

TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DE MENOR CUANTÍA, ORIENTADA A SELECCIONAR UN PROVEEDOR QUE PRESTE SERVICIOS COMO AGENCIA DE ARQUITECTURA EFÍMERA PARA EL DISEÑO Y LA CONSTRUCCIÓN DEL ESPACIO FÍSICO DEL PABELLÓN 5A DE CORFERIAS, EN EL MARCO DE LA PARTICIPACIÓN EN ALIMENTEC 2026, Y EL DESARROLLO DEL CONCURSO “MAESTROS EN CORTES”.

Página 1 de 27

PROCESO: MC-322-2026

PROGRAMA:INCREMENTO DEL CONSUMO Y LA COMERCIALIZACIÓN DE LA CARNE DE CERDO COLOMBIANA

PROYECTO:INCREMENTO DE LA CAPACIDAD DE LA COMERCIALIZACIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL DE LA CARNE DE CERDO COLOMBIANA.

FECHA: 4 de mayo de 2026

1. INTRODUCCIÓN

La Asociación Colombiana de Porcicultores (en adelante, PORKCOLOMBIA-FNP), en calidad de administradora de los recursos del Fondo Nacional de la Porcicultura (en adelante, FNP), pone a disposición de los interesados los presentes Términos de Referencia para la selección de un contratista que apoye el desarrollo de actividades estratégicas en el marco de la feria Alimentec 2026 y del concurso nacional “Maestros en Cortes 2026”.

En este contexto, se contempla la ejecución de un proyecto de arquitectura efímera para el pabellón 5A de CORFERIAS, en el marco de la feria Alimentec 2026, la cual se llevará a cabo del 9 al 12 de junio de 2026 en la ciudad de Bogotá. De manera complementaria, se realizará el concurso “Maestros en Cortes 2026”, el cual se desarrollará en cinco regiones del país entre el 20 de mayo y el 12 de junio de 2026, y cuya gran final tendrá lugar en la ciudad de Bogotá D.C., en el marco de la feria Alimentec.

El alcance general de estas actividades incluye la adaptación de diseños previamente definidos, su posible optimización de acuerdo con los requerimientos técnicos y operativos, y la implementación integral de los espacios necesarios para el correcto desarrollo de cada evento. De igual forma, se prevé la coordinación logística de las actividades asociadas al concurso, incluyendo la disponibilidad de equipos, implementos y materia prima, así como la gestión de aspectos operativos necesarios para su ejecución, tales como el desplazamiento de participantes, su alimentación y la articulación de la gran final con la participación de los ganadores regionales. Adicionalmente, el desarrollo de la final nacional contempla la vinculación de jurados idóneos, con reconocimiento en el ámbito gastronómico y experiencia en la transformación de carnes, así como la definición de los estímulos o premios para los participantes destacados.

El presente proceso de contratación se encuentra identificado con el número señalado en la parte superior del documento.

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN:

PORKCOLOMBIA–FNP, en su calidad de administradora de los recursos del Fondo Nacional de la Porcicultura (FNP), en virtud del contrato administrativo suscrito con el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, y en cumplimiento de lo establecido en el artículo 8° de la Ley 272 de 1996, así como de los objetivos definidos en el artículo 5° de la misma ley, en el marco del programa “Incremento del consumo y la comercialización de la carne de cerdo colombiana”, requiere garantizar la adecuada implementación técnica, operativa y comunicacional de su participación en la feria Alimentec 2026, así como del desarrollo del concurso “Maestros en Cortes de la Carne de Cerdo Colombiana”.

Lo anterior implica contar con espacios funcionales, adecuados y alineados con la estrategia del evento, asegurando condiciones óptimas para la ejecución de las actividades, la interacción entre los actores del sector, y el posicionamiento de la carne de cerdo colombiana.

En el caso del concurso “Maestros en Cortes”, PORKCOLOMBIA–FNP ya cuenta con los espacios definidos para el desarrollo de las actividades en las regiones, así como con los profesionales encargados de las capacitaciones, evaluaciones y definición de resultados de los participantes, al igual que con los jurados de las fases regionales, quienes deberán contar con amplio reconocimiento y experiencia en el ámbito gastronómico y en la transformación de carnes frescas. En este sentido, la necesidad se concentra en complementar estos escenarios mediante la implementación técnica, logística y operativa requerida para su adecuado desarrollo, así como en la producción y ejecución de la gran final en la ciudad de Bogotá D.C., en el marco de Alimentec 2026.

Para satisfacer esta necesidad, se requiere la contratación de un contratista especializado que cuente con la capacidad técnica, operativa y logística para desarrollar la arquitectura efímera y garantizar la correcta implementación de los espacios y actividades previstas, en coherencia con los lineamientos definidos por PORKCOLOMBIA–FNP y las condiciones establecidas por la organización ferial.

Los documentos del proceso, así como sus anexos, en cumplimiento del principio de publicidad, estarán a disposición del público en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II) y en la página web de PORKCOLOMBIA–FNP. Los interesados podrán presentar observaciones al presente documento dentro del plazo establecido en el cronograma definido en la sección 12.

La selección del contratista se realizará de conformidad con el procedimiento y las modalidades establecidas en el Manual de Gestión Administrativa, procedimiento No. 1: Contratación de bienes y servicios, con base en las propuestas presentadas por los participantes.

3. ASPECTOS GENERALES

3.1 Costos derivados de participar en el Proceso de Contratación

Los costos y gastos en que incurran los interesados con ocasión del análisis de los documentos del proceso, la presentación de observaciones, la preparación y presentación de las ofertas, así como cualquier otro costo o gasto relacionado con su participación en el proceso de contratación, estarán a cargo exclusivo de los interesados y proponentes.

3.2 Comunicaciones

Las comunicaciones relacionadas con el proceso de contratación deberán realizarse por escrito, por medio físico o electrónico, a través de las siguientes direcciones:

- **Dirección física:** Calle 37 # 16–52, Teusaquillo, Bogotá D.C., Colombia. El horario de atención de PORKCOLOMBIA–FNP es de lunes a viernes de 7:30 a. m. a 3:30 p. m.
- **Correo electrónico:** lmartinez@porkcolombia.co y actriana@porkcolombia.co. La entidad confirmará la recepción de cada correo electrónico dentro del día hábil siguiente a su recepción.

Toda comunicación deberá contener como mínimo:

- a) El número del presente proceso de contratación.
- b) Los datos del remitente (nombre, dirección física, correo electrónico y teléfono).
- c) La identificación de los anexos que acompañan la comunicación.

Las comunicaciones y solicitudes enviadas a PORKCOLOMBIA–FNP por canales distintos a los aquí establecidos no serán tenidas en cuenta, hasta tanto sean remitidas a través de los medios señalados en la presente sección.

PORKCOLOMBIA–FNP dará respuesta a las observaciones por el mismo medio en que fueron recibidas o mediante comunicación remitida al correo electrónico del interesado.

La información oficial del proceso será publicada en la página web: www.porkcolombia.co

3.3 Idioma

Los documentos y comunicaciones entregados, enviados o expedidos por los proponentes o por terceros, para efectos del proceso de contratación o para ser tenidos en cuenta en el mismo, deberán estar redactados en idioma castellano, y excepcionalmente en inglés.

Los documentos que se presenten en lengua extranjera para acreditar los requisitos habilitantes de que trata la sección 6 deberán estar acompañados de su respectiva traducción al castellano, junto con el documento original.

Para el momento de la adjudicación, el proponente que resulte adjudicatario deberá presentar la traducción oficial al castellano de los documentos aportados en lengua extranjera, de conformidad con lo establecido en el artículo 251 del Código General del Proceso. Así mismo, dichos documentos deberán cumplir con los requisitos de apostilla o consularización, según corresponda.

3.4 Legalización de documentos otorgados en el Exterior

Los documentos presentados por el proponente no requerirán legalización, salvo lo dispuesto en la presente sección respecto de los documentos otorgados en el exterior y de los poderes generales o especiales, los cuales deberán otorgarse ante notario público.

El proponente deberá presentar, junto con su oferta, los documentos otorgados en el exterior sin necesidad de legalización, de conformidad con lo dispuesto en la Convención sobre la Abolición del Requisito de Legalización para Documentos Públicos Extranjeros y la Ley 1564 de 2012.

Para el momento de la adjudicación, el proponente que resulte adjudicatario deberá presentar los documentos otorgados en el exterior debidamente legalizados, mediante apostilla o consularización, según corresponda, de conformidad con la normativa aplicable.

3.5 Conversión de monedas

Los Proponentes que deban presentar sus estados financieros, deberán hacerlo en la moneda legal del país en el cual fueron emitidos.

4. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato es la prestación de servicios de arquitectura efímera para la implementación, adaptación técnica, producción, montaje y desmontaje del pabellón 5A de CORFERIAS, en el marco de la participación de PORKCOLOMBIA-FNP en la feria Alimentec 2026, con base en el diseño y concepto previamente definidos por PORKCOLOMBIA-FNP, incluyendo la elaboración de planos y la implementación de los elementos de visibilidad de marca.

Así mismo, comprende la producción y operación integral de los espacios requeridos para la realización del concurso “Maestros en Cortes de la Carne de Cerdo Colombiana” a nivel nacional, incluyendo sus fases regionales y la gran final en Bogotá, así como la gestión logística necesaria para su ejecución.

5. ACTIVIDADES ESPECÍFICAS - ALCANCE:

Para el desarrollo del objeto contractual, el contratista deberá ejecutar las siguientes actividades específicas y garantizar los elementos que delimitan el alcance del mismo:

- a) Presentar el diseño, planos técnicos y render en 3D del pabellón 5A, el cual cuenta con un área aproximada de 521,56 m², conforme a lo relacionado en el Anexo 1 que se encuentra en el siguiente link: <https://sites.google.com/jardindeocio.com/alimentec-2026-porkcolombia/planimetr%C3%ADa-lineal?authuser=0>
- b) Presentar el diseño y render en 3D de las cinco (5) locaciones donde se desarrollará el concurso "Maestros en Cortes", en las ciudades de Bogotá, Cali, Barranquilla, Medellín y Pereira.
- c) Presentar propuesta de montaje en 3D para el espacio de la cocina, área de producción, fachada, centro de experiencia, bodega y cada uno de los catorce (14) stands, conforme a lo relacionado en el Anexo 1.
- d) Presentar cronograma de montaje y desmontaje, el cual será revisado y aprobado por Porkcolombia-FNP.
- e) Garantizar el montaje, disposición y funcionamiento de cada uno de los elementos solicitados, conforme a los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
- f) Diseñar y desarrollar las piezas digitales solicitadas por PORKCOLOMBIA - FNP para presentar en el recinto ferial, así como el publlirreportaje y los contenidos para el espacio de visibilidad digital de Porkcolombia - FNP que serán difundidos en los canales oficiales de la feria, conforme a las condiciones contratadas y lineamientos definidos por Porkcolombia - fnp y el recinto ferial. Las piezas deberán contemplar propuesta creativa, diseño, adaptación de formatos y entrega final en los requerimientos técnicos establecidos para su publicación.
- g) Realizar el Montaje y desmontaje del pabellón 5A, con un área de 521,56 mts²: cocina, área de producción, centro de experiencia, bodega y stands.
- h) Ejecutar las activaciones de marca y visibilidad requeridas para la promoción de la participación de PORKCOLOMBIA-FNP en Alimentec 2026, y para el desarrollo del concurso "Maestros en Cortes de la Carne de Cerdo Colombiana", conforme a los lineamientos previamente aprobados por PORKCOLOMBIA-FNP.
- i) **Las actividades a desarrollar en la zona de la cocina**, la cual se concibe como un espacio integral, organizado en dos áreas principales: la zona de producción y la zona de tarima (cocina demostrativa), y tres áreas complementarias: cuarto de aseo, cuarto de almacenamiento y consola del escenario, serán las siguientes:
 - Realizar la producción de la cocina con las condiciones, materiales y según el diseño del anexo 1.
 - Realizar el montaje de la cocina sobre una plataforma elevada a 35 cm del nivel del suelo, la cual deberá estar recubierta con un material de fácil limpieza, preferiblemente en PVC, con propiedades antideslizantes, acabado en color claro y superficie no porosa, garantizando condiciones óptimas de higiene y seguridad. La infraestructura deberá estar diseñada y construida según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.
 - Garantizar que las paredes o superficies verticales de las áreas de manipulación y preparación de alimentos cumplan con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Capítulo VIII, Artículo 33 numeral 3, por lo cual deberán estar construidas o revestidas con materiales resistentes, impermeables, no absorbentes, de acabado liso, lavables

y de fácil limpieza y desinfección, libres de grietas, fisuras o uniones que favorezcan acumulación de suciedad. Deberán ser preferiblemente en colores claros (blanco) y garantizar condiciones sanitarias adecuadas para prevenir riesgos de contaminación. En caso de utilizar MDF, este deberá contar con un acabado o recubrimiento de pintura de alta resistencia, con espesor y propiedades adecuadas para sellar completamente la superficie, evitar su porosidad y protegerlo frente a la absorción de humedad, vapores y desgaste propio de la operación, garantizando durabilidad, condiciones sanitarias y funcionalidad del espacio.

- Dentro del espacio del escenario y en la zona de producción, específicamente en los puntos donde se encuentren desagües y conexiones de gas o eléctricas, se deberán contemplar cajas de inspección que permitan el fácil acceso en caso de contingencia, evitando tener que levantar la totalidad del piso.
 - Las puertas de la cocina deberán ser en vidrio de seguridad y contar con señalización visible o elementos de seguridad que permitan advertir su presencia y prevenir golpes o accidentes del personal.
 - Todos los elementos e instrumentos de medición deberán encontrarse debidamente calibrados y contar con sus respectivos certificados de calibración vigentes, garantizando precisión en las mediciones y cumplimiento de los estándares técnicos requeridos.
- j) **Las actividades a desarrollar en la zona de la tarima**, la cual cuenta con un tamaño de 9m de largo x 5.5m de ancho, serán las siguientes:

- Recrear los espacios de la zona de la tarima de acuerdo a la planimetría suministrada por Porkcolombia - FNP, en el Anexo 1.
- Garantizar que las paredes o superficies verticales de las áreas de manipulación y preparación de alimentos deberán cumplir con lo establecido en la *Resolución 2674 de 2013, Capítulo VIII, Artículo 33 numeral 3*, por lo cual deberán estar construidas o revestidas con materiales resistentes, impermeables, no absorbentes, de acabado liso, lavables y de fácil limpieza y desinfección, libres de grietas, fisuras o uniones que favorezcan acumulación de suciedad. Deberán ser preferiblemente en colores claros (blanco) y garantizar condiciones sanitarias adecuadas para prevenir riesgos de contaminación. En caso de utilizar MDF, este deberá contar con un acabado o recubrimiento de pintura de alta resistencia, con espesor y propiedades adecuadas para sellar completamente la superficie, evitar su porosidad y protegerlo frente a la absorción de humedad, vapores y desgaste propio de la operación, garantizando durabilidad, condiciones sanitarias y funcionalidad del espacio.
- Suministrar e instalar una estufa de inducción de 4 puestos con extracción sin ducto.
- Suministrar e instalar cuatro (4) pantallas LED elevadas, las cuales irán instaladas en el centro del techo de este espacio, cumpliendo con los requisitos técnicos de la organización para su instalación, formando la figura relacionada en el anexo 1, con las siguientes características: (4) cuatro pantallas LED horizontales, de 3 metros de ancho por 2 metros de alto; una resolución mínima de aproximadamente 1536 x 1024 o acorde a la necesidad de lo que se vaya a transmitir y presentar en estas.
- Suministrar Truss de acuerdo con la planimetría, para soporte de pantallas led.

- Suministrar un horno combi semi industrial. Se solicita validar previamente el tipo de conexiones requeridas para este equipo, considerando que generalmente los hornos combi requieren acometidas de gas, agua, desagüe y conexión eléctrica.
 - Suministrar cuatro (4) mesones para la zona de la tarima en forma y tamaño de acuerdo con la planimetría; estos mesones deben estar recubiertos en una superficie de color claro, no poroso y de fácil limpieza, con las siguientes especificaciones:
 - ✓ 1 mesón con patas en caucho, con lavaplatos empotrado con poceta de 60 cm de largo x 50 cm de ancho x 30 cm de profundo, con grifería cuello de ganso, con trampa de grasa y debe tener accionamiento NO manual. Además se debe crear un plan de limpieza para la trampa de grasa cada vez que se llene.
 - ✓ 1 mesón para estufa de inducción, este debe tener entrepaños y va sin puerta.
 - ✓ 2 mesones con estructura metálica, forrados en su totalidad sin excepción en formica de color claro, pintura electrostática y debe contar con 4 cajones con llave.
 - Garantizar que en la zona de la tarima, cuente con el acceso al punto de agua, desagüe, gas y filtro de aceite, según requerimientos de PORKCOLOMBIA – FNP y teniendo en cuenta los requerimientos técnicos del recinto ferial.
 - Garantizar la decoración y ambientación en general de acuerdo con el concepto gráfico aprobado por Porkcolombia-FNP
 - Disponer de un presentador o animador para los 4 días de la feria.
 - Se deberá proporcionar la totalidad del menaje sugerido para la cocina tarima (zona de producción), relacionados en el Anexo 2 (lista menaje).
 - Garantizar las conexiones eléctricas requeridas.
 - Garantizar que los pisos de la tarima cumplan los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, Capítulo VIII, Artículo 33 numeral 1 y 2, el cual establece que: "Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario." Es importante aclarar que este piso será usado en una zona de manejo de alimentos.
 - Suministrar la iluminación del escenario de acuerdo a la planimetría.
 - Suministrar rompe filas frente a la tarima.
 - Disponer de contenedores de residuos, suministrar contenedores de residuos para separación en la fuente (orgánicos e inorgánicos), con pedal y capacidad mínima de 20 litros, ubicados estratégicamente en las áreas requeridas del pabellón. Los recipientes deberán estar identificados conforme al código nacional de colores para la separación en la fuente (blanco, negro y verde), de acuerdo con la normatividad vigente establecida en la Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible mediante la Resolución 2184 de 2019. Adicionalmente, deberán contar con bolsas resistentes y estar dispuestos de manera separada de las zonas de alimentos, garantizando condiciones adecuadas de higiene, seguridad y manejo de residuos.
- k) **Las actividades a desarrollar en la zona de Transmisión**, la cual tiene un tamaño de 2,44m de ancho x 1,47m de largo, son las siguientes:

- Realizar el montaje de la arquitectura efímera de acuerdo con planimetría, teniendo en cuenta que deben ser muros en estructura en MDF con pintura y branding aprobados por PORKCOLOMBIA – FNP.
 - Realizar el montaje del máster, el cual debe contar con una ventana que permita la visibilidad de la cocina con la tarima.
 - Suministrar 4 sillas con espaldar y ruedas.
 - Suministrar 2 mesas modulares rectangulares.
 - Disponer de dos (2) Cámaras para grabación de recetas que se realicen en tarima y los dispositivos necesarios para la transmisión en vivo.
 - Suministrar el máster audiovisual.
 - Suministrar un sistema de sonido con micrófonos inalámbricos y de solapa.
 - Suministrar el personal especializado en el manejo de cámaras de grabación, máster y audio. Así mismo, contar con un fotógrafo durante los días del evento denominado Alimentec.
 - Contar con un circuito cerrado de televisión en las transmisiones de las preparaciones en cocina principal del pabellón y la cocina Móvil. Así, como en la final de Maestros en Cortes.
- l) **Las actividades a desarrollar en la zona de producción**, la cual tiene un tamaño de 2,46m de ancho x 9,6m de largo, son las siguientes:
- Realizar la arquitectura efímera de los espacios de acuerdo con la planimetría del anexo 1, teniendo en cuenta que las paredes o superficies verticales de las áreas de manipulación y preparación de alimentos deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Capítulo VIII, Artículo 33 numeral 3, por lo cual deberán estar construidas o revestidas con materiales resistentes, impermeables, no absorbentes, de acabado liso, lavables y de fácil limpieza y desinfección, libres de grietas, fisuras o uniones que favorezcan acumulación de suciedad. Deberán ser preferiblemente en colores claros (blanco) y garantizar condiciones sanitarias adecuadas para prevenir riesgos de contaminación. En caso de utilizar MDF, este deberá contar con un acabado o recubrimiento de pintura de alta resistencia, con espesor y propiedades adecuadas para sellar completamente la superficie, evitar su porosidad y protegerlo frente a la absorción de humedad, vapores y desgaste propio de la operación, garantizando durabilidad, condiciones sanitarias y funcionalidad del espacio.
 - Suministrar e instalar una estufa industrial de 6 puestos.
 - Suministrar e instalar un horno industrial, con punto de conexión.
 - Suministrar e instalar una fachada con antepecho inferior de soporte estructural para vidrio templado mínima de 6 mm con cenefa de remate superior, de acuerdo con planimetría.
 - Suministrar e instalar una campana extractora: el sistema de extracción deberá ser considerado un elemento prioritario dentro de la zona de producción, garantizando la adecuada evacuación de vapores y olores generados durante la operación. Para ello, deberá contemplarse un sistema que cubra completamente la estufa y plancha, y que cuente con extracción mecánica mediante motor, no por gravedad, considerando el volumen de preparación de alimentos previsto durante el evento.

- Suministrar e instalar una (1) mesa de estructura metálica, tapa en madera, forrada en su totalidad sin excepción en formica de color claro (blanco), pintura electrostática, con medidas de acuerdo con planimetría.
 - Suministrar e instalar un (1) congelador tipo baúl de 200 litros, el cual debe ser encendido por lo menos un día de anticipación a su uso para su correcto funcionamiento.
 - Suministrar e instalar un (1) refrigerador tipo baúl de 200 litros, el cual debe ser encendido por lo menos un día de anticipación a su uso para su correcto funcionamiento.
 - Suministrar e instalar una (1) nevera vertical industrial de 200 litros
 - Suministrar e instalar un (1) mesón con ruedas en acero inoxidable de 1,50 m de largo x 80 cm de ancho x 90 cm de alto.
 - Suministrar e instalar un (1) lavamanos portátil, de accionamiento NO manual.
 - Suministrar e instalar un (1) mesón en acero de 1,60 m de largo x 80 cm de ancho x 90 cm de alto, con lavaplatos empotrado, con poceta de 60 cm de largo x 50 cm de ancho x 30 cm de profundo, con grifería cuello de ganso y tacos de caucho en las patas. Debe ser de accionamiento NO manual.
 - Garantizar que en la zona de producción, se cuente con el acceso al punto de agua, desagüe, gas y filtro de aceite y trampa de grasa portátil, según requerimientos de PORKCOLOMBIA – FNP y teniendo en cuenta los requerimientos técnicos del recinto ferial. De igual forma, deberá garantizar las conexiones eléctricas de acuerdo con los electrodomésticos a instalar en este espacio.
 - Suministrar contenedores de residuos para separación en la fuente (orgánicos e inorgánicos), con pedal y capacidad mínima de 20 litros, ubicados estratégicamente en las áreas requeridas del pabellón. Los recipientes deberán estar identificados conforme al código nacional de colores para la separación en la fuente (blanco, negro y verde), de acuerdo con la normatividad vigente establecida en la Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible mediante la Resolución 2184 de 2019. Adicionalmente, deberán contar con bolsas resistentes y estar dispuestos de manera separada de las zonas de alimentos, garantizando condiciones adecuadas de higiene, seguridad y manejo de residuos.
 - Suministrar e instalar la decoración y ambientación en general de acuerdo con el concepto de gráfico de Alimentec aprobado por Porkcolombia-FNP
 - Suministrar e instalar la iluminación necesaria de acuerdo con la planimetría
 - Disponer del menaje necesario para producción, en acero inoxidable, tal cual se describo en el Anexo 2.
 - Suministrar 4 termómetros de medición, dos para zona fría y dos para zona caliente. Se requiere que estén calibrados y designarse dos para frío y dos para calor (por separado).
- m) **Las actividades a desarrollar en la zona de aseo**, la cual tiene un tamaño de 1,23 de largo x 2,47 de ancho, son las siguientes:
- Suministrar arquitectura efímera para los muros en estructura en MDF con pintura y branding aprobado por PORKCOLOMBIA – FNP.

- Suministrar estantería de 4 niveles, con espaciado de 40 cm y entrepaños de 50 cm de ancho, la cual deberá estar anclada a la pared para garantizar estabilidad, soportar adecuadamente los productos almacenados y prevenir caídas o volcamiento de la estructura, elementos que también deben ser en material no poroso, de fácil limpieza y de color claro.
 - Disponer los elementos de limpieza y desinfección para áreas, superficies y alimentos, que se encuentran descritos en el Anexo 4, incluyendo sus respectivas fichas técnicas.
- n) **Las actividades a desarrollar en la zona de almacenamiento**, la cual tiene un tamaño de 4,93 de ancho x 1,23 de ancho, son las siguientes:
- Suministrar estantería en material no oxidable, la cual deberá estar anclada a la pared para garantizar estabilidad, soportar adecuadamente los productos almacenados y prevenir caídas o volcamiento de la estructura.
 - Suministrar dos (2) estantes metálicos de 5 niveles, de material no oxidable espaciado de 40 cm, con entrepaños de 50 cm de ancho, en color claro.
 - Disponer de mínimo quince (15) cajas de tapabocas, cofias o mallas, y guantes de nitrilo talla M para uso de los auxiliares de cocina, chefs y de todos los expositores de cocina.
- o) **Las actividades a desarrollar en la zona de comercialización** (stands), son:
- Realizar la arquitectura efímera de los stands, la cual deberá desarrollarse en estricta alineación con la propuesta gráfica y planimétrica previamente definida por Porkcolombia-FNP, la cual se encuentra contenida en el Anexo 1. "Concepto y planimetría Alimentec 2026" y en el enlace <https://sites.google.com/jardindeocio.com/alimentec-2026-porkcolombia>. Así mismo, deberá cumplir con los lineamientos de color establecidos en la paleta definida en el Anexo 3.
 - El contratista deberá respetar el diseño establecido; no obstante y en beneficio del proyecto, podrá proponer ajustes, modificaciones o mejoras, siempre que estas representen una optimización técnica, funcional o estética del diseño original y cuenten con la aprobación previa y expresa de PORKCOLOMBIA-FNP.
 - Disponer de 6 lavamanos portátiles, de accionamiento NO manual, los cuales deben colocarse sobre un tapete plástico cuadrado, de fácil limpieza y resistentes a la humedad.
 - Los stands deberán implementarse de conformidad con la planimetría suministrada en el Anexo 1 y en concordancia con los renders de referencia aprobados, respetando la distribución, dimensiones, circulación y configuración espacial allí definidas. Cada stand deberá contemplar el suministro e instalación del mobiliario y elementos de dotación según se evidencia en el render y de acuerdo con el espacio asignado, incluyendo, entre otros, TV Stand de 50 pulgadas, resolución 4K Ultra HD (mínimo 3840 x 2160 píxeles), mesas, sillas, materas, counter o materia, según lo disponga Porkcolombia-FNP para cada expositor. Así mismo, todos los espacios deberán entregarse con la aplicación gráfica y branding correspondiente a las marcas de los

expositores, incorporando su identidad visual en fachadas, cenefas, gráficas y demás elementos de visibilidad contemplados en el diseño del pabellón.

- p) Designar un director de proyecto con experiencia de mínimo 5 años en desarrollo de eventos afines, que cuente con capacidad de decisión para liderar todo el desarrollo del proyecto de principio a fin, siendo quien acompañe y sea el interlocutor con Porkcolombia-FNP en todas las etapas de preproducción, producción, montaje, desmontaje y logística en general.
- q) Designar un coordinador con mínimo 2 años de experiencia en eventos afines, que apoye al director en la ejecución logística del proyecto y sea responsable de garantizar el cumplimiento de los tiempos y requerimientos específicos, además de apoyar en el relacionamiento administrativo con Corferias, clientes, patrocinadores, asociados, y en general ser interlocutor entre los diferentes actores participantes de la Feria.
- r) Suministrar y garantizar el personal logístico suficiente, compuesto por hombres y mujeres, con experiencia en ferias y eventos masivos, con un equipo mínimo de 20 personas para cubrir de manera integral la operación y logística de las diferentes actividades a realizarse en el pabellón del 9 al 12 de junio, contemplando además las fechas de montaje (04 al 08 de junio de 2026) y desmontaje (13 de junio de 2026). El contratista deberá asegurar que el recurso humano dispuesto sea idóneo, capacitado y suficiente para atender las necesidades operativas, de montaje, apoyo, atención al visitante y soporte general durante todas las fases del evento.
- s) Adicional se debe disponer de cuatro (4) personas que se encarguen de la limpieza de las zonas comunes del pabellón, de la disposición de residuos orgánicos, de la limpieza de trampas de grasa, y en general estar dispuestas a ejecutar todos los lineamientos establecidos en el manual de limpieza y desinfección proporcionado por Porkcolombia -FNP.
- t) En caso de ser requerido por PORKCOLOMBIA – FNP, bastando una notificación escrita, reemplazar el personal asignado que a criterio del supervisor no esté cumpliendo cabalmente con las obligaciones del contrato, en un término no mayor a un día hábil.
- u) Proponer diseño y suministrar el uniforme para el equipo logístico a usar durante la ejecución del evento, previa aprobación de Porkcolombia-FNP.
- v) Garantizar la calidad en el suministro de todos los elementos propuestos, incluyendo muebles, pantallas, pisos, y en general cualquier elemento a usar para ambientar las diferentes zonas del pabellón, resaltando que estos deben ceñirse al concepto gráfico autorizado por PORKCOLOMBIA-FNP.
- w) Garantizar internet de alta velocidad en las zonas determinadas por PORKCOLOMBIA – FNP, incluyendo las descritas anteriormente, así como en las zonas que se ubique la unidad móvil de PORKCOLOMBIA – FNP.
- x) Presentar y suministrar los materiales de construcción, acabados, producción gráfica e impresión de gran formato para cada una de las áreas del pabellón, conforme a los diseños y lineamientos aprobados y presentados.
- y) Mantener toda confidencialidad de todas las imágenes, elementos e información en general proporcionada por PORKCOLOMBIA – FNP para el desarrollo del proyecto. Estos son propiedad exclusiva de la organización y solo podrán ser usadas en las piezas gráficas que la entidad avale. Se prohíbe su venta, distribución o uso en cualquier ambiente diferente al contratado.

- z) Realizar las visitas necesarias a Corferias durante la etapa de preproducción, con el fin de tomar medidas de los diferentes espacios, rectificar todos los materiales avalados y elementos requeridos para el exitoso desarrollo y montaje de las diferentes zonas. Estas visitas deben estar dirigidas y supervisadas por el director del proyecto designado y el coordinador responsable.
- aa) Realizar todas las actividades relacionadas con los requerimientos técnicos y logísticos de Corferias: solicitud de permisos, registro de formularios para ingreso de materiales de montaje y cualquier otra actividad necesaria para el cumplimiento del objeto del contrato, previa consulta a PORKCOLOMBIA - FNP.
- bb) Realizar el montaje entre los días 4 y 8 de junio de 2026, para lo cual el contratista deberá contar, previo al inicio del montaje, con toda la documentación, permisos y autorizaciones requeridas por Corferias para el ingreso y ejecución de actividades.
- cc) Realizar el desmontaje de todas las áreas propuestas dentro de la actividad; de acuerdo con los tiempos y horarios permitidos por Corferias, garantizando la entrega de todos los espacios finalizados a más tardar el lunes 13 de junio a las 2 pm.
- dd) Atender y resolver los requerimientos adicionales que puedan surgir durante el desarrollo del proyecto.
- ee) Generar y entregar a Porkcolombia–FNP un informe final de actividades, en el formato establecido por Porkcolombia - FNP, el cual deberá incluir el registro fotográfico, la descripción de las actividades ejecutadas, las evidencias del montaje y desarrollo del proyecto, los resultados finales obtenidos y las recomendaciones correspondientes.
- ff) Garantizar el montaje en las locaciones del concurso “Maestros en Cortes” en las cinco (5) ciudades, por todos los días del concurso, conforme se describe a continuación:

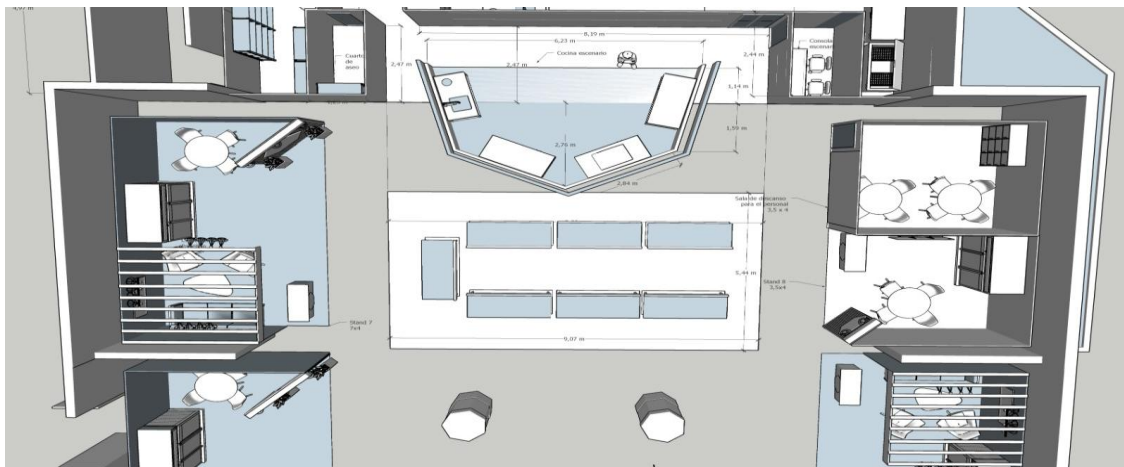
Concurso Maestros de la carne colombiana				
Ciudad	Fecha* sujeta a modificaciones	Sede	Días	Dirección
Barranquilla	27 de mayo	Frigorífico Santa Cruz	1	el Km 3 vía Oriental oficina central Malambo atlántico
Cali	05 de junio	Frigorífico Cárnicos y derivados	1	Km 11 vía Cali - Candelaria. Cavasa
Pereira	26 de mayo	Frigorífico Oink	1	Avenida de las Américas, MERCASA galpón 3 bodega 22
Medellín	22 de mayo	Central Ganadera	1	Calle 103EE # 63D-70
Bogotá	21 y 22 mayo	Frigorífico Guadalupe	2	dirección Autopista Sur No. 66-78
Bogotá	28 y 29 de mayo	Frigorífico BLE	2	Avenida Ciudad de Cali (carrera 86) # 15 A - 91

*Las fechas y lugares aquí señalados, podrán ser ajustados o modificados por razones logísticas, operativas o de fuerza mayor, previa comunicación al contratista.

- gg) Adecuar el espacio para la realización del concurso “**Maestros en Cortes**”. Cada uno de los seis (6) puntos de competencia, deberán contemplar el montaje, dotación y

recursos físicos mínimos necesarios para el desarrollo del concurso y sus eliminatorias, incluyendo como mínimo elementos y recursos físicos de promoción para cada punto de ejecución del concurso.

- hh) El proponente deberá incluir dentro de su oferta una propuesta de ambientación, decoración, montaje y desmontaje del espacio, contemplando, arcos inflables, elementos de branding y señalización y demás recursos que fortalezcan la identidad visual y la experiencia del concurso. Esta propuesta deberá ser previamente presentada y aprobada por Porkcolombia - FNP.
- ii) Para la gran final, que se desarrollará en la ciudad de Bogotá, dentro del marco de Alimentec, el día 12 de junio, se requiere adecuar el espacio en frente de la cocina, con un área delimitada de 9 X 5,4 mts que cuente con una tarima y siete (7) mesas de acero inoxidable para corte y desposte, con medidas 2 mts de frente X 70 Cms Fondo X 90 cm de altura, como se muestra a continuación:



- Disponer de pantalla grande de 55" con soporte de piso, para día 12 de junio, en el marco de la feria Alimentec, donde se transmitirán los resultados en vivo, de las votaciones de los jurados de la gran final del concurso "maestros".
- En la gran final que será en la ciudad de Bogotá, garantizar que los concursantes tengan un delantal y gorra con la marca de Porkcolombia – FNP y del aliado del evento, con el concepto de la feria de Alimentec.
- Garantizar la transmisión en streaming, en articulación con la Gerencia de Comunicaciones de PORKCOLOMBIA–FNP para la gran final.

jj) Para el desarrollo del concurso en las demás ciudades se debe disponer de:

- Diez (10) mesas de acero inoxidable para corte y desposte, con medidas de 2 mts de frente X 70 Cms Fondo X 90 cm de altura.
- Diez (10) tablas acrílicas para corte de carne con medidas de 50X50X2 cms.
- Diez (10) balanzas de precisión con carga inalámbrica y con certificado de calibración.
- Cinco (5) cronómetros de precisión con su respectivo certificado de calibración.

- Material cárnico: Para el desarrollo del Concurso Maestros, el contratista deberá suministrar 125 perniles para participantes, con un peso mínimo de 1.332,5 kg; 6 medias canales destinadas a las eliminatorias, equivalentes o no menor a 270 kg; y 8 medias canales para la gran final, equivalentes o no menor a 360 kg; Garantizando así el abastecimiento necesario para el desarrollo óptimo de todas las etapas del concurso en las locaciones donde se vaya a desenvolver el concurso.
 - El contratista deberá garantizar que el material cárnico cumpla los lineamientos previamente definidos por PORKCOLOMBIA - FNP. El contratista deberá realizar la compra y suministrar la factura correspondiente como soporte, para posterior aprobación e indicación por parte de Porkcolombia-FNP sobre la distribución del mismo.
 - 120 neveras de icopor de 5 litros, de primer uso, que garanticen una temperatura de $\leq 4^{\circ}\text{C}$; deberán ir personalizadas con los logos de Porkcolombia y del concurso **“Maestros de la Carne de Cerdo Colombiana”**, destinadas a los concursantes, con el fin de que puedan disponer y transportar adecuadamente la carne utilizada durante la competencia.
 - Suministrar, instalar, operar y retirar equipos de audio y video en cada punto donde se desarrolle el concurso, los cuales deberán cumplir con las especificaciones técnicas mínimas definidas y aprobadas previamente por Porkcolombia-FNP. El contratista deberá garantizar el óptimo funcionamiento, calidad, cobertura y continuidad del servicio durante todo el evento, incluyendo la disponibilidad de equipos de respaldo y soporte técnico permanente en sitio. En ningún caso se aceptarán equipos que no cumplan con los estándares técnicos establecidos o que, a juicio de Porkcolombia-FNP, no resulten idóneos para asegurar la adecuada transmisión, visibilidad y ambientación de las actividades.
 - Los protocolos de limpieza y desinfección, así como en el manejo de los productos cárnicos resultantes, deberán ejecutarse conforme al Protocolo de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) diseñado por Porkcolombia – FNP para el concurso, el cual deberá contemplar, como mínimo, la limpieza y desinfección de mesas, tablas, balanzas y demás superficies entre participantes; el uso obligatorio de elementos de protección personal (tapabocas, guantes y cofia); el control de la temperatura interna de los perniles recibidos y almacenados ($\leq 4^{\circ}\text{C}$); y la definición del destino final del material cárnico sobrante, mediante donación controlada o descarte conforme a los protocolos sanitarios establecidos.
 - Así mismo, las fichas técnicas de los productos desinfectantes exigidas para los stands del pabellón deberán ser igualmente requeridas y aplicables en los seis (6) puntos requeridos (4 regionales y 2 Bogotá).
- kk) Suministrar para el desarrollo del concurso Maestros de la Carne de Cerdo 2026 en todas las ciudades contempladas, un total de 1.962,5 kg de material cárnico, distribuidos de la siguiente manera: 125 perniles para participantes, con un peso total de 1.332,5 kg; 6 medias canales destinadas a las eliminatorias, equivalentes a 270 kg; y 8 medias canales para la gran final, con un total de 360 kg. Teniendo en cuenta la especialidad del concurso, PORKCOLOMBIA – FNP indicará al contratista los puntos de venta autorizados para que pueda suministrar el material cárnico relacionado.
- ll) Diseñar, producir e implementar activaciones de marca orientadas a la promoción y visibilidad del concurso, las cuales deberán incluir como mínimo elementos de señalización, piezas de branding físico y/o digital, y acciones de interacción con el

público. Todas las activaciones deberán contar con lineamientos gráficos previamente definidos y aprobados por Porkcolombia–FNP, garantizando la correcta exhibición de las marcas vinculadas, así como su adecuada ubicación, cobertura y duración durante el desarrollo del evento.

- mm) Garantizar la vinculación de tres (3) jurados idóneos, con trayectoria y reconocimiento en el ámbito gastronómico, experiencia comprobada en transformación y manejo de carnes, así como conocimientos técnicos en evaluación sensorial, técnicas de preparación, innovación culinaria y criterios de calificación aplicables al desarrollo de la actividad. Los jurados serán responsables de evaluar a los participantes conforme a los criterios previamente definidos por Porkcolombia - FNP.
- nn) El contratista deberá diseñar, proponer, gestionar y entregar los premios del gran concurso “Maestros”, incluyendo tres (3) premios principales para los finalistas que ocupen el primer, segundo y tercer puesto, junto con sus respectivas estatuillas alusivas al concurso. La propuesta de premios deberá ser presentada para aprobación de PORKCOLOMBIA – FNP.
- oo) El contratista deberá proponer y suministrar kits para la totalidad de los concursantes, los cuales deberán ser previamente aprobados por PORKCOLOMBIA – FNP. Se estima una participación entre ciento veinte (120) y ciento cincuenta (150) concursantes; no obstante, la cantidad definitiva será informada y confirmada por PORKCOLOMBIA – FNP.
- pp) El contratista deberá diseñar, producir, montar, operar y desmontar el centro de experiencia, el cual estará ubicado en el punto central del pabellón, de acuerdo con la planimetría aprobada por Porkcolombia–FNP (“Planimetría Alimentec”) Anexo 1. Este espacio deberá garantizar condiciones adecuadas para la interacción entre expositores y visitantes, facilitando el desarrollo de relacionamientos comerciales y la generación de experiencias dentro del pabellón.
- qq) **El contratista deberá asegurar que el centro de experiencia incluya**, como mínimo, los siguientes elementos y condiciones:
- Suministrar e instalar diez (10) neveras exhibidoras de refrigeración, conforme a la distribución definida en la planimetría aprobada.
 - Garantizar que los equipos operen dentro de un rango de temperatura entre 0 y 4 °C, asegurando la adecuada conservación de los productos.
 - Asegurar que cada nevera cuente con visor o indicador visible de temperatura y sistema de acceso que permita la verificación y control permanente de las condiciones internas.
 - Implementar el branding de cada equipo conforme a los lineamientos definidos y aprobados por Porkcolombia–FNP.
 - Garantizar la exhibición mínima de diez (10) cortes por nevera, de acuerdo con lo establecido en el Anexo 5.
 - Disponer de personal técnico y logístico durante el evento para la operación, monitoreo y mantenimiento de los equipos.
 - Realizar el montaje y desmontaje del espacio, asegurando su correcto funcionamiento durante toda la duración del evento.
 - Cada nevera de exhibición debe llevar en la parte superior el concepto del pabellón “Carne de cerdo colombiana, un ingrediente de talla mundial” y en la parte inferior

la imagen de la parte del cerdo, a partir de la cual se evidencien los distintos cortes y sus posibilidades de aprovechamiento.

- Suministrar la carne que será exhibida en las neveras del centro de experiencia, destacando que la carne deberá ser adquirida por el contratista, conforme a los lineamientos establecidos por PORKCOLOMBIA -FNP.
 - El contratista deberá dar garantía de que los cortes relacionados en el Anexo 6. corresponden a las características dadas por el especialista de carnes de PORKCOLOMBIA – FNP.
 - Garantizar que todos los cortes destinados a exhibición en nevera estén empacados al vacío, garantizando su adecuada preservación, inocuidad y calidad durante el evento. Como referencia se relacionan fotografías en el anexo 7.
 - Adecuar los seis (6) espacios de negociación ubicados entre cada nevera exhibidora, cada uno dotado con una (1) mesa y tres (3) sillas, para un total de seis (6) mesas y dieciocho (18) sillas, cómodas y acordes con el concepto del pabellón. El mobiliario propuesto estará sujeto a aprobación por parte de Porkcolombia - FNP.
 - En el centro del pabellón se deberán ubicar materas llamativas que no permitan el paso de un lado al otro, en la ubicación propuesta en la planimetría, dispuestas en forma de zigzag para dividir el espacio por la mitad y guiar el flujo de tránsito de los asistentes, garantizando un recorrido direccionado de principio a fin del pabellón, promoviendo la circulación, interacción y el tránsito hacia todas las áreas del espacio.
 - Proveer (4) pantallas LED verticales, que serán ubicadas en el Centro de Experiencia, en la mitad del pabellón como se muestra en el Anexo 1, destinadas a visibilizar recetas, facilitar la navegación e interacción sobre los cortes de carne de cerdo, así como presentar información relevante de los expositores y cifras del sector, con las siguientes especificaciones: de 2 metros de alto por 1.5 metros de ancho; resolución mínima de aproximadamente 1152 x 768 o acorde a la necesidad que se vaya a transmitir y presentar en estas.
 - Garantizar que todos los diseños y artes gráficos propuestos por el contratista, sean presentados previamente para revisión y aprobación por parte de PORKCOLOMBIA–FNP antes de su producción e instalación.
 - Asegurar la correcta instalación, mantenimiento y retiro de los elementos durante las fases de montaje, operación y desmontaje del evento.
- rr) El contratista será responsable de la ejecución integral del proyecto, incluyendo la provisión de todos los recursos técnicos, logísticos, humanos, operativos y administrativos necesarios para garantizar el correcto funcionamiento, cumplimiento normativo y desarrollo de las actividades durante las fases de preproducción, montaje, operación y desmontaje, aun cuando estos no se encuentren expresamente detallados en el presente documento.
- ss) Garantizar la articulación con PORKCOLOMBIA–FNP, la organización ferial, patrocinadores y demás actores involucrados, así como el cumplimiento de los cronogramas, especificaciones técnicas y condiciones de calidad definidas, respondiendo por cualquier falla, incumplimiento o requerimiento adicional que se genere durante la ejecución del contrato.
- tt) Todas las demás requeridas para el cabal cumplimiento del objeto del contrato.

5.1 Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC)

El suministro objeto del presente Proceso de Contratación está codificada en el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC) con el tercer nivel, como se indica en la Tabla 1:

Tabla 1-Codificación en el sistema UNSPSC

Clasificación UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	Producto
80141607	Servicio de gestión, Servicios profesionales de empresas, y Servicios Administrativos	Comercialización y distribución	Actividades de venta y promoción de negocios	Gestión de eventos

5.2 Valor estimado del Contrato

El valor estimado del presente Contrato corresponde a la suma de hasta **SETECIENTOS NOVENTA Y SEIS MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$796.500.000)**, valor que incluye los pagos por los costos directos e indirectos necesarios para la ejecución del contrato y todos los impuestos, gravámenes y retenciones a que haya lugar, discriminados de la siguiente manera: Honorarios de hasta **SEISCIENTOS SESENTA Y NUEVE MILLONES TRESCIENTOS VEINTISIETE MIL SETECIENTOS TREINTA Y UN PESOS M/CTE (\$669.327.731)**, e IVA de **CIENTO VEINTISIETE MILLONES CIENTO SETENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS SESENTA Y NUEVE PESOS M/CTE (\$127.172.269)**.

5.3 Forma de pago.

La Entidad pagará el contrato celebrado de la siguiente manera:

Un anticipo equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor total del contrato, equivalente a la suma de **TRESCIENTOS NOVENTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE (\$398.250.000)**, discriminado de la siguiente manera: Honorarios de **TRESCIENTOS TREINTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/CTE (\$334.663.865)** e IVA de hasta **SESENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS OCHO MIL CIENTO TREINTA Y CUATRO PESOS M/CTE (\$63.586.134)**, el cual será pagado después de la presentación y aprobación de las pólizas requeridas;

Un segundo pago equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor total del contrato, equivalente a la suma de **TRESCIENTOS NOVENTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE (\$398.250.000)**, discriminado de la misma manera, el cual será cancelado dentro de los treinta (30) días siguientes a la finalización de la feria y previa presentación del informe final del evento.

Requisitos de pago: Para el pago de los honorarios, el contratista deberá entregar:

a) Factura a nombre de la ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE PORCICULTORES – FONDO NACIONAL DE LA PORCICULTURA (original y copia); b) Certificación del pago de aportes a

salud y pensión, de acuerdo con lo legalmente establecido; c) Los soportes exigidos para cada uno de los pagos, conforme a lo descrito en el presente numeral.

PARÁGRAFO PRIMERO: Para efectos del pago del valor total del presente contrato, PORKCOLOMBIA–FNP lo hará con cargo a los recursos del Fondo Nacional de la Porcicultura, previa presentación oportuna por parte del CONTRATISTA de la factura, acompañada de los soportes, informes y demás documentación requerida para cada uno de los pagos previstos.

5.4 Plazo de ejecución del Contrato

El plazo de ejecución del presente Contrato es desde la aprobación de las garantías exigidas, hasta el 30 de julio de 2026.

5.5 Lugar de ejecución del Contrato

El lugar de ejecución del Contrato será en la ciudad de Bogotá, Medellín, Cali, Barranquilla y Pereira.

6. REQUISITOS HABILITANTES

6.1 Capacidad Jurídica

PORKCOLOMBIA–FNP verificará que los proponentes no se encuentren incurso en causales de inhabilidad o incompatibilidad para presentar la oferta, celebrar o ejecutar el contrato. Para tal efecto, los oferentes deberán enviar el boletín de responsables fiscales, el certificado de antecedentes disciplinarios y el certificado de antecedentes judiciales, del Rep. Legal de la entidad y de la entidad cuando aplique.

Las personas jurídicas deberán presentar para acreditar su existencia y representación legal, el documento idóneo expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, con una fecha de expedición no superior a tres (3) meses contados a partir de la fecha de presentación de la oferta. En dicho documento deberá constar que el representante legal se encuentra facultado para obligar a la persona jurídica; en caso contrario, deberá aportarse la autorización o el documento correspondiente del órgano social competente que lo habilite.

6.2 Experiencia

El proponente deberá acreditar experiencia en la ejecución de mínimo dos (2) contratos en algún momento a partir del año 2019 y hasta la fecha de adjudicación del presente proceso. Dicha experiencia deberá acreditarse mediante mínimo dos (2) certificaciones de contratos ejecutados, las cuales, en su conjunto, deberán sumar como mínimo 230 SMMLV y corresponder a objetos iguales o similares al del presente proceso.

Las certificaciones deberán ser expedidas por el contratante y contener como mínimo la siguiente información:

- a) Nombre o razón social del contratante.
- b) Nombre o razón social del contratista.
- c) Objeto del contrato.
- d) Fecha de inicio y terminación del contrato.
- e) Valor del contrato, incluidos los adicionales, si los hubiere.
- f) Firma y cargo de la persona facultada para expedir la certificación.

6.3 Plazo de subsanabilidad

El plazo para realizar la subsanación será el establecido en el cronograma del proceso.

En el evento en que un oferente omita la presentación de uno o varios requisitos habilitantes, diferentes a la oferta económica, podrá subsanarlos por iniciativa propia o por solicitud de la entidad, exclusivamente dentro del plazo que esta le otorgue. En ningún caso los aspectos relacionados con la oferta económica serán objeto de subsanación.

PORKCOLOMBIA–FNP podrá efectuar correcciones aritméticas cuando estas correspondan a errores de carácter formal, tales como:

- Errores en operaciones matemáticas básicas.
- Inconsistencias entre el valor total de la oferta expresado en números y en letras; en este caso, prevalecerá el valor expresado en letras.

7. CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y ADJUDICACIÓN

Porkcolombia–FNP evaluará únicamente las Ofertas de los Proponentes que hayan acreditado los requisitos habilitantes de que trata la sección 6. Porkcolombia – FNP asignará el siguiente puntaje según los criterios mencionados:

Criterio	Puntaje
7.1 Factor técnico de ejecución del proyecto	30
7.2 Factor capacidad Instalada	30
7.2.2 Planta de producción	10
7.2.3 Equipo Logístico	20
7.3 Factor experiencia	20
7.4 Factor económico	20
PUNTAJE TOTAL	100

7.1 Factor Técnico de ejecución del proyecto (30 puntos).

El presente factor técnico tendrá un puntaje máximo de treinta (30) puntos. Se evaluará la capacidad del oferente para ejecutar integralmente el montaje, operación y desmontaje del pabellón, con base en los diseños, concepto y planimetría previamente definidos por

Porkcolombia – FNP. el cual será asignado de acuerdo con los criterios que se describen a continuación:

Se evaluará (I) la claridad, organización y coherencia del cronograma propuesto, verificando su alineación con la fecha de inicio del evento, así como (II) la adecuada optimización de los tiempos planteados, y (III) la consistencia en la secuencia de ejecución de las actividades.

Para efectos de la evaluación del presente factor, Porkcolombia – FNP integrará un comité, el cual tendrá en cuenta los anteriores tres criterios para ordenar de la mejor a la peor oferta según las propuestas allegadas, asignando el siguiente puntaje:

- 30 puntos a la oferta que mejor cumpla con los criterios descritos.
- 20 puntos a la segunda mejor oferta que cumpla con los criterios descritos.
- 10 puntos a la tercera mejor oferta que cumpla con los criterios descritos.
- 5 puntos a la cuarta mejor oferta que cumpla con los criterios descritos.
- 0 puntos de la cuarta oferta en adelante.

7.2 Factor capacidad Instalada (30 puntos)

Para efectos de este factor, se evaluará la capacidad técnica, operativa y logística del oferente para ejecutar el contrato, a partir de dos componentes: (i) infraestructura de producción, y (ii) equipo humano asignado.

7.2.1. Planta de producción (10 puntos)

Se evaluará si el proponente cuenta con una planta de producción propia, adecuada para la fabricación, almacenamiento, alistamiento y logística de materiales BTL, estructuras y elementos requeridos para el diseño, producción, montaje y desmontaje del stand y pabellón objeto del presente proceso, incluyendo, entre otros, carpintería, metalmecánica, impresión gran formato, señalética, mobiliario ferial, piezas escenográficas y/o demás componentes asociados a montajes feriales y exhibiciones. El oferente que acredite la referida planta, tendrá diez (10) puntos, mientras que aquél que no lo acredite, no tendrá puntaje en el presente factor.

Para efectos de la asignación del puntaje, el oferente deberá allegar una carta firmada por el representante legal donde certifique que cuenta con dicha planta de producción, y la actividad que allí desarrolla.

7.2.2. Equipo Logístico (Criterio de evaluación 20)

Los oferentes deberán certificar la disponibilidad de un equipo mínimo de veinte (20) personas con experiencia en ferias y eventos masivos, para cubrir las actividades de montaje, operación y desmontaje del pabellón 5A y la unidad móvil entre el 4 y el 13 de junio de 2026, la cual deberá estar firmada por el representante legal.

Para efectos de la presente evaluación, los puntajes se asignarán según el número de personas presentadas para el desarrollo del proceso, así:

Número de personas	Puntaje
Veintiuno a Veinticuatro	5
Veinticinco a Veintinueve	10
Treinta o más	20

7.3 Factor experiencia (20 puntos):

Se asignará un puntaje de hasta veinte (20) puntos al oferente que acredite experiencia en contratos ejecutados a partir del año 2019, relacionados con el objeto del presente proceso.

La asignación del puntaje se realizará de acuerdo con el número de certificaciones expedidas por el contratante y aportadas, conforme a la siguiente tabla:

Número de Certificaciones	Puntaje
Cinco o más certificaciones	20
Cuatro certificaciones	10
Tres Certificaciones	5
Dos Certificaciones	0

Las certificaciones deberán:

- Sumar como mínimo 230 SMMLV.
- Corresponder a contratos afines al objeto del proceso.
- Incluir como mínimo la siguiente información:
 - a) Nombre del contratante
 - b) Nombre del contratista
 - c) Objeto del contrato
 - d) Fecha de inicio y terminación
 - e) Valor del contrato, incluidos adicionales si los hubiere

En caso de empate en el número de certificaciones, se asignará el mismo puntaje. Las certificaciones presentadas para acreditar requisitos habilitantes podrán ser utilizadas para efectos de este criterio.

7.4 Factor Económico (20 puntos):

Este factor tendrá un puntaje máximo de veinte (20) puntos y se calculará con base en el valor total de la propuesta económica, mediante el método de menor valor.

Se asignará el mayor puntaje a la oferta de menor valor, y las demás serán calificadas proporcionalmente, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$Puntaje_i = \frac{10 \times V_{min}}{V_i}$$

Donde,

- **V_{min}**: menor valor entre las ofertas válidas
- **V_i**: valor de la oferta evaluada

El resultado se calculará hasta con siete (7) decimales.

7.5 Empate

En caso de empate en el puntaje total de dos (2) o más ofertas, PORKCOLOMBIA–FNP seleccionará al proponente que haya obtenido el mayor puntaje en el primer factor de evaluación. De persistir el empate, se escogerá al proponente con mayor puntaje en el segundo factor, y así sucesivamente hasta agotar la totalidad de los factores de evaluación definidos en los presentes Términos de Referencia.

Para estos efectos, el orden de los factores será el siguiente: 1. Factor creativo, 2. Factor capacidad instalada, 3. Factor experiencia, 4. Factor económico.

En igualdad de condiciones, se preferirá la oferta de bienes y servicios de origen nacional.

En el caso de oferentes extranjeros en igualdad de condiciones, se preferirá aquel que incorpore en mayor medida recursos humanos nacionales, mayor componente nacional y mejores condiciones para la transferencia tecnológica.

Si el empate persiste, PORKCOLOMBIA–FNP procederá a seleccionar al proponente mediante el siguiente mecanismo aleatorio:

- a) Se citará a los proponentes empatados a una audiencia para la realización del sorteo.
- b) En una bolsa se introducirán tantas balotas como propuestas empatadas, de las cuales una (1) será de color verde y las demás de color blanco.
- c) Los representantes de los proponentes asistentes a la audiencia extraerán, uno a uno, una balota.
- d) El contrato será adjudicado al proponente que extraiga la balota de color verde.

8. OFERTA

8.1 Presentación

Los proponentes deberán presentar sus ofertas por escrito, a través de los correos electrónicos de los supervisores del contrato: lmartinez@porkcolombia.co y actriana@porkcolombia.co

La oferta en medio físico deberá presentarse en una carpeta debidamente rotulada con el nombre del proponente y su NIT.

La oferta en medio magnético podrá ser entregada en un dispositivo que contenga los archivos electrónicos o remitida por correo electrónico a las direcciones anteriormente señaladas.

En caso de que la oferta sea presentada tanto en medio físico como en medio magnético, y exista discrepancia entre su contenido, prevalecerá la información contenida en el documento físico. El medio magnético se solicita únicamente para facilitar las labores de verificación y evaluación.

En la oferta económica, el proponente deberá indicar claramente el valor total de la propuesta. Cualquier costo a su cargo que sea omitido se entenderá incluido dentro del valor ofertado y, en consecuencia, no dará lugar a reclamaciones ni a pagos adicionales.

8.2 Oferta técnica de implementación del diseño

El proponente deberá incluir en su oferta una propuesta técnica en 3D para la implementación del pabellón, alineada estrictamente al diseño base previamente definido por Porkcolombia-FNP. Los renders deberán recrear visualmente las marcas participantes, incorporando su identidad gráfica, aplicaciones de marca, espacios de exhibición y presencia dentro del pabellón, de manera coherente con la propuesta presentada a los expositores.

Esta propuesta deberá contener la información solicitada en el numeral 7.1 del presente documento y evidenciar, como mínimo:

- La correcta interpretación del diseño base.
- La distribución de los espacios conforme a la planimetría del pabellón 5A de Corferias.
- Las soluciones técnicas y constructivas propuestas para el montaje.
- Las vistas necesarias que permitan validar la viabilidad de la implementación.

El proponente podrá incluir ajustes o mejoras al diseño base, siempre que estos representen una optimización técnica o funcional y cuenten con la debida justificación.

8.3 Oferta capacidad Instalada

En caso de contar con una planta de producción propia, el proponente debe incluir en su oferta una certificación firmada por el representante legal. De igual forma la certificación del personal designado para el desarrollo del presente proceso.

8.4 Factor experiencia

El proponente deberá incluir en su oferta las certificaciones que acrediten la experiencia requerida, conforme a lo establecido en el numeral 7.3 del presente documento.

8.5 Oferta Económica

El proponente deberá incluir en su oferta el valor total de la misma, expresado en pesos colombianos, el cual deberá contemplar todos los costos directos e indirectos necesarios para la ejecución del contrato, incluyendo impuestos, tasas, contribuciones y cualquier otro valor adicional a que haya lugar.

El valor presentado se entenderá como único, integral y no susceptible de ajustes durante la ejecución del contrato, salvo lo previsto en la normatividad aplicable.

8.6 Validez de las Ofertas

La oferta deberá tener una validez mínima de treinta (30) días calendario, contados a partir de la fecha de su presentación.

En caso de que el proceso de contratación sea suspendido por un término que supere dicho plazo, PORKCOLOMBIA–FNP podrá solicitar a los proponentes la ampliación de la vigencia de sus ofertas por un periodo igual al de la suspensión.

8.7 Reserva durante el proceso de evaluación

Los proponentes serán responsables de identificar y señalar expresamente si la información presentada en su oferta contiene información confidencial, privada o que constituya secreto industrial, de conformidad con la normativa colombiana vigente. Para ello, deberán indicar dicha calidad y citar las normas legales que sustentan su carácter reservado.

PORKCOLOMBIA–FNP garantizará la reserva de la información del proceso de contratación frente a terceros. No obstante, se reserva el derecho de compartir dicha información con sus agentes, asesores o terceros autorizados, exclusivamente para efectos de la evaluación de las ofertas.

La información relacionada con el análisis, aclaración, evaluación y comparación de las ofertas no será revelada a los proponentes ni a terceros hasta tanto PORKCOLOMBIA–FNP comunique la publicación del informe de evaluación, momento a partir del cual los proponentes podrán presentar las observaciones a que haya lugar.

8.8 Evaluación de las Ofertas

Las ofertas presentadas por los proponentes que hayan acreditado los requisitos habilitantes establecidos en la sección 6 serán evaluadas conforme a los criterios definidos en la sección 7 del presente documento.

PORKCOLOMBIA–FNP publicará el informe de evaluación de las ofertas en la oportunidad señalada en el cronograma establecido en la sección 12.

8.9 Rechazo

PORKCOLOMBIA–FNP rechazará las ofertas presentadas por los proponentes en los siguientes casos:

- a) Cuando sean presentadas con posterioridad al plazo establecido en el cronograma del proceso.
- b) Cuando estén incompletas, en cuanto omitan la inclusión de información o de alguno de los documentos necesarios para la comparación objetiva de las propuestas, sin perjuicio de lo establecido en la sección 6.3 “Plazo de subsanabilidad”.
- c) Cuando la oferta económica supere el presupuesto oficial estimado para el presente proceso.
- d) Cuando correspondan a ofertas parciales, es decir, que no incluyan la totalidad de los bienes, servicios y actividades requeridas en el anexo técnico de los presentes términos.

9. ADJUDICACIÓN

PORKCOLOMBIA–FNP adjudicará el proceso de contratación al proponente ubicado en el primer orden de elegibilidad, de conformidad con lo establecido en el informe de evaluación, siempre que cumpla con la totalidad de los requisitos exigidos en los presentes Términos de Referencia.

PORKCOLOMBIA–FNP se reserva el derecho de no adjudicar el proceso cuando se presenten circunstancias que impidan la selección objetiva, cuando ninguna de las ofertas cumpla con los requisitos exigidos, o cuando existan razones de conveniencia debidamente justificadas.

10. GARANTÍAS

10.1 Garantías del Contrato

De acuerdo con la naturaleza del contrato a celebrar, los eventuales perjuicios derivados de su ejecución deberán estar amparados mediante una garantía que cubra los siguientes riesgos:

- a) Buen manejo y correcta inversión del anticipo: deberá estar vigente hasta la liquidación del contrato y su valor corresponderá al cien por ciento (100%) del valor del anticipo.

- b) Cumplimiento: deberá estar vigente hasta la liquidación del contrato y su valor corresponderá al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato.
- c) Calidad del servicio: deberá estar vigente hasta la liquidación del contrato y su valor corresponderá al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato.
- d) Salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales: deberá estar vigente durante el plazo de ejecución del contrato y por tres (3) años más, y su valor corresponderá como mínimo al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato.
- e) Responsabilidad civil extracontractual: Debe estar vigente por un periodo igual al de ejecución del contrato y su valor será de por lo menos el 10%.

Para efectos de su aprobación, la garantía deberá cubrir adecuadamente los riesgos anteriormente descritos. El beneficiario será la Asociación Colombiana de Porcicultores – Fondo Nacional de la Porcicultura. Así mismo, deberá allegarse la constancia de pago de la prima, no siendo admisible la certificación de no revocatoria o no expiración por falta de pago.

El contratista deberá informar a la compañía aseguradora cualquier modificación a las condiciones del contrato y ajustar proporcionalmente el valor asegurado y/o la vigencia de la garantía en caso de prórroga o adición.

En el caso de empresas extranjeras, se podrá constituir un aval o garantía bancaria que ampare el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato.

11. INTERVENTORÍA Y/O SUPERVISIÓN

La supervisión del contrato será ejercida por la Subdirección de Comercialización Multicanal y el Coordinador de Comercialización Multicanal; en su ausencia, por la Dirección de Comercialización, quienes cumplirán las funciones previstas en el procedimiento de contratación de la Asociación Colombiana de Porcicultores–Fondo Nacional de la Porcicultura.

Supervisor principal: Lina Paola Martínez Ahumada
Correo: lmartinez@porkcolombia.co

Supervisor suplente: William Alexander Lozano
Correo: wlozano@porkcolombia.co

12. CRONOGRAMA

El siguiente es el Cronograma del Proceso de Contratación: ajustar con el cronograma de cada área

Tabla 14 - Cronograma del Proceso de Contratación

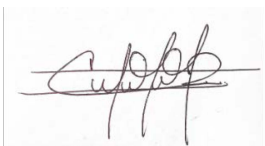
Actividad	Fecha	Lugar
Publicación proyecto Términos de Referencia	05/05/2026	www.porkcolombia.co

Presentación de Ofertas	11/05/2026	lmartinez@porkcolombia.co y/o actriana@porkcolombia.co y/o Calle 37 # 16 - 52
Informe de presentación de Ofertas	12/05/2026	www.porkcolombia.co
Subsanación	13/05/2026	lmartinez@porkcolombia.co y/o actriana@porkcolombia.co y/o Calle 37 # 16 - 52
Publicación del informe de evaluación de las Ofertas	20/05/2026	www.porkcolombia.co
Presentación de observaciones al informe de evaluación de las Ofertas (Cuando aplique)	21/05/2026	lmartinez@porkcolombia.co y/o actriana@porkcolombia.co y/o Calle 37 # 16 - 52
Firma del contrato	25/05/2026	Calle 37 # 16 - 52
Entrega de garantías	25/05/2026	Calle 37 # 16 - 52
Aprobación de garantías	25/05/2026	Calle 37 # 16 - 52

Las fechas y plazos antes indicados podrán variar de acuerdo con la ley y con las condiciones previstas en los presentes Términos de Referencia.

13. MINUTA DEL CONTRATO

Una vez adjudicado y suscrito el contrato puede consultarse en el SECOPII.




ADRIAN CAMILO TRIANA ROJAS

Coordinador Multicanal
PORKCOLOMBIA-FNP



LINA PAOLA MARTÍNEZ AHUMADA

Subdirectora de Comercialización Multicanal.
PORKCOLOMBIA – FNP

Vo. Bo. 

WILLIAM ALEXANDER LOZANO

Director Área de Comercialización
PORKCOLOMBIA – FNP



JEFFREY FAJARDO LÓPEZ

Presidente Ejecutivo
PORKCOLOMBIA – FNP