

SAMC-003-2026

ANEXO 1— ANEXO TÉCNICO

"FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES PRODUCTIVAS Y DE GESTIÓN EMPRESARIAL EN 50 UNIDADES PRODUCTIVAS DEL MUNICIPIO DE PAZ DE ARIPORO, CASANARE"

1. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El proyecto **"FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES PRODUCTIVAS Y DE GESTIÓN EMPRESARIAL EN 50 UNIDADES PRODUCTIVAS DEL MUNICIPIO DE PAZ DE ARIPORO, CASANARE"** tiene por objeto fortalecer las capacidades productivas, técnicas, comerciales y de gestión empresarial de cincuenta (50) unidades productivas urbanas y rurales del municipio de Paz de Ariporo, Casanare, mediante la implementación de una estrategia integral que incluye asistencia técnica especializada, acompañamiento empresarial, formulación de planes de fortalecimiento individual, generación de estrategias de visibilidad comercial, promoción de procesos de formalización empresarial y entrega de activos productivos acordes con las necesidades identificadas en cada unidad productiva.

La iniciativa surge como respuesta a las limitadas capacidades técnicas y de gestión empresarial que presentan los emprendimientos y pequeños negocios del municipio, situación que afecta su productividad, sostenibilidad, acceso a mercados y crecimiento económico. A través de la ejecución del proyecto se busca mejorar la competitividad de las unidades productivas beneficiarias, fortalecer su capacidad operativa y contribuir a la generación de ingresos y dinamización de la economía local.

El proyecto beneficiará emprendimientos pertenecientes a diversos sectores económicos del municipio, priorizados mediante un proceso de diagnóstico, caracterización y selección realizado previamente por la entidad territorial.

2. LOCALIZACIÓN

El proyecto se desarrollará en el municipio de Paz de Ariporo, departamento de Casanare.

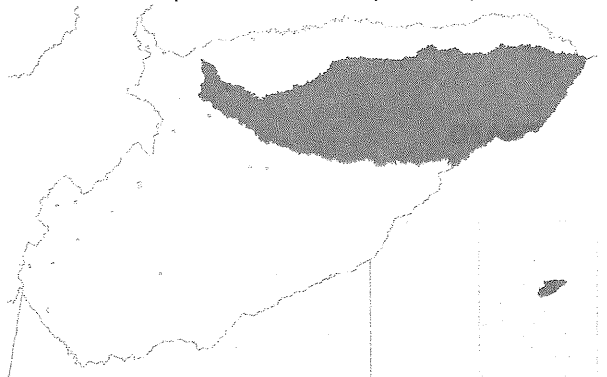


Ilustración 1: Localización del municipio de Paz de Ariporo- Fuente: Wikipedia

3. PRINCIPALES ACTIVIDADES POR EJECUTAR Y ALCANCE

a) Fortalecimiento.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Actividad 1.1. Plan de capacitaciones, formulación y acompañamiento en la implementación de planes de fortalecimiento individualizados.

Las sesiones de capacitación se estructuran en las siguientes temáticas:

Sesión 1. Diagnóstico aplicado y estructura del plan de fortalecimiento: análisis de la situación actual de la unidad productiva, identificación de brechas productivas, comerciales y financieras, y definición de un primer esquema del plan de fortalecimiento.

Sesión 2. Marketing digital accesible: definición de canales de venta y estrategias de visibilidad orientadas a la generación de ingresos.

Sesión 3. Atención al cliente y fidelización: fortalecimiento de la experiencia del cliente, manejo de quejas y estrategias de retención.

Sesión 4. Gestión de inventarios y operación productiva: organización de procesos, control de recursos y optimización de la operación.

Sesión 5. Formalización y normatividad básica: identificación de requisitos mínimos para operar formalmente y acceso a herramientas para avanzar en este proceso.

Sesión 6. Estrategias para diversificar ingresos: diseño de nuevas fuentes de ingreso y ampliación de la oferta de bienes o servicios.

b) Implementación de activos productivos

Actividad 2.1. Evento entrega de activos productivos y relacionamiento.

Actividad 2.2. Activos productivos.

c) Estrategia de Publicidad

Actividad 3.1. Diseño, elaboración y entrega de piezas digitales y físicas como estrategia de publicidad.

4. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO

El plazo de ejecución de las actividades que se deriven del presente Procedimiento de contratación es de **DOS MESES**.

5. FORMA DE PAGO DEL CONTRATO

La entidad pagará las obligaciones económicas derivadas de la suscripción del contrato de la siguiente forma:

Actas parciales según ejecución de las actividades, hasta un 90% del valor del contrato y el restante 10% hasta la liquidación del mismo. El valor a pagar se efectuará tomando como base el avance, cuyo valor a definir es el resultado de multiplicar las actividades(formulario 1- presupuesto detallado) ejecutadas a la fecha y recibidas a satisfacción por la Entidad, por los precios unitarios que conforman la propuesta económica.

La solicitud, radicación y cumplimiento de requisitos para el pago, estará a cargo del contratista, para lo cual debe cumplir con todos los requisitos legales como normas tributarias, de seguridad social y parafiscales, contables, entre otras; así como acreditar el cumplimiento de los requisitos del contrato, viabilizar avance de ejecución del mismo.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

El 10% restante se pagará con la liquidación del contrato, para lo cual el contratista deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Presentar informe final con el mismo contenido y alcance definido para los informes de pago parcial.
- Comprobantes de pago en donde se demuestre el cumplimiento de sus obligaciones frente al sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscal (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF).
- Actualización de las pólizas debidamente aprobadas por la entidad.
- Los demás estipulados por la entidad en concordancia con el manual de interventoría y supervisión vigente.

El contratista deberá presentar para el trámite de sus cobros, además de los documentos relacionados, la factura, la cual debe cumplir los requisitos de las normas fiscales establecidas en el Estatuto Tributario, Ley 1231 de 2008 y las demás que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Parágrafo 1: ASOSUPRO no reconocerá al contratista intereses cuando el trámite de pago se vea impactado por alteraciones al PAC que se originen en circunstancias no imputables a los trámites internos de la Entidad.

Parágrafo 2: El contratista verificará en compañía de la supervisión las actividades exentas de IVA y el porcentaje de IVA y realizará el proceso administrativo idóneo según la naturaleza de la base gravable

ANTICIPO

La Entidad entregará un anticipo equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor total del contrato, una vez se hayan configurado los requisitos previos de ejecución contenidos en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y se haya firmado el acta de inicio.

La Entidad entregará el anticipo bajo las siguientes condiciones:

El anticipo se tramitará previa solicitud del Contratista y aceptación de las condiciones de la Entidad para su entrega. En todo caso el anticipo estará sujeto a la disponibilidad de cupo en el Programa Anual Mensualizado de Caja (PAC).

La iniciación de las actividades o el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones contractuales no están supeditadas en ningún caso a la entrega del anticipo.

La Entidad, a través de la supervisión, revisará y aprobará los programas de inversión del anticipo. Para el manejo de los recursos que reciba a título de anticipo, el Contratista constituirá un patrimonio autónomo irrevocable (Fiducia) a nombre del objeto del contrato, cuyo beneficiario sea la ENTIDAD, el cual será vigilado por el supervisor del contrato. Por consiguiente, ningún pago o gravamen que afecte el anticipo podrá ser efectuado sin la autorización expresa y escrita del supervisor, quien velará así porque todo desembolso del anticipo corresponda a gastos del contrato y que estén de acuerdo con el plan de inversión del anticipo aprobado por el supervisor. El costo de la comisión fiduciaria es asumido directamente por el Contratista. El Contratista presentará la respectiva minuta del contrato de fiducia para aprobación previa del supervisor.

Los rendimientos financieros que genere el Anticipo entregado por la Entidad serán reintegrados de acuerdo a los lineamientos del ministerio de hacienda en la cuenta que para el efecto se indique. Copia de la consignación debe ser remitida a la Entidad indicando con precisión que se trata de recursos por concepto de rendimientos financieros del Anticipo otorgado, el número, año del Contrato y el nombre del Contratista. Es responsabilidad de la supervisión verificar el cumplimiento de esta obligación.

Si al momento de liquidarse el patrimonio autónomo se presentan excedentes de recursos en la cuenta del Anticipo del citado patrimonio, la entidad fiduciaria consignará el valor de estos en la cuenta que para tal efecto se disponga, informando el número y año del Contrato, el nombre del Contratista y el concepto de la consignación especificando el valor por rendimientos y el valor por saldos de capital.

El Contratista presentará una certificación expedida por la entidad fiduciaria con la información necesaria sobre el patrimonio autónomo para el giro del Anticipo.

Para la buena administración del Anticipo se tendrán en cuenta las siguientes reglas:

- El Contrato de fiducia mercantil debe ser suscrito con una sociedad fiduciaria autorizada por la Superintendencia Financiera para crear patrimonios autónomos.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

- El plazo del contrato de fiducia mercantil debe extenderse como mínimo hasta la utilización de la totalidad del recurso entregado a título de Anticipo.
- Los recursos del Anticipo depositados en el patrimonio autónomo deben ser invertidos en cuentas de ahorro y/o corrientes remuneradas, mientras se destinan al cumplimiento del plan de inversión del mismo aprobado por el supervisor.
- Tanto los rendimientos que genere la cuenta de Anticipo del patrimonio autónomo, como los excedentes de esta, si los hubiere, deben ser reintegrados a la Entidad como se establece en el presente instructivo, lo cual debe ser verificado por el supervisor.
- La Entidad remitirá a la fiduciaria el plan de inversión del Anticipo aprobado y le informará sobre la persona natural o jurídica que actuará como supervisor. Así mismo, la Entidad informará a la fiduciaria sobre las suspensiones y reanudaciones en la ejecución del contrato.
- En los casos de caducidad del contrato o terminación unilateral o anticipada de este, la fiduciaria reintegrará a la Entidad el saldo existente en la cuenta de Anticipo y sus rendimientos en la forma indicada por esta, una vez comunique a la fiduciaria el acto administrativo debidamente ejecutoriado.
- La fiduciaria deberá remitir mensualmente a la Entidad, al supervisor y al Contratista, dentro de los primeros quince (15) días hábiles de cada mes, un informe de gestión sobre el manejo del Anticipo en el patrimonio autónomo, el cual contendrá como mínimo la siguiente información: el número y año del Contrato, el nombre del Contratista, las inversiones realizadas, el saldo por capital, los rendimientos con corte al último día del ejercicio anterior, los giros y/o traslados realizados.

El Anticipo será amortizado mediante deducciones de actas parciales, situación que deberá ser controlada por la supervisión. La cuota de amortización se determinará multiplicando el valor de la respectiva acta por la relación que exista entre el saldo del Anticipo y el saldo correspondiente al noventa por ciento (90%) del valor total del Contrato.

El 100% del anticipo deberá ser amortizado por el contratista con el pago de las actas parciales hasta el 90% de valor del contrato, en todo caso en el 10% pendiente para la liquidación del contrato no podrá haber porcentaje de anticipo sin amortizar.

Requisitos para la solicitud de anticipo:

- Socialización del proyecto.
- Entrega del plan operativo y plan de trabajo del proyecto.
- Plan de inversión del anticipo.
- Cronograma de actividades del proyecto.

6. CONDICIONES PARTICULARES DEL PROYECTO

a) FORTALECIMIENTO

1.1 Plan de capacitaciones, formulación y acompañamiento en la implementación de planes de fortalecimiento individualizados.

Descripción de la actividad 1.1

Metodología de las capacitaciones

El proceso de capacitación se desarrollará de manera presencial, en un espacio adecuado y con condiciones técnicas que permitan la escucha activa, la participación de los asistentes y el adecuado desarrollo de los contenidos. Para su ejecución, se conformarán dos (2) grupos de trabajo, integrados por veinticinco (25) unidades productivas cada uno.

En cada sesión deberán participar los dos capacitadores definidos para el componente de formación. El primero deberá corresponder a un profesional en administración de empresas, mercadeo, economía, negocios internacionales o áreas afines, con mínimo tres (3) años de experiencia en procesos de

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

fortalecimiento empresarial, capacitación a emprendedores o unidades productivas, estructuración de modelos de negocio, estrategias comerciales, marketing, atención al cliente y/o generación de ingresos. El segundo deberá corresponder a un profesional en ingeniería industrial, ingeniería de alimentos, administración industrial, contaduría pública o áreas afines, con mínimo tres (3) años de experiencia en gestión operativa de unidades productivas, optimización de procesos, manejo de inventarios, compras y proveedores, así como en capacitación o asesoría en formalización empresarial y cumplimiento de normatividad básica para pequeños emprendimientos. Ambos perfiles deberán participar de manera articulada en el desarrollo de las jornadas, complementando sus conocimientos para orientar a las unidades productivas tanto en aspectos comerciales y de generación de ingresos, como en aspectos operativos, administrativos y de formalización.

Para garantizar el adecuado desarrollo de cada jornada, el contratista deberá disponer de un sistema de sonido y proyección durante un periodo mínimo de dos (2) horas por capacitación. Este sistema deberá estar conformado, como mínimo, por uno (1) o dos (2) parlantes activos con potencia adecuada para espacios cerrados de hasta treinta (30) personas, con mínimo 300 watts RMS; tres (3) micrófonos inalámbricos; consola básica de audio; y un videoproector con mínimo 3000 lúmenes de brillo, resolución HD o superior, conexión HDMI y los accesorios necesarios para su correcta instalación, operación y funcionamiento durante la sesión.

Las sesiones de formación se ejecutarán de manera alternada entre los grupos, garantizando que cada uno reciba la totalidad del proceso formativo previsto. Para ello, el contratista deberá desarrollar un ciclo de capacitación compuesto por seis (6) sesiones por grupo, con una duración mínima de dos (2) horas por sesión, para un total de doce (12) jornadas de formación en el marco del componente de capacitación.

Cada sesión deberá estructurarse conforme al plan de capacitación del proyecto, incluyendo objetivos, contenidos temáticos y un componente práctico orientado a la aplicación directa en el plan de fortalecimiento de cada unidad productiva, bajo la orientación de personal idóneo.

Durante cada jornada, el contratista deberá garantizar la entrega de mínimo un (1) refrigerio por cada emprendedor participante, compuesto por una (1) porción sólida, como empanada, pastel de carne o pollo, sándwich de pollo o croissant, con un peso mínimo de ciento veinte (120) gramos, y una (1) bebida o jugo de doscientos (200) Los productos deberán cumplir condiciones adecuadas de calidad, inocuidad, empaque y presentación, y su entrega se realizará en el lugar, fecha y hora definidos por el supervisor del contrato.

La participación de los beneficiarios en el proceso de formación será obligatoria, debiendo acreditar una asistencia mínima del ochenta y tres por ciento (83%) de las sesiones programadas, equivalente a mínimo cinco (5) de las seis (6) sesiones definidas para cada grupo, sin perjuicio de lo establecido en las condiciones de participación frente a inasistencias justificadas. En los casos en que se presenten inasistencias justificadas, el contratista deberá implementar mecanismos de nivelación que permitan garantizar que el beneficiario cuente con la totalidad de los contenidos del proceso formativo.

En el marco del desarrollo de la primera sesión de capacitación para cada grupo, el contratista por medio de los capacitadores deberá diseñar, presentar y socializar la plantilla del plan de fortalecimiento, la cual se constituirá en el instrumento técnico base para la recolección de información, estructuración, seguimiento y control del proceso de fortalecimiento de cada unidad productiva.

A partir de su socialización, esta plantilla deberá ser utilizada de manera progresiva durante el desarrollo de todas las sesiones de capacitación, permitiendo la construcción gradual del plan de fortalecimiento por parte de cada unidad productiva, con el acompañamiento del equipo técnico.

Una vez finalizado el ciclo de capacitación, el contratista, a través de los capacitadores deberá realizar

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

la revisión, ajuste y validación de los 50 planes de fortalecimiento que los beneficiarios en conjunto con los capacitadores han venido formulando a través de las sesiones, garantizando que estos incorporen la totalidad de los componentes abordados durante el proceso formativo, independientemente de la asistencia a sesiones específicas.

Los planes de fortalecimiento deberán construirse a partir de un diagnóstico real de la unidad productiva y deberán contener acciones de mejora concretas, viables y medibles, incluyendo como mínimo componentes administrativos, financieros y comerciales, así como lineamientos claros para el uso y aprovechamiento del activo productivo entregado.

La validación final de cada plan será responsabilidad del contratista, quien deberá asegurar su coherencia, calidad y aplicabilidad como insumo para la fase de acompañamiento e implementación.

Requisitos mínimos de la plantilla del plan de fortalecimiento

El contratista deberá diseñar e implementar una plantilla única para la formulación de los planes de fortalecimiento, la cual deberá estar alineada con las temáticas y talleres prácticos desarrollados en las sesiones de capacitación y permitir la construcción progresiva del plan por parte de cada unidad productiva.

La plantilla deberá garantizar, como mínimo, la incorporación de los siguientes componentes:

- Diagnóstico inicial y estructura del negocio (Sesión 1)
- Estrategia comercial y canales de venta (Sesión 2)
- Servicio al cliente y fidelización (Sesión 3)
- Operación e inventarios (Sesión 4)
- Condiciones de formalización (Sesión 5)
- Diversificación de ingresos (Sesión 6)
- Acciones definidas en cada sesión en un solo plan consolidado.
- Acciones de mejora concretas, medibles y viables.
- Lineamientos para el uso y aprovechamiento del activo productivo entregado.
- Permitir el seguimiento posterior de las acciones en la fase de acompañamiento.
- Como mínimo, dos (2) indicadores por unidad productiva, asociados a las acciones de mejora definidas, los cuales deberán ser medibles, verificables y pertinentes para el seguimiento del proceso, incluyendo una línea base y un criterio de cumplimiento que permita evaluar su avance durante la fase de acompañamiento. (Este debe definirse en la visita de acompañamiento).

Metodología para el acompañamiento

El componente de acompañamiento para la validación de la implementación inicial se desarrollará con posterioridad a la finalización del proceso de capacitación y la validación de los planes de fortalecimiento. Esta fase tendrá como propósito asegurar la implementación efectiva de los planes de fortalecimiento, mediante un proceso de acompañamiento técnico que permita ajustar, orientar y validar las acciones definidas, así como verificar la incorporación de los activos en el proceso productivo.

Para tal efecto, el contratista deberá desarrollar actividades de acompañamiento técnico individual a cada unidad productiva, garantizando en todo caso la obtención de evidencia verificable del proceso.

El acompañamiento se desarrollará mediante dos (2) visitas por unidad productiva, así:

Primera visita: ajuste y orientación de implementación

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

- Analizar el plan de fortalecimiento formulado durante las capacitaciones, contrastándolo con la realidad operativa de la unidad productiva.
- Ajustar, priorizar o complementar las acciones definidas, en función de su viabilidad y pertinencia.
- Definir acciones concretas de implementación a corto plazo, con énfasis en aquellas relacionadas con el uso de los activos productivos.
- Orientar al beneficiario sobre la forma en que debe implementar dichas acciones dentro de su proceso productivo.

Segunda visita: validación de implementación inicial

- Verificar la implementación de las acciones de mejora definidas en el plan de fortalecimiento.
- Validar la incorporación del activo productivo en el proceso productivo real de la unidad.
- Evaluar el uso adecuado del activo, así como su funcionamiento dentro de la operación del negocio.
- Identificar avances, dificultades y posibles ajustes requeridos para fortalecer la implementación.

Estas actividades deberán estar orientadas a:

- Verificar la correcta entrega, instalación y funcionamiento de los activos productivos.
- Apoyar la implementación de acciones de mejora definidas en el plan de fortalecimiento, priorizando aquellas relacionadas con el uso del activo.
- Verificar la comprensión por parte del beneficiario sobre el uso, cuidado y aprovechamiento del activo entregado.

Las visitas realizadas permitirán la verificación de la implementación inicial de las acciones de mejora, la verificación e implementación de los dos indicadores mínimos y al uso de los activos, sirviendo como base para la fase posterior de seguimiento y control en la cual se realizará la medición periódica de indicadores.

Se podrán considerar, entre otros, los siguientes indicadores:

INDICADORES

Optimización del proceso productivo	• Reducción en tiempos de producción (antes vs después) • Incremento en unidades producidas por periodo • Disminución de reprocesos o pérdidas
Acceso o ampliación de mercados	• Número de nuevos canales de venta implementados • Número de nuevos clientes identificados o contactados • Inicio de ventas en un nuevo canal (sí/no)
Rediseño o mejora del producto o servicio	• Número de mejoras incorporadas (presentación, empaque, servicio, etc.) • Validación del nuevo producto o servicio (registro fotográfico o evidencia)
Fortalecimiento de la capacidad para competir	• Número de acciones organizativas adoptadas (control de inventarios, registro de ventas, etc.)
Aumento de la empleabilidad	• Número de personas vinculadas o apoyando la operación

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Mejor posicionamiento o visibilidad	• Incremento en horas dedicadas a la operación productiva • Activación de canal digital (sí/no) • Número de publicaciones realizadas • Número de acciones de visibilidad implementadas
Avance en formalización	• Inicio de proceso de registro (sí/no) • Registro en Cámara de Comercio o entidad correspondiente (sí/no) • Número de requisitos básicos de formalización cumplidos

Tabla N°1- indicadores- Fuente: Documentos del proyecto

Componentes mínimos obligatorios y productos de la actividad 1.1

El contratista deberá garantizar los siguientes resultados mínimos en el desarrollo del componente de capacitación y formulación de planes de fortalecimiento:

- Doce (12) capacitaciones mínimas, correspondientes a seis (6) jornadas por cada grupo de veinticinco (25) beneficiarios, conforme a las temáticas definidas en el plan de capacitación.
- La generación y consolidación de los soportes del proceso formativo. (Registros de asistencia por sesión, evidencias fotográficas y soportes de los talleres prácticos desarrollados).
- La formulación, ajuste y validación de un (1) plan de fortalecimiento por cada unidad productiva beneficiaria, para un total de cincuenta (50) planes debidamente estructurados, los cuales deberán cumplir con los requisitos mínimos definidos en el presente documento.
- La participación efectiva de los beneficiarios en el proceso de capacitación, conforme al porcentaje mínimo de asistencia establecido.
- La realización de dos (2) visitas de acompañamiento técnico individual por cada unidad productiva beneficiaria, para un total de cien (100) visitas, debidamente soportadas. Estas deberán realizarse de manera presencial; excepcionalmente, cuando la ubicación rural dispersa o las condiciones de acceso hagan altamente compleja la visita, el acompañamiento podrá efectuarse mediante contacto telefónico, videollamada u otro medio remoto verificable, dejando soporte de la justificación, fecha, medio utilizado, temas tratados y compromisos establecidos.
- La implementación de al menos una (1) acción de mejora por unidad productiva, priorizando aquellas relacionadas con el uso del activo.
- La generación de evidencias del proceso de acompañamiento, incluyendo como mínimo los registros de seguimiento diligenciados, evidencias fotográficas u otros soportes verificables.
- La definición, aplicación y revisión de al menos dos (2) indicadores por unidad productiva, de acuerdo con el tipo de mejora implementada.
- Informe que resuma el desarrollo del proceso de capacitación y acompañamiento, número de beneficiarios atendidos, novedades presentadas, evidencias recopiladas y cumplimiento de las condiciones establecidas
- Un profesional en administración de empresas, mercadeo, economía, negocios internacionales o áreas afines, con mínimo tres (3) años de experiencia en procesos de fortalecimiento empresarial, capacitación a emprendedores o unidades productivas, acompañamiento en la estructuración de modelos de negocio, estrategias comerciales, marketing (preferiblemente digital) y/o desarrollo de capacidades en atención al cliente y generación de ingresos.
- Un profesional en ingeniería industrial, ingeniería de alimentos, administración industrial, contaduría pública o áreas afines, con mínimo tres (3) años de experiencia en gestión operativa de unidades productivas, optimización de procesos, manejo de inventarios, compras y

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

proveedores, así como en capacitación o asesoría en temas de formalización empresarial y cumplimiento de normatividad básica para pequeños emprendimientos.

400 refrigerios para distribución en cada jornada de capacitación, compuestos por una (1) porción sólida (empanada, pastel de carne o pollo, sándwich de pollo o croissant) con peso mínimo de 120 gramos y una (1) bebida o jugo de 200 ml. Los productos deberán cumplir condiciones adecuadas de calidad, inocuidad, empaque y presentación. La entrega se realizará en el lugar, fecha y hora definidos por el supervisor del contrato.

- Disponibilidad y correcto funcionamiento del sistema de sonido y proyección durante un periodo de dos (2) horas el día de cada capacitación. Este deberá estar conformado, como mínimo, por uno o dos parlantes activos con potencia adecuada para espacios cerrados de hasta 30 personas (mínimo 300 watts RMS), tres (3) micrófonos inalámbricos, consola básica de audio y un videoproector con mínimo 3000 lúmenes de brillo, resolución HD o superior, conexión HDMI y los accesorios necesarios para su correcta instalación y operación.

MEDIO DE VERIFICACIÓN: El cumplimiento de la actividad 1.1 se verificará mediante el informe resumen de la actividad 2 presentado por el contratista, acompañado de los soportes correspondientes, tales como listas de asistencia, registros fotográficos, soportes de talleres, cincuenta (50) planes de fortalecimiento, actas o formatos de visita firmados, evidencias de acciones de mejora e indicadores, relación de refrigerios entregados, soportes del equipo logístico y acreditación del personal mínimo requerido.

Las capacitaciones, formulación y el acompañamiento a los planes de fortalecimiento deben estar acompañadas por los siguientes profesionales:

CARGO / OFICIO	CANT	DEDICACIÓN (Mes)
Profesional en administración de empresas, mercadeo, economía, negocios internacionales o áreas afines, con mínimo tres (3) años de experiencia en procesos de fortalecimiento empresarial, capacitación a emprendedores o unidades productivas, acompañamiento en la estructuración de modelos de negocio, estrategias comerciales, marketing (preferiblemente digital) y/o desarrollo de capacidades en atención al cliente y generación de ingresos.	1	2
Profesional en ingeniería industrial, ingeniería de alimentos, administración industrial, contaduría pública o áreas afines, con mínimo tres (3) años de experiencia en gestión operativa de unidades productivas, optimización de procesos, manejo de inventarios, compras y proveedores, así como en capacitación o asesoría en temas de formalización empresarial y cumplimiento de normatividad básica para pequeños emprendimientos.	1	2
ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT
Refrigerios para distribución en cada jornada de capacitación, compuestos por una (1) porción sólida (empanada, pastel de carne o pollo, sándwich de pollo o croissant) con peso mínimo de 120 gramos y una (1) bebida o jugo de 200 ml. Los productos deberán cumplir condiciones adecuadas de calidad, inocuidad, empaque y presentación.	UNIDAD	400

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

La entrega se realizará en el lugar, fecha y hora definidos por el supervisor del contrato.		
El servicio deberá garantizar la disponibilidad y correcto funcionamiento del sistema de sonido y proyección durante un periodo de dos (2) horas el día de cada capacitación. Este deberá estar conformado, como mínimo, por uno o dos parlantes activos con potencia adecuada para espacios cerrados de hasta 30 personas (mínimo 300 watts RMS), tres (3) micrófonos inalámbricos, consola básica de audio y un videoproector con mínimo 3000 lúmenes de brillo, resolución HD o superior, conexión HDMI y los accesorios necesarios para su correcta instalación y operación.	UNIDAD	12

Tabla N°2- indicadores- Fuente: Documentos del proyecto

La supervisión podrá solicitar soportes adicionales cuando sean necesarios para verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas.

Forma de medida

Forma de medida: Se verificará la ejecución, calidad y cumplimiento de la actividad 1.1, conforme a los componentes mínimos, cantidades, productos, condiciones técnicas y soportes establecidos en el apartado "Componentes mínimos obligatorios y productos de la actividad 1.1".

b) IMPLEMENTACIÓN DE ACTIVOS PRODUCTIVOS

2.1 Evento entrega de activos productivos y relacionamiento.

Descripción de la actividad 2.1

El evento de entrega de activos productivos y relacionamiento se desarrollará en el marco de los activos definidos por el proyecto, los cuales serán asignados a las unidades productivas beneficiarias con base en la información levantada durante las visitas de verificación realizadas en la etapa de estructuración. Dichas visitas permitieron identificar las condiciones reales de cada unidad productiva y sus principales necesidades productivas, constituyéndose en el insumo técnico para la definición y asignación de los activos.

Previo a la entrega, el contratista deberá verificar que los activos adquiridos cumplan con las especificaciones técnicas definidas, se encuentren en condiciones óptimas de funcionamiento y correspondan a lo establecido en el proceso contractual. La jornada de entrega se desarrollará no solo como el momento de recepción formal de los activos productivos, sino también como un espacio de integración y relacionamiento entre las unidades productivas beneficiarias, orientado a promover el reconocimiento de la oferta de bienes y servicios existente dentro del grupo y facilitar posibles conexiones comerciales.

Para el adecuado desarrollo del evento, el contratista deberá garantizar las condiciones logísticas, técnicas y operativas necesarias. Para ello, deberá disponer de un sistema de sonido profesional que

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

incluya, como mínimo, cuatro (4) micrófonos inalámbricos, cuatro (4) parlantes de alta potencia y los accesorios requeridos para su correcto funcionamiento. El servicio deberá asegurar óptima calidad de audio, cobertura uniforme del espacio, instalación, operación técnica durante el evento y desmontaje del sistema.

Así mismo, deberá garantizar el servicio de presentador o maestro de ceremonias, encargado de la conducción integral del evento, incluyendo la apertura, moderación, desarrollo de la agenda y cierre de la jornada. También deberá disponer de una pantalla de proyección con dimensiones mínimas de cuatro (4) metros por tres (3) metros, destinada a la visualización de material gráfico de la estrategia de publicidad correspondiente a las unidades productivas beneficiarias. Este servicio deberá incluir la instalación en el área designada por el supervisor, así como el suministro de equipo de cómputo, cableado y demás elementos necesarios para garantizar la correcta proyección durante el evento.

El contratista deberá garantizar el alquiler e instalación de ciento cincuenta (150) sillas plásticas y cincuenta (50) mesas plásticas, así como una mesa protocolaria decorada con mantelería acorde al evento, arreglo floral, camino con los colores institucionales (amarillo, rojo y verde) y acompañada de una (1) bandera de Colombia, una (1) bandera del departamento de Casanare y una (1) bandera del municipio de Paz de Ariporo. De igual manera, deberá disponer de una tarima compuesta por diez (10) secciones de dos (2) por dos (2) metros, con altura entre uno punto cinco (1,5) y dos punto cero (2,0) metros y escalera instalada en sitio.

Durante la jornada se deberá garantizar la entrega individual, en empaque desechable, de almuerzos para los asistentes, compuestos por una (1) porción de arroz con pollo de doscientos (200) gramos, una (1) porción de papa a la francesa o tajadas de plátano verde de noventa (90) gramos, una (1) porción de ensalada de verduras de setenta (70) gramos, preparada de manera natural, y un postre de gelatina. Los alimentos deberán cumplir condiciones adecuadas de calidad, inocuidad, empaque y presentación.

Adicionalmente, se deberá suministrar hidratación durante el desarrollo del evento, consistente en bolsas de agua con capacidad mínima de trescientos (300) ml por unidad, garantizando disponibilidad oportuna durante toda la jornada. También se deberá disponer de una estación de bebidas compuesta por una (1) mesa debidamente vestida, botellón de agua fría, vasos, termo de café y termo de aromática, conforme a las condiciones y cantidades definidas por el supervisor del contrato.

El contratista deberá elaborar y presentar un Plan de Contingencia para aprobación del Consejo Municipal de Gestión del Riesgo de Desastres, el cual deberá contemplar medidas preventivas y de respuesta frente a posibles eventualidades durante el desarrollo del evento. Este plan deberá incluir una póliza de responsabilidad civil extracontractual que cubra los riesgos derivados de las actividades, así como la disposición de servicio de ambulancia con personal idóneo durante la ejecución del evento.

De esta manera, el evento de entrega de activos productivos se articula con el propósito integral del proyecto, al constituirse no solo en un acto de entrega formal, sino en un espacio de visibilidad, integración, relacionamiento y fortalecimiento de capacidades para las unidades productivas beneficiarias.

En el momento de la entrega de los activos el contratista deberá garantizar:

- La asignación individual de los activos a cada unidad productiva beneficiaria, conforme a la información derivada de la visita de verificación.
- La verificación del estado, cantidad y características del activo al momento de la entrega.
- La socialización básica sobre el uso, manejo y cuidado del activo entregado.
- La generación de un espacio de reconocimiento e interacción entre las unidades productivas beneficiarias, que permita identificar posibles relaciones de oferta y demanda, complementariedad o cooperación entre ellas.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Durante la jornada de entrega, el contratista deberá dejar constancia formal del proceso mediante actas de entrega individuales, debidamente firmadas por cada beneficiario, en las cuales se detalle el activo recibido y sus condiciones. Igualmente, deberá generarse registro fotográfico que evidencie la entrega de los activos, su recepción por parte de cada unidad productiva y el desarrollo del espacio de integración entre los beneficiarios.

Componentes mínimos obligatorios y productos para la actividad 2.1

El contratista deberá entregar como mínimo:

- Alquiler de sistema de sonido profesional, que incluya como mínimo cuatro (4) micrófonos inalámbricos, cuatro (4) parlantes de alta potencia y los accesorios necesarios para su adecuado funcionamiento. El servicio deberá garantizar óptima calidad de audio, cobertura uniforme del espacio, instalación, operación técnica durante el evento y desmontaje del sistema.
- Entrega de 150 almuerzos en forma individual y en empaque desechable, compuestos por una (1) porción de doscientos gramos (200 g) de arroz con pollo, una (1) porción de noventa gramos (90 g) de papa a la francesa o tajadas de plátano verde, una (1) porción de setenta gramos (70 g) de ensalada de verduras preparada de manera natural y un postre de gelatina para los asistentes del evento.
- Prestación del servicio de presentador o maestro de ceremonias para el desarrollo integral del evento, encargado de la conducción, apertura, moderación y cierre de la agenda.
- Alquiler de ciento cincuenta (150) sillas plásticas para la ubicación de los asistentes al evento.
- Alquiler de cincuenta (50) mesas plásticas para el desarrollo de las actividades logísticas y operativas del evento.
- Alquiler de dos pantallas de proyección con dimensiones mínimas de cuatro (4) metros por tres (3) metros, para la visualización de material gráfico correspondiente a las unidades productivas beneficiarias. El servicio deberá incluir la instalación en el área designada por el supervisor, así como el suministro de equipo de cómputo, cableado y demás elementos necesarios para garantizar la correcta proyección durante el evento.
- Elaboración y presentación del Plan de Contingencia para su aprobación por el Consejo Municipal de Gestión del Riesgo de Desastres, el cual deberá contemplar medidas preventivas y de respuesta frente a posibles eventualidades durante el desarrollo del evento. El plan deberá incluir una póliza de responsabilidad civil extracontractual que cubra los riesgos derivados de las actividades, así como la disposición de servicio de ambulancia con personal idóneo durante la ejecución del evento.
- Suministro de hidratación para el desarrollo del evento, consistente en 220 bolsas de agua con capacidad mínima de trescientos mililitros (300 ml) por unidad, garantizando disponibilidad oportuna durante toda la jornada. Los productos deberán cumplir condiciones de calidad, inocuidad y adecuada presentación, y ser entregados conforme a las cantidades, lugar y tiempos establecidos por el supervisor del contrato.
- Alquiler de estación de bebidas, que incluya una (1) mesa debidamente vestida, botellón de agua fría, vasos, café, termo de café y termo de aromática.
- Mesa protocolaria, decorada con mantelería para la superficie de la mesa, acorde con la celebración; deberá contener un arreglo floral, camino con los colores institucionales -amarillo, rojo y verde- y estar acompañada por una (1) bandera de Colombia, una (1) bandera de Casanare y una (1) bandera de Paz de Ariporo.
- Alquiler e instalación de tarima, compuesta por diez (10) secciones de dos (2) por dos (2) metros, con altura entre uno punto cinco (1,5) y dos punto cero (2,0) metros y escalera instalada en sitio.
- Informe que resuma el desarrollo del evento, número de beneficiarios atendidos, novedades presentadas, evidencias recopiladas y cumplimiento de las condiciones establecidas.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

MEDIO DE VERIFICACIÓN: El cumplimiento de esta actividad se verificará mediante el informe resumen para la actividad 3 presentado por el contratista, acompañado de los soportes correspondientes, tales como registros fotográficos del evento, actas o constancias de entrega a los beneficiarios firmadas, relación de almuerzos e hidratación suministrados, listas de asistencia, evidencia de instalación y funcionamiento del sonido, pantallas, tarima, mesas, sillas, estación de bebidas y mesa protocolaria, así como los soportes de prestación del servicio de maestro de ceremonias. Así mismo, deberán anexarse los documentos relacionados con el Plan de Contingencia aprobado o presentado ante la instancia competente, la póliza de responsabilidad civil extracontractual y la evidencia de disponibilidad del servicio de ambulancia durante el evento.

La supervisión podrá solicitar soportes adicionales cuando sean necesarios para verificar el cumplimiento de las cantidades, condiciones técnicas y especificaciones establecidas.

Forma de medida

Forma de medida: Se verificará la ejecución, calidad y cumplimiento de la actividad 2.1, conforme a los componentes mínimos, cantidades, productos, condiciones técnicas y soportes establecidos en el apartado "Componentes mínimos obligatorios y productos de la actividad 2.1".

2.2. Activos productivos

Descripción actividad 2.2

El contratista deberá disponer, trasladar y poner a disposición en el lugar definido para la jornada de entrega los activos productivos correspondientes a cada unidad beneficiaria, de acuerdo con las especificaciones técnicas, cantidades, condiciones de calidad y distribución establecidas en el proyecto y en el proceso contractual. Para tal efecto, deberá garantizar que los activos se encuentren debidamente identificados, en condiciones óptimas de funcionamiento, completos, nuevos, aptos para su uso y acordes con los requerimientos individuales.

La calidad, pertinencia, transporte, alistamiento, custodia, organización y entrega efectiva de los activos productivos será responsabilidad del contratista, quien deberá verificar previamente que los bienes correspondan a lo requerido y dejar los soportes respectivos de su entrega, incluyendo actas individuales, registro fotográfico y demás evidencias que permitan constatar la recepción por parte de cada unidad productiva beneficiaria.

Los activos productivos que deben entregarse con sus especificaciones técnicas y cantidades son:

ESPECIFICACION TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT
------------------------	------------------	------

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Cuerda #9X2 Peso 900 gramos colores surtidos elaborada en nylon de primera calidad, fabricada en 2 cabos, se caracteriza por su resistencia, durabilidad y suavidad al contacto con las manos, además de contar con una amplia gama de colores disponibles como crudo, color sólido, matizado o degradé; es ideal para la elaboración de hamacas o chinchorros, así como para su uso en actividades de pesca gracias a su versatilidad y buen desempeño en distintas condiciones.	UNIDAD	48
Cuerda en nylon #15 Peso 450 gramos colores surtidos, y presentado en unidad tipo rollo, cuenta con una estructura de 3 cabos que le proporciona alta durabilidad y flexibilidad; se ofrece en colores surtidos, con una textura suave al tacto que facilita su manipulación, siendo ideal para labores de amarre, sujeción y aplicaciones generales.	UNIDAD	40
Vitrina de cristal, fabricada en color blanco, con dimensiones aproximadas de 1.643 m de alto por 80.518 cm de ancho; diseñada como exhibidor, cuenta con 4 estantes y sistema de cerradura, siendo ideal para el almacenamiento y exhibición.	UNIDAD	4
Set de 4 cajas organizadoras plásticas transparentes con tapa, en color gris y diseño liso, fabricadas en polipropileno resistente, con capacidad de 10 kg, ideales para almacenamiento en el hogar, oficina o escuela. Cada caja es apilable, plegable y cuenta con tapa para mayor protección del contenido, con dimensiones de 35 cm de largo, 24.5 cm de ancho y 19.5 cm de altura, ofreciendo una solución práctica y funcional para la organización de espacios. El producto se presenta en formato de pack de 4 unidades, pensado para optimizar el orden y la gestión de objetos de uso diario.	UNIDAD	2
Telar vertical artesanal para la elaboración de chinchorros, medidas 3,0 metros por 2,40 m metros de madera en especial el cedro o roble, con travesaños.	UNIDAD	1
Compresor de aire, de uso profesional, con dimensiones de 51 cm de ancho, 55.5 cm de alto y 19 cm de largo, y un peso de 17 kg; cuenta con tanque de 20 litros, potencia de 1500 W, voltaje de 120 V y motor monofásico, alcanzando una presión máxima de 116 PSI, un caudal máximo de 6.7 CFM y un flujo de salida de 190 l/min. Incluye mascarilla con respirador de filtro sencillo, aerógrafo de gravedad de 350 cc y manguera espiral conductora de aire con racores de 25 FT. Es una herramienta potente, confiable y versátil, diseñada para ofrecer un rendimiento óptimo en trabajos profesionales y proyectos de hogar, con una garantía de 1 año.	UNIDAD	1
Lijadora roto orbital, de alimentación eléctrica y color rojo, con dimensiones de 19,5 cm de alto, 15,6 cm de ancho y 33 cm de largo, y un peso de 1,95 kg; cuenta con una potencia de 400 W, nivel de presión sonora de 85 dBA y velocidad de rotación regulable entre 6.000 y 12.000 rpm, alcanzando hasta 24.000 oscilaciones por minuto. Posee un diámetro de oscilación y de placa lijadora de 125 mm, empuñadura antideslizante para mayor control y clase de protección 2, siendo una herramienta alámbrica (no inalámbrica y sin batería incluida), ideal para trabajar sobre superficies de madera, metal y plástico.	UNIDAD	1
Prensa de banco de uso profesional, con dimensiones de 16.8 cm de ancho, 19.5 cm de alto y 29 cm de largo, diseñada para brindar estabilidad y sujeción eficiente en trabajos de precisión y uso continuo en entornos técnicos o industriales.	UNIDAD	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Ruteadora profesional, de alimentación eléctrica y uso profesional, con dimensiones de 30 cm de ancho, 31 cm de alto y un peso de 4.86 kg; cuenta con potencia nominal de 1200 W, voltaje de 110 V, velocidad variable de hasta 28.000 RPM y 9 niveles de potencia, además de un diámetro de pinza de hasta 8 mm. Es una herramienta alámbrica (no inalámbrica) diseñada para trabajos de alta precisión, e incluye fresadora/rebajadora Stanley SRR1200, 3 pinzas de sujeción para pernos centradores, guía paralela, puerto de extracción de polvo y 6 fresas para router.	UNIDAD	1
Juego de brocas multipropósito, con dimensiones de 3.5 cm de ancho, 9.8 cm de largo y 3.5 cm de alto, diseñado para aplicaciones en diferentes superficies; incluye un set completo de brocas con zanco redondo en medidas 1/16", 5/64", 3/32", 7/64", 1/8", 9/64", 5/32" y 11/64", así como brocas con zanco antiderrapante tipo P3 en medidas 3/16", 13/64", 7/32", 1/4" y 5/16", además de un estuche que permite visualizar y organizar fácilmente su contenido.	UNIDAD	2
Máquina grabadora y cortadora láser con versión de pantalla táctil offline, equipada con tecnología de diodo y potencia óptica de 10W, con sistema de enfoque fijo y un área de trabajo de 400 x 400 mm (expandible); ofrece una velocidad de operación de 0 a 12.000 mm/min y control de potencia ajustable de 0 a 100% mediante PWM. Cuenta con conectividad WiFi 2.4 GHz, microSD de hasta 32 GB y USB, siendo compatible con múltiples formatos como JPG, PNG, DXF, Bao, G-code, NC y BMP, así como con software LaserGRBL y LightBurn. Su estructura está fabricada en aluminio, con una frecuencia láser de 455±5 nm y una vida útil del cabezal superior a 10.000 horas; permite trabajar materiales como madera, acrílico, cartón, tela, bambú y plásticos. Funciona con una potencia de consumo de 120W, fuente de alimentación de 24V 5A (hasta 6A máximo) y tiene un peso aproximado de 5.67 kg.	UNIDAD	2
Taladro inalámbrico de 3/8 pulgada tipo percutor, con funcionamiento mediante batería recargable que permite mayor movilidad; cuenta con una velocidad de hasta 900 RPM, potencia nominal de 20 W, un nivel de potencia y mandril de 3/8 pulgadas, operando con voltaje de 12 V, lo que lo convierte en una herramienta práctica y eficiente para tareas básicas de perforación y atornillado.	UNIDAD	4
Mototool de alimentación eléctrica, con dimensiones de 6 cm de alto, 17 cm de ancho y 29 cm de largo, diseñado para trabajo tipo amateur; alcanza una velocidad de hasta 22.000 RPM y es una herramienta alámbrica (no inalámbrica), incluye más de 50 accesorios, maletín plástico y manual de usuario, con una garantía de 1 mes, ideal para trabajos de precisión y uso general.	UNIDAD	2
Pintura para arte, con contenido de 250 ml, presentada en envase con dimensiones de 10 cm de profundidad, 6 cm de ancho y 15 cm de alto, ideal para aplicaciones artísticas y trabajos creativos que requieren buena cobertura y acabado uniforme.	UNIDAD	20
Pintura industrial epóxica tipo eliminador de óxido, de color transparente y acabado brillante, diseñada para aplicación en interiores sobre superficies de madera y metal; no cuenta con protección UV, presenta un rendimiento aproximado de 13 m² por capa y un contenido de 3.78 litros, con un tiempo de espera de 180 minutos para la aplicación de la segunda mano y un secado final de 72 horas, garantizando una adecuada protección y acabado en los materiales tratados.	UNIDAD	2
Compresor, con potencia de 0,8 HP, presión máxima de 116 PSI, capacidad de tanque de 24 litros y velocidad de rotación de 1.600 rpm, diseñado para ofrecer un desempeño eficiente en trabajos de aire comprimido en aplicaciones domésticas y semi profesionales.	UNIDAD	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Pirograbador profesional, de color negro, diseñado para trabajar sobre madera y fabricado en material plástico; funciona con alimentación de corriente doméstica a 110 V y frecuencia de 50–60 Hz, con una potencia de 100 W. Cuenta con temperatura regulable en un rango de 300 °C a 750 °C, un nivel de temperatura configurable, display digital para control preciso, y un conjunto de 20 puntas intercambiables. Incluye accesorios como destornillador y tornillos, no es recargable y tiene un peso aproximado de 1,81 kg, lo que lo hace ideal para trabajos de grabado detallado y profesional.	UNIDAD	1
Lijadora orbital de 5 pulgadas (125 mm) con potencia de 320 W, diseñada para trabajar con voltaje de 110-120 V a 50/60 Hz; cuenta con velocidad sin carga variable entre 8000 y 13.000 RPM, sistema de control de velocidad ajustable y base de velcro para un cambio rápido del papel de lija. Incluye 5 piezas de papel de lija y un juego de carbones de repuesto, siendo una herramienta eficiente para trabajos de lijado en diferentes superficies.	UNIDAD	1
Aerógrafo,, de color negro y peso aproximado de 125 g, con sistema de doble acción en la palanca que permite un mayor control del flujo de aire y pintura; cuenta con depósito integrado, copa removible e incluye accesorios como manguera, aguja, copa y boquilla, siendo una herramienta versátil ideal para trabajos de precisión y acabados finos.	UNIDAD	1
Poltrona para manicure y pedicure con módulo auxiliar, diseñada para uso profesional en salones de belleza y spa, fabricada con estructura metálica resistente y recubrimientos en material sintético de fácil limpieza, con tapizado acolchado de alta densidad que garantiza confort durante su uso prolongado; cuenta con sistema de ajuste de altura y respaldo reclinable para adaptación ergonómica, apoyabrazos fijos y base estable. Incorpora módulo auxiliar integrado con compartimentos para almacenamiento de insumos y herramientas de trabajo, optimizando la organización del espacio.	UNIDAD	4
dispositivo esterilizador para instrumentos de manicura y pedicura, diseñado para la desinfección eficiente de utensilios como pinzas, cortaúñas y demás implementos de uso estético, el cual está fabricado generalmente en material plástico resistente tipo ABS, con una estructura tipo caja o bandeja que permite la inmersión completa de las herramientas en solución desinfectante o el uso de sistemas de luz ultravioleta (UV) para eliminar microorganismos; cuenta con un diseño compacto, ligero y portátil, de fácil operación mediante tapa abatible o sistema de cajón, e incorpora en algunos modelos bandeja interna removible o cesta auto drenante que facilita el manejo y limpieza, además de ofrecer resistencia a altas temperaturas y buena durabilidad frente al uso continuo	UNIDAD	4
Tocador de 105 cm es la definición misma del lujo, con un diseño deslumbrante y detalles en cristales brillantes que realzan su elegancia; cuenta con una estructura en aglomerado con acabado enchapado, un espesor de 12 mm, altura total de 165 cm, mesa de 85 cm de alto, 105 cm de ancho y 32 cm de profundidad, además de un espejo de 80 cm de alto por 80 x 100 cm de ancho, e incluye 9 cajones que ofrecen amplio espacio de almacenamiento.	UNIDAD	4
La silla, hidráulica de corte, en color negro, diseñada con tapizado en cuero sintético y una estructura de hierro y madera, con relleno de espuma. Soporta un peso máximo de 100 kg y cuenta con diseño ergonómico, es giratoria y no es gamer. Sus dimensiones incluyen un respaldo de 38 cm de altura, una profundidad de asiento de 47 cm y un ancho de 60 cm. Además, posee respaldo reclinable,	UNIDAD	4

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

altura ajustable, apoyabrazos, apoyacabezas y apoya pies, aunque no incluye ruedas. El aro para los pies está fabricado en hierro.		
El lavacabezas, con bomba eléctrica y sistema de 2x6 cubetas de 6 galones, con una profundidad de 9 pulgadas. Presenta dimensiones de 1,32 m de altura, 48,26 cm de ancho y 48,26 cm de largo, además de ser ajustable tanto en altura como en ángulo para mayor comodidad y funcionalidad.	UNIDAD	4
Secador de cabello de uso industrial, con una potencia de 1900 W, tres niveles de temperatura y cinco velocidades, además de un cable de 150 cm de longitud. Incluye sus accesorios y ofrece una garantía de cinco años por parte del proveedor. Está registrado bajo el SIC 900130497 y su uso debe limitarse a las indicaciones del fabricante, evitando emplearlo para fines distintos a los recomendados. Para su adecuado funcionamiento y conservación, se recomienda limpiar regularmente según el manual, evitar el contacto con agua (salvo que sea resistente), almacenarlo en un lugar seco y ventilado, no utilizarlo si presenta daños en el cable o sus partes, apagarlo después de su uso y mantenerlo fuera del alcance de los niños, evitando el contacto con los ojos y aplicándolo únicamente en las zonas indicadas.	UNIDAD	6
Plancha profesional de cabello con placas de nano titanium de 1", de fabricación industrial y cuenta con resistencia de cerámica integrada, alcanzando una temperatura de hasta 232°. Tiene un peso de 3 (según especificación proporcionada) y dispone de cinco niveles de funcionamiento. Ofrece una garantía de 6 meses, la cual no aplica en casos de golpes, mal uso, falta de mantenimiento, desgaste de pintura, sobrevoltaje, intervención de personal no autorizado, productos falsificados no distribuidos por Strong Machine, modificaciones del producto, resistencias o carcasas quebradas, ni placas con residuos químicos o rayadas.	UNIDAD	4
El kit de brochas profesional x50 piezas de Montoc Kit de Brochas Profesional X 50 está diseñado para uso profesional y personal, incluyendo un total de 50 brochas especializadas para rostro, ojos y labios, que permiten realizar aplicaciones completas de maquillaje con acabado uniforme y preciso. Las brochas están fabricadas con cerdas sintéticas suaves (nylon/taklon) de alta calidad, ideales para trabajar productos líquidos, en crema y en polvo, garantizando suavidad al contacto con la piel y evitando irritaciones. La virola (unión entre pelo y mango) está elaborada en aluminio, lo que aporta resistencia y durabilidad, mientras que el mango con diseño ergonómico, facilitando el agarre y control durante la aplicación.	UNIDAD	1
La lámpara, en color blanco, está diseñada para el secado de uñas esculpidas, esmaltes semipermanentes, geles, entre otros. Cuenta con una potencia de 54 W, incluye temporizador (timer) para controlar el tiempo de uso y dispone de sensor automático que facilita su encendido y apagado. Es apta para su aplicación tanto en manos como en pies, ofreciendo practicidad y eficiencia en procesos de manicure y pedicure.	UNIDAD	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Pulidor eléctrico de uñas diseñado para uso profesional y personal, siendo un accesorio de manicura versátil y eficiente. Disponible en colores rosado y blanco, funciona con entrada de 110V 60Hz y también soporta voltajes de 220V–250V a 50Hz, con salida de 12V y una potencia de 10W. Ofrece una velocidad ajustable entre 18.000 y 35.000 RPM, con sistema de control continuo (sin etapas) y opción de rotación hacia adelante y hacia atrás. Sus dimensiones son 117 mm de ancho, 154 mm de profundidad y 72 mm de alto. Incorpora sistema de protección contra sobrecarga, función de reinicio automático y pedal (foot pedal) para encendido y apagado, lo que facilita su manejo. Además, incluye diferentes cabezales diseñados para lograr diversos efectos de pulido. Está diseñado para una operación continua superior a 200 horas e intermitente superior a 300 horas, garantizando durabilidad y rendimiento.	UNIDAD	2
Auxiliares de esmalteros fabricado en madera y con dimensiones de 41 cm de largo, 41 cm de altura y 7,2 cm de profundidad, lo que le proporciona una estructura resistente y funcional para su uso.	UNIDAD	1
Greca eléctrica para preparación de café, fabricada en Colombia, está elaborada en acero inoxidable calibre 26 y presenta un acabado en color plateado. Tiene una capacidad de hasta 120 tintos y un consumo de 1800 watts, operando con un voltaje de 110V. Sus dimensiones son 75 cm de alto, 34 cm de ancho y 32 cm de fondo, con un peso aproximado de 6 kg. Cuenta con luz de encendido e indicador de llenado, utiliza filtro de tela y no incluye espumador de leche ni sistema de apagado automático. Este equipo pertenece a la categoría de electrohogar, tipo grecas, y está diseñado para uso eléctrico. Cabe aclarar que la imagen del producto es de referencia, por lo que no incluye accesorios ni elementos decorativos, y el color puede variar ligeramente respecto al real.	UNIDAD	1
Mesa de trabajo, línea modular de tamaño mediano y fabricada completamente en acero inoxidable 304, lo que garantiza alta resistencia a la corrosión. Cuenta con mueble y entrepaño en acero inoxidable, salpicadero de 12,5 cm, y patas con niveladores también en acero inoxidable que proporcionan estabilidad y ajuste. Presenta dimensiones de 100 cm de largo, 60 cm de ancho y 87 cm de alto.	UNIDAD	8
Termo tipo morral, con una capacidad de 10 litros (equivalente a aproximadamente 100 tazas de café de 3,5 onzas) y está fabricado en acero inoxidable calibre 26 con acabado brillante. Conserva la temperatura entre 2 y 3 horas e incluye dos portavasos, arnés acolchado y llave de salida tipo italiana con manguera dispensadora y recubrimiento. Presenta dimensiones aproximadas de 43,5 cm de alto, 26 cm de ancho y 35 cm de fondo, con un peso de 4 kg vacío y 14,5 kg lleno (aprox.), y peso referencial de 5 kg. Funciona como cafetera de goteo, no cuenta con apagado automático ni control de temperatura, y tiene color plateado.	UNIDAD	1
Máquina para preparación de café tipo espresso, con sistema de presión mínima de 15 bares, apta para la elaboración de hasta dos (2) tazas por ciclo de preparación. Cuenta con depósito de agua con capacidad aproximada de 1.5 litros y sistema integrado para espumado de leche. Su estructura está fabricada en material resistente, preferiblemente acero inoxidable. Dimensiones de referencia: 34 cm de alto, 26 cm de ancho y 34 cm de profundidad. El equipo deberá entregarse en condición nueva.	UNIDAD	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Licuada industrial con una estructura robusta en acero inoxidable y una capacidad de almacenamiento de 20 litros. Incorpora un vaso en acero inoxidable antiácido, referencia 304, con sistema basculante que facilita la descarga de los jugos. Dispone de sello mecánico de alta calidad para mezclas frías, cuchilla de doble acción en platina de acero inoxidable y motor eléctrico bobinado 100% en cobre. Opera con un voltaje de 110 V.	UNIDAD	2
Licuada Profesional con motor de alto rendimiento de 1700 W y tecnología de detección inteligente, diseñado para ejecutar tareas de procesamiento crítico y pulverización de ingredientes con precisión industrial. Operando bajo un suministro eléctrico de 120 V, el sistema incluye una configuración versátil compuesta por un vaso de 2.1 litros con boquilla vertedora, un tazón procesador de 8 tazas y recipientes individuales de 700 ml, todos equipados con conjuntos de cuchillas de tecnología Hybrid Edge™ y Total Crushing® para una trituración total de hielo y alimentos densos. Su arquitectura compacta (44.45 cm de alto x 21.29 cm de ancho) se complementa con accesorios especializados para el amasado y la integración de mezclas homogéneas, garantizando una eficiencia operativa superior y una durabilidad respaldada por una garantía de un año, ideal para entornos que requieren una producción de alimentos de alta consistencia y velocidad.	UNIDAD	4
Selladora de bolsas por impulso de 20 cm con alimentación a 110V y potencia de entrada de 310W, diseñada para sellado de bolsas de polietileno y polipropileno en cualquier calibre. Cuenta con longitud de sellado de 20 cm, ancho de sello plano de 2 mm y peso aproximado de 3 kg. Incorpora sistema de sellado tipo guillotina con activación mediante microswitch, operación por presión manual, temporizador ajustable según el grosor del material e indicador LED de finalización de proceso. No requiere precalentamiento y utiliza resistencia plana de fácil reemplazo. Incluye selladora, resistencia de repuesto, tira de teflón, plano electrónico, manual de usuario y tabla de tiempos de sellado.	UNIDAD	1
Exhibidor refrigerado tipo isla con capacidad de 310 litros, diseñado para exhibición y conservación de carnes, bebidas, lácteos y productos empacados en entornos comerciales. Cuenta con puertas corredizas en vidrio templado, iluminación interna y estructura metálica reforzada para uso continuo. Incorpora sistema de refrigeración por ventilador para distribución uniforme del frío, deshielo automático y display digital de temperatura. Presenta dimensiones aproximadas de 1,96 m de largo, 1,08 m de ancho, 0,98 m de alto y altura total de 1,26 m, con un peso neto de 135 kg. Opera a 110V, 60 Hz, con corriente nominal de 6,95 A, consumo energético de 6,12 kWh/24 h y consumo mensual estimado de 189,7 kWh, con clasificación energética B. Utiliza refrigerante R290 (135 g) y agente espumante ciclopentano, con clase climática 4, temperatura mínima de operación de 2 °C y rango de temperatura ambiente recomendado entre 10 °C y 32 °C. Incluye ruedas para fácil desplazamiento y está orientado a la exhibición eficiente de productos refrigerados de alta rotación en supermercados, tiendas y puntos de venta.	UNIDAD	1
Congelador horizontal con capacidad de 508 litros, diseñado con doble puerta superior para almacenamiento de productos congelados en uso doméstico y comercial. Opera a 110V y utiliza refrigerante ecológico R600a con aislamiento en ciclopentano para mayor eficiencia energética. Cuenta con control de temperatura manual, sistema de descongelación manual, estructura externa en lámina galvanizada e interior en material plástico de fácil limpieza. Incluye canastillas removibles, rodachines para fácil desplazamiento, llave de seguridad y tapón de drenaje. Presenta dimensiones de 1.53 m de ancho, 0.83 m de alto y 0.735 m de profundidad	UNIDAD	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Báscula electrónica digital tipo gramera con capacidad máxima de 40 kg, diseñada para uso comercial y doméstico. Fabricada con carcasa en ABS y bandeja superior en acero inoxidable, cuenta con celda de carga de alta precisión (40 kg / 5 g) y peso mínimo de 5 g. Incorpora funciones de cálculo de precio y peso, suma acumulativa, sistema de unidades kg/lb, memoria de 7 posiciones (M1–M7) y función de ajuste a cero. Dispone de pantalla LCD verde con dígitos negros, batería recargable con indicador de nivel, sistema de ahorro de energía y panel de control resistente al agua. Presenta capacidad de visualización de 5 dígitos para peso, precio unitario y total, con protección contra sobrecarga.	UNIDAD	4
Balanza electrónica inalámbrica con capacidad máxima de 200 kg, diseñada para uso comercial. Opera a 110V e incorpora batería recargable, con estructura en acero color azul y plataforma de apoyo de 40 cm de ancho por 30 cm de largo. Cuenta con pantalla LED para fácil lectura, función tara para descontar el peso de recipientes y tecla de cero para reinicio de medición. No posee mástil, lo que facilita su uso en espacios reducidos. Su diseño robusto permite un pesaje preciso y eficiente en negocios que requieren control de carga y productos.	UNIDAD	1
Estufa con plancha, horno, freidores y baño María, fabricada con estructura en acero 430 calibre 20 y bocales en acero quirúrgico 304; incluye plancha personalizada de 100 x 50 cm, doble freidor industrial, horno multiservicios y baño María, además de 4 fogones Q25 (25 x 25 cm) con parrillas en hierro fundido para mayor resistencia y durabilidad; cuenta con perillas en plástico grueso resistente, válvulas de regulación sencillas y falda de acero en la parte inferior.	UNIDAD	1
Estufa industrial de 4 puestos fabricada en acero satinado tipo 430 calibre 22, equipada con 4 boquillas independientes de 45 cm x 45 cm, cada una con válvulas de seguridad de alta presión y quemadores industriales tipo Q75 en aluminio sellado. Incorpora parrillas en hierro de alta resistencia, perillas universales y bandeja recolectora de residuos. Presenta dimensiones totales de 2,02 m de frente, 52 cm de ancho y 80 cm de alto, diseñada para uso intensivo en cocinas comerciales.	UNIDAD	4
Frigorífico compacto con capacidad total de 7,5 pies cúbicos, configuración de dos puertas con congelador superior (1 pie cúbico) y sistema de enfriamiento por compresor recíprocante. Diseñado para instalación independiente, opera a 110V con consumo energético aproximado de 200 kWh/año y sistema de descongelación manual. Cuenta con control de temperatura ajustable, estantes de vidrio (4 unidades), estantes en puerta (2), orientación de puerta reversible y bloqueo electrónico. Presenta dimensiones de 21" de profundidad, 21" de ancho y 55" de alto, peso de 80 lb, acabado mate en color blanco y estructura libre de CFC, ideal para uso doméstico o comercial ligero.	UNIDAD	4
Vitrina de exhibición comercial diseñada para mantener alimentos calientes mediante sistema de baño maría, donde el agua en las bandejas es calentada por resistencia eléctrica y el vapor conserva la temperatura de los productos. Presenta dimensiones de 95 cm de largo, 46 cm de ancho y 58 cm de alto, con un peso aproximado de 30 kg. Estructura apta para uso comercial en puntos de venta de alimentos, garantizando conservación térmica uniforme. Incluye garantía de 8 meses por defectos de fabricación.	UNIDAD	3
Olla tipo caldero de alta capacidad con volumen aproximado de 170 litros, diseñada para uso industrial y preparación de grandes cantidades. Presenta dimensiones de 60 cm de diámetro por 60 cm de alto, fabricada en aluminio calibre 2.5 con base de disco reforzado que brinda mayor resistencia al peso y al calor,	UNIDAD	2

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

evitando deformaciones. Incluye tapa en aluminio calibre 1.0, ligera y con manija resistente para manipulación segura. Incorpora asas laterales super reforzadas, diseñadas para soportar carga completa en condiciones de uso intensivo.		
Horno microondas de sobreponer HM 8046 con capacidad de 32 litros, diseñado para calentar, cocinar y descongelar alimentos. Opera a 120 VAC 60 Hz con potencia de consumo de 1600 W y potencia de trabajo de 1000 W, garantizando un desempeño eficiente y uniforme. Cuenta con panel digital tipo membrana, display LED, 10 niveles de potencia y 6 programas de cocción. Incorpora plato giratorio de 315 mm de diámetro, estructura en color negro con puerta espejada y peso neto de 14,3 kg. Referencia industrial 1.8046.73, código EAN 7705191046402.	UNIDAD	2
Máquina Plana de Costura Industrial de alta velocidad integra un motor Direct Drive de 550 W, diseñado para optimizar el consumo energético y reducir significativamente los niveles de ruido y vibración en entornos de trabajo intensivos de 7 a 8 horas diarias. La arquitectura técnica de la KT-D3A destaca por su versatilidad, permitiendo ajustes precisos para materiales livianos y medianos mediante una longitud de puntada de hasta 5 mm y una velocidad variable que alcanza las 3700 rpm. Entre sus componentes avanzados se incluyen un posicionador de aguja automático, luz LED integrada, devanador incorporado y un sistema de control paso a paso que garantiza acabados de alta fidelidad. El sistema se entrega configurado con mueble importado, sistema de lubricación mediante aceite y un kit completo de accesorios operativos, asegurando una integración inmediata y eficiente a los procesos de producción industrial.	UNIDAD	3
Máquina de Coser Mecánica Profesional, unidad de costura profesional de alta resistencia está diseñada para aplicaciones de ciclo extendido, permitiendo jornadas de operación de hasta 6 horas diarias en materiales de mediana y alta densidad, como denim de hasta 5 capas. Su arquitectura técnica integra un motor de bajo consumo con una velocidad de 1100 rpm, complementada por un chasis y componentes internos reforzados que aseguran una estabilidad mecánica superior frente a máquinas domésticas convencionales. El sistema ofrece 11 puntadas decorativas, ancho de puntada variable de hasta 6 mm y una opción de retracción de dientes para funciones de acolchado, optimizando el desempeño en textiles elásticos y encajes. Equipada con brazo libre, luz LED original y un conjunto de 4 pies prensatelas especializados, esta herramienta garantiza una ejecución precisa y profesional en la confección de prendas y arreglos técnicos, adaptándose con eficiencia a las exigencias de un entorno productivo constante.	UNIDAD	5
Máquina Collarín Recubridora Mecatrónica Unidad industrial de alta velocidad diseñada para la ejecución de puntada cadeneta tipo collarín y recubierto superior en textiles livianos y medianos. Este equipo integra un motor Direct Drive de 550 W que asegura una operación silenciosa con ahorro energético, alcanzando velocidades variables de 3400 rpm. Su sistema de enhebrado avanzado tipo Pegasus y la capacidad de operar con 1, 2 o 3 agujas (tipo B63) permiten acabados decorativos y funcionales de alta fidelidad en prendas como ropa interior, deportiva y dotación. La máquina incluye un tablero multifunción, posicionador de aguja, luz LED integrada y está optimizada para regímenes de trabajo intensivos de hasta 10 horas diarias, garantizando una estabilidad mecánica superior y una integración versátil de folders y guías para procesos de confección especializados.	UNIDAD	4

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Vaporizador de ropa con voltaje de 110 V y potencia de 1700 W, diseñado para el alisado de prendas mediante vapor continuo, con función de vapor vertical para uso en prendas colgadas, tanque de agua independiente que facilita su llenado y uso prolongado, emisión de chorro de vapor constante para resultados eficientes y duraderos, y diseño liviano que permite fácil manipulación, almacenamiento y transporte, ideal para uso doméstico o comercial ligero.	UNIDAD	6
Módulo de mesa estándar es 1,80 metros de ancho x 1,20 metros de largo. Con niveladores en cada pata, pintura electrostática, tabla de 18mm.	UNIDAD	2
Tijera de sastre industrial de 10 pulgadas, diseñada para corte preciso en trabajos de costura, confección y manualidades, con hojas metálicas de alta resistencia y filo duradero que garantizan cortes limpios y continuos en diferentes tipos de tela, mango ergonómico que facilita el agarre y reduce la fatiga durante su uso prolongado, y estructura robusta que proporciona alta durabilidad en entornos de trabajo exigentes.	UNIDAD	6
Máquina fileteadora industrial mecánica de 5 hilos, , diseñada para sobre hilar y realizar costura en cadena simultáneamente con recorte de bordes en telas livianas, medianas y pesadas como algodón, lana, seda, lino y tejidos sintéticos o de punto, equipada con motor ahorrador que optimiza el consumo energético, sistema de lubricación automática, velocidad de hasta 4.500 puntadas por minuto, longitud de puntada de hasta 3.6 mm, avance diferencial ajustable entre 0.7 y 2 para un arrastre uniforme del material, dos agujas y cinco hilos, ancho de rebordeado de 4 mm, distancia entre agujas de 3 mm y elevación del prensatelas de 6 mm, con posibilidad de funcionamiento como remalladora de 3 hilos o máquina de costura con recorte al retirar agujas, garantizando costuras de alta calidad en diversos tipos de tejido.	UNIDAD	4
Máquina de coser industrial tipo zigzag de un paso (doble zigzag), diseñada para procesamiento de materiales medianos en la fabricación de prendas de vestir, calzado, sombreros y artículos de cuero, con capacidad de costura de hasta 4 mm de espesor, equipada con sistema de lubricación automática que garantiza operación continua y menor desgaste, ancho de puntada de hasta 9 mm y longitud de puntada de hasta 5 mm, configuración de una aguja y dos hilos, compatible con agujas tipo DPx5 No. 90, velocidad máxima de 2500 rpm, elevación de prensatelas de 7 mm con altura máxima de hasta 14 mm, motor convencional de fricción de 1725 rpm con opción de accionamiento directo para ahorro energético, voltaje de 110 V, estructura robusta de uso industrial y sistema de costura que proporciona acabados elásticos, resistentes y de alta calidad en diversos tipos de tejido.	UNIDAD	1
Cortadora de tela tipo banano eléctrica de 2 pulgadas, diseñada para corte preciso en procesos de confección, capaz de trabajar sobre múltiples capas de material (hasta 10 capas) en diferentes tipos de tela, operada a 110 V, con sistema de transmisión lubricado con grasa para piñonería que garantiza funcionamiento suave y duradero, cuchilla de fácil afilado para mantenimiento práctico, estructura liviana con mango plástico ergonómico que permite manipulación precisa y reduce el esfuerzo físico, ideal para uso en talleres de confección y producción textil.	UNIDAD	2

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

maniquí de Confección Profesional (Modelo Faldón sin Base) torso de exhibición y costura constituye una herramienta técnica esencial para procesos de patronaje, diseño de modas y exhibición de prendas, fabricado con una estructura interna de alta densidad recubierta en una superficie textil apta para el marcaje y fijación de alfileres. El diseño tipo "faldón" permite una caída natural de las telas y una simetría anatómica precisa, facilitando el ajuste de piezas y la visualización de drapeados en tiempo real. Al presentarse en una configuración sin base, ofrece una versatilidad superior para ser integrado en soportes personalizados o pedestales ajustables de taller, optimizando el espacio en estudios de diseño y garantizando una durabilidad prolongada bajo condiciones de uso intensivo en la industria de la confección.	UNIDAD	2
Molino eléctrico diseñado para pequeños y medianos productores, fabricado en acero inoxidable 304 grado alimenticio que garantiza higiene y resistencia a la corrosión, equipado con motor de 850 W de potencia, rendimiento nominal entre 90 y 110 kg/h con pausas operativas para evitar sobrecalentamiento, funcionamiento a 110 V, estructura de fácil uso y limpieza, adecuado para procesamiento de alimentos en entornos comerciales	UNIDAD	4
Embutidora manual vertical con capacidad de 15 litros, fabricada en acero inoxidable 304 grado alimenticio, diseñada para la elaboración de chorizos, salchichas, longanizas y churros, equipada con sistema de accionamiento manual mediante palanca en acero que permite un llenado uniforme y controlado, cilindro desmontable para facilitar la limpieza y mantenimiento, e incluye cuatro embudos intercambiables de 16 mm, 22 mm, 32 mm y 38 mm, adecuada para uso en procesos alimentarios de pequeña y mediana producción.	UNIDAD	2
Cámara de vacío configurada con una barra de sellado frontal de 260 mm y estructura íntegra en acero inoxidable AISI 304, garantizando resistencia a la corrosión y cumplimiento de estándares de inocuidad. El sistema de succión integra una bomba de vacío con capacidad de desplazamiento de 8 m³/h, operando bajo una tensión eléctrica de 110 V. El cierre hermético se realiza mediante una tapa de acrílico de alta densidad y transparencia, diseñada para la supervisión técnica del ciclo de descompresión y sellado. La unidad permite la extracción controlada de oxígeno en empaques flexibles para la optimización de la vida útil del producto en condiciones de producción continua.	UNIDAD	1
Equipo de procesamiento cárnico de accionamiento manual fabricado íntegramente en acero inoxidable con sistema de piñonería robusta 100% metálica. La unidad integra un dispositivo regulador que permite configurar longitudes de atado desde un mínimo de 3 cm hasta un máximo de 27 cm, admitiendo embutidos con un diámetro máximo de 5 cm en tripas naturales o sintéticas. El mecanismo ejecuta de forma simultánea el aseguramiento y corte del hilo, con una capacidad operativa nominal de 15 amarres por minuto (900 ciclos/hora) sujeta a la cadencia del operario. El diseño está orientado a la estandarización de porciones en líneas de producción que requieren versatilidad dimensional y resistencia mecánica en entornos de trabajo continuo.	UNIDAD	3

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Gabinete de refrigeración vertical para exhibición con capacidad volumétrica de 426 litros y rango térmico ajustable entre 2 °C y 8 °C. El sistema opera con una tensión de 110 V a 60 Hz, registrando un consumo energético de 2.68 kWh/24h mediante el uso de 110 g de gas refrigerante ecológico R290a. La estructura presenta dimensiones externas de 190 cm de altura, 60 cm de ancho y 65 cm de largo con un peso neto de 92 kg. Integra una puerta de vidrio templado de doble capa con mecanismo de cierre automático, sistema de evaporación automática de condensados y una configuración de iluminación LED vertical en el marco para la cobertura lumínica total de los niveles de exhibición.	UNIDAD	1
Unidad de corte y rebanado eléctrico con motor de 550 W de potencia y una velocidad de rotación de 1600 RPM, diseñada para el procesamiento de vegetales y frutas en entornos de alta demanda. El sistema de alimentación integra dos orificios de entrada diferenciados para optimizar la geometría del corte según la morfología del insumo. La arquitectura del equipo permite la ejecución de múltiples cortes técnicos mediante discos intercambiables, operando bajo un régimen de alta eficiencia mecánica para garantizar uniformidad en el espesor del producto y una capacidad de producción escalable para hostelería y servicios de alimentación institucional.	UNIDAD	1
Equipo de termosellado manual con potencia de 300 W y alimentación eléctrica de 110 V / 60 Hz, diseñado para el cierre hermético de recipientes de 14 oz, 16 oz y 22 oz. El sistema integra un control térmico ajustable en un rango de 0 °C a 240 °C y un mecanismo de accionamiento mediante bandeja deslizante y palanca de presión. La unidad ofrece una capacidad productiva de 300 a 500 ciclos por hora, alojada en una estructura compacta con dimensiones de 31.5 x 28 x 53 cm y un peso neto de 11.7 kg, optimizada para la estandarización de empaques en puntos de venta de bebidas y alimentos.	UNIDAD	1
Unidad de laminación y refinación de masa con motor de 2 HP y sistema de transmisión por poleas, configurable para tensiones eléctricas de 110 V o 220 V. El equipo dispone de un área de trabajo útil de 42 cm de ancho, mesón y bandejas de recepción fabricados en acero inoxidable, y una estructura protegida con pintura industrial antiácido de alta resistencia. El control de granulometría y espesor se gestiona mediante perillas de graduación micrométrica, permitiendo el ajuste preciso de los rodillos para la estandarización de diversos tipos de masas en procesos de panificación industrial y artesanal.	UNIDAD	1
Equipo de panificación para procesos de mezcla y amasado con capacidad máxima de 6.5 kg de masa (4 kg de harina), operando bajo una tensión eléctrica de 110 V. El sistema integra un motor de 808.5 W de potencia con dos velocidades de trabajo y un mecanismo de recipiente giratorio para optimizar la homogeneización de los ingredientes. La unidad incluye accesorios intercambiables de mezclador y batidor, alojados en una estructura con dimensiones de 79 cm de largo, 45 cm de ancho y 100 cm de altura. Su diseño industrial está configurado para la producción de volumen medio, garantizando un desarrollo mecánico eficiente del gluten y la integración uniforme de materias primas.	UNIDAD	1
Recipiente de horneado y transporte fabricado íntegramente en aluminio de alta conductividad térmica, con dimensiones estructurales de 85 cm de longitud, 45 cm de ancho y 2,5 cm de altura. El diseño presenta una geometría de perfil bajo para optimizar la circulación de aire caliente y la uniformidad en el proceso de cocción. Su construcción ligera y resistente a la oxidación permite un manejo eficiente en carros escabilladeros y entornos de producción intensiva, garantizando durabilidad y cumplimiento de estándares de inocuidad alimentaria en panificación y repostería industrial.	UNIDAD	7

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Divisora de masa de accionamiento manual con capacidad de carga de hasta 20 kg, diseñada para el fraccionamiento simétrico en 36 partes iguales. La unidad integra un sistema de cuchillas y bandeja de corte fabricadas en acero inoxidable, montadas sobre una estructura metálica de hierro con recubrimiento de pintura industrial. El equipo presenta dimensiones externas de 140 cm de altura, 45 cm de longitud y 45 cm de ancho, operando mediante un mecanismo de palanca que garantiza la uniformidad en el gramaje de las piezas de masa para procesos de panificación estandarizada.	UNIDAD	1
Unidad de cocción dual diseñada para instalación empotrada, que combina un sistema de horno a gas (Gas Natural) con un grill eléctrico incorporado. El equipo opera con una tensión de 110 V y ofrece un rango térmico ajustable entre 160 °C y 265 °C, optimizado para panadería, repostería y procesos de gratinado. La estructura presenta una puerta de doble capa de vidrio para maximizar el aislamiento térmico, la cual es desmontable para facilitar las labores de mantenimiento e higiene. Con una profundidad de 68.8 cm, el diseño incluye un sistema de timer para el control preciso de los tiempos de cocción, garantizando seguridad y estandarización en la preparación de alimentos.	UNIDAD	1
Unidad de repostería de alto rendimiento con potencia nominal de 325 W y alimentación eléctrica de 120 V, diseñada con una estructura de fundición de hierro en acabado Rosa Matte. El equipo integra un sistema de acción de mezclado planetaria de 59 puntos y un selector de 10 velocidades, permitiendo la ejecución de diversas técnicas culinarias en un tazón de 4.7 litros de capacidad. Su arquitectura de cabeza reclinable facilita el acceso al recipiente y la instalación de accesorios, incluyendo de serie: batidor de globo, batidor plano, gancho para masa y escudo antisalpicaduras. Con dimensiones de 35.6 cm de altura, 23.5 cm de ancho y 36.2 cm de largo, este modelo de origen estadounidense funciona como centro culinario multifuncional mediante la conexión de aditamentos adicionales.	UNIDAD	2
Unidad de cocción de configuración vertical con capacidad para 4 bandejas, fabricada con revestimiento interior y exterior en lámina reforzada. El sistema opera mediante tecnología de cocción mixta y combustión de tipo multigas, integrando puertas con visor de alta resistencia para el control visual del proceso térmico. La estructura presenta dimensiones externas de 1.35 m de altura, 60 cm de ancho y 80 cm de profundidad, optimizada para la producción de panadería y repostería en espacios reducidos. El equipo incluye un juego de moldes específicos y está diseñado para garantizar una distribución de calor uniforme en cada una de sus cámaras independientes.	UNIDAD	2
Equipo de cocción eléctrica de configuración compacta con sistema de 5 placas intercambiables diseñadas para la elaboración de waffles, mini donas, muffins, panecitos y hotcakes. La unidad opera bajo una tensión eléctrica de 110 V y cuenta con superficies de cocción removibles con recubrimiento antiadherente de teflón, lo que garantiza el desprendimiento óptimo de la masa y facilita los procesos de limpieza. Su arquitectura permite una transferencia de calor uniforme para aplicaciones de repostería y snacks rápidos, integrando un mecanismo de fijación de placas que asegura la estabilidad térmica durante los ciclos de horneado continuo.	UNIDAD	1
Unidad de fundición y cascada configurada con una estructura de cuatro niveles en acero inoxidable y una potencia operativa de 170 W. El sistema dispone de un tazón de recolección con capacidad de 700 ml y un módulo de control de temperatura ajustable para garantizar la fluidez constante del chocolate y la estabilidad del ciclo térmico. Su diseño mecánico está optimizado para generar un flujo laminar continuo en eventos de mediana escala, facilitando además los	UNIDAD	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

procesos de higienización mediante componentes desmontables de alta resistencia a la corrosión.		
Contenedor térmico de fabricación nacional con capacidad volumétrica de 1,25 litros, construido en polietileno de alta resistencia. El sistema de conservación integra un aislamiento ultra térmico de poliuretano en la sección inferior y una tapa externa estilizada con cierre hermético clásico para la gestión de la temperatura. La unidad incluye tres envases internos compatibles con ciclos de microondas, lavaplatos y refrigeración en congelador. Presenta una altura estructural de 19,2 cm y está diseñado para el transporte seguro de alimentos bajo condiciones de estanqueidad y protección térmica prolongada.	UNIDAD	2
Computador All-in-One 24-cb1023la, diseñado para maximizar el espacio en el escritorio sin sacrificar rendimiento. Al ser un "Todo en Uno", la torre está integrada detrás de la pantalla, lo que reduce el desorden de cables. Procesador: Intel Core i3-1215U (6 núcleos, hasta 4.4 GHz), ideal para multitarea de oficina y estudio. Memoria y Almacenamiento: Cuenta con 8GB de RAM DDR4 y un disco de estado sólido (SSD) de 512GB, lo que permite un arranque del sistema en segundos. Pantalla: Panel de 23.8 pulgadas con resolución Full HD y tecnología antiparpadeo para proteger la vista en jornadas largas. Extras: Incluye cámara web de privacidad, altavoces integrados, teclado y mouse.	UNIDAD	3
Impresora a Color LaserJet Pro 4203dw impresión en color y blanco y negro, con un tiempo de salida de primera página de hasta 9,1 segundos en negro (carta), 9,5 segundos en negro (A4), 10 segundos en color (carta) y 10,5 segundos en color (A4); cuenta con tecnología de impresión láser, función de impresión automática a doble cara, y compatibilidad con impresión directa mediante Wi-Fi Direct y USB, además de permitir almacenamiento opcional de trabajos a través de un puerto USB integrado (mínimo 16 GB). Soporta lenguajes de impresión como HP PCL 6, PCL 5e, PCL 5c, emulación PostScript nivel 3, PDF, URF, PWG Raster y Office nativo, e incluye 111 fuentes TrueType escalables; tiene un ciclo de trabajo mensual de hasta 50.000 páginas (carta y A4), con un volumen recomendado entre 750 y 4000 páginas mensuales, dispone de 2 bandejas estándar ampliables a un máximo de 3, no incluye alimentador de sobres ni sensor automático de papel, y está orientada a equipos de hasta 10 usuarios. Entre sus características principales destacan la conectividad inalámbrica, impresión desde dispositivos móviles, administración mediante HP Web JetAdmin y herramientas asociadas, así como un puerto USB frontal para impresión directa desde unidades flash.	UNIDAD	5
Juego de 5 estanterías flotantes de pared, un kit versátil ideal para organización y decoración que aprovecha el espacio vertical de forma estética y moderna, fabricadas en madera procesada de alta resistencia con acabados lisos que facilitan su limpieza, con diseño de soportes de instalación invisibles o de estilo industrial que aportan un aspecto minimalista a la pared, y con capacidad para soportar libros, archivadores y elementos decorativos pesados, siempre que se instalen correctamente en muros sólidos, ofreciendo una solución funcional y elegante para optimizar y embellecer cualquier espacio.	UNIDAD	5
Armario archivador para cajas AZ tipo anaquel metálico, diseñado para el almacenamiento masivo de documentos en carpetas o cajas tipo AZ, garantizando orden y alta durabilidad, fabricado en lámina de acero calibre 22 con pintura electrostática de alta resistencia que previene la corrosión, con estructura de 4 o 5 niveles reforzados capaces de soportar el peso de cajas llenas de papel sin	UNIDAD	2

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

deformarse, e incorpora sistema de cierre centralizado con manija y llave para un adecuado control de acceso al archivo, ofreciendo una solución segura, resistente y eficiente para la organización documental.		
Encuadernadora manual Makeasy de 21 agujeros y capacidad de hasta 450 hojas, diseñada para uso frecuente en oficinas o centros de copiado, destacando por su robustez y facilidad de manejo mediante sistema de encuadernación tipo peine (canutillo plástico) que permite añadir o retirar hojas de documentos ya terminados, con capacidad de encuadernación de hasta 450 hojas de papel bond utilizando canutillos de hasta 2 pulgadas (51 mm) y capacidad de perforación simultánea de 10 a 12 hojas de 80 g, con compatibilidad para formatos Carta (19 agujeros), A4 (21 agujeros) y A5 (15 agujeros), además de guía de margen ajustable de 3 mm a 5 mm para un perforado preciso, fabricada con base metálica sólida, patas antideslizantes y mango ergonómico de baja fuerza de operación que garantiza estabilidad, precisión y durabilidad en el uso continuo.	UNIDAD	3
Concentrado Cerdo Levante (Línea Naranja), alimento completo y balanceado formulado específicamente para la fase de levante, destinado a la etapa de transición en la que el cerdo desarrolla su estructura ósea y muscular antes del engorde final, diseñado para suministrarse a libre voluntad a cerdos con un rango de peso entre 30 kg y 75 kg de peso vivo, con una fórmula orientada a optimizar la conversión alimenticia para que cada kilogramo de concentrado se traduzca eficientemente en ganancia de peso magro, aportando niveles adecuados de aminoácidos y energía para sostener un crecimiento acelerado, presentado en bulto de 40 kg.	UNIDAD	15
Concentrado Cerdo Engorde (Línea Naranja), alimento formulado para la etapa de finalización del ciclo productivo, enfocado en llevar al animal a su peso de mercado en el menor tiempo posible, suministrado generalmente desde los 75 kg hasta el momento del sacrificio, con una formulación que ajusta la relación energía-proteína para consolidar el peso final, mejorar el rendimiento en canal y maximizar el depósito de tejido muscular, optimizando el acabado del animal y contribuyendo a una mayor eficiencia productiva, además de representar una ventaja económica al ser una dieta más eficiente en costo por kilo ganado en la etapa final, permitiendo un cierre de ciclo más rentable, presentado en bulto de 40 kg.	UNIDAD	10
Concentrado Cerda Maternidad / Lactancia (Línea Naranja), alimento formulado como uno de los más críticos de la línea, ya que su nutrición impacta directamente en la salud de la cerda y el crecimiento de los lechones, diseñado para ser suministrado durante toda la etapa de lactancia, desde el parto hasta el destete, con alta densidad energética y proteica para mantener la condición corporal de la cerda mientras produce grandes volúmenes de leche de alta calidad para la camada, contribuyendo a lechones más pesados al destete gracias a un adecuado consumo, además de favorecer el retorno oportuno al celo después del destete, mejorando la eficiencia reproductiva del criadero, presentado en bulto de 40 kg.	UNIDAD	2
Comedero tolva de alta capacidad para porcinos de 30 kg, sistema de alimentación tecnificada diseñado para granjas porcinas en producción intensiva, fabricado en una combinación de acero inoxidable y polímeros de alta resistencia que garantizan durabilidad en entornos exigentes, con capacidad de almacenamiento de 30 kg y dimensiones de 79 cm de altura por 47.5 cm de ancho, optimizado para el suministro de alimento seco a lotes de 10 a 15 animales, con arquitectura tipo barril de gran volumen que previene bloqueos en el flujo del insumo y favorece el consumo, contribuyendo a una mayor eficiencia alimentaria, además de permitir instalación versátil entre corrales y compatibilidad con sistemas de llenado	UNIDAD	6

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

manuales o automatizados, facilitando una gestión higiénica y eficiente del alimento con un peso total de 8.8 kg.		
Complejo B 500 mL – Maravedi es una solución inyectable multivitamínica indicada para bovinos, equinos, ovinos, porcinos, perros y gatos. Contiene vitaminas esenciales como B1, B2, B6, B12, nicotinamida y D-pantenol, utilizadas en el tratamiento de deficiencias vitamínicas, anemias, debilidad y como coadyuvante en enfermedades infecciosas y parasitarias.	UNIDAD	9
Producto veterinario inyectable cuya composición por cada ml contiene 10 mg de ivermectina y excipientes c.s.p. 1 ml; se administra por vía subcutánea con una dosificación de 200 µg de ivermectina por kg de peso en bovinos y cerdos (equivalente a 1 ml por cada 50 kg), y en cerdos puede aplicarse una dosis de 300 µg por kg (1 ml por cada 33 kg), presentándose en frasco de 500 ml para adaptarse a diferentes necesidades de uso.	UNIDAD	4
Melaza x 30 Kilos (Construmole) Subproducto líquido denso obtenido de la extracción de azúcar de caña, con una concentración mínima de 75° Brix. Posee un alto valor energético basado en carbohidratos solubles y un perfil mineral rico en potasio, calcio y magnesio. Su inclusión en raciones porcinas garantiza el incremento de la palatabilidad, actúa como aglomerante en mezclas secas para reducir el desperdicio por polvo y estimula la fermentación microbiana a nivel ruminal o cecal, optimizando la eficiencia alimentaria global.	UNIDAD	2
Harina de Arroz X 40KG (Fresorganico) subproducto del proceso de molinería del arroz que se presenta como una harina fina y homogénea. Las especificaciones indican que es un producto rico en carbohidratos, especialmente almidones, con un bajo contenido de fibra, lo que garantiza una alta digestibilidad. Se destaca por ser un ingrediente natural y versátil utilizado para incrementar el aporte calórico en dietas balanceadas, asegurando un suministro de energía constante y eficiente para los procesos productivos.	UNIDAD	3
Congelador Horizontal 508 Litros – Doble Puerta y Gas Refrigerante EcológicoEl congelador horizontal JLC-677 con capacidad de 508 litros es la solución perfecta para conservar grandes volúmenes de alimentos. Equipado con doble puerta para un acceso más cómodo, este electrodoméstico utiliza gas refrigerante ecológico R600a, amigable con el medio ambiente. Cuenta con control de temperatura, llave de seguridad, rodachines para fácil desplazamiento y aislamiento con ciclopentano para mayor eficiencia energética. Ideal para hogares, negocios y comercios que requieren alto rendimiento y conservación.	UNIDAD	14
Trapiche Panelero Este equipo de molienda industrial presenta un diseño compacto con dimensiones de 375 x 340 x 375 mm y un peso operativo de 30 kg, optimizado para una eficiencia de procesamiento de 200 kg/h. El sistema de extracción integra rodillos con un ancho de 100 mm y un diámetro de 73 mm, configurados para maximizar la presión sobre la caña y asegurar un flujo constante de jugos. Su versatilidad mecánica permite el acoplamiento a dos tipos de motorización según los requerimientos del entorno: un motor eléctrico de 1 HP para instalaciones fijas o un motor a gasolina de 3 HP para operaciones en campo. La estructura está diseñada para soportar las cargas de torque generadas durante la molienda, garantizando estabilidad y un rendimiento sostenido en la producción de derivados de la caña.	UNIDAD	2

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Paila Panelera en Aluminio (RMR) Unidad de evaporación industrial fabricada en aluminio fundido de alto calibre, con un diseño especializado que abarca diámetros desde los 70 cm hasta los 130 cm para adaptarse a diferentes volúmenes de producción. Su estructura robusta de una sola pieza garantiza una conductividad térmica superior y una distribución uniforme del calor, factores críticos para alcanzar el punto de ebullición óptimo y la concentración de azúcares en el melao. La paila cuenta con un acabado liso de grado alimenticio que facilita la limpieza y evita la adherencia de residuos, además de incluir pestañas laterales reforzadas para un anclaje seguro en hornos paneleros. Este componente está diseñado para resistir choques térmicos y uso intensivo en condiciones de fuego directo, asegurando la integridad estructural necesaria para procesos de fundición de panela a gran escala.	UNIDAD	5
Juego de Ollas y Sartenes Antiadherentes (Gran Capacidad) Set de utensilios de cocina de alto desempeño fabricado en aluminio de gran calibre con revestimiento antiadherente de tecnología avanzada en color beige. El conjunto está diseñado para una distribución térmica uniforme, evitando puntos calientes y permitiendo una cocción eficiente con un uso mínimo de aceites. Incluye tapas de vidrio templado con válvulas de escape de vapor que facilitan la supervisión del proceso de cocción, además de mangos y pomos ergonómicos con tecnología de tacto frío para un manejo seguro y confortable. Su superficie de alta resistencia al rayado y su facilidad de limpieza lo posicionan como una solución integral para el procesamiento de diversos tipos de alimentos, garantizando durabilidad y una estética sofisticada en entornos de uso frecuente.	UNIDAD	1
Mesa Plástica Cuadrada Mueble de alta resistencia fabricado en polipropileno de gran durabilidad, diseñado con una superficie cuadrada de 72x72 cm y una altura de 72 cm. Su estructura ligera de 3.2 kg facilita el transporte y apilamiento, mientras que el acabado en color blanco con textura lisa asegura una limpieza eficiente y resistencia a la humedad. El diseño incluye patas desmontables con tapones antideslizantes que garantizan estabilidad en diversas superficies, siendo un producto versátil para uso tanto en interiores como en exteriores gracias a su protección contra rayos UV, que previene la degradación del material bajo exposición solar.	UNIDAD	6
Silla Samba ideal para espacios interiores y exteriores gracias a su resistencia y practicidad; está fabricada en plástico reciclado (polipropileno recuperado) con filtro UV, lo que la hace más amigable con el medio ambiente sin sacrificar calidad ni durabilidad. Presenta un diseño sin brazos, con asiento liso y espaldar perforado que brindan comodidad y frescura, además de una estructura tradicional y ergonómica capaz de soportar hasta 95 kg. Sus dimensiones son 87.5 cm de alto, 46.5 cm de ancho y 52.5 cm de largo, en color blanco; es fabricada en Colombia y cuenta con una garantía de 1 año por defectos de fábrica	UNIDAD	24
Molino de Carne Eléctrico Comercial #12 Equipo de procesamiento cárnico de alto rendimiento diseñado para uso comercial intensivo, con una capacidad de producción aproximada de 120 a 150 kg/h. Su estructura principal y el cabezal de molienda están fabricados en aleación de aluminio y acero inoxidable de grado alimenticio, garantizando la inocuidad y resistencia a la corrosión. Opera con un motor de alta eficiencia de 850W (1.1 HP) conectado a un sistema de transmisión por engranajes sumergidos en aceite para un funcionamiento silencioso y duradero. El equipo incluye cuchillas de corte de precisión y discos de molienda intercambiables para diferentes granulometrías, además de un sistema de protección contra sobrecargas y un interruptor de seguridad de fácil acceso. Su diseño compacto y pies antideslizantes aseguran la	UNIDAD	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

estabilidad operativa, permitiendo un desensamble rápido para procesos de limpieza y desinfección profunda.		
Maniquí Femenino Realista Nova Microdermabrasion (68.9") Este maniquí de cuerpo completo para adulto está fabricado en polietileno (PE) de alta resistencia con una base de metal sólida que garantiza estabilidad y durabilidad. Con una altura de 175 cm (68.9") y medidas anatómicas realistas (pecho 82 cm, cintura 61 cm, cadera 86 cm), presenta una figura vívida con rostro de maquillaje moderno y cabeza ajustable con rotación de 360°. Su diseño modular incluye brazos, piernas y torso desmontables, lo que facilita el transporte, el ensamblaje y el cambio de vestimenta o pelucas. Con un peso ligero de 17 libras (7.7 kg) y soporte de varilla a la pantorrilla, es una solución técnica ideal para exhibiciones comerciales y estudios de moda que requieren un impacto visual profesional y versátil.	UNIDAD	2
Armario Industrial KaKaBB (Dorado) Este sistema de armario modular de alta resistencia integra una estructura de metal y madera con un acabado premium en color oro, diseñado específicamente para maximizar la eficiencia en el almacenamiento de abrigos y prendas pesadas. Con unas dimensiones totales de 185 cm de ancho, 30 cm de profundidad y 213 cm de alto (73" x 11.8" x 84"), el equipo destaca por su versatilidad de montaje en pared, permitiendo configuraciones tanto en forma de "L" para optimizar esquinas en espacios reducidos, como en forma recta para vestidores amplios. Su construcción robusta de estilo industrial garantiza una capacidad de carga superior de hasta 100 kg (220.5 lbs), soportando de manera estable una gran cantidad de ropa pesada gracias a su sistema de tubería reforzada. El diseño incluye un estante superior de madera que aporta funcionalidad adicional, logrando un equilibrio perfecto entre una estética moderna sofisticada y una solución técnica de ahorro de espacio duradera.	UNIDAD	1
ganchos para ropa, hechos de madera de color natural, miden 42,5x21 cm cada uno. El set incluye 15 unidades, perfectas para mantener tu ropa organizada y protegida. Son ideales para cualquier tipo de prenda y su fabricación en madera les da una gran resistencia.	UNIDAD	8
Exhibidor de Zapatos de Diseño Simple para Decoración de Tiendas de Zapatos de Marca	UNIDAD	1
El maniquí de niño de 4 a 6 años, maquillado y con base metálica, desmontable en brazos, es ideal para exhibir en vitrinas de centros comerciales y tiendas de moda. Ofrece una representación realista y detallada de prendas infantiles para esa edad específica, proporcionando una presentación dinámica y atractiva de ropa y accesorios dirigidos a niños de esa franja etaria. Alto: 114 cm Peso: 5 kg Colores: piel Desarmable: No Materiales: fibra de vidrio	UNIDAD	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Riel de Aluminio Cortiflex 3m (Versatilidad Curva) Este sistema de soporte especializado está fabricado en aluminio de alta maleabilidad con un acabado en color blanco, diseñado con un diámetro de 3 cm y una longitud total de 300 cm. Su configuración técnica se compone de tres tramos de 1 metro cada uno, los cuales permiten ser doblados manualmente con facilidad para adaptarse a instalaciones que requieran curvas o ángulos específicos sin comprometer la integridad estructural. Es una solución ideal para la división de espacios en entornos médicos como hospitales (separación de camillas), centros de estética, spas, vestieres y cortinas de baño. Gracias a su diseño flexible y funcional, garantiza un deslizamiento continuo en configuraciones personalizadas, ofreciendo además una garantía de 1 año que respalda su durabilidad frente a la humedad y el uso constante en diversas aplicaciones profesionales y residenciales.	UNIDAD	1
Exhibidor de zapatos de 10 niveles es una solución robusta y elegante para organizar hasta 50 pares de zapatos. Fabricada en metal cromado, esta unidad independiente mide 37,1 cm de profundidad x 92,7 cm de ancho x 151,1 cm de alto, proporcionando un almacenamiento eficiente en espacios limitados. Cada uno de sus 10 niveles cuenta con barras antideslizantes que mantienen los zapatos seguros en su lugar. Incluye ruedas de rodadura suave con bloqueo, lo que facilita su movilidad de una habitación a otra.	UNIDAD	2
Molino Eléctrico Tecno Industria Modelo Corona Equipo de molienda industrial de alta eficiencia con una potencia de 735 W, diseñado para procesar hasta 40 kg de grano por jornada. Su estructura está fabricada en hierro con acabado en pintura electrostática, garantizando resistencia a la corrosión y durabilidad en entornos exigentes como panaderías y cocinas profesionales. El sistema incorpora una protección térmica contra sobrecalentamiento para asegurar una operación continua y segura, además de un cable de alimentación de 2 metros que facilita su ubicación técnica. Con dimensiones operativas optimizadas (60 cm x 40 cm x 100 cm), este modelo ofrece un funcionamiento intuitivo y robusto, ideal para optimizar procesos productivos en el sector alimentario.	UNIDAD	1
Góndola Central Inicial (200x100x100) Mueble de exhibición doble cara de alta robustez, diseñado para optimizar áreas comerciales mediante una estructura de lámina metálica de alta resistencia con acabado en pintura electrostática antiabrasiva. Con dimensiones de 200 cm de alto, 100 cm de ancho y 100 cm de fondo, integra un sistema modular de 8 entrepaños reforzados y ajustables, complementados por un espaldar de lámina perforada que permite el uso de gancheras y mejora la ventilación. Su base cuenta con niveladores plásticos de alta precisión para asegurar la estabilidad en superficies irregulares, ofreciendo una solución técnica duradera, estética y de fácil mantenimiento para la organización y visibilidad de mercancía en entornos de alto tráfico.	UNIDAD	1
Góndola de Pared Parmet (200x100x52) Sistema de exhibición monofrente fabricado en lámina metálica de alta resistencia, diseñado para optimizar el perímetro de locales comerciales mediante un montaje eficiente contra muro. Con dimensiones de 200 cm de alto, 100 cm de ancho y 52 cm de fondo, integra un conjunto de 4 entrepaños reforzados y ajustables, sumados a una base estable con opción de anclaje al suelo para máxima	UNIDAD	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

seguridad. Su estructura cuenta con un espaldar de lámina perforada que facilita la ventilación y el uso de gancheras, todo protegido por un acabado en pintura electrostática de alta durabilidad resistente a la corrosión y el rayado. Esta solución técnica combina una estética moderna con una alta capacidad de carga, garantizando una organización accesible y profesional en entornos de alto tráfico como ferreterías y supermercados.		
estantería metálica tipo estante, de estilo clásico y acabado brillante en color blanco, está fabricada en metal y presenta dimensiones de 90 cm de ancho, 180 cm de alto y 30 cm de profundidad, con un peso de 9,538 kg. Cuenta con 5 repisas, sin puertas ni cajones, con capacidad máxima de carga de 70 kg por repisa y 350 kg en total. Incluye piezas de unión y su sistema de fijación es mediante tornillos.	UNIDAD	3
El conjunto de mesas y sillas para negocio de bar, restaurante o cafetería está diseñado para uso comercial, compuesto generalmente por una mesa y cuatro sillas, fabricado en materiales resistentes como estructura metálica y superficies en madera o laminado, lo que garantiza durabilidad y fácil mantenimiento. Presenta diseño funcional y ergonómico, apto para alto tráfico, con dimensiones estándar que optimizan el espacio y una altura promedio de mesa entre 72 y 76 cm. Las sillas ofrecen soporte adecuado para el usuario y capacidad de carga aproximada de hasta 120 kg.	UNIDAD	18
Estufa de piso modelo NX24BG57413SCO presenta una potencia de 11,1 kW, consumo energético mínimo de 370 kWh/mes y eficiencia energética clase C, operando con voltaje entre 110 V y 120 V. Cuenta con 4 puestos, encendido eléctrico, horno con funciones de calentar y gratinar, espaldar y tapa de vidrio. Está fabricada con cubierta en acero inoxidable y parrillas en hierro fundido, con mandos frontales. Sus dimensiones externas son 59,5 cm de ancho, 90 cm de alto y 64,6 cm de fondo, mientras que las internas son 48 cm de ancho, 33 cm de alto y 43 cm de fondo. Incluye cuatro quemadores, dos rejillas, cuatro inyectores, cubierta de vidrio templado y plancha de hierro fundido, y no incluye soporte para muebles. Ofrece garantía de 12 meses y está diseñada para instalación entre 0 y 2800 msnm, no apta para baños ni dormitorios.	UNIDAD	1
El Mini Termonebulizador KB-100 es un equipo manual de termonebulización en caliente que opera con combustible a base de gas butano y está diseñado para la aplicación de insecticidas y desinfectantes mediante la dispersión de una solución líquida en el aire en forma de millones de microgotas de menos de 50 µm de diámetro, las cuales permanecen suspendidas temporalmente para lograr su efectividad durante la aplicación; este sistema de pulverización aérea es ideal para el control de plagas en diversos entornos como residencias, industrias, agroindustrias y el sector agropecuario, entre otros, garantizando una cobertura amplia y eficiente en espacios cerrados o abiertos, y para su uso en control de plagas se recomienda emplear insecticidas compatibles con este tipo de equipo.	UNIDAD	1
La fumigadora de cañón de 10 litros, con motor de 27,2 cm³ de 2 tiempos, peso de 7,8 kg e incorporando tecnología de motor 2-MIX de STIHL, es un equipo muy ligero y ergonómico diseñado para ofrecer mayor comodidad gracias a su bajo centro de gravedad, ubicado cerca del cuerpo del operador, lo que facilita su uso prolongado; está recomendada para aplicaciones en plantaciones de hasta 2,5 m	UNIDAD	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

de altura y cuenta con un sistema antivibración STIHL que reduce significativamente la transmisión de vibraciones del motor mediante elementos de amortiguación especiales, mejorando el confort durante el trabajo, además de una empuñadura multifuncional que integra todos los controles para un manejo más fácil y seguro, y una rejilla intercambiable que permite modificar la dirección del atomizado según la necesidad de aplicación, mientras que su motor STIHL 2-MIX proporciona alto rendimiento, gran fuerza de arrastre y menor consumo de combustible, reduciendo hasta un 20% el consumo en comparación con motores de dos tiempos convencionales, junto con menores niveles de ruido y emisiones contaminantes.		
La fumigadora eléctrica tipo mochila a presión es una herramienta eficiente y versátil para labores de aspersión, diseñada en color amarillo y equipada con batería de 12V recargable que incluye cargador; cuenta con una capacidad total de 20 litros y capacidad útil de 18 litros, alcanzando una presión máxima de 2 bar para una aplicación uniforme. Su estructura está fabricada en plástico resistente, con boquillas de plástico y metal, lanza metálica de 50 cm y manguera de 100 m, lo que facilita su uso en diferentes entornos. Tiene dimensiones de 50 cm de alto, 38 cm de ancho y 25 cm de largo, con un peso de 5 kg, e incorpora válvula de seguridad y boquilla regulable para mayor control. Incluye como accesorios 3 boquillas, 4 filtros, batería, cargador, lanza inox, manual y manómetro, siendo una opción ideal para uso agrícola, jardinería y mantenimiento de cultivos.	UNIDAD	1
Fumigadora manual, equipo práctico y eficiente para labores de fumigación y aspersión, de funcionamiento completamente manual y sin batería, diseñada en color amarillo; cuenta con una capacidad útil de 20 litros y una presión máxima de 4,14 bar que permite una aplicación uniforme, además de un cuerpo fabricado en plástico resistente y una boquilla metálica que ofrece mayor durabilidad y precisión, siendo ideal para uso agrícola, jardinería y mantenimiento de cultivos.	UNIDAD	1
Nutriente Balanceado Prepico 100 Dorado H (Etapa de Postura) Este suplemento alimenticio especializado representa una solución nutricional de alta densidad energética y proteica, diseñada bajo estrictos estándares de bioingeniería avícola para aves en fase de producción activa. Formulado para ser suministrado desde la semana 26 de vida, el producto integra una matriz balanceada de aminoácidos esenciales, vitaminas y minerales que optimizan el metabolismo del calcio, garantizando una transferencia eficiente hacia la formación de la cáscara y manteniendo la persistencia de la curva de postura por encima del 90%. El concentrado destaca por su alta palatabilidad y una granulometría controlada que minimiza el desperdicio, asegurando que cada ingesta cumpla con los requerimientos técnicos de la especie sin necesidad de intervenciones nutricionales externas. Su presentación en bultos de 40 kg, fabricada bajo los protocolos de Italcol de Occidente, está orientada a maximizar la rentabilidad operativa mediante la estabilización del peso del huevo y la preservación del estado sanitario del lote.	UNIDAD	4
plato para alimentación avícola cuenta con un diseño sin aletas que evita la acumulación y descomposición del alimento en zonas de difícil acceso, facilitando la limpieza y ayudando a prevenir enfermedades y desperdicios. Su estructura permite una alimentación más higiénica y eficiente para las aves. La pestaña interior reforzada reduce la pérdida de alimento causada por el picoteo o el pataleo, incentivando a las aves a comer de forma ordenada y mejorando la rotación del alimento. Además, el vástago compacto evita que el	UNIDAD	3

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

alimento se pierda desde la tolva, y su diseño apilable permite un almacenamiento práctico y eficiente. Material: Polietileno altamente resistente Presentación: 3 kilos Capacidad: 10-20 aves Colores: Rojo Diametro: 27.5 cm Dimensiones: 24 cms de alto Peso: 485 gr Uso: Pollos de iniciación y adulto Vida útil: 3 años Subproductos: 1 gancho plastico, 1 bastago, 1 tolva, 1 platon		
Bebedero de Iniciación de 3 litros, diseñado específicamente para aquellas de menos de 8 semanas. Este práctico bebedero es ideal para hasta 12 aves, asegurando un suministro constante de agua fresca y pura. Su diseño compacto y de fácil manejo hace que sea perfecto para los primeros días de tus pollos. Con capacidad para adaptarse al crecimiento de las aves, el bebedero garantiza un suministro continuo de agua de calidad. Mantén un entorno saludable y libre de enfermedades con la recomendación de desinfección regular.	UNIDAD	3
Soporte de exhibición de anillos desmontable color beige, marca Generic modelo Soporte de; dimensiones: 22 cm de largo, 15 cm de ancho y 5 cm de altura; peso: 212 g.	UNIDAD	3
Incubadora manual con capacidad para 1500 huevos, equipada con control automático de temperatura, humedad, volteo y ventilación, e incorpora sensor de humedad para un monitoreo preciso de las condiciones internas; fabricada en lámina de acero inoxidable y lámina galvanizada, lo que garantiza alta durabilidad y resistencia a la corrosión; funciona con alimentación eléctrica de 110 V e incluye garantía de 1 año por defectos de fabricación.	UNIDAD	1
Trilladora de flujo continuo con capacidad mínima de producción de mínimo 150 kg/h, diseñada para garantizar un pulido eficiente y uniforme de la película apergaminada sin incrementar la temperatura del grano, preservando así su calidad; el equipo optimiza el proceso operativo al permitir la calibración precisa del paso del café hacia el compartimento de trilla y la regulación de la compuerta de expulsión, facilitando un trabajo más ágil y eficiente; cuenta con motor de 1.5 HP, compatible con voltajes de 110–220 V, peso aproximado de 22 kg y dimensiones de 133 cm de altura, 40 cm de ancho y 90 cm de largo.	UNIDAD	1
Refrigerador con congelador inferior, de diseño compacto con capacidad total de 166 litros, distribuida en 121 litros para refrigeración y 45 litros para congelación. El equipo cuenta con sistema de deshielo automático y puerta reversible para facilitar su instalación. Opera con un voltaje de 115 V / 60 Hz, con consumo energético aproximado de 24.6 kWh/mes y clasificación de eficiencia energética mínima tipo B. Peso neto aproximado de 39 kg y dimensiones de referencia de 142.2 cm de alto, 50 cm de ancho y 56 cm de profundidad.	UNIDAD	2
Molino Pulverizador, modelo 2025, opera con voltaje de 110/220 V y cuenta con una potencia de 1 HP. Presenta una capacidad de producción de hasta 40 kg por hora, lo que lo hace adecuado para procesos de trabajo continuos que requieren eficiencia y rendimiento constante.	UNIDAD	1
Sierra cinta para carne y hueso, monofásica 110V con potencia de 1.478,48 W (1.500 W aprox.), motor de 1.400 rpm y altura de corte hasta 10 cm; dimensiones 41 x 76 x 48 cm (largo x alto x ancho), cuerpo en aleación de aluminio y acero inoxidable	UNIDAD	1

Componentes mínimos obligatorios y productos para la actividad 2.2

- Entrega efectiva de los bienes definidos en el proyecto, cumpliendo con las características, cantidades, condiciones de calidad, funcionamiento y pertinencia establecidas.
- Documento suscrito por cada beneficiario y el responsable de la entrega, en el cual se deje constancia del activo recibido, sus características, cantidad, estado de entrega y aceptación por parte de la unidad productiva.
- Evidencia fotográfica que permita verificar la entrega de los bienes, su recepción por parte del beneficiario y, cuando aplique, las condiciones generales del activo al momento de la entrega.
- Informe que resuma el desarrollo del proceso de entrega, número de beneficiarios atendidos, activos entregados, novedades presentadas, evidencias recopiladas y cumplimiento de las condiciones establecidas.

MEDIO DE VERIFICACIÓN: El cumplimiento de la entrega de activos productivos se verificará mediante el informe resumen de la actividad 2 presentado por el contratista, acompañado de los soportes correspondientes, tales como relación de activos entregados por unidad productiva beneficiaria, actas individuales de entrega firmadas, registros fotográficos y los documentos que acrediten que los activos corresponden a las especificaciones técnicas establecidas.

La supervisión podrá solicitar soportes adicionales cuando sean necesarios para verificar la entrega efectiva, la correspondencia del activo con el beneficiario asignado y el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas.

Forma de medida

Forma de medida: Se verificará la ejecución, calidad y cumplimiento de la actividad 2.2, conforme a los componentes mínimos, cantidades, productos, condiciones técnicas y soportes establecidos en el apartado "Componentes mínimos obligatorios y productos de la actividad 2.2".

c) ESTRATEGIA DE PUBLICIDAD

3.1. Diseño, elaboración y entrega de piezas digitales y físicas como estrategia de publicidad.

Descripción de la actividad 3.1

El componente de estrategia de publicidad se desarrollará con el propósito de fortalecer el reconocimiento de las unidades productivas beneficiarias y facilitar su acceso a potenciales clientes mediante herramientas básicas de comunicación y divulgación. Se proyecta que sean entregados en el evento de entrega de los activos productivos.

Para tal efecto, el contratista deberá:

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

- Diseñar una pieza gráfica individual (tipo banner o material promocional) para cada unidad productiva, (50 banner mínimo) que incluya como mínimo: nombre del negocio, actividad económica, productos o servicios ofrecidos, información de contacto, ubicación y elementos de identidad visual del proyecto y de la entidad territorial, conforme a los lineamientos institucionales definidos.
- Garantizar que las piezas gráficas sean claras, legibles y adecuadas para su uso tanto en medios digitales como físicos.
- Entregar las 50 piezas individuales en formato físico y digital lista para publicación.

Componentes mínimos obligatorios y productos para la actividad 3

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT
Diseño y elaboración de pendones tipo banner de alta resistencia, de mínimo 2m2 de área tipo aviso. Impresión full color que incluya los logos oficiales de la administración municipal y del proyecto. Entregado totalmente diseñado, impreso y listo para su instalación.	UNIDAD	50

El contratista deberá garantizar los siguientes resultados mínimos:

- Diseño y elaboración de 50 pendones tipo banner de alta resistencia, de mínimo 2x2 metros de área tipo aviso. Impresión full color que incluya los logos oficiales de la administración municipal y del proyecto. Entregado totalmente diseñado, impreso y listo para su instalación.
- La recopilación y validación de la información básica de cada unidad productiva, incluyendo datos de contacto y descripción de productos o servicios para la elaboración del banner.
- La evidencia de entrega de las piezas gráficas a cada unidad productiva y a la supervisión del contrato.
- Listado firmado de recepción a satisfacción.
- Informe que resuma el desarrollo del proceso de la estrategia de publicidad, número de beneficiarios, novedades presentadas, evidencias recopiladas y cumplimiento de las condiciones establecidas.

MEDIO DE VERIFICACIÓN: El cumplimiento de la estrategia de publicidad se verificará mediante el informe resumen de la actividad 4 presentado por el contratista, acompañado de los soportes correspondientes, tales como diseños finales, relación de las cincuenta (50) unidades productivas beneficiarias, información recopilada y validada para cada banner, registro fotográfico de los pendones elaborados, evidencia de entrega de las piezas gráficas a cada unidad productiva y a la supervisión, y listado firmado de recepción a satisfacción.

La supervisión podrá solicitar soportes adicionales cuando sean necesarios para verificar el cumplimiento de las cantidades, condiciones de diseño, impresión, calidad y entrega establecidas en las especificaciones técnicas.

Forma de medida

Forma de medida: Se verificará la ejecución, calidad y cumplimiento de la actividad 3, conforme a los componentes mínimos, cantidades, productos, condiciones técnicas y soportes establecidos en el apartado "Componentes mínimos obligatorios y productos de la actividad 3".

7. INFORMACIÓN SOBRE EL PERSONAL PROFESIONAL

Para efectos del análisis de la información del personal, se tendrán en cuenta las siguientes consideraciones:

- Las hojas de vida y soportes del personal vinculado al proyecto serán verificadas durante la ejecución del contrato y no podrán ser pedidas durante la selección del contratista para efectos de otorgar puntaje o como criterio habilitante.
- El personal deberá estar aprobado mínimo ocho días antes de realizar cada una de las actividades, de acuerdo a la aprobación del cronograma por parte del supervisor.
- Si el contratista ofrece dos (2) o más profesionales para realizar actividades de un mismo cargo, cada uno de ellos deberá cumplir los requisitos exigidos en los pliegos de condiciones para el respectivo cargo. Un mismo profesional no puede ser ofrecido para dos o más cargos diferentes.
- El contratista deberá informar la fecha a partir de la cual los profesionales ofrecidos ejercen legalmente la profesión.
- Las certificaciones de experiencia de los profesionales deben ser expedidas por la persona natural o jurídica con quien se haya establecido la relación laboral o de prestación de servicios.
- El Contratista es responsable de verificar que los profesionales propuestos tienen la disponibilidad real para la cual se vinculan al proyecto. De comprobarse dedicación inferior a la aprobada se aplicarán las sanciones a que haya lugar.
- En la determinación de la experiencia de los profesionales se aplicará la equivalencia, así:

Postgrado con título	Requisitos de Experiencia General	Requisitos de Experiencia Específica
Especialización	Veinticuatro (24) meses	Doce (12) meses
Maestría	Treinta y seis (36) meses	Dieciocho (18) meses
Doctorado	Cuarenta y ocho (48) meses	Veinticuatro (24) meses

Las equivalencias se pueden aplicar en los siguientes eventos:

- Título de posgrado en las diferentes modalidades por experiencia general y viceversa.
- Título de posgrado en las diferentes modalidades por experiencia específica y viceversa.
- No se puede aplicar equivalencia de experiencia general por experiencia específica o viceversa.

El personal mínimo requerido es el siguiente:

a. Requisitos del personal requerido evaluable

PERFIL PROFESIONAL	EXPERIENCIA GENERAL	EXPERIENCIA RELACIONADA	CANT
Coordinador del Proyecto			
Profesional en Administración de Empresas, Economía, Ingeniería Industrial, Ingeniería Administrativa o	Experiencia general de cinco (5) años certificada.	Mínimo tres (3) años de experiencia relacionada certificada, en la coordinación o dirección de proyectos de fortalecimiento empresarial,	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

áreas afines. Especialización en gerencia de proyecto o afín.	desarrollo económico o emprendimiento
---	---------------------------------------

b. Requisitos del personal requerido no evaluable

PERFIL PROFESIONAL	EXPERIENCIA GENERAL	EXPERIENCIA RELACIONADA	CANT
2.1 Fortalecimiento (Capacitadores)			
Profesional en administración de empresas, mercadeo, economía, negocios Internacionales o áreas afines	Experiencia general de cinco (5) años certificada.	Mínimo tres (3) años de experiencia relacionada certificada, en procesos de fortalecimiento empresarial, capacitación a emprendedores o unidades productivas, acompañamiento en la estructuración de modelos de negocio, estrategias comerciales, marketing (preferiblemente digital) y/o desarrollo de capacidades en atención al cliente y generación de Ingresos.	1
Profesional en ingeniería Industrial, ingeniería de alimentos, administración Industrial, contaduría pública o áreas afines	Experiencia general de cinco (5) años certificada.	Mínimo tres (3) años de experiencia relacionada certificada, en gestión operativa de unidades productivas, optimización de procesos, manejo de Inventarios, compras y proveedores, así como en capacitación o asesoría en temas de formalización empresarial y cumplimiento de normatividad básica para pequeños emprendimientos.	1

Nota: El contratista deberá incorporar el personal que se requiera para la ejecución de cada una de las actividades en cumplimiento de las especificaciones técnicas.

8. POBLACIÓN BENEFICIADA

La población beneficiada corresponde a cincuenta (50) unidades productivas urbanas y rurales del municipio de Paz de Ariporo, departamento de Casanare, seleccionadas mediante convocatoria y proceso de caracterización realizado por la entidad territorial.

Los beneficiarios pertenecen a diferentes sectores económicos, incluyendo actividades comerciales, de servicios, agroindustriales y de transformación, cuyos emprendimientos presentan necesidades de fortalecimiento productivo, administrativo y comercial.

De manera indirecta, el proyecto impactará a los integrantes de los núcleos familiares vinculados a las unidades productivas, así como a la economía local del municipio mediante la generación de mayores oportunidades de ingreso, fortalecimiento del tejido empresarial y aumento de la competitividad territorial.

Los beneficiarios directos se seleccionaron así:

Se desarrolló una etapa diagnóstica mediante un estudio de necesidades integrado por una encuesta y unas mesas de participación por sectores económicos con unidades productivas urbanas y rurales del municipio. Este proceso permitió reconocer las principales brechas de los emprendedores, identificar

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

sectores económicos con necesidades diferenciadas y orientar la alternativa de intervención de acuerdo con las condiciones reales del territorio.

Posteriormente, se estructuró y desarrolló una convocatoria para la selección de los potenciales beneficiarios, aplicando criterios de selección y priorización aterrizados a la realidad de las condiciones de los emprendedores del municipio. Como resultado de este proceso, se consolidó la población objetivo del proyecto, correspondiente a cincuenta (50) unidades productivas del municipio de Paz de Ariporo.

9. CONCORDANCIA CON PLANES DE DESARROLLO PARA EL PROYECTO:

9.1 PERTINENCIA CON EL PLAN NACIONAL DE DESARROLLO

Plan Nacional de Desarrollo:	2022-2026. "COLOMBIA, POTENCIA MUNDIAL DE LA VIDA".
Transformación	Transformación productiva, internacionalización y acción climática
Pilar	Economía productiva a través de la reindustrialización y la bioeconomía
Catalizador	De una economía extractivista a una sostenible y productiva: Política de Reindustrialización, hacia una economía del conocimiento, incluyente y sostenible
Componente	Reindustrialización para la sostenibilidad, el desarrollo económico y social

9.2 PERTINENCIA CON EL PLAN DE DESARROLLO DEPARTAMENTAL

Plan Departamental de Desarrollo:	PLAN DE DESARROLLO DEPARTAMENTAL "OPORTUNIDADES PARA CASANARE" 2024- 2027
Eje estratégico:	Eje-3 del Plan de Desarrollo Departamental o Sectorial: Casanare, agroindustria y Economía
Sector:	Comercio, Industria y Turismo.
Programa:	Programa: 3502: Productividad y Competitividad de las Empresas Casanareñas.

9.3 PERTINENCIA CON EL PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL

Plan Municipal de Desarrollo:	PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL "ES LA HORA DE AVANZAR" 2024-2027.
Estrategia:	Línea I. avanzar hacia la transformación productiva y sostenible para la vida y la paz
Sector:	Comercio, Industria y Turismo

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Programa:	3502: Productividad y competitividad de las empresas colombianas
Meta Producto:	3502019: Generar alianzas estratégicas para apoyo de emprendimientos locales

10. DOCUMENTOS TÉCNICOS ADICIONALES

Para el presente proceso de contratación hace parte integral cada uno de los documentos generados para la formulación del proyecto BPIN 2026852500005, cuyo objeto es "FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES PRODUCTIVAS Y DE GESTIÓN EMPRESARIAL EN 50 UNIDADES PRODUCTIVAS DEL MUNICIPIO DE PAZ DE ARIPORO, CASANARE"

En constancia, se firma en Villavicencio a los ocho (08) días del mes de julio de 2026.



JORGE ANDRÉS BAQUERO VANEGAS
Director Ejecutivo

Proyecto: Jairo Pinto / Oficina de Contratación
Reviso: Lina Rojas / Jefe Oficina de Contratación