Envigado, diciembre 2 de 2024

Doctora

SALOME LONDOÑO ZAPATA
Secretaria de Salud
Municipio de
Envigado

ASUNTO: Propuesta Técnica y Económica

En respuesta a su invitación, el Centro de Formación Integral Para el Trabajo CEFIT, se permite presentar propuesta técnica y económica, para el desarrollo de proyectos de la Secretaría de Salud del Municipio de Envigado, en la vigencia 2025. La presente propuesta, incluye los componentes de: Gestión del conocimiento y planeación en salud, control de factores de riesgo, seguridad alimentaria, prestación de servicios y aseguramiento en salud.

Esperamos poder seguir trabajando de la mano, con el fin de dar continuidad al desarrollo de los estos componentes y dar cumplimiento a los programas implementados desde la Secretaría de Salud Municipal.

Atentamente,

HEIDIMAR DUQUE GÓMEZ

Directora

Elaboró	Revisó	Visto bueno
Juan Fernando Alzate Echeverri Asesor de Planeación	Natali Andrea López Salazar P.U Extensión y Convenios	Daniel Escobar Echeverri Asesor Jurídico
Los aquí firmantes manifestamos que hemos leído y revisado toda la información que obra en el documento, la cual se encuentra ajustada ala Ley, por lo que se presenta para la firma de la Directora.		

CENTRO DE FORMACION INTEGRAL PARA EL TRABAJO -CEFIT-
PROPUESTA SECRETARÍA DE SALUD MUNICIPIO DE ENVIGADO

1. MARCO DE REFERENCIA DEL PROYECTO

La Secretaría de Salud del Municipio de Envigado, cuenta con el compromiso de desarrollar acciones de educación, capacitación, sensibilización, asesoría, asistencia técnica, inspección, vigilancia y control, orientadas al fomento de la promoción de hábitos alimentarios saludables y de la normatividad sanitaria, implementación de tiendas escolares saludables, procesos técnicos para la comunidad en general y los diferentes actores sujetos de inspección, vigilancia y control como las EAPB de los regímenes subsidiado y contributivo en el componente de aseguramiento salud en el Municipio de Envigado, esto con el fin de dar cumplimiento a las metas definidas en el plan de desarrollo : “Envigado Vamos adelante, Amor por la gente, Amor por Envigado”, en su Línea 1: Envigado con equidad y cierre de brechas, nodo 1.1. Salud integral, programas 1.1.6. Inspección, vigilancia y control en salud, 1.1.5. Gestión de la prestación de servicios en salud, 1.1.7. Planeación estratégica en salud, **1.1.4. Aseguramiento en salud** y 1.1.2 Seguridad alimentaria y nutricional para el desarrollo humano.

Teniendo en cuenta los resultados obtenidos en los diferentes convenios y contratos interadministrativos celebrados entre la Secretaría de Salud del Municipio de Envigado y el CEFIT, relacionados con procesos de capacitación, seguridad alimentaria, hábitos saludables, entre otros, se ha considerado conveniente que sea el CEFIT la entidad que continúe durante la vigencia 2025, con la operación de los componentes de gestión del conocimiento y planeación en salud, control de factores de riesgo, seguridad alimentaria, prestación de servicios y aseguramiento en salud. Poniendo a disposición de dichos componentes, la capacidad operativa de la institución, sus recursos, conocimientos y experiencia en el desarrollo de este tipo de proyectos.

2. COMPONENTES A DESARROLLAR Y COSTO UNITARIO

De acuerdo a la invitación realizada por parte de la Secretaría de Salud, se propone el desarrollo de las siguientes actividades:

Componente 1: Gestión del Conocimiento y Planeación en Salud.

Personal requerido:

CANTIDAD	PERFIL PROFESIONAL / OCUPACIONAL	VALOR MES	MESES	VALOR TOTAL	ADMINISTRACIÓN 12%	VALOR TOTAL CON ADMINISTRACIÓN
1	Profesional en Gerencia de Sistemas de Información en Salud.	5,290,655	11	58,197,205	6,983,665	65,180,870
1	Profesional en Administración (cualquier área)	5,290,655	11	58,197,205	6,983,665	65,180,870
1	Diseñador	5.290.655	6 meses y 14 días	34,212,902	4,082,574	38,295,476
1	Técnico o profesional desarrollador de software	10,000,000	4	40,000,000	4,800,000	44,800,000
TOTAL PERSONAL GESTIÓN DEL CONOCIMIENTO						213.457.215

Actividades a Desarrollar

ACTIVIDAD	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
Contratación de personal idóneo para la realización de capacitaciones especificas en estadísticas vitales de acuerdo con la necesidad identificada dentro de los diferentes procesos de estadísticas vitales.		Lo realiza el contratista profesional en gerencia de sistemas de información en salud
Desarrollar acciones comunicacionales que permitan la difusión de los programas y proyectos de la secretaría de salud para promover en la comunidad la demanda de la oferta institucional.	15.000.000	
Realización de visitas a los prestadores de servicios de salud, buscando fortalecer el reporte de datos a la secretaría de salud.		Lo realiza el contratista profesional en gerencia de sistemas de información en salud

Realizar jornadas académicas y eventos de salud que buscan destacar la gestión de los diferentes actores del sistema de salud, motivando la mejora continua de los procesos de los diferentes actores en salud a nivel municipal. Se realizarán 3 jornadas distribuidas de la siguiente manera: 2 capacitaciones de estadísticas vitales (una en el primer semestre y otra en el Segundo semestre), para mejorar los procesos de las diferentes rutas, donde se abordan temas como causas de muerte, diligenciamiento de los certificados de defunción entre otros. La logística y la convocatoria se realizan por parte de la secretaría de salud. 1 evento de entrega de la publicación de situación de salud donde se realizará la exposición de la situación de salud y se realizará la entrega del producto; la logística y la convocatoria se realiza por parte de la secretaría de salud.		La logística y convocatoria de los eventos, será asumida por la Secretaría de Salud.
Realizar acciones que fortalezcan los procesos de información en la secretaría de salud a través del desarrollo e implementación de nuevas tecnologías de la información a nivel municipal.		Esta actividad la realiza el desarrollador de software
Realizar la contratación del personal idóneo para el desarrollo de actividades específicas que permitan el cumplimiento de las metas establecidas en plan de desarrollo.	213.457.215	
Costo total del componente	**$ 228.457.215**	

Componente 2: Control de factores de riesgo

Personal Requerido

CANTIDAD	PERFIL PROFESIONAL / OCUPACIONAL	VALOR MES	MESES	VALOR TOTAL	ADMINISTRACIÓN 12%	VALOR TOTAL CON ADMINISTRACIÓN
1	Técnico o Tecnólogo en alimentos, en control y calidad de alimentos,	3,820,130	10	38,201,300	4,584,156	42,785,456
1	Técnico o Tecnólogo en gestión ambiental y sanitaria	3,820,130	10	38,201,300	4,584,156	42,785,456
1	Técnico administrativo	3,820,130	10	38,201,300	4,584,156	42,785,456
1	Técnico o Tecnólogo en	3,820,130	6	22,920,780	2,750,494	25,671,274

	alimentos, en control y calidad de alimentos,					
1	Auxiliar administrativo	2,534,766	10	25,347,660	3,041,719	28,389,379
1	Auxiliar administrativo	2,534,766	10	25,347,660	3,041,719	28,389,379
1	Técnico o Tecnólogo en alimentos, en control y calidad de alimentos,	3,820,130	10	38,201,300	4,584,156	42,785,456
TOTAL PERSONAL CONTROL DE FACTORES DE RIESGO					**27,170,556**	**253,591,856**

Actividades a Desarrollar

ACTIVIDAD	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1. Realizar Visitas y acciones de Inspección y vigilancia con las respectivas medidas sanitarias a los establecimientos que generan riesgo a la salud pública como: restaurantes comerciales, escolares y hogares comunitarios (infantiles, penitenciarios, centros de protección social para adultos mayores, terapéuticos); cafeterías, heladerías, estaderos, depósitos de alimentos, supermercados y expendios estacionarios; de carne bovina, porcina, de aves, huevos, pesqueras y otras especies; de derivados cárnicos y lácteos; en general todo tipo de establecimientos o lugares relacionados con alimentos.		Se realiza con el personal del proyecto
2. Acompañar acciones de promoción de la salud y prevención de la enfermedad en el área de relacionada con su cargo, a través del acompañamiento, orientación e información, asistencia técnica a los sujetos de control, personas y entidades que lo soliciten en temas relacionados o que permitan su conocimiento para cumplir con la normatividad		Se realiza con el personal del proyecto

3. Registrar la información generada de la ejecución de las actividades y programas propios del área de desempeño, de acuerdo con las normas, métodos y procedimientos administrativos adoptados, tener al día las bases de datos y plataformas de información que usa para el desarrollo de sus actividades (BPMS, Planillas de registros de solicitudes, bases de datos del área, entre otros). Igualmente, realizar los informes que sean necesarios con la información registrada para dar respuesta o cumplimiento con entidades internas y externas.		Se realiza con el personal del proyecto
4. Apoyar la toma de muestras de alimentos para su análisis de laboratorio en establecimientos que brinden productos o servicios de alimentos y medidas sanitarias en caso de ser necesario, de acuerdo con el riesgo epidemiológico, según normatividad sanitaria vigente; esto, según cronograma establecido y sujeto a demanda. Esta actividad implica gestionar dichas muestras hasta ser entregadas bajo los criterios de calidad establecidos al laboratorio que se encargue de su procesamiento (puede tratarse de toma de muestras con laboratorio contratista o según solicitud de otras entidades.		La presente actividad solo incluye el costo del contratista que hace parte del personal relacionado en el presente componente, la logística, elementos requeridos para la toma de las muestras y transporte, los asume la Secretaría de Salud
5. Realizar el curso de operación y mantenimiento de instalaciones acuáticas (Piscinas) y Estructuras Similares con una duración de 10 horas, dirigido a máximo 35 personas (Ingeniero Químico con o afín CPO - Certified Pool Operator).	2,248,560	
6. Desarrollar el curso de operación de sistemas de potabilización de agua, a un grupo de máximo 35 personas (Ingeniero Sanitario o afín). 15 horas	4,040,068	
7. Capacitar y asesorar en buenas prácticas en el manejo de aceites a 20 establecimientos que realicen frituras de alimentos, con una duración de 3 horas. (Ingeniero de Alimentos o afín).	7,104,240	
8. Realizar 20 cursos de bioseguridad con una duración mínima de 6 horas, este curso se dicta para grupos con mínimo 15 personas y máximo 40. Los cursos deben ser dirigidos con énfasis en los establecimientos que desarrollen actividades cosméticas o con fines de embellecimiento facial, capilar, corporal y ornamental, subsector tatuadores y perforadores en grupos diferenciados. (Tecnólogo en saneamiento ambiental o Profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo o afín)	12,876,408	
9. Realizar 30 cursos de Manipulación de Alimentos para venta en Vía Pública con duración mínima de 12 Horas, este curso se dicta para grupos con mínimo 15 personas y máximo 40. Los cursos deben ser dirigidos con énfasis en los establecimientos que desarrollen actividades de manipulación de alimentos en vía pública que se instalen en el Municipio de Envigado (Ingeniero de Alimentos o afín).	19,314,612	

10. Entregar la base de datos de las personas inscritas con el seguimiento a la asistencia para la participación del proyecto, detallando como mínimo las variables contenidas en el Listado de asistencia (Formato FC-F-044).	-	
Diseñar el contenido temático de los cursos, presentaciones y memorias acorde a las especificaciones técnicas de la presente contratación para aprobación por parte de la supervisión con mínimo 15 días de antelación a su ejecución.	-	
Todas las piezas gráficas, publicitarias e información, deben estar acorde al manual institucional de identidad gráfica del Municipio de Envigado, para lo cual debe contar con las respectivas revisiones y avales del área de comunicaciones de la Secretaría de Salud.	-	
Presentar (1) informe ejecutivo digital mensual de las actividades realizadas, conforme a la información requerida en el formato FC-F-034 Informe de la formación ciudadana en salud.	-	
Aplicar el formato FC-014- Evaluación de la Formación Ciudadana en Salud para cada una de las sesiones educativas, a un mínimo del 10% de los asistentes a la actividad.	-	
Asistir a las reuniones convocadas desde la supervisión del contrato, previa concertación de cronograma entre las partes.	-	
En caso de ser necesario, tener disponibilidad para dictar cursos en instalaciones diferentes a las del contratista.	-	
Todo el material que se genere durante la ejecución del contrato, será propiedad de la Secretaría de Salud del Municipio de Envigado, por tanto, deberán ser entregados los archivos editables para ser usados en otros programas o proyectos.	-	
11. Entregar soportes de las acciones, listados de asistencia; videos y fotografías de las actividades realizadas con los respectivos permisos para uso y divulgación por parte del Municipio de Envigado. 13. Todos los soportes deben estar debidamente identificados y ser entregados en medio digital con el respectivo informe.	-	
12. Entrega de los soportes de ejecución, descritos en las especificaciones técnicas de la contratación.	-	
13. Realizar apoyo administrativo en los diferentes procesos de la Inspección de la Secretaría de Salud	-	Se realiza con el personal del proyecto
14. Manejar bases de datos y plataformas relacionadas con lo que se desarrolla en la Inspección de la Secretaría de Salud	-	Se realiza con el personal del proyecto
15. Manejo y organización de material de archivo de la Inspección de la Secretaría de Salud	-	Se realiza con el personal del proyecto
16. Atención a usuarios y público en general de la Inspección o de la Dirección de Control de Factores de Riesgos de la Secretaría de Salud	-	Se realiza con el personal del proyecto

17. Notificar de actos administrativos y otros documentos que expida Inspección o la Dirección de Control de Factores de Riesgos de la Secretaría de Salud	-	Se realiza con el personal del proyecto
18. Apoyo de proyección de documentos y actos administrativos a través de herramientas ofimáticas	-	Se realiza con el personal del proyecto
19. Asesoría y capacitación a los compañeros de la Dirección en temas relacionados con el quehacer de la Inspección de Policía de la Secretaría de Salud	-	Se realiza con el personal del proyecto
20. Apoyar las actividades relacionadas con el levantamiento de índices de infestación de vectores	-	Se realiza con el personal del proyecto
21. Apoyar con la atención de circulares y alertas sanitarias	-	Se realiza con el personal del proyecto
22. Manejar bases de datos y plataformas relacionadas con lo que se desarrolla en el área de alimentos de la Dirección de Control de Factores de Riesgos	-	Se realiza con el personal del proyecto
23. Apoyar la difusión de actividades programadas por la Dirección de Control de Factores de Riesgos 26. Manejar y llevar archivos físicos y bases de datos	-	Se realiza con el personal del proyecto
TOTAL CAPACITACIONES CONTROL DE FACTORES DE RIESGO	**45,583,888**	
TOTAL CONTROL DE FACTORES DE RIESGO	**299,175,744**	

Componente 3: Hábitos alimentarios saludables y tiendas saludables

Personal requerido

CANTIDAD	PERFIL PROFESIONAL / OCUPACIONAL	VALOR MES	MESES	VALOR TOTAL	ADMINISTRACIÓN 12%	VALOR TOTAL CON ADMINISTRACIÓN
1	Nutricionista	5,290,655	10	52,906,550	6,348,786	59,255,336
1	Chef	1,910,065	10	19,100,650	2,292,078	21,392,728
1	Auxiliar administrativo	2.534.766	10	25.347.660	3.041.719	28.389.379
1	Educador físico	60,000	38	2,280,000	273,600	2,553,600
TOTAL PERSONAL CONTROL DE FACTORES DE RIESGO					**11.956.183**	**111.591.043**

Comentado [MO1]: Juan hola lo ajuste según requerimiento de la Secretaria Salome

Comentado [MO2]: SE ajusta de acuerdo con el salario del auxiliar

Actividades a Desarrollar

ACTIVIDAD	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES

1. Sensibilizar a 650 personas que participen en los talleres teóricos prácticos sobre Hábitos Alimentarios Saludables, el cual incluye talleres de preparación de alimentos. 38 talleres de 3 horas cada uno con participación promedio de 25 personas por grupo.	9,800,038	El presente valor incluye el costo de los ingredientes para el desarrollo de las recetas, no incluye logística para el desarrollo de los talleres, consecución de espacios ni transporte de los elementos requeridos para brindar los talleres, estos recursos deben ser proporcionados por la Secretaría de Salud Las dos actividades se realizan en los mismos 38 talleres, no se cotizan 38 talleres para cada actividad
2. Realizar un (1) encuentro educativo, teórico práctico con taller demostración de alimentos, con una duración de dos horas y media (2.5), con cada barrio o grupo seleccionado (en promedio 38 grupos).		
3. Realizar una (1) actividad física sorpresa, de duración entre 30 minutos 1 hora, en cada encuentro (38 grupos).		Costo incluido en el personal del proyecto
4. Suministrar los insumos para la realización de las degustaciones de las actividades de cada uno de los encuentros educativos, proyectados en aproximadamente 38 en total.		Costo incluido en las actividades 1 y 2
5. Entregar un recetario digital y diagramado, con mínimo 20 recetas estandarizadas, fáciles de preparar, con ingredientes fáciles de conseguir y que permita la interacción de adultos y niños en el proceso.		No se costea, ya que se realiza por parte del diseñador gráfico contratado por el proyecto
6. Desarrollar la campaña en medios (redes sociales, entre otros) con conceptos claves para el fomento de alimentación saludable, acorde a la coordinación con capacidad instalada de ambas entidades, que incluya la conmemoración de fechas especiales asociadas a los hábitos y estilo de vida saludable. (Dirigido a hábitos y estilos de vida saludables).		Incluye campaña en redes sociales y plataformas municipales gratuitas, no incluye pauta en emisoras ni ningún otro medio que genere costos
7. Aplicar la Escala de Inseguridad Alimentaria y Nutricional – ELCSA al 10% de las personas que participen de los encuentros educativos.		
8. Desarrollar un proceso formativo que comprenda tres encuentros, para un total de 6 horas, en cada institución educativa, para un promedio de 20 personas de la comunidad educativa, en el 100% de las instituciones educativas oficiales que cuentan con tiendas escolares activas y que aceptan la participación voluntaria en el proceso, los mismos podrán ser desarrollados en tiendas de escenarios	15,680,077	El presente valor incluye el costo de los ingredientes para el desarrollo de las recetas, no incluye logística para el desarrollo de los talleres, consecución de espacios ni transporte de los elementos requeridos para brindar los talleres, estos recursos deben ser proporcionados por la Secretaría de Salud

deportivos del Índer Envigado u otros establecimientos educativos de Envigado.		
9. Aplicar, digitalizar y actualizar una lista de chequeo con el antes y después del proceso formativo con los tenderos, con el objetivo de evaluar su avance en el proceso de implementación de las Tiendas Escolares Saludables.		
10. Implementar la Campaña de Disminución de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos que articule las tiendas ubicadas en las Instituciones Educativas y los programas sociales y actores clave en el Municipio de Envigado, como el Programa de Alimentación Escolar.	3,500,000	Personal y material gráfico para el desarrollo de la campaña
11. Desarrollar una campaña en medios (redes sociales, emisora, entre otros) con conceptos claves para el fomento de alimentación saludable en el entorno escolar, acorde a la coordinación con capacidad instalada de ambas entidades, que incluya la conmemoración de fechas especiales asociadas a los hábitos y estilo de vida saludable. (Dirigido a tiendas escolares saludables).		Incluye campaña en redes sociales y plataformas municipales gratuitas, no incluye pauta en emisoras ni ningún otro medio que genere costos
12. Aplicar la Escala de Inseguridad Alimentaria y Nutricional – ELCSA al 10% de las personas que participen de los encuentros educativos.		
13. Entregar certificado de capacitación a cada tendero que participe del proceso completo. Se deben seleccionar las tres tiendas que logren el mayor avance hacía una tienda saludable, la que mejor puntuación tenga de las tres será premiada en el marco del Premio a la Excelencia Sanitaria (la premiación está sujeta a la planeación de la Secretaría de Salud).	140,000	

· Tres (3) encuentros de capacitación por institución educativa, cada encuentro de dos (2) horas y con un promedio de 20 personas por encuentro, en el 100% de sedes e instituciones educativas con tiendas activas. (23 sedes de instituciones educativas)		Cotizado en el componente de hábitos alimenticios saludables
· Tres (3) horas de asesoría técnica para cada tienda escolar activa, uno de los encuentros de asesoría técnica puede ser grupal. En total puede ser entre 20 y 25 tiendas en las Instituciones Educativas.		Cotizado en el componente de hábitos alimenticios saludables
· Un (1) documento ajustado de Plan Decenal de Seguridad Alimentaria y nutricional.	5,600,000	Personal experto para el ajuste del documento
TOTAL SEGURIDAD ALIMENTARIA	**34,720,115**	
COSTO TOTAL COMPONENTE	**146.311.158**	

Comentado [MO3]: Se ajusta el valor total del componente de seguridad alimentaria

Componente 4: Prestación de servicios

Personal requerido

CANTIDAD	PERFIL PROFESIONAL / OCUPACIONAL	VALOR MES	MESES	VALOR TOTAL	ADMINISTRACIÓN 12%	VALOR TOTAL CON ADMINISTRACIÓN
2	Tecnólogos en Atención Prehospitalaria (APH)	3,820,130	11	84,042,860	10,085,143	94,128,003

Actividades a Desarrollar

ACTIVIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL CERTIFICACIÓN
CERTIFICACIÓNES PRIMER RESPONDIENTE	4.000	2.500	$ 10,000,000
TOTAL CERTIFICACIÓN			**$ 10,000,000**

ACTIVIDADES	INSUMOS REQUERIDOS	COSTO
Celebración de cumpleaños	Suministrar una Torta de tres libras, dos megas de gaseosa, Pasabocas gourmet de mínimo dos componentes alimenticios, "servicio con 35 unidades cada uno de 40 gr, un paquete de bombas tipo R12 surtidas por 50, un paquete de vasos desechables x 50 unidades, un paquete de servilletas, un paquete de tenedores para 35 personas, un paquete de platos desechables pequeños x 35 unidades, una cortina decorativa, un letrero de feliz cumpleaños. Suministrar de manera bimensual para celebración de cumpleaños COPACO y Veedurías en Salud.	3,889,498
	Suministrar 15 CupCake o tortas personales, diámetro de 10 cm y una altura de 7 cm debidamente empacadas en cajitas de regalo con su respectiva tarjeta personalizada de 8,5 cm × 5,4 cm. Para celebración cumpleaños Consejo Municipal de Seguridad Social en Salud. Las fechas de entrega y la frase de la tarjeta se define con el supervisor, según la fecha de cumpleaños de los integrantes.	463,680
Celebración de amor y amistad	Suministrar 2 clases de pasabocas surtidos para 50 personas, suministrar 7 botellas de Espumoso sin alcohol x 750 ml, una bandeja de chuzos de frutas que contenga uvas, fresas, sandia, mango para 50 personas, 50 vasos, tenedores y servilletas. En esta celebración se realizará bingo por lo cual se requiere de 10 incentivos (Anchetas), se requiere para el mes de septiembre una entrega.	3,849,227
Celebración fin de año	Se necesitan 7 botellas Espumoso sin alcohol x 750 ml, Suministrar Pasabocas gourmet de mínimo dos componentes alimenticios, "servicio con 50 unidades cada uno de 40 gr, 5 botellas megas de gaseosa. Un paquete de elementos para realizar la hora loca como son gorras de papel, globos, espuma carnavalera etc. Vasos desechables y servilletas para 50 personas. Se realizará una viejoteca bailable con las todas las instancias de participación Social en Salud. Para ese día suministrar 50 paquetes de galletas navideñas medianas de 200 gramos.	3,030,173
Carné COPACO	Suministrar 25 carné 5,5 cm x 8,5 cm para el COPACO con su respectivo soporte incluyendo fotografía.	235,200
TOTAL EVENTOS		**11,467,778**
COSTO TOTAL COMPONENTE		**$ 115,595,781.39**

Descripción de cantidades por actividad

Componente	Cantidad	Producto
Celebración de cumpleaños	6	Torta de tres libras
	12	Gaseosa mega
	210	Pasabocas gourmet de mínimo dos componentes alimenticios, cada uno de 40 g
	6	Paquete de bombas R12 surtidas X50
	6	Paquete de vasos desechables x 50
	6	Paquetes de servilletas
	6	Paquete de tenedores x 35
	6	Paquete de platos desechables pequeños X 35
	6	Cortina decorativa
	6	letrero de feliz cumpleaños
	15	Cupcake o torta de 10cm de ancho X 7 cm de alto empacado en caja de regalo con tarjeta de 8.5 cm x 5.4 cm
Celebración de amor y amistad	100	Pasabocas surtido
	7	Botella de espumoso sin alcohol x 750 ml
	50	chuzos de frutas que contenga uvas, fresas, sandia, mango
	1	Paquete de vasos desechables x 50
	2	Paquetes de servilletas
	1	Paquete de tenedores x 50
	10	Ancheta
Celebración fin de año	7	Botella de espumoso sin alcohol x 750 ml
	100	Pasabocas gourmet de mínimo dos componentes alimenticios, cada uno de 40 g
	5	Gaseosa mega
	1	Paquete de elementos para realizar la hora loca como son gorras de papel, globos, espuma carnavalera
	1	Paquete de vasos desechables x 50
	3	Paquetes de servilletas
	50	Paquete de galletas navideñas
Carné COPACO	25	Carnet de5,5 cm X 8.5cm incluye fotografía

Componente 5: Aseguramiento en salud

Personal requerido

CANTIDAD	PERFIL PROFESIONAL / OCUPACIONAL	ACTIVIDADES A EJECUTAR	VALOR MES	MESES	VALOR TOTAL	ADMINISTRACIÓN 12%	VALOR TOTAL CON ADMINISTRACIÓN
1	Profesional Aseguramiento	Coordinar de manera efectiva todas las actividades relacionadas con interventorías, auditorías y seguimiento a las Entidades Promotoras de Salud (EPS) tanto del régimen subsidiado como contributivo asentadas en el municipio de Envigado, en cumplimiento de los lineamientos establecidos por la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, la Supersalud y la normativa vigente.	5.290.655	10	52.906.550	6.983.665	59.890.215
COSTO TOTAL COMPONENTE							**59.890.215**

3. COSTO TOTAL DEL PROYECTO :

El costo total del proyecto, es de ochocientos cuarenta y ocho millones setecientos noventa y cinco mil doscientos treinta y cuatro pesos ($848.795.234)

Comentado [MO4]: Se ajusta el valor total del proyecto

Componente	Nombre del componente	Descripción	Costo	CostoTotal
1	Gestión del Conocimiento y Planeación en Salud.	Personal	213,457,215	228,457,215
		Actividades	15,000,000	
2	Control de Factores de riesgo	Personal	253,591,856	299,175,744
		Actividades	45,583,888	
3	Seguridad Alimentaria	Personal	111.591.643	146.311.158
		Actividades	34,720,115	
4	Prestación de Servicios	Personal	94,128,003	115,595,781
		Actividades	21,467,778	
5	Aseguramiento en salud	Personal	59,255,336	59,255,336
COSTO TOTAL				**848.795.234**

Comentado [MO5]: SE ajusta valor del componente de seguridad alimentaria

4. IDONEIDAD

El centro de formación integral para el trabajo CEFIT es líder en Educación para el Trabajo y Desarrollo Humano; para la institución es esencial el desarrollo de la competitividad del municipio de Envigado y el desarrollo académico y laboral de sus habitantes.

Por ello asumió el reto de implementar el sistema de gestión de calidad como herramienta de mejoramiento continuo y como aporte a la responsabilidad social que tiene como entidad pública y educativa.

En el CEFIT la calidad es un estilo de vida, por ello la misión, visión, política de calidad y objetivos de calidad son los elementos esenciales para el cumplimiento del plan de desarrollo. Para la institución las implementaciones de los sistemas de gestión de calidad implican transparencia en la gestión, eficacia, eficiencia y efectividad en cada uno de los procesos definidos para garantizarle a nuestros estudiantes, egresados,

empresarios y demás partes interesadas el cumplimiento de los requisitos para la prestación del servicio educativo.

Las instituciones de formación para el trabajo y desarrollo humano deben estar preparadas para afrontar las exigencias del mercado nacional e internacional, por lo tanto, el CEFIT está enmarcando su gestión en la calidad y certificó su sistema de gestión de calidad bajo la norma técnica colombiana 5555. Adicionalmente cuenta con certificados de calidad para la mayoría de sus programas técnicos laborales bajo las normas técnicas colombianas NTC 5581, NTC 5665 y NTC 5666. Con estas certificaciones los estudiantes del CEFIT pueden acceder a contratos de aprendizaje y a los créditos y ayudas del ICETEX

Adicionalmente, el CEFIT ha venido fortaleciendo su oferta de servicios de extensión académica, por medio de la cual ha desarrollado proyectos en diversas áreas del conocimiento con diferentes empresas del sector privado y entidades del sector público, mediante la ejecución de proyectos formativos, artísticos, de bienestar laboral, de apoyo técnico, entre otros. Es así como en la vigencia 2024, se han ejecutado los siguientes contratos por parte de la institución:

N°	UNIDAD EJECUTORA	NÚMERO DE CONVENIO	OBJETO	VALOR
1	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE ENVIGADO	ENV-12-09-0649-24	Prestación de servicios educativos y de capacitación para formar a los jóvenes de los grados 10 y 11 de las instituciones educativas oficiales en programas técnicos laborales por competencias (doble titulación) mediante articulación de la educación media	$ 474,978,157
2	OFICINA DE TALENTO HUMANO MUNICIPIO DE ENVIGADO	ENV-23-09-1011-24	Prestar servicios de educación para el trabajo y el desarrollo humano de educación no formal y bienestar laboral a los servidores públicos de la administración central del municipio de Envigado.	$ 40,000,000

3	SECRETARÍA DE SALUD DE ENVIGADO	ENV-19-09-0689-24	Prestación de servicios para desarrollar acciones de capacitación, sensibilización, asesoría, asistencia técnica orientadas al fomento de la normatividad sanitaria y procesos técnicos de vigencia para la comunidad en general y los diferentes actores sujetos de inspección, vigilancia y control en el Municipio de Envigado.	$ 131,956,781
6	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO DE PLANEACIÓN DE ENVIGADO	ENV-07-09-0939-24	Implementar, fortalecer y poner en funcionamiento proyectos sociales de comunicación comunitaria en la zona 10 del municipio de Envigado	$ 136,045,092
7	SECRETARÍA DE CULTURA DE ENVIGADO	ENV-19-09-0932-24	Realización de talleres de formación artística y gestión para el municipio de Envigado durante la vigencia 2024.	$ 419,768,663
8		ENV-19-09-0912	Contrato interadministrativo para la realización de la agenda cultural y actividades de fortalecimiento del sector artístico y cultural del municipio de envigado, durante la vigencia 2024	$ 1,230,002,332
9		ENV-19-09-0933-24	Contrato interadministrativo para la realización de formación en el campo creativo, procesos artísticos, culturales de la zona 2 del municipio de Envigado, durante la vigencia 2024.	$ 87,164,880
10		ENV-19-09-1226-24	Desarrollar el programa de promoción de lectura, escritura y oralidad en la zona rural del municipio de Envigado, con actividades que vinculen el libro, la palabra y el arte entre todos los ciudadanos, realizadas en espacios no convencionales, instituciones educativas, entre otros.	$ 115,478,000
11	SECRETARIA DE LA MUJER DE ENVIGADO	ENV-18-09-1362-24	Prestación de servicios para la capacitación promoción e incorporación del enfoque de género y diferencial en la comunidad envigadeña.	$ 292,795,800

12	SECRETARÍA DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA	ENV-10-09-1298-24	Contrato interadministrativo de servicios para el apoyo y desarrollo de estrategias de sensibilización y atención a la ciudadanía mediante procesos de educación, disuasión y acompañamiento que permitan el fortalecimiento de una cultura ciudadana de autoprotección en materia de seguridad en el municipio de Envigado.	$ 568,294,233