

ANEXO 1— ANEXO TÉCNICO

PRESTACION DE SERVICIOS LOGISTICOS Y FORMATIVOS QUE PERMITAN EL FORTALECIMIENTO DE LAS COMPETENCIAS EN “ALTERNATIVAS DE ALIMENTACION NO TRADICIONALES DE BOVINOS DE CARNE Y LECHE”

1. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

El proyecto consiste en desarrollar un encuentro de formación o capacitación en las principales alternativas de alimentación no tradicionales de bovinos, el cual contempla tres sesiones, donde se manejarán una temática variada, pero con el fin de generar competencias que permitan crear nuevos escenarios en la región dentro de la temática se encuentran títulos como:

TEMATICA	No. Horas encuentro	No. Asistentes	Cantidad de encuentros
Clasificación nutricional de los alimentos	2	90	1
Insumos útiles para alimentar rumiantes			
Uso de subproductos industriales y de molinería	1,25		
Elaboración de mezclas de forrajes	2,5		
Bloques multi nutricionales			
Cálculo de los componentes de la mezcla			
TOTAL	8	90	1

Cada encuentro de formación tendrá una duración definida, para un total de ocho (08) horas con seis (6) temáticas, se realizará en un auditorio con las instalaciones necesarias para el desarrollo de las actividades de cada componente, en los horarios establecidos, Las personas capacitadas recibirán un certificado que incluya el número de horas de asistencia al taller. Se deben garantizar todos los elementos, materiales e insumos necesarios para el taller de acuerdo al número de personas descrito, los cuales serán entregados durante el proceso de capacitación, así como logística, organización, convocatoria y horarios concertados para lograr la participación del 100% en el proceso de capacitación.

2. DESCRIPCIÓN DE LAS CONDICIONES ACTUALES A INTERVENIR

Asosupro con el fin de seguir generando progreso para las regiones desde una visión global y frente al termino de desarrollo agroindustrial de los territorios, emprendió el desarrollo de un proyecto hacia el cuidado, lo que conllevó a visualizarse llevando la formación y mejorando el desarrollo de las capacidades esta vez, queriendo brindar alternativas en la alimentación de bovinos, presentando los nuevos saberes e investigaciones realizadas sobre esta temática y aun mas enfocada a bovinos de carne y lecha, esto en una región como la Orinoquia donde la

ganadería y la producción de leche, y sus derivados hacen parte de los escalones económicos que permiten el desarrollo de la región.

El sitio destinado para este encuentro debe de ser en un centro de eventos en un lugar determinado, en la ciudad de Villavicencio del Departamento del Meta.

3. PRINCIPALES ACTIVIDADES POR EJECUTAR Y ALCANCE

Las principales actividades a ejecutar son las siguientes:

COMPONENTE 1: CLASIFICACIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS

1.1 Energéticos

1.2 Proteicos

1.3 Fibrosos

1.4 Voluminosos

COMPONENTE 2: INSUMOS ÚTILES PARA ALIMENTAR RUMIANTES

2.1 Tubérculos: papa, yuca

2.2 Cascara de la naranja, la piña y el maracuyá.

2.3 El plátano un alimento económico.

2.4 La caña de azúcar, Uso de la Guayaba. El Nopal.

2.5 Arboles forrajeros: Totumo, Mata ratón, cajeto, Patevaca, Igua, Botón de oro, Yopo.

De las anteriores temáticas se estudiará:

- Características de la planta y sus subproductos
- Que parte de la planta se puede usar
- Contenidos bromatológicos
- Factores anti nutricionales y como controlarlos
- Como se pueden ensilar y su uso fresco
- Cuanto ofrecer en la ración diaria

COMPONENTE 3: USO DE SUBPRODUCTOS INDUSTRIALES Y DE MOLINERÍA

3.1 Subproductos: Arroz, Maíz, Algodón, Cacao.

3.2 Palma de Aceite, Palmiste, fibras y lodos

3.3 Residuos plaza de mercados

3.4 Sobrantes: panaderías, pastelerías, galleterías.

De las anteriores temáticas se estudiará:

- Contenidos bromatológicos
- Cuidados en almacenamiento
- Como y para que incluirlos en una ración

COMPONENTE 4: ELABORACION DE MEZCLAS DE FORRAJES

4.1 Los forrajes como base de la mezcla

4.2 Mezclas proteicas con árboles forrajeros

4.3 Ensilajes de mezclas

4.4 El silo de maíz y su uso en mezclas

COMPONENTE 5: BLOQUES MULTI NUTRICIONALES

5.1 Que son y como prepararlos

5.2 Fuente de energía y proteína

5.3 Función de la fibra y su tamaño

5.4 Los aglomerantes Bentonita y Zeolita

5.5 Formulas para la preparación

5.6 Factores que afectan el consumo

5.7 La compactación y almacenamiento

5.8 Suministros y Acostumbramiento

COMPONENTE 6: CALCULO DE LOS COMPONENTES DE LA MEZCLA

6.1 Requerimientos nutricionales rumiantes

6.2 Calculo de consumos de materia seca

6.3 El cuadrado de Pearson como herramienta para los cálculos.

4. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato es de **QUINCE (15) DIAS** contados a partir de la firma del

acta de inicio, previo el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y legalización

5. FORMA DE PAGO

Una vez perfeccionado el contrato, la ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO. "ASOSUPRO" girará al CONTRATISTA, en UN (1) único pago de CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$50.000.000,00), previa certificación de cumplimiento por parte del supervisor del mismo donde acredite la entrega de:

- ✓ Listado de asistentes
- ✓ Memorias de la capacitación
- ✓ Copia de los certificados expedidos
- ✓ Registro fotográfico del evento
- ✓ Informe de gastos (con soportes)
- ✓ Evaluación de la actividad realizada.
- ✓ Flyers publicitario.
- ✓ Acreditación a la liquidación que se encuentra a paz y salvo con los aportes del Sistema Integral de Seguridad Social.

6. CONDICIONES PARTICULARES DEL PROYECTO

Se realizará un (01) encuentro teórico-práctico, con seis (06) ejes temáticos, dirigido a noventa (90) personas, los ejes temáticos se estructuraron con una capacitación y un taller, se dividió de la siguiente forma: temática 1 y 2 con un tiempo estimado de dos (02) Horas, temática 3 con un tiempo de dos (02) horas, y las temáticas, 4, 5 y 6 se realizarán en un tiempo de cuatro (04) horas, para un total de ocho (08) horas del encuentro.

Las personas capacitadas recibirán un certificado que incluya el número de horas de asistencia a los talleres. Se deben garantizar todos los elementos, materiales e insumos necesarios para el taller de orientación de acuerdo al número de beneficiarias descrito, los cuales serán entregados durante el proceso de capacitación, así logística, organización, convocatoria y horarios concertados para lograr la participación del 100% en el proceso de capacitación.

En este encuentro se debe hacer énfasis en la importancia de las alternativas de alimentación no tradicionales en los bovinos de la buena utilización de los elementos y materias primas necesarias para el fortalecimiento de las capacidades, de las personas asistentes, como también de que estas puedan ponerse en marcha, dentro de los procesos de alimentación de bovinos de carne y leche.

6.1 CONTENIDO TEMATICO

COMPONENTE 1: CLASIFICACIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS

COMPONENTE 2: INSUMOS ÚTILES PARA ALIMENTAR RUMIANTES

COMPONENTE 3: USO DE SUBPRODUCTOS INDUSTRIALES Y DE MOLINERÍA

COMPONENTE 4: ELABORACION DE MEZCLAS DE FORRAJES

COMPONENTE 5: BLOQUES MULTI NUTRICIONALES

COMPONENTE 6: CALCULO DE LOS COMPONENTES DE LA MEZCLA
6.2 EVIDENCIAS

- ✓ Listado de asistencia
- ✓ Formato acta de entrega de insumos para el taller
- ✓ Evaluación de las actividades por taller
- ✓ Registro fotográfico por taller.
- ✓ Certificado para los asistentes con número de horas

6.3 REQUERIMIENTOS

Personal de apoyo para el desarrollo de las actividades necesarias para la realización del encuentro (2 auxiliar): Se debe garantizar dos (2) Auxiliar de apoyo con título bachiller con experiencia general de 1 año, para apoyar la convocatoria, así como el diligenciamiento de planillas de asistencia a esta actividad, apoyo en la toma de registro fotográfico, diligenciamiento de formatos de evaluación de la actividad y apoyo en las actividades de organización y logística de cada taller. Teniendo en cuenta las actividades a realizar el auxiliar de apoyo se requiere durante las 8 horas de duración del encuentro de capacitación.

Director de protocolo, profesional, Tecnólogo o técnico para la presentación y/o apertura del evento: debe acreditar dos años (2) años experiencia relacionada con presentación y/o protocolo de eventos y/o capacitaciones y/o Talleres, que le permita llevar el control y buen desarrollo del evento y sus actividades.

Capacitador, profesional para desarrollar el encuentro de formación, profesional en agronomía, agropecuarias, medicina veterinaria y zootecnia o afines: con experiencia general de diez (10) años, de los cuales debe acreditar dos (2) años de experiencia relacionada en el área de capacitación, y/o instructor y/o docente, y/o tallerista. para desarrollar el encuentro y diseñar el material, contenido temático y metodología a desarrollar. El profesional realizara el encuentro con una duración de 8 horas.

ITEM	PERSONAL	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	2 AUXILIARES	Se debe garantizar dos (2) Auxiliar de apoyo con título bachiller con experiencia general de 1 año, para apoyar la convocatoria, así como el diligenciamiento de planillas de asistencia a esta actividad, apoyo en la toma de registro fotográfico, diligenciamiento de formatos de evaluación de la actividad y apoyo en las actividades de organización y logística de cada taller	HORA	8

2	1 DIRECTOR PROTOCOLO	acreditar dos años (2) años experiencia relacionada con presentación y/o protocolo de eventos y/o capacitaciones y/o Talleres	HORA	8
3	1 CAPACITADOR PROFESIONAL ESPECIALIZADO	experiencia general de diez (10) años, de los cuales debe acreditar dos (2) años de experiencia relacionada en el área de capacitación, y/o instructor y/o docente, y/o tallerista	HORA	8

Espacio y/o Escenario: Salón de conferencias o Auditorio con capacidad para mínimo 90 personas, con equipo de proyección y sonido, dotado de mesas y sillas que brinden confort a las personas que estarán presentes en la actividad.

Elementos de apoyo: Garantizar la disposición de elementos de apoyo y papelería necesaria para el desarrollo de los encuentros, contiene: Hojas blancas, pliegos de papel periódico, esferos, fotocopias, marcadores, rollo cinta pegante, papelógrafo, sillas y mesas.

Garantizar la permanencia de los participantes: Garantizar la permanencia de los participantes en la actividad, brindando el servicio de hidratación durante el desarrollo de las actividades, adicional de dos espacios para la entrega de un refrigerio a las participantes en los encuentros de la jornada de la mañana y jornada de la tarde, para un total de 90 personas.

ITEM	ELEMENTO Y/O SERVICIO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	SALON DE CONFERENCIA	Salón de conferencias o Auditorio con capacidad para mínimo 90 personas, con equipo de proyección y sonido, dotado de mesas y sillas	UND	1
2	KIT MATERIAL TALLER	Entrega de libreta, esfero, fotocopias con material de apoyo, hojas blancas, marcadores, rollo de cinta, sillas	UND	100
3	HIDRATACION	Suministrar Termos con agua y tinto caliente, al igual que botellón con dispensador de agua potable y consumible para los participantes durante la jornada de capacitación	UND	2



4	REFRIGERIOS	Suministrar refrigerios para los participantes en el desarrollo del taller de acuerdo a las especificaciones técnicas. el cual corresponden a: 1 Consumible de sal, croissant de jamón y queso ó sándwich que incluye: jamón, lechuga, tomate, queso y pan, acompañado de un jugo en cajita tetra pack de 200 ml.	UND	200
5	CERTIFICACIONES	Entrega de certificación de asistencia y formación a cada uno de los asistentes en papel ángel o similar de tamaño mínimo de 21,5 cm X 27, 9 cm, con nombre del evento, logos de los organizadores, nombre de la persona, fecha, día y mes, intensidad horaria, y firmantes que certifican.	UND	100

En constancia se firma en Villavicencio, en el mes de abril de 2024.


JORGE ANDRÉS BAQUERO VANEGAS
Representante Legal

Proyecto
Oficina de Contratación