PRESUPUESTO OFICIAL

PRESUPUESTO ESTIMADO ORCIAL							
ITEMS	CARGO/ORCIO	ACTIVIDADES	UNIDAD	CANTIDAD	PERSONAS	VALOR	VALOR TOTAL
COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL							
1	COSTO DIRECTO DE PERSONAL						
1,1	Capacitador 1: Trabajadora Social Especializada (Exp. 2 Años).	Talleres de formación social a los beneficiarios (as) del proyecto en temas como: memoria individual, organización comunitaria, equidad de género, desarrollo e implementación de metodologías y herramientas para el análisis de los factores de riesgo presentes en la comunidad que sirvan como insumo en la construcción de la estrategia de entornos protectores, constructores de paz y equidad social, promover el intercambio cultural y de saberes de cabeza de hogar	UNIDAD	6	2	761.169	9.134.023
1,2	Capacitador 1: Ingeniero de Alimento Especializado (Exp. 2 Años)	Capacitar en elaboración de bollos tradicionales, fritos típicos y gastronomía casera. Estandarización de recetas. Manejo adecuado de ingredientes. Técnicas de conservación y presentación de productos. Aprovechamiento de materias primas locales.	UNIDAD	6	2	761.169	9.134.023
1,3	Capacitador 1: Profesional en Manipulación de Alimentos. (Exp. 2 Años)	Capacitación en buenas prácticas de manufactura (BPM). Higiene y seguridad alimentaria. Manejo de temperaturas y almacenamiento. Prevención de contaminación alimentaria. Normatividad sanitaria aplicable.	UNIDAD	6	2	761.169	9.134.023
1,4	Capacitador 1:Maestro Panadero o Técnico en Panadería y Pastelería (Exp. 3 Años)	Elaboración de panes tradicionales y comerciales. Técnicas de amasado, fermentación y horneado. Elaboración de productos derivados (pan dulce, panes especiales, galletas y repostería básica). Uso adecuado de hornos, batidoras y equipos de panadería. Estandarización de recetas y control de calidad. Optimización de materias primas para reducir costos.	UNIDAD	6	2	761.169	9.134.023
1,5	Capacitador 1: Chef Profesional (Exp. 3 Años)	Capacitar a los beneficiarios en la elaboración de bollos tradicionales, fritos típicos, productos de panadería y gastronomía casera. Fortalecer las técnicas de preparación, conservación y presentación de alimentos. Enseñar el uso adecuado de equipos, utensilios e insumos entregados por el proyecto. Capacitar en buenas prácticas de manufactura e higiene alimentaria. Apoyar la estandarización de recetas y procesos productivos. Brindar asistencia técnica y acompañamiento a los emprendimientos beneficiados. Promover el aprovechamiento de materias primas locales para mejorar la rentabilidad de los negocios. Realizar visitas de seguimiento para verificar la aplicación de los conocimientos adquiridos.	UNIDAD	6	2	761.169	9.134.023
1,6	Profesional titulado en Administración de Empresa con tres años de Experiencia en proyectos	Calculo de costos de producción. Determinación del precio de venta. Control de inventarios. Gestión financiera básica. Formalización y fortalecimiento empresarial.	UNIDAD	6	2	761.169	9.134.023
1,7	Profesional titulado en Mercadeo y Ventas con tres años de Experiencia en proyectos	Estrategias de comercialización. Presentación y empaque de productos. Marketing digital y redes sociales. Atención al cliente. Identificación de nuevos mercados.	UNIDAD	6	2	761.169	9.134.023
1,8	COORDINADOR DE PROYECTO:	Profesional en Economía, administración o contaduría, con especialización en Gerencia de Proyecto, que se encarga de las tareas administrativas del proyecto y de los miembros del equipo para que el proyecto funcione sin problemas.	UNIDAD	1	1	3.990.566	3.990.566
1,9	AUXILIAR LOGÍSTICO:	Personal técnico que desarrollara todas las actividades logísticas para desarrollar durante la ejecución del proyecto. y seguimiento y acompañamiento a los emprendedores.	UNIDAD	3	2	1.254.528	7.527.168
A	SUB TOTAL COSTO DIRECTO						75.455.894

2	COSTO INDIRECTOS DE LOGISTICA						
2.1	REFRIGERIOS	Estación de hidratación para 120 personas Agua Botella de Plastico 600 ml c/u y Estación de Cafe para 120 personas	UNIDAD	6	100	7.742	4.645.080
2.2	HIDRATACIÓN	Refrigerio Reforzado: Refrigerios reforzados que se entregaran a los asistentes Bebida mas sándwich de jamón y queso o pastel de hojaldre de carne o pollo, y/o croissant grande de queso y/o empanadas grandes de harina, pueden ser de pollo, hawaiana o jamón y queso.	UNIDAD	6	100	3.226	1.935.450
2.3	TRANSPORTE:	Logistica para el transporte de la dotación de materiales, enseres, herramientas, equipos, mobiliarios e insumo que el proyecto entregará	PASAJE	6	5	56.100	1.683.000
2.4	ESCANER COPIAS E IMPRESIONES	Suministro de papelería, copias e impresiones (Caracterizaciones, Az, folder para los 100 personas,formatos de asistencia a los diferentes eventos, formatos entrega de insumos) para capacitaciones, evidencias e informes del proyecto	UNIDAD	1	100	1.518	151.800
2.5	REGISTRO DE SOLICITUDES	Suministro de Formatos (Fortalecimiento, memoria del proyecto, fotografías), para capacitaciones, evidencias e informes del proyecto	UNIDAD	6	1	16.774	100.643

PRESUPUESTO OFICIAL

2.6	ALQUILER DE SILLAS	Alquiler de Sillas para el eventos: Capacidad para 100 personas, zona accesible para los beneficiarios del proyecto.	UNIDAD	6	100	1.290	774.180
2.7	ALQUIER DE EQUIPOS	Alquiler de Equipos requeridos para la implementacion de cada Area del proceso de transformacion de la Materia prima en referencia del proyecto.	UNIDAD	6	1	193.545	1.161.270
2.8	ALQUIER DE EQUIPOS DE LUCES Y SONIDOS	Alquiler de video beam Compatibles con dispositivos inteligentes, con interfaz de hardware compatibles con entrada HDMI. 3300 lúmenes en blanco y color/ resolución SVGA (800 x 600 pixeles) / contraste 15000:1/ bocina integrada de 1W/ ventilador28 dB / lámpara 210W/	UNIDAD	6	1	141.933	851.598
2.9	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	Perifoneo	UNIDAD	2	1	6.600	13.200
		Impresión de Folletos	UNIDAD	1	100	594	59.400
		Cuñas Radios Comunitaria	UNIDAD	1	1	1.914	1.914
2.10	Coordinadores FASE 1. DIAGNÓSTICO INICIAL Y CARACTERIZACIÓN DE LOS EMPRENDIMIENTOS	CARACTERIZACIÓN DE BENERCIARIOS: Se caracterizaran los posibles beneficiarios con el fin de diagnosticar su estado de vulnerabilidad y las necesidades dentro del objeto del proyecto SELECCIÓN DE BENERCIARIOS: Analisis de base de datos de posibles beneficiarios, asentados en el Municipio de Santa Catalina- Bolivar, en el cual, se deberán seleccionar 100 beneficiarios, teniendo en cuenta las siguientes condiciones: El 100% de los beneficiarios deberán ser personas que habiten en el municipio que obtengan la caracteristica de economia informal y que dependan completamente de dicha actividad y que sean tranformadores de la materia prima como el Maiz, Yuca y productos agricolas	UNIDAD	1	10	1.410.998	14.109.984
		1. Diseño de instrumentos de diagnóstico. Elaboración de formatos de encuesta. Fichas de caracterización productiva. formatos de visita técnica. Registro fotográfico de las unidades productivas.	UNIDAD	1	10	1.410.998	14.109.984
2.11	Coordinadores FASE 2. SEGUIMIENTO Y ACOMPAÑAMIENTO TÉCNICO	1. Elaboración de planes de mejora individual. Definición de acciones de fortalecimiento. Establecimiento de metas productivas y comerciales. 2. Visitas de seguimiento técnico. Verificación de implementación de buenas prácticas. Seguimiento al uso de equipos y herramientas entregadas. Revisión de procesos productivos. Evaluación de avances en comercialización. Identificación de dificultades y oportunidades de mejora. 3. Asistencia técnica personalizada. Orientación en producción. Asesoría en costos y fijación de precios. Fortalecimiento administrativo. Apoyo en estrategias de venta y promoción. 4. Evaluación de resultados. Comparación con la línea base inicial. Medición de incremento de producción. Medición de mejora en ingresos. Identificación de casos exitosos. 5. Elaboración de informe final de seguimiento. Consolidación de resultados. Registro fotográfico de evidencias. Recomendaciones para sostenibilidad de los emprendimientos.	UNIDAD	1	10	1.410.998	14.109.984
B	**SUB TOTAL COSTO INDIRECTOS DE LOGISTICA**						**53.707.489**
		TOTAL COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.					**129.163.382**
		COMPONENTE 2: DOTACION Y MEJORAMIENTO PRODUCTIVO.					
3	**COSTO DIRECTO DE PERSONAL**						
3.1	Capacitador 1: Trabajadora Social Especializada (Exp. 2 Años).	Talleres de formación social a los beneficiarios (as) del proyecto en temas como: memoria individual, organización comunitaria, equidad de género, desarrollo e implementación de metodologías y herramientas para el análisis de los factores de riesgo presentes en la comunidad que sirvan como insumo en la construcción de la estrategia de entornos protectores, constructores de paz y equidad social, promover el intercambio cultural y de saberes de cabeza de hogar	UNIDAD	3	2	761.169	4.567.011
3.2	Capacitador 1: Ingeniero de Alimento Especializado (Exp. 2 Años)	Capacitar en elaboración de bollos tradicionales, fritos típicos y gastronomía casera. Estandarización de recetas. Manejo adecuado de ingredientes. Técnicas de conservación y presentación de productos. Aprovechamiento de materias primas locales.	UNIDAD	3	2	761.169	4.567.011
3.3	Capacitador 1: Profesional en Manipulación de Alimentos. (Exp. 2 Años)	Capacitación en buenas prácticas de manufactura (BPM). Higiene y seguridad alimentaria. Manejo de temperaturas y almacenamiento. Prevención de contaminación alimentaria. Normatividad sanitaria aplicable.	UNIDAD	3	2	761.169	4.567.011
3.4	Capacitador 1:Maestro Panadero o Técnico en Panadería y Pastelería (Exp. 3 Años)	Elaboración de panes tradicionales y comerciales. Técnicas de amasado, fermentación y horneado. Elaboración de productos derivados (pan dulce, panes especiales, galletas y repostería básica). Uso adecuado de hornos, batidoras y equipos de panadería. Estandarización de recetas y control de calidad. Optimización de materias primas para reducir costos.	UNIDAD	3	2	761.169	4.567.011
3.5	Capacitador 1: Chef Profesional (Exp. 3 Años)	Capacitar a los beneficiarios en la elaboración de bollos tradicionales, fritos típicos, productos de panadería y gastronomía casera. Fortalecer las técnicas de preparación, conservación y presentación de alimentos. Enseñar el uso adecuado de equipos, utensilios e insumos entregados por el proyecto. Capacitar en buenas prácticas de manufactura e higiene alimentaria. Apoyar la estandarización de recetas y procesos productivos. Brindar asistencia técnica y acompañamiento a los emprendimientos beneficiados. Promover el aprovechamiento de materias primas locales para mejorar la rentabilidad de los negocios. Realizar visitas de seguimiento para verificar la aplicación de los conocimientos adquiridos.	UNIDAD	3	2	761.169	4.567.011
3.6	Profesional titulado en Administración de Empresa con tres años de Experiencia en proyectos	Calculo de costos de producción. Determinación del precio de venta. Control de inventarios. Gestión financiera básica. Formalización y fortalecimiento empresarial.	UNIDAD	3	2	761.169	4.567.011
3.7	Profesional titulado en Mercadeo y Ventas con tres años de Experiencia en proyectos	Estrategias de comercialización. Presentación y empaque de productos. Marketing digital y redes sociales. Atención al cliente. Identificación de nuevos mercados.	UNIDAD	3	2	761.169	4.567.011
3.8	COORDINADOR DE PROYECTO:	Profesional en Economía, administración o contaduría, con especialización en Gerencia de Proyecto, que se encarga de las tareas administrativas del proyecto y de los miembros del equipo para que el proyecto funcione sin problemas.	UNIDAD	1	1	3.990.566	3.990.566
3.9	AUXILIAR LOGÍSTICO:	Personal técnico que desarrollara todas las actividades logísticas para desarrollar durante la ejecución del proyecto. y seguimiento y acompañamiento a los emprendedores.	UNIDAD	6	2	1.254.528	15.054.336
C	**SUB TOTAL COSTO DIRECTO**						**51.013.982**

PRESUPUESTO OFICIAL

4	**COSTO INDIRECTOS DE LOGISTICA**						
4.1	REFRIGERIOS	Estación de hidratación para 120 personas Agua Botella de Plastico 600 ml c/u y Estación de Cafe para 120 personas	UNIDAD	3	100	7.742	2.322.540
4.2	HIDRATACIÓN	Refrigerio Reforzado: Refrigerios reforzados que se entregaran a los asistentes Bebida mas sándwich de jamón y queso o pastel de hojaldre de carne o pollo. y/o croissant grande de queso y/o empanadas grandes de harina, pueden ser de pollo, hawaiana o jamón y queso.	UNIDAD	3	100	3.226	967.725
4.3	TRANSPORTE:	Logística para el transporte de la dotación de materiales, enseres, herramientas, equipos, mobiliarios e insumo que el proyecto entregará	PASAJE	3	5	56.100	841.500
4.4	ESCANER COPIAS E IMPRESIONES	Suministro de papelería, copias e impresiones (Caracterizaciones, Az, folder para los 100 personas,formatos de asistencia a los diferentes eventos, formatos entrega de insumos) para capacitaciones, evidencias e informes del proyecto	UNIDAD	1	100	1.518	151.800
4.5	REGISTRO DE SOLICITUDES	Suministro de formatos (fortalecimiento, memoria del proyecto, fotografias), para capacitaciones, evidencias e informes del proyecto	UNIDAD	3	1	16.774	50.322
4.6	ALQUILER DE SILLAS	Alquiler de Sillas para el eventos: Capacidad para 100 personas, zona accesible para los beneficiarios del proyecto.	UNIDAD	3	100	1.290	387.090
4.7	ALQUIER DE EQUIPOS	Alquiler de Equipos requeridos para la implementacion de cada Area del proceso de transformacion de la Materia prima en referencia del proyecto.	UNIDAD	3	1	193.545	580.635
4.8	ALQUIER DE EQUIPOS DE LUCES Y SONIDOS	Alquiler de video beam. Compatibles con dispositivos inteligentes, con interfaz de hardware compatibles con entrada HDMI. 3300 lúmenes en blanco y color/ resolución SVGA (800 x 600 pixeles) / contraste 15000:1/ bocina integrada de 1W/ ventilador28 dB / lámpara 210W/	UNIDAD	3	1	141.933	425.799
4.9	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	Perifoneo	UNIDAD	0	1	6.600	-
		Impresión de Folletos	UNIDAD	1	100	594	59.400
		Cuñas Radios Comunitaria	UNIDAD	0	1	1.914	-
4.10	Coordinadores FASE 1. DIAGNÓSTICO INICIAL Y CARACTERIZACIÓN DE LOS EMPRENDIMIENTOS	CARACTERIZACIÓN DE BENERCIARIOS: Se caracterizaran los posibles beneficiarios con el fin de diagnosticar su estado de vulnerabilidad y las necesidades dentro del objeto del proyecto SELECCIÓN DE BENERCIARIOS: Analisis de base de datos de posibles beneficiarios, asentados en el Municipio de Santa Catalina- Bolivar, en el cual, se deberán seleccionar 100 beneficiarios, teniendo en cuenta las siguientes condiciones: El 100% de los beneficiarios deberán ser personas que habiten en el municipio que obtengan la caracteristica de economia informal y que dependan completamente de dicha actividad y que sean tranformadores de la materia prima como el Maiz, Yuca y productos agricolas	UNIDAD	1	5	1.410.998	7.054.992
		1. Diseño de instrumentos de diagnóstico. Elaboración de formatos de encuesta. Fichas de caracterización productiva. Formatos de visita técnica. Registro fotográfico de las unidades productivas.	UNIDAD	1	5	1.410.998	7.054.992
4.11	Coordinadores FASE 2. SEGUIMIENTO Y ACOMPAÑAMIENTO TÉCNICO	1. Elaboración de planes de mejora individual. Definición de acciones de fortalecimiento. Establecimiento de metas productivas y comerciales. 2. Visitas de seguimiento técnico. Verificación de implementación de buenas prácticas. Seguimiento al uso de equipos y herramientas entregadas. Revisión de procesos productivos. Evaluación de avances en comercialización. Identificación de dificultades y oportunidades de mejora. 3. Asistencia técnica personalizada. Orientación en producción. Asesoría en costos y fijación de precios. Fortalecimiento administrativo. Apoyo en estrategias de venta y promoción. 4. Evaluación de resultados. Comparación con la línea base inicial. Medición de incremento de producción. Medición de mejora en ingresos. Identificación de casos exitosos. 5. Elaboración de informe final de seguimiento. Consolidación de resultados. Registro fotográfico de evidencias. Recomendaciones para sostenibilidad de los emprendimientos.	UNIDAD	1	5	1.410.998	7.054.992
0	**SUB TOTAL COSTO INDIRECTOS DE LOGISTICA**						**26.951.787**
5	**COSTO DE LINEAS PRODUCTIVAS**						
5.1	LINEA 1 FRITOS	VITRINA	UNIDAD	1	46	450.000	20.700.000
		MESA PLASTICA CON CUATRO SILLA	UNIDAD	1	46	260.000	11.960.000
		CALDERO DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	46	200.000	9.200.000
		UNIFORME	UNIDAD	1	46	100.000	4.600.000
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	46	100.000	4.600.000
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	46	80.000	3.680.000
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	46	391.996	18.031.820
5.2	LINEA 2 BOLLOS DERIVADOS DEL MAIZ YUCA	MOLINO ELECTRICO PARA MAIZ	UNIDAD	1	14	1.100.000	15.400.000
		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	14	280.000	3.920.000
		CUCHILLOS Y UTENSILIOS	UNIDAD	1	14	200.000	2.800.000
		UNIFORME	UNIDAD	1	14	100.000	1.400.000
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	14	100.000	1.400.000
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	14	80.000	1.120.000
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	14	391.996	5.487.945
5.3	LINEA 3 GASTRONOMIA CASERA	MESA DE TRABAJO EN ACERO INOXIDABLE	UNIDAD	1	12	800.000	9.600.000
		MESA PLASTICA CON CUATRO SILLA	UNIDAD	1	12	260.000	3.120.000
		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	12	280.000	3.360.000
		SARTEN INDUSTRIAL	UNIDAD	1	12	200.000	2.400.000
		CUCHILLOS Y UTENSILIOS	UNIDAD	1	12	200.000	2.400.000
		UNIFORME	UNIDAD	1	12	100.000	1.200.000
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	12	100.000	1.200.000
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	12	80.000	960.000
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	12	391.996	4.703.953

PRESUPUESTO OFICIAL

5.4	LINEA 4 DULCES TIPICOS	CALDEROS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	8	200.000	1.600.000
		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	8	280.000	2.240.000
		PAILAS DE ALUMINIO	UNIDAD	1	8	350.000	2.800.000
		UNIFORME	UNIDAD	1	8	100.000	800.000
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	8	100.000	800.000
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	8	80.000	640.000
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	8	391.996	3.135.969
5.5	LINEA 5 SUERO Y QUESO ARTESANAL	MESA DE TRABAJO EN ACERO INOXIDABLE	UNIDAD	1	7	800.000	5.600.000
		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	7	280.000	1.960.000
		UNIFORME	UNIDAD	1	7	100.000	700.000
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	7	100.000	700.000
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	7	80.000	560.000
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	7	391.996	2.743.973
5.6	LINEA 6 JUGOS, BOLIS Y BEBIDAS	SELLADORA DE BOLIS	UNIDAD	1	7	200.000	1.400.000
		LICUADORA	UNIDAD	1	7	400.000	2.800.000
		MESA PLASTICA CON CUATRO SILLA	UNIDAD	1	7	260.000	1.820.000
		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	7	280.000	1.960.000
		UNIFORME	UNIDAD	1	7	100.000	700.000
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	7	100.000	700.000
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	7	80.000	560.000
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	7	391.996	2.743.973
5.7	LINEA 7 PASTELES TIPICOS DE COSTA	UNIDAD DE COCINA (fogon+cilindro)	UNIDAD	1	3	600.000	1.800.000
		MESA PLASTICA CON CUATRO SILLA	UNIDAD	1	3	260.000	780.000
		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	3	280.000	840.000
		UNIFORME	UNIDAD	1	3	100.000	300.000
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	3	100.000	300.000
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	3	80.000	240.000
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	3	391.996	1.175.988
5.8	IINEA 8 PETOS Y DERIVADOS DEL MAIZ	UNIDAD DE COCINA (fogon+cilindro)	UNIDAD	1	5	600.000	3.000.000
		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	5	280.000	1.400.000
		UNIFORME	UNIDAD	1	5	100.000	500.000
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	5	100.000	500.000
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	5	80.000	400.000
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	5	391.996	1.959.980
E	**SUB TOTAL COSTO COSTO DE LINEAS PRODUCTIVAS**						**183.403.600**
	TOTAL COMPONENTE 2: DOTACION Y MEJORAMIENTO PRODUCTIVO.						**261.369.369**
	COMPONENTE 3. FORTALECIMIENTO COMERCIAL Y ACCESO A MERCADOS						
6	**COSTO DIRECTO DE PERSONAL**						
6.1	Capacitador 1: Trabajadora Social Especializada (Exp. 2 Años).	Talleres de formación social a los beneficiarios (as) del proyecto en temas como: memoria individual, organización comunitaria, equidad de género, desarrollo e implementación de metodologías y herramientas para el análisis de los factores de riesgo presentes en la comunidad que sirvan como insumo en la construcción de la estrategia de entornos protectores, constructores de paz y equidad social, promover el intercambio cultural y de saberes de cabeza de hogar	UNIDAD	3	2	761.169	4.567.011
6.2	Capacitador 1: Ingeniero de Alimento Especializado (Exp. 2 Años)	Capacitar en elaboración de bollos tradicionales, fritos típicos y gastronomía casera. Estandarización de recetas. Manejo adecuado de ingredientes. Técnicas de conservación y presentación de productos. Aprovechamiento de materias primas locales.	UNIDAD	3	2	761.169	4.567.011
6.3	Capacitador 1: Profesional en Manipulación de Alimentos. (Exp. 2 Años)	Capacitación en buenas prácticas de manufactura (BPM). Higiene y seguridad alimentaria. Manejo de temperaturas y almacenamiento. Prevención de contaminación alimentaria. Normatividad sanitaria aplicable.	UNIDAD	3	2	761.169	4.567.011
6.4	Capacitador 1: Maestro Panadero o Técnico en Panadería y Pastelería (Exp. 3 Años)	Elaboración de panes tradicionales y comerciales. Técnicas de amasado, fermentación y horneado. Elaboración de productos derivados (pan dulce, panes especiales, galletas y repostería básica). Uso adecuado de hornos, batidoras y equipos de panadería. Estandarización de recetas y control de calidad. Optimización de materias primas para reducir costos.	UNIDAD	3	2	761.169	4.567.011
6.5	Capacitador 1: Chef Profesional (Exp. 3 Años)	Capacitar a los beneficiarios en la elaboración de bollos tradicionales, fritos típicos, productos de panadería y gastronomía casera. Fortalecer las técnicas de preparación, conservación y presentación de alimentos. Enseñar el uso adecuado de equipos, utensilios e insumos entregados por el proyecto. Capacitar en buenas prácticas de manufactura e higiene alimentaria. Apoyar la estandarización de recetas y procesos productivos. Brindar asistencia técnica y acompañamiento a los emprendimientos beneficiados. Promover el aprovechamiento de materias primas locales para mejorar la rentabilidad de los negocios. Realizar visitas de seguimiento para verificar la aplicación de los conocimientos adquiridos.	UNIDAD	3	2	761.169	4.567.011

PRESUPUESTO OFICIAL

6.6	Profesional titulado en Administración de Empresa con tres años de Experiencia en proyectos	Cálculo de costos de producción. Determinación del precio de venta. Control de inventarios. Gestión financiera básica. Formalización y fortalecimiento empresarial.	UNIDAD	3	2	761.169	4.567.011
6.7	Profesional titulado en Mercadeo y Ventas con tres años de Experiencia en proyectos	Estrategias de comercialización. Presentación y empaque de productos. Marketing digital y redes sociales. Atención al cliente. Identificación de nuevos mercados.	UNIDAD	3	2	761.169	4.567.011
6.8	COORDINADOR DE PROYECTO:	Profesional en Economía, administración o contaduría, con especialización en Gerencia de Proyecto, que se encarga de las tareas administrativas del proyecto y de los miembros del equipo para que el proyecto funcione sin problemas.	UNIDAD	1	1	3.990.566	3.990.566
6.9	AUXILIAR LOGÍSTICO:	Personal técnico que desarrollara todas las actividades logísticas para desarrollar durante la ejecución del proyecto, y seguimiento y acompañamiento a los emprendedores.	UNIDAD	3	2	1.254.528	7.527.168
F	**SUB TOTAL COSTO DIRECTO**						**43.486.814**
7	**COSTO INDIRECTOS DE LOGISTICA**						
7.1	REFRIGERIOS	Estación de hidratación para 120 personas Agua Botella de Plastico 600 ml c/u y Estación de Cafe para 120 personas	UNIDAD	3	100	7.742	2.322.540
7.2	HIDRATACIÓN	Refrigerio Reforzado: Refrigerios reforzados que se entregaran a los asistentes Bebida mas sándwich de jamón y queso o pastel de hojaldre de carne o pollo, y/o croissant grande de queso y/o empanadas grandes de harina, pueden ser de pollo, hawaiana o jamón y queso.	UNIDAD	3	100	3.226	967.725
7.3	TRANSPORTE:	Logística para el transporte de la dotación de materiales, enseres, herramientas, equipos, mobiliarios e insumo que el proyecto entregará	PASAJE	3	5	56.100	841.500
7.4	ESCANER COPIAS E IMPRESIONES	Suministro de papelería, copias e impresiones (Caracterizaciones, Az, folder para los 100 personas,formatos de asistencia a los diferentes eventos, formatos entrega de insumos) para capacitaciones, evidencias e informes del proyecto	UNIDAD	1	100	1.518	151.800
7.5	REGISTRO DE SOLICITUDES	Suministro de formatos (Fortalecimiento, memoria del proyecto, fotografías), para capacitaciones, evidencias e informes del proyecto	UNIDAD	3	1	16.774	50.322
7.6	ALQUILER DE SILLAS	Alquiler de Sillas para el eventos: Capacidad para 100 personas, zona accesible para los beneficiarios del proyecto.	UNIDAD	3	100	1.290	387.090
7.7	ALQUIER DE EQUIPOS	Alquiler de Equipos requeridos para la implementacion de cada Area del proceso de transformacion de la Materia prima en referencia del proyecto.	UNIDAD	3	1	193.545	580.635
7.8	ALQUIER DE EQUIPOS DE LUCES Y SONIDOS	Alquiler de video beam. Compatibles con dispositivos inteligentes, con interfaz de hardware compatibles con entrada HDMI. 3300 lúmenes en blanco y color/ resolución SVGA (800 x 600 pixeles) / contraste 15000:1/ bocina integrada de 1W/ ventilador28 dB / lámpara 210W/	UNIDAD	3	1	141.933	425.799
7.9	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	Perifoneo	UNIDAD	0	1	6.600	-
		Impresión de Folletos	UNIDAD	1	100	594	59.400
		Cuñas Radios Comunitaria	UNIDAD	0	1	1.914	-
7.10	Coordinadores FASE 1. DIAGNÓSTICO INICIAL Y CARACTERIZACIÓN DE LOS EMPRENDIMIENTOS	CARACTERIZACIÓN DE BENERCIARIOS: Se caracterizaran los posibles beneficiarios con el fin de diagnosticar su estado de vulnerabilidad y las necesidades dentro del objeto del proyecto SELECCIÓN DE BENERCIARIOS: Analisis de base de datos de posibles beneficiarios, asentados en el Municipio de Santa Catalina- Bolivar, en el cual, se deberán seleccionar 100 beneficiarios, teniendo en cuenta las siguientes condiciones: El 100% de los beneficiarios deberán ser personas que habiten en el municipio que obtengan la caracteristica de economia informal y que dependan completamente de dicha actividad y que sean tranformadores de la materia prima como el Maiz, Yuca y productos agricolas	UNIDAD	1	5	1.410.998	7.054.992
		1. Diseño de instrumentos de diagnóstico. Elaboración de formatos de encuesta. Fichas de caracterización productiva. Formatos de visita técnica. Registro fotográfico de las unidades productivas.	UNIDAD	1	5	1.410.998	7.054.992
7.11	Coordinadores FASE 2. SEGUIMIENTO Y ACOMPAÑAMIENTO TÉCNICO	1. Elaboración de planes de mejora individual. Definición de acciones de fortalecimiento. Establecimiento de metas productivas y comerciales. 2. Visitas de seguimiento técnico. Verificación de implementación de buenas prácticas. Seguimiento al uso de equipos y herramientas entregadas. Revisión de processos productivos. Evaluación de avances en comercialización. Identificación de dificultades y oportunidades de mejora. 3. Asistencia técnica personalizada. Orientación en producción. Asesoría en costos y fijación de precios. Fortalecimiento administrativo. Apoyo en estrategias de venta y promoción. 4. Evaluación de resultados. Comparación con la línea base inicial. Medición de incremento de producción. Medición de mejora en ingresos. Identificación de casos exitosos. 5. Elaboración de informe final de seguimiento. Consolidación de resultados. Registro fotográfico de evidencias. Recomendaciones para sostenibilidad de los emprendimientos.	UNIDAD	1	5	1.410.998	7.054.992
G	**SUB TOTAL COSTO INDIRECTOS DE LOGISTICA**						**26.951.787**
	TOTAL COMPONENTE 3. FORTALECIMIENTO COMERCIAL Y ACCESO A MERCADOS						**70.438.601**

	COMPONENTE 4: SEGURIDAD ALIMENTARIA Y PROMOCIÓN GASTRONÓMICA						
8	**COSTO DIRECTO DE PERSONAL**						
8.1	Capacitador 1: Trabajadora Social Especializada (Exp. 2 Años).	Talleres de formación social a los beneficiarios (as) del proyecto en temas como: memoria individual, organización comunitaria, equidad de género, desarrollo e implementación de metodologías y herramientas para el análisis de los factores de riesgo presentes en la comunidad que sirvan como insumo en la construcción de la estrategia de entornos protectores, constructores de paz y equidad social, promover el intercambio cultural y de saberes de cabeza de hogar	UNIDAD	3	2	761.169	4.567.011
8.2	Capacitador 1: Ingeniero de Alimento Especializado (Exp. 2 Años)	Capacitar en elaboración de bollos tradicionales, fritos típicos y gastronomía casera. Estandarización de recetas. Manejo adecuado de ingredientes. Técnicas de conservación y presentación de productos. Aprovechamiento de materias primas locales.	UNIDAD	3	2	761.169	4.567.011
8.3	Capacitador 1: Profesional en Manipulación de Alimentos. (Exp. 2 Años)	Capacitación en buenas prácticas de manufactura (BPM). Higiene y seguridad alimentaria. Manejo de temperaturas y almacenamiento. Prevención de contaminación alimentaria. Normatividad sanitaria aplicable.	UNIDAD	3	2	761.169	4.567.011

PRESUPUESTO OFICIAL

8.4	Capacitador 1: Maestro Panadero o Técnico en Panadería y Pastelería (Exp. 3 Años)	Elaboración de panes tradicionales y comerciales. Técnicas de amasado, fermentación y horneado. Elaboración de productos derivados (pan dulce, panes especiales, galletas y repostería básica). Uso adecuado de hornos, batidoras y equipos de panadería. Estandarización de recetas y control de calidad. Optimización de materias primas para reducir costos.	UNIDAD	3	2	761.169	4.567.011
8.5	Capacitador 1: Chef Profesional (Exp. 3 Años)	Capacitar a los beneficiarios en la elaboración de bollos tradicionales, fritos típicos, productos de panadería y gastronomía casera. Fortalecer las técnicas de preparación, conservación y presentación de alimentos. Enseñar el uso adecuado de equipos, utensilios e insumos entregados por el proyecto. Capacitar en buenas prácticas de manufactura e higiene alimentaria. Apoyar la estandarización de recetas y procesos productivos. Brindar asistencia técnica y acompañamiento a los emprendimientos beneficiados. Promover el aprovechamiento de materias primas locales para mejorar la rentabilidad de los negocios. Realizar visitas de seguimiento para verificar la aplicación de los conocimientos adquiridos.	UNIDAD	3	2	761.169	4.567.011
8.6	Profesional titulado en Administración de Empresa con tres años de Experiencia en proyectos	Cálculo de costos de producción. Determinación del precio de venta. Control de inventarios. Gestión financiera básica. Formalización y fortalecimiento empresarial.	UNIDAD	3	2	761.169	4.567.011
8.7	Profesional titulado en Mercadeo y Ventas con tres años de Experiencia en proyectos	Estrategias de comercialización. Presentación y empaque de productos. Marketing digital y redes sociales. Atención al cliente. Identificación de nuevos mercados.	UNIDAD	3	2	761.169	4.567.011
8.8	COORDINADOR DE PROYECTO:	Profesional en Economía, administración o contaduría, con especialización en Gerencia de Proyecto, que se encarga de las tareas administrativas del proyecto y de los miembros del equipo para que el proyecto funcione sin problemas.	UNIDAD	1	1	3.990.566	3.990.566
8.9	AUXILIAR LOGÍSTICO:	Personal técnico que desarrollara todas las actividades logísticas para desarrollar durante la ejecución del proyecto, y seguimiento y acompañamiento a los emprendedores.	UNIDAD	3	2	1.254.528	7.527.168
H	**SUB TOTAL COSTO DIRECTO**						**43.486.814**
9	**COSTO INDIRECTOS DE LOGISTICA**						
9.1	REFRIGERIOS	Estación de hidratación para 120 personas Agua Botella de Plastico 600 ml c/u y Estación de Cafe para 120 personas	UNIDAD	3	100	7.742	2.322.540
9.2	HIDRATACIÓN	Refrigerio Reforzado: Refrigerios reforzados que se entregaran a los asistentes Bebida mas sándwich de jamón y queso o pastel de hojaldre de carne o pollo, y/o croissant grande de queso y/o empanadas grandes de harina, pueden ser de pollo, hawaiana o jamón y queso.	UNIDAD	3	100	3.226	967.725
9.3	TRANSPORTE:	Logística para el transporte de la dotación de materiales, enseres, herramientas, equipos, mobiliarios e insumo que el proyecto entregará	PASAJE	3	5	56.100	841.500
9.4	ESCANER COPIAS E IMPRESIONES	Suministro de papelería, copias e impresiones (Caracterizaciones, Az, folder para los 100 personas,formatos de asistencia a los diferentes eventos, formatos entrega de insumos) para capacitaciones, evidencias e informes del proyecto	UNIDAD	1	100	1.518	151.800
9.5	REGISTRO DE SOLICITUDES	Suministro de Formatos (fortalecimiento, memoria del proyecto, fotografias), para capacitaciones, evidencias e informes del proyecto	UNIDAD	3	1	16.774	50.322
9.6	ALQUILER DE SILLAS	Alquiler de Sillas para el eventos: Capacidad para 100 personas, zona accesible para los beneficiarios del proyecto.	UNIDAD	3	100	1.290	387.090
9.7	ALQUIER DE EQUIPOS	Alquiler de Equipos requeridos para la implementacion de cada Area del proceso de transformacion de la Materia prima en referencia del proyecto.	UNIDAD	3	1	193.545	580.635
9.8	ALQUIER DE EQUIPOS DE LUCES Y SONIDOS	Alquiler de video beam. Compatibles con dispositivos inteligentes, con interfaz de hardware compatibles con entrada HDMI. 3300 lúmenes en blanco y color/ resolución SVGA (800 x 600 pixeles) / contraste 15000:1/ bocina integrada de 1W/ ventilador28 dB / lámpara 210W/	UNIDAD	3	1	141.933	425.799
9.9	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	Perifoneo	UNIDAD	0	1	6.600	-
		Impresión de Folletos	UNIDAD	1	100	594	59.400
		Cuñas Radios Comunitaria	UNIDAD	0	1	1.914	-
9.10	Coordinadores FASE 1. DIAGNÓSTICO INICIAL Y CARACTERIZACIÓN DE LOS EMPRENDIMIENTOS	CARACTERIZACIÓN DE BENERCIARIOS: Se caracterizaran los posibles beneficiarios con el fin de diagnosticar su estado de vulnerabilidad y las necesidades dentro del objeto del proyecto SELECCIÓN DE BENERCIARIOS: Analisis de base de datos de posibles beneficiarios, asentados en el Municipio de Santa Catalina- Bolivar, en el cual, se deberán seleccionar 100 beneficiarios, teniendo en cuenta las siguientes condiciones: El 100% de los beneficiarios deberán ser personas que habiten en el municipio que obtengan la caracteristica de economia informal y que dependan completamente de dicha actividad y que sean tranformadores de la materia prima como el Maiz, Yuca y productos agricolas	UNIDAD	1	5	1.410.998	7.054.992
		1. Diseño de instrumentos de diagnóstico. Elaboración de formatos de encuesta. Fichas de caracterización productiva. Formatos de visita técnica. Registro fotográfico de las unidades productivas.	UNIDAD	1	5	1.410.998	7.054.992
9.11	Coordinadores FASE 2. SEGUIMIENTO Y ACOMPAÑAMIENTO TÉCNICO	1. Elaboración de planes de mejora individual. Definición de acciones de fortalecimiento. Establecimiento de metas productivas y comerciales. 2. Visitas de seguimiento técnico. Verificación de implementación de buenas prácticas. Seguimiento al uso de equipos y herramientas entregadas. Revisión de procesos productivos. Evaluación de avances en comercialización. Identificación de dificultades y oportunidades de mejora. 3. Asistencia técnica personalizada. Orientación en producción. Asesoría en costos y fijación de precios. Fortalecimiento administrativo. Apoyo en estrategias de venta y promoción. 4. Evaluación de resultados. Comparación con la línea base inicial. Medición de incremento de producción. Medición de mejora en ingresos. Identificación de casos exitosos. 5. Elaboración de informe final de seguimiento. Consolidación de resultados. Registro fotográfico de evidencias. Recomendaciones para sostenibilidad de los emprendimientos.	UNIDAD	1	5	1.410.998	7.054.992
I	**SUB TOTAL COSTO INDIRECTOS DE LOGISTICA**						**26.951.787**
TOTAL COMPONENTE 4: SEGURIDAD ALIMENTARIA Y PROMOCIÓN GASTRONÓMICA							**70.438.601**
GRAN TOTAL							**531.409.954**

PRESUPUESTO OFICIAL