San Juan de Pasto, 8 de septiembre de 2026

Doctor:
ANDRES MAURICIO ROJAS MEZA
ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS
SECCIONAL NARIÑO
SAN JUAN DE PASTO – NARIÑO

Asunto: Solicitud de manifestación de interés para la celebración de convenio de asociación en el marco del proyecto “Nariño La Mejor Taza 2026”

Cordial saludo,

El Departamento de Nariño ha formulado el proyecto "FORTALECIMIENTO COMPETITIVO, CULTURA DEL CONSUMO Y PROYECCIÓN DE LA CAFICULTURA NARIÑENSE HACIA MERCADOS DE ALTO VALOR: ENCUENTRO NARIÑO LA MEJOR TAZA 2026", el cual contempla la realización de las siguientes actividades:

1. Realizar el lanzamiento oficial del evento “Nariño La Mejor Taza 2026 – Cultivando Café, Cosechando Paz”.
2. Desarrollar integralmente el concurso de microlotes, incluyendo las etapas de convocatoria, recepción, evaluación, promoción y comercialización de los cafés participantes.
3. Diseñar, montar y ejecutar el concurso de catación, incluyendo el apoyo técnico requerido para su desarrollo.
4. Diseñar, montar y ejecutar el concurso de filtrados, incluyendo el apoyo técnico requerido para su desarrollo.
5. Realizar la evaluación especializada de los cafés participantes en la estrategia Master Coffe
6. Desarrollar talleres de catación y barismo y ejecutar el programa de formación sensorial “Aprendiendo a Tomar Café”.
7. Desarrollar ocho (8) sesiones magistrales como parte de la agenda académica del evento.
8. Desarrollar las actividades académicas, formativas, experienciales, logísticas y de promoción previstas para la realización del evento.

El presupuesto estimado del proyecto se establece en la suma de **MIL DOSCIENTOS SESENTA Y OCHO MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y NUEVE PESOS CON NOVENTAY DOS CENTAVOS ($1.268.346.389,92).**

El plazo de ejecución será hasta el treinta y uno (31) de octubre de 2026 y la ejecución tendrá lugar en el Municipio de Pasto.

Ahora bien, para la ejecución de mencionado proyecto y el marco de lo dispuesto en el articulo 5 del Decreto 092 de 2017, el Departamento de Nariño ha planteado la necesidad de establecer una alianza estrategia, con una entidad sin animo de lucro con reconocida idoneidad en el sector, con el fin de contribuir al desarrollo del proyecto mediante la articulación de capacidades técnicas, administrativas, financieras y humanas.

En consecuencia, mediante la presente, se solicita manifestar su interés en participar de manera conjunta en 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"**, para lo cual la entidad sin ánimo de lucro deberá realizar un aporte en dinero igual o superior al 30% del presupuesto destinado a la ejecución del proyecto, esto es como mínimo **TRESCIENTOS OCHENTA MILLONES QUINIENTOS TRES MIL NOVECIENTOS DIECISEIS PESOS CON NOVENTA Y SIETE CENTAVOS ($380.503.915,97).**

En caso, de tener una respuesta positiva, solicitamos por favor el diligenciamiento de su propuesta de aportes de acuerdo a las actividades a desarrollar, conforme al formato adjunto a la presente.

Atentamente,

PRINITH SOLEIT JURADO ERAZO
Secretaria De Agricultura Y Desarrollo Rural
Gobernación de Nariño

Revisó: Claudia Ruano
Apoyo jurídico SADR

Proyectó: José David Pinchao
Apoyo Técnico SADR

San Juan de Pasto, 10 de septiembre de 2026

Doctora
PRINITH SOLEIT JURADO ERAZO
Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural
Gobernación de Nariño

Asunto: Manifestación de interés para la celebración de convenio de asociación en el marco del proyecto "Nariño La Mejor Taza 2026"

Cordial saludo,

En atención al oficio de fecha 8 de septiembre de 2026, mediante el cual la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural del Departamento de Nariño solicitó a la Asociación Colombiana de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas – ACOPI, Seccional Nariño, manifestar su interés en participar en 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", nos permitimos manifestar formalmente nuestro interés en participar en la celebración del correspondiente convenio de asociación.

ACOPI Seccional Nariño expresa su disposición para articular sus capacidades institucionales, técnicas, administrativas, financieras y humanas con las del Departamento de Nariño para contribuir a la ejecución de las actividades previstas en el proyecto, relacionadas con el lanzamiento oficial del evento, el desarrollo integral del concurso de microlotes, los concursos de catación y filtrados, la evaluación especializada de cafés, los talleres de catación y barismo, el programa de formación sensorial "Aprendiendo a Tomar Café", las sesiones magistrales y las demás actividades académicas, formativas, experienciales, logísticas y de promoción contempladas para el desarrollo de Nariño La Mejor Taza 2026.

En atención a lo solicitado por el Departamento de Nariño, ACOPI Seccional Nariño manifiesta su disposición de realizar un aporte en dinero por valor de TRESCIENTOS OCHENTA MILLONES QUINIENTOS TRES MIL NOVECIENTOS DIECISÉIS PESOS CON NOVENTA Y SIETE CENTAVOS ($380.503.915,97), correspondiente al treinta por ciento (30 %) del presupuesto destinado a la ejecución del proyecto.

El aporte propuesto se destinará a las actividades, bienes y servicios contemplados en el proyecto, de acuerdo con la distribución presupuestal definida para la participación que se anexa.

ACOPI Seccional Nariño manifiesta su disposición para adelantar las actuaciones necesarias para la estructuración, revisión y formalización del convenio de asociación, así como para presentar la documentación requerida de acuerdo con las condiciones establecidas por el Departamento de Nariño y el marco normativo aplicable.

Atentamente,

ANDRES MAURICIO ROJAS MEZA
Representante Legal
ACOPI – Asociación Colombiana de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas
Seccional Nariño

PROPUESTA DE EJECUCIÓN MEJOR TAZA NARIÑO 2026

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	APORTE ESAL
1	Alquiler de pantalla LED para evento de lanzamiento, con dimensiones de 4,00 m de ancho × 2,50 m de alto (10 m²), conformada por módulos LED para uso profesional en eventos, con pitch máximo de 4 mm, brillo mínimo de 1.000 nits y frecuencia de actualización mínima de 3.840 Hz, estructura de soporte y sistema de procesamiento de señal. Incluye transporte, montaje, instalación, conexión, configuración, pruebas de funcionamiento, disponibilidad durante ocho (8) horas y desmontaje al finalizar la jornada, Incluyendo los elementos, conexiones, cableado, requerimientos eléctricos y demás componentes técnicos necesarios para garantizar su correcta instalación, funcionamiento y operación durante el evento.	Servicio / jornada de 8 horas	1	$ 1.401.600,00	**$ 1.401.600,00**	**$ 1.401.600,00**
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**	**$ 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**	**$ 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**	**$ 490.000,00**

TOTAL ACTIVIDAD 1.1.1.					**$ 7.450.000,00**	**$ 2.755.000,00**
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**	**APORTE ESAL**
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	$ 2.500.000
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	Servicio de juez	1	$ 2.950.000	$ 2.950.000	

	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.					
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.	Servicio de transporte	2	$ 4.100.000	$ 8.200.000	

	Los equipos y elementos objeto del transporte comprenden: Trilladora o descascarilladora de muestras de café, para el procesamiento de muestras de café pergamino seco, con sistema de operación eléctrica y capacidad adecuada para el manejo de muestras destinadas a evaluación física y sensorial. Molinos eléctricos profesionales para café, de muelas, con sistema de regulación de granulometría, tolva con capacidad mínima de 1 kg y alimentación eléctrica de 110 V. Balanza digital de precisión, con capacidad mínima de 2 kg, resolución de 0,1 g, función de tara y pantalla digital de fácil lectura. Hervidor eléctrico de precisión, con capacidad mínima de 1,5 litros, control regulable de temperatura y alimentación de 110 V, destinado a la preparación de agua para los procesos de catación. Tazones o recipientes de catación, fabricados en material apto para contacto con alimentos, con capacidad aproximada de 200 a 250 ml. Cucharas profesionales de catación, fabricadas en acero inoxidable y aptas para uso alimentario. Bandejas para muestras de café, destinadas a la organización, identificación, presentación y manipulación de las muestras durante las diferentes etapas de evaluación. Recipientes, frascos o bolsas herméticas para muestras de café, con capacidad aproximada entre 250 y 500 g, destinados a conservar las muestras y evitar su exposición a humedad, contaminación u olores externos. Termómetros digitales de precisión, con rango de medición adecuado para el control de temperatura del agua durante la preparación y evaluación de las muestras. Cronómetros o temporizadores digitales, para el control de los tiempos de preparación, extracción y evaluación sensorial. Jarras o recipientes para preparación de agua, con capacidad aproximada de 1 a 2 litros y fabricados en material apto para uso alimentario. Tamices o zarandas para clasificación de café, destinados a la separación y clasificación física de granos y muestras de café. Medidores de humedad para café, destinados a la verificación del contenido de humedad de las muestras previo a su evaluación física o sensorial. Elementos de identificación y organización de muestras, incluyendo recipientes, etiquetas, marcadores y accesorios requeridos para garantizar la adecuada trazabilidad y diferenciación de las muestras. Elementos y accesorios complementarios para las estaciones de evaluación física y sensorial, necesarios para la adecuada preparación, disposición, identificación, manipulación y evaluación de las muestras de café. El transporte deberá realizarse garantizando que los equipos permanezcan debidamente embalados, protegidos y asegurados, evitando desplazamientos, golpes, vibraciones excesivas, exposición a humedad, polvo, temperaturas extremas o cualquier otra condición que pueda afectar su integridad física, calibración o funcionamiento.					
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	Refrigerios	60	$ 12.317	$ 739.020	

	manipulación. El suministro deberá realizarse en los horarios, lugares y cantidades definidos de acuerdo con la programación de las jornadas de trabajo.					
21	**Dispensador electrónico de agua:** alquiler de dispensador electrónico compatible con botellones de agua potable de veinte (20) litros, destinado al suministro continuo de agua durante las jornadas de evaluación y catación. El equipo deberá encontrarse en adecuado estado de funcionamiento, contar con sistemas de dispensación para facilitar el consumo y ser instalado en el lugar definido por la organización. El servicio comprende la disposición del equipo, elementos necesarios para su funcionamiento y retiro al finalizar el periodo establecido.	Dispensador	1	$ 250.000	$ 250.000	
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 técnicos de catación; identificación y descripción de atributos sensoriales; asignación y registro de puntuaciones; participación en jornadas de calibración; comparación y discusión técnica de resultados; identificación de diferencias o inconsistencias en las evaluaciones; participación en sesiones de deliberación y suministro de información técnica para la consolidación de resultados.	**Servicio**	1	$ 2.290.000	$ 2.290.000	
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 jornadas de catación; apoyo en el pesaje, molienda y organización de materiales; montaje y acondicionamiento de estaciones de evaluación; traslado interno y manejo controlado de muestras; suministro y organización de elementos requeridos por los catadores; apoyo en la conservación de la trazabilidad; reposición de materiales e insumos; organización de muestras antes, durante y después de las jornadas; y apoyo operativo al equipo técnico durante las actividades de evaluación.	**Servicio de técnico de apoyo**	1	$ 1.717.500	$ 1.717.500	
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	**Servicio de martillo**	1	$ 9.461.159	$ 9.461.159	

	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.					
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	$ 1.717.500
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	**Servicio**	16	$ 36.004	$ 576.064	

	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.					
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	$ 1.030.500
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	$ 206.100

70	**Servicio especializado de plataforma digital para gestión de catación, evaluación y subasta de café durante dos días**: Plataforma web especializada que permita registrar y codificar muestras, asignarlas a catadores, capturar individualmente las evaluaciones sensoriales, consolidar y calcular automáticamente los resultados, generar rankings y reportes en tiempo real y garantizar la trazabilidad de cada muestra y evaluación. Deberá permitir la gestión de la segunda ronda de catación y su articulación con la rueda de negocios y subasta, habilitando el acceso de compradores internacionales para consulta de lotes y participación en el proceso de puja, conforme a los criterios y protocolos técnicos definidos para el concurso y compatibles con los lineamientos de la SCA. Incluye parametrización, configuración de usuarios y muestras, soporte técnico y operación durante las jornadas del evento. incluido el servicio de internet para 3 días de evento, incluyendo instalación, configuración, pruebas previas, operación y soporte técnico durante el periodo contratado. Velocidad: mínimo 500 Mbps simétricos, con 500 Mbps de descarga y 500 Mbps de carga. Se recomienda capacidad de hasta 1 Gbps cuando las condiciones del evento requieran mayor cantidad de conexiones simultáneas, transmisión en vivo o alta demanda de datos. Tipo de conexión: fibra óptica empresarial, con conexión estable y ancho de banda garantizado durante el desarrollo del evento. Módem / Router: suministro de router empresarial de alto rendimiento, con capacidad mínima de 1 Gbps, puertos Gigabit Ethernet, configuración de red, DHCP, firewall, control de acceso y administración de conexiones simultáneas. Puntos de acceso Wi-Fi: suministro e instalación de puntos de acceso inalámbricos de alta densidad, preferiblemente tecnología Wi-Fi 6 o superior, distribuidos estratégicamente de acuerdo con las dimensiones y características del salón. Cobertura: deberá garantizar cobertura inalámbrica en las principales áreas operativas del evento, incluyendo tarima, zona técnica, área de concursos, zona de computadores, registro y demás espacios requeridos por la organización. Alcance: cobertura aproximada de 80 a 100 metros por punto de acceso en espacios abiertos, sujeta a las condiciones físicas del recinto, muros, estructuras, divisiones y demás obstáculos que puedan afectar la señal. Red cableada: suministro de puntos de conexión Ethernet para computadores de concursos, equipos de tarima y demás dispositivos críticos. Los computadores utilizados para los concursos deberán conectarse preferiblemente mediante cable Ethernet para garantizar estabilidad y baja latencia. Cableado: suministro e instalación temporal de cableado UTP Cat 6 o superior, conectores, patch cords y accesorios necesarios para los puntos de conexión. Switches: suministro de switches Gigabit Ethernet con cantidad de puertos suficiente para conectar computadores, equipos de tarima, producción y demás dispositivos requeridos. incluye instalación, configuración y pruebas el día previo al inicio del evento, operación durante los tres (3) días de programación, y desmontaje y retiro de los equipos al finalizar el servicio.	**Servicio**	1	$ 16.030.000	$ 16.030.000	$ 4.580.000
VALOR TOTAL				**$ 303.044.350**	**$ 10.034.100**	

2.1.1. Diseñar, montar y ejecutar el concurso de catación, incluyendo el apoyo técnico requerido para su desarrollo.						
Nº Item	ITEM/DESCRIPCIÓN	UNIDAD / MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	APORTE ESAL
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**	**$ 1.154.300,00**
4	**Auxiliar de apoyo:** Persona con curso certificado o en formación en barismo y/o catación, con experiencia en preparación y servicio de café. Encargado del alistamiento previo de equipos, utensilios, insumos y estaciones de trabajo durante un (1) día anterior al inicio de la competencia, así como de la preparación y servicio de café, lavado y organización de implementos, apoyo en el servicio de mesas y demás actividades operativas requeridas durante las jornadas de catación. El servicio tendrá una duración de cuatro (4) días: un (1) día previo para alistamiento y tres (3) días correspondientes al desarrollo de la competencia.	Servicio de Auxiliar de Apoyo	7	$ 800.000,00	**$ 5.600.000,00**	**$ 5.600.000,00**
5	**Alquiler de cafetera eléctrica profesional**: Cafetera eléctrica para preparación de café filtrado, con capacidad mínima de 5,5 litros (45 tazas de 120 ml), sistema de goteo, depósito de agua, sistema de calentamiento y mantenimiento de temperatura, componentes en acero inoxidable y/o material plástico de grado alimentario, alimentación eléctrica de 110–120 V y potencia mínima de 1.500 W. El servicio incluye transporte hasta el lugar del evento, ubicación y adecuación en la estación de competencia, puesta en funcionamiento, verificación de conexiones y funcionamiento, realización de pruebas de preparación, limpieza y acondicionamiento previo, disponibilidad durante la actividad y desmontaje y retiro al finalizar. **Alquiler de molino eléctrico profesional:** Molino eléctrico para café en grano, con sistema de muelas metálicas, tolva con capacidad mínima de 500 g, regulación del grado de molienda y sistema de dosificación, alimentación eléctrica de 110–120 V y potencia mínima de 250 W, apto para molienda destinada a preparación de café filtrado. El servicio incluye transporte, ubicación y adecuación en la estación de competencia, puesta en funcionamiento, calibración y ajuste del grado de molienda requerido, realización de pruebas de molienda, limpieza y acondicionamiento previo, disponibilidad durante la actividad y desmontaje y retiro al finalizar. **Alquiler de cuatro (4) termos profesionales:** Termos individuales con capacidad de 3 litros, cuerpo en acero inoxidable, sistema de aislamiento térmico, tapa de cierre seguro, asa, sistema de vertido y base estable. El servicio incluye transporte, entrega, ubicación y adecuación en las áreas de preparación y servicio, limpieza y desinfección previa a su utilización, verificación de cierre y funcionamiento, disponibilidad durante las jornadas de competencia y recolección al finalizar. **Alquiler de treinta (30) tazas de porcelana:** Tazas elaboradas en porcelana de grado alimentario, con capacidad de 150 ml, diámetro superior entre 7 y 9 cm, asa lateral y superficie esmaltada lavable. Las unidades deberán entregarse limpias, desinfectadas y libres de fisuras, fracturas, desprendimientos o deterioros que afecten su utilización. El servicio incluye transporte, entrega, organización y disposición en las estaciones de competencia, limpieza y desinfección previa, reposición de unidades que presenten deterioro durante el montaje o alistamiento y recolección al finalizar. **Alquiler de cuatro (4) termómetros digitales para alimentos:** Termómetros con sonda en acero inoxidable, rango de medición mínimo de 0 °C a 100 °C, resolución de 0,1 °C, pantalla digital, función de apagado automático y baterías requeridas para su funcionamiento. El servicio incluye transporte, entrega, verificación de funcionamiento, comprobación de lectura y calibración o	Servicio Global	1	$ 6.870.000,00	**$ 6.870.000,00**	

	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	global	1	$ 2.290.000,00	**$ 2.290.000,00**	**$ 904.000,00**

	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 minima 85 destinado para el concurso.					
8	**Mesa desarmable para exhibición y apoyo de productos por 3 dias:** Mesa fabricada en melamina color blanco de 15 mm de espesor, con estructura y elementos de unión mediante platinas y tornillería, que permitan su armado y desarmado para facilitar el transporte, almacenamiento y montaje. Dimensiones: 200 cm de largo × 80 cm de fondo × 100 cm de alto. Destinada a la exhibición, presentación y apoyo de productos, muestras y elementos de los expositores durante el desarrollo del evento. Deberá contar con superficies, cantos y uniones adecuadamente terminados, así como con una estructura que garantice estabilidad durante su utilización.	Unidad	30	$ 120.000	**$ 3.600.000,00**	**$ 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. Dimensiones: 100 cm de largo × 100 cm de fondo × 100 cm de alto. Destinada al apoyo de equipos, utensilios, materiales y elementos requeridos para el desarrollo de las actividades y operación de los espacios durante el evento. La estructura deberá garantizar estabilidad y soporte adecuado de la superficie durante su utilización.	Unidad	30	$ 106.667	**$ 3.200.000,00**	**$ 3.200.000,00**
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**	**$ 1.145.000,00**
VALOR TOTAL					**$ 37.452.600,00**	**$ 15.603.300,00**

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	APORTE ESAL
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 lavable y estructura estable. Incluye transporte, montaje, ubicación, desmontaje y retiro.	Unidad	1	$ 251.900,00	$ 251.900,00	
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	$ 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	$ 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	Unidad	18	$ 18.491,00	$ 332.838,00	

	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					
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	$ 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	$ 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	$ 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	$ 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	Unidad	20	$ 80.150,00	$ 1.603.000,00	$ 687.000,00

	dobladillados. Incluye personalización institucional mediante bordado de 20 × 8 cm, ubicado en la parte frontal superior. destinado a jueces, auxiliares SENA /PASARELLA y Staff.					
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	$ 2.061.000,00
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	$ 206.100,00
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	$ 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 campeonato; y apoyo en el cumplimiento de la programación y tiempos establecidos. Incluye preparación previa, participación durante las jornadas, coordinación necesaria para la conducción de las presentaciones y desplazamientos requeridos para el desarrollo de la actividad.	Servicio	1	$ 2.404.500,00	$ 2.404.500,00	$ 1.145.000,00
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	Tiquete ida y regreso	2	$ 515.000,00	$ 1.030.000,00	

	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.					
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	$ 670.560,00
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 con capacidad para los respectivos pasajeros y su equipaje, e incluye recogida, traslado y coordinación con los horarios de vuelo.	Servicio de traslado/ Vehículo	6	$ 57.250,00	$ 343.500,00	
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	$ 3.435.000,00

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 requeridos; y seguimiento de los requerimientos logísticos y operativos durante las jornadas correspondientes a estas tres modalidades. El servicio incluye el talento humano requerido para las actividades de planeación, coordinación y seguimiento descritas, así como los elementos básicos de apoyo necesarios para su ejecución. Su alcance se limita exclusivamente a las competencias Olleta, AeroPress y Mujer Barista y no comprende la coordinación general del campeonato ni la dirección de otras actividades o componentes del evento, los cuales se contemplan de manera independiente en el presupuesto. No incluye equipos, mobiliario, alimentación, transporte, alojamiento, honorarios de jueces ni otros bienes o servicios previstos en ítems independientes.	Servicio	1	$ 9.160.000,00	$ 9.160.000,00	
35	**Alquiler estaciones modulares** para el desarrollo de las competencias de café, con dimensiones de 2,00 m de largo × 0,60 m de ancho × 1,00 m de alto, fabricadas en estructura metálica resistente con superficie en madera, MDF o material equivalente, estables, funcionales y de fácil montaje y desmontaje. Incluye transporte, instalación, armado y retiro	Estacion	2	$ 720.000	$ 1.440.000,00	$ 1.440.000
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.	dia	3	$ 2.000.000	$ 6.000.000,00	$ 6.000.000

	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.					
37	Alquiler de molino profesional de café espresso x tres (3) días: Molino eléctrico profesional de uso comercial y alta capacidad, diseñado para molienda de café de especialidad y operación continua en competencias y eventos de alto flujo. Deberá contar con sistema de molienda mediante muelas planas de alta precisión de mínimo 83 mm, fabricadas en acero endurecido o material de desempeño equivalente, accionadas por motor de alto rendimiento y sistema de protección térmica. Deberá incorporar regulación micrométrica continua del grado de molienda, sin posiciones predeterminadas, permitiendo ajustes de alta precisión para la calibración del espresso; sistema electrónico de dosificación programable por tiempo y/o peso, con posibilidad de configurar múltiples dosis; pantalla digital o interfaz electrónica para programación y control de dosis; contador de dosis y sistema de control de operación. La tolva deberá tener capacidad mínima de 1,5 kg de café en grano y contar con sistema de cierre y regulación de flujo. El molino deberá disponer de sistema de molienda directa al portafiltro, soporte ajustable para diferentes tamaños de portafiltro, cámara de molienda de baja retención, conducto de descarga diseñado para reducir acumulación de partículas y sistema que permita minimizar la generación de electricidad estática y la dispersión del café molido. Deberá presentar capacidad de trabajo adecuada para operación intensiva, con elevada velocidad de molienda, sistema de refrigeración o disipación térmica que preserve las características del café y reduzca el calentamiento durante jornadas prolongadas. Construcción en acero inoxidable y materiales de grado comercial, alimentación eléctrica compatible con la infraestructura disponible, protector térmico del motor y sistemas de seguridad para operación continua. Incluye transporte, entrega, instalación, configuración, calibración del punto de molienda, programación de dosis, pruebas de funcionamiento, limpieza inicial, seguro todo riesgo, desmontaje y retiro al finalizar el servicio	dia	3	$ 480.000,00	$ 1.440.000,00	* $ 1.440.000,00
38	**alquiler de Tamper profesional de precisión para preparación de café expreso x 3 dias**, fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, con base plana de 58 mm de diámetro, mango ergonómico y diseño que permita ejercer presión uniforme sobre el café molido dispuesto en el portafiltro. Destinado a la compactación final y uniforme del lecho de café molido, después de la etapa de distribución y pre-nivelación, antes de iniciar la extracción del espresso, con el fin de generar una superficie compacta y homogénea que permita un paso uniforme del agua durante la extracción.	dia	3	$ 166.666,00	$ 499.998,00	$ 499.998,00
39	**alquiler de Nivelador profesional de café de precisión (Leveler) para portafiltro x 3 dias:** nivelador de 58 mm de diámetro, fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, con base plana y sistema de regulación de altura que permita establecer una profundidad uniforme de trabajo. Destinado a la distribución, asentamiento y pre-nivelación del café molido dentro del portafiltro, antes de la compactación con el tamper, permitiendo uniformar la superficie y distribución del lecho de café previo a la aplicación de presión.	dia	3	$ 100.000,00	$ 300.000,00	$ 300.000,00
40	**alquiler de Azafate metálico para estación de competencia x 3 dias:** Azafate fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección, con bordes elevados para evitar derrames. Dimensiones aproximadas: 40 × 30 cm, adecuado para organizar y transportar utensilios, implementos y elementos utilizados durante las competencias de café.	dia	3	$ 50.000,00	$ 150.000,00	$ 150.000,00
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	dia	6	$ 40.000,00	$ 240.000,00	$ 240.000,00

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

	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	$ 1.145.000,00
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	$ 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	$ 399.380,00
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	$ 2.290.000,00
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 equipos, conexiones, pruebas de sonido y demás accesorios necesarios para la adecuada prestación del servicio	dia	3	$ 1.526.667	$ 4.580.000,00	$ 1.580.000,00
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	$ 137.750,00
VALOR TOTAL					**$ 106.555.268,00**	**$ 42.709.508,00**

2.2.1. Realizar la evaluación especializada de los cafés participantes en la estrategia Master Coffe					
Nº Item	ITEM/DESCRIPCIÓN	UNIDAD / MEDIDA	CANTIDAD	VALOR TOTAL	APORTE ESAL
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	
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	APORTE ESAL
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.	Jornadas	6	$ 1.530.000,00	$ 9.180.000,00	$ 3.018.000,00

	Las jornadas de catación estarán orientadas al desarrollo de ejercicios prácticos de evaluación sensorial y reconocimiento de atributos del café, mientras que las jornadas de barismo comprenderán demostraciones y ejercicios relacionados con preparación, extracción, manejo de equipos, variables de preparación y aplicación práctica de los conocimientos impartidos. Cada persona especialista deberá acreditar formación y experiencia relacionada con barismo, preparación de café, catación y/o evaluación sensorial. El servicio comprende la participación presencial de cada persona especialista durante la totalidad de la jornada correspondiente, incluyendo la preparación, desarrollo, acompañamiento técnico, evaluación y cierre de las actividades programadas.					
2	**Servicio de alimentación para técnicos:** Para cada día se suministrará un (1) desayuno, un (1) almuerzo, una (1) cena y dos (2) refrigerios, uno (1) durante la jornada de la mañana y otro (1) durante la jornada de la tarde.	Servicio	6	$ 90.499,00	$ 542.994,00	
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 02 y con capacidad para preparar entre 1 y 4 tazas. Se requieren nueve (9) unidades, correspondientes a tres (3) drippers disponibles para el desarrollo simultáneo de las prácticas en cada módulo, durante los tres (3) módulos formativos.	Unidad	9	$ 28.600,00	$ 257.400,00	
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	$ 618.300,00
VALOR TOTAL					**$ 17.639.814,00**	**$ 3.636.300,00**

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	APORTE ESAL
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	$ 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	$ 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	$ 500.000,00
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	$ 51.856,00
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	$ 45.291,00
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	$ 347.678,00
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	$ 135.760,00
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	$ 13.964,00
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	$ 37.756,00

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	$ 36.964,00
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	$ 270.000,00
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	$ 25.928,00
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	$ 69.512,00
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	$ 67.928,00
VALOR TOTAL					**$ 19.107.098,00**	**$ 11.335.137,00**

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	APORTE ESAL
1	ARTE LATE: Transporte para presentación de 12 jóvenes catadores Servicio de transporte terrestre para el desplazamiento de doce (12) jóvenes catadores, en viaje de ida y vuelta desde la subregión de Juanambú, para su participación en las actividades programadas de ARTE LATE.	Transporte	12	$ 55.352	$ 664.224	$ 664.224
2	ARTE LATE: Montaje y adecuación de demostración de niños baristas Servicio integral de montaje y adecuación de la demostración de niños baristas en la zona “Aprendiendo a tomar café”. Incluye el alquiler de una (1) máquina de espresso, elementos de barismo, cuatro (4) mesas, veinte (20) sillas y quince (15) kg de café, así como transporte, montaje, instalación, organización, puesta en funcionamiento, limpieza y desmontaje de los elementos utilizados.	servicio de montaje	1	$ 6.988.000	$ 6.988.000	$ 6.988.000
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	$ 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	$ 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	$ 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	$ 300.000
7	RETO JÓVENES CATADORES: Transporte para presentación de 12 jóvenes catadores Servicio de transporte terrestre para el desplazamiento de doce (12) jóvenes catadores, en viaje de ida y vuelta desde la subregión de Juanambú, para su participación en las actividades programadas del Reto Jóvenes Catadores.	Transporte	12	$ 55.352	$ 664.224	$ 664.224
8	RETO JÓVENES CATADORES: Desayuno americano para 12 jóvenes catadores Servicio de desayuno americano para doce (12) jóvenes catadores. Incluye una (1) bebida caliente o fría, entre las opciones de café, café con leche, chocolate o aromática, con contenido de nueve (9) onzas, o jugo natural, en caja o botella; huevos al gusto, preparados en cacerola, con tomate y cebolla o revueltos; y una porción de pan o arepa.	unidad	12	$ 18.491	$ 221.892	$ 221.892
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	$ 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	$ 3.390.000
11	RETO JÓVENES CATADORES: Juez catador especializado Servicio profesional de juez catador para el desarrollo y evaluación del Reto Jóvenes Catadores, con experiencia en barismo y/o catación. Comprende la evaluación de las preparaciones y presentaciones de los participantes, aplicación de criterios técnicos y sensoriales, acompañamiento durante la actividad y determinación de resultados conforme a la metodología establecida.	Servicio de Juez	1	$ 350.000	$ 350.000	$ 350.000
12	RETO BARISTA KIDS: Paquete x 100 Vasos desechables reciclables de cartón, Vasos desechables reciclables de cartón, suministrados en paquetes de cien (100) unidades, para bebidas calientes, con capacidad de ocho (8) oz (236 ml), fabricados en cartón grado alimentario con recubrimiento interior apto para contacto con alimentos y bebidas calientes, preferiblemente en PE o biopolímero de origen vegetal, que permita resistencia a la humedad y evite filtraciones. Dimensiones de referencia: nueve (9) cm de alto × ocho (8) cm de diámetro superior.	Paquete x 100	5	$ 25.190	$ 125.950	$ 125.950

13	RETO BARISTA KIDS: Bolsa de Mezcladores desechables de madera Mezcladores desechables para bebidas calientes, fabricados en madera natural de grado alimentario, biodegradables y libres de recubrimientos tóxicos, con longitud de catorce (14) a quince (15) cm, superficie lisa, bordes redondeados y condiciones físicas que permitan mezclar café y otras bebidas calientes sin deformarse ni desprender partículas. Elemento de un solo uso.	Bolsa	1	$ 9.160	$ 9.160	$ 9.160
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	$ 51.525
15	RETO BARISTA KIDS: Transporte para presentación de 12 baristas kids Servicio de transporte terrestre para el desplazamiento de doce (12) baristas kids, en viaje de ida y vuelta desde el municipio de La Unión, para su participación en las actividades programadas.	Transporte	12	$ 55.352	$ 664.224	$ 664.224
16	RETO BARISTA KIDS: Transporte para 12 acompañantes Servicio de transporte terrestre para el desplazamiento de doce (12) acompañantes de los baristas kids, en viaje de ida y vuelta desde el municipio de La Unión, para su participación y acompañamiento durante las actividades programadas.	Transporte	12	$ 55.352	$ 664.224	$ 664.224
17	RETO BARISTA KIDS: Desayuno americano para 12 baristas kids Servicio de desayuno americano para doce (12) baristas kids. Incluye una (1) bebida caliente o fría, entre las opciones de café, café con leche, chocolate o aromática, con contenido de nueve (9) onzas, o jugo natural, en caja o botella; huevos al gusto, preparados en cacerola, con tomate y cebolla o revueltos; y una porción de pan o arepa.	Unidad	12	$ 18.491	$ 221.892	$ 221.892
18	RETO BARISTA KIDS: Desayuno americano para 12 acompañantes Servicio de desayuno americano para doce (12) acompañantes de los baristas kids. Incluye una (1) bebida caliente o fría, entre las opciones de café, café con leche, chocolate o aromática, con contenido de nueve (9) onzas, o jugo natural, en caja o botella; huevos al gusto, preparados en cacerola, con tomate y cebolla o revueltos; y una porción de pan o arepa.	Unidad	12	$ 18.491	$ 221.892	$ 221.892
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	$ 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	$ 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	$ 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	Servicio de Juez	2	$ 300.000	$ 600.000	$ 600.000

	presentaciones de los participantes, aplicación de criterios técnicos y sensoriales, acompañamiento durante la actividad y determinación de resultados conforme a la metodología establecida.					
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	$ 6.412.000,00
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	$ 2.290.000,00
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	$ 4.580.000,00
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	$ 320.600,00

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	$ 2.061.000,00
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	$ 1.099.194,67
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	$ 17.154.000,00

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	$ 9.618.000,00
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	$ 17.587.200,00
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. 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.	Servicio integral	1	$ 20.610.000,00	$ 20.610.000,00	$ 4.580.000,00

	Revisión física de los stands antes de su entrega para uso. Retiro y agrupación ordenada de los elementos después de finalizado el evento. Herramientas manuales necesarias para las labores de armado, instalación y desmontaje. Elementos de protección personal requeridos para el desarrollo de las actividades. Coordinación de los dos equipos de trabajo y distribución de los frentes de trabajo. Apoyo operativo durante las jornadas de montaje y desmontaje de acuerdo con el cronograma establecido. Distribución temporal: cinco (5) días de servicio, incluyendo las jornadas requeridas para el montaje previo, apoyo operativo asociado a la instalación y organización de los stands durante el desarrollo del evento, y la jornada posterior destinada al desmontaje y retiro.					
37	**Alquiler de dos (2) pantallas LED profesionales de 3,00 m de ancho × 2,00 m de alto**, con pitch máximo de 3,9 mm, frecuencia de actualización mínima de 3.840 Hz, sistema de procesamiento y control compatible con NovaStar, estructura de soporte, sistema de fijación y nivelación, cableado de señal y alimentación y procesador de video. Cada pantalla deberá permitir conexión con computadores, cámaras y sistemas audiovisuales para reproducción de presentaciones, videos y contenidos en tiempo real. Incluye transporte, estructura, montaje, instalación, configuración, conexión, pruebas, operación técnica y desmontaje.	Unidad x 3 días	2	$ 8.587.500,00	$ 17.175.000,00	$ 8.999.700,00
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	$ 4.122.000,00
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. Coordinar la ejecución de las actividades de montaje y adecuación previas al evento.	Servicio	1	$ 10.305.000,00	$ 10.305.000,00	$ 1.145.000,00

	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 espacios. Diseño de circulaciones y recorridos internos.	Servicio	1	$ 6.870.000,00	$ 6.870.000,00	

	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	$ 17.820.000,00
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	$ 4.500.000,00

45	**Servicio de adecuación temporal de salida y zonas de circulación del Centro de Eventos Andino**, incluyendo conformación y nivelación de piso en lote anexo, adecuación de la salida hacia el área de parqueadero, instalación o adecuación de puerta de acceso/salida, suministro e instalación de láminas, guaduas, estacas, elementos de soporte, fijación y demás materiales requeridos para habilitar y acondicionar el recorrido peatonal y operativo. Incluye mano de obra, herramientas, transporte interno, montaje y retiro de elementos temporales.	Servicio	1	$ 5.000.000,00	$ 5.000.000,00	$ 5.000.000,00
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	$ 10.000.000,00
47	**Servicio integral de gestión de permisos, derechos, autorizaciones y articulación de entidades requeridas para la realización del evento**, incluyendo gestión ante las entidades competentes, trámites relacionados con derechos de comunicación pública y ejecución pública de obras musicales ante SAYCO y ACIMPRO, cuando sean aplicables, coordinación de entidades de apoyo y seguridad: BOMBEROS, DEFENSA CIVIL Y CRUZ ROJA.	Servicio	1	$ 12.000.000,00	$ 12.000.000,00	$ 12.000.000,00
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	$ 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	$ 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	$ 1.580.001,00
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	$ 6.540.327,00
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	$ 1.369.442,00

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	$ 42.000.000,00
73	Servicio de transporte terrestre especializado en camión tipo furgón para movilización de elementos del Pabellón Subregional: comprende el transporte de estructuras, módulos, mobiliario, elementos de exhibición, decoración, piezas gráficas, equipos y demás componentes requeridos para la participación de La Mejor Taza Nariño 2026 en EXPOCAFÉS DE COLOMBIA 2026. El vehículo deberá ser tipo furgón cerrado, con capacidad de carga acorde con el volumen y peso de los elementos, y encontrarse en condiciones adecuadas de limpieza, seguridad y protección frente a lluvia, humedad, polvo y demás factores que puedan afectar los materiales. El servicio incluye cargue, descargue, embalaje y aseguramiento de los elementos cuando sea necesario, conductor, combustible, transporte hasta el lugar del evento y entrega en el punto definido por la organización, así como el retorno de los elementos al finalizar el evento cuando sea requerido. El traslado deberá realizarse de manera que se garantice la integridad y conservación de los elementos transportados.	Servicio de transporte	2	$ 3.500.000	$ 7.000.000,00	$ 7.000.000,00

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	$ 11.450.000

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	$ 2.404.500
85	Servicio de transporte terrestre para desarrollo de FAM TRIP: Alquiler de vehículo tipo bus categoría LB, con capacidad para treinta (30) pasajeros, destinado a los recorridos turísticos del 26 de septiembre de 2026. Incluye recorrido circunvalar al Galeras en jornada mañana–tarde, paradas programadas para refrigerios, recorrido a finca cafetera y traslado al lugar de almuerzo, conforme al itinerario definido y supervisado. El vehículo deberá contar con condiciones técnico-mecánicas y normativas vigentes para transporte especial de pasajeros, motor con desempeño adecuado para media y alta montaña, sistema de frenos neumáticos o hidráulicos con ABS, suspensión reforzada, cinturones de seguridad en todas las plazas, iluminación reglamentaria y climatización o ventilación. Incluye SOAT, revisión técnico-mecánica vigente, pólizas de responsabilidad civil contractual y extracontractual, conductor licenciado y con experiencia certificada, combustible, disponibilidad del vehículo y cumplimiento integral de la ruta e itinerario. incluye seguro todo riesgo	Servicio de transporte	1	$ 2.605.562	$ 2.605.562	
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	Servicio	28	$ 80.150	$ 2.244.200	

	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.					
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", mediante expresiones propias de la identidad cultural nariñense. Cada activación podrá comprender la participación de zanqueros, artistas, agrupaciones o colectivos culturales de hasta cuatro (4) integrantes, quienes desarrollarán intervenciones itinerantes, presentaciones artísticas y actividades de interacción con el público, utilizando vestuario, elementos de caracterización, utilería y demás recursos necesarios para la ejecución de las intervenciones. Las actividades se desarrollarán en las veinticuatro (24) cafeterías participantes del concurso Master Coffee, así como en espacios estratégicos de la ciudad, incluyendo la Plaza de Nariño y el Centro Comercial Unicentro de Pasto, de acuerdo con la programación y rutas definidas por la organización. El servicio incluye la planeación, coordinación, desplazamiento de los artistas, presentación o intervención cultural, vestuario, utilería, elementos de ambientación y recursos de apoyo para la divulgación del evento. Cantidad: veintiséis (26) activaciones individuales, correspondientes a intervenciones culturales programadas en los puntos y establecimientos definidos por la organización.	Servicio de Activación	26	$ 526.700	$ 13.694.200	$ 13.694.200
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	Evento	1	$ 801.500	$ 801.500	$ 801.500

	presentaciones tendrán una duración determinada de acuerdo con la programación específica de cada intervención, incluyendo franjas de animación, presentaciones artísticas y actividades culturales de participación abierta. El servicio incluye honorarios de artistas, agrupaciones y colectivos; preparación y ejecución de las presentaciones; desplazamientos locales cuando sean requeridos; instrumentos y elementos propios de las manifestaciones artísticas; vestuario, utilería, elementos de caracterización; materiales para actividades culturales y de modelado de barro; elementos de ambientación y apoyo para la puesta en escena; coordinación artística y logística; montaje, operación y desmontaje de los elementos requeridos, así como los recursos necesarios para garantizar el desarrollo integral de las actividades culturales programadas. De igual manera, comprende los recursos requeridos para la realización de la actividad cultural de prelanzamiento de "La Mejor Taza Nariño 2026", articulando las diferentes expresiones culturales con las acciones de promoción y divulgación del evento, de manera que las intervenciones artísticas contribuyan a generar expectativa, visibilidad y reconocimiento de la iniciativa antes y durante su desarrollo.					
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	$ 1.717.500
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	suscripcion	1	$ 2.290.000	$ 2.290.000	

	Higgsfield.ai, destinada a la generación de contenidos audiovisuales mediante modelos de Inteligencia Artificial para las estrategias de comunicación, promoción y marketing digital de La Mejor Taza Nariño 2026. El servicio comprende el acceso a las funcionalidades de generación de video disponibles mediante la API, utilización de los créditos adquiridos durante el período de vigencia contratado y las condiciones técnicas necesarias para su utilización, permitiendo la creación de contenidos audiovisuales promocionales a partir de textos, imágenes u otros recursos disponibles en la plataforma. El valor contratado deberá mantenerse dentro del presupuesto asignado para este concepto, con un tope máximo de $2.000.000.					
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	$ 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	$ 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	$ 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 afectar la bebida. Elemento de un solo uso, destinado al servicio de bebidas calientes durante las actividades del evento.	Paquete	1	$ 9.160	$ 9.160	
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	$ 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	$ 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	$ 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	$ 2.600.000
VALOR TOTAL					**$ 703.202.259,92**	**$ 249.386.304,67**

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 TOTAL	APORTE ESAL
1	Servicio de pauta publicitaria en radio RCN – Radio Uno Pasto: difusión de campaña promocional de La Mejor Taza Nariño 2026 mediante cuñas radiales de 20 a 30 segundos, incluyendo producción o adaptación de la pieza suministrada por la entidad, con información sobre evento, fechas, lugar, programación y llamado a la participación. La campaña tendrá una duración de diez (10) días, con un mínimo de cuatro (4) emisiones diarias, para un total mínimo de cuarenta (40) emisiones, distribuidas en franjas de mañana, mediodía y tarde, priorizando horarios de mayor audiencia. La ejecución deberá acreditarse mediante certificación o reporte de emisiones del medio.	Servicio	1	$ 2.290.000,00	
2	Servicio de pauta publicitaria en radio Romántica Stereo 88.1 FM: difusión de contenidos promocionales de La Mejor Taza Nariño 2026 mediante cuñas radiales de 20 a 30 segundos y menciones promocionales, incluyendo adaptación de contenidos de acuerdo con los formatos y programación del medio. Duración de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) impactos diarios, para un mínimo de cuarenta (40) emisiones o menciones, distribuidas en diferentes franjas de programación y priorizando horarios de mayor audiencia. Incluye seguimiento y certificación de las emisiones realizadas.	Servicio	1	$ 1.145.000,00	
3	Servicio de pauta publicitaria en Caracol Radio – Tropicana / La W: difusión de la campaña de La Mejor Taza Nariño 2026 mediante cuñas radiales, menciones y/o referencias promocionales, de acuerdo con los formatos disponibles en el medio. Incluye adaptación o producción de contenidos, identificación del evento, fechas, lugar y principales actividades. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) impactos diarios, para un mínimo de cuarenta (40) emisiones o menciones, distribuidas en franjas de alta audiencia. Incluye certificación o reporte de emisión.	Servicio	1	$ 5.725.000,00	

4	Servicio de presentación y conducción general del evento durante tres (3) días: presentación y conducción de la programación oficial mediante maestro de ceremonias/presentador, incluyendo apertura y cierre de jornadas, presentación de invitados y participantes, lectura de información institucional, transición entre actividades, llamados al público, presentación de concursos, agenda académica, actividades culturales, premiaciones y demás actividades definidas por la organización. Prestación durante los tres (3) días del evento, incluyendo coordinación y prueba previa requeridas para garantizar la adecuada conducción de la programación.	Servicio	1	$ 2.290.000,00	
5	Servicio de presentación y conducción en horas pico y actividades especiales durante tres (3) días: servicio de presentador para reforzar la conducción durante franjas de mayor afluencia y actividades especiales, incluyendo concursos, retos, tarima, premiaciones, activaciones y demás espacios que requieran conducción específica. Prestación durante los tres (3) días del evento, de acuerdo con la programación establecida por la organización y con disponibilidad durante las jornadas de mayor asistencia.	Servicio	1	$ 2.290.000,00	
6	Servicio de producción, retransmisión televisiva, cubrimiento digital y cubrimiento periodístico a través de NTV: realización de cubrimiento integral de La Mejor Taza Nariño 2026, incluyendo notas de prensa, entrevistas, reportajes, crónicas, fotografías, videos, clips, piezas para redes sociales, audio post, boletines y/o comunicados de prensa, así como retransmisión de las actividades que sean definidas por la organización. Cobertura durante los tres (3) días del evento, con mínimo una jornada de cubrimiento diaria, generación de contenidos durante cada jornada y difusión posterior de los contenidos producidos. Incluye registro y entrega de evidencias de las publicaciones y emisiones realizadas.	Servicio	1	$ 8.015.000,00	
7	Servicio de producción especial para televisión y medios digitales a través de Locomotora: producción y difusión de contenidos audiovisuales relacionados con La Mejor Taza Nariño 2026, incluyendo videos informativos, entrevistas, clips, fotografías, piezas promocionales, contenidos para redes sociales y demás formatos audiovisuales disponibles en el medio. Incluye grabación durante las actividades principales, edición y adaptación de contenidos para televisión y plataformas digitales. Duración: diez (10) días de campaña, incluyendo actividades de producción, cobertura durante el evento y difusión posterior. Mínimo una (1) producción especial, complementada con contenidos derivados del cubrimiento.	Servicio	1	$ 3.435.000,00	
8	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – El Contraste Noticias de la Mañana: difusión de contenidos de La Mejor Taza Nariño 2026 mediante posts, historias, reels, fotografías, piezas gráficas, carruseles y/o videos, de acuerdo con los formatos habilitados por el medio. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, incluyendo al menos un (1) contenido audiovisual, distribuidas en horarios de mayor alcance e interacción.	Servicio	1	$ 3.435.000,00	$ 3.435.000,00
9	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – Nariño Conecta: publicación de contenidos promocionales mediante posts informativos, historias, reels, fotografías, carruseles y/o videos, incluyendo información sobre fechas, lugar, programación y actividades de La Mejor Taza Nariño 2026. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, distribuidas durante el periodo contratado y priorizando horarios de mayor interacción.	Servicio	1	$ 1.145.000,00	$ 1.145.000,00
10	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – Sur Noticias: difusión mediante posts, historias, reels, fotografías, carruseles y videos informativos relacionados con La Mejor Taza Nariño 2026. Duración de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, incluyendo al menos un (1) reel o video, distribuidas en horarios de mayor audiencia digital.	Servicio	1	$ 1.145.000,00	$ 1.145.000,00
11	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – Nariño Noticias: publicación de contenidos mediante posts, historias, reels, fotografías, carruseles y/o videos, orientados a promocionar el evento, su programación y principales actividades. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, incluyendo al menos un (1) contenido audiovisual, distribuidas durante el periodo contratado.	Servicio	1	$ 2.290.000,00	$ 2.290.000,00

12	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – Cosmos Digital: difusión mediante posts, reels, historias, carruseles, fotografías y/o videos informativos, con contenidos relacionados con La Mejor Taza Nariño 2026. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, incluyendo contenido audiovisual, distribuidas en horarios de mayor alcance e interacción.	Servicio	1	$ 1.145.000,00	$ 1.145.000,00
13	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – La Voz del Pueblo: difusión de contenidos del evento mediante posts, historias, reels, fotografías y piezas informativas, incluyendo información promocional y programación de La Mejor Taza Nariño 2026. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, distribuidas durante el periodo contratado.	Servicio	1	$ 3.435.000,00	$ 3.435.000,00
14	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – Nariño Ahora: publicación de posts, reels, historias, carruseles y/o videos relacionados con el evento, incluyendo información de convocatoria, programación, actividades y contenidos generados durante su desarrollo. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, incluyendo al menos un (1) contenido audiovisual.	Servicio	1	$ 1.145.000,00	$ 1.145.000,00
15	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – Bitácora Prensa en Línea: difusión mediante posts informativos, notas digitales, fotografías, reels y contenidos audiovisuales, orientados a la promoción y cubrimiento de La Mejor Taza Nariño 2026. Duración de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, incluyendo contenidos previos y durante el desarrollo del evento.	Servicio	1	$ 2.290.000,00	$ 2.290.000,00
16	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – Es Noticia Nariño: publicación de contenidos promocionales mediante posts, historias, reels, fotografías y/o videos, de acuerdo con los formatos disponibles en el medio. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, distribuidas durante el periodo contratado y reforzadas durante los días del evento.	Servicio	1	$ 3.435.000,00	$ 3.435.000,00
17	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – Nariño Región Sur: difusión mediante posts, reels, historias, fotografías y piezas informativas relacionadas con La Mejor Taza Nariño 2026. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, distribuidas en horarios de mayor alcance e interacción.	Servicio	1	$ 1.145.000,00	$ 1.145.000,00
18	Servicio de publicación y difusión de contenidos promocionales en redes sociales – Punto de Vista Periódico: publicación de posts, artículos o notas informativas, fotografías, reels y contenidos audiovisuales sobre La Mejor Taza Nariño 2026. Campaña de diez (10) días, con mínimo cuatro (4) publicaciones, incluyendo al menos un (1) contenido audiovisual, con refuerzo durante los días del evento.	Servicio	1	$ 1.145.000,00	$ 1.145.000,00
19	Servicio de publicidad en pantallas digitales Hito y Aeropuerto: exhibición de banner digital, pieza gráfica animada y/o video promocional de La Mejor Taza Nariño 2026, adaptado a las especificaciones técnicas de cada pantalla. Duración de diez (10) días, con mínimo ocho (8) pases diarios por pantalla, equivalentes a mínimo ochenta (80) reproducciones por pantalla durante la campaña. Incluye adaptación de formatos, programación, exhibición y certificación de los pases realizados, durante el horario de funcionamiento de las pantallas.	Servicio	1	$ 5.725.000,00	$ 5.725.000,00
20	Servicio de publicidad en pantallas digitales Morasurco y Champagnat: exhibición de banner digital, pieza gráfica animada y/o video promocional de La Mejor Taza Nariño 2026, adaptado a las especificaciones técnicas de cada pantalla. Duración de diez (10) días, con mínimo ocho (8) pases diarios por pantalla, equivalentes a mínimo ochenta (80) reproducciones por pantalla durante la campaña. Incluye adaptación, programación, exhibición y certificación de los pases realizados durante el horario de operación de las pantallas.	Servicio	1	$ 5.725.000,00	$ 5.725.000,00

21	Servicio integral para la producción y difusión de una transmisión especial y contenidos comunicacionales relacionados con la participación de Nariño en ExpoCafé Colombia 2026, orientado a visibilizar los cafés, productores, organizaciones, emprendimientos y demás actores de la cadena cafetera nariñense mediante televisión y plataformas digitales de alcance nacional. El servicio comprende la planeación editorial, producción, edición y difusión de contenidos audiovisuales y periodísticos, utilizando información, registros fotográficos y audiovisuales suministrados desde el desarrollo de ExpoCafé Colombia 2026, así como entrevistas, testimonios y reportes previamente coordinados con los participantes. Alcance mínimo Diseño de la propuesta editorial y estructura de contenidos. Elaboración de reportes audiovisuales sobre la participación de Nariño en ExpoCafé Colombia 2026. Producción de una (1) transmisión especial relacionada con la presencia de Nariño en el evento. Elaboración de entrevistas y testimonios a productores, organizaciones, empresarios, compradores, expertos y representantes institucionales. Producción de diez (10) piezas audiovisuales cortas para plataformas digitales. Elaboración de una (1) pieza audiovisual resumen sobre la participación de Nariño. Elaboración de una (1) galería fotográfica digital. Edición y postproducción de los contenidos. Publicación y difusión de los contenidos en televisión y plataformas digitales. Difusión de contenidos relacionados con La Mejor Taza Nariño 2026 y los cafés participantes. Generación de contenidos sobre resultados, experiencias, actividades comerciales y participación de los representantes de Nariño. Coordinación remota de entrevistas, testimonios y suministro de información con los participantes. Seguimiento de la programación del evento para la generación oportuna de los reportes. Entrega de los contenidos audiovisuales producidos y de un informe de publicaciones y difusión.	Servicio	1	$ 12.000.000,00	$ 12.000.000,00
VALOR TOTAL				**$ 70.395.000,00**	**$ 45.205.000,00**

VALOR ESTIMADOD EL CONVENIO: **$ 1.268.346.389,92**
VALOR TOTAL APORTE ACOPI NARIÑO: $ 380.664.649,67

ANDRES MAURICIO ROJAS MEZA
Representante Legal
ACOPI NARIÑO

Carrera 22 #22-25 apto 201
Edificio Astor. Av. Santander
Pasto, Colombia

(57) 320 719 1756

www.acopinarino.org
acopinar@yahoo.com