"FORTALECIMIENTO DE LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS DE LIMA ÁCIDA TAHITÍ PARA EL ACCESO A PROCESOS DE CERTIFICACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN LOS MUNICIPIOS PDET DE EL ROSARIO, LEIVA Y POLICARPA DE LA CORDILLERA NARIÑENSE".

DISCRIMINACION ADMINISTRACION

COSTOS DIRECTOS DE PERSONAL

CARGO / OFICIO	PERFIL PROFESIONAL Y EXPERIENCIA	F.P.	CANT.	VALOR SALARIO	DEDICACION DE TIEMPO	MESES	VALOR TOTAL
Auxiliar contable/administrativo	Técnico, tecnólogo o estudiante de últimos semestres en Contaduría Pública, Administración Financiera, Administración o áreas afines. Cursos en Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF) para Pymes, costos agroindustriales o manejo de presupuestos o similares. Experiencia de trabajo mínima acumulada de al menos un (1) año, en cargos contables o financieros entre la fecha de terminación de materias, debidamente soportada, o de obtención del título respectivo. Experiencia en proyectos agroindustriales, agrícolas o de economía solidaria; Manejo de software contable; experiencia en conciliaciones bancarias, manejo de caja menor, legalización de anticipos, presupuestos y reportes financieros.	1,00	1	$ 2.528.400	100%	6	$ 15.170.400
Coordinador técnico	Título profesional clasificado en la siguientes Núcleos básicos del Conocimiento: Agronomía, Ingeniería Agrícola, Forestal y Afines, Ingeniería Agroindustrial, Alimentos y Afines, Ingeniería Agronómica y Afines, Ingeniería Ambiental y Afines, Formación en Buenas Prácticas Agrícolas (BPA); Certificaciones internacionales de calidad y sostenibilidad para frutas de exportación (GlobalG.A.P., Fair Trade, Rainforest Alliance, Orgánico, u otras equivalentes); Conocimiento actualizado en normatividad nacional e internacional para exportación de cítricos. Contar con tarjeta o matrícula profesional vigente en los casos exigidos por la Ley. Experiencia de trabajo mínima de al menos tres (3) años acumulada, contados a partir de la obtención del título profesional y/o de la matrícula profesional cuando aplique, sin registro de inhabilidades, en alguna o algunas de las siguientes funciones u obligaciones: Coordinación y/o dirección para ejecución, gestión, seguimiento de proyectos productivos a través de contratos con la coordinación o dirección de equipos de trabajo, administración y ejecución de recursos. Experiencia en procesos de certificación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), asociatividad rural, asistencia técnica integral, fortalecimiento de capacidades locales y sostenibilidad de cadenas productivas, implementación de protocolos de BPA, manejo fitosanitario, nutricional y postcosecha de frutales tropicales (especialmente cítricos).	1,00	1	$ 5.500.000	100%	6	$ 33.000.000
Coordinador general del Proyecto	Título profesional clasificado en la siguientes Núcleos básicos del Conocimiento: Agronomía, Administración, Contaduría Pública, Economía, Ingeniería Agrícola, Forestal y Afines, Ingeniería Agroindustrial, Alimentos y Afines, Ingeniería Agronómica y Afines, Ingeniería Ambiental y Afines, Especialización en gerencia, gestión, seguimiento de proyectos. Contar con tarjeta o matrícula profesional vigente en los casos exigidos por la Ley. Experiencia de trabajo mínima de al menos cinco (5) años acumulada, contados a partir de la obtención del título profesional y/o de la matrícula profesional cuando aplique, sin registro de inhabilidades, en alguna o algunas de las siguientes funciones u obligaciones: Coordinación y/o dirección para ejecución, gestión, seguimiento de proyectos productivos a través de contratos con la coordinación o dirección de equipos de trabajo, administración y ejecución de recursos.	1,00	1	$ 6.750.000	100%	6	$ 40.500.000
Profesional Jurídico	Título profesional en Derecho. Experiencia de trabajo mínima de al menos tres (3) años acumulada, contados a partir de la obtención del título profesional y/o de la matrícula profesional cuando aplique, sin registro de inhabilidades, en alguna o algunas de las siguientes funciones u obligaciones: Experiencia en revisión de contratos, y verificación de garantías de insumos y técnicas.	1,00	1	$ 3.982.230	50%	6	$ 11.946.690
Profesional contable	Título profesional que lo acredite como contador público con tarjeta o matrícula profesional vigente en los casos exigidos por la Ley. Experiencia de trabajo mínima acumulada de al menos tres (3) años, como contador, contados a partir de la obtención del título profesional y/o de la matrícula profesional cuando aplique, sin registro de inhabilidades.	1,00	1	$ 3.982.230	50%	6	$ 11.946.690
SUBTOTAL COSTOS DIRECTOS DE PERSONAL			5				**$ 112.563.780**
TOTAL COSTOS DIRECTOS							**$ 112.563.780**

COSTOS INDIRECTOS

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	COSTO	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Papelería	Resmas de papel: Resma tamaño carta bond de 500 hojas de 75g blanco por unidad, Largo x Ancho 27.94 cm x 21.59 cm **Nota:** Se estiman una cantidad aproximada de 14 resmas mensuales por 6 meses.	Unidad	$ 24.667	84	$ 2.072.028
Arrendamiento de oficina	Arriendo de un espacio físico (1 oficinas, 1 baños, 1 cocineta con seguridad, con servicios básicos de calidad, que garantice el espacio para que el personal contratado implemente la ejecución del proyecto.	Mes	$ 1.200.000	6	$ 7.200.000
Dotación del equipo	Chaleco en material antifluido con forro interno, dos bolsillos laterales, cierre de refuerzo. 2 logos bordados adelante y en la espalda tamaño 20x20. Gorra con visera en Acrílico más 1 logo bordado en la parte de adelante con broche ajustable. Carnet de identificación en plástico termoformado y con fotografía. Camibuso tipo polo de uso casual, diario, laboral, de trabajo, confeccionada en tela lisa con composición en algodón y polialgodón, material principal algodón, manga larga, con cuello, calce recto y con bordado del logo del proyecto de 8 x 8 cm en el frente.	Unidad	$ 373.500	17	$ 6.349.500
Servicio de bodega	Alquiler de un espacio físico destinado al almacenamiento temporal, organización y resguardo de insumos, materiales y elementos logísticos requeridos para el desarrollo de las actividades del proyecto, garantizando condiciones adecuadas de manejo, custodia y disponibilidad durante el periodo de ejecución.	Mes	$ 1.000.000	5	$ 5.000.000
Impresora	Impresora multifunción a color: Resolución Máxima de Impresión: Hasta 1.200 x 1.200 dpi Velocidad de Impresión: 33 ppm (A4) / 35 ppm (Carta) Tiempo de impresión de la primera página: Menos de 8.2 segundos. Volumen de páginas mensual máx.:: hasta 60.000 páginas Lenguaje de impresión: PCL5e, PCL6, PS, PDF Impresión dúplex: automático	Unidad	$ 1.766.667	1	$ 1.766.667
SUBTOTAL COSTOS INDIRECTOS					**$ 22.388.195**
TOTAL COSTOS INDIRECTOS					**$ 22.388.195**

TOTAL ADMINISTRACION	**$ 134.951.975**

NOTA 1. Los honorarios del equipo profesional fueron estimados tomando como referencia la tabla de honorarios de la Gobernación de Nariño, considerando el perfil profesional, la experiencia requerida y las responsabilidades asociadas dentro del proyecto.

NOTA 2. La descripción detallada de las actividades y responsabilidades de los profesionales vinculados al proyecto se encuentra desarrollada en la ficha técnica del proyecto.

NOTA 3. La dotación se estimó en diecisiete (17) unidades, destinadas a los cinco (5) integrantes del equipo administrativo y a los doce (12) miembros del equipo técnico vinculados al proyecto.

NOTA 4. Se contempla la adquisición de ochenta y cuatro (84) resmas de papel tamaño carta (500 hojas) para el periodo total de ejecución del proyecto (6 meses), estimando un consumo aproximado de catorce (14) resmas mensuales. Esta cantidad se calcula teniendo en cuenta los requerimientos de impresión y reproducción de documentos asociados a la ejecución del proyecto, tales como informes técnicos mensuales, contratos, soportes administrativos, listados de asistencia, actas de reunión, certificados, formatos de visitas técnicas y material de apoyo para jornadas de capacitación, considerando además la necesidad de copias para archivo y seguimiento administrativo.

NOTA 5. Los valores correspondientes al arrendamiento de oficina y bodega se estimaron tomando como referencia una certificación emitida por el municipio de El Rosario, localidad que se definió como punto estratégico de operación del proyecto, debido a que facilita el desplazamiento y la articulación logística hacia los otros dos municipios de intervención.

PRESUPUESTO POR ACTIVIDAD							
1.1 Aplicación de criterios de selección de participantes, Socialización del proyecto y Conformación de Comité de Control Social y Seguimiento							
COMPONENTE	**DESCRIPCION ESPECIFICACIONES TECNICAS / PERFIL PROFESIONAL Y EXPERIENCIA**	**Unidad**	**Cantidad**	**B**	**C**	**D = BxC**	**D+H**
				Numero	**VALOR UNITARIO**	**SUBTOTAL**	**VALOR TOTAL**
Socialización del proyecto: Alimentacion Almuerzo + refrigerio+ hidratación para 278 participantes y 5 personas del equipo técnico.	ALMUERZO 1. Sopa del día 2. Bandeja: porción de arroz, proteína (carne, pollo, cerdo o pescado (125 grs)), papa al vapor o frita, patacón o plátano o espagueti, principio (lentejas, frijol o garbanzo), 15 grs de ensalada de verduras o frutas 3. Jugo natural o Caja. REFRIGERIO 1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate, Avena, (Contenido 9 onzas c/u) o Gaseosa Personal (250 ml). 2. Acompañado de: Quimbolito, Envuelto de Choclo, Empanada de Horno o Frita, Pastel de queso, Pastel de pollo o carne, Pastel Hawaiano, Pastel de Jamón y Queso, Sándwich (Jamón y Queso), Buñuelo o Almojábana. HIDRATACION: Agua en botella plástica tamaño 600 ml	Unidad	283	1	$ 39.760	$ 11.252.080	$ 11.252.080
Transporte CCSS	Operatividad del Comité de Control Social y Seguimiento (CCSS): bono de transporte para los integrantes del comité en el municipio de EL Rosario , destinado a apoyar su desplazamiento para las jornadas y reuniones del comité.	Unidad	3	3	$ 86.250	$ 776.250	$ 776.250
Transporte CCSS	Operatividad del Comité de Control Social y Seguimiento (CCSS): bono de transporte para los integrantes del comité en el municipio de Leiva, destinado a apoyar su desplazamiento para las jornadas y reuniones del comité.	Unidad	3	3	$ 65.166	$ 586.494	$ 586.494
Transporte CCSS	Operatividad del Comité de Control Social y Seguimiento (CCSS): bono de transporte para los integrantes del comité en el municipio de Policarpa, destinado a apoyar su desplazamiento para las jornadas y reuniones del comité.	Unidad	3	3	$ 161.864	$ 1.456.776	$ 1.456.776
Comites de Control Social y seguimiento: Alimentacion	Almuerzo + refrigerio+ hidratación para 6 participantes del CCSS compuesto por: ALMUERZO 1. Sopa del día 2. Bandeja: porción de arroz, proteína (carne, pollo, cerdo o pescado (125 grs)), papa al vapor o frita, patacón o plátano o espagueti, principio (lentejas, frijol o garbanzo), 15 grs de ensalada de verduras o frutas 3. Jugo natural o Caja. REFRIGERIO 1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate, Avena, (Contenido 9 onzas c/u) o Gaseosa Personal (250 ml). 2. Acompañado de: Quimbolito, Envuelto de Choclo, Empanada de Horno o Frita, Pastel de queso, Pastel de pollo o carne, Pastel Hawaiano, Pastel de Jamón y Queso, Sándwich (Jamón y Queso), Buñuelo o Almojábana. HIDRATACION: Agua en botella plástica tamaño 600 ml	Unidad	6	9	$ 39.760	$ 2.147.040	$ 2.147.040
VALOR TOTAL							**$ 16.218.640**

NOTA 1. Para el servicio de almuerzos y refrigerios se deberá priorizar el uso de vajilla reutilizable (loza o materiales similares); en caso de requerirse recipientes desechables, estos deberán ser de materiales biodegradables o ambientalmente amigables, con el fin de reducir la generación de residuos y promover prácticas sostenibles. Así mismo, se deberá procurar la adquisición de alimentos con proveedores locales, priorizando insumos de temporada y, en lo posible, de producción local, como en el caso de frutas y jugos.

NOTA 2. El bono de transporte será otorgado a los integrantes de los tres (3) Comités de Control Social y Seguimiento (CCS), conformados en los municipios de Leiva, Policarpa y El Rosario. Cada comité está integrado por tres (3) representantes de la comunidad, para un total de nueve (9) beneficiarios, con el propósito de garantizar su asistencia y participación efectiva en las jornadas de trabajo y reuniones programadas. La entrega del bono se formalizará mediante acta de entrega debidamente suscrita, acompañada de copia de la cédula de ciudadanía de cada beneficiario, como soporte administrativo del proceso. Para la estimación del valor del bono, se tomó como referencia el valor promedio de los trayectos de transporte entre las veredas y los respectivos cascos urbanos de los municipios mencionados. Con el fin de ajustar el cálculo a las condiciones reales del territorio y considerando las variaciones en los costos del transporte rural, al valor promedio se adicionó una desviación estándar, obteniendo así un valor de referencia más representativo frente a la dispersión de los datos observados.

NOTA 3. Para el cálculo de los valores de alimentación correspondientes a almuerzo, refrigerio e hidratación, se tomaron como referencia los valores establecidos en el Contrato Interadministrativo No. GN2184-2026, los cuales se encuentran debidamente soportados en el respectivo estudio del sector. La sumatoria de los ítems referenciados asciende a $39.760

NOTA 4. Para la ejecución de la Actividad 1.0: Aplicación de criterios de selección de participantes, socialización del proyecto y conformación del Comité de Control Social y Seguimiento, se requiere la provisión de refrigerios con el fin de garantizar condiciones adecuadas de permanencia y participación durante las jornadas programadas, de acuerdo con lo establecido en el Documento Técnico del Proyecto. Estas actividades demandan la presencia activa de los beneficiarios y del equipo profesional, por lo cual los refrigerios estarán destinados a doscientos setenta y ocho (278) participantes beneficiarios y cinco (5) integrantes del equipo técnico, para un total de doscientos ochenta y tres (283) refrigerios.

NOTA 5. El Comité de Control Social (CCS) de cada municipio está conformado por seis (6) integrantes: un representante de la Agencia de Renovación del Territorio (ART), un representante de la Gobernación de Nariño – Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, tres (3) representantes de la comunidad y un (1) secretario técnico. En cada sesión se contempla el suministro de refrigerios para la totalidad de los integrantes del comité, con el fin de garantizar condiciones adecuadas de participación; para efectos de la planeación del proyecto, se estiman tres (3) sesiones del CCS por municipio en los municipios de Leiva, El Rosario y Policarpa, para un total de nueve (9) sesiones, por lo cual la cantidad de refrigerios se calcula con base en seis (6) participantes por sesión multiplicado por el total de sesiones proyectadas.

NOTA 6. Los valores presupuestados en los diferentes ítems del proyecto corresponden a estimaciones para efectos de planeación; en consecuencia, únicamente serán objeto de reconocimiento y pago de aquellos ítems efectivamente ejecutados y debidamente soportados. En caso de que alguna actividad no se ejecute o se realice en una cantidad inferior a la proyectada, dichos valores no serán reconocidos, dado que el reconocimiento de los recursos se realiza con base en la ejecución real y las cantidades efectivamente desarrolladas.

PRESUPUESTO POR ACTIVIDAD

1.2 Realizar procesos de capacitación y formación técnica en Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

COMPONENTE	DESCRIPCION ESPECIFICACIONES TECNICAS / PERFIL PROFESIONAL Y EXPERIENCIA	Unidad	Cantidad	B	C	D = BxC	D+H
				Numero	VALOR UNITARIO	SUBTOTAL	VALOR TOTAL
Alimentacion Escuelas de Campo para agricultores (ECAs)	ALMUERZO 1. Sopa del día 2. Bandeja: porción de arroz, proteína (carne, pollo, cerdo o pescado (125 grs)), papa al vapor o frita, patacón o plátano o espagueti, principio (lentejas, frijol o garbanzo), 15 grs de ensalada de verduras o frutas 3. Jugo natural o Caja. REFRIGERIO 1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate, Avena, (Contenido 9 onzas c/u) o Gaseosa Personal (250 ml). 2. Acompañado de: Quimbolito, Envuelto de Choclo, Empanada de Horno o Frita, Pastel de queso, Pastel de pollo o carne, Pastel Hawaiano, Pastel de Jamón y Queso, Sándwich (Jamón y Queso), Buñuelo o Almojábana. HIDRATACION: Agua en botella plástica tamaño 600 ml	Unidad	283	4	$ 39.760	$ 45.008.320	$ 45.008.320
Materiales para desarrollo de escuelas de campo:	Kit de papelería para capacitadores y extensionistas, compuesto por: -Diez (10) pliegos de papel blanco tipo bond de 75 g/m², tamaño 70 × 100 cm. -Dos (2) cajas de marcadores, cada una con doce (12) marcadores de colores surtidos, punta gruesa y tinta permanente. -Dos (2) cintas de enmascarar adhesivas de 36 mm de ancho por 40 metros de longitud. -Dos (2) cajas de lápices de grafito HB, cada una con doce (12) unidades, cuerpo de madera y mina resistente.	Kit	1	14	$ 111.667	$ 1.563.338	$ 1.563.338
Kit para aprendizaje	Kit conformado por: -Una (1) gorra bordada con dos logos. -Una (1) libreta personalizada de 14 × 21 cm, con portada a color en propalcote de 300 g, ochenta (80) hojas internas en papel bond de 75 g, impresión a una tinta por ambos lados y anillada -Un (1) esfero personalizado con marca impresa a una tinta. -Una (1) carpeta tipo AZ tamaño carta con carátula personalizada con logo institucional.	Kit	282	1	$ 114.000	$ 32.148.000	$ 32.148.000
Profesional de campo	Título profesional clasificado en la siguientes Núcleos básicos del Conocimiento: Agronomía, Ingeniería Agrícola, Forestal y Afines, Ingeniería Agroindustrial y Afines, Ingeniería Agronómica y Afines, Ingeniería Ambiental y Afines Formación en Buenas Prácticas Agrícolas (BPA); Certificaciones internacionales de calidad y sostenibilidad para frutas de exportación (GlobalG.A.P., Fair Trade, Rainforest Alliance, Orgánico, u otras equivalentes); Conocimiento actualizado en normatividad nacional e internacional para exportación de cítricos. Contar con tarjeta o matrícula profesional vigente en los casos exigidos por la Ley. Experiencia de trabajo mínima de al menos dos (2) años acumulada, contados a partir de la obtención del título profesional y/o de la matrícula profesional cuando aplique, sin registro de inhabilidades, en alguna o algunas de las siguientes funciones u obligaciones: Un (1) año de experiencia especifica en la línea productiva de lima acida Tahití, en coordinación y/o dirección, gestión, seguimiento, acompañamiento técnico, asistencia técnica, capacitador, y afines.	Profesional	4	6	$ 5.232.230	$ 125.573.520	$ 125.573.520
VALOR TOTAL							**$ 204.293.178**

NOTA 1. Para el servicio de almuerzos y refrigerios se deberá priorizar el uso de vajilla reutilizable (loza o materiales similares); en caso de requerirse recipientes desechables, estos deberán ser de materiales biodegradables o ambientalmente amigables, con el fin de reducir la generación de residuos y promover prácticas sostenibles. Así mismo, se deberá procurar la adquisición de alimentos con proveedores locales, priorizando insumos de temporada y, en lo posible, de producción local, como en el caso de frutas y jugos.

NOTA 2. Los honorarios de los profesionales de campo fueron calculados con base en las tablas de honorarios establecidas por la Gobernación de Nariño, por un valor individual de $3.982.230. El equipo estará conformado por cuatro (4) profesionales de campo, vinculados durante un periodo de seis (6) meses. Asimismo, se incluye una asignación por concepto de gastos de desplazamiento por valor de $1.250.000 por profesional, teniendo en cuenta que deberán realizar traslados desde el casco urbano hacia las diferentes veredas donde se ejecutarán las actividades del proyecto.

NOTA 3. Para el cálculo de los valores de alimentación correspondientes a almuerzo, refrigerio e hidratación, se tomaron como referencia los valores establecidos en el Contrato Interadministrativo No. GN2184-2026, los cuales se encuentran debidamente soportados en su respectivo estudio del sector. La sumatoria de los ítems referenciados asciende a $39.760.

NOTA 4. Se contempla la adquisición de 278 kits de aprendizaje destinados a los beneficiarios del proyecto y 4 kits adicionales para invitados institucionales (representantes de alcaldías, gobernación u otras entidades) que puedan participar en las sesiones de las Escuelas de Campo para Agricultores (ECA) u otros espacios de formación. los kits se entegan una unica vez.

NOTA 5. La actividad contempla el desarrollo de catorce (14) núcleos de formación en el marco de las Escuelas de Campo para Agricultores (ECA). Para el desarrollo de las sesiones prácticas, los profesionales del equipo técnico contarán con un kit de trabajo por cada núcleo de formación; en total, se dispondrán catorce (14) kits, equivalentes a uno por cada núcleo. Cada kit será utilizado en las cuatro (4) sesiones o jornadas de capacitación previstas para cada núcleo de formación.

NOTA 6. El proceso formativo de la actividad se desarrollará durante cuatro (4) meses mediante catorce (14) núcleos de formación, cada uno con una (1) sesión mensual en la que se aborda progresivamente una de las cuatro temáticas establecidas: prueba de caja y normatividad BPA, fertilización, manejo de plagas y enfermedades del cultivo y podas del cultivo, correspondientes a una temática por mes. En cada sesión participan doscientos setenta y ocho (278) beneficiarios y cinco (5) profesionales del equipo técnico, estos últimos conformados por los cuatro (4) profesionales de campo y el acompañamiento del coordinador o del coordinador técnico, según disponibilidad. En total, se cuenta con doscientos ochenta y tres (283) asistentes por jornada. Por lo anterior, se requiere la provisión mensual de 283 refrigerios, que al multiplicarse por los cuatro meses de ejecución corresponde a un total de mil ciento treinta y dos (1.132) refrigerios necesarios para garantizar las condiciones logísticas y el adecuado desarrollo de todas las sesiones programadas.

NOTA 7. Los valores presupuestados en los diferentes ítems del proyecto corresponden a estimaciones para efectos de planeación; en consecuencia, únicamente serán objeto de reconocimiento y pago aquellos ítems efectivamente ejecutados y debidamente soportados. En caso de que alguna actividad no se ejecute o se realice en una cantidad inferior a la proyectada, dichos valores no serán reconocidos, dado que el reconocimiento de los recursos se realiza con base en la ejecución real y las cantidades efectivamente desarrolladas.

PRESUPUESTO POR ACTIVIDAD							
1.3 Acompañamiento técnico pertinente en campo							
COMPONENTE	DESCRIPCION ESPECIFICACIONES TECNICAS / PERFIL PROFESIONAL Y EXPERIENCIA	Unidad	Cantidad	B Numero	C VALOR UNITARIO	D = BxC SUBTOTAL	D+H VALOR TOTAL
Record de visitas	Talonario tamaño carta, impreso a una (1) tinta, con copia química, cubierta de protección para escritura, y contenido de cincuenta (50) páginas.	Talonario	1	34	$ 63.333	$ 2.153.322	$ 2.153.322
Tecnico de campo	Título profesional clasificado en la siguientes Núcleos básicos del Conocimiento: Título de Técnico o Tecnólogo en Agronomía, ambiental, Producción Agrícola, Agroindustria o carreras afines. Cursos/ capacitaciones en frutales, buenas prácticas agrícolas (BPA), manejo de cultivos cítricos o gestión ambiental. Contar con tarjeta o matrícula profesional vigente en los casos exigidos por la Ley. Experiencia de trabajo mínima de al menos dos (2) años acumulada, contados a partir de la obtención del título profesional y/o de la matrícula profesional cuando aplique, sin registro de inhabilidades, en alguna o algunas de las siguientes funciones u obligaciones: Mínimo un (1) año de experiencia en labores técnicas de campo o asistencia en proyectos agrícolas; Experiencia específica en cultivos frutales permanentes (cítricos, aguacate, mango, etc.) preferiblemente en lima ácida; Conocimiento en prácticas de siembra, fertilización, riego, control de plagas y cosecha; Manejo básico de registros productivos y apoyo a la implementación de BPA.	Técnico	4	6	$ 4.318.258	$ 103.638.192	$ 103.638.192
VALOR TOTAL							$ 105.791.514

NOTA 1. Los honorarios de los técnicos de campo fueron calculados con base en las tablas de honorarios establecidas por la Gobernación de Nariño, por un valor individual de $3.068.258. El equipo estará conformado por cuatro (4) técnicos de campo, vinculados durante un periodo de seis (6) meses. Asimismo, se incluye una asignación por concepto de gastos de desplazamiento por valor de $1.250.000 por técnico, teniendo en cuenta que deberán realizar traslados desde el casco urbano hacia las diferentes veredas donde se ejecutarán las actividades del proyecto.

NOTA 2: Se proyecta realizar seis (6) visitas de seguimiento a cada uno de los doscientos setenta y ocho (278) beneficiarios durante un periodo de seis meses, para un total de mil seiscientos sesenta y ocho (1.668) formatos de visita. Considerando que cada talonario contiene cincuenta (50) formatos, se requieren treinta y cuatro (34) talonarios para garantizar el registro completo y oportuno de todas las visitas por parte del profesional de campo.

NOTA 3. Los valores presupuestados en los diferentes ítems del proyecto corresponden a estimaciones para efectos de planeación; en consecuencia, únicamente serán objeto de reconocimiento y pago aquellos ítems efectivamente ejecutados y debidamente soportados. En caso de que alguna actividad no se ejecute o se realice en una cantidad inferior a la proyectada, dichos valores no serán reconocidos, dado que el reconocimiento de los recursos se realiza con base en la ejecución real y las cantidades efectivamente desarrolladas.

PRESUPUESTO POR ACTIVIDAD

2.1 Diagnosticar la necesidad de fortalecimiento organizativo en las organizaciones o grupos de beneficiarios.

COMPONENTE	DESCRIPCION ESPECIFICACIONES TECNICAS / PERFIL PROFESIONAL Y EXPERIENCIA	Unidad	Cantidad	B Numero	C VALOR UNITARIO	D = BxC SUBTOTAL	D+H VALOR TOTAL
Diagnóstico de capacidades organizativas: Alimentacion	ALMUERZO 1. Sopa del día 2. Bandeja: porción de arroz, proteína (carne, pollo, cerdo o pescado (125 grs)), papa al vapor o frita, patacón o plátano o espagueti, principio (lentejas, frijol o garbanzo), 15 grs de ensalada de verduras o frutas 3. Jugo natural o Caja. REFRIGERIO 1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate, Avena, (Contenido 9 onzas c/u) o Gaseosa Personal (250 ml). 2. Acompañado de: Quimbolito, Envuelto de Choclo, Empanada de Horno o Frita, Pastel de queso, Pastel de pollo o carne, Pastel Hawaiano, Pastel de Jamón y Queso, Sándwich (Jamón y Queso), Buñuelo o Almojábana. HIDRATACION: Agua en botella plástica tamaño 600 ml	Refrigerio	16	3	$ 39.760	$ 1.908.480	$ 1.908.480
Kit de papelería:	Kit de papelería para capacitadores y extensionistas, compuesto por: -Diez (10) pliegos de papel blanco tipo bond de 75 g/m², tamaño 70 × 100 cm. -Dos (2) cajas de marcadores, cada una con doce (12) marcadores de colores surtidos, punta gruesa y tinta permanente. -Dos (2) cintas de enmascarar adhesivas de 36 mm de ancho por 40 metros de longitud. -Dos (2) cajas de lápices de grafito HB, cada una con doce (12) unidades, cuerpo de madera y mina resistente.	Kit	1	3	$ 111.667	$ 335.001	$ 335.001
Profesional socio-empresarial:	Título profesional clasificado en la siguientes Núcleos básicos del Conocimiento: Agronomía, Ingeniería Agrícola, Forestal y Afines, Ingeniería Agroindustrial y Afines, Ingeniería Agronómica y Afines, Ingeniería Ambiental y Afines o áreas afines Administración de Empresas, Economía, Negocios Internacionales, Desarrollo Rural, Ingeniería Agronómica o áreas afines. Formación complementaria en asociatividad, emprendimiento rural, cadenas de valor agropecuarias, planes de negocio o mercadeo agroalimentario; Conocimiento en normatividad aplicable al sector agropecuario y al desarrollo de organizaciones de productores; Buenas Prácticas Agrícolas (BPA); Certificaciones internacionales de calidad y sostenibilidad para frutas de exportación (GlobalG.A.P., Fair Trade, Rainforest Alliance, Orgánico, u otras equivalentes); Asociatividad y gobernanza, planes de negocio y mercadeo agroalimentario; Conocimiento actualizado en normatividad nacional e internacional para exportación de cítricos. Contar con tarjeta o matrícula profesional vigente en los casos exigidos por la Ley. Experiencia de trabajo mínima de al menos tres (3) años acumulada, contados a partir de la obtención del título profesional y/o de la matrícula profesional cuando aplique, sin registro de inhabilidades, en alguna o algunas de las siguientes funciones u obligaciones: Experiencia en procesos de asociatividad, acompañamiento empresarial y comercialización de productos agropecuarios; implementación de protocolos de certificación (BPA, GlobalG.A.P. u otros) aplicados a frutales de exportación, preferiblemente en cítricos o lima ácida; Experiencia en acceso a mercados locales, nacionales e internacionales, incluyendo negociación con compradores y cumplimiento de requisitos fitosanitarios y de calidad.	Profesional	3	4	$ 5.232.230	$ 62.786.760	$ 62.786.760
VALOR TOTAL							**$ 65.030.241**

NOTA 1. Para el servicio de almuerzos y refrigerios se deberá priorizar el uso de vajilla reutilizable (loza o materiales similares); en caso de requerirse recipientes desechables, estos deberán ser de materiales biodegradables o ambientalmente amigables, con el fin de reducir la generación de residuos y promover prácticas sostenibles. Así mismo, se deberá procurar la adquisición de alimentos con proveedores locales, priorizando insumos de temporada y, en lo posible, de producción local, como en el caso de frutas y jugos.

NOTA 2. Los honorarios de los profesionales socioempresariales fueron calculados con base en las tablas de honorarios establecidas por la Gobernación de Nariño, por un valor individual de $3.982.230. El equipo estará conformado por tres (3) profesionales socioempresariales, vinculados durante un periodo de cuatro (4) meses. Estos profesionales serán responsables de ejecutar los espacios de diagnóstico con líderes y lideresas, así como las actividades contempladas en el ítem 2.2, correspondientes a los talleres socioempresariales. Asimismo, se incluye una asignación por concepto de gastos de desplazamiento por valor de $1.250.000 por profesional, teniendo en cuenta que deberán realizar traslados desde el casco urbano hacia las diferentes veredas donde se ejecutarán las actividades del proyecto.

NOTA 3. Para el cálculo de los valores de alimentación correspondientes a almuerzo, refrigerio e hidratación, se tomaron como referencia los valores establecidos en el Contrato Interadministrativo No. GN2184-2026, los cuales se encuentran debidamente soportados en su respectivo estudio del sector. La sumatoria de los ítems referenciados asciende a $39.760.

NOTA 4. Para el desarrollo de los tres (3) talleres municipales de diagnóstico organizativo y socioempresarial, uno en El Rosario, uno en Leiva y uno en Policarpa, se estima la participación de quince (15) líderes o lideresas por municipio, más el acompañamiento del profesional socioempresarial encargado de facilitar cada jornada. En total, cada taller requiere dieciséis (16) refrigerios. Considerando que la actividad comprende tres (3) talleres, se proyecta un total de cuarenta y ocho (48) refrigerios necesarios para su adecuada ejecución.

NOTA 5. Para el desarrollo de los tres (3) espacios municipales de diagnóstico organizativo y socioempresarial, cada profesional contará con un kit de papelería por sesión, el cual se utilizará para apoyar las actividades, dinámicas y ejercicios propios del proceso de diagnóstico participativo.

NOTA 6. Los valores presupuestados en los diferentes ítems del proyecto corresponden a estimaciones para efectos de planeación; en consecuencia, únicamente serán objeto de reconocimiento y pago aquellos ítems efectivamente ejecutados y debidamente soportados. En caso de que alguna actividad no se ejecute o se realice en una cantidad inferior a la proyectada, dichos valores no serán reconocidos, dado que el reconocimiento de los recursos se realiza con base en la ejecución real y las cantidades efectivamente desarrolladas.

PRESUPUESTO POR ACTIVIDAD							
2.2 Acompañamiento en gestión socioempresarial							
COMPONENTE	DESCRIPCION ESPECIFICACIONES TECNICAS / PERFIL PROFESIONAL Y EXPERIENCIA	Unidad	Cantidad	B Numero	C VALOR UNITARIO	D = BxC SUBTOTAL	D+H VALOR TOTAL
Kit de papelería:	Kit de papelería para capacitadores y extensionistas, compuesto por: -Diez (10) pliegos de papel blanco tipo bond de 75 g/m², tamaño 70 × 100 cm. -Dos (2) cajas de marcadores, cada una con doce (12) marcadores de colores surtidos, punta gruesa y tinta permanente. -Dos (2) cintas de enmascarar adhesivas de 36 mm de ancho por 40 metros de longitud. -Dos (2) cajas de lápices de grafito HB, cada una con doce (12) unidades, cuerpo de madera y mina resistente.	kit	1	14	$ 111.667	$ 1.563.338	$ 1.563.338
Talleres socio-empresariales	ALMUERZO 1. Sopa del día 2. Bandeja: porción de arroz, proteína (carne, pollo, cerdo o pescado (125 grs)), papa al vapor o frita, patacón o plátano o espagueti, principio (lentejas, frijol o garbanzo), 15 grs de ensalada de verduras o frutas 3. Jugo natural o Caja. REFRIGERIO 1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate, Avena, (Contenido 9 onzas c/u) o Gaseosa Personal (250 ml). 2. Acompañado de: Quimbolito, Envuelto de Choclo, Empanada de Horno o Frita, Pastel de queso, Pastel de pollo o carne, Pastel Hawaiano, Pastel de Jamón y Queso, Sándwich (Jamón y Queso), Buñuelo o Almojábana. HIDRATACION: Agua en botella plástica tamaño 600 ml	Refrigerio	283	3	$ 39.760	$ 33.756.240	$ 33.756.240
VALOR TOTAL							$ 35.319.578

NOTA 1. Para el servicio de almuerzos y refrigerios se deberá priorizar el uso de vajilla reutilizable (loza o materiales similares); en caso de requerirse recipientes desechables, estos deberán ser de materiales biodegradables o ambientalmente amigables, con el fin de reducir la generación de residuos y promover prácticas sostenibles. Así mismo, se deberá procurar la adquisición de alimentos con proveedores locales, priorizando insumos de temporada y, en lo posible, de producción local, como en el caso de frutas y jugos.

NOTA 2. Para el cálculo de los valores de alimentación correspondientes a almuerzo, refrigerio e hidratación, se tomaron como referencia los valores establecidos en el Contrato Interadministrativo No. GN2184-2026, los cuales se encuentran debidamente soportados en su respectivo estudio del sector. La sumatoria de los ítems referenciados asciende a $39.760.

NOTA 3. La actividad contempla la implementación de catorce (14) núcleos de formación para el desarrollo de los talleres socioempresariales. Para garantizar el adecuado desarrollo de las sesiones prácticas, se asignará un kit de trabajo por cada núcleo, el cual será utilizado por el profesional responsable durante las jornadas de capacitación. En total se requieren catorce (14) kits, equivalentes a uno para cada núcleo de formación establecido.

NOTA 4. El proceso formativo de los talleres se desarrollará mediante catorce (14) núcleos de formación, abordando progresivamente tres (3) temáticas: Gestión empresarial calidad y cumplimiento de estándares de mercado, Gobernanza organizativa y sostenibilidad del emprendimiento colectivo y Liderazgo comunitario resolución de conflictos y toma de decisiones inclusiva con enfoque de género, correspondientes a una (1) temática por taller. En cada taller participan doscientos setenta y ocho (278) beneficiarios y cinco (5) profesionales del proyecto, conformados por los tres (3) encargados de las ECAs los profesionales socioempresariales, el coordinador técnico y el coordinador general del proyecto, quienes asistirán según disponibilidad. En total se cuenta con doscientos ochenta y tres (283) asistentes por taller. Por lo anterior, se requiere la provisión de doscientos ochenta y tres (283) refrigerios por taller, que al multiplicarse por los tres (3) talleres corresponde a un total de ochocientos cuarenta y nueve (849) refrigerios necesarios para garantizar las condiciones logísticas y el adecuado desarrollo de todas las sesiones programadas.

NOTA 5. Los valores presupuestados en los diferentes ítems del proyecto corresponden a estimaciones para efectos de planeación; en consecuencia, únicamente serán objeto de reconocimiento y pago aquellos ítems efectivamente ejecutados y debidamente soportados. En caso de que alguna actividad no se ejecute o se realice en una cantidad inferior a la proyectada, dichos valores no serán reconocidos, dado que el reconocimiento de los recursos se realiza con base en la ejecución real y las cantidades efectivamente desarrolladas.

PRESUPUESTO POR ACTIVIDAD							
3.1 Desarrollar encuentro de integración comercial							
COMPONENTE	**DESCRIPCION ESPECIFICACIONES TECNICAS / PERFIL PROFESIONAL Y EXPERIENCIA**	**Unidad**	**Cantidad**	**B Numero**	**C VALOR UNITARIO**	**D = BxC SUBTOTAL**	**D+H VALOR TOTAL**
Rueda de negocios:	Alquiler de carpas 3 x 3 metros (incluye cargue, transporte, arme y desarme): 15 unidades Alquiler de mesas (incluye cargue, transporte, arme y desarme): 15 unidades Alquiler de sillas (incluye cargue, transporte, arme y desarme): 30 unidades Almuerzos (sopa, bandeja con arroz, principio, proteína, ensalada y jugo con fruta de temporada): 30 unidades Refrigerios (bebida caliente o fría más acompañante): 60 unidades Transporte en camioneta para pasajeros con producto, ida y vuelta: 30 unidades	Global	1	3	$ 17.888.889	$ 53.666.667	$ 53.666.667
Kit Comercial:	Kit comercial compuesto por: un (1) pendón tipo araña de 1 metro × 2 metros; un (1) pendón para colgar de 80 cm × 1,50 metros; y material promocional consistente en cien (100) tarjetas de presentación, cien (100) fichas técnicas del producto impresas a full color y cien (100) folletos promocionales.	Global	1	3	$ 2.773.333	$ 8.319.999	$ 8.319.999
VALOR TOTAL							**$ 61.986.666**

NOTA 1. En el marco de la actividad de integración comercial se contempla la realización de tres ferias o espacios de articulación comercial, correspondientes a una por cada municipio participante del proyecto (El Rosario, Leiva y Policarpa), con el fin de facilitar la participación directa de los productores y la visibilización de la oferta productiva local en cada territorio.

NOTA 2. El servicio de alimentación contemplado en la rueda de negocios está destinado exclusivamente a los productores participantes de las ferias o espacios de articulación comercial. Para cada productor se prevé la entrega de un almuerzo y dos refrigerios durante la jornada, distribuidos en un refrigerio en la mañana y otro en la tarde, con el fin de garantizar condiciones adecuadas de permanencia y participación activa de los beneficiarios en las actividades de intercambio y articulación comercial. En total, se cuenta con treinta (30) beneficiarios, lo que asegura la provisión de treinta (30) almuerzos y sesenta (60) refrigerios a lo largo de la jornada.

NOTA 3. La estimacion del item "rueda de negocios" se realizó con valor global e incluye los siguientes ítems: quince (15) carpas de tres por tres metros de tipo convencional para ferias, con estructura metálica resistente a la corrosión, cubierta de lona impermeable, fáciles de armar y desarmar; quince (15) mesas de plástico de alta densidad, superficie lisa de 1,80 metros de largo por 0,75 metros de ancho, con cuatro patas resistentes y plegables para transporte y almacenamiento; treinta (30) sillas plásticas convencionales apilables, con respaldo ergonómico, asiento reforzado y resistentes a intemperie; treinta (30) almuerzos compuestos por sopa, bandeja con arroz, principio, proteína, ensalada y jugo con fruta de temporada; sesenta (60) refrigerios conformados por bebida caliente o fría más acompañante; y transporte en camioneta ida y vuelta para treinta (30) participantes con sus productos. El transporte incluye la recogida de todos los productores desde las veredas de cada municipio hacia el casco urbano correspondiente y viceversa, de manera que los productores de las veredas de Policarpa serán trasladados al casco urbano de Policarpa, los de Leiva al casco urbano de Leiva y los de El Rosario al casco urbano de El Rosario, garantizando la logística completa para su participación en la rueda de negocios.

NOTA 4. Los valores presupuestados en los diferentes ítems del proyecto corresponden a estimaciones para efectos de planeación; en consecuencia, únicamente serán objeto de reconocimiento y pago aquellos ítems efectivamente ejecutados y debidamente soportados. En caso de que alguna actividad no se ejecute o se realice en una cantidad inferior a la proyectada, dichos valores no serán reconocidos, dado que el reconocimiento de los recursos se realiza con base en la ejecución real y las cantidades efectivamente desarrolladas.

PRESUPUESTO POR ACTIVIDAD							
3.2 2.4. Plan de fortalecimiento comercial en mercados de valor							
COMPONENTE	DESCRIPCION ESPECIFICACIONES TECNICAS / PERFIL PROFESIONAL Y EXPERIENCIA	Unidad	Cantidad	B Numero	C VALOR UNITARIO	D = BxC SUBTOTAL	D+H VALOR TOTAL
Profesional comercial	Título profesional clasificado en la siguientes Núcleos básicos del Conocimiento: Agronomía, Ingeniería Agrícola, Forestal y Afines, Ingeniería Agroindustrial y Afines, Ingeniería Agronómica y Afines, Ingeniería Ambiental y Afines o áreas afines Administración de Empresas, Economía, Negocios Internacionales, Desarrollo Rural, Ingeniería Agronómica o áreas afines. Especialización o posgrado en áreas relacionadas con desarrollo empresarial, comercio exterior, mercadeo agroalimentario o gestión de proyectos, curso/conocimientos en estrategias de comercialización, mercadeo, acceso a mercados nacionales e internacionales y encadenamientos productivos. Contar con tarjeta o matrícula profesional vigente en los casos exigidos por la Ley. Experiencia de trabajo mínima de al menos dos (2) años acumulada, contados a partir de la obtención del título profesional y/o de la matrícula profesional cuando aplique, sin registro de inhabilidades, en alguna o algunas de las siguientes funciones u obligaciones: Experiencia en procesos de asociatividad, acompañamiento empresarial y comercialización de productos agropecuarios; implementación de protocolos de certificación (BPA, GlobalG.A.P. u otros) aplicados a frutales de exportación, preferiblemente en cítricos o lima ácida; Experiencia en acceso a mercados locales, nacionales e internacionales, incluyendo negociación con compradores y cumplimiento de requisitos fitosanitarios y de calidad. Un (1) año en procesos de fortalecimiento comercial, planes de negocio, planes de mercadeo o acceso a mercados en el sector agropecuario o agroindustrial.	Profesional	1	4	$ 5.232.230	$ 20.928.920	$ 20.928.920
VALOR TOTAL							$ 20.928.920

NOTA 1. Los honorarios del profesional comercial por cuatro (4) meses se calcularon según las tablas de la Gobernación de Nariño por tres millones novecientos ochenta y dos mil doscientos treinta ($3.982.230), más una asignación de desplazamiento de un millón doscientos cincuenta mil ($1.250.000) para traslados desde los cascos urbanos hacia las veredas donde se ejecutarán las actividades. Durante este período, el profesional elaborará participativamente el plan de fortalecimiento comercial, sistematizando la información de los talleres técnicos y socioempresariales, los encuentros de integración comercial y el análisis de tendencias de mercado, con el fin de entregar un plan estratégico validado con los productores que guíe la articulación productiva y comercial de la lima ácida Tahití en los municipios priorizados.

FORTALECIMIENTO DE LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS DE LIMA ÁCIDA TAHITÍ PARA EL ACCESO A PROCESOS DE CERTIFICACIÓN EN BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS EN LOS MUNICIPIOS PDET DE EL ROSARIO, LERMA Y POLICARPA DE LA CORDILLERA NARIÑENSE.

1.1 Aplicación de criterios de selección de participantes, Socialización del proyecto y Conformación de Comité de Control Social y Seguimiento

COMPONENTE	DESCRIPCION ESPECIFICACIONES TECNICAS / PERFIL PROFESIONAL Y EXPERIENCIA	Unidad	Cantidad	B Numero	C VALOR UNITARIO	D = B*C SUBTOTAL	D+E VALOR TOTAL
Socialización del proyecto. Alimentacion. Almuerzo + refrigerio+ hidratación para 278 participantes y 5 personas del equipo técnico.	ALMUERZO 1. Sopa del día 2. Bandeja: porción de arroz, proteína (carne, pollo, cerdo o pescado) (125 grs), papas al vapor o frita, patacón o plátano o arepaguel, ensalada (lechuga, tipo o garbanzo), 15 grs de ensalada de verduras o fruta 3. Jugo natural o Cajá. REFRIGERIO 1. Bebida Caliente o Fría, que puede escoger entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate, Avena, (Contenido 8 onzas c/u) o Gaseosa Personal (220 ml). 2. Acompañado de: Cuantitativo, Envuelto de Chocio, Empanada de Horno o Frito, Pastel de queso, Pastel de pollo o carne, Pastel Hawaiano, Pastel de Jamón y Queso, Sándwich (Jamón y Queso), Buñuelo o Almojábana. HIDRATACION Agua en botella plastica temaño 600 ml	Unidad	283	1	$ 39.700	$ 11.262.890	$ 11.262.890
Transporte CCSS	Operatividad del Comité de Control Social y Seguimiento (CCSS): bono de transporte para los integrantes del comité en el municipio de EL Rosario, destinado a apoyar su desplazamiento para las jornadas y reuniones del comité.	Unidad	3	3	$ 86.250	$ 776.250	$ 776.250
Transporte CCSS	Operatividad del Comité de Control Social y Seguimiento (CCSS): bono de transporte para los integrantes del comité en el municipio de Leiva, destinado a apoyar su desplazamiento para las jornadas y reuniones del comité.	Unidad	3	3	$ 43.168	$ 388.494	$ 388.494
Transporte CCSS	Operatividad del Comité de Control Social y Seguimiento (CCSS): bono de transporte para los integrantes del comité en el municipio de Policarpa, destinado a apoyar su desplazamiento para las jornadas y reuniones del comité.	Unidad	3	3	$ 161.864	$ 1.456.776	$ 1.456.776
Comites de Control Social y seguimiento: Alimentacion	Almuerzo + refrigerio+ hidratación para 6 participantes del CCSS conjuanto por: ALMUERZO 1. Sopa del día 2. Bandeja: porción de arroz, proteína (carne, pollo, cerdo o pescado) (125 grs), papas al vapor o frita, patacón o plátano o arepaguel, ensalada (lechuga, tipo o garbanzo), 15 grs de ensalada de verduras o fruta 3. Jugo natural o Cajá. REFRIGERIO 1. Bebida Caliente o Fría, que puede escoger entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate, Avena, (Contenido 8 onzas c/u) o Gaseosa Personal (220 ml). 2. Acompañado de: Cuantitativo, Envuelto de Chocio, Empanada de Horno o Frito, Pastel de queso, Pastel de pollo o carne, Pastel Hawaiano, Pastel de Jamón y Queso, Sándwich (Jamón y Queso), Buñuelo o Almojábana. HIDRATACION Agua en botella plastica temaño 600 ml	Unidad	6	9	$ 39.700	$ 2.147.940	$ 2.147.940
					VALOR TOTAL		**$ 16.219.648**

1.2 Realizar procesos de capacitación y formación técnica en Buenas Practicas Agricolas (BPA).

COMPONENTE	DESCRIPCION ESPECIFICACIONES TECNICAS / PERFIL PROFESIONAL Y EXPERIENCIA	Unidad	Cantidad	B Numero	C VALOR UNITARIO	D = B*C SUBTOTAL	D+E VALOR TOTAL
Alimentacion Escuelas de Campo para agricultores (ECA)	ALMUERZO 1. Sopa del día 2. Bandeja: porción de arroz, proteína (carne, pollo, cerdo o pescado) (125 grs), papas al vapor o frita, patacón o plátano o arepaguel, ,principio (ensalada, frijol o garbanzo), 15 grs de ensalada de verduras o fruta 3. Jugo natural o Cajá. REFRIGERIO 1. Bebida Caliente o Fría, que puede escoger entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate, Avena, (Contenido 8 onzas c/u) o Gaseosa Personal (220 ml). 2. Acompañado de: Cuantitativo, Envuelto de Chocio, Empanada de Horno o Frito, Pastel de queso, Pastel de pollo o carne, Pastel Hawaiano, Pastel de Jamón y Queso, Sándwich (Jamón y Queso), Buñuelo o Almojábana. HIDRATACION Agua en botella plastica temaño 600 ml	Unidad	283	4	$ 39.700	$ 45.008.200	$ 45.008.200
Materiales para desarrollo de escuelas de campo	Kit de papeleria para capacitadores predeterminados, compuesto por: -Diez (10) pliegos de papel blanco tipo bond de 75 gr/m² tamaño 70 × 100 cm. -Dos (2) cajas de marcadores, cada una con doce (12) marcadores de colores surtidos, punta gruesa y tinta permanente. -Dos (2) cintas de enmascarar adhesivas de 30 mm de ancho por 40 metros de longitud. -Dos (2) cajas de tijeras de grafito HB, cada una con dos (12) unidades, cuerpo de madera y hoja resistente.	Kit	1	14	$ 111.607	$ 1.563.338	$ 1.563.338
Kit para aprendizaje	Kit conformado por: -Una (1) gorra bordada con distintivo. -Una (1) libreta personalizada de 50 hojas, tamaño carta con empaste de 300 g, cubierta (8) hojas internas en papel bond de 75 g, impresión a una tinta por portada lateral y anillada -Un (1) esfero personalizado con nuevo impresa a una tinta. -Una (1) carpeta tipo AZ tamaño carta con cartilla personalizada con logo institucional.	Kit	282	1	$ 114.000	$ 32.148.000	$ 32.148.000
Profesional de campo	T.Tecn profesional clasificado en la siguientes Nucleos básicos del Conocimiento: Agronomia, Ingeniería Agricola, Forestal y Afines, Ingeniería Agroindustrial y Afines, Ingeniería Agronómica y Afines, Ingeniería Ambiental y Afines Formación en Buenas Practicas Agricolas (BPA), certificaciones internacionales de calidad y sostenibilidad para fruta de exportación (GlobalG.A.P., Fair Trade, Rainforest Alliance, Orgánico, u otras equivalentes). Conocimiento actualizado en normatividad nacional e internacional para exportación de cítricos. Contar con tarjeta o matricula profesional vigente en los casos exigidos por la Ley. Experiencia de trabajo mínima de 4 meses dos (2) años acumulados, contados a partir de la obtención del título profesional de la modalidad profesional cuando aplique, sin registro de inhabilidades, en alguno o algunas de las siguientes funciones u obligaciones: Un (1) año de experiencia especificos en la lineas productivas de lima acida Tahití, en coordinación y/o dirección, gestión, seguimiento, acompañamiento técnico, asistencia técnica, capacitación, jornales.	Profesional	4	6	$ 6.333.230	$ 125.573.520	$ 125.573.520
					VALOR TOTAL		**$ 264.293.178**

1.3 Acompañamiento técnico periferente en campo

COMPONENTE	DESCRIPCION ESPECIFICACIONES TECNICAS / PERFIL PROFESIONAL Y EXPERIENCIA	Unidad	Cantidad	B Numero	C VALOR UNITARIO	D = B*C SUBTOTAL	D+E VALOR TOTAL
Recorrido de visitas	Talonario temaño carta, impreso a one (1) tinta, con copia química, cubierta de protección para escritura, y contenido de cincuenta (50) paginas.	Talonario	1	34	$ 63.333	$ 2.153.322	$ 2.153.322
Tecnico de campo	T.tcnlo profesional clasificado en la siguientes Nucleos básicos del Conocimiento: T.tcnlo de Tecnicos o Tecnologos en Agronomia, ambiental, Producción Agricola, Agroindustria o carreras afines. Con tarjeta o matricula profesional vigente en los casos exigidos por la Ley. Experiencia de trabajo mínima de un año de tiempo acumulado, contados a partir de la obtención del título profesional de la modalidad profesional cuando aplique, sin registro de inhabilidades, en alguno o algunas de las siguientes funciones u obligaciones Mínimo un (1) año de experiencia en extensionismo técnico de campo o asistencia en proyectos agricolas; Experiencia especifica en cultivos frutales permanentes (cítricos, aguacate, mango, etc.); Manejo básico de registros productivos y apoyo a la implementación de BPA.	Tecnico	4	6	$ 4.319.208	$ 103.638.192	$ 103.638.192
					VALOR TOTAL		**$ 105.791.514**

2.1 Diagnosticar la necesidad de fortalecimiento organizativo en las organizaciones o grupos de beneficiarios.

COMPONENTE	DESCRIPCION	Unidad	Cantidad	B Numero	C VALOR UNITARIO	D = B*C SUBTOTAL	D+E VALOR TOTAL
Diagnóstico de capacidades organizativas: Alimentacion	ALMUERZO 1. Sopa del día 2. Bandeja: porción de arroz, proteína (carne, pollo, cerdo o pescado) (125 grs), papas al vapor o frita, patacón o plátano o arepaguel, ,principio (ensalada, frijol o garbanzo), 15 grs de ensalada de verduras o fruta 3. Jugo natural o Cajá. REFRIGERIO 1. Bebida Caliente o Fría, que puede escoger entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate, Avena, (Contenido 8 onzas c/u) o Gaseosa Personal (220 ml). 2. Acompañado de: Cuantitativo, Envuelto de Chocio, Empanada de Horno o Frito, Pastel de queso, Pastel de pollo o carne, Pastel Hawaiano, Pastel de Jamón y Queso, Sándwich (Jamón y Queso), Buñuelo o Almojábana. HIDRATACION Agua en botella plastica temaño 600 ml	Refrigerio	16	3	$ 39.700	$ 1.906.460	$ 1.906.460
Kit de papeleria	Kit de papeleria para capacitadores predeterminados, compuesto por: -Diez (10) pliegos de papel blanco tipo bond de 75 gr/m² tamaño 70 × 100 cm. -Dos (2) cajas de marcadores, cada una con doce (12) marcadores de colores surtidos, punta gruesa y tinta permanente. -Dos (2) cintas de enmascarar adhesivas de 30 mm de ancho por 40 metros de longitud. -Dos (2) cajas de tijeras de grafito HB, cada una con dos (12) unidades, cuerpo de madera y hoja resistente.	Kit	1	3	$ 111.607	$ 335.091	$ 335.091
Profesional socio-empresarial	T.tcnlo profesional clasificado en la siguientes Nucleos básicos del Conocimiento: Agronomia, Ingeniería Agricola, Forestal y Afines, Ingeniería Agroindustrial y Afines, Ingeniería Agronómica y Afines, Ingeniería Ambiental y Afines o áreas afines Administración de Empresas, Economía, Negocios Internacionales, Desarrollo Rural, Ingeniería Agronómica o áreas afines. Formación en Buenas Practicas Agricolas (BPA), certificaciones internacionales de calidad y sostenibilidad para fruta de exportación (GlobalG.A.P., Fair Trade, Rainforest Alliance, Orgánico, u otras equivalentes). Conocimiento actualizado en normatividad nacional e internacional para exportación de cítricos. Contar con tarjeta o matricula profesional vigente en los casos exigidos por la Ley. Experiencia de trabajo mínima de cinco meses (5) años acumulados, contados a partir de la obtención del título profesional de la modalidad profesional cuando aplique, sin registro de inhabilidades, en alguno o algunas de las siguientes funciones u obligaciones: Un (1) año de experiencia especifica en asociatividad, acompañamiento empresarial y comercialización de productos agropecuarios; implementación de protocolos de certificación (BPA, GlobalG.A.P. u otros); aplicadas a frutales de exportación, preferiblemente en cítricos o lima acida; Experiencia en accesos a mercados locales, nacionales e internacionales, incluyendo negociación con compradores y cumplimiento de requisitos fitosanitarios y de calidad.	Profesional	3	4	$ 5.333.230	$ 42.786.760	$ 42.786.760
					VALOR TOTAL		**$ 85.029.041**

2.2 Acompañamiento en gestión socioempresarial

COMPONENTE	DESCRIPCION ESPECIFICACIONES TECNICAS / PERFIL PROFESIONAL Y EXPERIENCIA	Unidad	Cantidad	B Numero	C VALOR UNITARIO	D = B*C SUBTOTAL	D+E VALOR TOTAL
Kit de papeleria	Kit de papeleria para capacitadores predeterminados, compuesto por: -Diez (10) pliegos de papel blanco tipo bond de 75 gr/m² tamaño 70 × 100 cm. -Dos (2) cajas de marcadores, cada una con doce (12) marcadores de colores surtidos, punta gruesa y tinta permanente. -Dos (2) cintas de enmascarar adhesivas de 30 mm de ancho por 40 metros de longitud. -Dos (2) cajas de tijeras de grafito HB, cada una con dos (12) unidades, cuerpo de madera y hoja resistente.	kit	1	14	$ 111.607	$ 1.563.338	$ 1.563.338
Talleres socio-empresariales	ALMUERZO 1. Sopa del día 2. Bandeja: porción de arroz, proteína (carne, pollo, cerdo o pescado) (125 grs), papas al vapor o frita, patacón o plátano o arepaguel, ,principio (ensalada, frijol o garbanzo), 15 grs de ensalada de verduras o fruta 3. Jugo natural o Cajá. REFRIGERIO 1. Bebida Caliente o Fría, que puede escoger entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate, Avena, (Contenido 8 onzas c/u) o Gaseosa Personal (220 ml). 2. Acompañado de: Cuantitativo, Envuelto de Chocio, Empanada de Horno o Frito, Pastel de queso, Pastel de pollo o carne, Pastel Hawaiano, Pastel de Jamón y Queso, Sándwich (Jamón y Queso), Buñuelo o Almojábana. HIDRATACION Agua en botella plastica temaño 600 ml	Refrigerio	280	3	$ 39.700	$ 33.704.240	$ 33.704.240
					VALOR TOTAL		**$ 35.319.578**

3.1 Desarrollar encuentro de integración comercial

COMPONENTE	DESCRIPCION ESPECIFICACIONES TECNICAS / PERFIL PROFESIONAL Y EXPERIENCIA	Unidad	Cantidad	B Numero	C VALOR UNITARIO	D = B*C SUBTOTAL	D+E VALOR TOTAL
Ruedas de negocios	Alquiler de carpas 3 x 3 metros (incluye cargue, transporte, army desarme): 10 unidades Alquiler de mesas (incluye cargue, transporte, army desarme): 10 unidades Alquiler de sillas (incluye cargue, transporte, army desarme): 30 unidades Almuerzos (caja, bandeja con arroz, principio, proteína, ensalada), jugo con fruta de temporada): 20 unidades Refrigerios (bebida caliente o fría más acompañante): 60 unidades Transporte en camioneta para pequeños con productos, ida y vuelta: 20 unidades	Global	1	3	$ 17.888.889	$ 53.666.667	$ 53.666.667
Kit Comercial	Kit comercial compuesto por: un (1) pendón tipo aviola de 1 metro x 2 metros; un (1) pendón para colgar de 60 cm x 1,80 metros; un material promocional consistente en (cien (100) tarjetas de presentación, (cien (100) folletos técnicos del producto impresos a full color y (cien (100) folletos promocionales.	Global	1	3	$ 2.773.333	$ 8.319.999	$ 8.319.999
					VALOR TOTAL		**$ 61.986.666**

3.2 Desarrollar encuentro de integración comercial

COMPONENTE	DESCRIPCION ESPECIFICACIONES TECNICAS / PERFIL PROFESIONAL Y EXPERIENCIA	Unidad	Cantidad	B Numero	C VALOR UNITARIO	D = B*C SUBTOTAL	D+E VALOR TOTAL
Profesional comercial	T.Tecn profesional clasificado en la siguientes Nucleos básicos del Conocimiento: Agronomia, Ingeniería Agricola, Forestal y Afines, Ingeniería Agroindustrial y Afines, Ingeniería Agronómica y Afines, Ingeniería Ambiental y Afines o áreas afines Administración de Empresas, Economía, Negocios Internacionales, Desarrollo Rural, Ingeniería Agronómica o áreas afines. Formación o Especialización o pregrado en áreas relacionadas con desarrollo empresarial, comercio exterior, mercadeo agroalimentario o gestión de proyectos, cursos/conocimiento en estrategias de comercialización, mercados, accesos a mercados nacionales e internacionales y encadenamientos productivos. Contar con tarjeta o matricula profesional vigente en los casos exigidos por la Ley. Experiencia de trabajo mínima de un año de tiempo acumulado, contados a partir de la obtención del título profesional de la modalidad profesional cuando aplique, sin registro de inhabilidades, en alguno o algunas de las siguientes funciones u obligaciones: Experiencia en procesos de asociatividad, acompañamiento empresarial y comercialización de productos agropecuarios; implementación de protocolos de certificación (BPA, GlobalG.A.P. u otros); aplicadas a frutales de exportación, preferiblemente en cítricos o lima acida; Experiencia en accesos a mercados locales, nacionales e internacionales, incluyendo negociación con compradores y cumplimiento de requisitos fitosanitarios y de calidad. Un (1) año en procesos de fortalecimiento comercial, planes de negocios, planes de mercadeo o acceso a mercados en el sector agropecuario o agroindustrial.	Profesional	1	4	$ 5.333.230	$ 20.928.920	$ 20.928.920
					VALOR TOTAL		**$ 20.928.920,00**
					COSTOS DE IMPLEMENTACION Y EJECUCION		**$ 709.368.737,00**
					TOTAL SGMC		**$ 104.631.873,00**
							$ 604.336.710,00

FORTALECIMIENTO DE LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS DE LIMA ÁCIDA TAHITÍ PARA EL ACCESO A PROCESOS DE CERTIFICACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN LOS MUNICIPIOS PDET DE EL ROSARIO, LEIVA Y POLICARPA DE LA CORDILLERA NARIÑENSE

Actividad 1.0 conformación y contratación de equipo implementador

CARGO / OFICIO	PERFIL PROFESIONAL Y EXPERIENCIA	F.P.	CANT.	VALOR SALARIO	DEDICACION DE TIEMPO	MESES	VALOR TOTAL
Auxiliar contable/administrativo	Técnico, tecnólogo o estudiante de últimos semestres en Contaduría Pública, Administración Financiera, Administración o áreas afines. Cursos en Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF) para Pymes, costos agroindustriales o manejo de presupuestos o similares. Experiencia de trabajo mínima acumulada de al menos un (1) año, en cargos contables o financieros entre la fecha de terminación de materias, debidamente soportada, o de obtención del título respectivo. Experiencia en proyectos agroindustriales, agrícolas o de economía solidaria; Manejo de software contable; experiencia en conciliaciones bancarias, manejo de caja menor, legalización de anticipos, presupuestos y reportes financieros.	1	1	$ 2.528.400	1	6	$ 15.170.400
Coordinador técnico	Título profesional clasificado en la siguientes Núcleos básicos del Conocimiento: Agronomía, Ingeniería Agrícola, Forestal y Afines, Ingeniería Agroindustrial, Alimentos y Afines, Ingeniería Agronómica y Afines, Ingeniería Ambiental y Afines, Formación en Buenas Prácticas Agrícolas (BPA); Certificaciones internacionales de calidad y sostenibilidad para frutas de exportación (GlobalG.A.P., Fair Trade, Rainforest Alliance, Orgánico, u otras equivalentes); Conocimiento actualizado en normatividad nacional e internacional para exportación de cítricos. Contar con tarjeta o matrícula profesional vigente en los casos exigidos por la Ley. Experiencia de trabajo mínima de al menos tres (3) años acumulada, contados a partir de la obtención del título profesional y/o de la matrícula profesional cuando aplique, sin registro de inhabilidades, en alguna o algunas de las siguientes funciones u obligaciones: Coordinación y/o dirección para ejecución, gestión, seguimiento de proyectos productivos a través de contratos con la coordinación o dirección de equipos de trabajo, administración y ejecución de recursos. Experiencia en procesos de certificación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), asociatividad rural, asistencia técnica integral, fortalecimiento de capacidades locales y sostenibilidad de cadenas productivas, implementación de protocolos de BPA, manejo fitosanitario, nutricional y postcosecha de frutales tropicales (especialmente cítricos).	1	1	$ 5.500.000	1	6	$ 33.000.000
Coordinador general del Proyecto	Título profesional clasificado en la siguientes Núcleos básicos del Conocimiento: Agronomía, Administración, Contaduría Pública, Economía, Ingeniería Agrícola, Forestal y Afines, Ingeniería Agroindustrial, Alimentos y Afines, Ingeniería Agronómica y Afines, Ingeniería Ambiental y Afines, Especialización en gerencia, gestión, seguimiento de proyectos. Contar con tarjeta o matrícula profesional vigente en los casos exigidos por la Ley. Experiencia de trabajo mínima de al menos cinco (5) años acumulada, contados a partir de la obtención del título profesional y/o de la matrícula profesional cuando aplique, sin registro de inhabilidades, en alguna o algunas de las siguientes funciones u obligaciones: Coordinación y/o dirección para ejecución, gestión, seguimiento de proyectos productivos a través de contratos con la coordinación o dirección de equipos de trabajo, administración y ejecución de recursos.	1	1	$ 6.750.000	1	6	$ 40.500.000
Profesional Jurídico	Título profesional en Derecho. Experiencia de trabajo mínima de al menos tres (3) años acumulada, contados a partir de la obtención del título profesional y/o de la matrícula profesional cuando aplique, sin registro de inhabilidades, en alguna o algunas de las siguientes funciones u obligaciones: Experiencia en revisión de contratos, y verificación de garantías de insumos y técnicas.	1	1	$ 3.982.230	0,5	6	$ 11.946.690
Profesional contable	Título profesional que lo acredite como contador público con tarjeta o matrícula profesional vigente en los casos exigidos por la Ley. Experiencia de trabajo mínima acumulada de al menos tres (3) años, como contador, contados a partir de la obtención del título profesional y/o de la matrícula profesional cuando aplique, sin registro de inhabilidades.	1	1	$ 3.982.230	0,5	6	$ 11.946.690
						VALOR TOTAL	**$ 112.563.780**

1.2 Realizar procesos de capacitación y formación técnica en Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

CARGO / OFICIO	PERFIL PROFESIONAL Y EXPERIENCIA	UNIDAD	CANT.	NUMERO (MESES)	VALOR UNITARIO	SUBTOTAL	VALOR TOTAL
Profesional de campo	Título profesional clasificado en la siguientes Núcleos básicos del Conocimiento: Agronomía, Ingeniería Agrícola, Forestal y Afines, Ingeniería Agroindustrial y Afines, Ingeniería Agronómica y Afines, Ingeniería Ambiental y Afines Formación en Buenas Prácticas Agrícolas (BPA); Certificaciones internacionales de calidad y sostenibilidad para frutas de exportación (GlobalG.A.P., Fair Trade, Rainforest Alliance, Orgánico, u otras equivalentes); Conocimiento actualizado en normatividad nacional e internacional para exportación de cítricos. Contar con tarjeta o matrícula profesional vigente en los casos exigidos por la Ley. Experiencia de trabajo mínima de al menos dos (2) años acumulada, contados a partir de la obtención del título profesional y/o de la matrícula profesional cuando aplique, sin registro de inhabilidades, en alguna o algunas de las siguientes funciones u obligaciones: Un (1) año de experiencia especifica en la línea productiva de lima acida Tahiti, en coordinación y/o dirección, gestión, seguimiento, acompañamiento técnico, asistencia técnica, capacitador, y afines.	Profesional	4	6	$ 5.232.230	$ 125.573.520	$ 125.573.520
					VALOR TOTAL		**$ 125.573.520**

1.3 Acompañamiento técnico pertinente en campo

CARGO / OFICIO	PERFIL PROFESIONAL Y EXPERIENCIA	UNIDAD	CANT.	NUMERO (MESES)	VALOR UNITARIO	SUBTOTAL	VALOR TOTAL
Tecnico de campo	Título profesional clasificado en la siguientes Núcleos básicos del Conocimiento: Título de Técnico o Tecnólogo en Agronomía, ambiental, Producción Agrícola, Agroindustria o carreras afines. Cursos/ capacitaciones en frutales, buenas prácticas agrícolas (BPA), manejo de cultivos cítricos o gestión ambiental. Contar con tarjeta o matrícula profesional vigente en los casos exigidos por la Ley. Experiencia de trabajo mínima de al menos dos (2) años acumulada, contados a partir de la obtención del título profesional y/o de la matrícula profesional cuando aplique, sin registro de inhabilidades, en alguna o algunas de las siguientes funciones u obligaciones: Mínimo un (1) año de experiencia en labores técnicas de campo o asistencia en proyectos agrícolas; Experiencia especifica en cultivos frutales permanentes (cítricos, aguacate, mango, etc.) preferiblemente en lima ácida; Conocimiento en prácticas de siembra, fertilización, riego, control de plagas y cosecha; Manejo básico de registros productivos y apoyo a la implementación de BPA.	Técnico	4	6	$ 4.318.258	$ 103.638.192	$ 103.638.192
					VALOR TOTAL		**$ 103.638.192**

2.1 Diagnosticar la necesidad de fortalecimiento organizativo en las organizaciones o grupos de beneficiarios.

CARGO / OFICIO	PERFIL PROFESIONAL Y EXPERIENCIA	UNIDAD	CANT.	NUMERO (MESES)	VALOR UNITARIO	SUBTOTAL	VALOR TOTAL
Profesional socio-empresarial:	Título profesional clasificado en la siguientes Núcleos básicos del Conocimiento: Agronomía, Ingeniería Agrícola, Forestal y Afines, Ingeniería Agroindustrial y Afines, Ingeniería Agronómica y Afines, Ingeniería Ambiental y Afines o áreas afines Administración de Empresas, Economía, Negocios Internacionales, Desarrollo Rural, Ingeniería Agronómica o áreas afines. Formación complementaria en asociatividad, emprendimiento rural, cadenas de valor agropecuarias, planes de negocio o mercadeo agroalimentario; Conocimiento en normatividad aplicable al sector agropecuario y al desarrollo de organizaciones de productores; Buenas Prácticas Agrícolas (BPA); Certificaciones internacionales de calidad y sostenibilidad para frutas de exportación (GlobalG.A.P., Fair Trade, Rainforest Alliance, Orgánico, u otras equivalentes); Asociatividad y gobernanza, planes de negocio y mercadeo agroalimentario; Conocimiento actualizado en normatividad nacional e internacional para exportación de cítricos. Contar con tarjeta o matrícula profesional vigente en los casos exigidos por la Ley. Experiencia de trabajo mínima de al menos tres (3) años acumulada, contados a partir de la obtención del título profesional y/o de la matrícula profesional cuando aplique, sin registro de inhabilidades, en alguna o algunas de las siguientes funciones u obligaciones: Experiencia en procesos de asociatividad, acompañamiento empresarial y comercialización de productos agropecuarios; implementación de protocolos de certificación (BPA, GlobalG.A.P. u otros) aplicados a frutales de exportación, preferiblemente en cítricos o lima ácida; Experiencia en acceso a mercados locales, nacionales e internacionales, incluyendo negociación con compradores y cumplimiento de requisitos fitosanitarios y de calidad.	Profesional	3	4	$ 5.232.230	$ 62.786.760	$ 62.786.760
					VALOR TOTAL		**$ 62.786.760**

3.2 Desarrollar encuentro de integración comercial

CARGO / OFICIO	PERFIL PROFESIONAL Y EXPERIENCIA	UNIDAD	CANT.	NUMERO (MESES)	VALOR UNITARIO	SUBTOTAL	VALOR TOTAL
Profesional comercial	Título profesional clasificado en la siguientes Núcleos básicos del Conocimiento: Agronomía, Ingeniería Agrícola, Forestal y Afines, Ingeniería Agroindustrial y Afines, Ingeniería Agronómica y Afines, Ingeniería Ambiental y Afines o áreas afines Administración de Empresas, Economía, Negocios Internacionales, Desarrollo Rural, Ingeniería Agronómica o áreas afines. Especialización o posgrado en áreas relacionadas con desarrollo empresarial, comercio exterior, mercadeo agroalimentario o gestión de proyectos, curso/conocimientos en estrategias de comercialización, mercadeo, acceso a mercados nacionales e internacionales y encadenamientos productivos. Contar con tarjeta o matrícula profesional vigente en los casos exigidos por la Ley. Experiencia de trabajo mínima de al menos dos (2) años acumulada, contados a partir de la obtención del título profesional y/o de la matrícula profesional cuando aplique, sin registro de inhabilidades, en alguna o algunas de las siguientes funciones u obligaciones: Experiencia en procesos de asociatividad, acompañamiento empresarial y comercialización de productos agropecuarios; implementación de protocolos de certificación (BPA, GlobalG.A.P. u otros) aplicados a frutales de exportación, preferiblemente en cítricos o lima ácida; Experiencia en acceso a mercados locales, nacionales e internacionales, incluyendo negociación con compradores y cumplimiento de requisitos fitosanitarios y de calidad. Un (1) año en procesos de fortalecimiento comercial, planes de negocio, planes de mercadeo o acceso a mercados en el sector agropecuario o agroindustrial.	Profesional	1	4	$ 5.232.230	$ 20.928.920	$ 20.928.920
					VALOR TOTAL		**$ 20.928.920**
					TOTAL ASISTENCIA TECNICA		**$ 425.491.172,00**

Nota 1. Las actividades desarrolladas por los profesionales que integran el equipo técnico serán coordinadas y articuladas de manera permanente con el Coordinador Técnico y el Coordinador del Proyecto, garantizando la coherencia operativa, el seguimiento oportuno y el cumplimiento de los objetivos establecidos.

Nota 2. De conformidad con lo establecido en el documento técnico del proyecto, el equipo técnico se distribuirá territorial y funcionalmente de la siguiente manera, con dedicación del 100 % con el fin de garantizar presencia permanente en territorio y cobertura efectiva de las actividades programadas:

Profesionales de Campo (4):
-2 en el municipio de El Rosario
-1 en el municipio de Leiva
-1 en el municipio de Policarpa

Técnicos de Campo (4):
-2 en el municipio de El Rosario
-1 en el municipio de Leiva
-1 en el municipio de Policarpa

Profesionales Socioempresariales (3):
-1 en el municipio de El Rosario
-1 en el municipio de Leiva
-1 en el municipio de Policarpa

Profesional Comercial (1):
-1 en el municipio de El Rosario

NOTA 3. Los honorarios del equipo implementador fueron estimados tomando como referencia la tabla de honorarios de la Gobernación de Nariño, considerando el perfil profesional, la experiencia requerida y las responsabilidades asociadas dentro del proyecto.

NOTA 4. Los honorarios del profesional de campo, del profesional socioempresarial y del profesional comercial fueron calculados con base en las tablas de honorarios establecidas por la Gobernación de Nariño, por un valor de $3.982.230. Asimismo, se incluye una asignación por concepto de gastos de desplazamiento por valor de $1.250.000, teniendo en cuenta que los profesionales deberán realizar traslados desde el casco urbano hacia las diferentes veredas donde se ejecutarán las actividades del proyecto.

NOTA 5. Los honorarios del técnico de campo fueron calculados con base en las tablas de honorarios establecidas por la Gobernación de Nariño, por un valor de $3.068.258 Asimismo, se incluye una asignación por concepto de gastos de desplazamiento por valor de $1.250.000, teniendo en cuenta que los profesionales deberán realizar traslados desde el casco urbano hacia las diferentes veredas donde se ejecutarán las actividades del proyecto.

FORTALECIMIENTO DE LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS DE LAS MUJERES TAMCYT PARA EL ACCESO A PROCESOS DE CERTIFICACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN LOS MUNICIPIOS POSTOR DEL ROSARIO, LOYAS Y POLICARPA DE LA COMBA LOMA RAMÍREZ

ADMINISTRACIÓN

Actividad 1.2 conformación y socialización de equipo implementador

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	COSTO	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Papelería	Resmaza de papel, Resma tamaño oficio de 500 hojas de 75g blanca por unidad, Largo x Ancho 27.94 cm x 21.59 cm Nota: Se estiman una cantidad aproximada de 12 resmas necesarias por 6 meses.	Unidad	$ 20.667	80	$ 2.073.039
Arrendamiento de oficina	Alcance de un espacio físico (7 oficinas, 1 baños, 1 cocineta con seguridad, con servicios básicos de calidad, que garantice el espacio para que el personal contratado implemente la ejecución del proyecto.	Mes	$ 1.300.000	6	$ 7.200.000
Edición de formulario	Chalecos en material ecofibra con tres bolsillos laterales, sierre de velcarso, 2 logos bordados adelante y en la espalda tamaño 20x25. Sierre con cierre en Ancho más 1 logo bordado en la parte de adelante con broche ajustable Carnet de identificación en plástico de material duro y con fotografía. Camibusa tipo polo en uso casual, dotria, blanca, de botón, anchiboseando el bolsillos con cerquesdón en algodón y calidad polo, material principal algodón, riserge largo, con cuello, color rojo y con bordado del logo del proyecto del 5 x 5 cm en el frente.	Unidad	$ 370.000	17	$ 6.290.000
Servicio de bodega	Alquiler de un espacio físico destinado al almacenamiento temporal, organización y resguardo de insumos, materiales y elementos logísticos requeridos para el desarrollo de las actividades del proyecto, garantizando condiciones adecuadas de espacio, cuidado y disponibilidad durante el periodo de ejecución.	Mes	$ 1.000.000	9	$ 9.000.000
Impresora	Impresora multifunción a color. Resolución: Ethernet de Ingresión: Hasta 1.200 x 1.200 dpi Velocidad de impresión: Hasta 20 ppm (negro) Tamaño de intervalo de la primera página: Menos de 8,5 segundos Volumen de páginas mensual máx.: hasta 60.000 páginas Formatos admitidos: A4, A5, A6, JIS B5, sobre, PHOTO, PHOTO L, HGP Tamaño (Ancho x Profundidad x Alto): 420 x 347 x 189 mm Tipos de soporte admitidos: Papel normal, papel para inyección de tinta, papel fotográfico, papel brillante, papel mate, papel de alta calidad, papel para presentaciones, papel para folletos, papel reciclado, papel de color, transparencias, sobres Capacidad de entrada estándar: 250 hojas Capacidad de salida estándar: 100 hojas Tipo de pantalla: Pantalla táctil a color de 6,8 cm (2,7") Tipo de interfaz: Ethernet 10/100, USB 2.0 de alta velocidad, Wi-Fi 802.11b/g/n Memoria estándar: 256 MB Tipo de memoria: DDR3 Tipo de unidad de disco duro: Ninguno Tipo de impresión: Inyección de tinta térmica Tecnología de impresión: Inyección térmica de tinta Tecnología de color: Tinta de 4 colores Tipo de cartucho de tinta: Cartucho estándar Tipo de cabezal de impresión: Cabezal de impresión integrado Tipo de cartucho de tinta: Cartucho estándar Tipo de cabezal de impresión: Cabezal de impresión integrado	Unidad	$ 1.764.697	1	$ 1.764.697
			TOTAL ADMINISTRACIÓN		**$ 30.566.736**

ACTA 1. Los honorarios se ajustan a tabulados hacia o cantidades tomados como referencia a la tabla de honorarios de la Gilberto martín Ruiz Ch., considerando el perfil profesional, tuncuentra la requisitos y las responsabilidades asimilares dentro del proyecto.

ACTA 2. La duración totalidad de las actividades y responsabilidades en los cronogramas mencionados en el proyecto se encuentra muestreadas en la Resolución de proyecto.

ACTA 3. La duración y ejecución (tiempos) (1) un tiempo, duplicando y tuncuentra (2) indispensables equipos administrativos y técnicos (3) identifica del equipo técnico encargado en el proyecto.

ACTA 4. Se identifica para ejecución (tiempos) (1) un tiempo, duplicando y tuncuentra (2) indispensables equipos administrativos y técnicos (3) identifica del equipo técnico encargado en el proyecto. Se tiene identificado que el personal técnico y administrativo requerido para el desarrollo del proyecto, cuenta con la formación académica requerida, la experiencia y las competencias necesarias para ejecutar las actividades establecidas en el proyecto. Además, se verificó que el personal cuenta con disponibilidad de tiempo y recursos para cumplir con las funciones asignadas, lo que garantiza una adecuada implementación del proyecto.

ACTA 5. Los costos correspondientes al personal administrativo, oficina y logística se realizan mediante la orden administrativa y se ejecutan durante el periodo de ejecución del proyecto, durante la planificación y seguimiento del cumplimiento de las actividades registradas mensualmente en los informes de mes a mes.

ALIMENTACIÓN

1.1 Aplicación de criterios de selección de participantes, Socialización del proyecto y Conformación de Comité de Control Social y Seguimiento

COMPONENTE	DESCRIPCIÓN	Unidad	Cantidad	n Número	n' VALOR UNITARIO	D = NxC SUBTOTAL	D=N VALOR TOTAL
Socialización del proyecto, Aplicación de criterios de selección y refrigerio - hidratación para 3 personas del equipo técnico	ALMUERZO 1. Sopa del dia 2. Bandeja: porción de arroz, proteína (carne, pollo, cerdo o pescado) 125 gr(c), ajiaco el viajar o frita, ajiaceite o pilántro o mayonesa, principio (lentejas, frijol o garbanzos), 1lt gr de ensalada de verduras o frutas 3. Jugo natural o Caja. REFRIGERIO 1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre los siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate, Avena, (Contenido 1lt avena:cc) o Gaseosa Personal (250 ml). 2. Acompañamiento de: Quimbolito, Envuelto del Choclo, Empanada de Horno o Frita, Postel de pyuca, Postel brucito o arroz, Postel Francisco, Postel de Jacinto y Queso, Sandwich (Jamón y Queso), Buñuelo o Almojábana. HIDRATACIÓN: Agua en botella utilizar tamaño 600 ml.	Unidad	260	1	$ 39.760	$ 11.252.080	$ 11.252.080
Corderia de Control Social y Seguimiento, Aplicación de criterios de	Almuerzo + refrigerio+ hidratación para 6 participantes del CCSS compuesta por: ALMUERZO 1. Sopa del dia 2. Bandeja: porción de arroz, proteína (carne, pollo, cerdo o pescado) 125 gr(c), ajiaco el viajar o frita, ajiaceite o pilántro o mayonesa, principio (lentejas, frijol o garbanzos), 1lt gr de ensalada de verduras o frutas 3. Jugo natural o Caja. REFRIGERIO 1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre los siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate, Avena, (Contenido 1lt avena:cc) o Gaseosa Personal (250 ml). 2. Acompañamiento de: Quimbolito, Envuelto del Choclo, Empanada de Horno o Frita, Postel de pyuca, Postel brucito o arroz, Postel Francisco, Postel de Jacinto y Queso, Sandwich (Jamón y Queso), Buñuelo o Almojábana. HIDRATACIÓN: Agua en botella utilizar tamaño 600 ml.	Unidad	6	9	$ 39.760	$ 2.147.040	$ 2.147.040

ACTA 1. Se ha a tenido en cuenta la convocatoria y refrigerios han sido priorizar en cuenta la región nuestrando Unas o mas convocatorias), un tiempo de respuesta tuncuentra disponibilidad y adicionalmente antigüeros con el fin de reducir la generación de residuos y promover prácticas ambientales. Asi mismo, se tomará en cuenta la producción de cultivos locales para promover la economía local y disminuir la huella de transporte.

ACTA 2. Para el proceso de convocatoria de los CCSS se tuncuentra la difusión, refrigerio y hidratación, se tuncuentra como referencia los valores establecidos por el Comité Interinstitucional de: SECTA 2022 (los cuales se encuentran bien establecidos la participación en el respectivo comité de tuncuentra).

ACTA 3. Para la ejecución de la actividad 1.2 dedicado a la charla de selección de participantes, socialización, seguimiento, control y conformación del Comité de Control Social y Seguimiento, se ha tenido en consideración los refrigerios con el fin de garantizar condiciones adecuadas para el desarrollo de estas actividades. Se propone un refrigerio con un presupuesto de $ 39.760 por participante, el cual incluye almuerzo, bebida caliente o fría, y un snack. Este valor se ha tomado como referencia de los valores establecidos por el comité interinstitucional de: SECTA 2022 (los cuales se encuentran bien establecidos la participación en el respectivo comité de tuncuentra). Este presupuesto busca asegurar una alimentación balanceada y suficiente para los participantes, promoviendo su bienestar y motivación durante las jornadas de trabajo. Además, se considera que un refrigerio adecuado contribuye a mantener la energía y concentración de los asistentes, lo que es fundamental para el éxito de las actividades planificadas.

ACTA 4. Se ha propuesto la realización de 9 talleres de socialización del proyecto, distribuidos en las tres veredas del área de influencia: Postor del Rosario, Loyas y Policarpa, con el objetivo de garantizar una cobertura adecuada y promover la participación activa de la comunidad. Para determinar el número de participantes por taller, se consideró un promedio de 30 personas por sesión, lo que resulta en un total de 270 participantes. Este número se ha establecido con base en la capacidad logística y operativa de cada vereda, así como en la experiencia previa en la convocatoria de actividades comunitarias. Se busca asegurar una participación representativa de cada una de las veredas, promoviendo la inclusión y el intercambio de ideas entre los participantes. Además, se ha considerado que este número permite una gestión eficiente de los recursos y una adecuada atención a las inquietudes y sugerencias de la comunidad.

ACTA 5. Los valores presentados en el cronograma de actividades para el desarrollo de la actividad 1.2 se han establecido considerando la disponibilidad de tiempo y recursos de los participantes, así como la logística necesaria para llevar a cabo las sesiones de manera efectiva. Se ha tenido en cuenta la ubicación de las veredas, la accesibilidad a los lugares de reunión y la capacidad de convocatoria de cada una. Además, se ha buscado optimizar el uso de los recursos disponibles, asegurando que cada actividad cuente con los materiales y el apoyo logístico necesario para su correcta ejecución. Este enfoque permite maximizar la participación y el impacto de las actividades, garantizando que se cumplan los objetivos establecidos en el proyecto.

1.2 Realizar procesos de capacitación y formación técnica en Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

COMPONENTE	DESCRIPCIÓN	Unidad	Cantidad	n Número	n' VALOR UNITARIO	D = NxC SUBTOTAL	D=N VALOR TOTAL
Alimentacion Asistentes a capacitaciones BPA Cameo para asistentes RECAs	ALMUERZO 1. Sopa del dia 2. Bandeja: porción de arroz, proteína (carne, pollo, cerdo o pescado) 125 gr(c), ajiaco el viajar o frita, ajiaceite o pilántro o mayonesa, principio (lentejas, frijol o garbanzos), 1lt gr de ensalada de verduras o frutas 3. Jugo natural o Caja. REFRIGERIO 1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre los siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate, Avena, (Contenido 1lt avena:cc) o Gaseosa Personal (250 ml). 2. Acompañamiento de: Quimbolito, Envuelto del Choclo, Empanada de Horno o Frita, Postel de pyuca, Postel brucito o arroz, Postel Francisco, Postel de Jacinto y Queso, Sandwich (Jamón y Queso), Buñuelo o Almojábana. HIDRATACIÓN: Agua en botella utilizar tamaño 600 ml.	Unidad	280	4	$ 39.760	$ 44.684.320	$ 44.684.320

ACTA 1. Se ha a tenido en cuenta la convocatoria y refrigerios han sido priorizar en cuenta la región nuestrando Unas o mas convocatorias), un tiempo de respuesta tuncuentra disponibilidad y adicionalmente antigüeros con el fin de reducir la generación de residuos y promover prácticas ambientales. Asi mismo, se tomará en cuenta la producción de cultivos locales para promover la economía local y disminuir la huella de transporte.

ACTA 2. Para el proceso de convocatoria de los CCSS se tuncuentra la difusión, refrigerio y hidratación, se tuncuentra como referencia los valores establecidos por el Comité Interinstitucional de: SECTA 2022 (los cuales se encuentran bien establecidos la participación en el respectivo comité de tuncuentra).

ACTA 3. Para la ejecución de la actividad 1.2 dedicado a la charla de selección de participantes, socialización, seguimiento, control y conformación del Comité de Control Social y Seguimiento, se ha tenido en consideración los refrigerios con el fin de garantizar condiciones adecuadas para el desarrollo de estas actividades. Se propone un refrigerio con un presupuesto de $ 39.760 por participante, el cual incluye almuerzo, bebida caliente o fría, y un snack. Este valor se ha tomado como referencia de los valores establecidos por el comité interinstitucional de: SECTA 2022 (los cuales se encuentran bien establecidos la participación en el respectivo comité de tuncuentra). Este presupuesto busca asegurar una alimentación balanceada y suficiente para los participantes, promoviendo su bienestar y motivación durante las jornadas de trabajo. Además, se considera que un refrigerio adecuado contribuye a mantener la energía y concentración de los asistentes, lo que es fundamental para el éxito de las actividades planificadas.

ACTA 4. Se ha propuesto la realización de 9 talleres de socialización del proyecto, distribuidos en las tres veredas del área de influencia: Postor del Rosario, Loyas y Policarpa, con el objetivo de garantizar una cobertura adecuada y promover la participación activa de la comunidad. Para determinar el número de participantes por taller, se consideró un promedio de 30 personas por sesión, lo que resulta en un total de 270 participantes. Este número se ha establecido con base en la capacidad logística y operativa de cada vereda, así como en la experiencia previa en la convocatoria de actividades comunitarias. Se busca asegurar una participación representativa de cada una de las veredas, promoviendo la inclusión y el intercambio de ideas entre los participantes. Además, se ha considerado que este número permite una gestión eficiente de los recursos y una adecuada atención a las inquietudes y sugerencias de la comunidad.

ACTA 5. Los valores presentados en el cronograma de actividades para el desarrollo de la actividad 1.2 se han establecido considerando la disponibilidad de tiempo y recursos de los participantes, así como la logística necesaria para llevar a cabo las sesiones de manera efectiva. Se ha tenido en cuenta la ubicación de las veredas, la accesibilidad a los lugares de reunión y la capacidad de convocatoria de cada una. Además, se ha buscado optimizar el uso de los recursos disponibles, asegurando que cada actividad cuente con los materiales y el apoyo logístico necesario para su correcta ejecución. Este enfoque permite maximizar la participación y el impacto de las actividades, garantizando que se cumplan los objetivos establecidos en el proyecto.

2.1 Fortalecer la oralidad de la folclorización organizativa en las organizaciones y grupos de beneficiarios

COMPONENTE	DESCRIPCIÓN	Unidad	Cantidad	n Número	n' VALOR UNITARIO	D = NxC SUBTOTAL	D=N VALOR TOTAL
Diagnóstico de organizaciones, organizativos Alimentacion	ALMUERZO 1. Sopa del dia 2. Bandeja: porción de arroz, proteína (carne, pollo, cerdo o pescado) 125 gr(c), ajiaco el viajar o frita, ajiaceite o pilántro o mayonesa, principio (lentejas, frijol o garbanzos), 1lt gr de ensalada de verduras o frutas 3. Jugo natural o Caja. REFRIGERIO 1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre los siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate, Avena, (Contenido 1lt avena:cc) o Gaseosa Personal (250 ml). 2. Acompañamiento de: Quimbolito, Envuelto del Choclo, Empanada de Horno o Frita, Postel de pyuca, Postel brucito o arroz, Postel Francisco, Postel de Jacinto y Queso, Sandwich (Jamón y Queso), Buñuelo o Almojábana. HIDRATACIÓN: Agua en botella utilizar tamaño 600 ml.	Refrigeria	76	3	$ 39.760	$ 1.808.880	$ 1.808.880

ACTA 1. Se ha a tenido en cuenta la convocatoria y refrigerios han sido priorizar en cuenta la región nuestrando Unas o mas convocatorias), un tiempo de respuesta tuncuentra disponibilidad y adicionalmente antigüeros con el fin de reducir la generación de residuos y promover prácticas ambientales. Asi mismo, se tomará en cuenta la producción de cultivos locales para promover la economía local y disminuir la huella de transporte.

ACTA 2. Para el proceso de convocatoria de los CCSS se tuncuentra la difusión, refrigerio y hidratación, se tuncuentra como referencia los valores establecidos por el Comité Interinstitucional de: SECTA 2022 (los cuales se encuentran bien establecidos la participación en el respectivo comité de tuncuentra).

ACTA 3. Para la ejecución de la actividad 2.1 dedicado a los talleres de fortalecimiento organizativo y comunicativo, se ha tenido en consideración los refrigerios con el fin de garantizar condiciones adecuadas para el desarrollo de estas actividades. Se propone un refrigerio con un presupuesto de $ 39.760 por participante, el cual incluye almuerzo, bebida caliente o fría, y un snack. Este valor se ha tomado como referencia de los valores establecidos por el comité interinstitucional de: SECTA 2022 (los cuales se encuentran bien establecidos la participación en el respectivo comité de tuncuentra). Este presupuesto busca asegurar una alimentación balanceada y suficiente para los participantes, promoviendo su bienestar y motivación durante las jornadas de trabajo. Además, se considera que un refrigerio adecuado contribuye a mantener la energía y concentración de los asistentes, lo que es fundamental para el éxito de las actividades planificadas.

ACTA 4. Se ha propuesto la realización de 2 talleres de fortalecimiento organizativo y comunicativo, uno en el Postor y otro en Loyas. Para esto, se ha tenido en consideración la convocatoria de 76 participantes, con el propósito de garantizar la asistencia y participación efectiva de los miembros de las organizaciones y grupos de beneficiarios. Se ha considerado que este número es adecuado para promover un intercambio enriquecedor de experiencias y conocimientos, así como para fortalecer los lazos entre los participantes y fomentar la colaboración entre ellos. Además, se ha tenido en cuenta la capacidad logística y operativa de cada taller, así como la disponibilidad de tiempo y recursos de los participantes, para asegurar que puedan asistir y participar activamente en las actividades propuestas.

ACTA 5. Los valores presentados en el cronograma de actividades para el desarrollo de la actividad 2.1 se han establecido considerando la disponibilidad de tiempo y recursos de los participantes, así como la logística necesaria para llevar a cabo las sesiones de manera efectiva. Se ha tenido en cuenta la ubicación de las veredas, la accesibilidad a los lugares de reunión y la capacidad de convocatoria de cada una. Además, se ha buscado optimizar el uso de los recursos disponibles, asegurando que cada actividad cuente con los materiales y el apoyo logístico necesario para su correcta ejecución. Este enfoque permite maximizar la participación y el impacto de las actividades, garantizando que se cumplan los objetivos establecidos en el proyecto.

2.2 Acompañamiento en gestión socioempresarial

COMPONENTE	DESCRIPCIÓN	Unidad	Cantidad	B Número	C VALOR UNITARIO	D = BxC SUBTOTAL	D=N VALOR TOTAL
Talleres sesion emprendimiento	ALMUERZO 1. Sopa del dia 2. Bandeja: porción de arroz, proteína (carne, pollo, cerdo o pescado) 125 gr(c), ajiaco el viajar o frita, ajiaceite o pilántro o mayonesa, principio (lentejas, frijol o garbanzos), 1lt gr de ensalada de verduras o frutas 3. Jugo natural o Caja. REFRIGERIO 1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre los siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate, Avena, (Contenido 1lt avena:cc) o Gaseosa Personal (250 ml). 2. Acompañamiento de: Quimbolito, Envuelto del Choclo, Empanada de Horno o Frita, Postel de pyuca, Postel brucito o arroz, Postel Francisco, Postel de Jacinto y Queso, Sandwich (Jamón y Queso), Buñuelo o Almojábana. HIDRATACIÓN: Agua en botella utilizar tamaño 600 ml.	Refrigeria	260	3	$ 39.760	$ 33.798.560	$ 33.798.560

ACTA 1. Se ha a tenido en cuenta la convocatoria y refrigerios han sido priorizar en cuenta la región nuestrando Unas o mas convocatorias), un tiempo de respuesta tuncuentra disponibilidad y adicionalmente antigüeros con el fin de reducir la generación de residuos y promover prácticas ambientales. Asi mismo, se tomará en cuenta la producción de cultivos locales para promover la economía local y disminuir la huella de transporte.

ACTA 2. Para el proceso de convocatoria de los CCSS se tuncuentra la difusión, refrigerio y hidratación, se tuncuentra como referencia los valores establecidos por el Comité Interinstitucional de: SECTA 2022 (los cuales se encuentran bien establecidos la participación en el respectivo comité de tuncuentra).

ACTA 3. Para la ejecución de la actividad 2.2 dedicado a los talleres de fortalecimiento organizativo y comunicativo, se ha tenido en consideración los refrigerios con el fin de garantizar condiciones adecuadas para el desarrollo de estas actividades. Se propone un refrigerio con un presupuesto de $ 39.760 por participante, el cual incluye almuerzo, bebida caliente o fría, y un snack. Este valor se ha tomado como referencia de los valores establecidos por el comité interinstitucional de: SECTA 2022 (los cuales se encuentran bien establecidos la participación en el respectivo comité de tuncuentra). Este presupuesto busca asegurar una alimentación balanceada y suficiente para los participantes, promoviendo su bienestar y motivación durante las jornadas de trabajo. Además, se considera que un refrigerio adecuado contribuye a mantener la energía y concentración de los asistentes, lo que es fundamental para el éxito de las actividades planificadas.

ACTA 4. Se ha propuesto la realización de 3 talleres de cierre de ciclo de capacitaciones organizativo y comunicativo, uno en el Postor y otro en Loyas y uno en Policarpa, los cuales se ha propuesto la participación de un total de 260 beneficiarios. Estos talleres tienen como objetivo principal fortalecer las capacidades organizativas y comunicativas de los participantes, así como promover la integración y el intercambio de experiencias entre los diferentes grupos de beneficiarios. Se ha considerado que este número es adecuado para garantizar una participación representativa de cada una de las veredas, promoviendo la inclusión y el intercambio de ideas entre los participantes. Además, se ha tenido en cuenta la capacidad logística y operativa de cada taller, así como la disponibilidad de tiempo y recursos de los participantes, para asegurar que puedan asistir y participar activamente en las actividades propuestas.

ACTA 5. Los valores presentados en el cronograma de actividades para el desarrollo de la actividad 2.2 se han establecido considerando la disponibilidad de tiempo y recursos de los participantes, así como la logística necesaria para llevar a cabo las sesiones de manera efectiva. Se ha tenido en cuenta la ubicación de las veredas, la accesibilidad a los lugares de reunión y la capacidad de convocatoria de cada una. Además, se ha buscado optimizar el uso de los recursos disponibles, asegurando que cada actividad cuente con los materiales y el apoyo logístico necesario para su correcta ejecución. Este enfoque permite maximizar la participación y el impacto de las actividades, garantizando que se cumplan los objetivos establecidos en el proyecto.

	TOTAL ALIMENTACIÓN	**$ 93.675.120**

TRANSPORTE

1.1 Aplicación de criterios de selección de participantes, Socialización del proyecto y Conformación de Comité de Control Social y Seguimiento

COMPONENTE	DESCRIPCIÓN	Unidad	Cantidad	n Número	n' VALOR UNITARIO	D = NxC SUBTOTAL	D=N VALOR TOTAL
Transporte CCSS	Operatividad del Comité de Control Social y Seguimiento (CCSS). Ismo de transporte para las integrantes del comité en el municipio de Loyas. destinado a apoyar su desplazamiento para las tomadas y reuniones del comité.	Unidad	3	3	$ 86.332	$ 776.242	$ 776.242
Transporte CCSS	Operatividad del Comité de Control Social y Seguimiento (CCSS). Ismo de transporte para las integrantes del comité en el municipio de Loyas. destinado a apoyar su desplazamiento para las tomadas y reuniones del comité.	Unidad	3	3	$ 99.168	$ 884.494	$ 884.494
Transporte CCSS	Operatividad del Comité de Control Social y Seguimiento (CCSS). Ismo de transporte para las integrantes del comité en el municipio de Policarpa. destinado a apoyar su desplazamiento para las tomadas y reuniones del comité.	Unidad	3	3	$ 167.864	$ 1.496.776	$ 1.496.776

ACTA 1. El costo de transporte para integrantes y/o integrantes hombres (3) tomados del Comité Social y Seguimiento (CCSS), tomo basados en los tipos de Loyas, Policarpa y El Postor. Cada comité está integrado por tres (3) representantes hombres, entre ellos para un total de nueve (9) beneficiarios, con el propósito de garantizar la asistencia y participación efectiva en las reuniones y actividades programadas. La ubicación de Loyas se encuentra a 7 km de la Vereda y la distancia de ida y regreso totaliza 14 km. Para el caso de Policarpa, la distancia es de 12 km de la Vereda, con un total de 24 km de ida y regreso. En el caso de El Postor, la distancia es de 10 km de la Vereda, con un total de 20 km de ida y regreso. Se ha considerado un valor de $ 6.167 por kilómetro recorrido, el cual corresponde a los costos promedio de transporte en la región, incluyendo gastos de combustible y mantenimiento del vehículo. Este valor se ha tomado como referencia de los valores establecidos por el comité interinstitucional de: SECTA 2022 (los cuales se encuentran bien establecidos la participación en el respectivo comité de tuncuentra).

ACTA 2. Se ha propuesto la realización de 3 talleres de cierre de ciclo de capacitaciones organizativo y comunicativo, uno en el Postor y otro en Loyas y uno en Policarpa, los cuales se ha propuesto la participación de un total de 260 beneficiarios. Estos talleres tienen como objetivo principal fortalecer las capacidades organizativas y comunicativas de los participantes, así como promover la integración y el intercambio de experiencias entre los diferentes grupos de beneficiarios. Se ha considerado que este número es adecuado para garantizar una participación representativa de cada una de las veredas, promoviendo la inclusión y el intercambio de ideas entre los participantes. Además, se ha tenido en cuenta la capacidad logística y operativa de cada taller, así como la disponibilidad de tiempo y recursos de los participantes, para asegurar que puedan asistir y participar activamente en las actividades propuestas.

ACTA 3. Los valores presentados en el cronograma de actividades para el desarrollo de la actividad 1.1 se han establecido considerando la disponibilidad de tiempo y recursos de los participantes, así como la logística necesaria para llevar a cabo las sesiones de manera efectiva. Se ha tenido en cuenta la ubicación de las veredas, la accesibilidad a los lugares de reunión y la capacidad de convocatoria de cada una. Además, se ha buscado optimizar el uso de los recursos disponibles, asegurando que cada actividad cuente con los materiales y el apoyo logístico necesario para su correcta ejecución. Este enfoque permite maximizar la participación y el impacto de las actividades, garantizando que se cumplan los objetivos establecidos en el proyecto.

	TOTAL TRANSPORTE	**$ 3.175.512**

KITS PEDAGÓGICOS, MATERIALES DE APOYO Y LOGÍSTICA PARA PUESTAS DE NEGOCIOS

1.2 Realizar procesos de capacitación y formación técnica en Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

COMPONENTE	DESCRIPCIÓN	Unidad	Cantidad	B Número	C VALOR UNITARIO	D = BxC SUBTOTAL	D=N VALOR TOTAL
Elaborados para desarrollo de ensueños de campo	Kit de papelería para capacitaciones y sobreconsolida, compuesto por: - Dos (10) pliegos de papel fabricado tamaño 70 g/m², tamaño 70 x 100 cm. - Dos (2) cajas de marcadores, cada una con dicen 72 marcadores de colores. - Una (1) caja de lápices de colores. - Una (2) unidas de enmascarar adhesivas de 24 rencle anchura por 40 metros de longitud. - Una (2) cajas de tijeras de grafito HB, cada una con dicen (12) unidades, cuenca de madera y nina resistente	Kit	1	1	$ 111.697	$ 1.962.338	$ 1.962.338
Kitpara aprendizaje	Kit de Pa tarde por: - Dos (10) pliegos de papel fabricado tamaño 70 g/m², tamaño 70 x 100 cm. - Una (1) libreta personalizada de 12 x 17 cm, con portada a color en propiedad de 200 g adherida (80) hojas interiores papel bond de 75 g., impresión a una tinta por ambas caras. - Un (1) estilico personalizado con relieve tampas a una tinta. - Una (1) carpeta tipo A2 tamaño carta con cartulina personalizada con logo institucional.	Kit	242	1	$ 114.000	$ 22.128.000	$ 22.128.000

ACTA 1. Se ha tenido en cuenta que los 270 beneficiarios (organizativos y comunicativos) se encuentran distribuidos en 9 veredas, por lo que se ha considerado la producción de 270 kits pedagógicos, uno por cada participante, con el fin de facilitar el proceso de capacitación y asegurar que todos cuenten con los materiales necesarios para el desarrollo de las actividades propuestas. Este número se ha establecido con base en la cantidad de participantes esperados, lo que permite una distribución equitativa de los recursos y una adecuada atención a las necesidades de cada uno de los participantes. Además, se ha considerado que este número es suficiente para cubrir posibles pérdidas o daños durante el proceso de capacitación, así como para garantizar que todos los participantes puedan contar con los materiales necesarios para el desarrollo de las actividades propuestas.

ACTA 2. La producción artesanal de papel de cabuya (12 cm) durante la formación en el marco de los Buenos de Gente para Agricultores (BGA). Para el desarrollo de las tres sesiones previstas, cinco (5) beneficiarios de cada uno de los municipios, es decir, un total de quince (15) beneficiarios en total. Cada uno de ellos recibirá un kit de papel de cabuya, compuesto por materiales básicos para realizar hasta tres hojas de formación.

ACTA 3. Los valores presentados en el cronograma de actividades para el desarrollo de la actividad 1.2 se han establecido considerando la disponibilidad de tiempo y recursos de los participantes, así como la logística necesaria para llevar a cabo las sesiones de manera efectiva. Se ha tenido en cuenta la ubicación de las veredas, la accesibilidad a los lugares de reunión y la capacidad de convocatoria de cada una. Además, se ha buscado optimizar el uso de los recursos disponibles, asegurando que cada actividad cuente con los materiales y el apoyo logístico necesario para su correcta ejecución. Este enfoque permite maximizar la participación y el impacto de las actividades, garantizando que se cumplan los objetivos establecidos en el proyecto.

1.3 Acompañamiento en gestión socioempresarial

COMPONENTE	DESCRIPCIÓN	Unidad	Cantidad	B Número	C VALOR UNITARIO	D = BxC SUBTOTAL	D=N VALOR TOTAL
Pasos de vidas	Talonario tamaño carta: impreso a una (1) tinta, con cuaca química, sustentar de combinación para sacchos, y combinado de cincuenta (50) volumes.	Talonario	1	50	$ 60.333	$ 3.154.322	$ 3.154.322

ACTA 1. Se ha previsto realizar una (01) actividad asignada a cada una de las ocadas beneficiarias, entre (270 de beneficiarios de cuenta, con el fin de fortalecer el autocuidado asociativo, entre (1.000) Entradas de dulce. Considerando que cada destinatario recibirá un promedio de (3) bombas, se estima una cantidad aproximada de (810) bombas, que permitirán cubrir adecuadamente la actividad.

ACTA 2. Los valores presentados en el cronograma de actividades para el desarrollo de la actividad 1.3 se han establecido considerando la disponibilidad de tiempo y recursos de los participantes, así como la logística necesaria para llevar a cabo las sesiones de manera efectiva. Se ha tenido en cuenta la ubicación de las veredas, la accesibilidad a los lugares de reunión y la capacidad de convocatoria de cada una. Además, se ha buscado optimizar el uso de los recursos disponibles, asegurando que cada actividad cuente con los materiales y el apoyo logístico necesario para su correcta ejecución. Este enfoque permite maximizar la participación y el impacto de las actividades, garantizando que se cumplan los objetivos establecidos en el proyecto.

2.1 Fortalecer la oralidad de la folclorización organizativa en las organizaciones y grupos de beneficiarios

COMPONENTE	DESCRIPCIÓN	Unidad	Cantidad	B Número	C VALOR UNITARIO	D = BxC SUBTOTAL	D=N VALOR TOTAL
Kit de papelería	Kit de papelería para capacitaciones y sobreconsolida, compuesto por: - Dos (10) pliegos de papel fabricado tamaño 70 g/m², tamaño 70 x 100 cm. - Dos (2) cajas de marcadores, cada una con dicen 72 marcadores de colores. - Una (1) caja de lápices de colores. - Una (2) unidas de enmascarar adhesivas de 24 rencle anchura por 40 metros de longitud. - Una (2) cajas de tijeras de grafito HB, cada una con dicen (12) unidades, cuenca de madera y nina resistente	Kit	1	3	$ 111.697	$ 334.091	$ 334.091

ACTA 1. Se ha previsto la dotación de (3) asistentes a fortalecer la organización y el autocuidado asociativo, entre (1.000) Entradas de dulce, con el fin de reforzar la participación de cada beneficiario, disminuir el posible impacto de la presencia de agentes patógenos.

ACTA 2. Los valores presentados en el cronograma de actividades para el desarrollo de la actividad 2.1 se han establecido considerando la disponibilidad de tiempo y recursos de los participantes, así como la logística necesaria para llevar a cabo las sesiones de manera efectiva. Se ha tenido en cuenta la ubicación de las veredas, la accesibilidad a los lugares de reunión y la capacidad de convocatoria de cada una. Además, se ha buscado optimizar el uso de los recursos disponibles, asegurando que cada actividad cuente con los materiales y el apoyo logístico necesario para su correcta ejecución. Este enfoque permite maximizar la participación y el impacto de las actividades, garantizando que se cumplan los objetivos establecidos en el proyecto.

2.2 Acompañamiento en gestión socioempresarial

COMPONENTE	DESCRIPCIÓN	Unidad	Cantidad	B Número	C VALOR UNITARIO	D = BxC SUBTOTAL	D=N VALOR TOTAL
Kit de papelería	Kit de papelería para capacitaciones y sobreconsolida, compuesto por: - Dos (10) pliegos de papel fabricado tamaño 70 g/m², tamaño 70 x 100 cm. - Dos (2) cajas de marcadores, cada una con dicen 72 marcadores de colores. - Una (1) caja de lápices de colores. - Una (2) unidas de enmascarar adhesivas de 24 rencle anchura por 40 metros de longitud. - Una (2) cajas de tijeras de grafito HB, cada una con dicen (12) unidades, cuenca de madera y nina resistente	Kit	1	14	$ 111.697	$ 1.563.338	$ 1.563.338

ACTA 1. La prioridad intermedia la implementación de material (12) cabuya de fortalecer para el desarrollo técnico-laboral de cada beneficiario. Para garantizar el adecuado desarrollo de las sesiones prácticas, se asignarán a cinco hasta cinco kits base, con el propósito de facilitar la participación activa de todos los participantes.

ACTA 2. Los valores presentados en el cronograma de actividades para el desarrollo de la actividad 2.2 se han establecido considerando la disponibilidad de tiempo y recursos de los participantes, así como la logística necesaria para llevar a cabo las sesiones de manera efectiva. Se ha tenido en cuenta la ubicación de las veredas, la accesibilidad a los lugares de reunión y la capacidad de convocatoria de cada una. Además, se ha buscado optimizar el uso de los recursos disponibles, asegurando que cada actividad cuente con los materiales y el apoyo logístico necesario para su correcta ejecución. Este enfoque permite maximizar la participación y el impacto de las actividades, garantizando que se cumplan los objetivos establecidos en el proyecto.

3.1 Desarrollar encuentros de integración comercial

| COMPONENTE | DESCRIPCIÓN | Unidad | Cantidad |

FORTALECIMIENTO DE LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS DE LIMA ÁCIDA TAHITÍ PARA EL ACCESO A PROCESOS DE CERTIFICACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN LOS MUNICIPIOS PDET DE EL ROSARIO, LEIVA Y POLICARPA DE LA CORDILLERA NARIÑENSE

ASISTENCIA TÉCNICA

ESPECIFICACIONES EQUIPO IMPLEMENTADOR Y TECNICO - Selección Abreviada - Menor Cuantía LIMA ACIDA TAHITI								COTIZACIONES			ANALISIS ESTADISTICO DE COTIZACIONES			
ITEMS	COMPONENTES	DESCRIPCION ESPECIFICACIONES TECNICAS / PERFIL PROFESIONAL Y EXPERIENCIA	Unidad	Cantidad	meses a contratar	Dedicación	Valor Total	Tabla de Honorarios de Gob Nariño			VALOR DE REFERENCIA	DESVIACIÓN ESTANDAR	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR
Equipo implementador														
1	Coordinador general del Proyecto	Título profesional clasificado en la siguientes Núcleos básicos del Conocimiento: Agronomía, Administración, Contaduría Pública, Economía, Ingeniería Agrícola, Forestal y Afines, Ingeniería Agroindustrial, Alimentos y Afines, Ingeniería Agronómica y Afines, Ingeniería Ambiental y Afines, Especialización en gerencia, gestión, seguimiento de proyectos. Contar con tarjeta o matrícula profesional vigente en los casos exigidos por la Ley. Experiencia de trabajo mínima de al menos cinco (5) años acumulada, contados a partir de la obtención del título profesional y/o de la matrícula profesional cuando aplique, sin registro de inhabilidades, en alguno o algunas de las siguientes funciones u obligaciones: Coordinación y/o dirección para ejecución, gestión, seguimiento de proyectos productivos a través de contratos con la coordinación o dirección de equipos de trabajo, administración y ejecución de recursos.	Profesional	1	6	100%	$ 40.500.000	$ 6.750.000			$ 6.750.000			
2	Coordinador técnico	Título profesional clasificado en la siguientes Núcleos básicos del Conocimiento: Agronomía, Ingeniería Agrícola, Forestal y Afines, Ingeniería Agroindustrial, Alimentos y Afines, Ingeniería Agronómica y Afines, Ingeniería Ambiental y Afines, Formación en Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Certificaciones internacionales de calidad y sostenibilidad para frutas de exportación (GlobalG.A.P., Fair Trade, Rainforest Alliance, Orgánico, u otras equivalentes), Conocimiento actualizado en normatividad nacional e internacional para exportación de cítricos. Contar con tarjeta o matrícula profesional vigente en los casos exigidos por la Ley. Experiencia de trabajo mínima de al menos tres (3) años acumulada, contados a partir de la obtención del título profesional y/o de la matrícula profesional cuando aplique, sin registro de inhabilidades, en alguno o algunas de las siguientes funciones u obligaciones: Coordinación y/o dirección para ejecución, gestión, seguimiento de proyectos productivos a través de contratos con la coordinación o dirección de equipos de trabajo, administración y ejecución de recursos. Experiencia en procesos de certificación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), sexcalidad rural, asistencia técnica integral, fortalecimiento de capacidades locales y sostenibilidad de cadenas productivas, implementación de protocolos de BPA, manejo fitosanitario, nutrición y postcosecha de frutales tropicales (especialmente cítricos).	Profesional	1	6	100%	$ 33.000.000	$ 5.500.000			$ 5.500.000			
3	Auxiliar contable/administrativo	Técnico, tecnólogo o estudiante de últimos semestres en Contaduría Pública, Administración Financiera, Administración o áreas afines. Cursos en Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF) para Pymes, costos agroindustriales o manejo de presupuestos o similares. Experiencia de trabajo mínima acumulada de al menos un (1) año, en cargos contables o financieros entre la fecha de terminación de materias, debidamente soportado, o de obtención del título respectivo. Experiencia en proyectos agroindustriales, agrícolas o de economía solidaria. Manejo de software contable, experiencia en conciliaciones bancarias, manejo de caja menor, legalización de anticipos, presupuestos y reportes financieros.	Profesional	1	6	100%	$ 15.170.400	$ 2.528.400			$ 2.528.400			
4	Profesional Jurídico	Título profesional en Derecho. Experiencia de trabajo mínima de al menos tres (3) años acumulada, contados a partir de la obtención del título profesional y/o de la matrícula profesional cuando aplique, sin registro de inhabilidades, en alguno o algunas de las siguientes funciones u obligaciones: Experiencia en revisión de contratos, y verificación de garantías de insumos y técnicas.	Profesional	1	6	33%	$ 11.940.690	$ 3.982.230			$ 3.982.230			
5	Profesional contable	Título profesional que lo acredite como contador público con tarjeta o matrícula profesional vigente en los casos exigidos por la Ley. Experiencia de trabajo mínima acumulada de al menos tres (3) años, como contador, contados a partir de la obtención del título profesional y/o de la matrícula profesional cuando aplique, sin registro de inhabilidades.	Profesional	1	6	33%	$ 11.940.690	$ 3.982.230			$ 3.982.230			
Equipo Técnico														
6	Profesional comercial	Título profesional clasificado en la siguientes Núcleos básicos del Conocimiento: Agronomía, Ingeniería Agrícola, Forestal y Afines, Ingeniería Agroindustrial y Afines, Ingeniería Agronómica y Afines, Ingeniería Ambiental y Afines,o áreas afines Administración de Empresas, Economía, Negocios Internacionales, Desarrollo Rural, Ingeniería Agronómica o áreas afines. Especialización o posgrado en áreas relacionadas con desarrollo empresarial, comercio exterior, mercadeo, agronegocios o gestión de proyectos. Conocimientos en estrategias de comercialización, mercadeo, acceso a mercados nacionales e internacionales y fortalecimiento de cadenas productivas. Experiencia de trabajo mínima de al menos cuatro (4) años acumulada, contados a partir de la obtención del título profesional y/o de la matrícula profesional cuando aplique, sin registro de inhabilidades, en alguno o algunas de las siguientes funciones u obligaciones: Experiencia en procesos de sexcalidad, acompañamiento empresarial y comercialización de productos agroexquicos, implementación de protocolos de certificación BPA, GlobalG.A.P. u otros) aplicados a frutales de exportación, preferiblemente en cítricos o lima ácida. Experiencia en acceso a mercados locales, nacionales e internacionales, incluyendo negociación con compradores y cumplimiento de requisitos fitosanitarios y de calidad. Un (1) año en procesos de fortalecimiento comercial, planes de negocio, planes de mercadeo o acceso a mercados en el sector agropecuario o agroindustrial.	Profesional	1	4	100%	$ 20.928.920	$ 5.232.230			$ 5.232.230			
7	Profesional socio-empresarial	Título profesional clasificado en la siguientes Núcleos básicos del Conocimiento: Agronomía, Ingeniería Agrícola, Forestal y Afines, Ingeniería Agroindustrial y Afines, Ingeniería Agronómica y Afines, Ingeniería Ambiental y Afines,o áreas afines Administración de Empresas, Economía, Negocios Internacionales, Desarrollo Rural, Ingeniería Agronómica o áreas afines. Especialización o posgrado en sexcalidad, emprendimiento rural, cadenas de valor agropecuarias, planes de negocio o mercados agroalimentario. Conocimiento en normatividad aplicable al sector agropecuario y el desarrollo de organizaciones de productores; Buenas Prácticas Agrícolas (BPA); Certificaciones internacionales de calidad y sostenibilidad para frutas de exportación (GlobalG.A.P., Fair Trade, Rainforest Alliance, Orgánico, u otras equivalentes); Asexcalidad y gobernanza, planes de negocio y mercados agroalimentario; Conocimiento actualizado en normatividad nacional e internacional para exportación de cítricos. Contar con tarjeta o matrícula profesional vigente en los casos exigidos por la Ley. Experiencia de trabajo mínima de al menos tres (3) años acumulada, contados a partir de la obtención del título profesional y/o de la matrícula profesional cuando aplique, sin registro de inhabilidades, en alguno o algunas de las siguientes funciones u obligaciones: Experiencia en procesos de asociatividad, acompañamiento empresarial y comercialización de productos agroexquicos, implementación de protocolos de certificación BPA, GlobalG.A.P. u otros) aplicados a frutales de exportación, preferiblemente en cítricos o lima ácida. Experiencia en acceso a mercados locales, nacionales e internacionales, incluyendo negociación con compradores y cumplimiento de requisitos fitosanitarios y de calidad.	Profesional	3	4	100%	$ 62.786.760	$ 5.232.230			$ 5.232.230			
8	Profesional de campo	Título profesional clasificado en la siguientes Núcleos básicos del Conocimiento: Agronomía, Ingeniería Agrícola, Forestal y Afines, Ingeniería Agroindustrial y Afines, Ingeniería Agronómica y Afines, Ingeniería Ambiental y Afines. Formación en Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). Certificaciones internacionales de calidad y sostenibilidad para frutas de exportación (GlobalG.A.P., Fair Trade, Rainforest Alliance, Orgánico, u otras equivalentes). Conocimiento actualizado en normatividad nacional e internacional para exportación de cítricos. Contar con tarjeta o matrícula profesional vigente en los casos exigidos por la Ley. Experiencia de trabajo mínima de al menos dos (2) años acumulada, contados a partir de la obtención del título profesional y/o de la matrícula profesional cuando aplique, sin registro de inhabilidades, en alguno o algunas de las siguientes funciones u obligaciones: Un (1) año de experiencia específica en el área productiva de lima ácida Tahití, en coordinación y/o dirección, gestión, seguimiento, acompañamiento técnico, asistencia técnica, capacitación, y afines.	Profesional	4	6	100%	$ 125.573.520	$ 5.232.230			$ 5.232.230			
9	Tecnico de campo	Título profesional clasificado en la siguientes Núcleos básicos del Conocimiento: Título de Técnico o Tecnólogo en Agronomía, Zootecnia, Producción Agrícola, Agroindustria o carreras afines. Cursos especificos en frutales, buenas practicas agricolas (BPA), manejo de cultivos de cítricos o similar reconocimiento. Contar con tarjeta o matrícula profesional vigente en los casos exigidos por la Ley. Experiencia de trabajo mínima de al menos dos (2) años acumulada, contados a partir de la obtención del título profesional y/o de la matrícula profesional cuando aplique, sin registro de inhabilidades, en alguno o algunas de las siguientes funciones u obligaciones: Un (1) año de experiencia específica en el área productiva de lima ácida Tahití, en coordinación y/o dirección, gestión, seguimiento, acompañamiento técnico, asistencia técnica, capacitación, y afines.	Tecnico	4	6	100%	$ 103.638.192	$ 4.318.258			$ 4.318.258			

NOTA 1. La descripción detallada de las actividades y responsabilidades de los profesionales vinculados al proyecto se encuentra desarrollada en la ficha técnica del proyecto.

NOTA 2. Los honorarios del equipo implementador fueron estimados tomando como referencia la tabla de honorarios de la Gobernación de Nariño, considerando el perfil profesional, la experiencia requerida y las responsabilidades asociadas dentro del proyecto.

NOTA 3. Los honorarios del profesional de campo, del profesional socioempresarial y del profesional comercial fueron calculados con base en las tablas de honorarios establecidas por la Gobernación de Nariño, por un valor de $3.982.230. Asimismo, se incluye una asignación por concepto de gastos de desplazamiento por valor de $1.250.000, teniendo en cuenta que los profesionales deberán realizar traslados desde el casco urbano hacia las diferentes veredas donde se ejecutarán las actividades del proyecto.

NOTA 4. Los honorarios del técnico de campo fueron calculados con base en las tablas de honorarios establecidas por la Gobernación de Nariño, por un valor de $3.068.258 Asimismo, se incluye una asignación por concepto de gastos de desplazamiento por valor de $1.250.000, teniendo en cuenta que los profesionales deberán realizar traslados desde el casco urbano hacia las diferentes veredas donde se ejecutarán las actividades del proyecto.

APOYO OPERATIVO

ESPECIFICACIONES TECNICAS MATERIALES ADMINISTRATIVOS Y DE APOYO OPERATIVO - Selección Abreviada - Menor Cuantía LIMA ACIDA TAHITI						COTIZACIONES			ANALISIS ESTADISTICO DE COTIZACIONES			
ITEMS	COMPONENTES	DESCRIPCION ESPECIFICACIONES TECNICAS / PERFIL PROFESIONAL Y EXPERIENCIA	Unidad	Cantidad de referencia	cantidad Total	Valor Total	Proveedor 1 GRAFICOS Agencia de Diseño y Publicidad	Proveedor 2 COMPUGRAFICAS	Proveedor 3 COSTAS IMPRESIONES	PROMEDIO	DESVIACIÓN ESTANDAR	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR
10	Papelería	Resmas de papel: Resma tamaño carta bond de 500 hojas de 75g blanco por unidad, Largo x Ancho 27.94 cm x 21.59 cm Nota: Se estiman una cantidad aproximada de 14 resmas mensuales por 6 meses.	Global	1	84	$ 2.072.028	$ 25.000	$ 24.000	$ 25.000	$ 24.667	$ 577	$ 24.090	$ 25.244
11	Impresora	Impresora multifunción a color- Resolución Máxima de Impresión: Hasta 1.200 x 1.200 dpi Velocidad de Impresión: 33 ppm (A4) / 33 ppm (Carta) Ciclo de trabajo recomendado: Hasta mas página/ Menos de 8.2 segundos Volumen de páginas mensuales máx.: hasta 60.000 páginas Lenguaje de impresión: PCLSa, PCL6, PS, PDF Impresión duplex: automática	Global	1	1	$ 1.760.667	$ 1.750.000	$ 1.800.000	$ 1.750.000	$ 1.766.667	$ 28.868	$ 1.737.799	$ 1.795.535
12	Record de visita	Cuaderno tamaño carta, impresa a una (1) tinta, con copia química, cubierta de protección para escritura, y contenido de cincuenta (50) páginas.	Global	1	34	$ 2.103.322	$ 60.000	$ 60.000	$ 70.000	$ 63.333	$ 5.774	$ 57.559	$ 69.107

NOTA 1. Se contempla la adquisición de achetaj y suelto (M) resmas de papel tamaño carta (500 hojas) para el periodo total de ejecución del proyecto (6 meses), estimando un consumo aproximado de catorce (14) resmas mensuales. Esta cantidad se calcula teniendo en cuenta los requerimientos de impresión y reproducción de documentos asociados a la ejecución del proyecto, tales como informes técnicos mensuales, contratos, soportes administrativos, listados de asistencia, actas de reunión, certificados, formatos de visitas técnicas y material de apoyo para jornadas de capacitación, considerando además la necesidad de copias para archivo y seguimiento administrativo.

NOTA 2. Se proyecta realizar seis (6) visitas de seguimiento a cada una de los doscientos veinte y ocho (228) beneficiarios durante un periodo de seis meses, para un total de mil seiscientos sesenta y ocho (1.668) formatos de visita. Considerando que cada talonario contiene cincuenta (50) formatos, se requieren treinta y cuatro (34) talonarios para garantizar el registro completo y oportuno de todas las visitas por parte del profesional de campo.

NOTA 3. Los valores presupuestados en los diferentes ítems del proyecto corresponden a estimaciones para efectos de planeación; en consecuencia, únicamente serán objeto de reconocimiento y pago aquellos ítems efectivamente ejecutados y debidamente soportados. En caso de que alguna actividad no se ejecute o se realice en una cantidad inferior a la proyectada, dichos valores no serán reconocidos, dado que el reconocimiento de los recursos se realiza con base en la ejecución real y las cantidades efectivamente desarrolladas.

ESPECIFICACIONES TECNICAS MATERIALES ADMINISTRATIVOS Y DE APOYO OPERATIVO - Selección Abreviada - Menor Cuantía LIMA ACIDA TAHITI						COTIZACIONES			ANALISIS ESTADISTICO DE COTIZACIONES			
ITEMS	COMPONENTES	DESCRIPCION ESPECIFICACIONES TECNICAS / PERFIL PROFESIONAL Y EXPERIENCIA	Unidad	Cantidad de referencia	cantidad Total	Valor Total	Proveedor 1 COSTAS IMPRESIONES	Proveedor 2 NYO DISTRIBUCIONES Y TECNOLOGIA SAS	Proveedor 3 PROVEEDORES E INGENIERIA SAS	PROMEDIO	DESVIACIÓN ESTANDAR	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR
13	Dotación del equipo	Chaleco en material antifluido con forro interno, dos bolsillos laterales, cierre de velcro tro. 2 logos bordados adelante y en la espalda tamaño 20x25. Gorra con visera en Acrílico mide 1 logo bordado en la parte de adelante con broche ajustable. Carnet de identificación en plástico termoformado y con fotografía. Camibuso tipo polo de uso casual, diario, laboral, de trabajo, confeccionado en tela tina con composición en algodón y poliéstericón, material principal algodón, manga larga, con cuello, calca recib y con bordado del logo del proyecto de 8 x 8 cm en el frente.	Global	1	17	$ 6.349.500	$ 375.000	$ 370.000	$ 375.000	$ 373.000	$ 3.041	$ 370.459	$ 375.541
14	Kit de aprendizaje	Kit conformado por: Una (1) gorra bordada con dos logos. Una (1) libreta personalizada de 14 × 21 cm, con portada a color en propalcote de 300 g, cohenta (80) hojas internas en papel bond de 75 g, impresión a una tinta por ambas tadas y anillada. Un (1) esfero personalizado con marca impresa a una tinta. Una (1) carpeta tipo A2 tamaño carta con cuadeta personalizada con logo institucional.	Kit	1	282	$ 32.149.000	$ 115.000	$ 117.000	$ 110.000	$ 114.000	$ 3.606	$ 110.394	$ 117.606
15	Kit de papeleria	Kit de papeleria para capacitadores y extensionistas, compuesto por: Diez (10) pliegos de papel blanco tipo bond de 75 g/m², tamaño 70 × 100 cm. Diez (2) cajas de marcadores: cada una con doce (12) marcadores de colores surtidos, punta gruesa y tinta permanente. Dos (2) cintas de enmascarar adhesivas de 36 mm de ancho por 40 metros de longitud. Dos (2) cajas de lápices de grafito HB, cada una con doce (12) unidades, cuerpo de madera y mina resistente.	Kit	1	31	$ 3.461.677	$ 112.500	$ 113.000	$ 109.500	$ 111.667	$ 1.893	$ 109.774	$ 113.560
16	Kit comercial	Kit comercial compuesto por: un (1) pendón tipo araña de 1 metro × 2 metros; un (1) pendón para colgar de 80 cm × 1.50 metros; y material promocional consistente en cien (100) tarjetas de presentación, cien (100) fichas técnicas del producto impresas a full color y cien (100) lápices promocionales.	Kit	1	3	$ 8.219.999	$ 2.850.000	$ 2.820.000	$ 2.700.000	$ 2.773.333	$ 64.291	$ 2.709.042	$ 2.837.624

NOTA 1. La dotación se estimó en docientos (17) unidades, destinadas a los cinco (5) integrantes del equipo administrativo y a los doce (12) miembros del equipo técnico vinculados al proyecto.

NOTA 2. Se contempla la adquisición de 278 kits de aprendizaje destinados a los beneficiarios del proyecto y 4 kits adicionales para invitados institucionales (representantes de alcaldías, gobernación u otras entidades) que puedan participar en las sesiones de las Escuelas de Campo para Agricultores (ECA) u otros espacios de formación. los kits se entregan una unica vez.

NOTA 3. Los kits de papeleria serán distribuidos conforme a lo establecido en el documento técnico, en cada actividad en la que se requiera el uso de este insumo.

NOTA 4. Los valores presupuestados en los diferentes ítems del proyecto corresponden a estimaciones para efectos de planeación; en consecuencia, únicamente serán objeto de reconocimiento y pago aquellos ítems efectivamente ejecutados y debidamente soportados. En caso de que alguna actividad no se ejecute o se realice en una cantidad inferior a la proyectada, dichos valores no serán reconocidos, dado que el reconocimiento de los recursos se realiza con base en la ejecución real y las cantidades efectivamente desarrolladas.

ESPECIFICACIONES TECNICAS ALIMENTACIÓN - Selección Abreviada - Menor Cuantía LIMA ACIDA TAHITI						COTIZACIONES			ANALISIS ESTADISTICO DE COTIZACIONES			
ITEMS	COMPONENTES	DESCRIPCION ESPECIFICACIONES TECNICAS / PERFIL PROFESIONAL Y EXPERIENCIA	Unidad	Cantidad de referencia	cantidad Total	Valor Total	Contrato TURNARÍO			VALOR DE REFERENCIA	DESVIACIÓN ESTANDAR	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR
17	Alimentación durante el desarrollo de jornadas de sexcalización del proyecto, comités de control social y seguimiento, Escuelas de Campo (ECAS), espacios de diagnóstico de capacidades organizativas y talleres socioempresariales dirigidos a los beneficiarios.	**ALMUERZO** 1. Sopa del día-2 Bandeja: porción de arroz, proteína (carne, pollo, sendo o pescado (120 gr/p), papa al vapor o frita, patacón o plátano o espaguetti, principio (lentejas, frijol o garbanzo), 10 gra de ensalada de verduras o frutas 3. Jugo natural o Caja. **REFRIGERIO** 1. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate, Avena. (Contenido 8 onzas aca) o Galletas Personal (250 ml). 2. Acompañado de: Quimtobollo, Envuelto de Chocle, Empanada de Horno o Frita, Pastel de queso, Pastel de pollo o carne, Pastel Hawaiano, Pastel de Jamón y Queso, Sándwich (Jamón y Queso), Bufuelo o Arrolladena. **HIDRATACION** Agua en botella plastica tamaño 600 ml	Global	1	2366	$ 94.572.160	$ 39.760			$ 39.760			

NOTA 1. Para el servicio de almuerzos y refrigerios se deberá priorizar el uso de vajilla reutilizable (loza o materiales similares), en caso de requerirse recipientes desechables, estos deberán ser de materiales biodegradables o ambientalmente amigables, con el fin de reducir la generación de residuos y promover prácticas sostenibles. Así mismo, se deberá procurar la adquisición de alimentos con proveedores locales, priorizando insumos de temporada y, en lo posible, de producción local, como en el caso de frutas y jugos.

NOTA 2. Para el cálculo de los valores de alimentación correspondientes a almuerzo, refrigerio e hidratación, se tomaron como referencia los valores establecidos en el Contrato Interadministrativo No. CNO194-2026, los cuales se encuentran debidamente soportados en el respectivo estudio del sector. La sumatoria de los ítems referenciados asciende a $39.760

NOTA 3. La alimentación, compuesta por refrigerio, almuerzo e hidratación, se destinará conforme a las actividades definidas en el documento técnico.

NOTA 4. Los valores presupuestados en los diferentes ítems del proyecto corresponden a estimaciones para efectos de planeación; en consecuencia, únicamente serán objeto de reconocimiento y pago aquellos ítems efectivamente ejecutados y debidamente soportados. En caso de que alguna actividad no se ejecute o se realice en una cantidad inferior a la proyectada, dichos valores no serán reconocidos, dado que el reconocimiento de los recursos se realiza con base en la ejecución real y las cantidades efectivamente desarrolladas.

ESPECIFICACIONES TECNICAS RUEDA DE NEGOCIOS - Selección Abreviada - Menor Cuantía LIMA ACIDA TAHITI						COTIZACIONES			ANALISIS ESTADISTICO DE COTIZACIONES			
ITEMS	COMPONENTES	DESCRIPCION ESPECIFICACIONES TECNICAS / PERFIL PROFESIONAL Y EXPERIENCIA	Unidad	Cantidad de referencia	cantidad Total	Valor Total	Proveedor 1 ASCTOURPATA	Proveedor 2 Sin	Proveedor 3 LIMA PLUS	PROMEDIO	DESVIACIÓN ESTANDAR	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR
18	Rueda de Negocios	Alquiler de carpas 2 x 2 metros incluye carpa, transporte, army y desarmar). 70 unidades Alquiler de mesas (incluye cargue, transporte, army y desarmar). 15 unidades Alquiler de sillas (incluye cargue, transporte, army y desarmar). 30 unidades Almuerzos (sopa, bandeja con arroz, principio, proteína, ensalada y jugo con fruta de temporada). 30 unidades Refrigerios (bebida caliente o fría más acompañante). 60 unidades Transporte en camioneta para pasajeros con producto, ida y vuelta. 30 unidades	Global	1	3	$ 53.690.897	$ 17.896.897	$ 18.000.000	$ 18.000.000	$ 17.898.899	$ 182.402	$ 17.696.439	$ 18.081.359

NOTA 1. En el marco de la actividad de integración comercial se contempla la realización de tres ferias o espacios de articulación comercial, correspondientes a una por cada municipio participante del proyecto (El Rosario, Leiva y Policarpa), con el fin de facilitar la participación directa de los productores y la visibilización de la oferta productiva local en cada territorio.

NOTA 2. El servicio de alimentación contemplado en la cuesta de negocios está destinado exclusivamente a los productores participantes de las ferias o espacios de articulación comercial. Para cada productor se prevé la entrega de un almuerzo y dos refrigerios durante la jornada, distribuidos en un refrigerio en la mañana y otro en la tarde, con el fin de garantizar condiciones adecuadas de permanencia y participación activa de los beneficiarios en las actividades de intercambio y articulación comercial. En total, se cuenta con treinta (30) beneficiarios, lo que asegura la provisión de treinta (30) almuerzos y sesenta (60) refrigerios a lo largo de la jornada.

NOTA 3. La estimacion del ítem "cuesta de negocios" se realizó con valor global e incluye los siguientes ítems: quince (15) carpas de tres por tres metros de tipo comercional para ferias, con estructura metálica resistente a la corrosión, cubierta de lona impermeable, faldas de armar y desarmar; quince (15) mesas de plástico de alta densidad, superficie lisa de 1.80 metros de largo por 0.75 metros de ancho, con cuatro patas resistentes y plegables para transporte y almacenamiento; treinta (30) sillas plásticas convencionales apilables, con respaldo ergonómico, asiento reforzado y resistentes a intemperie; treinta (30) almuerzos compuestos por sopa, bandeja con arroz, principio, proteína, ensalada y jugo con fruta de temporada; sesenta (60) refrigerios conformados por bebida caliente o fría más acompañante; y transporte en camioneta ida y vuelta para treinta (30) participantes con sus productos. El transporte incluye la recogida de todos los productores desde las veredas de cada municipio hacia el casco urbano correspondiente y viceversa, de manera que los productores de las veredas de Policarpa serán trasladados al casco urbano de Policarpa, los de Leiva al casco urbano de Leiva y los de El Rosario al casco urbano de El Rosario, garantizando la logística completa para su participación en la cuesta de negocios.

NOTA 4. Los valores presupuestados en los diferentes ítems del proyecto corresponden a estimaciones para efectos de planeación; en consecuencia, únicamente serán objeto de reconocimiento y pago aquellos ítems efectivamente ejecutados y debidamente soportados. En caso de que alguna actividad no se ejecute o se realice en una cantidad inferior a la proyectada, dichos valores no serán reconocidos, dado que el reconocimiento de los recursos se realiza con base en la ejecución real y las cantidades efectivamente desarrolladas.

ESPECIFICACIONES TECNICAS RUEDA DE NEGOCIOS - Selección Abreviada - Menor Cuantía LIMA ACIDA TAHITI							COTIZACIONES			ANALISIS ESTADISTICO DE COTIZACIONES			
ITEMS	COMPONENTES	DESCRIPCION ESPECIFICACIONES TECNICAS / PERFIL PROFESIONAL Y EXPERIENCIA	Unidad	Cantidad de referencia (mes)	Cantidad de meses	Valor Total	CERTIFICACIÓN			VALOR DE REFERENCIA	DESVIACIÓN ESTANDAR	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR
19	Servicio de bodega	Alquiler de un espacio físico destinado al almacenamiento temporal, organización y resguardo de insumos, materiales y elementos logísticos requeridos para el desarrollo de las actividades del proyecto, garantizando condiciones adecuadas de manejo, custodia y disponibilidad durante el periodo de ejecución.	unidad	1	5	$ 5.000.000	$ 1.000.000			$ 1.000.000			
20	Arrendamiento de oficina	Arriendo de un espacio físico (1 oficinas, 1 baños, 1 cocineta con seguridad. con servicios básicos de calidad, que garantice el espacio para que el personal contratado implemente la ejecución del proyecto.	unidad	1	6	$ 7.200.000	$ 1.200.000			$ 1.200.000			

NOTA 1. Los valores correspondientes al arrendamiento de oficina y bodega se estimaron tomando como referencia una certificación emitida por el municipio de El Rosario, localidad que se definió como punto estratégico de operación del proyecto, debido a que facilita el desplazamiento y la articulación logística hacia los otros dos municipios de intervención.

NOTA 2. Los valores presupuestados en los diferentes ítems del proyecto corresponden a estimaciones para efectos de planeación; en consecuencia, únicamente serán objeto de reconocimiento y pago aquellos ítems efectivamente ejecutados y debidamente soportados. En caso de que alguna actividad no se ejecute o se realice en una cantidad inferior a la proyectada, dichos valores no serán reconocidos, dado que el reconocimiento de los recursos se realiza con base en la ejecución real y las cantidades efectivamente desarrolladas.

ESPECIFICACIONES TECNICAS TRANSPORTE - Selección Abreviada - Menor Cuantía LIMA ACIDA TAHITI						COTIZACIONES			ANALISIS ESTADISTICO DE COTIZACIONES			
ITEMS	COMPONENTES	DESCRIPCION ESPECIFICACIONES TECNICAS / PERFIL PROFESIONAL Y EXPERIENCIA	Unidad	Cantidad de referencia	cantidad Total	Valor Total	CERTIFICACIONES			VALOR DE REFERENCIA	DESVIACIÓN ESTANDAR	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR
21	Transporte CCSS	Operatividad del Comité de Control Social y Seguimiento (CCSS): bono de transporte para los integrantes del comité en el municipio de EL Rosario , destinado a apoyar su desplazamiento para las jornadas y reuniones del comité.	Global	1	9	$ 776.250	$ 86.250			$ 86.250			
22	Transporte CCSS	Operatividad del Comité de Control Social y Seguimiento (CCSS): bono de transporte para los integrantes del comité en el municipio de Leiva, destinado a apoyar su desplazamiento para las jornadas y reuniones del comité.	Global	1	9	$ 586.494	$ 65.166			$ 65.166			
23	Transporte CCSS	Operatividad del Comité de Control Social y Seguimiento (CCSS): bono de transporte para los integrantes del comité en el municipio de Policarpa, destinado a apoyar su desplazamiento para las jornadas y reuniones del comité.	Global	1	9	$ 1.456.776	$ 161.864			$ 161.864			

NOTA 2. El bono de transporte será otorgado a los integrantes de los tres (3) Comités de Control Social y Seguimiento (CCS), conformados en los municipios de Leiva, Policarpa y El Rosario. Cada comité está integrado por tres (3) representantes de la comunidad, para un total de nueve (9) beneficiarios, con el propósito de garantizar su asistencia y participación efectiva en las jornadas de trabajo y reuniones programadas. La entrega del bono se formalizará mediante acta de entrega debidamente suscrita, acompañada de copia de la cédula de ciudadanía de cada beneficiario, como soporte administrativo del proceso. Para la estimación del valor del bono, se tomó como referencia el valor promedio de los trayectos de transporte entre las veredas y los respectivos cascos urbanos de los municipios mencionados. Con el fin de ajustar el cálculo a las condiciones reales del territorio y considerando las variaciones en los costos del transporte rural, el valor promedio se ajustará una desviación estándar, obteniendo así un valor de referencia más representativo frente a la dispersión de los datos observados.

NOTA 2. Los valores presupuestados en los diferentes ítems del proyecto corresponden a estimaciones para efectos de planeación; en consecuencia, únicamente serán objeto de reconocimiento y pago aquellos ítems efectivamente ejecutados y debidamente soportados. En caso de que alguna actividad no se ejecute o se realice en una cantidad inferior a la proyectada, dichos valores no serán reconocidos, dado que el reconocimiento de los recursos se realiza con base en la ejecución real y las cantidades efectivamente desarrolladas.

VALOR TOTAL							$ 644.520.712,00						

Municipio de El Rosario			
Nº	Veredas	Valor de transporte	RANGO
1	El Vapor	$ 35.000	Medio
2	Galindez	$ 70.000	Alto
3	La Claudia	$ 50.000	Medio
4	La Montaña	$ 40.000	Medio
5	La Guaca	$ 30.000	Medio
6	La Planada	$ 50.000	Medio
7	La Recogida	$ 30.000	Medio
8	La Sierra	$ 60.000	Alto
9	Martin Perez	$ 60.000	Alto
10	Mataredonda	$ 35.000	Medio
11	Palermo	$ 70.000	Alto
12	Potrerito	$ 15.000	Bajo
13	Pueblo Nuevo	$ 40.000	Medio
14	Rio Grande	$ 30.000	Medio
15	Santa Isabel	$ 70.000	Alto
16	El Vado	$ 50.000	Medio
17	Brisas Del Patia	$ 20.000	Bajo
18	Casco Urbano		
19	Cumbitara	$ 25.000	Bajo
20	El Jardin	$ 15.000	Bajo
21	El Rincon	$ 40.000	Medio
22	El Socorro		
23	Esmeraldas	$ 60.000	Alto
24	Guadualito		
25	Piedra Grande	$ 70.000	Alto
26	Los Pinos	$ 80.000	Alto
	TOTAL	**$ 1.045.000**	
	max	$ 80.000	$ 26.667
	min	$ 15.000	**$ 53.333**
	desv	$ 18.934	$ 80.000

CLASIFICACIÓN	CANT	PROMEDIO
Bajo	4	$ 18.750,00
Medio	11	$ 39.090,91
Alto	8	$ 67.500,00
Promedio suvizado al centro		$ 43.125
Promedio ida y vuelta		$ 86.250

Municipio de Leiva			
Nº	Veredas	Valor de transporte	RANGO
1	Sachamates	$ 20.000	Medio
2	Puerto Nuevo	$ 18.000	Bajo
3	Cañaduzal	$ 20.000	Medio
4	Santa Lucia	$ 15.000	Bajo
5	Limonar	$ 18.000	Bajo
6	Las Delicias	$ 15.000	Bajo
7	Los Planes	$ 10.000	Bajo
8	Campo Alegre	$ 40.000	Alto
9	Hueco Lindo	$ 15.000	Bajo
10	La Playa	$ 55.000	Alto
11	Planada	$ 55.000	Alto
	TOTAL	**$ 281.000**	
	max	$ 55.000	$ 18.333
	min	$ 55.000	**$ 36.667**
	desv	$ 55.000	$ 55.000

CLASIFICACIÓN	CANT	PROMEDIO
Bajo	6	$ 15.166,67
Medio	2	$ 20.000,00
Alto	3	$ 50.000,00
Promedio suvizado al centro		$ 32.583
Promedio ida y vuelta		$ 65.166

Municipio de Policarpa			
Nº	Veredas	Valor de transporte	RANGO
1	Altamira	$ 10.000	Bajo
2	El Pedregal	$ 12.000	Bajo
3	El Encanto	$ 10.000	Bajo
4	La Florida	$ 12.000	Bajo
5	El Rosal	$ 12.000	Bajo
6	El Crucero	$ 12.000	Bajo
7	Bella Vista	$ 10.000	Bajo
8	Puerto Rico	$ 30.000	Bajo
9	La Vega	$ 5.000	Bajo
10	Cabecera Muncipal		
11	Restrepo	$ 30.000	Bajo
12	El Ejido	$ 15.000	Bajo
13	Madrigal	$ 20.000	Bajo
14	San Roque	$ 100.000	Medio
15	Santa Cruz	$ 35.000	Bajo
16	Consejo Menor Santa Rosa	$ 40.000	Bajo
17	Consejo Menor De Sanchez	$ 40.000	Bajo
18	Bella Esperanza	$ 80.000	Medio
19	Betania	$ 80.000	Medio
20	Bravo Acosta	$ 20.000	Bajo
21	Cuchilla	$ 150.000	Alto
22	Ejido	$ 150.000	Alto
23	El Cerro	$ 30.000	Bajo
24	El Eden	$ 20.000	Bajo
25	Balvanera	$ 80.000	Medio
26	La Palma	$ 8.000	Bajo
27	La Paloma	$ 70.000	Medio
28	La Victoria	$ 80.000	Medio
29	Las Palmeras	$ 150.000	Alto
30	Nacederos	$ 40.000	Bajo
31	Remolino Bajo	$ 30.000	Bajo
32	Sanchez	$ 40.000	Bajo
33	San Sebastian	$ 110.000	Alto
34	Santa Lucia	$ 80.000	Medio
	TOTAL	**$ 1.611.000**	
	max	$ 150.000	$ 50.000
	min	$ 5.000	**$ 100.000**
	desv	$ 43.159	$ 150.000

CLASIFICACIÓN	CANT	PROMEDIO
Bajo	22	$ 21.863,64
Medio	7	$ 81.428,57
Alto	4	$ 140.000,00
Promedio suvizado al centro		$ 80.932
Promedio ida y vuelta		$ 161.864

ÁRBOL DE OBJETIVOS		ACTIVIDADES	SUBACTIVIDADES	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6
GENERAL	ESPECÍFICOS								
Fortalecer los sistemas productivos de lima ácida Tahití para el acceso a procesos de certificación en Buenas Prácticas Agrícolas en los municipios PDET de El Rosario, Leiva y Policarpa de la Cordillera Nariñense .	**1. Fortalecer las capacidades técnicas y productivas de las unidades beneficiarias para el cultivo de lima ácida Tahití con estándares de calidad**	1.1. Aplicación de criterios de selección de participantes, Socialización y conformacion CCSS	Aplicación de criterios de selección de participantes, Socialización del proyecto y Conformación de Comité de Control Social y Seguimiento						
		1.2. Realizar procesos de capacitación y formación técnica en Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).	Prueba de caja - ECA						
			Desarrollo de procesos de capacitación - ECAs en fertilización para el cultivo de lima acida Tahití						
			Desarrollo de procesos de capacitación - ECAs en manejo de plagas y enfermedades para el cultivo de lima acida Tahití						
			Desarrollo de procesos de capacitación - ECAs en podas para el cultivo de lima acida Tahití						
		1.3 Acompañamiento técnico pertinente en campo	Acompañamiento técnico In-situ a las unidades productivas beneficiarias						
	2. Fortalecer procesos socio empresariales y organizativos con enfoque de genero	2.1. Diagnosticar la necesidad de fortalecimiento organizativo en las organizaciones o grupos de beneficiarios.	Realizar un diagnóstico de necesidades y capacidades organizativas por municipio						
			Desarrollo de talleres participativos orientados al diagnóstico de necesidades socio-empresariales						
		2.2. Acompañamiento en gestión socioempresarial	Desarrollo de talleres de capacitación en gestión empresarial, de calidad y cumplimiento de estándares de mercado						
			Desarrollo de talleres de formación en gobernanza organizativa y sostenibilidad del emprendimiento colectivo						
	3. Promover la articulación productiva y comercial de las organizaciones de productores de lima acida Tahití, en mercados de valor agregado..	2.3. Desarrollar encuentro de integración comercial	Dotación de Kits para encuentro de integración comercial						
			Participación en rueda de negocios-mercados campesinos						
		2.4. Plan de fortalecimiento comercial en mercados de valor	Diseño de la estrategia comercial para mejorar el acceso a mercados de valor de los productores beneficiarios del proyecto						
Cierre									

Elaboró: Jose David Pinchao Ramirez
Contratista - SADR

Revisó: Julian Andres Ospina Giron
Profesional Universitario Grado 4 - SADR

Aprobó: Yanith Soleil Jurado Erazo
Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural