: ENCUENTRO NARIÑO LA MEJOR TAZA 2026"

DOCUMENTO TÉCNICO

SECRETARIA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL
GOBERNACIÓN DE NARIÑO
2026

TABLA DE CONTENIDO

Contenido

1. INTRODUCCION 4
2. DATOS GENERALES DEL PROYECTO 5
3. CONTRIBUCION A LA POLITICA PUBLICA 6
4. CONTEXTO EN EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO 7
5. CONTEXTO DE LOS MUNICIPIOS PARTICIPANTES DEL PROYECTO. 14
6. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA....18
7. ANTECEDENTES DEL PROYECTO 20
8. JUSTIFICACIÓN 22
9. IDENTIFICACIÓN DE PARTICIPANTES 26
10. POBLACIÓN AFECTADA Y OBJETIVO....27
11. OBJETIVOS E INDICADORES DEL PROYECTO 38
12. ALTERNATIVA DE SOLUCIÓN....41
12.3. Matriz Definitiva de Entregables (Componentes) y Criterios de Aceptación**¡Error! Marcador no definido.**
13. ESQUEMA OPERATIVO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO DE ASOCIACIÓN....56
Tabla 12. Esquema operativo de ejecución del convenio 56
14. LÍMITES, RESTRICCIONES Y SUPUESTOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO 58
14.1. Restricciones legales y contractuales 58
14.2. Supuestos críticos para la ejecución....58
14.3. Exclusiones del alcance....58

Listado de tablas

Tabla 1. Datos Generales del Proyecto 5
Tabla 2. Contribución del proyecto al Plan Departamental de Desarrollo 2024 – 2027 6
Tabla 3. Comparativo histórico de la producción de café durante el primer semestre. 7
Tabla 4. Principales departamentos productores de café por área sembrada 8
Tabla 5. principales municipios cafeteros del departamento de Nariño 9
Tabla 6. Producción y exportaciones nacionales de café 10
Tabla 7. Composición de las exportaciones colombianas de café por tipo de producto (2025) 11
Tabla 8. Principales departamentos productores de cacao en Colombia 11
Tabla 9. Principales municipios productores de cacao en el departamento de Nariño 13
Tabla 10. Producción nacional de cacao en Colombia 14
Tabla 11. Principales municipios productores de café en el departamento de Nariño 15
Tabla 12. Principales municipios productores de cacao en el departamento de Nariño 16
Tabla 13. Análisis causas y efectos. 19
Tabla 14. Identificación de participantes del proyecto 26
Tabla 15. Localización 37
Tabla 16. Ejes y objetivos 38
Tabla 17. indicadores 39
Tabla 18. Medios y fines. 40

Listado de ilustraciones

Ilustración 1. Aptitud Cafetera departamento de Nariño. 8
Ilustración 2. Aptitud Cacaotera en departamento de Nariño. 12
Ilustración 3. Árbol de problemas 20
Ilustración 4. Localización – ubicación principal. 38
Ilustración 5. Árbol de objetivos 41

1. INTRODUCCION

El departamento de Nariño reúne condiciones geográficas, climáticas y agroecológicas que lo posicionan como uno de los principales territorios productores de cafés especiales en Colombia. La combinación de suelos de origen volcánico, amplios gradientes altitudinales, diversidad de microclimas y prácticas productivas desarrolladas por miles de familias caficultoras ha permitido consolidar un café reconocido nacional e internacionalmente por su calidad diferenciada, sus atributos sensoriales y su identidad de origen. Esta ventaja competitiva ha convertido a la caficultura en uno de los principales motores del desarrollo económico rural y en el renglón más representativo de las exportaciones agrícolas del departamento.

A pesar de este reconocimiento, la cadena de valor del café continúa enfrentando desafíos asociados con el acceso a mercados de alto valor, la limitada apropiación de valor por parte de los productores, la necesidad de fortalecer la articulación entre los diferentes actores del sector y el reducido conocimiento del consumidor sobre las características que distinguen al café nariñense. De igual manera, persiste la necesidad de ampliar los espacios de promoción comercial, transferencia de conocimiento, innovación, fortalecimiento empresarial y posicionamiento de las marcas regionales, con el fin de incrementar la competitividad del sector cafetero y consolidar nuevas oportunidades de negocio.

En respuesta a estos retos, la Gobernación de Nariño, a través de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, formula el proyecto ***"Fortalecimiento Competitivo, Cultura del Consumo y Proyección de la Caficultura Nariñense hacia Mercados de Alto Valor: Encuentro Nariño La Mejor Taza 2026",*** concebido como una estrategia integral para fortalecer la cadena de valor del café mediante la articulación de productores, organizaciones, compradores nacionales e internacionales, exportadores, catadores, baristas, tostadores, comercializadores, entidades públicas, academia, empresas proveedoras de bienes y servicios y consumidores.

El proyecto trasciende el concepto tradicional de una feria comercial al consolidarse como una plataforma de promoción económica, intercambio de conocimiento, evaluación de calidad y generación de oportunidades de negocio. Su desarrollo comprende la ejecución de concursos de calidad y competencias técnicas, una feria especializada del sector cafetero, espacios para la promoción de marcas regionales, ruedas de negocios, actividades orientadas a estimular el consumo interno de cafés especiales, procesos de formación dirigidos a consumidores y actores de la cadena, una agenda académica especializada y escenarios de transferencia tecnológica que contribuyen al fortalecimiento competitivo de la caficultura nariñense.

Mediante estas acciones se busca proyectar el café de Nariño hacia mercados de alto valor, promover una cultura de consumo fundamentada en la calidad y el origen, fortalecer las capacidades técnicas y comerciales de los diferentes eslabones de la cadena productiva y consolidar al departamento como un referente nacional e internacional en la producción y comercialización de cafés especiales, contribuyendo al desarrollo económico, la generación de ingresos para las familias caficultoras y el posicionamiento de la identidad cafetera de Nariño.

2. DATOS GENERALES DEL PROYECTO

Tabla 1. Datos Generales del Proyecto

Nombre del proyecto:	"Fortalecimiento Competitivo, Cultura del Consumo y Proyección de la Caficultura Nariñense hacia Mercados de Alto Valor: Encuentro Nariño La Mejor Taza 2026"	
Objetivo principal del proyecto:	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	**Eje 1: Competitividad Comercial y Acceso a Mercados**	Objetivo 1.1 Ejecutar el concurso de microlotes "Nariño La Mejor Taza 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 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 3: Ejecución de la Feria Sectorial 'Nariño La Mejor Taza 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.
Tiempo de ejecución	Hasta el 31 de Octubre del 2026	
Municipios beneficiarios del proyecto	40.412 familias caficultoras	
Entidad pública ejecutora	Gobernación de Nariño	
Valor del proyecto	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).	
Fuente de los Recursos	Recursos propios y ESAL aportante	

3. CONTRIBUCION A LA POLITICA PUBLICA

El proyecto ***"Fortalecimiento competitivo, cultura del consumo y proyección de la caficultura nariñense hacia mercados de alto valor: Encuentro Nariño La Mejor Taza 2026"*** constituye un instrumento de implementación de las políticas públicas contenidas en el Plan Departamental de Desarrollo "Nariño, Región País para el Mundo 2024–2027", al contribuir al fortalecimiento de la competitividad del sector agropecuario, la promoción de la innovación, la agregación de valor, el acceso a mercados, el fortalecimiento del turismo, la apropiación cultural y la consolidación de procesos de desarrollo económico territorial.

La naturaleza transversal del proyecto permite su articulación con diferentes sectores estratégicos del Plan Departamental de Desarrollo, especialmente aquellos orientados al fortalecimiento de la cadena de valor agropecuaria, la innovación tecnológica, la comunicación pública, la promoción turística y el desarrollo cultural, contribuyendo al cumplimiento de las metas institucionales definidas para la vigencia 2026.

Tabla 2. Contribución del proyecto al Plan Departamental de Desarrollo 2024 – 2027

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

4. CONTEXTO EN EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO

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 3. 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 4. Principales departamentos productores de café por área sembrada

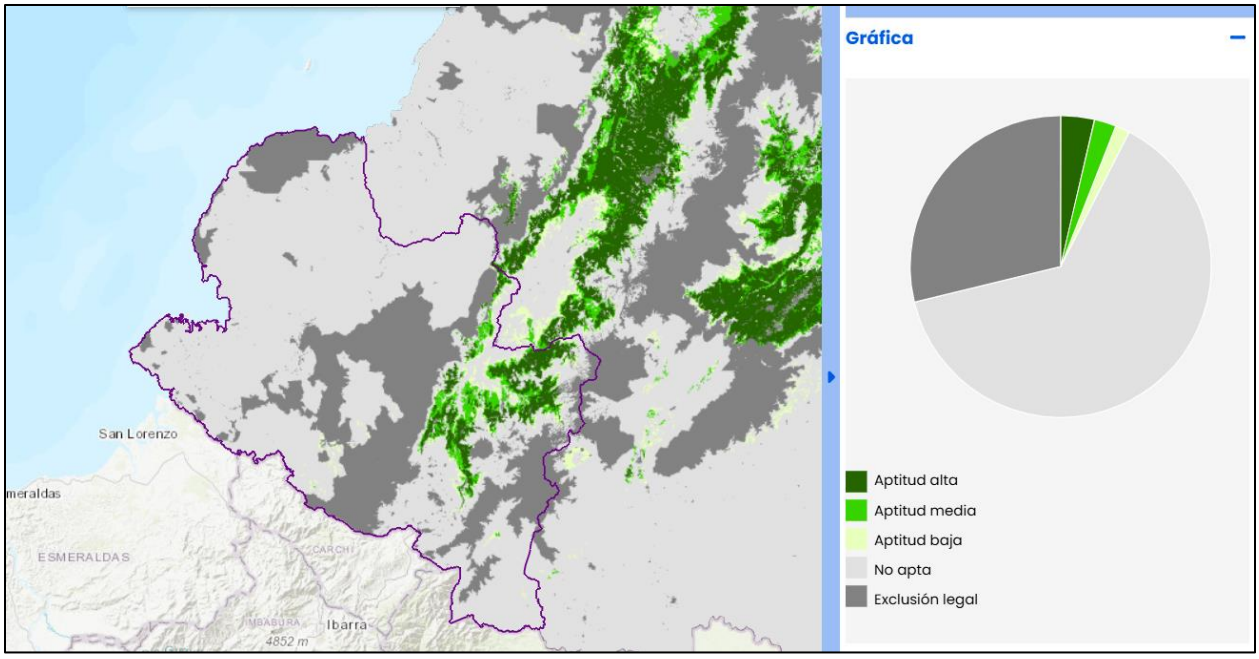
Posición	Departamento	Area Sembrada (Ha)
1	Huila	149.077
2	Antioquia	110.443
3	Tolima	105.892
4	Cauca	94.619
5	Caldas	57.638
6	Santander	55.606
7	Valle del Cauca	50.932
8	Risaralda	40.856
9	Nariño	35.730
10	Cundinamarca	28.221

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.

Ilustración 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 5. 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 6. 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 7. 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 Nariño La Mejor Taza 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 8. Principales departamentos productores de cacao en Colombia

Posición	Departamento	Área sembrada (ha)
1	Santander	68.900

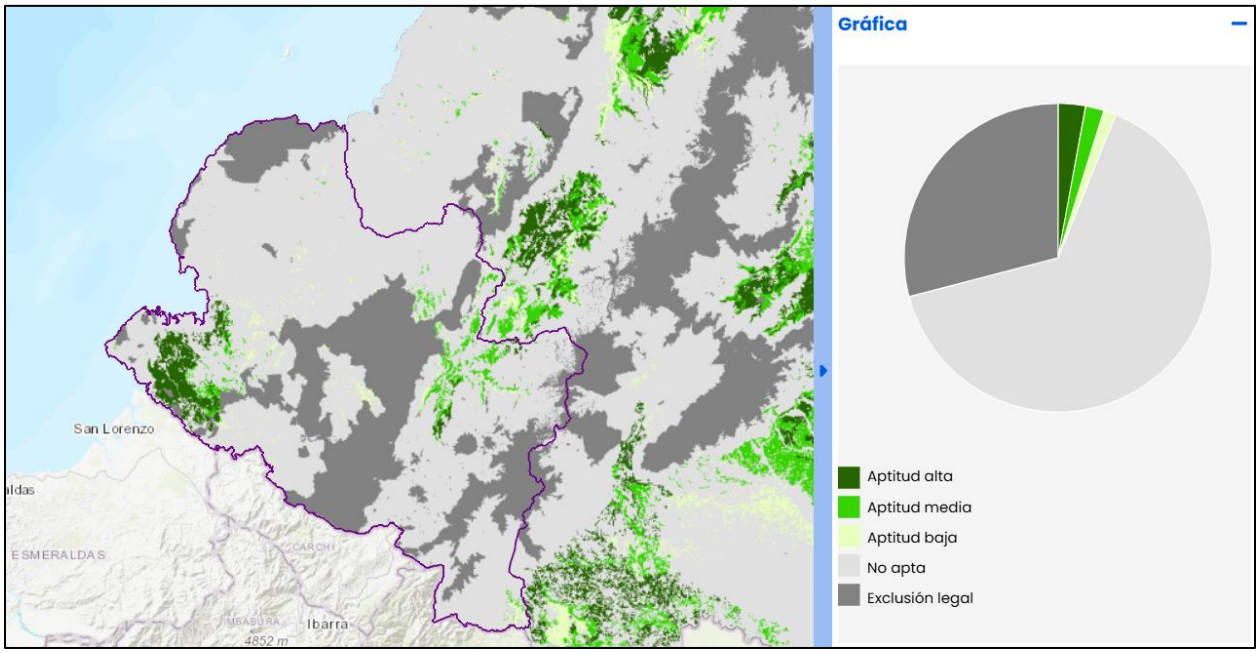
2	Arauca	32.500
3	Antioquia	28.400
4	Norte de Santander	22.300
5	Nariño	20.100

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.

Ilustración 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 9. 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 10. 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 Nariño La Mejor Taza 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.

5. CONTEXTO DE LOS MUNICIPIOS PARTICIPANTES DEL PROYECTO.

La caficultura constituye una de las principales actividades económicas rurales del departamento de Nariño y se desarrolla en **41 municipios**, los cuales concentran la mayor parte de la producción de café del departamento y reúnen las condiciones agroecológicas que han permitido posicionar al café nariñense como uno de los más reconocidos del país por su calidad y atributos sensoriales. En este contexto, el proyecto **"Fortalecimiento Competitivo, Cultura del Consumo y Proyección de la Caficultura Nariñense hacia Mercados de Alto Valor: Encuentro Nariño La Mejor Taza 2026"** tendrá como área de influencia estos municipios productores, convocando además a organizaciones de productores, asociaciones, cooperativas, compradores, comercializadores, tostadores, baristas, catadores, emprendedores, investigadores, instituciones y consumidores vinculados a la cadena de valor del café.

La siguiente tabla presenta los principales municipios productores de café del departamento de Nariño, de acuerdo con la información reportada por la Unidad de Planificación Rural Agropecuaria (UPRA).

Tabla 11. Principales municipios productores de café en el departamento de Nariño

Municipio	Área sembrada (ha)	Producción (t)	Municipio	Área sembrada (ha)	Producción (t)
La Unión	4280,36	3519,78	Los Andes	473,36	316,13
San Lorenzo	3466,13	3048,17	Chachagüí	435,17	269,74
Buesaco	3394,62	3223,26	Ancuya	403,24	325,87
Colón	2098,69	2769,6	San Bernardo	394,5	361,99
El Tablón de Gómez	2022,37	1956,55	La Cruz	294	296,2
Albán	1848,99	1616,67	Policarpa	282,78	213,09
Taminango	1714,41	1489,32	Funes	270,12	229,54
Consacá	1702,56	1647,65	Pasto	247,8	371,69
Arboleda	1676,24	1658,17	Santacruz	166,29	157,17
Samaniego	1424,8	1157,55	Tangua	158,82	119,3
San Pablo	1277,12	1273,47	Guaitarilla	143,41	100,27
Sandoná	1236,45	819,76	Belén	143,33	140,36
La Florida	1115,53	1024,48	Providencia	114,04	134,66
San Pedro de Cartago	748,48	549,77	La Llanada	79,75	64,7
El Tambo	727,6	760,45	Túquerres	76,28	21,65
Leiva	720,81	560,83	Cumbitara	66,44	48,11
El Rosario	674,75	442,19	Mallama	48,56	27,16
Linares	608,9	590,93	Cumbal	37	22,2
El Peñol	585,44	567,27	Imués	11,31	6,21
Yacuanquer	550,99	471,75	Iles	6,62	9,15
			Ricaurte	2,35	0,88

De acuerdo con la información anterior, La Unión continúa consolidándose como el principal municipio productor de café del departamento, registrando 4.280,36 hectáreas sembradas y una producción superior a 3.500 toneladas. Le siguen Buesaco, San Lorenzo, Colón y El Tablón de Gómez, municipios que presentan una alta participación en la producción departamental y concentran un importante número de familias caficultoras. Asimismo, municipios como Arboleda, Consacá, Taminango, Samaniego, San Pablo, Sandoná y La Florida mantienen una producción representativa, consolidando una amplia distribución territorial de la caficultura en el departamento.

Esta distribución evidencia que la producción cafetera no se concentra en un único territorio, sino que se encuentra ampliamente extendida en las diferentes subregiones productoras, condición que favorece la diversidad de perfiles de taza, la oferta de cafés diferenciados y el fortalecimiento de procesos asociativos y comerciales en el departamento.

Además del café, el departamento cuenta con una importante vocación para la producción de cacao. De acuerdo con la información reportada por la Unidad de Planificación Rural Agropecuaria (UPRA), 21 municipios registran áreas establecidas con este cultivo, concentrándose principalmente en la región del Pacífico nariñense, donde las condiciones climáticas y ambientales favorecen la producción de cacao fino y de aroma reconocido por su calidad.

Tabla 12. Principales municipios productores de cacao en el departamento de Nariño

Municipio	Área sembrada (ha)	Producción (t)	Municipio	Área sembrada (ha)	Producción (t)
San Andrés de Tumaco	16610,2	7655,2	Cumbitara	161	92,8
El Charco	628	311	Magüí	95	42,75
Mosquera	530	84	La Unión	79	30,8
Francisco Pizarro	421,7	97,36	Barbacoas	35	6
Roberto Payán	395	227,5	Santa Bárbara	33	9,24
Olaya Herrera	251	90,5	Los Andes	15	7,5
Policarpa	250	138	El Rosario	14,8	4,44
La Tola	189	0,42	El Peñol	13,86	10,8

En el cultivo de cacao, el municipio de San Andrés de Tumaco concentra la mayor superficie sembrada y producción del departamento, con 16.610,2 hectáreas establecidas y una producción superior a 7.655 toneladas, representando la principal zona cacaotera de Nariño. Le siguen El Charco, Mosquera, Francisco Pizarro, Roberto Payán, Olaya Herrera y Policarpa, municipios que constituyen el núcleo de la producción cacaotera departamental.

La participación de estos municipios dentro del proyecto responde al propósito de promover la articulación entre las cadenas de café y cacao, fortalecer los procesos de transformación y agregación de valor, generar espacios de intercambio de experiencias y facilitar el acceso de productores y organizaciones a escenarios comerciales y de promoción que contribuyan al posicionamiento de los productos agroindustriales de Nariño en mercados nacionales e internacionales.

LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ EN NARIÑO.

La cadena del café en Nariño opera de la siguiente forma

- **Producción, cosecha, post-cosecha y transporte café pergamino seco.** Los productores de café en Nariño manejan todas las etapas del proceso del café pergamino seco: desde la siembra y cosecha, pasando por el postcosecha, hasta el transporte. Durante la cosecha, generalmente cuentan con apoyo familiar y, en épocas de alta demanda, contratan mano de obra adicional. Para el traslado del café, utilizan los medios disponibles en cada zona, sin actores o proveedores de transporte fijos.

- **Comercialización y transporte hacia la trilladora de Café Pergamino Seco**. Las Cooperativas de caficultores y otros particulares, cumplen el papel de intermediarios, los cuales venden el café a las trilladoras existentes en el departamento. Estos intermediarios se encuentran principalmente ubicados en el municipio de La unión, Buesaco y Pasto. El transporte del café que cada una de estas entidades debe realizar desde sus respectivos centros de acopio en las zonas cafeteras hasta las empresas trilladoras.

- **Proceso de trilla, clasificación y empaque**. El proceso de trilla, clasificación y empaque del café verde (almendra de café de exportación), se lleva a cabo, a través de empresas ubicadas en la ciudad de Pasto. Para ingresar café pergamino seco al proceso de trilla y clasificación, realizan un proceso exhaustivo de control de calidad físico y sensorial del café, con el fin de cumplir con las características requeridas por sus compradores o clientes en el exterior.

- **Exportación, tostión y consumo.** En cuanto a la exportación, existen empresas particulares encargadas de realizar esta labor.

La cadena de valor del café en Nariño ha logrado vincular a otro tipo de actores dentro de los que se encuentran:

- **Los baristas:** Son el eslabón que conecta directamente al café con el consumidor final, convirtiendo la experiencia sensorial en una forma de arte. Forman parte fundamental de pequeñas cafeterías de cafés especiales, donde su habilidad para define la calidad percibida del producto. Además, al participar en competencias, demuestran alto nivel técnico y promueven el café de Nariño en el plano nacional y global. Su conocimiento incluye no solo la preparación sino también control del equipo, la molienda y la calibración de la máquina, lo que contribuye al dominio técnico de toda la cadena.

- **Los catadores:** desempeñan una función crítica al evaluar de forma sensorial la calidad del café, sirviendo como puente técnico entre productor, tostador, distribuidor y consumidor. Gracias a su capacidad para diferenciar atributos como aroma, acidez, cuerpo y balance, comunican estándares de calidad que guían decisiones en producción, procesado, tueste y comercialización. También brindan asesoría técnica a productores y tostadores, orientándolos para alcanzar perfiles sensoriales concretos, y ofrecen recomendaciones comerciales basadas en la demanda del mercado internacional.

- **Las cafeterías de cafés especiales y los distribuidores de maquinaria, equipo e insumos**: son actores clave en la profesionalización del consumo y de la prestación de servicios técnicos. Las cafeterías especializadas transforman el grano en experiencias estéticas y educativas, agregando valor mediante el conocimiento de origen, tostión y preparación, y ayudan a cultivar una cultura de calidad en el consumidor. Los distribuidores de maquinaria cafetera facilitan el acceso a equipos profesionales que permiten mantener estándares consistentes de extracción y calidad, esenciales para los baristas y para las competencias técnicas y comerciales. Finalmente, las entidades investigadoras desarrollan innovación tecnológica y agronómica, extendida mediante servicios de extensión, mejorando productividad y sostenibilidad en fincas cafeteras

LA CADENA DE VALOR DEL CACAO EN NARIÑO.

Por su parte, la cadena del cacao opera de la siguiente forma

- **Producción, cosecha, post-cosecha y transporte cacao en grano seco.** Los productores de cacao en Nariño manejan todas las etapas del proceso de cosecha y beneficio: desde la siembra y cosecha, pasando por el post-cosecha, hasta el transporte hacia las comercializadoras o centrales de beneficio o acopio de cacao.

- **Comercialización y transporte hacia las totadoras de cacao**. Los granos de cacao producidos en Nariño se pueden clasificar en cacaos corrientes y cacaos finos y de aroma especial.

  Los cacaos corrientes acopiados en las comercializadoras más fuertes en el municipio de Tumaco, venden principalmente el grano a la Compañía Nacional de Chocolates y casa Luker. Por su parte, los cacaos finos y de aroma especial son comercializados principalmente con la empresa Cacaos de Colombia y vendidos de manera directa por las organizaciones de productores a mercados internacionales ubicados en Francia y Suiza.

6. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

6.1. 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.

6.2. Magnitud del problema

El departamento de Nariño se ha consolidado como uno de los principales productores de cafés especiales de Colombia, gracias a sus condiciones agroecológicas, la calidad de sus suelos, la producción en altas montañas, la Denominación de Origen Protegida (DOP) Café de Nariño y el reconocimiento obtenido en mercados nacionales e internacionales. Actualmente, la actividad cafetera se desarrolla en 41 municipios, involucra aproximadamente 40.412 familias caficultoras y constituye una de las principales actividades económicas del sector agropecuario departamental.

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 Nariño La Mejor Taza 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.

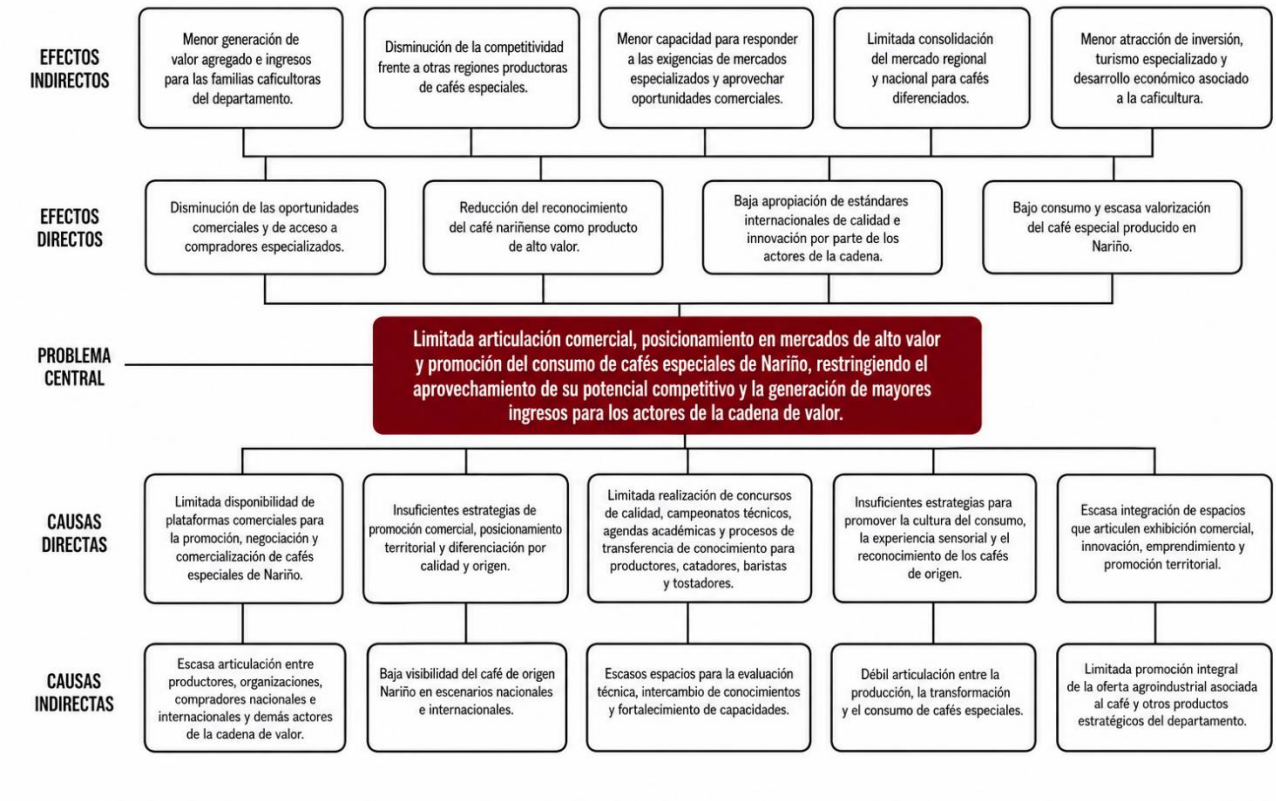
6.3. Causas y efectos que generan el problema.

Tabla 13. Análisis causas y efectos.

CAUSA INDIRECTA	CAUSA DIRECTA	PROBLEMA CENTRAL	EFECTO DIRECTO	EFECTO INDIRECTO
Escasa articulación entre productores, organizaciones, compradores nacionales e internacionales y demás actores de la cadena de valor.	Limitada disponibilidad de plataformas comerciales para la promoción, negociación y comercialización de cafés especiales de Nariño.	**Limitada articulación comercial, posicionamiento en mercados de alto valor y promoción del consumo de cafés especiales de Nariño, restringiendo el aprovechamiento de su potencial competitivo y la generación de mayores ingresos para los actores de la cadena de valor.**	Disminución de las oportunidades comerciales y de acceso a compradores especializados.	Menor generación de valor agregado e ingresos para las familias caficultoras del departamento.
Baja visibilidad del café de origen Nariño en escenarios nacionales e internacionales.	Insuficientes estrategias de promoción comercial, posicionamiento territorial y diferenciación por calidad y origen.		Reducción del reconocimiento del café nariñense como producto de alto valor.	Disminución de la competitividad frente a otras regiones productoras de cafés especiales.
Escasos espacios para la evaluación técnica, intercambio de conocimientos y fortalecimiento de capacidades.	Limitada realización de concursos de calidad, campeonatos técnicos, agendas académicas y procesos de transferencia de conocimiento para productores, catadores, baristas y tostadores.		Baja apropiación de estándares internacionales de calidad e innovación por parte de los actores de la cadena.	Menor capacidad para responder a las exigencias de mercados especializados y aprovechar oportunidades comerciales.
Débil articulación entre la producción, la transformación y el consumo de cafés especiales.	Insuficientes estrategias para promover la cultura del consumo, la experiencia sensorial y el reconocimiento de los cafés de origen.		Bajo consumo y escasa valorización del café especial producido en Nariño.	Limitada consolidación del mercado regional y nacional para cafés diferenciados.
Limitada promoción integral de la oferta agroindustrial asociada al café y otros productos estratégicos del departamento.	Escasa integración de espacios que articulen exhibición comercial, innovación, emprendimiento y promoción territorial.		Bajo aprovechamiento de oportunidades para la diversificación de negocios y alianzas comerciales.	Menor atracción de inversión, turismo especializado y desarrollo económico asociado a la caficultura.

6.4. Árbol de problemas

Ilustración 3. Árbol de problemas



7. ANTECEDENTES DEL PROYECTO

7.1. Antecedentes

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.***

004 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 Nariño La Mejor Taza 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.

8. 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 agroproductivo. 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 Nariño La Mejor Taza 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 Nariño La Mejor Taza 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 Nariño La Mejor Taza 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 Nariño La Mejor Taza 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.

9. IDENTIFICACIÓN DE PARTICIPANTES

Tabla 14. Identificación de participantes del proyecto

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, cronograma y resultados establecidos.	Ejecuta el convenio de asociación, administra los recursos asignados, desarrolla la logística del evento, coordina proveedores, apoya la 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	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

	importadores de café			especiales.
Privado y Público	Consumidores de café de especialidad	Beneficiario	Conocer la oferta regional, fortalecer la cultura del consumo de café de especialidad y acceder a experiencias sensoriales y académicas.	Participan en la 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.

10. 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.

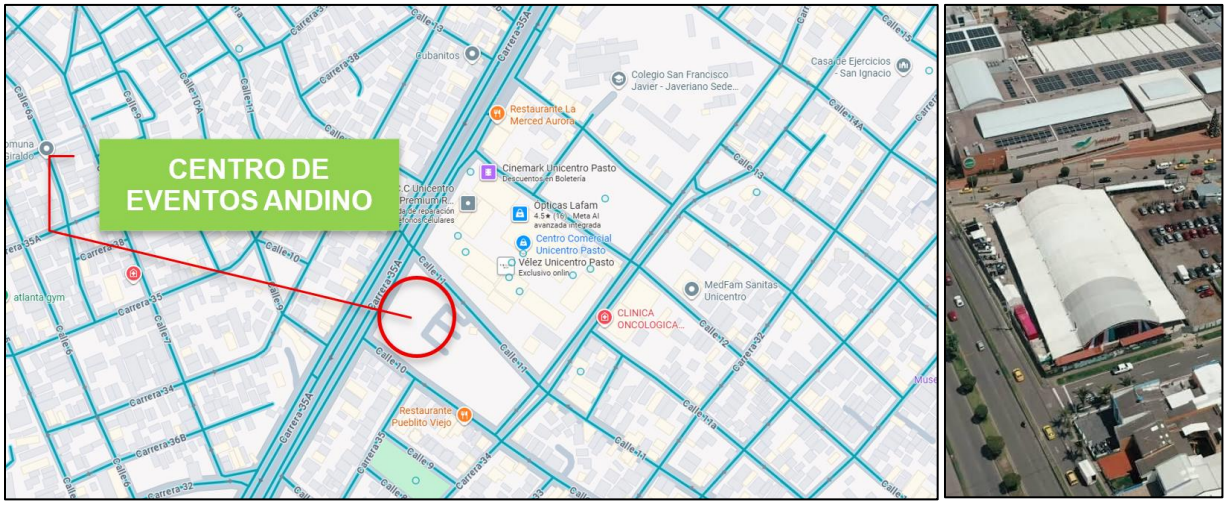
d. Localización

Tabla 15. 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 "Nariño La Mejor Taza 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 (Juanambú, Río Mayo, Occidente, Cordillera, Guambuyaco y Abades), así como la realización de ferias subregionales previas al evento central.

Ilustración 4. Localización – ubicación principal.



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

11. 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:

Tabla 16. Ejes y objetivos

Ejes Estratégicos	Objetivos
Eje Estratégico 1. Competitividad Comercial y Acceso a Mercados	Objetivo 1.1 Ejecutar el concurso de microlotes "Nariño La Mejor Taza 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 "Nariño La Mejor Taza 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.

Indicadores

Tabla 17. indicadores

Código	Nivel MML / Entregable	Nombre del Indicador (KPI)	Fórmula de Cálculo	Fuente de Verificación Oficial	Meta Numérica 2026
IND-01	Nivel de Propósito (Objetivo Central)	Porcentaje de incremento en el valor promedio por libra obtenido por los productores participantes frente al precio base nacional.	((Precio Promedio Proyecto - Precio Ref. Nacional) / Precio Ref. Nacional) * 100	Informes de liquidación financiera de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) - Comité Nariño.	+35% sobre precio base
IND-02	Entregable 1: Plataforma Comercial	Tasa de adjudicación efectiva de microlotes de alta especialidad en subasta pública.	(Microlotes Subastados con Acta / Total Microlotes Catálogo Top 30) * 100	Actas transaccionales de puja y contratos de compraventa firmados por el Martillo y la SADR.	100% (Top 30 adjudicado)
IND-03	Entregable 1: Plataforma Comercial	Valor total consolidado de intenciones de negocio en la Rueda de Negocios.	Sumatoria directa del valor en USD registrado en cartas de intención comercial.	Bitácora técnica de Matchmaking comercial unificada y visada por la interventoría del proyecto.	USD $150.000 (Mínimo)
IND-04	Entregable 2: Feria Sectorial	Porcentaje de stands y pabellones subregionales instalados y con operación activa.	(Stands Operativos con Entrega / Stands Planificados en Planimetría) * 240	Certificación de interventoría de campo y actas de entrega física	100 stands / 4 pabellones

				firmadas por los expositores.	
IND-05	Entregable 3: Campeonatos Técnicos	Volumen de profesionales de la cadena evaluados bajo estándares oficiales.	Conteo directo de baristas y catadores calificados en planillas técnicas.	Cuadros de tabulación final y planillas sensoriales SCA/ASECC firmadas por el Juez Líder.	40 catadores / 30 baristas
IND-06	Entregable 4: Certamen de Tostados	Índice de cobertura y caracterización de marcas subregionales a ciegas.	Conteo directo de muestras comerciales con ficha técnica SCA asignada.	Libro de actas de ruptura de código ciego avalado por el comité de auditoría del certamen.	60 marcas comerciales
IND-07	Entregable 5: Estrategia Consumo	Cobertura de auditoría de campo a establecimientos de café especial.	Conteo directo de formularios unificados de Mystery Shopper ejecutados.	Repositorio de informes técnicos de cliente incógnito radicados ante la supervisión de la SADR.	15 cafeterías de especialidad

Medios y fines

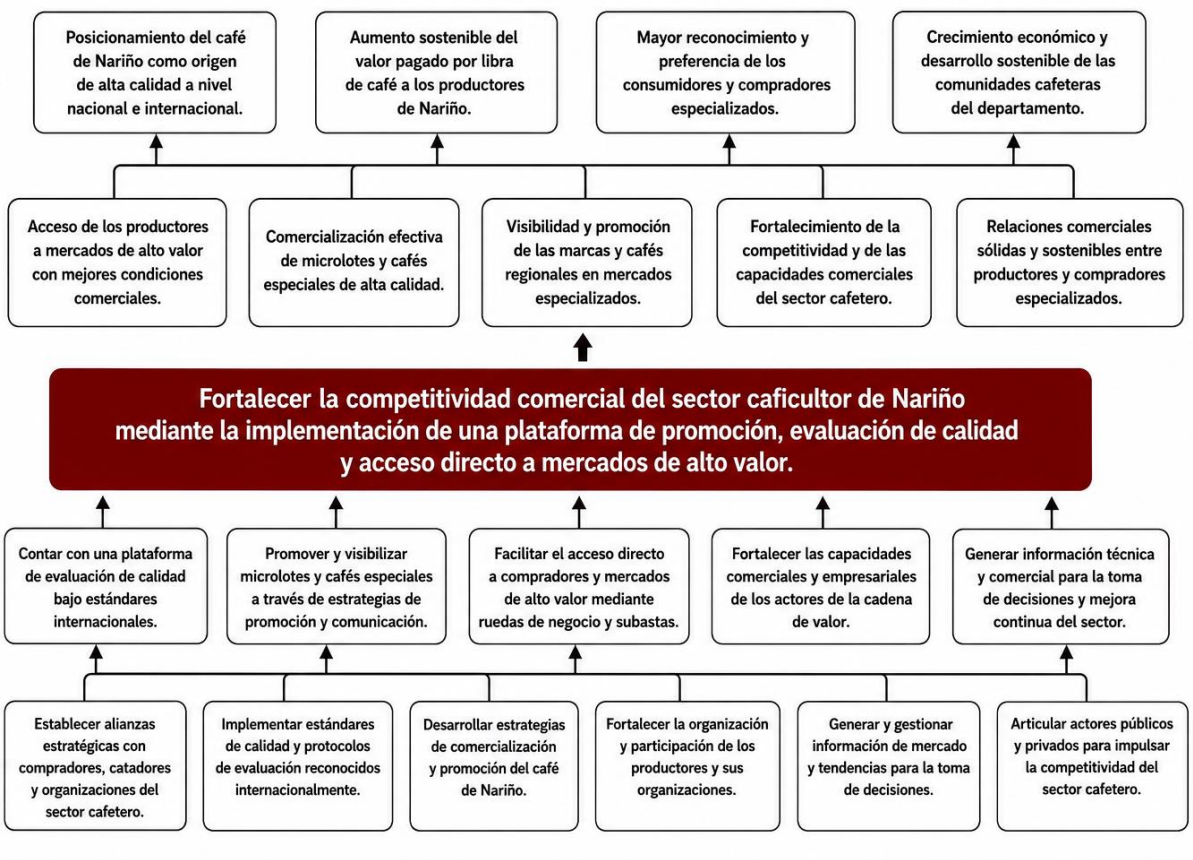
Tabla 18. Medios y fines.

Medio Indirecto	Medio Directo	Objetivo General	Fin Directo	Fin Indirecto
Ejecutar el concurso de microlotes "Nariño La Mejor Taza 2026 – Cultivando café cosechando paz" mediante la evaluación técnica de cafés especiales y la realización de la subasta internacional.	Fortalecer la competitividad comercial del sector cafetero mediante estrategias de acceso a mercados de alto valor.	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.	Cadena de valor del café fortalecida mediante mecanismos de comercialización diferenciada y agregación de valor.	Incremento del reconocimiento nacional e internacional del café de especialidad de Nariño y mejora del ingreso de los productores.
Desarrollar ferias subregionales y procesos de validación de marcas de café de especialidad.	Fortalecer la promoción comercial y la visibilidad de la oferta cafetera regional.		Mayor reconocimiento de las marcas regionales y de la diversidad cafetera del departamento.	Consolidación de la identidad territorial del café de Nariño en mercados especializados.
Implementar una rueda de negocios entre productores, organizaciones y compradores nacionales e internacionales.	Facilitar la articulación comercial entre la oferta regional y la demanda especializada.		Incremento de oportunidades comerciales para productores y organizaciones cafeteras.	Mayor inserción del café nariñense en mercados nacionales e internacionales de alto valor.
Desarrollar campeonatos departamentales de catación, barismo, Aeropress, Olleta y Mujer Barista.	Fortalecer las capacidades técnicas y profesionales de los actores de la cadena de valor del café.		Talento humano especializado fortalecido y reconocido en el sector cafetero.	Posicionamiento de Nariño como referente nacional en formación y competencias del café de especialidad.
Implementar el programa "Reto Café" y desarrollar los talleres	Promover la cultura del consumo de café de especialidad y		Consumidores con mayor conocimiento y	Incremento del consumo informado y fortalecimiento del

"Aprendiendo a tomar café".	fortalecer el mercado interno.		valoración de la calidad del café de Nariño.	mercado regional del café de especialidad.
Desarrollar una agenda académica con espacios de innovación, transferencia tecnológica y actualización técnica.	Fortalecer la generación y transferencia de conocimiento para el sector cafetero.		Productores y actores de la cadena con mayores capacidades técnicas y empresariales.	Mayor innovación, competitividad y sostenibilidad de la caficultura nariñense.
Ejecutar el Encuentro "Nariño La Mejor Taza 2026", integrando pabellón comercial, tecnológico, subregional e institucional.	Posicionar la caficultura nariñense mediante un escenario de promoción comercial, tecnológica e institucional.		Mayor articulación entre productores, instituciones, empresas y compradores especializados.	Posicionamiento del departamento de Nariño como referente nacional e internacional en cafés de especialidad y territorio competitivo para la agroindustria cafetera.

Árbol de objetivos

Ilustración 5. Árbol de objetivos



12. ALTERNATIVA DE SOLUCIÓN

12.1. Resumen de la alternativa de solución

El proyecto "Nariño La Mejor Taza 2026 – Cultivando café cosechando paz" constituye una estrategia integral para el fortalecimiento de la competitividad, la agregación de valor, la promoción comercial y el posicionamiento nacional e internacional de la caficultura nariñense, mediante la implementación de un escenario especializado que articula la oferta productiva, la innovación, la transferencia de conocimiento, el fortalecimiento empresarial y la promoción territorial del departamento de Nariño. La intervención surge como respuesta a las limitaciones identificadas en la cadena de valor del café relacionadas con el acceso a mercados especializados, la baja apropiación del valor agregado, las limitadas oportunidades de comercialización directa, el fortalecimiento insuficiente de las marcas regionales y la necesidad de consolidar procesos de promoción que permitan posicionar el café de Nariño como uno de los mejores cafés especiales del mundo.

Aunque el café constituye el eje central del proyecto y concentra la mayor parte de las acciones de intervención, el cacao continúa siendo un componente estratégico que complementa la oferta agroindustrial del departamento, permitiendo fortalecer la promoción de dos de las cadenas productivas más representativas de Nariño y generando espacios de integración comercial, turística y cultural que potencian la identidad territorial y el desarrollo económico regional.

La alternativa de solución plantea la consolidación del Encuentro "Nariño La Mejor Taza 2026 – Cultivando café cosechando paz" como una plataforma permanente de promoción, relacionamiento comercial e innovación, en la que confluyen productores, asociaciones, cooperativas, compradores nacionales e internacionales, exportadores, tostadores, catadores, baristas, transformadores, empresarios, inversionistas, academia, entidades públicas, sector privado y consumidores finales. Este escenario permitirá fortalecer las relaciones comerciales, facilitar el acceso a nuevos mercados, promover el intercambio de conocimiento y generar oportunidades de negocio para los diferentes actores de la cadena de valor.

La estrategia de intervención se desarrolla a partir de tres ejes estratégicos. El primero corresponde al fortalecimiento de la competitividad comercial y el acceso a mercados, mediante la implementación de una plataforma especializada para la evaluación de calidad, promoción comercial y negociación de cafés especiales. El segundo eje está orientado al fortalecimiento del talento humano, la cultura del consumo y la transferencia tecnológica, promoviendo procesos de formación, actualización técnica, innovación y apropiación del conocimiento. Finalmente, el tercer eje comprende la ejecución del Encuentro "Nariño La Mejor Taza 2026 – Cultivando café cosechando paz", concebido como el principal escenario de integración comercial, institucional, tecnológica y cultural de la caficultura nariñense.

Como componente principal del proyecto se desarrollará el Concurso Departamental de Microlotes "Nariño La Mejor Taza 2026 – Cultivando café cosechando paz", proceso que permitirá identificar los mejores cafés especiales producidos en el departamento mediante la evaluación física y sensorial de los microlotes participantes bajo estándares internacionales de la Specialty Coffee Association (SCA). Los cafés con mayor calificación conformarán un catálogo de cafés de alta especialidad que será presentado a compradores nacionales e internacionales mediante una Subasta Internacional y una Rueda de Negocios, facilitando la comercialización directa, el establecimiento de relaciones comerciales de largo plazo y la obtención de precios diferenciados que reconozcan la calidad excepcional del café producido en Nariño.

Paralelamente, el proyecto contempla el desarrollo de ferias subregionales y del Certamen de Marcas, espacios que permitirán fortalecer la identidad comercial de las organizaciones cafeteras, visibilizar las marcas regionales, promover nuevos emprendimientos y consolidar procesos de diferenciación territorial que incrementen el reconocimiento del origen Nariño dentro del mercado nacional e internacional de cafés especiales.

Uno de los pilares de la alternativa de solución corresponde al fortalecimiento del capital humano de la cadena de valor. Para ello se desarrollarán los campeonatos departamentales de Catación, Barismo Aeropress, Barismo en Olleta y Mujer Barista, escenarios que promueven la profesionalización del sector, fortalecen las competencias

técnicas de catadores y baristas, estimulan la innovación y permiten proyectar el talento nariñense hacia escenarios nacionales e internacionales.

De manera complementaria, se implementará una Agenda Académica con conferencias magistrales, paneles especializados y espacios de transferencia tecnológica orientados a productores, empresarios, comercializadores, investigadores y consumidores. Esta agenda abordará temas relacionados con innovación, sostenibilidad, transformación agroindustrial, tendencias del mercado mundial, calidad, comercialización, diferenciación, turismo cafetero, agregación de valor y nuevas oportunidades de negocio para la caficultura regional.

Como estrategia de fortalecimiento del mercado interno y de apropiación de la cultura cafetera se desarrollarán los programas "Aprendiendo a Tomar Café" y "Reto Café", orientados a formar consumidores con mayores conocimientos sobre cafés especiales, fortalecer la cultura del consumo responsable y promover el reconocimiento de las características sensoriales que distinguen al café de Nariño. Estas iniciativas permitirán incrementar la demanda local, fortalecer las cafeterías de especialidad y consolidar una relación más cercana entre productores, establecimientos comerciales y consumidores.

La alternativa incorpora igualmente el programa Master Coffee, concebido como un espacio especializado para el fortalecimiento empresarial de cafeterías, tostadores, emprendedores, marcas regionales y establecimientos dedicados a la preparación y comercialización de cafés especiales. Este componente busca promover la profesionalización del sector, mejorar la calidad del servicio, fortalecer las capacidades comerciales de los establecimientos participantes e incentivar la creación de redes de cooperación que impulsen el crecimiento del mercado regional de cafés especiales.

El encuentro central se desarrollará en el Centro de Eventos Andino del municipio de Pasto, donde se dispondrá de diferentes espacios especializados para la exhibición y promoción de la oferta regional, incluyendo pabellones comerciales, pabellones institucionales, pabellones agroindustriales, pabellones tecnológicos y demás espacios de exposición, concebidos para facilitar el relacionamiento entre productores, empresarios, compradores, entidades públicas, academia y visitantes. Estos espacios permitirán presentar la diversidad productiva del departamento, promover procesos de innovación, visibilizar emprendimientos rurales y acercar a los asistentes a la oferta institucional y tecnológica disponible para el fortalecimiento del sector agropecuario.

Como elemento diferenciador de la versión 2026, el proyecto incorpora el concepto "Nariño: 5 Mundos por Descubrir", estrategia de promoción territorial que convierte al encuentro en una experiencia integral alrededor de la riqueza natural, cultural, turística y productiva del departamento. Bajo esta narrativa, la caficultura se presenta como un elemento articulador de identidad y desarrollo que conecta al visitante con la diversidad del Mundo Océano Pacífico, el Mundo Litoral del Pacífico, el Mundo Chocó Biogeográfico, el Mundo Andino y el Mundo Amazónico, resaltando la manera en que cada uno de estos territorios aporta características únicas a la producción agropecuaria, la biodiversidad, la gastronomía, el turismo y las expresiones culturales de Nariño. En este contexto, el café y el cacao se convierten en embajadores del territorio, permitiendo que la promoción comercial trascienda el producto y proyecte una imagen integral del departamento como destino de inversión, turismo, naturaleza y desarrollo sostenible.

En conjunto, la alternativa de solución trasciende la realización de un evento ferial y consolida una plataforma integral para el fortalecimiento de la competitividad del sector cafetero, la promoción del cacao como producto agroindustrial complementario, el posicionamiento de las marcas regionales, la generación de oportunidades comerciales, la formación del talento humano, la apropiación de la cultura del consumo, la transferencia de conocimiento y la promoción del territorio bajo la estrategia "Nariño: 5 Mundos por Descubrir". De esta manera, el proyecto contribuye al fortalecimiento de la cadena de valor, al incremento del reconocimiento del café de especialidad de Nariño en mercados de alto valor, al mejoramiento de los ingresos de los productores y al posicionamiento del departamento como un referente nacional e internacional en cafés especiales, turismo sostenible y desarrollo económico territorial.

12.2. Descripción de la alternativa de solución

DESCRIPCIÓN DE EVENTOS Y ACTIVIDADES POR OBJETIVO

EJE ESTRATÉGICO 1. COMPETITIVIDAD COMERCIAL Y ACCESO A MERCADOS

Objetivo 1.1 Ejecutar el concurso de microlotes "Nariño La Mejor Taza 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 Occidente	El Tambo	Calle 2, Cra. 7, Barrio El Rosario
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	Chachagüí	Calle Principal

Occidente		
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 12 y 13 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 "NARIÑO LA MEJOR TAZA 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 "Nariño La Mejor Taza 2026 – Cultivando Café Cosechando Paz", mediante procesos técnicos de acopio, evaluación, comercialización y subasta.	**1.1.1. Realizar el lanzamiento oficial del evento "Nariño La Mejor Taza 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	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

OBJETIVO	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ACTIVIDAD	INSUMOS NECESARIOS
		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.	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	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

OBJETIVO	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ACTIVIDAD	INSUMOS NECESARIOS
		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.	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 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	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

OBJETIVO	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ACTIVIDAD	INSUMOS NECESARIOS
		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	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.
	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.	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

OBJETIVO	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ACTIVIDAD	INSUMOS NECESARIOS
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.		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.	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.

OBJETIVO	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ACTIVIDAD	INSUMOS NECESARIOS
	3.1.2. Implementar el plan de medios y las estrategias de divulgación y promoción del evento.	Ejecutar acciones de promoción y divulgación en radio, televisión, medios digitales, redes sociales y pantallas, con contenidos previos y durante el evento para ampliar su alcance y posicionamiento.	Pauta radial; presentación y conducción; producción y cubrimiento televisivo y digital; contenidos audiovisuales; publicaciones en redes y medios digitales; piezas gráficas y promocionales; publicidad en pantallas digitales; producción, adaptación, programación y evidencias de difusión.

13. ESQUEMA OPERATIVO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO DE ASOCIACIÓN

La ejecución del proyecto se desarrollará mediante la celebración de un Convenio de Asociación, de conformidad con la normatividad vigente aplicable a este tipo de instrumentos jurídicos, mediante el cual se articularán esfuerzos técnicos, administrativos, financieros y operativos entre las partes para el cumplimiento de los objetivos del proyecto.

El desarrollo del convenio comprenderá dos etapas: una etapa precontractual y de legalización, orientada a garantizar el cumplimiento de los requisitos legales y administrativos para el inicio de la ejecución, y una etapa de ejecución, correspondiente al desarrollo de las actividades y entregables definidos en el proyecto.

Tabla 12. Esquema operativo de ejecución del convenio

Fase	Entregable / Código	Actividades Clave (Cód. Act. - Descripción)
Fase 0: Pre-contractual	N/A	0.1 Elaboración de estudios previos y análisis del sector. 0.2 Certificación de disponibilidad presupuestal (CDP) y gestión de recursos. 0.3 Formulación, revisión y aprobación técnica del Convenio de Asociación con ACOPI. 0.4 Suscripción del convenio, legalización y firma del acta de inicio. 0.5 Apertura de cuenta bancaria única y constitución de garantías contractuales.
Fase 1: Ejecución	1.1 Plataforma Comercial y de Evaluación de Calidad	1.1.1 Planeación y Convocatoria: Elaboración de TDRs, cronograma y puntos de acopio, lanzamiento oficial. 1.1.2 Recepción y Trazabilidad: Recepción física, codificación (blind tasting) y verificación de cumplimiento. 1.1.3 Evaluación Sensorial (Panel Nacional): Aplicación de protocolos SCA para fase eliminatoria. 1.1.4 Gestión de Internacionalización: Logística de traslados y atención de 17 clientes internacionales en Pasto. 1.1.5 Fase Final: Evaluación y alistamiento de los 30 mejores lotes y preparación de perfiles.

Fase	Entregable / Código	Actividades Clave (Cód. Act. - Descripción)
		1.1.6 Rueda de Negocios: Presentación técnica de lotes finalistas. 1.1.7 Subasta y Formalización: Ejecución de la subasta pública y cierre del concurso.
Fase 1: Ejecución	1.2 Ferias Subregionales	1.2.1 Planeación y Logística Territorial: Gestión de sedes en Norte, Occidente y Cordillera. 1.2.2 Convocatoria y Difusión Territorial: Estrategia de comunicación local y recepción de marcas. 1.2.3 Ejecución Técnica: Sesiones de evaluación sensorial, rueda de negocios y exhibición. 1.2.4 Cierre, Premiación y Reporte: Acto de entrega de certificaciones y consolidación de informes.
Fase 1: Ejecución	2.1 Campeonatos (Talento Humano)	2.1.1 Realización del diseño de los campeonatos y elaboración de términos de referencia (campeonato de aeropress, campeonato de olleta, campeonato de mujer barista). 2.1.2 Diseño y elaboración de piezas publicitarias de la convocatoria de los campeonatos. 2.1.3 Realización de convocatoria, proceso de inscripción, definición de listado definitivo de participantes y notificación a los participantes seleccionados para los campeonatos. 2.1.4 Montaje de espacio para los concursos en el recinto ferial. 2.1.5 Ejecución de los campeonatos en sus diferentes rondas durante los días 11 al 13 de septiembre de 2026. 2.1.6 Definición, publicación, legalización y premiación de los ganadores de los campeonatos.
Fase 1: Ejecución	2.2 Estímulo al Consumo (COFFEE MASTER)	2.2.1 Diseño de bases técnicas, TDRs y criterios de evaluación para el concurso departamental de cafeterías 'Master Coffee'. 2.2.2 Diseño y elaboración de piezas publicitarias y estrategia de difusión para la convocatoria. 2.2.3 Lanzamiento de convocatoria, proceso de inscripción, recepción de postulaciones y validación de requisitos técnicos de las cafeterías participantes. 2.2.4 Socialización con establecimientos preseleccionados, incluyendo visita técnica de verificación de estándares. 2.2.5 Ejecución de jornadas de evaluación in-situ, calificación técnica y aplicación de criterios de calidad y servicio. 2.2.6 Consolidación de resultados, publicación de ganadores, legalización de incentivos y acto de premiación del concurso 'Master Coffee'.
Fase 1: Ejecución	2.3 Formación Sensorial	2.3.1 Diseño y ejecución de 6 módulos formativos especializados (3 de barismo y 3 de catación), con intensidad de 4 horas cada uno. Estos se implementarán durante las ferias subregionales, garantizando una cobertura técnica mínima de 20 participantes por

Fase	Entregable / Código	Actividades Clave (Cód. Act. - Descripción)
		sesión. 2.3.2 Diseño y ejecución del programa de formación sensorial de alto impacto "Aprendiendo a tomar café" (sesiones de cata de 15 minutos), a desarrollarse durante el evento central "La Mejor Taza 2026" del 11 al 13 de septiembre de 2026.
Fase 1: Ejecución	2.4 Agenda Académica	2.4.1 Curaduría de temas y vinculación de ponentes expertos. 2.4.2 Gestión logística de conferencistas (transporte/alojamiento). 2.4.3 Montaje técnico de auditorios para sesiones magistrales. 2.4.4 Ejecución y sistematización de conocimientos.
Fase 1: Ejecución	3.1 / 3.2 / 3.3 Feria Sectorial (Pabellones)	3.1.1 Planificación logística y diseño de planos de pabellones. 3.1.2 Contratación de servicios de montaje, stands y equipos técnicos. 3.1.3 Ejecución (11-13 sept): Protocolo, atención institucional y rueda de negocios. 3.1.4 Desmonte, rendición de cuentas y consolidación de informe post-evento.

14. LÍMITES, RESTRICCIONES Y SUPUESTOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO

14.1. Restricciones legales y contractuales

La ejecución del proyecto se realizará mediante un **Convenio de Asociación**, el cual deberá cumplir las disposiciones legales y reglamentarias aplicables, así como los principios de transparencia, economía, responsabilidad y selección objetiva que rigen la contratación pública. La ejecución financiera estará limitada al presupuesto aprobado para el proyecto, por lo cual cualquier modificación de alcance, cronograma o recursos deberá sujetarse a los procedimientos establecidos en la normatividad vigente y en el convenio suscrito entre las partes.

14.2. Supuestos críticos para la ejecución

El cumplimiento de los objetivos del proyecto depende de la ocurrencia de los siguientes supuestos:

- Disponibilidad oportuna de los recursos financieros y cumplimiento del cronograma de desembolsos por parte de las entidades aportantes.
- Suscripción y legalización del Convenio de Asociación dentro de los tiempos previstos para garantizar el inicio oportuno de la ejecución.
- Contratación y disponibilidad de los bienes, servicios y operadores logísticos requeridos para el desarrollo de las actividades programadas.
- Participación activa de productores, asociaciones, compradores, instituciones y demás actores de la cadena de valor del café.
- Condiciones climáticas, sanitarias y de orden público favorables que permitan el normal desarrollo de las actividades programadas en las diferentes subregiones del departamento.

14.3. Exclusiones del alcance

Con el propósito de delimitar claramente el alcance del proyecto y evitar modificaciones que desvirtúen sus objetivos, se establecen las siguientes exclusiones:

- El proyecto no contempla la adquisición de maquinaria, equipos permanentes o infraestructura productiva para productores, asociaciones o empresas cafeteras.
- El proyecto no financia procesos de transformación industrial, comercialización o exportación distintos a los espacios de promoción, articulación comercial y fortalecimiento de capacidades contemplados en el presente proyecto.
- Los costos asociados al transporte internacional, seguros, trámites aduaneros, nacionalización, exportación o entrega final de los cafés comercializados serán asumidos directamente por las partes que celebren los acuerdos comerciales derivados de la Subasta Internacional o la Rueda de Negocios.
- El proyecto no financiará actividades que no se encuentren contempladas en el objeto, componentes, actividades y presupuesto aprobados en el Convenio de Asociación.

15. CADENA DE VALOR Y PRESUPUESTO

"FORTALECIMIENTO COMPETITIVO, CULTURA DEL CONSUMO Y PROYECCIÓN DE LA CAFICULTURA NARIÑENSE HACIA MERCADOS DE ALTO VALOR: ENCUENTRO NARIÑO LA MEJOR TAZA 2026"			
EJES ESTRATEGICOS	**OBJETIVOS ESPECIFICOS**	**ACTIVIDADES**	**VALOR TOTAL**
Eje Estratégico 1. Competitividad Comercial y Acceso a Mercados	Objetivo 1.1 Ejecutar el concurso de microlotes "Nariño La Mejor Taza 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.	1.1.1. Realizar el lanzamiento oficial del evento "Nariño La Mejor Taza 2026 – Cultivando Café, Cosechando Paz".	$ 7.450.000,00
		1.1.2. Desarrollar integralmente el concurso de microlotes, incluyendo las etapas de convocatoria, recepción, evaluación, promoción y comercialización de los cafés participantes.	$ 303.044.350,00
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.	2.1.1. Diseñar, montar y ejecutar el concurso de catación, incluyendo el apoyo técnico requerido para su desarrollo.	$ 37.452.600,00
		2.1.2. Diseñar, montar y ejecutar el concurso de filtrados, incluyendo el apoyo técnico requerido para su desarrollo.	$ 106.555.268,00
	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.	2.2.1. Realizar la evaluación especializada de los cafés participantes en la estrategia Master Coffe	$ 3.500.000,00
	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.	2.3.1. Desarrollar talleres de catación y barismo y ejecutar el programa de formación sensorial "Aprendiendo a Tomar Café".	$ 17.639.814,00
	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.	2.4.1. Desarrollar ocho (8) sesiones magistrales como parte de la agenda académica del evento.	$ 19.107.098,00
Eje Estratégico 3. Ejecución de la Feria Sectorial "Nariño La Mejor Taza 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.	3.1.1. Desarrollar las actividades académicas, formativas, experienciales, logísticas y de promoción previstas para la realización del evento.	$ 703.202.259,92
		3.1.2. Implementar el plan de medios y las estrategias de divulgación y promoción del evento.	$ 70.395.000,00
		TOTAL PROYECTO	**$ 1.268.346.389,92**

PRESUPUESTO DETALLADO

1.1.1. Realizar el lanzamiento oficial del evento "Nariño La Mejor Taza 2026 – Cultivando Café, Cosechando Paz".					
Nº Ítem	**ITEM/DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD / MEDIDA**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
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**
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**
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**
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**
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	$ 1.400.000,00	**$ 1.400.000,00**
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**
VALOR TOTAL					**$ 7.450.000,00**

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**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
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
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
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	$ 354.405	$ 7.442.500
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

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
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
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
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
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	$	251.900	$	251.900
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

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	$ 10.000.000	$ 10.000.000
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

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	$ 2.300.000	$ 2.300.000
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
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
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

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
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	Servicio de transporte	2	$ 4.100.000	$ 8.200.000

	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	$ 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
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,	Dispensador	1	$ 250.000	$ 250.000

	elementos necesarios para su funcionamiento y retiro al finalizar el periodo establecido.				
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
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
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	$ 90.499	$ 3.619.960

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
26	Tiquete aéreo ida y vuelta **Melbourne – Bogotá – Pasto – Pasto – Bogotá – 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
27	Tiquete aéreo ida y vuelta **Los Ángeles – Bogotá – Pasto – Pasto – Bogotá – Los Ángeles**, incluyendo las conexiones nacionales requeridas y el retorno a la ciudad de origen.	Tiquete	1	$ 6.664.782	$ 6.664.782
28	Tiquete aéreo ida y vuelta **Newark – Bogotá – Pasto – Pasto – Bogotá – Newark**, incluyendo conexiones nacionales y trayectos de retorno.	Tiquete	1	$ 7.068.984	$ 7.068.984
29	Tiquete aéreo ida y vuelta **Estocolmo – Bogotá – Pasto – Pasto – Bogotá – Estocolmo**, incluyendo conexiones nacionales requeridas.	Tiquete	1	$ 8.595.378	$ 8.595.378
30	Tiquete aéreo ida y vuelta **Estocolmo – Bogotá – Pasto – Pasto – Bogotá – Estocolmo**, incluyendo conexiones nacionales requeridas.	Tiquete	1	$ 8.595.378	$ 8.595.378
31	Tiquete aéreo ida y vuelta **Hamburgo – Bogotá – Pasto – Pasto – Bogotá – Hamburgo**, incluyendo las conexiones nacionales necesarias.	Tiquete	1	$ 8.950.650	$ 8.950.650
32	Tiquete aéreo ida y vuelta **Amán – Bogotá – Pasto – Pasto – Bogotá – Amán**, incluyendo conexiones nacionales requeridas.	Tiquete	1	$ 9.769.984	$ 9.769.984
33	Tiquete aéreo ida y vuelta **Houston – Bogotá – Pasto – Pasto – Bogotá – Houston**, incluyendo conexiones nacionales requeridas.	Tiquete	1	$ 12.126.056	$ 12.126.056

34	Tiquete aéreo ida y vuelta **Taipéi – Bogotá – Pasto – Pasto – Bogotá – Taipéi**, incluyendo las conexiones nacionales necesarias.	Tiquete	1	$ 11.546.345	$ 11.546.345
35	Tiquete aéreo ida y vuelta **Ciudad de Guatemala – Bogotá – Pasto – Pasto – Bogotá – Ciudad de Guatemala**, incluyendo conexiones nacionales requeridas.	Tiquete	1	$ 6.819.017	$ 6.819.017
36	Tiquete aéreo ida y vuelta **San Diego – Bogotá – Pasto – Pasto – Bogotá – San Diego**, incluyendo conexiones nacionales requeridas.	Tiquete	1	$ 7.473.180	$ 7.473.180
37	Tiquete aéreo ida y vuelta **Vilna – Bogotá – Pasto – Pasto – Bogotá – Vilna**, incluyendo conexiones nacionales requeridas.	Tiquete	1	$ 9.483.559	$ 9.483.559
38	Tiquete aéreo ida y vuelta **Balmaceda – Bogotá – Pasto – Pasto – Bogotá – Balmaceda**, incluyendo las conexiones nacionales necesarias.	Tiquete	1	$ 5.930.836	$ 5.930.836
39	Tiquete aéreo ida y vuelta **Balmaceda – Bogotá – Pasto – Pasto – Bogotá – Balmaceda**, incluyendo las conexiones nacionales necesarias.	Tiquete	1	$ 5.329.082	$ 5.329.082
40	Tiquete aéreo ida y vuelta **San Diego – Bogotá – Pasto – Pasto – Bogotá – San Diego**, incluyendo conexiones nacionales requeridas.	Tiquete	1	$ 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
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
43	Transporte aeropuerto - hotel - Transporte tipo camioneta 4X4 con capacidad para 4 pasajeros.	Servicio	1	$ 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
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
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
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
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	**Servicio**	1	$ 2.290.000	$ 2.290.000

	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.				
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
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
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	**Servicio de técnico de apoyo**	1	$ 1.717.500	$ 1.717.500

	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.				
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
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
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
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
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
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

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
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
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	$ 47.374	$ 2.652.944
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
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
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

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	$ 103.050	$ 1.751.850
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
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
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
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
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
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	**Servicio**	1	$ 16.030.000	$ 16.030.000

	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.				
VALOR TOTAL					**$ 303.044.350**

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

Nº Ítem	ITEM/DESCRIPCIÓN	UNIDAD / MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
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	**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**
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**
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	**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	Servicio Global	1	$ 6.870.000,00	**$ 6.870.000,00**

	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.				
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**

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. Treinta y cinco (35) kilogramos de cafe especial, taza mínima 85 destinado para el concurso.	global	1	$ 2.290.000,00	**$ 2.290.000,00**
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	$ 120.000	**$ 3.600.000,00**
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.	Unidad	30	$ 106.667	**$ 3.200.000,00**

	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.				
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	$ 2.290.000,00	**$ 2.290.000,00**
VALOR TOTAL					**$ 37.452.600,00**

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**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
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
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
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
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	$ 251.900,00	$ 503.800,00
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	Unidad	1	$ 251.900,00	$ 251.900,00

	lavable y estructura estable. Incluye transporte, montaje, ubicación, desmontaje y retiro.				
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	$ 1.800.000,00	$ 1.800.000,00
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
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
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
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
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	$ 21.600,00	$ 108.000,00
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	$ 42.000,00	$ 84.000,00
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	$ 108.000,00	$ 108.000,00

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
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
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
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
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
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
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
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
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	Servicio	1	$ 2.404.500,00	$ 2.404.500,00

	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.				
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
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
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
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
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
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	Servicio de traslado/ Vehículo	6	$ 57.250,00	$ 343.500,00

	con capacidad para los respectivos pasajeros y su equipaje, e incluye recogida, traslado y coordinación con los horarios de vuelo.				
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
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
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	$ 23.687,00	$ 710.610,00
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
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	Servicio	1	$ 9.160.000,00	$ 9.160.000,00

	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.				
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
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	$ 2.000.000	$ 6.000.000,00

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
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
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
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
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

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	Global	1	$ 2.290.000,00	$ 2.290.000,00

	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.				
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
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
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
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
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	$ 54.939,00	$ 879.024,00
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

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
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	$ 1.145.000,00	$ 4.580.000,00
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
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
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 ½" de 15 m, pedestales de cuello de ganso ecualizables, snake de 8 envíos, transporte, montaje, ubicación de los	dia	3	$ 1.526.666,67	$ 4.580.000,00

	equipos, conexiones, pruebas de sonido y demás accesorios necesarios para la adecuada prestación del servicio				
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	$ 1.087.750,00	$ 1.087.750,00
VALOR TOTAL					**$ 106.555.268,00**

2.2.1. Realizar la evaluación especializada de los cafés participantes en la estrategia Master Coffe					
Nº Item	**ITEM/DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD / MEDIDA**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
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	1	$ 3.500.000,00	$ 3.500.000,00
VALOR TOTAL					**$ 3.500.000,00**

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**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**

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	$ 1.530.000,00	$ 9.180.000,00
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
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
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
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
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
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	Unidad	9	$ 28.600,00	$ 257.400,00

	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.				
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
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
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
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	$ 81.500,00	$ 733.500,00
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	$ 201.600,00	$ 604.800,00
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	$ 68.700,00	$ 206.100,00
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
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
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
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

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
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
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
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
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
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
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
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
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
VALOR TOTAL					**$ 17.639.814,00**

2.4.1. Desarrollar ocho (8) sesiones magistrales como parte de la agenda académica del evento.

Nº Item	ITEM/DESCRIPCIÓN	UNIDAD / MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
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
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
3	**Sala de reuniones para eventos**: Capacidad entre 31 a 100 personas, Incluye sillettería, 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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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

VALOR TOTAL	$ 19.107.098,00

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	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
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
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
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	$ 54.000	$ 216.000
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
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
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
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
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
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	$ 23.687	$ 284.244

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
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
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
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
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	$ 51.525	$ 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
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
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
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
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	$ 23.687	$ 284.244

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
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
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
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
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
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

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
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
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
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
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
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	$ 149.890,67	$ 3.297.594,67

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
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
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	$ 206.100,00	$ 21.640.500,00
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
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.	Servicio integral	1	$ 20.610.000,00	$ 20.610.000,00

	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
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
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.	Servicio	1	$ 10.305.000,00	$ 10.305.000,00

	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.				
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	Servicio	1	$ 6.870.000,00	$ 6.870.000,00

	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.				
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
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
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
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	$ 4.500.000,00	$ 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	Servicio	1	$ 5.000.000,00	$ 5.000.000,00

	materiales requeridos para habilitar y acondicionar el recorrido peatonal y operativo. Incluye mano de obra, herramientas, transporte interno, montaje y retiro de elementos temporales.				
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	$ 10.000.000,00	$ 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
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	$ 60.000,00	$ 1.200.000,00
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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

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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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

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
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
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
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

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
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
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
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
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
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

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
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
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
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
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,	Servicio de transporte	1	$ 2.605.562	$ 2.605.562

	disponibilidad del vehículo y cumplimiento integral de la ruta e itinerario. incluye seguro todo riesgo				
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
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
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

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
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
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",	Servicio de Activación	26	$ 526.700	$ 13.694.200

	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.				
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	Evento	1	$ 801.500	$ 801.500

	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.				
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
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	$ 6.297.500	$ 6.297.500
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	$ 545.020	$ 1.090.040
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	suscripcion	1	$ 2.290.000	$ 2.290.000

	valor contratado deberá mantenerse dentro del presupuesto asignado para este concepto, con un tope máximo de $2.000.000.				
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
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	$ 458.000	$ 1.832.000
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
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
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
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	Paquete	1	$ 9.160	$ 9.160

	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, 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
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
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
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
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
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
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
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

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	$ 80.000	$ 320.000
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
VALOR TOTAL					**$ 703.202.259,92**

3.1.2. Implementar el plan de medios y las estrategias de divulgación y promoción del evento.					
Nº Ítem	**ITEM/DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD / MEDIDA**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
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	$ 2.290.000,00
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	$ 1.145.000,00
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	$ 5.725.000,00
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	$ 2.290.000,00

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	$ 2.290.000,00
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	$ 8.015.000,00
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	$ 3.435.000,00
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	$ 3.435.000,00
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	$ 1.145.000,00
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	$ 1.145.000,00
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	$ 2.290.000,00
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	$ 1.145.000,00

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	$ 3.435.000,00
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	$ 1.145.000,00
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	$ 2.290.000,00
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	$ 3.435.000,00
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	$ 1.145.000,00
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	$ 1.145.000,00
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	$ 5.725.000,00
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	$ 5.725.000,00
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	Servicio	1		$ 12.000.000,00

	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.				
VALOR TOTAL					**$ 70.395.000,00**

16. MATRIZ DE RIESGOS

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

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
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
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

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
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

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
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	Comunicaciones	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
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

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
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

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
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

PRINITH SOLEIT JURADO ERAZO
SECRETARIA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL
GOBERNACIÓN DE NARIÑO

Elaboró: José David Pinchao
apoyo técnico SADR

Revisó: Jaime A. Alvear B.
profesional universitario SADR