Popayán, mayo 15 del 2026

Doctora.
DIANA MELISSA MURIEL MUÑOZ
Secretara de Planeación
Gobernación del Cauca.

Atención
LUIS MIGUEL RESTREPO ORTÍZ
Unidad de Inversión y Finanzas Públicas
Oficina Asesora de Planeación
Gobernación del Cauca

ASUNTO: Solicitud de Ajuste N.° 1 por recosteo interno de ítems logísticos de la subactividad 1.2.3 asociada a la actividad 1.2 “Generar espacios destinados a promocionar y posicionar los productos y servicios de las unidades productivas del departamento del Cauca”, así como por modificación de las especificaciones técnicas, cantidades y valores unitarios del rubro de refrigerios de la subactividad 2.1.3 “Talleres de formación y apropiación exportadora”, enmarcada en la actividad 2.1 “Incrementar la oferta de formación y apropiación para las empresas orientados a la internacionalización y acceso a mercados externos” del proyecto denominado FORTALECIMIENTO COMERCIAL Y POSICIONAMIENTO DE LA OFERTA PRODUCTIVA EN MERCADOS COMPETITIVOS DEL SECTOR EMPRESARIAL DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA, identificado con BPIN 202500000046348 y radicado 35-2026-3731.

De manera atenta y respetuosa me permito solicitar ajuste No 1 al proyecto citado en el asunto, el cual se enmarca en las políticas, objetivos y ejes estratégicos del Plan Departamental de Desarrollo "LA FUERZA DEL PUEBLO 2024- 2027". Programa 3502: Productividad y competitividad de las empresas colombianas

El proyecto tiene Concepto de viabilidad del 17 de diciembre de 2025 y actualmente se encuentra en ejecución, por un valor total de dos mil setecientos sesenta y cuatro millones ciento cuarenta y dos mil cuatrocientos noventa y nueve pesos moneda corriente ($2.764.142.499), financiados mediante recursos propios por valor de dos mil quinientos cinco millones doscientos un mil ochocientos noventa y nueve pesos moneda corriente ($2.505.201.899) y recursos correspondientes a otros; doscientos cincuenta y ocho millones novecientos cuarenta mil seiscientos pesos moneda corriente ($258.940.600).

El proyecto mencionado tiene como vigencia el periodo 2026, y cursa con total normalidad su cronograma inicial de actividades de once (11) meses.



CONCEPTO DE VIABILIDAD





Fortalecer las capacidades empresariales y la formación estratégica que impulse la comercialización de las unidades productivas del Cauca

3502022 - Servicio de asistencia técnica a las Mipymes para el acceso a nuevos mercados

Empresas asistidas técnicamente

289

2.1 Incrementar la oferta de formación y apropiación para las unidades productivas y empresas orientados a la internacionalización y acceso a mercados externos

$136.012.800

2.2 Articular el apoyo institucional para la promoción y participación de empresas caucanas en escenarios comerciales nacionales e internacionales

$682.176.850

TOTAL

$2.764.142.499

La Secretaría de Desarrollo económico y competitividad del Departamento, como dependencia responsable deberá desarrollar el proyecto en el término de once (11) meses de la vigencia 2026 , incluido el periodo contractual y de liquidación; así mismo, deberá garantizar su correcta ejecución y reportar periódicamente el avance físico y financiero de las metas establecidas, cuando sea requerido por la Secretaría de Planeación Departamental en cumplimiento de las directrices y lineamientos del Departamento Nacional de Planeación

Observaciones: Cualquier modificación o ajuste al proyecto, deberá surtir todos los procedimientos y cumplir con los requisitos de viabilidad ante la Unidad de Inversión y Finanzas Publicas – Banco de Programas y Proyectos departamental, previa evaluación y aprobación por la dependencia sectorial que certificó la viabilidad política, metodológica, técnica, económica y financiera del proyecto.

OBSERVACIONES

- El proyecto se enmarca dentro de las políticas, objetivos y ejes estratégicos del Plan Departamental de Desarrollo **"LA FUERZA DEL PUEBLO 2024-2027". PROGRAMA: 3502: Productividad y competitividad de las empresas colombianas**
- Número de meta del producto: **209 y 210**
- Cualquier modificación técnica al proyecto, debe ser avalada por la dependencia que evaluó técnicamente y por la interventoría o supervisión del mismo. El presente concepto no reemplaza la verificación y ajuste de los documentos técnicos que de ser necesario realizará la interventoría o supervisión durante la etapa precontractual.
- **El presente concepto no implica asignación de recursos.**

	ANALISTA EVALUADOR	REVISÓ Y APROBÓ
FIRMA		
NOMBRE	VIVIANA CORDOBA	LUIS MIGUEL RESTREPO O.
CARGO	Profesional de apoyo	Profesional Universitario
DEPENDENCIA	SECRETARIA DE PLANEACION	
FECHA DEL CONCEPTO	17-Diciembre-2025	

Requerimiento 1: Solicitud de ajuste por recosteo interno de ítems logísticos de la subactividad 1.2.3 "Impulsar Eventos Comerciales Subregionales del Departamento del Cauca" asociada a la actividad 1.2 "Generar espacios destinados a promocionar y posicionar los productos y servicios de las unidades productivas del departamento del cauca"

JUSTIFICACIÓN TÉCNICA REQUERIMIENTO N° 1

La presente solicitud de ajuste se sustenta en la necesidad de realizar un recosteo interno y reorganización de algunos de los ítems logísticos contemplados en la subactividad 1.2.3. "Impulsar Eventos Comerciales Subregionales del Departamento del Cauca", con el propósito de fortalecer las condiciones operativas, organizativas y de promoción comercial requeridas para el desarrollo de eventos feriales de alcance subregional en articulación con actores estratégicos del territorio.

De conformidad con lo establecido en el documento técnico del proyecto FORTALECIMIENTO COMERCIAL Y POSICIONAMIENTO DE LA OFERTA PRODUCTIVA EN MERCADOS COMPETITIVOS DEL SECTOR EMPRESARIAL DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA, la ejecución de los Eventos Comerciales de las Subregiones contemplan la articulación institucional con entidades públicas, privadas, organizaciones productivas y actores territoriales, como mecanismo para fortalecer la logística, ampliar la participación y consolidar espacios sostenibles de promoción económica y comercial en el departamento del Cauca.

En este contexto, la Secretaría de Desarrollo Económico y Competitividad y el Consejo Regional Indígena del Cauca – CRIC han identificado la oportunidad de aunar esfuerzos técnicos, logísticos e institucionales para el desarrollo de la feria EXPOVIVIR, evento que se ha consolidado como un importante escenario de promoción económica, cultural y comercial de los pueblos indígenas del departamento. Esta articulación permitirá fortalecer los procesos de exhibición, comercialización y posicionamiento de las unidades económicas participantes, así como ampliar el impacto territorial y comercial de la estrategia contemplada en el proyecto.

Adicionalmente, impulsar la comercialización subregional como eje transversal del desarrollo es uno de los pilares estratégicos de la Secretaría de Desarrollo Económico y Competitividad. En este contexto, el ajuste y recosteo interno de los ítems logísticos en la subactividad 1.2.3. "Impulsar Eventos Comerciales Subregionales", refuerza esta línea de acción, demostrando que la articulación institucional es una herramienta concreta para aumentar la productividad, diversificar la oferta y mejorar la presencia de las empresas caucanas en mercados competitivos.

A partir de las mesas de coordinación y de la experiencia obtenida en versiones anteriores de la feria, se evidenció la necesidad de reorganizar y priorizar algunos de los elementos logísticos inicialmente viabilizados en el proyecto, teniendo en cuenta las condiciones reales de operación, el número de participantes, los requerimientos técnicos del montaje y las dinámicas propias del evento ferial. En este sentido, el ajuste propuesto no corresponde a una modificación del alcance de la actividad ni del valor total aprobado, sino a una reorganización de los ítems logísticos, orientada a optimizar la ejecución del evento y garantizar condiciones adecuadas para su desarrollo.

Asimismo, el ajuste permitirá fortalecer aspectos relacionados con la organización de los espacios de exhibición, la instalación de pabellones comerciales, la adecuación técnica de escenarios, el apoyo logístico a los expositores, la ambientación comercial y el desarrollo de actividades complementarias orientadas al fortalecimiento empresarial y la promoción de las economías propias de los territorios indígenas y de las diferentes subregiones del departamento.

De igual manera, la realización de la feria EXPOVIVIR durante el segundo semestre de la vigencia 2026, permitirá consolidar un espacio estratégico de integración comercial y fortalecimiento productivo, facilitando la participación de unidades económicas provenientes de diferentes territorios del Cauca y promoviendo escenarios de articulación entre productores, emprendedores, organizaciones y consumidores, contribuyendo al posicionamiento de la oferta productiva regional y al fortalecimiento de las dinámicas económicas territoriales.

Es importante precisar que el presente ajuste no genera incremento en el valor total de la actividad ni modifica las metas establecidas en el proyecto, manteniéndose el valor inicialmente viabilizado para la realización del evento comercial subregional. En consecuencia, la reorganización de los ítems logísticos responde a criterios de necesidad operativa, pertinencia técnica y fortalecimiento organizacional, orientados a garantizar el adecuado desarrollo de los Eventos Comerciales de las Subregiones y la consolidación de escenarios efectivos de promoción económica, articulación institucional y fortalecimiento empresarial para las unidades productivas del departamento del Cauca.

A continuación, se presenta el APU inicial del proyecto, en el cual se incluyen las especificaciones técnicas y los precios definidos en su formulación y el APU del ajuste y recosteo interno de los ítems logísticos.

ANÁLISIS DE PRECIOS UNITARIOS INICIALES ACTIVIDAD 1.2

ANÁLISIS DE PRECIOS UNITARIOS INICIALES						
ACTIVIDAD 1.2 GENERAR ESPACIOS DESTINADOS A PROMOCIONAR Y POSICIONAR LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA						
SUBACTIVIDAD 1.2.3. "IMPULSAR EVENTOS COMERCIALES SUBREGIONALES DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA"						
ITEM	**Detalle**	**Descripción técnica**	**Unidad de medida**	**Cantidad de elementos**	**valor unitario**	**Total**
FERIA SUBREGIONAL						

Servicios logísticos para feria Subregional	**Servicio de Aseo**	Servicio de aseo para eventos, que incluye labores de limpieza y desinfección en áreas comunes y sanitarias, realizadas antes, durante y después del desarrollo de las actividades, con una duración de hasta doce (12) horas continuas. El servicio comprende el suministro de todos los elementos e insumos necesarios como escobas, trapeadores, hipoclorito de sodio, detergente en polvo, guantes de limpieza (mínimo un par por operario), bolsas de basura industriales de alta resistencia, un galón de químico desinfectante aprobado por INVIMA, tapabocas y vestuario de trabajo. Incluye también el transporte del personal y los insumos al lugar del evento, así como la ejecución de las tareas por parte de personal capacitado y uniformado, garantizando condiciones óptimas de higiene y seguridad.	Unidad	2	$1.950.000,00	**$3.900.000**
	Cabina sanitaria portátil	Alquiler de cabina sanitaria portátil tipo estándar para eventos, fabricada en polietileno de alta densidad (HDPE) con tratamiento UV y estructura autoportante reforzada. El módulo incluye sanitario químico con tanque de descomposición de 250 L, sistema de flushing por pedal de accionamiento hidráulico, orinal integrado, espejo acrílico de 2 mm, dispensador de papel, caneca interna para desecho de papeles y piso con superficie antideslizante. La cabina cuenta con sistema de ventilación superior, cerradura interna con indicador de ocupado y puerta con bisagras anticorrosivas. El servicio se presta por un (1) día e incluye recarga química desinfectante, transporte, ubicación en sitio, mantenimiento básico (si requiere) y retiro al finalizar el evento.	Unidad	6	$262.500,00	**$1.575.000**
	Lavamanos portátil	Alquiler de estación portátil de lavado de manos fabricada en polietileno de alta densidad (HDPE), equipada con dos depósitos independientes: tanque de agua limpia de 80 L y tanque de aguas residuales de 90 L, ambos con tapa hermética y válvulas de drenaje. El sistema funciona mediante pedal de bombeo, e incluye dispensador de jabón líquido de 1 L recargable, dispensador de toallas de papel con capacidad para 200 unidades y grifería de bajo consumo. La estructura cuenta con base estable, bordes redondeados y superficie lavable. El servicio se presta por un (1) día e incluye una carga completa de agua, recarga inicial de jabón líquido y un paquete de toallas de papel, además del transporte, instalación y retiro.	Unidad	4	$126.000,00	**$504.000**

	Carpa 24 x 30	Alquiler de carpa de gran formato de 24 metros por 30 metros, con altura lateral mínima de 3 a 4 metros y altura central (cumbrera) de 5 a 6 metros, lo que permite ventilación adecuada y espacio libre para iluminación o estructuras internas. La estructura debe ser modular, fabricada en aluminio o acero galvanizado, resistente y de fácil ensamblaje, con secciones de entre 3 a 6 metros de largo. El sistema debe contar con soportes para techo y paredes laterales, y anclajes para fijación segura al suelo. La cubierta y los laterales serán de lona PVC o poliéster impermeable color blanco, sin logos, con laterales removibles o enrollables que permitan ventilación o acceso. Puede incluir ventanas o accesos tipo puerta. El servicio comprende transporte, montaje y desmontaje. Vigencia del alquiler: un (1) día.	Unidad	2	$11.232.000,00	**$22.464.000**
	Carpa 6 x 12	Alquiler de carpa de gran formato de 6 metros por 12 metros, con altura lateral mínima de 3 a 4 metros y altura central (cumbrera) de 5 a 6 metros, lo que permite ventilación adecuada y espacio libre para iluminación o estructuras internas. La estructura debe ser modular, fabricada en aluminio o acero galvanizado, resistente y de fácil ensamblaje, con secciones de entre 3 a 6 metros de largo. El sistema debe contar con soportes para techo y paredes laterales, y anclajes para fijación segura al suelo. La cubierta y los laterales serán de lona PVC o poliéster impermeable color blanco, sin logos, con laterales removibles o enrollables que permitan ventilación o acceso. Puede incluir ventanas o accesos tipo puerta. El servicio comprende transporte, montaje y desmontaje. Vigencia del alquiler: un (1) día.	Unidad	6	$1.123.200,00	**$6.739.200**
	Piso con tapete	Alquiler de piso modular para stand, conformado por base de estibas de madera estructural recubierta con tapete de fieltro de 32 mm de grosor, en colores neutros (gris o negro). Las dimensiones del área corresponden a las medidas estándar del stand: 2.50 m de frente × 2.00 m de fondo. El diseño garantiza un acabado uniforme, seguro y estéticamente adecuado para ferias y eventos. Incluye transporte, montaje y desmontaje en el lugar del evento.	Unidad	250	$78.000,00	**$19.500.000**

	Stand modular	Alquiler de stand modular abierto para ferias y eventos, fabricado con estructura de perfiles de aluminio industrial anodizado (30 × 30 mm) en color blanco RAL 9016 y panelera de PVC compacto blanco de 5 mm de espesor. Las dimensiones estándar son: 2.40 m (frente) × 3.60 m (fondo) × 2.80 m (altura). Incluye paneles laterales y traseros con anclajes de seguridad, panel frontal superior recto de 420 mm de altura, y cornisa de acrílico opal blanco de 50 mm con espacio para cuatro (4) focos LED empotrados de 10W (luz fría 6000K) con difusores anti deslumbramiento. La instalación eléctrica comprende una toma doble de 220V con protección de voltaje, canalización interna con certificación IRAM y extensión hasta 5 metros desde la fuente. Ideal para presentación de productos o imagen corporativa. El servicio incluye transporte, montaje, desmontaje y apoyo técnico para requerimientos eléctricos o estructurales.	Unidad	10	$997.000,00	**$9.970.000**
	Tarima 8x8x0.6	Alquiler de tarima con carpa para eventos, con medidas de 8 m de ancho × 8 m de largo × 0.60 m de alto. Estructura metálica en hierro, con superficie de piso modular en madera recubierta con tapete plástico negro. Se incluye carpa de 8 × 8 metros en lona blanca, con estructura en hierro, así como gradas de acceso. El servicio se presta por un (1) día e incluye transporte, montaje y desmontaje.	Unidad	2	$6.240.000,00	**$12.480.000**
	Pantalla 3x4	Alquiler de sistema de pantalla LED para exteriores, con dimensiones de 3 metros de alto × 4 metros de ancho, tecnología Pitch 6 mm, tipo Outdoor Full Color P3 HD, con frecuencia de actualización de 3840 Hz. El sistema incluye procesador de video profesional modelo VX1000, monitores de alto rendimiento y capacidad de proyección multimedia en alta definición. El servicio se presta a todo costo por un período de hasta 12 horas continuas, e incluye: – Transporte al lugar del evento – Montaje y desmontaje especializado – Operación técnica con personal de apoyo calificado – Equipos auxiliares y elementos necesarios para la transmisión de imagen multimedia en tiempo real Este sistema es ideal para ferias empresariales, conciertos, presentaciones institucionales o transmisiones audiovisuales en espacios abiertos con altos estándares de visibilidad y calidad.	Unidad	2	$2.080.000,00	**$4.160.000**

	Servicio de grabación	Servicio de grabación y proyección en pantalla para evento en vivo, prestado por día del evento, que incluye operario encargado de la grabación y manejo de los equipos durante toda la jornada. El servicio contempla cámara o equipo de filmación para captura en tiempo real, transmisión directa hacia pantalla, proyector o sistema de visualización del recinto, así como conexión a audio y video del lugar, ajustes de imagen, encuadres y supervisión continua para garantizar correcta visualización durante el desarrollo del evento.	Unidad	2	$280.000,00	**$560.000**
	Sonido 12 horas (tipo 1)	Alquiler de Sistema de sonido diseñado para ofrecer una solución integral de audio en eventos con asistencia de 500 hasta 1000 personas, ya sea en interiores o exteriores que cuente con una amplificación de 20,000 W RMS distribuidos según las necesidades acústicas del espacio, utilizando una configuración activa/pasiva que puede incluir, 4 columnas activas de refuerzo principal + subwoofers. La mezcla debe ser controlada mediante una consola digital de 32 canales (como Behringer X32 o Allen & Heath SQ5), equipada con procesamiento integrado (EQ, compresores, efectos) y capacidad para manejar múltiples fuentes (micrófonos, líneas, playback). El sistema debe incluir 6 micrófonos dinámicos/condensadores (ej.: Shure SM58, Sennheiser e835) con soportes ajustables, además de 6 micrófonos inalámbricos (2 de mano y 4 de solapa/lapel) con sistemas UHF de alta estabilidad (ej.: Shure BLX/Sennheiser EW). Para monitoreo, se disponen 4 monitores de escenario activos (ej.: Yamaha DXR, JBL EON) con mezcla independiente para artistas y presentadores. La configuración debe considerar un diseño acústico óptimo, montaje profesional con estructuras de soporte (trusses, bases para altavoces) y cableado de calidad, así como transporte seguro en vehículo equipado. Incluye un operador. Se debe garantizar el Pago de derechos o licencia temporal de comunicación pública de obras musicales, con el fin de permitir el uso legítimo de contenido musical protegido por derechos de autor y conexos durante la realización de una feria empresarial en espacio abierto al público, incluyendo la reproducción en formatos grabados (sonido ambiental, tarima, parlantes) y en vivo (agrupaciones, DJ, actos musicales), con una duración total de un (1) día. El sistema es adaptable a diversos formatos (conferencias, shows en vivo, presentaciones), asegurando claridad, potencia y confiabilidad profesional.	Unidad	2	$3.900.000,00	**$7.800.000**

	Bomberos	Pago y gestión del permiso y/o certificado de viabilidad para eventos públicos ante el Cuerpo de Bomberos, incluyendo la coordinación con la administración municipal y demás organismos de socorro o asistencia (cuando aplique), conforme a la normatividad vigente en seguridad humana.	Unidad	1	$1.235.000,00	**$1.235.000**
	APH	Pago y gestión de certificados de respaldo institucional emitidos por la Defensa Civil Colombiana u organismos con atención Prehospitalaria, incluyendo coordinación con autoridades municipales u otros organismos de socorro para la autorización del evento, según normatividad local.	Unidad	1	$975.000,00	**$975.000**
	Licencia por derechos de autor y Licencia por derechos conexos de intérpretes y productores de fonogramas	Pago de derechos o licencia temporal de comunicación pública de obras musicales, con el fin de permitir el uso legítimo de contenido musical protegido por derechos de autor y conexos durante la realización de una feria empresarial en espacio abierto al público, incluyendo la reproducción en formatos grabados (sonido ambiental, tarima, parlantes) y en vivo (agrupaciones, DJ, actos musicales), con una duración total de un (1) día.	Unidad	2	$3.900.000,00	**$7.800.000**
	Póliza de responsabilidad civil extracontractual	Pago de licencia temporal por comunicación pública de fonogramas, que ampara los derechos conexos de intérpretes, ejecutantes, vocalistas, músicos y productores de grabaciones sonoras, permitiendo el uso de música grabada en espacios públicos. La autorización cubre reproducción en sonido ambiental, tarima, parlantes y apoyo musical para presentaciones en vivo durante un (1) día de evento, garantizando el cumplimiento legal en materia de protección de derechos conexos en Colombia.	Unidad	2	$556.500,00	**$1.113.000**
	Impuestos municipales de exposición	Pago del impuesto diario de industria y comercio y su complementario de avisos y tableros, exigido por el Municipio de Popayán para actividades industriales, comerciales o de servicios desarrolladas dentro de ferias o eventos de temporada con permiso especial. Dicho impuesto corresponde a 0.5 UVT por persona o expositor, por cada día de participación, y deberá ser cancelado de manera anticipada como requisito para su permanencia y operación dentro del evento. El comprobante de pago deberá ser entregado a la entidad organizadora previo al inicio de la actividad.	Unidad	140	$27.000,00	**$3.780.000**
	Flores gran tamaño	Decoración temática con arreglo floral de gran formato, elaborado con flores naturales sobre base de madera vertical. Dimensiones: altura de 100–120 cm, diámetro del ramo entre 70–90 cm, peso estimado de 6 a 8 kg. Composición: 5 a 7 tallos de ave del paraíso, 10 a 12 anturios rojos y rosados, 6 a 8 heliconias, 4 a 6 ginger rojo, complementados con follajes como hoja de palma, monstera, drácena, hojas de plátano y toques de hojas brillantes tipo	Unidad	2	$536.900,00	**$1.073.800**

		croton o calathea. El servicio incluye transporte y montaje en el lugar del evento.				
	Juego de telas de colores	Alquiler de juego decorativo de telas para instalación en techo de carpa de gran formato (mínimo 24 × 30 metros). Las telas serán de colores variados, con medidas estándar de 5 pies (1.5 m) de ancho por 10 pies (3.0 m) de largo. El servicio es por un día e incluye únicamente el suministro de las telas. Incluye montaje y desmontaje.	Unidad	2	$2.275.000,00	**$4.550.000**
	Presentación musical y/o cultural	Presentación de agrupaciones musicales que interpreten diversos géneros, incluyendo folclor colombiano, ritmos latinoamericanos y músicas típicas del departamento del Cauca y/o la presentación de obras culturales o artísticas a cargo de grupos de teatro, danza o expresión plástica. Cada agrupación deberá estar conformada por un mínimo de cinco (5) integrantes y realizar presentaciones con una duración mínima de una hora. El valor propuesto incluirá los costos de desplazamiento hasta la zona del evento, incluye vestuario, instrumentos, maquillaje, alimentación, y elementos necesarios para la presentación. El operador del contrato deberá contar con todos los permisos exigidos por la normativa vigente para la prestación del servicio.	Unidad	3	$1.950.000,00	**$5.850.000**
	Presentación musical y/o cultural de artistas reconocidos	Presentación de artistas o agrupaciones musicales de mayor reconocimiento, que interpreten diversos géneros, incluyendo folclor colombiano, ritmos latinoamericanos y músicas típicas del departamento del Cauca, así como obras culturales o artísticas a cargo de grupos de teatro, danza o expresión plástica. Cada agrupación deberá estar conformada por un mínimo de cinco (5) integrantes y realizar presentaciones con una duración mínima de una hora. El valor propuesto deberá contemplar la contratación de artistas con trayectoria o reconocimiento público, e incluir todos los costos asociados: desplazamiento hasta la zona del evento, vestuario, instrumentos, maquillaje, alimentación y demás elementos necesarios para la puesta en escena. El operador del contrato deberá contar con todos los permisos exigidos por la normativa vigente para la prestación del servicio, garantizando la	Unidad	1	$6.000.000,00	**$6.000.000**

		legalidad y condiciones necesarias para el desarrollo de la presentación.				
	DJ	Servicio de DJ por hora que incluye operación musical en vivo, manejo de cabina, mezcla continua y selección de repertorio según la naturaleza del evento. El servicio comprende el equipo básico de ejecución (controlador, consola o interfaz de mezcla), así como la presencia del DJ durante el tiempo contratado. El operador deberá garantizar calidad sonora, continuidad musical y cumplimiento de los requerimientos técnicos del evento, además de contar con los permisos y autorizaciones necesarias para la prestación del servicio.	Unidad	4	$200.000,00	**$800.000**
	Planta de energía	Alquiler de planta generadora de energía eléctrica portátil con las siguientes especificaciones técnicas: potencia máxima de 4.000 W y potencia nominal de 3.600 W. Corriente nominal estimada a 1.000 metros sobre el nivel del mar: 3.240 W. Equipamiento con motor de combustión de 4 tiempos con sistema de enfriamiento por aire forzado, desplazamiento de 223 cc y potencia de 7.5 HP. Velocidad de operación: 3.600 rpm. Eficiencia eléctrica: 87 %. Frecuencia nominal: 60 Hz. Tipo de arranque: manual y eléctrico. Clase de aislamiento: F. Nivel de ruido: 70 dB. Configuración eléctrica: 2 fases + neutro + tierra (2F + N + T). El servicio incluye transporte, montaje, operación durante el evento y desmontaje. Tiempo de alquiler: un (1) día.	Unidad	2	$3.250.000,00	**$6.500.000**
	Juego de Luces	Alquiler de sistema de iluminación profesional para feria empresarial en carpa de 20 metros de ancho por 30 metros de largo, por un (1) día, con prestación del servicio a todo costo. El sistema debe cubrir las necesidades de iluminación funcional, ambiental y decorativa del evento, incluyendo el suministro, instalación, operación y desmontaje completo de los equipos, así como el soporte eléctrico necesario. El proveedor deberá garantizar lo siguiente: Componentes del sistema de iluminación: - Iluminación general (funcional): Mínimo 36 luces LED de alta potencia (50W a 100W) con temperatura de color fría (5000K a 6500K), distribuidas de forma uniforme para cubrir la totalidad del espacio. Instalación sobre estructura metálica tipo truss o postes con anclaje, a una altura mínima de 3 metros. - Iluminación ambiental y decorativa: Hasta 10 luces LED tipo PAR con filtros RGB o colores preprogramados, para realce de zonas específicas como columnas, cortinas o accesos. - Iluminación dinámica (si hay tarima o presentaciones): Entre 4 y 6 focos móviles (moving heads) con potencia entre 150W y 300W, para efectos visuales sobre escenario o pasarela.	Unidad	4	$1.950.000,00	**$7.800.000**

		Controladora DMX para el manejo centralizado de la iluminación escénica y ambiental. - Iluminación de seguridad: Mínimo 4 luminarias de emergencia, instaladas cerca de accesos o rutas de evacuación. Servicio eléctrico incluido: - Suministro de tablero de distribución eléctrica, cableado canalizado, extensiones seguras y reguladores de voltaje si no hay red estable en el sitio. - Conexión y configuración conforme a la carga requerida. - Coordinación con el proveedor general de energía del evento (si aplica). Montaje, operación y desmontaje: - Montaje completo de todos los equipos, estructuras y cableado, realizado por personal técnico calificado. - Puesta en marcha y pruebas de funcionamiento previas al inicio del evento. - Operación técnica durante todo el evento, con al menos un (1) operador en sitio para manejo de luces dinámicas, solución de imprevistos y ajustes. - Desmontaje y retiro completo del sistema una vez finalizado el evento, dejando el área limpia y libre de residuos o elementos eléctricos. El proveedor será responsable de garantizar el cumplimiento de las normas de seguridad eléctrica, presentación estética del montaje, y funcionalidad total del sistema de iluminación durante toda la jornada del evento.				
	Mesa ejecutiva	Alquiler de mesa ejecutiva con dimensiones, largo: 180 cm. Ancho: 45 cm. alto: 74 cm, tablero: MDF laminado de alta presión (HPL) Estructura: Tubo de acero de 1" con pintura electrostática negra, patas plegables tipo tijera con sistema de bloqueo de seguridad color de estructura negro mate. (incluye transporte montaje y desmontaje.)	Unidad	5	$65.000,00	**$325.000**
	Mesas tipo maleta 2	Alquiler de mesa plástica rectangular blanca tipo maletín, con estructura metálica reforzada. Dimensiones aproximadas: 1,80 m de largo × 74 cm de ancho × 75 cm de alto. Las mesas se entregan aseadas y en buen estado. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	Unidad	50	$49.150,00	**$2.457.500**
	Manteles y sobre manteles	Alquiler de manteles blancos y sobre manteles de colores variados, en tela, aseados y en buen estado, compatibles con mesas de 1,80 m × 74 cm × 75 cm. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	Unidad	50	$19.500,00	**$975.000**
	Sillas Tipo 1	Alquiler de sillas plásticas para adulto, en color blanco, sin brazos, con espaldar, aseadas y en buen estado. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	Unidad	200	$4.600,00	**$920.000**

	Sillas Tipo 2	Alquiler de silla tipo Eiffel para adulto, fabricada en polipropileno de alta resistencia, con base de cuatro patas en madera natural reforzadas mediante estructura metálica negra tipo enrejado. Diseño ergonómico y estético, disponible en colores blanco y/o negro. Ideal para eventos interiores o exteriores. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	Unidad	20	$13.000,00	**$260.000**
	Almuerzo	ALMUERZO: Porción de proteína animal roja o blanca, cocida, freída, apanada o a la plancha, de no menos de 250 gramos neto. Hortalizas y/o verduras por no menos de 80 gramos. Cereal (arroz y/o pasta) de 95 gramos. Leguminosas por 20 gramos. Raíz, tubérculo o plátano freído, en cualquier presentación por no menos de 80 gramos, empacado en recipiente de poliestireno expandido con tapa de tres (3) divisiones que garantice la conservación y presentación del menú. El contenido de este producto debe de tener un peso mínimo de 525 gramos netos. Se acompaña también con sopa o caldo a base de ingredientes de proteína animal y vegetales de no menos de 400 ml, con sólidos de pequeño tamaño sumergidos en su volumen (caldo o sopa), empacado en recipiente de poliestireno expandido con tapa de 16 onzas. Finalmente se acompaña de bebida de jugo natural (mango, mora, maracuyá o fruta de temporada) de 12 onzas, empaquetado en vaso plástico desechable con tapa o de poliestireno expandido con tapa y producto alimenticio energético tipo manjar o bocadillo de fruta, cacao o azúcar de hasta 15 gramos. Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes (cuchara sopera, cuchillo y tenedor) de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica e individual, además de contener servilleta de papel doble en recipiente de poliestireno expandido con tapa de 16 onzas. Servicio de alimentación que incluye la entrega de almuerzos en el lugar del evento, en el horario establecido, garantizando puntualidad y condiciones adecuadas de transporte.	Unidad	250	$22.050,00	**$5.512.500**
	Refrigerio Tipo 1 - Normal	REFRIGERIO NORMAL: Cada refrigerio deberá estar compuesto por una porción principal de mínimo 250 gramos, un acompañamiento sólido de mínimo 50 gramos, y una bebida de 250 ml o 10 onzas, servido en recipiente individual. Todo el contenido deberá entregarse empacado de manera individual en recipiente termoformado o de poliestireno expandido con tapa, e incluir paquete individual de salsa (tomate o mayonesa – 10 g) cuando aplique, cubiertos desechables resistentes (tenedor o cuchara, según el menú), servilleta de papel doble hoja, y una bolsa individual para la recolección de residuos personales. A continuación, se describen las opciones	Unidad	250	$19.500,00	**$4.875.000**

		disponibles: Opción 1: Crep relleno de pollo o mixto (pollo y jamón), de mínimo 250 gramos, acompañado de 50 gramos de papa a la francesa, empacado en recipiente con tapa. Incluye un paquete individual de salsa (10 g), bebida de jugo natural (mango, mora o maracuyá) de 10 onzas servida en vaso desechable con tapa, o bebida saborizada sin alcohol tipo gaseosa o malta en envase no retornable de 250 ml. Opción 2: Tamal tolimense o de pipián tradicional, con peso mínimo de 250 gramos, acompañado de pan aliñado o arepa (50 g). Se sirve en recipiente térmico adecuado, acompañado de bebida caliente (café en leche o chocolate – 250 ml) o bebida refrescante fría sin alcohol. Incluye servilleta, cubiertos resistentes y bolsa para residuos. Opción 3: Porción de arroz con carne desmechada o pollo a la plancha (mínimo 250 g), acompañada de 50 gramos de plátano maduro frito o papa salada, empacado en recipiente con tapa. Incluye bebida natural o saborizada (250 ml), servida en vaso con tapa, más cubiertos, servilleta y bolsa de recolección de residuos. Opción 4 (saludable): Ensalada de frutas mixtas (mínimo 200 g) con topping de yogurt griego (50 g) y granola (20 g), acompañada de sándwich integral de jamón y queso (120 g). Incluye bebida natural o bebida saborizada (250 ml), cubiertos resistentes, servilleta doble hoja y bolsa para residuos. Condiciones generales: Todos los refrigerios deberán entregarse de forma individual y empacados higiénicamente, manteniendo temperatura, presentación y condiciones sanitarias adecuadas. El proveedor deberá garantizar la puntualidad en la entrega y transporte oportuno, así como el suministro completo de elementos complementarios como cubiertos, servilletas y bolsa para desechos.				

	Refrigerio Tipo 2 sencillo	REFRIGERIO SENCILLO: Cada refrigerio deberá estar compuesto, como mínimo, por una (1) bebida de al menos 200 ml (café en leche, jugo de fruta natural o bebida carbonatada refrescante), un acompañante sólido panificado o frito de mínimo 80 gramos, y una porción de fruta entera (manzana, pera o durazno) con un peso mínimo de 120 gramos. La selección de las opciones del acompañante solido será realizada por el supervisor del evento. Opción 1: Un (1) pastel de hojaldre relleno de pollo o carne, con peso mínimo de 80 gramos. Opción 2: Dos (2) empanadas de guiso (de papa, carne o pollo), con peso total mínimo de 80 gramos, acompañadas de porción individual de ají o salsa. Opción 3: Dos (2) piezas de pan tipo croissant, hawaiano, pandebono o almojábana, con peso total no inferior a 80 gramos. Opción 4: Una (1) arepa rellena de queso, hawaiana, o con carne de res, cerdo o pollo, de mínimo 80 gramos, acompañada de porción individual de guacamole o salsa. Nota: Todos los refrigerios deberán entregarse empacados de forma individual, garantizando condiciones higiénico- sanitarias adecuadas, conservación según el tipo de alimento, y transporte oportuno. La entrega debe realizarse puntualmente en el lugar y horario establecidos por la organización del evento.	Unidad	250	$12.600,00	**$3.150.000**
	Hidratación	Suministro de botellas con agua de mínimo 500 ml, empacado en material de PVC termoencogible polietilenperaftalon (PET) o Polipropileno, envase no retornable.	Unidad	250	$2.600,00	**$650.000**
	Zona de residuos	Alquiler de zona de disposición de residuos sólidos, conformada por estructura con base continua, impermeable y de alta resistencia estructural al peso y tipo de residuos. Debe contar con cierre perimetral de mínimo 1.8 metros de altura, completamente techada y protegida contra condiciones ambientales (lluvia, sol y viento). La zona deberá incluir señalización visible conforme a la normatividad vigente y contenedores etiquetados para separación en la fuente, como mínimo: tarro para residuos ordinarios (negro o gris), tarro para reciclables (blanco o azul), y tarro para residuos orgánicos (verde), todos con tapa y capacidad mínima de 60 litros. El servicio debe incluir el transporte, montaje, desmontaje y recolección final de los residuos acumulados durante el evento, garantizando su adecuada disposición.	Unidad	1	$325.000,00	**$325.000**

	Punto de conexión eléctrica 110V	Suministro de conexión eléctrica con toma corriente 110 voltios adecuada para alimentar equipos, aparatos o sistemas que operen bajo este voltaje, por 12 horas, (incluye instalación, servicio de energía, montaje y desmontaje)	Unidad	60	$5.250,00	**$315.000**
	Conexión a internet	Suministro de servicio de internet de banda ancha y alta velocidad para eventos, en espacio abierto o cerrado, con capacidad para garantizar conectividad estable y continua. La solución debe ofrecer una velocidad mínima de descarga de 200 Mbps y de subida de 15 Mbps, con al menos un punto de acceso inalámbrico (Wi-Fi) que permita la conexión simultánea de hasta 10 dispositivos. El servicio debe garantizar estabilidad, cobertura y soporte técnico durante la jornada del evento.	Unidad	2	$65.000,00	**$130.000**
	Servicio de transporte de utensilios	Servicio de transporte de utensilios mediante camión grande con capacidad para carga volumétrica, apto para trasladar mobiliario, equipos y elementos logísticos con dimensiones aproximadas de hasta 4,0 m de largo, 2,0 m de ancho y 2,0 m de alto, o su equivalente en volumen según necesidad del evento. El servicio incluye cargue y descargue en los puntos definidos, manipulación segura de los elementos por parte del personal asignado y adecuado aseguramiento de la carga durante el recorrido. El transporte se realizará exclusivamente dentro del municipio de Popayán, cumpliendo con los horarios y rutas determinadas por la organización, garantizando integridad, puntualidad y correcta entrega de los utensilios en los lugares designados.	Unidad	3	$300.000,00	**$900.000**
	Servicio de conexión hidráulica	Servicio de conexión y desconexión del sistema hidráulico requerido para el evento, que incluye mano de obra técnica para montaje, pruebas de funcionamiento, ajustes, desinstalación final y el consumo de agua asociado durante el período del evento, previa autorización del municipio o de la entidad competente.	Unidad	1	$1.575.000,00	**$1.575.000**
	Servicio de conexión eléctrica	Servicio de conexión y desconexión del sistema eléctrico, que incluye mano de obra especializada para el montaje, realización de pruebas, ajustes operativos, atención de contingencias y disponibilidad de personal técnico día y noche durante todo el evento. El servicio contempla el consumo de energía eléctrica generado durante la operación y se realizará previa autorización del municipio o de la empresa prestadora del servicio. Incluye además el trámite y obtención del permiso oficial para la conexión eléctrica temporal, requerido por la empresa distribuidora o la entidad competente como condición obligatoria para habilitar la instalación eléctrica del evento.	Unidad	1	$5.603.500,00	**$5.603.500**

	Reflector	Alquiler de reflector LED de trabajo pesado tipo chorro, diseñado para iluminación de alta intensidad en exteriores o espacios industriales, fabricado en carcasa metálica resistente con protección mínima IP65 contra polvo y humedad. El equipo cuenta con potencia adecuada para proyección de luz concentrada en largas distancias, soporte o trípode ajustable para dirección del haz, cableado seguro y sistema de encendido estable. Incluye instalación básica en el punto requerido y retiro al finalizar el uso, garantizando iluminación continua y adecuada durante el período contratado. Servicio por dos (2) días.	Unidad	5	$199.500,00	**$997.500**
	Lavaplatos funcional	Lavaplatos funcional compuesto por lavaplatos con mesón auxiliar, instalación completa de tubería y suministro de agua, incluyendo sifones, grifos, uniones y accesorios de 2 pulgadas y ½ pulgada, mangueras de conexión, T y codos según necesidad, rejilla, llave de paso y pegante especializado para la fijación de la tubería. El servicio comprende el montaje, funcionamiento continuo y desmontaje de toda la instalación por un período de dos (2) días, garantizando correcta conexión hidráulica, flujo de agua y desagüe, así como el transporte de los materiales y equipos al sitio de instalación dentro del municipio.	Unidad	10	$270.000,00	**$2.700.000**
	Servicio de vigilancia	Servicio de vigilancia para resguardo de bienes y supervisión de espacio, prestado mediante turno de 12 horas, destinado a la custodia nocturna o en el horario que se disponga. El vigilante se encargará de la observación permanente del área asignada, cuidado de equipos, mobiliario y materiales del evento, registro de novedades y aviso oportuno de cualquier situación irregular. El servicio incluye personal uniformado y equipado para cumplir las labores de resguardo, garantizando la protección de los elementos	Unidad	10	$200.000,00	**$2.000.000**
	Servicio de cocina infantil	Servicio de cocina infantil por niño, dirigido a participantes entre 6 y 10 años, que consiste en una actividad práctica de preparación en vivo de dos comestibles tipo lonchera. El servicio incluye para cada niño un delantal individual, la instrucción y supervisión permanente por parte de personal capacitado durante toda la actividad, así como todos los materiales e insumos necesarios. Cada participante elaborará un comestible compuesto por dos galletas con toppings o, alternativamente, un postre en vaso de 7 onzas, desarrollando una experiencia segura, pedagógica y participativa que promueve habilidades básicas de cocina y creatividad.	Unidad	80	$90.000,00	**$7.200.000**

	Cocina portátil	Alquiler de cocina portátil completa para eventos gastronómicos en exteriores, diseñada para la realización de demostraciones en vivo sobre tarima, enfocadas en preparaciones típicas de la región, como quesos artesanales y platos tradicionales. La cocina deberá incluir los siguientes equipos principales: – Estufa de gas de 2 a 4 puestos, con parrillas en hierro fundido, encendido manual o piezoeléctrico, y conexión segura a cilindro de gas propano (incluido). – Horno portátil a gas o convectado de mínimo 30 litros, con control de temperatura y válvula de seguridad. – Freidora profesional a gas, capacidad de 3 litros, en acero inoxidable, con válvula de drenaje y termostato mecánico. – Plancha de cocción a gas (40 × 60 cm), en acero inoxidable o hierro cromado, con control manual de temperatura. – Lavaplatos funcional (manual, en acero inoxidable o plástico de alta resistencia). Además, debe incluir los siguientes utensilios esenciales de cocina: – Juego de cuchillos profesionales (acero inoxidable 18/10): cuchillo chef (20 cm), cebollero (15 cm) y fileteador (12 cm). – Tablas de cortar (30 × 40 cm), en plástico HDPE o bambú, antideslizantes. – Sartenes antiadherentes de 24 cm y 28 cm. – Ollas de 2 litros y 4 litros, en acero inoxidable con fondo difusor, aptas para cocción de preparaciones líquidas o semisólidas. – Platos de degustación de 15 cm de diámetro, en porcelana o bambú (mínimo 50 unidades). – Mesa de trabajo de 120 × 60 cm, en acero inoxidable o MDF laminado, de fácil limpieza. El servicio incluye transporte, instalación sobre tarima, montaje completo y desmontaje posterior, garantizando funcionalidad, conexión a servicios de agua, energía y gas, seguridad y adaptación a las condiciones del evento.	Unidad	1	$2.000.000,00	**$2.000.000**
VALOR TOTAL LOGISTICA VIABILIZADA						**$180.000.000**

Fuente: Construcción Propia

La tabla anterior corresponde al APU inicial del proyecto, en el cual se incluyen las especificaciones técnicas y los precios definidos en su formulación.

ANÁLISIS DE PRECIOS UNITARIOS AJUSTADO ACTIVIDAD 1.2

ANÁLISIS DE PRECIOS UNITARIOS AJUSTADO							
ACTIVIDAD 1.2 GENERAR ESPACIOS DESTINADOS A PROMOCIONAR Y POSICIONAR LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA							
SUBACTIVIDAD 1.2.3. "IMPULSAR EVENTOS COMERCIALES SUBREGIONALES DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA"							
FERIA SUBREGIONAL							
ITEM	**DETALLE**	**DESCRIPCIÓN TÉCNICA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD DE ELEMENTOS**	**CANTIDAD DE DÍAS**	**VALOR UNITARIO**	**TOTAL**
Tarima	**PANTALLA**	Alquiler de sistema de pantalla a todo costo (incluye transporte, montaje, desmontaje, operación) por 6 horas, dimensión 3 x 2 metros pitch 6 outdorr full HD monitores.	Unidad	3	2	$ 2.103.325	$ 12.619.950
	SONIDO TIPO 1	**SONIDO TIPO 1.** Alquiler de Sistema de sonido diseñado para ofrecer una solución integral de audio en eventos con asistencia de 500 hasta 1000 personas, ya sea en interiores o exteriores que cuente con una amplificación de 20,000 W RMS distribuidos según las necesidades acústicas del espacio, utilizando una configuración activa/pasiva que puede incluir, 4 columnas activas de refuerzo principal + subwoofers. La mezcla debe ser controlada mediante una consola digital de 32 canales (como Behringer X32 o Allen & Heath SQ5), equipada con procesamiento integrado (EQ, compresores, efectos) y capacidad para manejar múltiples fuentes (micrófonos, líneas, playback). El sistema debe incluir 6 micrófonos dinámicos/condensadores (ej.: Shure SM58, Sennheiser e835) con soportes ajustables, además de 6 micrófonos inalámbricos (2 de mano y 4 de solapa/lapel) con sistemas UHF de alta estabilidad (ej.: Shure BLX/Sennheiser EW). Para monitoreo, se disponen 4 monitores de escenario activos (ej.: Yamaha DXR, JBL EON) con mezcla independiente para artistas y presentadores. La configuración debe considerar un diseño acústico óptimo, montaje profesional con estructuras de soporte (trusses, bases para altavoces) y cableado de calidad, así como transporte seguro en vehículo equipado. Incluye un operador. Se debe garantizar el Pago de derechos o licencia temporal de comunicación pública de obras musicales,	Unidad	1	2	$ 3.900.000	$ 7.800.000

		con el fin de permitir el uso legítimo de contenido musical protegido por derechos de autor y conexos durante la realización de una feria empresarial en espacio abierto al público, incluyendo la reproducción en formatos grabados (sonido ambiental, tarima, parlantes) y en vivo (agrupaciones, DJ, actos musicales), con una duración total de dos (2) día. El sistema es adaptable a diversos formatos (conferencias, shows en vivo, presentaciones), asegurando claridad, potencia y confiabilidad profesional.					
	LUCES	Alquiler de sistema de luces a todo costo (incluye transporte, montaje, desmontaje) para un (1) día: 12 parleed (3w), 4 robóticas tipo BEAM 5R (de piso) de 250W mínimo, 2-4 robóticas spot 575 (según recinto), El Sistema de luces debe ser adecuado al recinto.	Unidad	1	2	$ 2.500.000	$ 5.000.000
	PRODUCCIÓN PREMIUM	Iluminación profesional: Sistema de iluminación escénica montado sobre truss de aluminio, operado mediante interfaz DMX, que incluye pares LED, láser, blinders, beams, cabezas móviles y luces tipo aurax, diseñado para ambientación, efectos visuales y realce del escenario. Efectos especiales: Sistema de efectos especiales compuesto por dos (2) sparkular, un (1) lanzallamas triple, un (1) disparo de lluvia tipo ventury y doble cámara de humo de alto poder, operados bajo condiciones de seguridad y control técnico especializado. Pantalla LED: Pantalla LED de 3 metros de alto por 4 metros de ancho, instalada sobre estructura de truss de aluminio, apta para la proyección de contenido audiovisual, imágenes institucionales y material gráfico durante el evento.	Unidad	1	2	$ 5.950.000	$ 11.900.000
	Tarima 8x8x0.6	Alquiler de tarima con carpa para eventos, con medidas de 8 m de ancho × 8 m de largo × 0.60 m de alto. Estructura metálica en hierro, con superficie de piso modular en madera recubierta con tapete plástico negro. Se incluye carpa de 8 × 8 metros en lona blanca, con estructura en hierro, así como gradas de acceso. El servicio se presta por dos (2) día e incluye transporte, montaje y desmontaje.	Unidad	1	2	$ 1.995.000	$ 3.990.000

	TARIMA PASARELA	Tarima tipo pasarela con dimensiones aproximadas de 2,40 m de ancho por 8,00 m de largo, destinada como pasarela de salida. Incluye montaje, desmontaje, instalación y desinstalación, así como lona de cubrimiento de bases, con faldón en tela negra que cubre completamente la estructura para un acabado estético y profesional. Incluye tela negra para backstage, destinada a ocultar áreas técnicas y de apoyo.	Unidad	1	1	$ 773.500	$ 773.500
TOTAL, TARIMA EVENTO							**$ 42.083.450**
PABELLON EXHIBICÓN UE							
Pabellón exhibición UE	**EXTENCION ELECTRICA**	Alquiler de extensión eléctrica encauchetada o cubierta de mínimo 10m, soporta una potencia nominal de hasta 1875W y un voltaje nominal de 110 y 220, adecuada para una amplia gama de dispositivos. Cuenta con aislamiento en PVC y un calibre de alambre de 14 AWG, cuenta con capacidad para mínimo 3 salidas de enchufe. (Incluye transporte, montaje, desmontaje, operación) por un (1) día	Unidad	50	2	$ 131.000	$ 13.100.000
	CARPAS (Carpa 12x6)	Alquiler de carpa de 6 metros por 12 metros, con estructura en hierro y cubierta en lona blanca, sin logos, en buen estado. Debe contar con parales ajustables a por lo menos dos alturas, siendo la mínima de 3 metros. Incluye lona en tres (3) de sus laterales. El servicio contempla transporte, montaje y desmontaje. Vigencia del alquiler: dos (2) día.	Unidad	20	2	$ 1.482.300	$ 59.292.000
	STANDS	100 stands de nuestra línea estructural semicurvo y ovalo de color de 2 mt de frente x 1.20 mt de fondo x 2.40 mt de altura además cada stand incluye 2 reflectores y un tomacorriente doble a 110 voltios – 3 amperios (tv, dvd, equipo de sonido, cargador del cel), nada que exija resistencia (no planchas, no hornos, no secadores, no vitrinas de calefaccion) y marcación con vinilo adhesivo (no incluye mobiliario alguno)	Unidad	100	1	$ 655.246	$ 65.524.550
TOTAL, PABELLON DE UNIDADES ECONOMICAS							**$ 137.916.550**
VALOR TOTAL LOGISTICA AJUSTADA							**$ 180.000.000**

Fuente: Construcción Propia

La tabla anterior contiene el análisis de precios unitarios ajustados correspondiente a la subactividad 1.2.3. “Impulsar Eventos Comerciales Subregionales del Departamento del Cauca”, en el marco de la

actividad orientada a generar espacios para la promoción y posicionamiento de los productos y servicios de las unidades productivas del departamento del Cauca.

En ella se relacionan los elementos logísticos y técnicos requeridos para el adecuado desarrollo de la Feria Subregional EXPOVIVIR, incluyendo componentes de tarima, sonido profesional, iluminación, producción premium, pantallas, pasarela, extensiones eléctricas, carpas y stands para exhibición comercial. Los ajustes realizados responden a las necesidades operativas reales identificadas para la ejecución del evento, garantizando condiciones adecuadas de infraestructura, ambientación, exhibición y atención a los participantes y asistentes.

Es importante señalar que los ajustes efectuados corresponden exclusivamente a modificaciones en las especificaciones técnicas y redistribución de los elementos requeridos, sin generar incremento en el valor total inicialmente viabilizado, manteniéndose el presupuesto total de la logística ajustada en la suma de $180.000.000.

Requerimiento N° 2: Modificar las especificaciones técnicas, cantidades y valores unitarios del rubro de refrigerios destinado a la Subactividad 2.1.3: "Talleres de formación y apropiación exportadora", enmarcada en la actividad 2.1 “Incrementar la oferta de formación y apropiación para las empresas orientados a la internacionalización y acceso a mercados externos”

La Subactividad 2.1.3 contempla un proceso formativo integral de talleres de formación exportadora dirigidos a 30 beneficiarios. Talleres especializados con consultores expertos como parte del fortalecimiento integral de la Ruta Exportadora del Cauca dirigido a 30 beneficiarios. Un Programa de capacitación en conformidad FDA dirigido a 30 beneficiarios. Capacitación en Temas de sostenibilidad Empresas Cauca dirigido a 30 beneficiarios y Logística y Comercialización Internacional de Café, Cacao e Industrias 4.0 dirigido a 30 beneficiarios.

Tras un análisis detallado de los procesos contractuales y un estudio de mercado actualizado, se determinó que el valor unitario para los refrigerios inicialmente proyectado de $9.000 es insuficiente para cubrir los estándares mínimos de calidad y las especificaciones técnicas requeridas para un servicio de alimentación adecuado.
En virtud de lo anterior, se propone una reestructuración del servicio bajo los siguientes criterios:

- Elevación del Estándar de Calidad: Se incrementa el valor unitario del refrigerio para mejorar significativamente sus especificaciones técnicas. El objetivo es transitar de un modelo de dos refrigerios ligeros a un (1) refrigerio reforzado de alta calidad.
- Balance Nutricional para Jornada Extendida: Aunque la formación continua en horas de la tarde, se ha identificado que un refrigerio con mejores aportes nutricionales y mayor gramaje, servido en la jornada matutina, garantiza un mejor rendimiento de los asistentes en comparación con el suministro de dos servicios de bajo valor nutricional.
- Eficiencia en el Suministro: El ajuste reduce la cantidad de unidades de refrigerios, concentrando el presupuesto en un producto óptimo que dignifique la atención al empresario, eliminando la inviabilidad técnica de contratar servicios por el valor inicialmente proyectado ($9.000 pasando a $18.000).

- Sostenibilidad del Almuerzo: Se mantiene la programación original de los almuerzos, los cuales actúan como el componente principal de sustento para la sesión de la tarde, complementando el refrigerio reforzado de la mañana.

Este ajuste permite a la Secretaría de Desarrollo Económico y Competitividad alinearse con los precios reales del mercado, garantizando que el operador pueda cumplir con las exigencias técnicas. El cambio no afecta el cumplimiento de la meta formativa; por el contrario, mejora la experiencia del beneficiario al recibir una alimentación de mayor calidad que favorece la apropiación de conocimientos durante toda la ruta exportadora.

A continuación, se detallan los ajustes en cada formación:

Talleres de formación y apropiación exportadora, dirigidos a 30 beneficiarios

Requerimiento de logística inicial			Requerimiento de logística ajustado	
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN TÉCNICA**	**Cantidad por taller**	**DESCRIPCIÓN TÉCNICA**	**Cantidad por taller**
Almuerzo	ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados Almuerzo (menú estándar individual servido en punto físico): El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor habilitado, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención. La prestación del servicio deberá realizarse en el (los) municipio(s) de Popayan.	150 unidades		
Refrigerio	Refrigerio Sencillo: Cada refrigerio deberá estar compuesto, como mínimo, por una (1) bebida de al menos 200 ml (café en leche, jugo de fruta natural o bebida carbonatada refrescante), un acompañante sólido panificado o frito de mínimo 80 gramos, y una porción de fruta entera (manzana, pera o	150 unidades	Refrigerio compuesto como mínimo, por una (1) bebida de al menos 200 ml (café en leche, jugo de fruta natural o bebida carbonatada refrescante), un acompañante sólido panificado o frito de mínimo 120 gramos. La selección de las	75 unidades

	durazno) con un peso mínimo de 120 gramos. La selección de las opciones será realizada por el supervisor del evento. Opción 1: Un (1) pastel de hojaldre relleno de pollo o carne, con peso mínimo de 80 gramos. Opción 2: Dos (2) empanadas de guiso (de papa, carne o pollo), con peso total mínimo de 80 gramos, acompañadas de porción individual de ají o salsa. Opción 3: Dos (2) piezas de pan tipo croissant, hawaiano, pandebono o almojábana, con peso total no inferior a 80 gramos. Opción 4: Una (1) arepa rellena de queso, hawaiana, o con carne de res, cerdo o pollo, de mínimo 80 gramos, acompañada de porción individual de guacamole o salsa. Nota: Todos los refrigerios deberán entregarse empacados de forma individual, garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, conservación según el tipo de alimento, y transporte oportuno. La entrega debe realizarse puntualmente en el lugar y horario establecidos por la organización del evento. La prestación del servicio deberá realizarse en el (los) municipio(s) de Popayán		opciones del acompañante sólido será realizada por el supervisor del evento, entre las siguientes opciones. Opción 1: Una (1) hamburguesa individual elaborada con pan redondo, relleno de carne para hamburguesa con peso mínimo total de 120 gramos, acompañado de queso y vegetales frescos (lechuga y tomate). Opción 2: Uno o dos pasteles de hojaldre relleno de pollo o carne, con peso mínimo total de 120 gramos. Opción 3: Dos (2) o tres (3) empanadas de guiso (de papa, carne o pollo), con peso total mínimo de 120 gramos, acompañadas de porción individual de ají o salsa. Nota: Todos los refrigerios deberán entregarse empacados de forma individual, garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, conservación según el tipo de alimento, y transporte oportuno. La entrega debe realizarse puntualmente en el lugar y horario establecidos por la organización del evento.	
LOGÍSTICA	MESAS 1, Alquiler de Mesas plásticas rectangulares blancas, tipo maletín, con estructura metálica de 1.8 metros largo x 74 cm ancho x 75 cm altura aproximadamente (incluye transporte, montaje y desmontaje). Por un (1) día	12		
	SILLAS 1 Alquiler de sillas plásticas para adulto, en color blanco, sin brazos, con espaldar, aseadas y en buen estado. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	60		
	Alquiler de manteles blancos y sobremanteles de colores variados, en tela, aseados y en buen estado, compatibles con mesas de 1,80 m × 74 cm × 75 cm. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	12		

Talleres especializados con consultores expertos, dirigidos a 30 beneficiarios

Requerimiento de logística inicial			**Requerimiento de logística ajustado**	
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN TÉCNICA**	**Cantidad por taller**	**DESCRIPCIÓN TÉCNICA**	**Cantidad por taller**
Almuerzo	ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados Almuerzo (menú estándar individual servido en punto físico): El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor habilitado, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g),	30 unidades		

	garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención. La prestación del servicio deberá realizarse en el (los) municipio(s) de Popayan.			
Refrigerio	Refrigerio Sencillo: Cada refrigerio deberá estar compuesto, como mínimo, por una (1) bebida de al menos 200 ml (café en leche, jugo de fruta natural o bebida carbonatada refrescante), un acompañante sólido panificado o frito de mínimo 80 gramos, y una porción de fruta entera (manzana, pera o durazno) con un peso mínimo de 120 gramos. La selección de las opciones será realizada por el supervisor del evento. Opción 1: Un (1) pastel de hojaldre relleno de pollo o carne, con peso mínimo de 80 gramos. Opción 2: Dos (2) empanadas de guiso (de papa, carne o pollo), con peso total mínimo de 80 gramos, acompañadas de porción individual de ají o salsa. Opción 3: Dos (2) piezas de pan tipo croissant, hawaiano, pandebono o almojábana, con peso total no inferior a 80 gramos. Opción 4: Una (1) arepa rellena de queso, hawaiana, o con carne de res, cerdo o pollo, de mínimo 80 gramos, acompañada de porción individual de guacamole o salsa. Nota: Todos los refrigerios deberán entregarse empacados de forma individual, garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, conservación según el tipo de alimento, y transporte oportuno. La entrega debe realizarse puntualmente en el lugar y horario establecidos por la organización del evento. La prestación del servicio deberá realizarse en el (los) municipio(s) de Popayán	60 unidades	Refrigerio compuesto como mínimo, por una (1) bebida de al menos 200 ml (café en leche, jugo de fruta natural o bebida carbonatada refrescante), un acompañante sólido panificado o frito de mínimo 120 gramos. La selección de las opciones del acompañante sólido será realizada por el supervisor del evento, entre las siguientes opciones. Opción 1: Una (1) hamburguesa individual elaborada con pan redondo, relleno de carne para hamburguesa con peso mínimo total de 120 gramos, acompañado de queso y vegetales frescos (lechuga y tomate). Opción 2: Uno o dos pasteles de hojaldre relleno de pollo o carne, con peso mínimo total de 120 gramos. Opción 3: Dos (2) o tres (3) empanadas de guiso (de papa, carne o pollo), con peso total mínimo de 120 gramos, acompañadas de porción individual de ají o salsa. Nota: Todos los refrigerios deberán entregarse empacados de forma individual, garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, conservación según el tipo de alimento, y transporte oportuno. La entrega debe realizarse puntualmente en el lugar y horario establecidos por la organización del evento.	30 unidades

Programa de capacitación en conformidad FDA dirigida a 30 beneficiarios

Requerimiento de logística inicial			**Requerimiento de logística ajustado**	
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN TÉCNICA**	**Cantidad por taller**	**DESCRIPCIÓN TÉCNICA**	**Cantidad por taller**
Almuerzo	ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y	30 unidades		

	adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados Almuerzo (menú estándar individual servido en punto físico): El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor habilitado, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención. La prestación del servicio deberá realizarse en el (los) municipio(s) de Popayan.			
Refrigerio	Refrigerio Sencillo: Cada refrigerio deberá estar compuesto, como mínimo, por una (1) bebida de al menos 200 ml (café en leche, jugo de fruta natural o bebida carbonatada refrescante), un acompañante sólido panificado o frito de mínimo 80 gramos, y una porción de fruta entera (manzana, pera o durazno) con un peso mínimo de 120 gramos. La selección de las opciones será realizada por el supervisor del evento. Opción 1: Un (1) pastel de hojaldre relleno de pollo o carne, con peso mínimo de 80 gramos. Opción 2: Dos (2) empanadas de guiso (de papa, carne o pollo), con peso total mínimo de 80 gramos, acompañadas de porción individual de ají o salsa. Opción 3: Dos (2) piezas de pan tipo croissant, hawaiano, pandebono o almojábana, con peso total no inferior a 80 gramos. Opción 4: Una (1) arepa rellena de queso, hawaiana, o con carne de res, cerdo o pollo, de mínimo 80 gramos, acompañada de porción individual de guacamole o salsa. Nota: Todos los refrigerios deberán entregarse empacados de forma individual, garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, conservación según el tipo de alimento, y transporte oportuno. La entrega debe realizarse puntualmente en el lugar y horario establecidos por la organización del evento. La prestación del servicio deberá realizarse en el (los) municipio(s) de Popayán	60 unidades	Refrigerio compuesto como mínimo, por una (1) bebida de al menos 200 ml (café en leche, jugo de fruta natural o bebida carbonatada refrescante), un acompañante sólido panificado o frito de mínimo 120 gramos. La selección de las opciones del acompañante sólido será realizada por el supervisor del evento, entre las siguientes opciones. Opción 1: Una (1) hamburguesa individual elaborada con pan redondo, relleno de carne para hamburguesa con peso mínimo total de 120 gramos, acompañado de queso y vegetales frescos (lechuga y tomate). Opción 2: Uno o dos pasteles de hojaldre relleno de pollo o carne, con peso mínimo total de 120 gramos. Opción 3: Dos (2) o tres (3) empanadas de guiso (de papa, carne o pollo), con peso total mínimo de 120 gramos, acompañadas de porción individual de ají o salsa. Nota: Todos los refrigerios deberán entregarse empacados de forma individual, garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, conservación según el tipo de alimento, y transporte oportuno. La entrega debe realizarse puntualmente en el lugar y horario establecidos por la organización del evento.	30 unidades

Capacitación en Temas de sostenibilidad Empresas Cauca dirigido a 30 beneficiarios

Requerimiento de logística inicial			Requerimiento de logística ajustado	
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN TÉCNICA**	**Cantidad por taller**	**DESCRIPCIÓN TÉCNICA**	**Cantidad por taller**
Almuerzo	ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados Almuerzo (menú estándar individual servido en punto físico): El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor habilitado, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención. La prestación del servicio deberá realizarse en el (los) municipio(s) de Popayan.	30 unidades		
Refrigerio	Refrigerio Sencillo: Cada refrigerio deberá estar compuesto, como mínimo, por una (1) bebida de al menos 200 ml (café en leche, jugo de fruta natural o bebida carbonatada refrescante), un acompañante sólido panificado o frito de mínimo 80 gramos, y una porción de fruta entera (manzana, pera o durazno) con un peso mínimo de 120 gramos. La selección de las opciones será realizada por el supervisor del evento. Opción 1: Un (1) pastel de hojaldre relleno de pollo o carne, con peso mínimo de 80 gramos. Opción 2: Dos (2) empanadas de guiso (de papa, carne o pollo), con peso total mínimo de 80 gramos, acompañadas de porción individual de ají o salsa. Opción 3: Dos (2) piezas de pan tipo croissant, hawaiano, pandebono o almojábana, con peso total no inferior a 80 gramos. Opción 4: Una (1) arepa rellena de queso, hawaiana, o con carne de res, cerdo o pollo, de mínimo 80 gramos, acompañada de porción individual de guacamole o salsa. Nota: Todos los refrigerios deberán entregarse empacados de forma individual, garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, conservación según el tipo de alimento, y transporte oportuno. La entrega debe realizarse puntualmente en el lugar y horario establecidos por la	60 unidades	Refrigerio compuesto como mínimo, por una (1) bebida de al menos 200 ml (café en leche, jugo de fruta natural o bebida carbonatada refrescante), un acompañante sólido panificado o frito de mínimo 120 gramos. La selección de las opciones del acompañante sólido será realizada por el supervisor del evento, entre las siguientes opciones. Opción 1: Una (1) hamburguesa individual elaborada con pan redondo, relleno de carne para hamburguesa con peso mínimo total de 120 gramos, acompañado de queso y vegetales frescos (lechuga y tomate). Opción 2: Uno o dos pasteles de hojaldre relleno de pollo o carne, con peso mínimo total de 120 gramos. Opción 3: Dos (2) o tres (3) empanadas de guiso (de papa, carne o pollo), con peso total mínimo de 120 gramos, acompañadas de porción individual de ají o salsa. Nota: Todos los refrigerios deberán entregarse empacados de forma	30 unidades

	organización del evento. La prestación del servicio deberá realizarse en el (los) municipio(s) de Popayán		individual, garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, conservación según el tipo de alimento, y transporte oportuno. La entrega debe realizarse puntualmente en el lugar y horario establecidos por la organización del evento.	

Logística y Comercialización Internacional de Café, Cacao e Industrias 4.0, dirigida a 30 beneficiarios

Requerimiento de logística inicial			Requerimiento de logística ajustado	
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN TÉCNICA**	**Cantidad por taller**	**DESCRIPCIÓN TÉCNICA**	**Cantidad por taller**
Almuerzo	ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados Almuerzo (menú estándar individual servido en punto físico): El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor habilitado, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención. La prestación del servicio deberá realizarse en el (los) municipio(s) de Popayan.	287 unidades		
Refrigerio	Refrigerio Sencillo: Cada refrigerio deberá estar compuesto, como mínimo, por una (1) bebida de al menos 200 ml (café en leche, jugo de fruta natural o bebida carbonatada refrescante), un acompañante sólido panificado o frito de mínimo 80 gramos, y una porción de fruta entera (manzana, pera o durazno) con un peso mínimo de 120 gramos. La selección de las opciones será realizada por el supervisor del evento. Opción 1: Un (1) pastel de hojaldre relleno de pollo o carne, con peso mínimo de 80 gramos. Opción 2: Dos (2) empanadas de guiso (de papa, carne o pollo), con peso total mínimo de 80 gramos, acompañadas de porción individual de ají o salsa.	592 unidades	Refrigerio compuesto como mínimo, por una (1) bebida de al menos 200 ml (café en leche, jugo de fruta natural o bebida carbonatada refrescante), un acompañante sólido panificado o frito de mínimo 120 gramos. La selección de las opciones del acompañante sólido será realizada por el supervisor del evento, entre las siguientes opciones. Opción 1: Una (1) hamburguesa individual elaborada con pan redondo, relleno de carne para hamburguesa con peso mínimo total de 120 gramos, acompañado	296 unidades

	Opción 3: Dos (2) piezas de pan tipo croissant, hawaiano, pandebono o almojábana, con peso total no inferior a 80 gramos. Opción 4: Una (1) arepa rellena de queso, hawaiana, o con carne de res, cerdo o pollo, de mínimo 80 gramos, acompañada de porción individual de guacamole o salsa. Nota: Todos los refrigerios deberán entregarse empacados de forma individual, garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, conservación según el tipo de alimento, y transporte oportuno. La entrega debe realizarse puntualmente en el lugar y horario establecidos por la organización del evento. La prestación del servicio deberá realizarse en el (los) municipio(s) de Popayán		de queso y vegetales frescos (lechuga y tomate). Opción 2: Uno o dos pasteles de hojaldre relleno de pollo o carne, con peso mínimo total de 120 gramos. Opción 3: Dos (2) o tres (3) empanadas de guiso (de papa, carne o pollo), con peso total mínimo de 120 gramos, acompañadas de porción individual de ají o salsa. Nota: Todos los refrigerios deberán entregarse empacados de forma individual, garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, conservación según el tipo de alimento, y transporte oportuno. La entrega debe realizarse puntualmente en el lugar y horario establecidos por la organización del evento.	

JUSTIFICACIÓN FINANCIERA

Los ajustes propuestos en el marco de la presente solicitud de ajuste N.° 1, no generan modificaciones en el presupuesto total aprobado para el proyecto, toda vez que corresponden a ajustes técnicos, operativos y de recosteo realizados dentro del marco financiero inicialmente viabilizado, sin requerir adición de recursos, traslados presupuestales ni incremento del valor total aprobado.

En relación con el requerimiento N.° 1, correspondiente a la subactividad 1.2.3 “Impulsar Eventos Comerciales Subregionales del Departamento del Cauca”, asociada a la actividad 1.2 “Generar espacios destinados a promocionar y posicionar los productos y servicios de las unidades productivas del Departamento del Cauca”, los ajustes realizados obedecen a un proceso de recosteo y reorganización interna de los elementos logísticos inicialmente contemplados para el desarrollo de la actividad. En este sentido, se efectuó la redistribución y actualización de algunos componentes logísticos requeridos para garantizar las condiciones operativas, técnicas y organizativas necesarias para la adecuada ejecución de la feria, conforme a las necesidades reales identificadas durante el proceso de planeación y articulación del evento.

No obstante, dichos ajustes no representan variación financiera alguna, toda vez que el valor total de los elementos logísticos inicialmente viabilizados corresponde igualmente a la suma de ciento ochenta millones de pesos moneda corriente ($180.000.000), manteniéndose inalterado el valor total aprobado para esta subactividad. Por consiguiente, los cambios efectuados corresponden exclusivamente a ajustes técnicos y operativos orientados a garantizar mejores condiciones de funcionamiento, organización y ejecución de la feria, sin afectar la estructura presupuestal inicialmente aprobada.

Por otra parte, los ajustes propuestos en los refrigerios correspondientes a la actividad 2.1 “Incrementar la oferta de formación y apropiación para las empresas orientados a la internacionalización y acceso a mercados externos” tampoco generan modificaciones en el presupuesto total aprobado. Dichos cambios se desarrollan bajo un esquema de compensación técnica dentro del marco financiero inicialmente definido, permitiendo la actualización de

especificaciones técnicas, cantidades y valores unitarios sin afectar el valor total asignado a la subactividad.

La modificación se fundamenta en un ejercicio de optimización del gasto, en el cual la disminución en la cantidad de unidades físicas permite absorber el incremento del valor unitario de los refrigerios, garantizando que el costo total de la subactividad permanezca inalterado. Este ajuste se realiza en cumplimiento de los principios de economía, eficiencia y planeación administrativa, permitiendo actualizar las condiciones de contratación conforme a las dinámicas actuales del mercado y garantizando condiciones adecuadas de calidad y atención para los beneficiarios.

En consecuencia, los ajustes financieros propuestos mantienen integralmente la estructura presupuestal inicialmente aprobada, asegurando la viabilidad técnica, operativa y financiera del proyecto, sin generar impacto sobre el valor total viabilizado ni sobre las fuentes de financiación establecidas.

PRESUPUESTO INICIAL						PRESUPUESTO AJUSTADO				
Detalle	**Descripción técnica**	**Unidad de medida**	**Cantidad**	**valor unitario**	**Total**	**Descripción técnica**	**Unidad de medida**	**Cantidad**	**valor unitario**	**Total**
Suministro de Refrigerios	Refrigerio Sencillo: Cada refrigerio deberá estar compuesto, como mínimo, por una (1) bebida de al menos 200 ml (café en leche, jugo de fruta natural o bebida carbonatada refrescante), un acompañante sólido panificado o frito de mínimo 80 gramos, y una porción de fruta entera (manzana, pera o durazno) con un peso mínimo de 120 gramos. La selección de las opciones será realizada por el supervisor del evento. Opción 1: Un (1) pastel de hojaldre relleno de pollo o carne, con peso mínimo de 80 gramos. Opción 2: Dos (2) empanadas de guiso (de papa, carne o pollo), con peso total mínimo de 80 gramos, acompañadas de porción individual de ají o salsa. Opción 3: Dos (2) piezas de pan tipo croissant, hawaiano, pandebono o almojábana, con peso total no inferior a 80 gramos. Opción 4: Una (1) arepa rellena de queso, hawaiana, o con carne de res, cerdo o pollo, de mínimo 80 gramos, acompañada de porción individual de guacamole o salsa. Nota: Todos los refrigerios deberán entregarse empacados de forma individual, garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, conservación según el tipo de alimento, y transporte oportuno. La entrega debe realizarse puntualmente en el lugar y horario establecidos por la organización del evento. La prestación del servicio deberá realizarse en el (los) municipio(s) de Popayán	unidad	922	$9,000	$8,298,000	Refrigerio compuesto como mínimo, por una (1) bebida de al menos 200 ml (café en leche, jugo de fruta natural o bebida carbonatada refrescante), un acompañante sólido panificado o frito de mínimo 120 gramos. La selección de las opciones del acompañante sólido será realizada por el supervisor del evento, entre las siguientes opciones. Opción 1: Una (1) hamburguesa individual elaborada con pan redondo, relleno de carne para hamburguesa con peso mínimo total de 120 gramos, acompañado de queso y vegetales frescos (lechuga y tomate). Opción 2: Uno o dos pasteles de hojaldre relleno de pollo o carne, con peso mínimo total de 120 gramos. Opción 3: Dos (2) o tres (3) empanadas de guiso (de papa, carne o pollo), con peso total mínimo de 120 gramos, acompañadas de porción individual de ají o salsa. Nota: Todos los refrigerios deberán entregarse empacados de forma individual, garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, conservación según el tipo de alimento, y transporte oportuno. La entrega debe realizarse puntualmente en el lugar y horario establecidos por la organización del evento.	unidad	461	$18,000	$8,298,000

PRESUPUESTO INICIAL VIABILIZADO

PRESUPUESTO DETALLADO

TO: FORTALECIMIENTO COMERCIAL Y POSICIONAMIENTO DE LA OFERTA PRODUCTIVA EN MERCADOS COMPETITIVOS DEL SECTOR EMPRESARIAL DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA

'IVO GENERAL: Mejorar el posicionamiento comercial en los mercados locales, nacionales e internacionales de las unidades productivas y empresas del departamento del Cauca

ACTIVIDAD	DETALLE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	APORTE DEL DEPARTAMENTO 2026	APORTE FUP 2026	APORTE TECNICAFÉ 2026	APORTE ACOPI 2026	APORTE Cámara de Comercio Colombo Holandesa
ACTIVIDAD 2.1 INCREMENTAR LA OFERTA DE FORMACIÓN Y APROPIACIÓN PARA LAS EMPRESAS ORIENTADOS A LA INTERNACIONALIZACIÓN Y ACCESO A MERCADOS EXTERNOS	Subactividad 2.1.3. Talleres de formacion y apropiacion exportadora	Suministro de almuerzos	1	unidad	527	$33,000	$17,391,000	$ 17,391,000	$ -	$ -		
		Suministro de Refrigerios	1	unidad	322	$9,000	$8,298,000	$ 8,298,000	$ -	$ -		
		Alquiler de mesas	1	unidad	12	$49,150	$589,800	$ 589,800	$ -	$ -		
		Alquiler de sillas	1	unidad	60	$4,600	$276,000	$ 276,000				
		Alquiler de manteles	1	unidad	12	$19,500	$234,000	$ 234,000				
		Consultor externo 1 (a)	1	Horas	8	$416,500	$3,332,000	$ 3,332,000				
		Consultor externo 2 (a)	1	Horas	8	$208,250	$1,666,000	$ 1,666,000				
		Consultor externo 3 (a)	1	Horas	8	$250,000	$2,000,000	$ 2,000,000				
		Gastos de transporte (aereo consultores (Bogota- Popayan/ Popayan-Bogota)	1	unidad	3	$1,390,000	$4,170,000	$ 4,170,000				
		Gastos de permanencia Consultor(a): alimentación (desayuno, almuerzo y cena)	2	dias	3	$62,500	$375,000	$ 375,000				
		Gastos de permanencia Consultor(a): hospedaje	2	dias	3	$230,000	$1,380,000	$ 1,380,000				
		Gastos de permanencia Consultor 4 (b): alimentación (desayuno, almuerzo y cena)	1	dias	14	$79,000	$1,106,000	$ 1,106,000				
		Gastos de permanencia Consultor 4 (b): hospedaje	1	dias	14	$230,000	$3,220,000	$ 3,220,000				
TOTAL ACTIVIDAD 2.1							$ 136,012,800	$ 114,012,800	$ 22,000,000	$ -	$ -	$ -

PRESUPUESTO AJUSTADO

PRESUPUESTO DETALLADO

TO: FORTALECIMIENTO COMERCIAL Y POSICIONAMIENTO DE LA OFERTA PRODUCTIVA EN MERCADOS COMPETITIVOS DEL SECTOR EMPRESARIAL DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA

IVO GENERAL: Mejorar el posicionamiento comercial en los mercados locales, nacionales e internacionales de las unidades productivas y empresas del departamento del Cauca

ACTIVIDAD	DETALLE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	APORTE DEL DEPARTAMENTO 2026	APORTE FUP 2026	APORTE TECNICAFÉ 2026	APORTE ACOPI 2026	APORTE Cámara de Comercio Colombo Holandesa
ACTIVIDAD 2.1 INCREMENTAR LA OFERTA DE FORMACIÓN Y APROPIACIÓN PARA LAS EMPRESAS ORIENTADOS A LA INTERNACIONALIZACIÓN Y ACCESO A MERCADOS EXTERNOS	Subactividad 2.1.3. Talleres de formacion y apropiacion exportadora	Suministro de almuerzos	1	unidad	527	$33,000	$17,391,000	$ 17,391,000	$ -	$ -		
		Suministro de Refrigerios	**1**	**unidad**	**461**	**$18,000**	**$8,298,000**	$ 8,298,000	$ -	$ -		
		Alquiler de mesas	1	unidad	12	$49,150	$589,800	$ 589,800	$ -	$ -		
		Alquiler de sillas	1	unidad	60	$4,600	$276,000	$ 276,000				
		Alquiler de manteles	1	unidad	12	$19,500	$234,000	$ 234,000				
		Consultor externo 1 (a)	1	Horas	8	$416,500	$3,332,000	$ 3,332,000				
		Consultor externo 2 (a)	1	Horas	8	$208,250	$1,666,000	$ 1,666,000				
		Consultor externo 3 (a)	1	Horas	8	$250,000	$2,000,000	$ 2,000,000				
		Gastos de transporte (aereo consultores (Bogota- Popayan/ Popayan-Bogota)	1	unidad	3	$1,390,000	$4,170,000	$ 4,170,000				
		Gastos de permanencia Consultor(a): alimentación (desayuno, almuerzo y cena)	2	dias	3	$62,500	$375,000	$ 375,000				
		Gastos de permanencia Consultor(a): hospedaje	2	dias	3	$230,000	$1,380,000	$ 1,380,000				
		Gastos de permanencia Consultor 4 (b): alimentación (desayuno, almuerzo y cena)	1	dias	14	$79,000	$1,106,000	$ 1,106,000				
		Gastos de permanencia Consultor 4 (b): hospedaje	1	dias	14	$230,000	$3,220,000	$ 3,220,000				
TOTAL ACTIVIDAD 2.1							$ 136,012,800	$ 114,012,800	$ 22,000,000	$ -	$ -	$ -

ANÁLISIS DE PRECIOS UNITARIOS VIABILIZADO ACTIVIDAD 2.1

ANÁLISIS DE PRECIOS UNITARIOS					
TÍTULO DEL PROYECTO: FORTALECIMIENTO COMERCIAL Y POSICIONAMIENTO DE LA OFERTA PRODUCTIVA EN MERCADOS COMPETITIVOS DEL SECTOR EMPRESARIAL DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA					
OBJETIVO GENERAL: Mejorar el posicionamiento comercial en los mercados locales, nacionales e internacionales de las unidades productivas y empresas del departamento del Cauca					
ACTIVIDAD 2.1 INCREMENTAR LA OFERTA DE FORMACIÓN Y APROPIACIÓN PARA LAS EMPRESAS ORIENTADOS A LA INTERNACIONALIZACIÓN Y ACCESO A MERCADOS EXTERNOS					
Subactividad 2.1.1 Realizar intercambio de experiencia exportadora y/o aduanera					
Detalle	**Descripción técnica**	**Unidad de medida**	**Cantidad**	**valor unitario**	**Total**
Gastos de permanencia: (hospedaje en Buenaventura)	Servicio de hospedaje único, hotel 3 o 4 estrellas, con alojamiento en cama individual y acomodación máxima de una (1) persona por habitación, garantizando privacidad y bienestar durante la estancia. Cada habitación deberá estar dotada con: colchón individual en buen estado, sábana, sobre sábana (cambiadas diariamente), almohada, cobija, televisor, baño privado con agua caliente y fría, toallas limpias, papel higiénico, jabón personal, servicio de teléfono interno y conexión Wi-Fi estable. Es requisito que el establecimiento disponga de restaurante propio o área de comedor habilitada, con capacidad para atender al grupo, a fin de prestar el servicio de alimentación, en los horarios acordados con la organización. La totalidad de los participantes deberá hospedarse preferiblemente en un mismo hotel, salvo que por razones de capacidad o logística debidamente justificadas sea necesario utilizar un segundo establecimiento cercano. El proveedor deberá coordinar el alojamiento, garantizar la calidad del servicio y facilitar el control por parte del equipo organizador.	Unidad	30	$210,000	$6,300,000
Gastos de alimentación (desayuno, almuerzo y cena en Buenaventura)	Desayuno: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. Desayuno (dos opciones): – Menú tipo 1 (tradicional colombiano): huevo revuelto (90 g), arepa asada (10 cm), pan de queso o almojábana (70 g), fruta (120 g), bebida caliente (café o chocolate, 200 ml). – Menú tipo 2 (saludable): sándwich de pan integral con jamón de pavo y queso bajo en grasa (120 g), yogur descremado (200 ml), fruta entera (manzana o pera), bebida fría (jugo natural sin	Unidad	45	$18,000	$810,000

	azúcar o agua saborizada, 250 ml). El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención. La prestación del servicio deberá realizarse en la ciudad de Buenaventura.				
	ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados Almuerzo (menú estándar individual servido en punto físico): El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor habilitado, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención. La prestación del servicio deberá realizarse en la ciudad de Buenaventura.	Unidad	45	$33,000	$1,485,000
	CENA: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados CENA, con dos opciones de Menú: Opción 1 – Tradicional andina/paisa: Entrada: sopa de plátano frito, mazamorra o crema de verduras (200–250 ml). Plato fuerte: porción de proteína animal (150 g aprox.) como carne de res, cerdo o pollo (a la plancha, estofada o apanada); guarnición de arroz blanco, mixto o amarillo (100 g); acompañamiento de papa salada, yuca cocida o plátano maduro frito (80 g); ensalada fresca con verduras crudas o cocidas (80 g); y bebida natural de fruta de temporada o agua saborizada (250 ml). Esta	Unidad	45	$28,000	$1,260,000

	opción podrá adaptarse con preparaciones típicas como milanesa, frijoles caldosos, garbanzos o componentes de bandeja paisa (sin repetir ingredientes en exceso). Opción 2 – Ligera con enfoque saludable: Entrada: crema suave de espinaca o zanahoria (200 ml aprox.). Plato fuerte: pechuga de pollo a la plancha o lomo de cerdo magro (150 g), acompañada de puré de papa, arroz integral o quinua (100 g), vegetales al vapor o salteados (80 g) y ensalada mixta sin aderezos artificiales (80 g). Incluye bebida fría sin azúcar, como agua saborizada con hierbas, infusión fría natural o jugo bajo en calorías (250 ml). El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención. La prestación del servicio deberá realizarse en la ciudad de Buenaventura.				
Gastos de transporte POPAYÁN – Buenaventura - Zona Portuaria de Buenaventura /Buenaventura -Zona Portuaria de Buenaventura - POPAYÁN	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE 2: Servicio de transporte terrestre nacional ida y regreso para las personas definidas por la entidad en la ruta establecida y en la fecha que el organizador estime en vehículo tipo microbús techo alto modelo mínimo 2015, con capacidad mínima de 30 pasajeros y equipo exterior que contenga: cabina espaciosa y cómoda con todos los aditamentos indispensables, sistema que permita abrir las puertas desde el interior o exterior del vehículo, ventanas de emergencia las cuales deben poseer mecanismos de expulsión o de fragmentación fácilmente accionables y/o de rápida remoción desde el interior del vehículo, anclaje de los asientos los cuales deben estar firmemente adheridos al piso de la carrocería, contener medios de sujeción en el interior del vehículo - barandas y pasamanos de manera que no exista peligro de lesión del usuario, superficie del piso antideslizante proporcionando un agarre fácil, vidrios templados para ventanas laterales y posteriores, vidrios laminados para parabrisas, los vidrios deben ser transparentes y libres de propaganda, publicidad o adhesivos que obstaculicen la visibilidad, dos (2) espejos retrovisores laterales, sistema de frenado, suspensión e iluminación diurna, dispositivo de velocidad, luces antiniebla, sillas reclinables y cojinería en espuma en buenas condiciones, aire acondicionado, bodega y/o espacio de equipaje, kit de herramientas, equipo de primeros auxilios. El vehículo para la prestación del servicio deberá cumplir con las condiciones técnico mecánicas, de emisiones contaminantes y las especificaciones de tipología vehicular requeridas y homologadas por el Ministerio de Transporte para la prestación del servicio. Documentos al día requeridos para este tipo de transporte especial, tarjeta de asistencia médica, conductor con experiencia y calificado con licencia de conducción vigente y en la categoría correspondiente al servicio, el proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la permanencia, asistencia y sostenimiento del conductor para garantizar el servicio de manera ininterrumpida. Paz y salvo por concepto de multas e infracciones de tránsito, expedido por la autoridad competente con una vigencia no mayor a un mes anterior a la	Unidad	1	$5,800,000	$5,800,000

	fecha de inicio de la ejecución del contrato. El proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la revisión periódica y el mantenimiento preventivo del vehículo con los cuales se prestará el servicio siendo su responsabilidad, con el fin de prever las posibles fallas que puedan surgir o que efectivamente surjan durante la ejecución del contrato. Así mismo, con el fin de garantizar la prestación del servicio de manera ininterrumpida, en caso de que el vehículo requiera mantenimiento, el proveedor deberá poner a disposición de la entidad otro vehículo de iguales o superiores características durante el tiempo que sea necesario, previa aprobación del supervisor.				
Gastos de alimentación (desayuno, almuerzo y refrigerio en Zona Franca Cauca Puerto Tejada)	Desayuno: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados.Desayuno (dos opciones):– Menú tipo 1 (tradicional colombiano): huevo revuelto (90 g), arepa asada (10 cm), pan de queso o almojábana (70 g), fruta (120 g), bebida caliente (café o chocolate, 200 ml).– Menú tipo 2 (saludable): sándwich de pan integral con jamón de pavo y queso bajo en grasa (120 g), yogur descremado (200 ml), fruta entera (manzana o pera), bebida fría (jugo natural sin azúcar o agua saborizada, 250 ml).El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención. La prestación del servicio deberá realizarse en la ciudad de Buenaventura.	Unidad	20	$18,000	$360,000
	ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados Almuerzo (menú estándar individual servido en punto físico): El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor habilitado, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en	Unidad	20	$33,000	$660,000

	recipiente reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención. La prestación del servicio deberá realizarse en la ciudad de Buenaventura.				
	Refrigerio Especial: Cada refrigerio deberá estar compuesto por una porción principal de mínimo 250 gramos, un acompañamiento sólido de mínimo 50 gramos, y una bebida de 250 ml o 10 onzas, servido en recipiente individual. Todo el contenido deberá entregarse empacado de manera individual en recipiente termoformado o de poliestireno expandido con tapa, e incluir paquete individual de salsa (tomate o mayonesa – 10 g) cuando aplique, cubiertos desechables resistentes (tenedor o cuchara, según el menú), servilleta de papel doble hoja, y una bolsa individual para la recolección de residuos personales. A continuación, se describen las opciones disponibles: Opción 1: Crep relleno de pollo o mixto (pollo y jamón), de mínimo 250 gramos, acompañado de 50 gramos de papa a la francesa, empacado en recipiente con tapa. Incluye un paquete individual de salsa (10 g), bebida de jugo natural (mango, mora o maracuyá) de 10 onzas servida en vaso desechable con tapa, o bebida saborizada sin alcohol tipo gaseosa o malta en envase no retornable de 250 ml. Opción 2: Tamal tolimense o de pipián tradicional, con peso mínimo de 250 gramos, acompañado de pan aliñado o arepa (50 g). Se sirve en recipiente térmico adecuado, acompañado de bebida caliente (café en leche o chocolate – 250 ml) o bebida refrescante fría sin alcohol. Incluye servilleta, cubiertos resistentes y bolsa para residuos. Opción 3: Porción de arroz con carne desmechada o pollo a la plancha (mínimo 250 g), acompañada de 50 gramos de plátano maduro frito o papa salada, empacado en recipiente con tapa. Incluye bebida natural o saborizada (250 ml), servida en vaso con tapa, más cubiertos, servilleta y bolsa de recolección de residuos.	Unidad	20	$20,000	$400,000
Gastos de transporte POPAYÁN – Zona Franca Cauca Puerto Tejada vía a Guachené / Zona Franca Cauca Puerto Tejada vía a Guachené - POPAYÁN	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE 2: Servicio de transporte terrestre nacional ida y regreso para las personas definidas por la entidad en la ruta establecida y en la fecha que el organizador estime en vehículo tipo microbús techo alto modelo mínimo 2015, con capacidad mínima de 30 pasajeros y equipo exterior que contenga: cabina espaciosa y cómoda con todos los aditamentos indispensables, sistema que permita abrir las puertas desde el interior o exterior del vehículo, ventanas de emergencia las cuales deben poseer mecanismos de expulsión o de fragmentación fácilmente accionables y/o de rápida remoción desde el interior del vehículo, anclaje de los asientos los cuales deben estar firmemente adheridos al piso de la carrocería, contener medios de sujeción en el interior del vehículo - barandas y pasamanos	Unidad	1	$2,900,000	$2,900,000

	de manera que no exista peligro de lesión del usuario, superficie del piso antideslizante proporcionando un agarre fácil, vidrios templados para ventanas laterales y posteriores, vidrios laminados para parabrisas, los vidrios deben ser transparentes y libres de propaganda, publicidad o adhesivos que obstaculicen la visibilidad, dos (2) espejos retrovisores laterales, sistema de frenado, suspensión e iluminación diurna, dispositivo de velocidad, luces antiniebla, sillas reclinables y cojinería en espuma en buenas condiciones, aire acondicionado, bodega y/o espacio de equipaje, kit de herramientas, equipo de primeros auxilios. El vehículo para la prestación del servicio deberá cumplir con las condiciones técnico mecánicas, de emisiones contaminantes y las especificaciones de tipología vehicular requeridas y homologadas por el Ministerio de Transporte para la prestación del servicio. Documentos al día requeridos para este tipo de transporte especial, tarjeta de asistencia médica, conductor con experiencia y calificado con licencia de conducción vigente y en la categoría correspondiente al servicio, el proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la permanencia, asistencia y sostenimiento del conductor para garantizar el servicio de manera ininterrumpida. Paz y salvo por concepto de multas e infracciones de tránsito, expedido por la autoridad competente con una vigencia no mayor a un mes anterior a la fecha de inicio de la ejecución del contrato. El proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la revisión periódica y el mantenimiento preventivo del vehículo con los cuales se prestará el servicio siendo su responsabilidad, con el fin de prever las posibles fallas que puedan surgir o que efectivamente surjan durante la ejecución del contrato. Así mismo, con el fin de garantizar la prestación del servicio de manera ininterrumpida, en caso de que el vehículo requiera mantenimiento, el proveedor deberá poner a disposición de la entidad otro vehículo de iguales o superiores características durante el tiempo que sea necesario, previa aprobación del supervisor.				
TOTAL Realizar intercambio de experiencia exportadora y/o aduanera					**$19,975,000**
Subactividad 2.1.3. Talleres de formación y apropiación exportadora					
Suministro de almuerzos	ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados Almuerzo (menú estándar individual servido en punto físico): El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor habilitado, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz	Unidad	527	$33,000	$17,391,000

	y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención. La prestación del servicio deberá realizarse en la ciudad de Buenaventura.				
Suministro de Refrigerios	Refrigerio Sencillo: Cada refrigerio deberá estar compuesto, como mínimo, por una (1) bebida de al menos 200 ml (café en leche, jugo de fruta natural o bebida carbonatada refrescante), un acompañante sólido panificado o frito de mínimo 80 gramos, y una porción de fruta entera (manzana, pera o durazno) con un peso mínimo de 120 gramos. La selección de las opciones será realizada por el supervisor del evento.Opción 1: Un (1) pastel de hojaldre relleno de pollo o carne, con peso mínimo de 80 gramos.Opción 2: Dos (2) empanadas de guiso (de papa, carne o pollo), con peso total mínimo de 80 gramos, acompañadas de porción individual de ají o salsa.Opción 3: Dos (2) piezas de pan tipo croissant, hawaiano, pandebono o almojábana, con peso total no inferior a 80 gramos.Opción 4: Una (1) arepa rellena de queso, hawaiana, o con carne de res, cerdo o pollo, de mínimo 80 gramos, acompañada de porción individual de guacamole o salsa.Nota: Todos los refrigerios deberán entregarse empacados de forma individual, garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, conservación según el tipo de alimento, y transporte oportuno. La entrega debe realizarse puntualmente en el lugar y horario establecidos por la organización del evento. La prestación del servicio deberá realizarse en el (los) municipio(s) de Popayán	unidad	922	$9,000	$8,298,000
Alquiler de mesas	MESAS 1, Alquiler de Mesas plásticas rectangulares blancas, tipo maletín, con estructura metálica de 1.8 metros largo x 74 cm ancho x 75 cm altura aproximadamente (incluye transporte, montaje y desmontaje). Por un (1) día	unidad	12	$49,150	$589,800
Alquiler de sillas	SILLAS 1 Alquiler de sillas plásticas para adulto, en color blanco, sin brazos, con espaldar, aseadas y en buen estado. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	unidad	60	$4,600	$276,000
Alquiler de manteles	Alquiler de manteles blancos y sobremanteles de colores variados, en tela, aseados y en buen estado, compatibles con mesas de 1,80 m × 74 cm × 75 cm. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día	unidad	12	$19,500	$234,000

Consultor externo 1 (a)	Consultor especializado: Pago de servicios profesionales del consultor, conforme a las condiciones contractuales establecidas.	Horas	8	$416,500	$3,332,000
Consultor externo 2 (a)	Consultor especializado: Pago de servicios profesionales del consultor, conforme a las condiciones contractuales establecidas.	Horas	8	$208,250	$1,666,000
Consultor externo 3 (a)	Consultor especializado: Pago de servicios profesionales del consultor, conforme a las condiciones contractuales establecidas.	Horas	8	$250,000	$2,000,000
Gastos de transporte (aereo consultores (Bogota-Popayan/ Popayan-Bogota) consultor 1-2-3	TRANSPORTE AEREO NACIONAL: Servicio de transporte aéreo nacional ida y regreso para una (1) persona en la ruta establecida, mediante tiquete en clase económica, con derecho a equipaje de mano (hasta 8 kg) y equipaje en bodega (hasta 20 kg), gestión completa del itinerario (reservas, confirmaciones, check-in y asistencia en aeropuertos), operado por una aerolínea certificada. La aeronave deberá estar en óptimas condiciones técnico-operativas, con mantenimiento preventivo vigente, y cumplir con los estándares internacionales de seguridad establecidos por la Aeronáutica Civil y la OACI. Se deberán prever posibles escalas o conexiones técnicas en rutas autorizadas, las cuales no deben superar las tres (3) horas totales de espera por trayecto. La aeronave deberá contar con cabina presurizada, sistema de ventilación, señalización de emergencia, cinturones de seguridad, iluminación adecuada y cumplimiento de protocolos de bioseguridad. El servicio debe incluir seguro de viaje internacional y acatar toda la normativa aeronáutica vigente para vuelos de pasajeros en rutas internacionales. En la fecha que el organizador estime su realización Popayán (Colombia)- Bogotá (Colombia) Popayán(Colombia)- todo caso será en la presente vigencia.	unidad	3	$1,390,000	$4,170,000
Gastos de permanencia Consultor(1-2-3): alimentación (desayuno, almuerzo y cena)	Desayuno: **(2 desayunos - 1 almuerzo - 2 cenas para 3 consultores)** Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados Almuerzo (menú estándar individual servido en punto físico). CENA: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas	dias	6	$62,500	$375,000

	Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados CENA, con dos opciones de Menú: Opción 1 – Tradicional andina/paisa: Entrada: sopa de plátano frito, mazamorra o crema de verduras (200–250 ml). Plato fuerte: porción de proteína animal (150 g aprox.) como carne de res, cerdo o pollo (a la plancha, estofada o apanada); guarnición de arroz blanco, mixto o amarillo (100 g); acompañamiento de papa salada, yuca cocida o plátano maduro frito (80 g); ensalada fresca con verduras crudas o cocidas (80 g); y bebida natural de fruta de temporada o agua saborizada (250 ml). Esta opción podrá adaptarse con preparaciones típicas como milanesa, frijoles caldosos, garbanzos o componentes de bandeja paisa (sin repetir ingredientes en exceso).				
Gastos de permanencia Consultor(1-2-3): hospedaje	Servicio de hospedaje único: **(2 noches de hospedaje para 3 consultores)** hotel 3 o 4 estrellas, con alojamiento en cama individual y acomodación máxima de una (1) persona por habitación, garantizando privacidad y bienestar durante la estancia. Cada habitación deberá estar dotada con: colchón individual en buen estado, sábana, sobre sábana (cambiadas diariamente), almohada, cobija, televisor, baño privado con agua caliente y fría, toallas limpias, papel higiénico, jabón personal, servicio de teléfono interno y conexión Wi-Fi estable. Es requisito que el establecimiento disponga de restaurante propio o área de comedor habilitada, con capacidad para atender al grupo, a fin de prestar el servicio de alimentación, en los horarios acordados con la organización. La totalidad de los participantes deberá hospedarse preferiblemente en un mismo hotel, salvo que por razones de capacidad o logística debidamente justificadas sea necesario utilizar un segundo establecimiento cercano. El proveedor deberá coordinar el alojamiento, garantizar la calidad del servicio y facilitar el control por parte del equipo organizador.	dias	6	$230,000	$1,380,000

Gastos de permanencia Consultor 4 : alimentación (desayuno, almuerzo y cena)	Desayuno: **(1 consultor)** Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados Almuerzo (menú estándar individual servido en punto físico). CENA: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados CENA, con dos opciones de Menú: Opción 1 – Tradicional andina/paisa: Entrada: sopa de plátano frito, mazamorra o crema de verduras (200–250 ml). Plato fuerte: porción de proteína animal (150 g aprox.) como carne de res, cerdo o pollo (a la plancha, estofada o apanada); guarnición de arroz blanco, mixto o amarillo (100 g); acompañamiento de papa salada, yuca cocida o plátano maduro frito (80 g); ensalada fresca con verduras crudas o cocidas (80 g); y bebida natural de fruta de temporada o agua saborizada (250 ml). Esta opción podrá adaptarse con preparaciones típicas como milanesa, frijoles caldosos, garbanzos o componentes de bandeja paisa (sin repetir ingredientes en exceso).	dias	14	$79,000	$1,106,000
Gastos de permanencia Consultor 4: hospedaje	Servicio de hospedaje único: **(1 consultor)** hotel 3 o 4 estrellas, con alojamiento en cama individual y acomodación máxima de una (1) persona por habitación, garantizando privacidad y bienestar durante la estancia. Cada habitación deberá estar dotada con: colchón individual en buen estado, sábana, sobre sábana (cambiadas diariamente), almohada, cobija, televisor, baño privado con agua caliente y fría, toallas limpias, papel higiénico, jabón personal, servicio de teléfono interno y conexión Wi-Fi estable. Es requisito que el establecimiento disponga de restaurante propio o área de comedor habilitada, con capacidad para atender al grupo, a fin de prestar el servicio de alimentación, en los horarios acordados con la organización. La totalidad de los participantes deberá hospedarse preferiblemente en un mismo hotel, salvo que por razones de capacidad o logística debidamente justificadas sea necesario utilizar un segundo establecimiento cercano. El proveedor deberá coordinar el	dias	14	$230,000	$3,220,000

	alojamiento, garantizar la calidad del servicio y facilitar el control por parte del equipo organizador.				
TOTAL Talleres de formación y apropiación exportadora					**$44,037,800**
TOTAL ACTIVIDAD 2.1					**$64,012,800**

ANÁLISIS DE PRECIOS UNITARIOS AJUSTADO ACTIVIDAD 2.1

ANÁLISIS DE PRECIOS UNITARIOS					
TÍTULO DEL PROYECTO: FORTALECIMIENTO COMERCIAL Y POSICIONAMIENTO DE LA OFERTA PRODUCTIVA EN MERCADOS COMPETITIVOS DEL SECTOR EMPRESARIAL DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA					
OBJETIVO GENERAL: Mejorar el posicionamiento comercial en los mercados locales, nacionales e internacionales de las unidades productivas y empresas del departamento del Cauca					
ACTIVIDAD 2.1 INCREMENTAR LA OFERTA DE FORMACIÓN Y APROPIACIÓN PARA LAS EMPRESAS ORIENTADOS A LA INTERNACIONALIZACIÓN Y ACCESO A MERCADOS EXTERNOS					
Subactividad 2.1.1 Realizar intercambio de experiencia exportadora y/o aduanera					
Detalle	**Descripción técnica**	**Unidad de medida**	**Cantidad**	**valor unitario**	**Total**
Gastos de permanencia: (hospedaje en Buenaventura)	Servicio de hospedaje único, hotel 3 o 4 estrellas, con alojamiento en cama individual y acomodación máxima de una (1) persona por habitación, garantizando privacidad y bienestar durante la estancia. Cada habitación deberá estar dotada con: colchón individual en buen estado, sábana, sobre sábana (cambiadas diariamente), almohada, cobija, televisor, baño privado con agua caliente y fría, toallas limpias, papel higiénico, jabón personal, servicio de teléfono interno y conexión Wi-Fi estable. Es requisito que el establecimiento disponga de restaurante propio o área de comedor habilitada, con capacidad para atender al grupo, a fin de prestar el servicio de alimentación, en los horarios acordados con la organización. La totalidad de los participantes deberá hospedarse preferiblemente en un mismo hotel, salvo que por razones de capacidad o logística debidamente justificadas sea necesario utilizar un segundo establecimiento cercano. El proveedor deberá coordinar el alojamiento, garantizar la calidad del servicio y facilitar el control por parte del equipo organizador.	Unidad	30	$210,000	$6,300,000
Gastos de alimentación (desayuno, almuerzo y cena en Buenaventura)	Desayuno: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. Desayuno (dos opciones): – Menú tipo 1 (tradicional colombiano): huevo revuelto (90 g), arepa asada (10 cm), pan de queso o almojábana (70 g), fruta (120 g), bebida caliente (café o chocolate, 200 ml). – Menú tipo 2 (saludable): sándwich de pan integral con jamón de pavo y queso bajo en grasa (120 g), yogur descremado (200 ml), fruta entera (manzana o pera), bebida fría (jugo natural sin azúcar o agua saborizada, 250 ml). El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja,	Unidad	45	$18,000	$810,000

	garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención. La prestación del servicio deberá realizarse en la ciudad de Buenaventura.				
	ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados Almuerzo (menú estándar individual servido en punto físico): El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor habilitado, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención. La prestación del servicio deberá realizarse en la ciudad de Buenaventura.	Unidad	45	$33,000	$1,485,000
	CENA: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados CENA, con dos opciones de Menú: Opción 1 – Tradicional andina/paisa: Entrada: sopa de plátano frito, mazamorra o crema de verduras (200–250 ml). Plato fuerte: porción de proteína animal (150 g aprox.) como carne de res, cerdo o pollo (a la plancha, estofada o apanada); guarnición de arroz blanco, mixto o amarillo (100 g); acompañamiento de papa salada, yuca cocida o plátano maduro frito (80 g); ensalada fresca con verduras crudas o cocidas (80 g); y bebida natural de fruta de temporada o agua saborizada (250 ml). Esta opción podrá adaptarse con preparaciones típicas como milanesa, frijoles caldosos, garbanzos o componentes de bandeja paisa (sin repetir ingredientes en exceso). Opción 2 – Ligera con enfoque saludable: Entrada: crema suave de espinaca o zanahoria (200 ml aprox.). Plato fuerte: pechuga de pollo a la plancha o lomo de cerdo magro (150 g), acompañada de puré de papa, arroz integral o quinua (100 g), vegetales al vapor o salteados (80 g) y ensalada mixta sin aderezos artificiales (80 g). Incluye bebida fría sin azúcar, como agua saborizada con hierbas, infusión fría natural o jugo bajo en calorías (250 ml). El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención. La prestación del servicio deberá realizarse en la ciudad de Buenaventura.	Unidad	45	$28,000	$1,260,000

Gastos de transporte POPAYÁN – Buenaventura - Zona Portuaria de Buenaventura /Buenaventura - Zona Portuaria de Buenaventura - POPAYÁN	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE 2: Servicio de transporte terrestre nacional ida y regreso para las personas definidas por la entidad en la ruta establecida y en la fecha que el organizador estime en vehículo tipo microbús techo alto modelo mínimo 2015, con capacidad mínima de 30 pasajeros y equipo exterior que contenga: cabina espaciosa y cómoda con todos los aditamentos indispensables, sistema que permita abrir las puertas desde el interior o exterior del vehículo, ventanas de emergencia las cuales deben poseer mecanismos de expulsión o de fragmentación fácilmente accionables y/o de rápida remoción desde el interior del vehículo, anclaje de los asientos los cuales deben estar firmemente adheridos al piso de la carrocería, contener medios de sujeción en el interior del vehículo - barandas y pasamanos de manera que no exista peligro de lesión del usuario, superficie del piso antideslizante proporcionando un agarre fácil, vidrios templados para ventanas laterales y posteriores, vidrios laminados para parabrisas, los vidrios deben ser transparentes y libres de propaganda, publicidad o adhesivos que obstaculicen la visibilidad, dos (2) espejos retrovisores laterales, sistema de frenado, suspensión e iluminación diurna, dispositivo de velocidad, luces antiniebla, sillas reclinables y cojinería en espuma en buenas condiciones, aire acondicionado, bodega y/o espacio de equipaje, kit de herramientas, equipo de primeros auxilios. El vehículo para la prestación del servicio deberá cumplir con las condiciones técnico mecánicas, de emisiones contaminantes y las especificaciones de tipología vehicular requeridas y homologadas por el Ministerio de Transporte para la prestación del servicio. Documentos al día requeridos para este tipo de transporte especial, tarjeta de asistencia médica, conductor con experiencia y calificado con licencia de conducción vigente y en la categoría correspondiente al servicio, el proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la permanencia, asistencia y sostenimiento del conductor para garantizar el servicio de manera ininterrumpida. Paz y salvo por concepto de multas e infracciones de tránsito, expedido por la autoridad competente con una vigencia no mayor a un mes anterior a la fecha de inicio de la ejecución del contrato. El proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la revisión periódica y el mantenimiento preventivo del vehículo con los cuales se prestará el servicio siendo su responsabilidad, con el fin de prever las posibles fallas que puedan surgir o que efectivamente surjan durante la ejecución del contrato. Así mismo, con el fin de garantizar la prestación del servicio de manera ininterrumpida, en caso de que el vehículo requiera mantenimiento, el proveedor deberá poner a disposición de la entidad otro vehículo de iguales o superiores características durante el tiempo que sea necesario, previa aprobación del supervisor.	Unidad	1	$5,800,000	$5,800,000
Gastos de alimentación (desayuno, almuerzo y refrigerio en Zona Franca Cauca Puerto Tejada)	Desayuno: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados.Desayuno (dos opciones):– Menú tipo 1 (tradicional colombiano): huevo revuelto (90 g), arepa asada (10 cm), pan de queso o almojábana (70 g), fruta (120 g), bebida caliente (café o chocolate, 200 ml).– Menú tipo 2 (saludable): sándwich de pan integral con jamón de pavo y queso bajo en grasa (120 g), yogur descremado (200 ml), fruta entera (manzana o pera), bebida fría (jugo natural sin azúcar o agua saborizada, 250 ml).El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención.	Unidad	20	$18,000	$360,000

	La prestación del servicio deberá realizarse en la ciudad de Buenaventura.				
	ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados Almuerzo (menú estándar individual servido en punto físico): El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor habilitado, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención. La prestación del servicio deberá realizarse en la ciudad de Buenaventura.	Unidad	20	$33,000	$660,000
	Refrigerio Especial: Cada refrigerio deberá estar compuesto por una porción principal de mínimo 250 gramos, un acompañamiento sólido de mínimo 50 gramos, y una bebida de 250 ml o 10 onzas, servido en recipiente individual. Todo el contenido deberá entregarse empacado de manera individual en recipiente termoformado o de poliestireno expandido con tapa, e incluir paquete individual de salsa (tomate o mayonesa – 10 g) cuando aplique, cubiertos desechables resistentes (tenedor o cuchara, según el menú), servilleta de papel doble hoja, y una bolsa individual para la recolección de residuos personales. A continuación, se describen las opciones disponibles: Opción 1: Crep relleno de pollo o mixto (pollo y jamón), de mínimo 250 gramos, acompañado de 50 gramos de papa a la francesa, empacado en recipiente con tapa. Incluye un paquete individual de salsa (10 g), bebida de jugo natural (mango, mora o maracuyá) de 10 onzas servida en vaso desechable con tapa, o bebida saborizada sin alcohol tipo gaseosa o malta en envase no retornable de 250 ml. Opción 2: Tamal tolimense o de pipián tradicional, con peso mínimo de 250 gramos, acompañado de pan aliñado o arepa (50 g). Se sirve en recipiente térmico adecuado, acompañado de bebida caliente (café en leche o chocolate – 250 ml) o bebida refrescante fría sin alcohol. Incluye servilleta, cubiertos resistentes y bolsa para residuos. Opción 3: Porción de arroz con carne desmechada o pollo a la plancha (mínimo 250 g), acompañada de 50 gramos de plátano maduro frito o papa salada, empacado en recipiente con tapa. Incluye bebida natural o saborizada (250 ml), servida en vaso con tapa, más cubiertos, servilleta y bolsa de recolección de residuos.	Unidad	20	$20,000	$400,000

Gastos de transporte POPAYÁN – Zona Franca Cauca Puerto Tejada vía a Guachené / Zona Franca Cauca Puerto Tejada vía a Guachené - POPAYÁN	TRANSPORTE ESPECIAL TERRESTRE 2: Servicio de transporte terrestre nacional ida y regreso para las personas definidas por la entidad en la ruta establecida y en la fecha que el organizador estime en vehículo tipo microbús techo alto modelo mínimo 2015, con capacidad mínima de 30 pasajeros y equipo exterior que contenga: cabina espaciosa y cómoda con todos los aditamentos indispensables, sistema que permita abrir las puertas desde el interior o exterior del vehículo, ventanas de emergencia las cuales deben poseer mecanismos de expulsión o de fragmentación fácilmente accionables y/o de rápida remoción desde el interior del vehículo, anclaje de los asientos los cuales deben estar firmemente adheridos al piso de la carrocería, contener medios de sujeción en el interior del vehículo - barandas y pasamanos de manera que no exista peligro de lesión del usuario, superficie del piso antideslizante proporcionando un agarre fácil, vidrios templados para ventanas laterales y posteriores, vidrios laminados para parabrisas, los vidrios deben ser transparentes y libres de propaganda, publicidad o adhesivos que obstaculicen la visibilidad, dos (2) espejos retrovisores laterales, sistema de frenado, suspensión e iluminación diurna, dispositivo de velocidad, luces antiniebla, sillas reclinables y cojinería en espuma en buenas condiciones, aire acondicionado, bodega y/o espacio de equipaje, kit de herramientas, equipo de primeros auxilios. El vehículo para la prestación del servicio deberá cumplir con las condiciones técnico mecánicas, de emisiones contaminantes y las especificaciones de tipología vehicular requeridas y homologadas por el Ministerio de Transporte para la prestación del servicio. Documentos al día requeridos para este tipo de transporte especial, tarjeta de asistencia médica, conductor con experiencia y calificado con licencia de conducción vigente y en la categoría correspondiente al servicio, el proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la permanencia, asistencia y sostenimiento del conductor para garantizar el servicio de manera ininterrumpida. Paz y salvo por concepto de multas e infracciones de tránsito, expedido por la autoridad competente con una vigencia no mayor a un mes anterior a la fecha de inicio de la ejecución del contrato. El proveedor deberá garantizar a su cuenta y riesgo la revisión periódica y el mantenimiento preventivo del vehículo con los cuales se prestará el servicio siendo su responsabilidad, con el fin de prever las posibles fallas que puedan surgir o que efectivamente surjan durante la ejecución del contrato. Así mismo, con el fin de garantizar la prestación del servicio de manera ininterrumpida, en caso de que el vehículo requiera mantenimiento, el proveedor deberá poner a disposición de la entidad otro vehículo de iguales o superiores características durante el tiempo que sea necesario, previa aprobación del supervisor.	Unidad	1	$2,900,000	$2,900,000
TOTAL Realizar intercambio de experiencia exportadora y/o aduanera					**$19,975,000**
Subactividad 2.1.3. Talleres de formación y apropiación exportadora					
Suministro de almuerzos	ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados Almuerzo (menú estándar individual servido en punto físico): El almuerzo deberá servirse en restaurante o comedor habilitado, con condiciones de higiene, presentación y atención adecuadas. Cada ración incluirá una porción de proteína animal roja o blanca (cocida, frita, apanada o a la plancha) de no menos de 250 gramos netos, acompañada de hortalizas y/o verduras cocidas o frescas (80 g), cereal (arroz y/o pasta, 95 g), leguminosas (20 g) y	Unidad	527	$33,000	$17,391,000

	raíz, tubérculo o plátano frito en cualquier presentación (80 g), garantizando un peso mínimo neto total de 525 gramos. El almuerzo incluirá una sopa o caldo servido en plato hondo de porcelana, a base de proteína animal y vegetales, con un volumen mínimo de 400 ml, con sólidos en suspensión de pequeño tamaño. Se acompañará con jugo natural de fruta (mango, mora, maracuyá u otra fruta de temporada), servido en vaso de vidrio o en recipiente reutilizable de buena presentación, con capacidad de 12 onzas (aprox. 350 ml). Como complemento energético se incluirá un manjar o bocadillo de fruta, cacao o panela de hasta 15 gramos. El servicio deberá prestarse con platos de porcelana, cubiertos metálicos o reutilizables de calidad, y servilleta de papel doble hoja, garantizando condiciones de asepsia, limpieza y presentación profesional en el punto de atención. La prestación del servicio deberá realizarse en la ciudad de Buenaventura.				
Suministro de Refrigerios	Refrigerio compuesto como mínimo, por una (1) bebida de al menos 200 ml (café en leche, jugo de fruta natural o bebida carbonatada refrescante), un acompañante sólido panificado o frito de mínimo 120 gramos. La selección de las opciones del acompañante sólido será realizada por el supervisor del evento, entre las siguientes opciones. Opción 1: Una (1) hamburguesa individual elaborada con pan redondo, relleno de carne para hamburguesa con peso mínimo total de 120 gramos, acompañado de queso y vegetales frescos (lechuga y tomate). Opción 2: Uno o dos pasteles de hojaldre relleno de pollo o carne, con peso mínimo total de 120 gramos. Opción 3: Dos (2) o tres (3) empanadas de guiso (de papa, carne o pollo), con peso total mínimo de 120 gramos, acompañadas de porción individual de ají o salsa. Nota: Todos los refrigerios deberán entregarse empacados de forma individual, garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, conservación según el tipo de alimento, y transporte oportuno. La entrega debe realizarse puntualmente en el lugar y horario establecidos por la organización del evento.	unidad	461	$18,000	$8,298,000
Alquiler de mesas	MESAS 1, Alquiler de Mesas plásticas rectangulares blancas, tipo maletín, con estructura metálica de 1.8 metros largo x 74 cm ancho x 75 cm altura aproximadamente (incluye transporte, montaje y desmontaje). Por un (1) día	unidad	12	$49,150	$589,800
Alquiler de sillas	SILLAS 1 Alquiler de sillas plásticas para adulto, en color blanco, sin brazos, con espaldar, aseadas y en buen estado. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día.	unidad	60	$4,600	$276,000
Alquiler de manteles	Alquiler de manteles blancos y sobremanteles de colores variados, en tela, aseados y en buen estado, compatibles con mesas de 1,80 m × 74 cm × 75 cm. El servicio incluye transporte, montaje y desmontaje por un (1) día	unidad	12	$19,500	$234,000
Consultor externo 1 (a)	Consultor especializado: Pago de servicios profesionales del consultor, conforme a las condiciones contractuales establecidas.	Horas	8	$416,500	$3,332,000
Consultor externo 2 (a)	Consultor especializado: Pago de servicios profesionales del consultor, conforme a las condiciones contractuales establecidas.	Horas	8	$208,250	$1,666,000
Consultor externo 3 (a)	Consultor especializado: Pago de servicios profesionales del consultor, conforme a las condiciones contractuales establecidas.	Horas	8	$250,000	$2,000,000
Gastos de transporte (aereo consultores (Bogota-Popayan/ Popayan-Bogota) consultor 1-2-3	TRANSPORTE AEREO NACIONAL: Servicio de transporte aéreo nacional ida y regreso para una (1) persona en la ruta establecida, mediante tiquete en clase económica, con derecho a equipaje de mano (hasta 8 kg) y equipaje en bodega (hasta 20 kg), gestión completa del itinerario (reservas, confirmaciones, check-in y asistencia en aeropuertos), operado por una aerolínea certificada. La aeronave deberá estar en óptimas condiciones técnico-operativas, con mantenimiento preventivo vigente, y cumplir con los estándares internacionales de seguridad establecidos por la Aeronáutica Civil y la OACI. Se deberán prever posibles escalas o conexiones técnicas en	unidad	3	$1,390,000	$4,170,000

	rutas autorizadas, las cuales no deben superar las tres (3) horas totales de espera por trayecto. La aeronave deberá contar con cabina presurizada, sistema de ventilación, señalización de emergencia, cinturones de seguridad, iluminación adecuada y cumplimiento de protocolos de bioseguridad. El servicio debe incluir seguro de viaje internacional y acatar toda la normativa aeronáutica vigente para vuelos de pasajeros en rutas internacionales. En la fecha que el organizador estime su realización Popayán (Colombia)- Bogotá (Colombia) Popayán(Colombia)- todo caso será en la presente vigencia.				
Gastos de permanencia Consultor(1-2-3): alimentación (desayuno, almuerzo y cena)	Desayuno: **(2 desayunos - 1 almuerzo - 2 cenas para 3 consultores)** Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados Almuerzo (menú estándar individual servido en punto físico). CENA: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados CENA, con dos opciones de Menú: Opción 1 – Tradicional andina/paisa: Entrada: sopa de plátano frito, mazamorra o crema de verduras (200–250 ml). Plato fuerte: porción de proteína animal (150 g aprox.) como carne de res, cerdo o pollo (a la plancha, estofada o apanada); guarnición de arroz blanco, mixto o amarillo (100 g); acompañamiento de papa salada, yuca cocida o plátano maduro frito (80 g); ensalada fresca con verduras crudas o cocidas (80 g); y bebida natural de fruta de temporada o agua saborizada (250 ml). Esta opción podrá adaptarse con preparaciones típicas como milanesa, frijoles caldosos, garbanzos o componentes de bandeja paisa (sin repetir ingredientes en exceso).	dias	6	$62,500	$375,000
Gastos de permanencia Consultor(1-2-3): hospedaje	Servicio de hospedaje único: **(2 noches de hospedaje para 3 consultores)** hotel 3 o 4 estrellas, con alojamiento en cama individual y acomodación máxima de una (1) persona por habitación, garantizando privacidad y bienestar durante la estancia. Cada habitación deberá estar dotada con: colchón individual en buen estado, sábana, sobre sábana (cambiadas diariamente), almohada, cobija, televisor, baño privado con agua caliente y fría, toallas limpias, papel higiénico, jabón personal, servicio de teléfono interno y conexión Wi-Fi estable. Es requisito que el establecimiento disponga de restaurante propio o área de comedor habilitada, con capacidad para atender al grupo, a fin de prestar el servicio de alimentación, en los horarios acordados con la organización. La totalidad de los participantes deberá hospedarse preferiblemente en un mismo hotel, salvo que por razones de capacidad o logística debidamente justificadas sea necesario utilizar un segundo establecimiento cercano. El proveedor deberá coordinar el alojamiento, garantizar la calidad del servicio y facilitar el control por parte del equipo organizador.	dias	6	$230,000	$1,380,000

Gastos de permanencia Consultor 4 : alimentación (desayuno, almuerzo y cena)	Desayuno: **(1 consultor)** Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados. ALMUERZO: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados Almuerzo (menú estándar individual servido en punto físico). CENA: Suministro de alimentación para los participantes de un evento institucional, garantizando la prestación del servicio en restaurantes o puntos físicos habilitados conforme a la normativa sanitaria vigente y bajo cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. El servicio debe prestarse en los horarios definidos por la organización y adaptarse al cronograma del evento, con atención presencial y menús balanceados CENA, con dos opciones de Menú: Opción 1 – Tradicional andina/paisa: Entrada: sopa de plátano frito, mazamorra o crema de verduras (200–250 ml). Plato fuerte: porción de proteína animal (150 g aprox.) como carne de res, cerdo o pollo (a la plancha, estofada o apanada); guarnición de arroz blanco, mixto o amarillo (100 g); acompañamiento de papa salada, yuca cocida o plátano maduro frito (80 g); ensalada fresca con verduras crudas o cocidas (80 g); y bebida natural de fruta de temporada o agua saborizada (250 ml). Esta opción podrá adaptarse con preparaciones típicas como milanesa, frijoles caldosos, garbanzos o componentes de bandeja paisa (sin repetir ingredientes en exceso).	dias	14	$79,000	$1,106,000
Gastos de permanencia Consultor 4: hospedaje	Servicio de hospedaje único: **(1 consultor)** hotel 3 o 4 estrellas, con alojamiento en cama individual y acomodación máxima de una (1) persona por habitación, garantizando privacidad y bienestar durante la estancia. Cada habitación deberá estar dotada con: colchón individual en buen estado, sábana, sobre sábana (cambiadas diariamente), almohada, cobija, televisor, baño privado con agua caliente y fría, toallas limpias, papel higiénico, jabón personal, servicio de teléfono interno y conexión Wi-Fi estable. Es requisito que el establecimiento disponga de restaurante propio o área de comedor habilitada, con capacidad para atender al grupo, a fin de prestar el servicio de alimentación, en los horarios acordados con la organización. La totalidad de los participantes deberá hospedarse preferiblemente en un mismo hotel, salvo que por razones de capacidad o logística debidamente justificadas sea necesario utilizar un segundo establecimiento cercano. El proveedor deberá coordinar el alojamiento, garantizar la calidad del servicio y facilitar el control por parte del equipo organizador.	dias	14	$230,000	$3,220,000
TOTAL Talleres de formación y apropiación exportadora					**$44,037,800**
TOTAL ACTIVIDAD 2.1					**$64,012,800**

JUSTIFICACIÓN JURÍDICA

De conformidad con el Decreto 2104 de 2023, por el cual se sustituye el Título 6 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015, específicamente en el artículo 2.2.6.4.4, el cual dispone que:
Ajuste a los proyectos de inversión pública. Se consideran ajustes a los proyectos de inversión pública aquellas modificaciones que no cambien el alcance de los proyectos viabilizados y registrados en el Banco Único de Proyectos de Inversión Pública. El alcance de los proyectos está compuesto por sus objetivos general y específicos, sus productos y localización.

Con posterioridad a su registro y hasta antes de su cierre, los proyectos de inversión podrán ser susceptibles de ajustes, que se gestionarán a través de la PIIP, de acuerdo con los lineamientos que para el efecto defina el DNP y conforme a las normas especiales que reglamenten la respectiva fuente de financiación.

En este sentido, los ajustes solicitados obedecen a criterios de necesidad operativa, pertinencia técnica y optimización de recursos, orientados a garantizar condiciones adecuadas para la realización de eventos comerciales, espacios de promoción empresarial y actividades de fortalecimiento productivo dirigidas a las unidades económicas beneficiarias del departamento del Cauca.

De igual manera, se precisa que las modificaciones propuestas no alteran el objeto del proyecto, no afectan las metas ni los indicadores establecidos, no modifican la población beneficiaria, ni cambian la localización o el alcance funcional inicialmente aprobado. Asimismo, los ajustes corresponden exclusivamente a la actualización y reorganización técnica y presupuestal de algunos componentes requeridos para la ejecución de las actividades, manteniéndose la finalidad y propósito del proyecto en los términos aprobados.

En consecuencia, el presente ajuste se encuentra jurídicamente soportado en el cumplimiento de las disposiciones normativas aplicables y en la necesidad de garantizar la adecuada ejecución técnica, operativa y financiera del proyecto, preservando los principios de eficiencia, planeación y correcta inversión de los recursos públicos.

Por lo anteriormente expuesto, se solicita comedidamente se realice la Solicitud de Ajuste N.° 1 al proyecto denominado “FORTALECIMIENTO COMERCIAL Y POSICIONAMIENTO DE LA OFERTA PRODUCTIVA EN MERCADOS COMPETITIVOS DEL SECTOR EMPRESARIAL DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA”, identificado con código BPIN 202500000046348 y radicado No. 35-2026-3731.

Anexos:

- Viabilidad del Proyecto.
- APU actividad 1.2 ajustada
- APU actividad 2.1 ajustada
- Cotización logística actividad 1.2
- Cotización refrigerios actividad 2.1

Cordialmente,

ELVIA ROCÍO CUENCA BONILLA
Secretaria de Desarrollo Económico y Competitividad.

Proyectó: Yohana P. Gómez - Formuladora proyectos SDEC
Proyecto: Marta C. Sotelo Ruiz- Apoyo Coordinación Proyectos SDEC
Revisó: Andrés Felipe Jiménez – Apoyo a la Supervisión SDEC
Revisó: Hubert Eduardo Idrobo – Apoyo a la Supervisión SDEC