DEPARTAMENTO DE SANTANDER
INVITACIÓN PÚBLICA

PROCESO COMPETITIVO DECRETO 092 DE 2017

Julio de 2026

1. OBJETO.

EL DEPARTAMENTO DE SANTANDER REQUIERE CONTRATAR LO SIGUIENTE ***"AUNAR ESFUERZOS PARA LA ASISTENCIA DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN INFORMAL PARA EL TRABAJO EN ACTIVIDADES PRODUCTIVAS Y DE DESARROLLO HUMANO PARA LA MUJER DEL DEPARTAMENTO DE SANTANDER"***

ANEXO TECNICO

PRESUPUESTO VIGENCIA 2026					
ACTIVIDADES	**CURSO/ TALLER**	**DESCRIPCIÓN - PROVINCIA SOTO NORTE - PROVINCIA YARIGUIES**	**UNIDAD MEDIDA**	**CANTIDAD**	**NUMERO DE CUPOS**
Ejecutar talleres de educación informal dirigidos a mujeres en situación de vulnerabilidad en las siete provincias del departamento de Santander, diseñados en función de la vocación económica y el potencial productivo de cada territorio.	**CURSO DE FORMACIÓN EN CORTES Y TENDENCIAS DE BELLEZA**	**Clase N° 1 Clase practica Fundamentos del corte de cabello y uso de herramientas**	Horas	5	50
		Clase N° 2 Clase practica Técnicas de corte y tendencias para hombre.	Horas	5	50
		Clase N° 3 Clase practica Estilos y técnicas de cortes para mujeres.	Horas	5	50
		Clase N° 4 Clase teorico practica Emprendimiento y gestión de redes sociales	Horas	5	50
		Ceremonia de Graduación			
		Presentador de ceremonia	Hora	2	50
		Alquiler de Auditorio para la Ceremonia	Hora	4	50
		Impresión de Diplomas	Unid	50	50
		Alquiler de Sonido	Evento	1	50
		Estación de Café	Evento	1	50
		Centro de mesa de flores mesa principal	Unid	1	50
		Coctel de Clausura	Unid	50	50
		Alquiler de Mantel de tela para Mesa Principal	Unid	4	50
		Alquiler Mesas principales 3 x 1	Unid	2	50
		Refrigerio para la Clausura	Unid	50	50
		Sub Total			
		Kit de Insumos Consumibles			
		1. Insumos para 4 clases practicas			
		Tijeras de corte entresacado	Unidad	1	50
		Tijeras de corte	Unidad	1	
		Gel de afeitar transparente (500ml)	Unidad	1	
		Loción post-barba tónica	Unidad	1	
		Cera moldeadora mate + Pomada brillo	Unidad	1	

		Laca fijadora extra fuerte (400ml)	Unidad	1	
		Champú profesional (1L c/u)	Unidad	1	
		Acondicionador profesional (1L c/u)	Unidad	1	
		Talcos	Unidad	1	
		Set de peinillas	Unidad	1	
		2. Bioseguridad e Higiene			
		Aspersor x 500 ml	Unidad	1	50
		PortaNavaja de Afeitar	Unidad	1	
		Capa de corte profesional (Antifluido)	Unidad	1	
		Toallas desechables + Papel cuello (set)	Unidad	1	
		Caja de guantes nitrilo (100 und)	Unidad	1	
		Caja tapabocas termosellados (50 und)	Unidad	1	
		Alcohol antiséptico 70% (litro)	Unidad	1	
		Germicida para herramientas (concentrado)	Unidad	1	
		3. Material pedagogico			
		Entrega de material impreso	Unidad	1	50
		Sub Total			
		VALOR TOTAL DEL CURSO FORMACIÓN EN CORTES Y TENDENCIAS DE BELLEZA			

CURSO/ TALLER	PROVINCIA GARCÍA ROVIRA	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	GRUPOS
CURSO PANADERÍA (todos los recursos fisicos necesario para la ejecución de la formacion, lugar, utensilios, personal , café) Duración 20 horas. Grupos conformados de 25 mujeres)	**Clase N° 1 Clase practica Introducción a la panadería**	Horas	5	25
	Clase N° 2 Clase practica de panaderia internacional	Horas	5	25
	Clase N° 3 Clase practica de tortas y galletas	Horas	5	25
	Clase N° 4 Clase teorico practica de emprendiminto y redes sociales	Horas	5	25
	Ceremonia de Graduación			
	Presentador de ceremonia	Hora	2	25
	Alquiler de Auditorio para la Ceremonia	Hora	2	25
	Impresión de Diplomas	Unid	25	25
	Alquiler de Sonido	Evento	1	25
	Estación de Café	Evento	1	25
	Centro de mesa de flores mesa principal	Unid	1	25
	Coctel de Clausura	Unid	25	25
	Alquiler de Mantel de tela para Mesa Principal	Unid	2	25
	Alquiler Mesas principales 3 x 1	Unid	1	25
	Refrigerio para la Clausura	Unid	25	25
	Sub Total			
	Kit de Insumos Consumibles			
	1. Clase 1 KIT BASES DE PANADERÍA			
	Harina panificable	Gramos	500	25
	Azúcar	Gramos	70	
	Leche	Gramos	25	

		Levadura	Gramos	20	
		Huevos	Unidades	7	
		mantequilla	Gramos	212	
		sal	Gramos	7	
		Esencia de vainilla Concentrada transparente/blanca	Unidades	20	
		Leche	Gramos	50	
		Ajonjolí mixto	Gramos	50	
		Relleno de fresa	Gramos	100	
		Cupcakes			
		harina pastelera	Gramos	150	25
		polvo de hornear	Gramos	5	
		bicarbonato	Gramos	2	
		sal	Gramos	1	
		mantequilla	Gramos	115	
		azucar	Gramos	150	
		huevos	Unidades	2	
		vainillla	Gramos	10	
		leche	Gramos	120	
		chips de chocolate	Gramos	130	
		2. Clase 2 KIT PANADERÍA INTERNACIONAL			
		Pan Focaccia			
		Harina panificable	Gramos	1000	25
		Sal	Gramos	10	
		Agua	Gramos	307	
		Aceite de oliva	Gramos	100	
		Levadura fresca	Gramos	7	
		Orégano seco	Gramos	10	
		aceite de oliva	Gramos	100	
		Tomillo fresco	Gramos	10	
		Ajo dientes	Gramos	10	
		Tomate chonto	Gramos	150	
		Baguette de Ajo			
		Harina de trigo panadera	Gramos	1000	25
		Levadura fresca	Gramos	50	
		Sal	Gramos	10	
		Finas hierbas	Gramos	2	
		Ajo	Gramos	60	
		Aceite de girasol	Mililitros	100	
		Ajo en polvo	Gramos	2	
		Agua	Mililitros	270	
		Pan Navideño			
		Harina panificable	Gramos	500	25
		Azúcar	Gramos	90	
		Sal	Gramos	8	
		Margarina	Gramos	40	
		Mantequilla	Gramos	40	
		Agua	Mililitros	160	
		Levadura fresca	Gramos	20	
		Leche en polvo	Gramos	20	
		Esencia de vainilla	Gramos	5	
		Cerezas	Gramos	50	
		Nuez del brasil	Gramos	50	
		Naranja	Unidades	1	
		Fruta confitada	Gramos	50	
		Almendra fileteada	Gramos	50	
		3. Clase 3 KIT REPOSTERÍA (TORTAS Y GALLETAS)			

		Galleta Rizada			
		HARINA	GR	500	25
		MANTEQUILLA	GR	250	
		AZUCAR PULVERIZADA	GR	200	
		HUEVO	UND	3	
		MANGA DESECHABLE	UND	1	
		BOQUILLA RIZADA	UND	1	
		VAINILLA	GR	10	
		Tarta de vainilla			
		HARINA DE TRIGO	GR	1000	25
		AZUCAR	GR	500	
		LECHE	GR	400	
		MANTEQUILLA	GR	300	
		HUEVO	UND	8	
		ESENCIA DE VAINILLA	GR	15	
		POLVO DE HORNEAR	GR	10	
		SAL	GR	1	
		Galletas de Avena			
		AVENA EN HOJUELAS	GR	500	25
		HARINA	GR	200	
		AZUCAR	GR	200	
		MANTEQUILLA	GR	300	
		HUEVO	UND	8	
		POLVO DE HORNEAR	GR	5	
		SAL	GR	1	
		ESENCIA DE VAINILLA	GR	5	
		CANELA	GR	1	
		Clase 4 Kit de Preparación para estudio fotografico			
		Pan Navideño			
		Harina panificable	Gramos	1000	25
		Azúcar	Gramos	90	
		Sal	Gramos	8	
		Margarina	Gramos	40	
		Mantequilla	Gramos	40	
		Agua	Mililitros	160	
		aceitunas	Gramos	500	
		Jamón	Gramos	20	
		Esencia de vainilla	Gramos	5	
		Cerezas	Gramos	50	
		Nuez del brasil	Gramos	50	
		Naranja	Unidades	1	
		Galletas con cubierta de Fondant			
		Harina pastelera	Gramo	150	25
		Margarina	Gramo	100	
		Azúcar glass	Gramo	50	
		Esecncia de banano	Gramo	5	
		fondant	Gramo	500	
		colorantes	Gramo	2	
		4. DECORACIÓN Y EMPAQUE			
		Set de espatula revolvedora	Und	2	25
		Manga pastelera Material antifluido desechable	Und	2	
		Moldes Metalicos 1/4 metalico	Und	1	
		Moldes Metalicos 1/2 metalicos	Und	1	
		Boquillas Set de protección alimentaria	Und	1	
		5. BIOSEGURIDAD Y			

		PAPELERÍA PEDAGOGIA			
		Delantal y gorro Material antifluido desechable	kit	1 kit	25
		Caja de guantes nitrilo (100 und)	Unidad	1	
		Caja tapabocas termosellados (50 und)	Unidad	1	
		Cartilla técnica Manual de costos y fórmulas (impreso)	und	1 und	
		Sub Total			
		VALOR TOTAL DEL CURSO PANADERÍA			

	CURSO/ TALLER	**PROVINCIA VÉLEZ**	**UNIDAD MEDIDA**	**CANTIDAD**	**GRUPOS**
	CURSO DE DERIVADOS DE LA CAÑA PANELERA (todos los recursos fisicos necesario para la ejecución de la formacion, lugar, utensilios, personal) Duración 20 horas. Grupos conformados de 25 mujeres)	**Clase N° 1 Fundamentos de la Caña, calidad e inocuidad**	Horas	5	25
		Clase N° 2 Productos tradicionales derivados de la caña panelera.	Horas	5	25
		Clase N° 3 Productos derivados de la panela con valor agregado.	Horas	5	25
		Clase N° 4 Emprendimiento y comercialización.	Horas	5	25
		Ceremonia de Graduación			25
		Presentador de ceremonia	Hora	2	25
		Alquiler de Auditorio para la Ceremonia	Hora	2	25
		Impresión de Diplomas	Unid	25	25
		Alquiler de Sonido	Evento	1	25
		Estación de Café	Evento	1	25
		Centro de mesa de flores mesa principal	Unid	1	25
		Coctel de Clausura	Unid	25	25
		Alquiler de Mantel de tela para Mesa Principal	Unid	3	25
		Alquiler Mesas principales 3 x 1	Unid	1	25
		Refrigerio para la Clausura	Unid	25	25
		Sub Total			
		Kit de Insumos Consumibles			
		1. KIT CLASE N° 1 : Fundamentos de la Caña, calidad e inocuidad			
		Varas de caña	Kilos	4	25
		Panela	Kilo	1	
		Hielo	Paca	10	
		Agua en Bolsa	Litros	1	
		Hierbabuena	Manojo	1	
		Limones	Unidad	50	
		Vasos desechables 12 ONZ	Unidad	v	
		2. KIT CLASE N° 2: Productos tradicionales derivados de la caña panelera.			
		Panela	Kilo	4	25
		Piña	Unid	1	
		Café Instantaneo	Gramos	500	
		Avena de Hojuela	Gramos	500	
		Quinua	Gramos	500	
		Mani	Gramos	500	
		Gengibre Fresco	Gramos	500	
		Mantequilla	Gramos	500	

	Molde de Aluminnio x x	Unidad	5	
	Molde de Aluminnio x x	Unidad	5	
	Rollo de Papel Aluminio	Unidad	1	
	Rollo de Papel Vinipel	Unidad	1	
	3. KIT CLASE n° 3: Productos derivados de la panela con valor agregado.			
	Panela	Kilo	1	25
	Canela	Gramos	125	
	Clavos	Gramos	100	
	Naranjas	Kilo	2	
	Hierbabuena	Manojo	1	
	Vasos de cartón térmico Para bebidas calientes y frías (8oz y 12oz)	Unidad	6	
	4. KIT CLASE n° 4: Emprendimiento y comercialización.			
	GALLETA CUCA			
	Harina de trigo	Gramos	1000	25
	Panela rallada o pulverizada	Gramos	500	
	Polvo de hornear	Gramos	5	
	Sal	Gramos	5	
	Huevos	Unidades	3	
	Leche	Mililitros	350	
	Mantequilla	Gramo	350	
	Esencia de vainilla	Mililitros	10	
	MUFFIS DE PANELA			
	Harina de trigo	Gramos	500	25
	Panela rallada o pulverizada	Gramos	350	
	Polvo de hornear	Gramos	5	
	Sal	Gramos	5	
	Huevos	Unidades	3	
	Leche	Mililitros	350	
	Mantequilla	Gramo	150	
	Esencia de vainilla	Mililitros	10	
	5. MATERIAL PEDAGOGICO Y BIOSEGURIDAD			
	Cartilla técnica Manual de costos y fórmulas (impreso)	und	1 und	25
	Delantal y gorro Material antifluido desechable	kit	1 kit	
	Caja de guantes nitrilo (100 und)	Unidad	1	
	Caja tapabocas termosellados (50 und)	Unidad	1	
	Hipoclorito de sodio	Litro	1	
	Toallas desechables	Unidad	1	
	esponjilla de alambre	Unidad	1	
	Jabón de Loza 500 ML	Unidad	1	
	Sub Total			
	VALOR TOTAL DEL CURSO DERIVADOS DE LA CAÑA PANELERA			

CURSO/ TALLER	PROVINCIA YARIGUÍES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	GRUPOS

	CURSO DE TRANSFORMACION DE CACAO (todos los recursos fisicos necesario para la ejecución de la formacion, lugar, utensilios, personal) Duración 20 horas. Grupos conformados de 25 mujeres)	**Clase N° 1 Clase El Cacao - Post-cosecha y Tostión.**	Horas	5	25
		Clase N° 2 Clase Molienda y Pasta de Cacao.	Horas	5	25
		Clase N° 3 Clase Temperado y Bombonería (Metodos artesanal y con Malenger)	Horas	5	25
		Clase N° 4 Costos y Presentación del producto final	Horas	5.00	25
		Ceremonia de Graduación			
		Presentador de ceremonia	Hora	2	25
		Alquiler de Auditorio para la Ceremonia	Hora	2	25
		Impresión de Diplomas	Unid	25	25
		Alquiler de Sonido	Evento	1	25
		Estación de Café	Evento	1	25
		Centro de mesa de flores mesa principal	Unid	1	25
		Coctel de Clausura	Unid	25	25
		Alquiler de Mantel de tela para Mesa Principal	Unid	2	25
		Alquiler Mesas principales 3 x 1	Unid	1	25
		Refrigerio para la Clausura	Unid	25	25
		Sub Total			
		1. KIT Clase El Cacao - Post-cosecha y Tostión.			
		Granos de cacao de diferentes clones	Kilo	2	25
		Mazorca de Cacao	Unidad	1	
		Chocolate suave	Unidad	1	
		Chocolate Amargo	Unidad	1	
		Chocolate Semiamargo	Unidad	1	
		2. KIT CLASE n° 2: Molienda y Pasta de Cacao.			
		Azucar	Kilo	1	25
		Canela en Polvo	Gramo	125	
		Clavo en Polvo	Gramo	125	
		Cardommo Polvo	Gramo	125	
		Anis	Gramo	125	
		Vainilla	Gramo	125	
		Harina siete granos	Gramo	Kilo	
		Manteca de Cacao	Gramo	200	
		Dioxido de Titanio	Gramo	350	
		3. Kit CLASE n° 3: Temperado y Bombonería (Metodos artesanal y con Malenger)			
		Crema de leche	Mililitros	1100	25
		Licor	Mililitros	375	
		Almendra laminada	Gramo	200	
		Semillas de calabaza	Gramo	200	
		Semillas de Girasol	Gramo	200	
		Mani	Gramo	200	
		Pistachos pelados	Gramo	200	
		Banano	Gramo	500	
		Naranja	Kilo	1	
		Glucosa	libra	1	
		Colorantes MaBaker & Chef	Frasco	5	
		Manteca de Cacao	Gramo	250	
		4. Kit CLASE n° 4: Costos y Presentación del producto final			
		Crema de leche	Mililitros	505	25

		Licor	Mililitros	155	
		Almendra laminada	Gramo	100	
		Semillas de calabaza	Gramo	100	
		Semillas de Girasol	Gramo	100	
		Mani	Gramo	100	
		Pistachos pelados	Gramo	100	
		Banano	Gramo	250	
		Naranja	Gramo	500	
		Glucosa	Gramo	500	
		caja de carto para empacado de chocolate	Unid	1	
		Manteca de Cacao	Gramo	125	
		5. MATERIAL PEDAGOGICO Y BIOSEGURIDAD			
		Delantal y gorro Material antifluido desechable	kit	1 kit	25
		Caja de guantes nitrilo (100 und)	Unidad	1	
		Cartilla técnica Manual de costos y fórmulas (impreso)	und	1 und	
		Caja tapabocas termosellados (50 und)	Unidad	1	
		Sub Total			
		VALOR TOTAL DEL CURSO TRANSFORMACION DE CACAO			

ACTIVIDAD	CURSO/ TALLER	PROVINCIA AREA METROPOLITANA	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	GRUPOS
Ejecutar talleres de educación informal dirigidos a mujeres en situación de vulnerabilidad en el área Metropolitana del departamento de Santander, diseñados en función de la vocación.	**CURSO FORMACION EN BARISMO (todos los recursos fisicos necesario para la ejecución de la formacion, lugar, utensilios, personal) Duración 20 horas. Grupos conformados de 25 mujeres)**	**Clase N° 1 Iniciando en el Barismo**	Horas	5	50
		Clase N° 2 Leches y texturas en el Barismo	Horas	5	50
		Clase N° 3 Café Filtrado y Métodos Artesanales.	Horas	5	50
		Clase N° 4 Emprendimiento y gestión de redes sociales	Horas	5	50
		Ceremonia de Graduación			
		Presentador de ceremonia	Hora	2	50
		Alquiler de Auditorio para la Ceremonia	Hora	3.625	50
		Impresión de Diplomas	Unid	50	50
		Alquiler de Sonido	Evento	1	50
		Estación de Café	Evento	1	50
		Centro de mesa de flores mesa principal	Unid	1	50
		Coctel de Clausura	Unid	50	50
		Alquiler de Mantel de tela para Mesa Principal	Unid	4	50
		Alquiler Mesas principales 3 x 1	Unid	2	50
		Refrigerio para la Clausura	Unid	50	50
		Sub Total			
		Kit de Insumos Consumibles			
		1. KIT Iniciando en el Barismo			
		Bolsa de café excelso	kilo	1	50
		Wipall rollo	Unidades	1	
		Toallas de papel paquete	Unidades	1	
		Café tipo consumo	Gramos	340	
		Café tipo pasilla	Gramos	340	
		Agua botellón	Mililitros	1000	
		2. KIT DE LECHES Y TEXTURAS			

		Café tipo honey * 340 gr	Gramos	340	50
		Café tipo natural * 340 gr	Gramos	340	
		Leche ultravida entera o deslactosada marca discolacteos sixpack	Unidades	1	
		cocoa en polvo	Gramos	50	
		Te chai en polvo	Gramos	50	
		Colorante liquido color negro mediano	UND	1	
		3. Café Filtrado y Métodos Artesanales.			
		Café tipo honey * 340 gr	Gramos	340	50
		Café tipo natural * 340 gr	Gramos	340	
		Leche ultravida entera o deslactosada marca discolacteos sixpack	Unidades	1	
		cocoa en polvo	Gramos	50	
		Te chai en polvo	Gramos	50	
		Colorante liquido color negro mediano	UND	1	
		4. Emprendimiento y gestión de redes sociales preparación para muestra fotograficaCafé Filtrado y Métodos Artesanales.			
		Café tipo honey * 340 gr	Gramos	280	50
		Café tipo natural * 340 gr	Gramos	280	
		Leche ultravida entera o deslactosada marca discolacteos sixpack	Unidades	1	
		cocoa en polvo	Gramos	28	
		Te chai en polvo	Gramos	27	
		Colorante liquido color negro mediano	UND	1	
		5. BIOSEGURIDAD Y SERVICIO			
		Delantal y gorro Material antifluido desechable	kit	1 kit	50
		Caja de guantes nitrilo (100 und)	Unidad	1	
		Cartilla técnica Manual de costos y fórmulas (impreso)	und	1 und	
		Caja tapabocas termosellados (50 und)	Unidad	1	
		Sub Total			
		VALOR TOTAL DEL CURSO FORMACION EN BARISMO			
MUJERES BENEFICIADAS				**175**	

LINA PATRICIA PEÑA RANDA ESTEBAN
Secretaria de Mujer y Equidad de Género de Santander

Proyectó y revisó aspectos jurídicos: Luis Duvan Rodriguez Diaz
Abogado CPS

Proyectó aspectos financieros: Jalimar B. Álvarez – Contadora pública CPS SMYEG