ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO
(artículo 2.2.1.1.1.6.1 del decreto 1082 de 2015)

ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA CATALINA

OBJETO: "AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FINANCIEROS Y LOGÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO DE EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL MUNICIPIO DE SANTA CATALINA DE ALEJANDRÍA, BOLÍVAR".

1. INTRODUCCION

El presente análisis tiene como propósito dar cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, que reglamenta el Sistema de Compra y Contratación Pública en Colombia. Dicho artículo impone a las Entidades Estatales el deber de realizar, durante la etapa de planeación, un estudio integral del sector relacionado con el objeto del proceso de contratación, abordándolo desde las dimensiones legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de riesgo.

Este estudio permite identificar las condiciones y oportunidades del mercado, con el fin de atender de manera eficiente la necesidad institucional. En concordancia con los lineamientos establecidos por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente, en su Guía para la Elaboración de Estudios de Sector (G-EES-02), la secretaria de Gobierno presenta este análisis como insumo técnico para comprender el entorno del bien, obra o servicio requerido, y para diseñar un proceso de contratación que garantice eficacia, eficiencia, economía, promoción de la competencia y adecuada gestión del riesgo.

2. DESCRIPCION DE LA NECESIDAD

De conformidad con el artículo 209 de la Constitución Política de Colombia, la función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de Igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones.

En ese sentido, la Administración Municipal, como entidad territorial, debe dar cumplimiento a los fines esenciales del Estado consagrados en el artículo 2 de la Constitución Política, entre los cuales se encuentran servir a la comunidad, promover la prosperidad general, garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución y facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación.

De igual manera, el artículo 13 de la Constitución Política establece que el Estado debe promover las condiciones para que la igualdad sea real y efectiva y adoptar medidas en favor de grupos discriminados o marginados, mientras que el artículo 25 reconoce el trabajo como un derecho y una obligación social que goza de especial protección del Estado. Estos mandatos adquieren particular relevancia frente a personas que desarrollan actividades económicas informales, de subsistencia o de baja escala y que encuentran barreras para acceder a oportunidades de

formación, fortalecimiento productivo, financiación, comercialización y generación sostenible de ingresos.

En este contexto, la intervención pública orientada al fortalecimiento de capacidades productivas y empresariales constituye un mecanismo legítimo para materializar los principios de igualdad material, inclusión económica y social, protección del trabajo, dignidad humana y generación de ingresos. La jurisprudencia constitucional ha reconocido que el mínimo vital se encuentra estrechamente relacionado con la dignidad humana, el derecho al trabajo y la posibilidad de contar con condiciones materiales que permitan una existencia digna. Así mismo, ha señalado que determinados sectores de la población, debido a sus condiciones de vulnerabilidad, pueden requerir una actuación positiva del Estado encaminada a respaldarlos y permitirles desarrollarse autónomamente en la sociedad.

De manera particular, la Corte Constitucional ha reconocido que las personas que desarrollan actividades económicas informales constituyen una población que puede encontrarse en condiciones de vulnerabilidad, en razón de la inestabilidad de sus ingresos y de las barreras para acceder a las garantías propias del trabajo formal y de la seguridad social. En consecuencia, las políticas públicas dirigidas a esta población deben considerar mecanismos que permitan proteger el derecho al trabajo y el mínimo vital y, cuando resulte necesario, generar alternativas económicas que contribuyan a la estabilidad de sus ingresos.

Esta consideración resulta especialmente pertinente para el presente proyecto, toda vez que las personas beneficiarias desarrollan actividades relacionadas con la preparación, transformación y comercialización de alimentos y productos gastronómicos tradicionales, constituyendo dichas actividades una fuente de generación de ingresos para sus hogares. Por ello, el fortalecimiento de sus capacidades productivas no debe entenderse únicamente como la entrega de bienes o elementos de dotación, sino como una intervención pública orientada a mejorar sus posibilidades reales de generación de ingresos, sostenibilidad económica, productividad y acceso a mercados.
En el ámbito de las competencias territoriales, el artículo 311 de la Constitución Política establece que al municipio, como entidad fundamental de la división político-administrativa del Estado, le corresponde prestar los servicios públicos que determine la ley, construir las obras que demande el progreso local, ordenar el desarrollo de su territorio, promover la participación comunitaria, el mejoramiento social y cultural de sus habitantes y cumplir las demás funciones que le asignen la Constitución y las leyes.

En desarrollo de este mandato, el artículo 3 de la Ley 136 de 1994, modificado por la Ley 1551 de 2012, establece dentro de las funciones de los municipios promover el desarrollo de su territorio, promover la participación comunitaria y el mejoramiento social y cultural de sus habitantes y, de manera expresa, promover alianzas y sinergias público-privadas que contribuyan al desarrollo económico, social y ambiental del municipio y de la región. Igualmente, la legislación municipal contempla la obligación de incorporar en la planeación territorial las necesidades y perspectivas de los grupos de población vulnerables presentes en el territorio.

De esta manera, el ordenamiento jurídico reconoce que las entidades territoriales no solamente tienen competencias asociadas a la prestación de servicios públicos y a la ejecución de obras de infraestructura, sino también responsabilidades relacionadas con el desarrollo económico y social

de sus habitantes, la reducción de desequilibrios y la generación de condiciones que permitan el acceso equitativo a las oportunidades de desarrollo.

A su vez, la Ley 1014 de 2006 estableció disposiciones orientadas al fomento de la cultura del emprendimiento y al desarrollo de mecanismos que permitan fortalecer las iniciativas empresariales, mientras que la Ley 2069 de 2020 estableció un marco legal para impulsar el emprendimiento y el crecimiento, consolidación y sostenibilidad empresarial, con el propósito de aumentar el bienestar social y generar equidad. Esta última norma resulta particularmente pertinente para el presente proyecto, al contemplar el desarrollo económico incluyente mediante el emprendimiento y desarrollo empresarial de poblaciones en situación de vulnerabilidad y de especial protección constitucional, con objetivos relacionados con su incursión en cadenas de valor, generación de ingresos, estabilización, sostenibilidad, crecimiento y avances en formalización.

En consecuencia, el apoyo institucional a emprendimientos de pequeña escala no constituye una actuación extraña a las competencias municipales, sino una herramienta de política pública para promover el desarrollo económico local, fortalecer las capacidades de la población, mejorar las condiciones de generación de ingresos y contribuir a la inclusión productiva de personas que enfrentan barreras económicas y sociales.

La jurisprudencia constitucional también ha reconocido la especial situación de quienes obtienen su sustento mediante actividades económicas informales. En la Sentencia SU-272 de 2021, la Corte Constitucional explicó que el trabajo informal surge, entre otros factores, de la necesidad de desarrollar una actividad laboral que permita obtener ingresos para la subsistencia, y reconoció la relación existente entre informalidad, generación de ingresos y protección del derecho al trabajo. Más recientemente, la Corte ha reiterado que cuando una actuación estatal incide sobre la única fuente de ingresos de una persona vulnerable, las autoridades deben considerar alternativas institucionales que permitan mitigar los efectos sobre el mínimo vital y el derecho al trabajo.

Bajo este marco constitucional, legal y jurisprudencial, el fortalecimiento de emprendimientos gastronómicos tradicionales adquiere una dimensión adicional de carácter social, económico y cultural. La gastronomía tradicional constituye una actividad productiva que permite aprovechar materias primas y productos agrícolas propios del territorio, preservar conocimientos y prácticas transmitidas entre generaciones y, simultáneamente, generar oportunidades de ingresos para las personas y familias que participan en su producción y comercialización.

En el municipio de Santa Catalina de Alejandría, Bolívar, se identifica la necesidad de fortalecer las capacidades de personas que desarrollan actividades gastronómicas tradicionales y que presentan limitaciones en materia de capacitación, organización empresarial, buenas prácticas de manufactura, dotación de equipos y herramientas, estandarización de procesos, manejo de costos, presentación de productos, comercialización y acceso a mercados. Estas limitaciones reducen la capacidad de los emprendimientos para incrementar su productividad, mejorar sus ingresos y consolidarse como unidades económicas sostenibles.

Por tal razón, se considera necesario desarrollar una estrategia integral dirigida a cien (100) beneficiarios del municipio, vinculados a actividades de la economía informal y cuya fuente

principal de ingresos se encuentre relacionada con la actividad productiva objeto del proyecto, priorizando emprendimientos que desarrollen procesos de transformación de maíz, yuca y otros productos agrícolas y que hagan parte de las expresiones gastronómicas tradicionales del territorio.

La intervención propuesta comprende el fortalecimiento de ocho (8) líneas productivas: fritos; bollos derivados del maíz y la yuca; gastronomía casera; dulces típicos; suero y queso artesanal; jugos, bolis y bebidas; pasteles típicos de la Costa; y petos y derivados del maíz.

Para atender integralmente la necesidad identificada se plantea la ejecución de cuatro componentes articulados: (i) capacitación y fortalecimiento microempresarial; (ii) dotación y mejoramiento productivo; (iii) fortalecimiento comercial y acceso a mercados; y (iv) seguridad alimentaria y promoción gastronómica.

El componente de capacitación y fortalecimiento microempresarial permitirá desarrollar conocimientos y habilidades en organización comunitaria, fortalecimiento de capacidades, manipulación de alimentos, buenas prácticas de manufactura, estandarización de recetas, manejo y conservación de materias primas, presentación de productos, administración, estructura de costos, fijación de precios, manejo de inventarios, formalización, comercialización, mercadeo, servicio al cliente y utilización de herramientas digitales.

El componente de dotación y mejoramiento productivo permitirá fortalecer las condiciones materiales en las cuales se desarrollan las actividades económicas, mediante la entrega de equipos, herramientas, utensilios, elementos de dotación e insumos relacionados con las diferentes líneas productivas, de acuerdo con las especificaciones técnicas y económicas que soportan el presente proceso.

El componente de fortalecimiento comercial y acceso a mercados estará orientado a mejorar las capacidades de comercialización, presentación y posicionamiento de los productos, fortalecer las estrategias de mercadeo y ventas, promover el uso de herramientas digitales y redes sociales y generar mejores condiciones para el acceso a nuevos espacios y oportunidades comerciales.

Por su parte, el componente de seguridad alimentaria y promoción gastronómica permitirá articular la generación de ingresos con el aprovechamiento de productos agrícolas y alimentos propios de la región, el fortalecimiento de prácticas de manipulación e inocuidad y la promoción de preparaciones tradicionales como parte de la identidad cultural y productiva del municipio.

La naturaleza integral de la intervención hace necesario contar con capacidades técnicas, administrativas y logísticas especializadas que permitan realizar procesos de caracterización, capacitación, asistencia técnica, acompañamiento, dotación, seguimiento y fortalecimiento comercial. Por ello, se requiere articular esfuerzos con una Entidad Sin Ánimo de Lucro que cuente con reconocida idoneidad y experiencia para desarrollar las actividades previstas y que pueda concurrir con capacidades técnicas, administrativas, financieras y logísticas al cumplimiento de los objetivos del proyecto.

En consecuencia, la necesidad que pretende satisfacer el presente proceso consiste en contribuir al mejoramiento de las condiciones económicas y productivas de personas vinculadas a emprendimientos gastronómicos tradicionales del municipio de Santa Catalina de Alejandría, mediante una intervención integral que combine formación, asistencia técnica, dotación, mejoramiento productivo, fortalecimiento empresarial, comercialización, acceso a mercados, seguridad alimentaria y promoción de la gastronomía tradicional.

La actuación propuesta se encuentra, por tanto, articulada con los fines constitucionales del Estado Social de Derecho, las competencias legales de los municipios en materia de desarrollo económico y social, las políticas de promoción del emprendimiento y la inclusión productiva y los criterios jurisprudenciales relacionados con la protección del trabajo, el mínimo vital, la igualdad material y la atención de personas que se encuentran en condiciones de vulnerabilidad económica. Su ejecución permitirá generar capacidades y herramientas para que los beneficiarios fortalezcan sus propias actividades productivas y avancen hacia mayores niveles de sostenibilidad, autonomía económica, inclusión productiva y generación de ingreso

El proyecto busca fortalecer las unidades productivas dedicadas a la elaboración y comercialización de bollos tradicionales, fritos típicos y gastronomía casera del municipio de Santa Catalina de Alejandría, mediante procesos de capacitación, asistencia técnica, dotación de equipos e implementación de buenas prácticas de manufactura.

La iniciativa pretende mejorar la calidad de los productos, aumentar la capacidad productiva, fortalecer la comercialización y generar mayores ingresos para las familias emprendedoras, promoviendo al mismo tiempo la seguridad alimentaria y la conservación de las tradiciones gastronómicas locales.

Con el fin de emprender la ejecución del convenio competitivo de impulso económico a actividades consideradas de interés público municipal, orientado a satisfacer la necesidad que viene identificada, la administración municipal de Santa Catalina, Bolívar ha elaborado el correspondiente proyecto de inversión, el cual se encuentra inscrito en el Banco de Programas y Proyectos de Inversión municipal con los códigos BPIN; 202600000018008, dentro del cual se encuentra incluida la estimación del presupuesto y demás documentos necesarios para llevar a cabo el proceso de selección de la persona jurídica de derecho privado sin ánimo de lucro que ejecute las mismas, atendiendo los lineamientos previstos en el artículo 87 de la ley 1474 de 2011, el cual establece:

ARTÍCULO 87. MADURACIÓN DE PROYECTOS. *El numeral 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993 quedará así:*

12. Previo a la apertura de un proceso de selección, o a la firma del contrato en el caso en que la modalidad de selección sea contratación directa, deberán elaborarse los estudios, diseños y proyectos requeridos, y los pliegos de condiciones, según corresponda".

Así mismo, la contratación propuesta está en consonancia con los programas, ejes y metas de los Planes de Desarrollo Nacional, Departamental de Bolívar y Municipal de Santa Catalina, Bolívar, en cuanto dichos planes establecen:

PLAN DE DESARROLLO NACIONAL "Colombia Potencia Mundial de la Vida" 2022 – 2026.

El proyecto "Fortalecimiento de Emprendimientos Gastronómicos Tradicionales para la Generación de Ingresos y la Seguridad Alimentaria en el Municipio de Santa Catalina de Alejandría, Bolívar" se alinea con varios ejes y objetivos del Plan Nacional de Desarrollo, entre ellos el Programa 4103 - Inclusión social y productiva para la población en situación de vulnerabilidad y los objetivos:

a) Seguridad humana y justicia social:

Al fomentar el emprendimiento y la generación de ingresos, el proyecto contribuye directamente a mejorar la seguridad económica de los habitantes de Santa Catalina.
La inclusión de poblaciones vulnerables en las iniciativas de emprendimiento apoya el objetivo de justicia social.

b) Convergencia regional:
Al fortalecer el tejido empresarial de Santa Catalina, el proyecto contribuye a reducir las brechas de desarrollo entre regiones.

c) Estabilidad macroeconómica:
El fomento del emprendimiento y la formalización de empresas locales aporta a la base tributaria y al crecimiento económico sostenible.

PLAN DE DESARROLLO DEPARTAMENTAL 2024 - 2027
"Bolívar Me Enamora"
El proyecto "Fortalecimiento de Emprendimientos Gastronómicos Tradicionales para la Generación de Ingresos y la Seguridad Alimentaria en el Municipio de Santa Catalina de Alejandría, Bolívar" se alinea con varios ejes y objetivos del Plan Departamental de Desarrollo:

Línea 1: Bolívar Me Enamora Con Crecimiento Económico Y Oportunidad De Empleo Para Todos.

El proyecto fomenta el fortalecimiento de emprendimientos gastronómicos locales, lo que contribuye directamente al crecimiento económico del departamento.

Al promover la diversificación económica en Santa Catalina, se aporta a la resiliencia económica del departamento en su conjunto.

PLAN DE DESARROLLO LOCAL 2024-2027

Santa Catalina Me Enamora 2024-2027

Estrategia: Dimensión Económica
Programa: Economía Municipal y Emprendimiento.

ALCANCE DEL OBJETO:

A través de las actividades de cofinanciación técnica, se implementarán acciones orientadas al fortalecimiento del tejido empresarial gastronómico tradicional para cien (100) unidades productivas lideradas por población vulnerable del municipio, distribuidas técnicamente en los siguientes componentes operativos:

Componente 1: Capacitación y fortalecimiento microempresarial
Componente 2: Dotación y mejoramiento productivo
Componente 3: Fortalecimiento comercial y acceso a mercados
Componente 4: Seguridad alimentaria y promoción gastronómica

CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC

Los bienes y servicios que se pretenden contratar están codificados en el clasificador de bienes y servicios UNSPSC, como se indica, a continuación:

CÓDIGO UNSPSC	SEGMENTO / FAMILIA	DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO REQUERIDO
93141500	Servicios socioeconómicos	Desarrollo y servicios sociales generales (Misional del Convenio).
93141501	Servicios de política social	Implementación y acompañamiento de programas de inclusión social.
93141501	Servicios de política social	Implementación y acompañamiento de programas de inclusión social.
86132100	Formación profesional	Servicios de capacitación microempresarial, costos..etc
48101600	Equipos de cocina industrial	Dotación de activos fijos (ollas, calderos industriales, mesas de acero).
50190000	Alimentos e ingredientes	Suministro de materias primas e insumos alimenticios para las líneas productivas.

2.1. COMPONENTES DEL SERVICIO.

Las especificaciones técnicas y condiciones de los bienes y servicios a adquirir por parte de la Alcaldía Municipal de Santa Catalina a ejecutar, asociadas a los ítems especificados en el objeto de este estudio, requeridas para la presente contratación.

FORTALECIMIENTO DE EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL MUNICIPIO DE SANTA CATALINA DE ALEJANDRÍA, BOLÍVAR

ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO
(artículo 2.2.1.1.1.6.1 del decreto 1082 de 2015)

ITEMS	CARGO/OFICIO	ACTIVIDADES	UNIDAD	CANTIDAD	PERSONAS
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
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
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

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
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

1,6	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	6	2
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
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
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	4	2
A	**SUB TOTAL COSTO DIRECTO**				
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
2.2	HIDRATACIÓN	Refrigerio Reforzado: Refrigerios reforzados que se entragaran a los asistentes Bebida mas sándwich de jamón y queso o pastel de hojaldre de carne o pollo, y/o croissant	UNIDAD	6	100

		grande de queso y/o empanadas grandes de harina, pueden ser de pollo, hawaiana o jamón y queso.			
2.3	TRANSPORTE:	Logística para el transporte de la dotación de materiales, enseres, herramientas, equipos, mobiliarios e insumo que el proyecto entregará	PASAJE	6	5
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
2.5	REGISTRO DE SOLICITUDES	Suministro de Formatos (Fortalecimiento, memoria del proyecto, fotografias), para capacitaciones, evidencias e informes del proyecto	UNIDAD	6	1
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
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
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

2.9	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	Perifoneo	UNIDAD	2	1
		Impresión de Folletos	UNIDAD	1	100
		Cuñas Radios Comunitaria	UNIDAD	1	1
2.10	Coordinadores FASE 1. DIAGNÓSTICO INICIAL Y CARACTERIZACIÓN DE LOS EMPRENDIMIENTOS	CARACTERIZACIÓN DE BENEFICIARIOS: Se caracterizaran los posibles beneficiarios con el fin de diagnosticar su estado de vulnerabilidad y las necesidades dentro del objeto del proyecto SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS: 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. 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

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
B	**SUB TOTAL COSTO INDIRECTOS DE LOGISTICA**				
TOTAL COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.					
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	4	2
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	4	2
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	4	2
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	UNIDAD	4	2

		y equipos de panadería. Estandarización de recetas y control de calidad. Optimización de materias primas para reducir costos.			
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	4	2
3,6	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	4	2

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	4	2
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
3,9	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	4	2
C	**SUB TOTAL COSTO DIRECTO**				
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	4	100
4,2	HIDRATACIÓN	Refrigerio Reforzado: Refrigerios reforzados que se entragaran 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	4	100
4,3	TRANSPORTE:	Logística para el transporte de la dotación de materiales, enseres, herramientas, equipos, mobiliarios e insumo que el proyecto entregará	PASAJE	4	5

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
4,5	REGISTRO DE SOLICITUDES	Suministro de Formatos (Fortalecimiento, memoria del proyecto, fotografias), para capacitaciones, evidencias e informes del proyecto	UNIDAD	4	1
4,6	ALQUILER DE SILLAS	Alquiler de Sillas para el eventos: Capacidad para 100 personas, zona accesible para los beneficiarios del proyecto.	UNIDAD	4	100
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	4	1
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	4	1
4.9	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	Perifoneo	UNIDAD	0	1
		Impresión de Folletos	UNIDAD	1	100
		Cuñas Radios Comunitaria	UNIDAD	0	1

4.10	Coordinadores FASE 1. DIAGNÓSTICO INICIAL Y CARACTERIZACIÓN DE LOS EMPRENDIMIENTOS	CARACTERIZACIÓN DE BENEFICIARIOS: Se caracterizaran los posibles beneficiarios con el fin de diagnosticar su estado de vulnerabilidad y las necesidades dentro del objeto del proyecto SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS: 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. 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
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.	UNIDAD	1	5

		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.			
D	**SUB TOTAL COSTO INDIRECTOS DE LOGISTICA**				
5	**COSTO DE LINEAS PRODUCTIVAS**				
5.1	LINEA 1 FRITOS	VITRINA	UNIDAD	1	46
		MESA PLASTICA CON CUATRO SILLA	UNIDAD	1	46
		CALDERO DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	46
		UNIFORME	UNIDAD	1	46
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	46
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	46
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	46
5.2		MOLINO ELECTRICO PARA MAIZ	UNIDAD	1	14

	LINEA 2 BOLLOS DERIVADOS DEL MAIZ YUCA	OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	14
		CUCHILLOS Y UTIENSILIOS	UNIDAD	1	14
		UNIFORME	UNIDAD	1	14
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	14
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	14
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	14
5.3	LINEA 3 GASTRONOMIA CASERA	MESA DE TRABAJO EN ACERO INOXIDABLE	UNIDAD	1	12
		MESA PLASTICA CON CUATRO SILLA	UNIDAD	1	12
		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	12
		SARTEN INDUSTRIAL	UNIDAD	1	12
		CUCHILLOS Y UTIENSILIOS	UNIDAD	1	12
		UNIFORME	UNIDAD	1	12
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	12
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	12
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	12
5.4	LINEA 4 DULCES TIPICOS	CALDEROS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	8
		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	8
		PAILAS DE ALUMINIO	UNIDAD	1	8
		UNIFORME	UNIDAD	1	8

		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	8
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	8
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	8
5.5	LINEA 5 SUERO Y QUESO ARTESANAL	MESA DE TRABAJO EN ACERO INOXIDABLE	UNIDAD	1	7
		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	7
		UNIFORME	UNIDAD	1	7
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	7
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	7
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	7
5.6	LINEA 6 JUGOS, BOLIS Y BEBIDAS	SELLADORA DE BOLIS	UNIDAD	1	7
		LICUADORA	UNIDAD	1	7
		MESA PLASTICA CON CUATRO SILLA	UNIDAD	1	7
		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	7
		UNIFORME	UNIDAD	1	7
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	7
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	7
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	7
5.7	LINEA 7 PASTELES TIPICOS DE COSTA	UNIDAD DE COCINA(fogon+cilindro)	UNIDAD	1	3
		MESA PLASTICA CON CUATRO SILLA	UNIDAD	1	3

		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	3
		UNIFORME	UNIDAD	1	3
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	3
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	3
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	3
5.8	IINEA 8 PETOS Y DERIVADOS DEL MAIZ	UNIDAD DE COCINA(fogon+cilindro)	UNIDAD	1	5
		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	5
		UNIFORME	UNIDAD	1	5
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	5
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	5
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	5
E	**SUB TOTAL COSTO COSTO DE LINEAS PRODUCTIVAS**				
TOTAL COMPONENTE 2: DOTACION Y MEJORAMIENTO PRODUCTIVO.					
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	UNIDAD	4	2

		social, promover el intercambio cultural y de saberes de cabeza de hogar			
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	4	2
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	4	2
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	4	2

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	4	2
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	4	2
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	4	2

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
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	4	2
F	**SUB TOTAL COSTO DIRECTO**				
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	4	100
7,2	HIDRATACIÓN	Refrigerio Reforzado: Refrigerios reforzados que se entragaran 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	4	100
7.3	TRANSPORTE:	Logística para el transporte de la dotación de materiales, enseres, herramientas, equipos, mobiliarios e insumo que el proyecto entregará	PASAJE	4	5
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	UNIDAD	1	100

		capacitaciones, evidencias e informes del proyecto			
7.5	REGISTRO DE SOLICITUDES	Suministro de Formatos (Fortalecimiento, memoria del proyecto, fotografias), para capacitaciones, evidencias e informes del proyecto	UNIDAD	4	1
7.6	ALQUILER DE SILLAS	Alquiler de Sillas para el eventos: Capacidad para 100 personas, zona accesible para los beneficiarios del proyecto.	UNIDAD	4	100
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	4	1
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	4	1
7.9	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	Perifoneo	UNIDAD	0	1
		Impresión de Folletos	UNIDAD	1	100
		Cuñas Radios Comunitaria	UNIDAD	0	1
7.10	Coordinadores FASE 1. DIAGNÓSTICO INICIAL Y CARACTERIZACIÓN DE LOS EMPRENDIMIENTOS	CARACTERIZACIÓN DE BENEFICIARIOS: Se caracterizaran los posibles beneficiarios con el fin de diagnosticar su estado de vulnerabilidad y las necesidades dentro del objeto del proyecto SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS:	UNIDAD	1	5

		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			
		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
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 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	UNIDAD	1	5

		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.			
G	**SUB TOTAL COSTO INDIRECTOS DE LOGISTICA**				
TOTAL COMPONENTE 3. FORTALECIMIENTO COMERCIAL Y ACCESO A MERCADOS					
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	4	2
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.	UNIDAD	4	2

		Aprovechamiento de materias primas locales.			
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	4	2
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	4	2
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.	UNIDAD	4	2

		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.			
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	4	2
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	4	2
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
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	4	2
H	**SUB TOTAL COSTO DIRECTO**				

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
9.2	HIDRATACIÓN	Refrigerio Reforzado: Refrigerios reforzados que se entragaran 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
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
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
9.5	REGISTRO DE SOLICITUDES	Suministro de Formatos (Fortalecimiento, memoria del proyecto, fotografias), para capacitaciones, evidencias e informes del proyecto	UNIDAD	3	1
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
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

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
9.9	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	Perifoneo	UNIDAD	0	1
		Impresión de Folletos	UNIDAD	0	100
		Cuñas Radios Comunitaria	UNIDAD	0	1
9.10	Coordinadores FASE 1. DIAGNÓSTICO INICIAL Y CARACTERIZACIÓN DE LOS EMPRENDIMIENTOS	CARACTERIZACIÓN DE BENEFICIARIOS: Se caracterizaran los posibles beneficiarios con el fin de diagnosticar su estado de vulnerabilidad y las necesidades dentro del objeto del proyecto SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS: 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. 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
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
I	**SUB TOTAL COSTO INDIRECTOS DE LOGISTICA**				

3. ANALISIS DEL MERCADO

La Alcaldía municipal de Santa Catalina Bolívar, Como entidad Territorial estructura y adelanta el proceso bajo la modalidad de **Proceso competitivo de selección cuando existe más de una entidad sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad: Conforme al Art. 4º del Decreto 092 de 2017,** cuyo objeto es **AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FINANCIEROS Y LOGÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO DE EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL MUNICIPIO DE SANTA CATALINA DE ALEJANDRÍA, BOLÍVAR.**

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, que reglamenta el Sistema de Compra y Contratación Pública, la entidad estatal debe realizar, durante la etapa de planeación, el análisis necesario para conocer el sector relacionado con el objeto del proceso de contratación desde las perspectivas legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgos, se presenta el siguiente estudio sectorial.
Asimismo, conforme a las recomendaciones establecidas en la guía de Colombia Compra Eficiente (CCE) para la elaboración de estudios del sector, este análisis se estructura en tres áreas: Aspectos Generales, Demanda y Oferta, con el propósito de garantizar una comprensión integral del entorno sectorial, identificar condiciones del mercado, anticipar riesgos y orientar la toma de decisiones en el marco de la contratación pública que garanticen la eficiencia, transparencia y pertinencia del proceso contractual.

3.1. ASPECTOS GENERALES

El presente proceso contractual, enmarcado en el sector de los servicios, se desarrolla en un entorno influenciado por los distintos contextos (Económico, social, político, ambiental, regulatorio y técnico), que pueden incidir en su planeación, ejecución y resultados. La identificación de estos contextos permite reconocer factores estructurales y coyunturales que puedan influir en la ejecución del objeto contractual.

Este enfoque permite reconocer las condiciones del entorno territorial y sectorial que afectan la prestación del servicio, así como anticipar riesgos y oportunidades relevantes para desarrollar etapa que puedan Garantizar la participación efectiva de las víctimas, Fortalecer los espacios institucionales, Implementar acciones de atención y asistencia, Actualizar instrumentos de planificación y Promover procesos de reparación integral en la cabecera municipal de santa catalina, así como en sus corregimientos.

En particular, el análisis de las variables macroeconómicas ofrece una visión integral del comportamiento de la economía nacional, permitiendo prever su evolución y evaluar su impacto

en los sectores estratégicos. Este diagnóstico es clave para determinar el potencial de ejecución del proyecto, la capacidad de respuesta del mercado de servicios especializados, y la sostenibilidad financiera de la inversión pública, asegurando que el proceso contractual se lleve a cabo bajo condiciones técnicas, jurídicas y presupuestales adecuadas.

3.2. ESTRUCTURA DEL SECTOR ECONÓMICO

Los indicadores económicos juegan un papel muy importante dentro del desarrollo de la economía, puesto que estos nos ayudan a conocer la situación de la economía, su estructura, su nivel de competitividad y hacia dónde se dirige.

La actividad económica está dividida en sectores económicos. Cada sector se refiere a una parte de la actividad económica cuyos elementos tienen características comunes, guardan una unidad y se diferencian de otras agrupaciones. Su división se realiza de acuerdo con los procesos de producción que ocurren al interior de cada uno de ellos. (BANREP)

Bajo este propósito, EL MUNICIPIO y LA ESAL destinarán los recursos técnicos, administrativos, logísticos y financieros necesarios para cubrir la proyección de costos asociados al desarrollo de las actividades contempladas en el marco del presente convenio.

3.2.1. PIB (PRODUCTO INTERNO BRUTO)

Los aspectos generales están referidos a los distintos contextos (Económico, social, político, ambiental, regulatorio, técnico, etc.) que pudieren incidir o tener relación con el presente proceso contractual. Para adelantar el análisis de este aspecto se tomará como fuente de información los boletines emitidos por el Departamento Nacional de Estadísticas-DANE, sobre la Encuesta Mensual de Comercio – (EMC), Encuesta mensual de comercio (EMC) y el Boletín Técnico del Producto Interno Bruto (PIB).

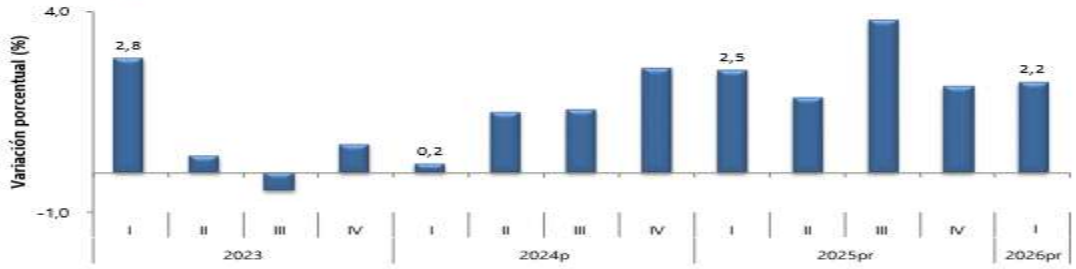
1.1. Contexto Económico

1.1.1. Producto interno Bruto (PIB)

1.1.2. I trimestre 2026 preliminar

Producto Interno Bruto (PIB)
I trimestre 2026 preliminar

Gráfico 1. Producto Interno Bruto
Tasa de crecimiento en volumen[1]
2023-I / 2026pr-I



Fuente: DANE, PIB_T
[1]Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015
[pr]preliminar
[p]provisional

PIB desde el enfoque de la producción

En el primer trimestre de 2026pr, el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 2,2% respecto al mismo periodo de 2025pr (ver tabla 1). Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 5,7% (contribuye 0,9 puntos porcentuales a la variación anual).
- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 2,9% (contribuye 0,6 puntos porcentuales a la variación anual).
- Industrias manufactureras crece 2,9% (contribuye 0,3 puntos porcentuales a la variación anual).

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 0,6%. Cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Industrias manufactureras crece 2,3%.
- Actividades financieras y de seguros crece 2,2%.
- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 1,4%.

Tabla 1. Valor agregado por actividad económica
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Primer trimestre 2026pr

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2026pr-I / 2025pr-I	2026pr-I / 2025pr-IV
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	-1,4	-0,5
Explotación de minas y canteras	-0,1	0,8
Industrias manufactureras	2,9	2,3
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado[2]	2,6	0,3
Construcción	-5,4	-4,6
Comercio al por mayor y al por menor[3]	2,9	0,2
Información y comunicaciones	1,3	1,1
Actividades financieras y de seguros	2,8	2,2
Actividades inmobiliarias	2,0	0,5
Actividades profesionales, científicas y técnicas[4]	2,2	0,5
Administración pública, defensa, educación y salud[5]	5,7	1,3
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[6]	3,2	1,4
Valor agregado bruto	**2,2**	**0,6**
Impuestos menos subvenciones sobre los productos	2,9	0,9
Producto Interno Bruto	**2,2**	**0,6**

Fuente: DANE, PIB_T
Prpreliminar
1Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015.
2Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado; Distribución de agua; y evacuación tratamiento de aguas residuales, gestión de desechos y actividades de saneamiento ambiental.
3Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida.
4Actividades profesionales, científicas y técnicas; Actividades de servicios administrativos y de apoyo. 5Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales.
6Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio.

1.1.3. Valor Agregado por Actividad Económica

Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca

En el primer trimestre de 2026pr, el valor agregado de la agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca decrece 1,4% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2025pr. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 2):

- Cultivos agrícolas transitorios; cultivos agrícolas permanentes; propagación de plantas (actividades de viveros, excepto viveros forestales); actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería y posteriores a la cosecha; explotación mixta (agrícola y pecuaria) y caza ordinaria y mediante trampas; y actividades de servicios conexas crece 3,8%.
- Cultivo permanente de café decrece 30,5%.
- Ganadería crece 6,4%.
- Silvicultura y extracción de madera crece 3,1%.
- Pesca y acuicultura decrece 19,5%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de la agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca decrece en 0,5%, cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Cultivos agrícolas transitorios; cultivos agrícolas permanentes; propagación de plantas (actividades de viveros, excepto viveros forestales); actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería y posteriores a la cosecha; explotación mixta (agrícola y pecuaria) y caza ordinaria y mediante trampas; y actividades de servicios conexas crece 0,8%.
- Cultivo permanente de café decrece 7,7%.
- Ganadería crece 1,9%.
- Silvicultura y extracción de madera decrece 2,3%.
- Pesca y acuicultura crece 6,9%.

Tabla 2. Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Primer trimestre 2026[pr]

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2026[pr]-I / 2025[pr]-I	2026[pr]-I / 2025[pr]-IV
Cultivos agrícolas transitorios; cultivos agrícolas permanentes[2]	3,8	0,8
Cultivo permanente de café	-30,5	-7,7
Ganadería	6,4	1,9
Silvicultura y extracción de madera	3,1	-2,3
Pesca y acuicultura	-19,5	6,9
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	**-1,4**	**-0,5**

Fuente: DANE, PIB_T
[pr] preliminar
[1] Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015.
[2] Cultivos agrícolas transitorios; cultivos agrícolas permanentes; propagación de plantas (actividades de viveros, excepto viveros forestales); actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería, y posteriores a la cosecha, explotación mixta (agrícola y pecuaria) y caza ordinaria y mediante trampas y actividades de servicios conexas.

Explotación de minas y canteras

En el primer trimestre de 2026pr, el valor agregado de explotación de minas y canteras decrece 0,1% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2025pr. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 3):

- Extracción de carbón de piedra y lignito decrece 13,3%.
- Extracción de petróleo crudo y gas natural y actividades de apoyo para la extracción de petróleo y de gas natural decrece 2,7%.
- Extracción de minerales metalíferos crece 24,9%.
- Extracción de otras minas y canteras decrece 5,1%.
- Actividades de apoyo para otras actividades de explotación de minas y canteras decrece 2,6%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de explotación de minas y canteras crece en 0,8%, cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Extracción de carbón de piedra y lignito decrece 14,5%.

- Extracción de petróleo crudo y gas natural y actividades de apoyo para la extracción de petróleo y de gas natural crece 0,7%.
- Extracción de minerales metalíferos crece 44,2%.
- Extracción de otras minas y canteras decrece 4,7%.
- Actividades de apoyo para otras actividades de explotación de minas y canteras decrece 0,5%.

Tasas de crecimiento en volumen[1]
Primer trimestre 2026pr

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2026pr-I / 2025pr-I	2026pr-I / 2025pr-IV
Extracción de carbón de piedra y lignito	-13,3	-14,5
Extracción de petróleo crudo y gas natural[2]	-2,7	0,7
Extracción de minerales metalíferos	24,9	44,2
Extracción de otras minas y canteras	-5,1	-4,7
Actividades de apoyo para otras actividades de explotación de minas y canteras	-2,6	-0,5
Explotación de minas y canteras	**-0,1**	**0,8**

Fuente: DANE, PIB_T
[P]preliminar
[1]Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015.
[2]Extracción de petróleo crudo y gas natural y actividades de apoyo para la extracción de petróleo y de gas natural.

Industrias manufactureras

En el primer trimestre de 2026pr, el valor agregado de las industrias manufactureras crece 2,9% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2025pr. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 4):

- Elaboración de productos alimenticios; elaboración de bebidas; elaboración de productos de tabaco crece 2,0%.
- Fabricación de productos textiles; confección de prendas de vestir; curtido y recurtido de cueros; fabricación de calzado; fabricación de artículos de viaje, maletas, bolsos de mano y artículos similares, y fabricación de artículos de talabartería y guarnicionería; adobo y teñido de pieles decrece 1,9%.
- Transformación de la madera y fabricación de productos de madera y de corcho, excepto muebles; fabricación de artículos de cestería y espartería; fabricación de

papel, cartón y productos de papel y de cartón; actividades de impresión; producción de copias a partir de grabaciones originales decrece 3,8%.

- Coquización, fabricación de productos de la refinación del petróleo y actividad de mezcla de combustibles; fabricación de sustancias y productos químicos; fabricación de productos farmacéuticos, sustancias químicas medicinales y productos botánicos de uso farmacéutico; fabricación de productos de caucho y de plástico; fabricación de otros productos minerales no metálicos crece 4,0%.
- Fabricación de productos metalúrgicos básicos; fabricación de productos elaborados de metal, excepto maquinaria y equipo; fabricación de aparatos y equipo eléctrico; fabricación de productos informáticos, electrónicos y ópticos; fabricación de maquinaria y equipo n.c.p.; fabricación de vehículos automotores, remolques y semirremolques; fabricación de otros tipos de equipo de transporte; instalación, mantenimiento y reparación especializado de maquinaria y equipo crece 4,6%.
- Fabricación de muebles, colchones y somieres; otras industrias manufactureras crecen 11,8%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de las industrias manufactureras crece en 2,3%, cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Elaboración de productos alimenticios; elaboración de bebidas; elaboración de productos de tabaco crece 1,7%.
- Fabricación de productos textiles; confección de prendas de vestir; curtido y recurtido de cueros; fabricación de calzado; fabricación de artículos de viaje, maletas, bolsos de mano y artículos similares, y fabricación de artículos de talabartería y guarnicionería; adobo y teñido de pieles decrece 2,8%.
- Transformación de la madera y fabricación de productos de madera y de corcho, excepto muebles; fabricación de artículos de cestería y espartería; fabricación de papel, cartón y productos de papel y de cartón; actividades de impresión; producción de copias a partir de grabaciones originales decrece 1,5%.
- Coquización, fabricación de productos de la refinación del petróleo y actividad de mezcla de combustibles; fabricación de sustancias y productos químicos; fabricación de productos farmacéuticos, sustancias químicas medicinales y productos botánicos de uso farmacéutico; fabricación de productos de caucho y de plástico; fabricación de otros productos minerales no metálicos crece 1,1%.
- Fabricación de productos metalúrgicos básicos; fabricación de productos elaborados de metal, excepto maquinaria y equipo; fabricación de aparatos y equipo eléctrico; fabricación de productos informáticos, electrónicos y ópticos; fabricación de maquinaria y equipo n.c.p.; fabricación de vehículos automotores, remolques y semirremolques;

fabricación de otros tipos de equipo de transporte; instalación, mantenimiento y reparación especializado de maquinaria y equipo crece 7,6%.

- Fabricación de muebles, colchones y somieres; otras industrias manufactureras crecen 6,1%.

Tabla 4. Industrias manufactureras
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Primer trimestre 2026[Pr]

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2026[Pr]-I / 2025[Pr]-I	2026[Pr]-I / 2025[Pr]-IV
Elaboración de productos alimenticios[2]	2,0	1,7
Fabricación de productos textiles[3]	-1,9	-2,8
Transformación de la madera y fabricación de productos de madera y de corcho, excepto muebles[4]	-3,8	-1,5
Coquización, fabricación de productos de la refinación del petróleo y actividad de mezcla de combustibles[5]	4,0	1,1
Fabricación de productos metalúrgicos básicos[6]	4,6	7,6
Fabricación de muebles, colchones y somieres; otras industrias manufactureras	11,8	6,1
Industrias manufactureras	**2,9**	**2,3**

Fuente: DANE, PIB_T

prpreliminar

1Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015.

2Elaboración de productos alimenticios; elaboración de bebidas; elaboración de productos de tabaco.

3Fabricación de productos textiles; confección de prendas de vestir; curtido y recurtido de cueros; fabricación de calzado; fabricación de artículos de viaje, maletas, bolsos de mano y artículos similares, y fabricación de artículos de talabartería y guarnicionería; adobo y teñido de pieles.

4Transformación de la madera y fabricación de productos de madera y de corcho, excepto muebles; fabricación de artículos de cestería y espartería; fabricación de papel, cartón y productos de papel y de cartón; actividades de impresión; producción de copias a partir de grabaciones originales.

5Coquización, fabricación de productos de la refinación del petróleo y actividad de mezcla de combustibles; fabricación de sustancias y productos químicos; fabricación de productos farmacéuticos, sustancias químicas medicinales y productos botánicos de uso farmacéutico; fabricación de productos de caucho y de plástico; fabricación de otros productos minerales no metálicos.

6Fabricación de productos metalúrgicos básicos; fabricación de productos elaborados de metal, excepto maquinaria y equipo; fabricación de aparatos y equipo eléctrico; fabricación de productos informáticos, electrónicos y ópticos; fabricación de maquinaria y equipo n.c.p.; fabricación de

vehículos automotores, remolques y semirremolques; fabricación de otros tipos de equipo de transporte; instalación, mantenimiento y reparación especializado de maquinaria y equipo.

Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado

En el primer trimestre de 2026pr, el valor agregado de la actividad suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado; distribución de agua; evacuación y tratamiento de aguas residuales, gestión de desechos y actividades de saneamiento ambiental crece 2,6% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2025pr. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 5):

- Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado crece 3,1%.
- Distribución de agua; evacuación y tratamiento de aguas residuales, gestión de desechos y actividades de saneamiento ambiental crece 0,9%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de la actividad suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado; distribución de agua; evacuación y tratamiento de aguas residuales, gestión de desechos y actividades de saneamiento ambiental crece en 0,3%, cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado crece 0,6%.
- Distribución de agua; evacuación y tratamiento de aguas residuales, gestión de desechos y actividades de saneamiento ambiental decrece 0,6%.

Tabla 5. Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado[1]
Tasas de crecimiento en volumen[2]
Primer trimestre 2026pr

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2026pr-I / 2025pr-I	2026pr-I / 2025pr-IV
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado	3,1	0,6
Distribución de agua; evacuación y tratamiento de aguas residuales[3]	0,9	-0,6
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado[1]	**2,6**	**0,3**

Fuente: DANE, PIB_T
Prpreliminar
[1] Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado; Distribución de agua; evacuación y tratamiento de aguas residuales, gestión de desechos y actividades de saneamiento ambiental.
[2] Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015.
[3] Distribución de agua; evacuación y tratamiento de aguas residuales, gestión de desechos y actividades de saneamiento ambiental.

Construcción

En el primer trimestre de 2026pr, el valor agregado de la construcción decrece 5,4% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2025pr. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 6):

- Construcción de edificaciones residenciales y no residenciales decrece 8,2%.
- Construcción de carreteras y vías de ferrocarril, de proyectos de servicio público y de otras obras de ingeniería civil crece 0,6%.
- Actividades especializadas para la construcción de edificaciones y obras de ingeniería civil (alquiler de maquinaria y equipo de construcción con operadores) decrece 5,6%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de la construcción decrece en 4,6%, cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Construcción de edificaciones residenciales y no residenciales decrece 5,3%.
- Construcción de carreteras y vías de ferrocarril, de proyectos de servicio público y de otras obras de ingeniería civil decrece 3,0%.
- Actividades especializadas para la construcción de edificaciones y obras de ingeniería civil (alquiler de maquinaria y equipo de construcción con operadores) decrece 5,6%.

Tabla 6. Construcción
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Primer trimestre 2026pr

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2026pr-I / 2025pr-I	2026pr-I / 2025pr-IV
Construcción de edificaciones residenciales y no residenciales	-8,2	-5,3
Construcción de carreteras y vías de ferrocarril[2]	0,6	-3,0
Actividades especializadas para la construcción de edificaciones y obras de ingeniería civil[3]	-5,6	-5,6
Construcción	**-5,4**	**-4,6**

Fuente: DANE, PIB_T

Comercio al por mayor y al por menor

En el primer trimestre de 2026pr, el valor agregado de comercio al por mayor y al por menor, reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida crece 2,9% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2025pr. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 7):

- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas crece 6,0%.
- Transporte y almacenamiento crece 0,7%.
- Alojamiento y servicios de comida decrece 1,8%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de comercio al por mayor y al por menor, reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida crece en 0,2%, cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas crece 0,7%.
- Transporte y almacenamiento crece 0,9%.
- Alojamiento y servicios de comida crece 0,4%.

Tabla 7. Comercio al por mayor y al por menor[1]
Tasas de crecimiento en volumen[2]
Primer trimestre 2026pr

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2026pr-I / 2025pr-I	2026pr-I / 2025pr-IV
Comercio al por mayor y al por menor[3]	6,0	0,7
Transporte y almacenamiento	0,7	0,9
Alojamiento y servicios de comida	-1,8	0,4
Comercio al por mayor y al por menor[1]	**2,9**	**0,2**

Fuente: DANE,PIB_T

Información y comunicaciones

En el primer trimestre de 2026pr, el valor agregado de información y comunicaciones crece 1,3% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2025pr. Para la serie ajustada por efecto

estacional y calendario, el valor agregado crece en 1,1%, respecto al trimestre inmediatamente anterior (ver tabla 8).

Tabla 8. Información y comunicaciones
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Primer trimestre 2026pr

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2026pr-I / 2025pr-I	2026pr-I / 2025pr-IV
Información y comunicaciones	1,3	1,1

Fuente: DANE, PIB_T

Actividades financieras y de seguros

En el primer trimestre de 2026pr, el valor agregado de las actividades financieras y de seguros crece 2,8% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2025pr. Para la serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado crece en 2,2%, respecto al trimestre inmediatamente anterior (ver tabla 9).

Tabla 9. Actividades financieras y de seguros
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Primer trimestre 2026pr

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2026pr-I / 2025pr-I	2026pr-I / 2025pr-IV
Actividades financieras y de seguros	2,8	2,2

Fuente: DANE, PIB_T

Actividades inmobiliarias

En el primer trimestre de 2026pr, el valor agregado de las actividades inmobiliarias crece 2,0% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2025pr. Para la serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado crece en 0,5%, respecto al trimestre inmediatamente anterior (ver tabla 10).

Tabla 10. Actividades inmobiliarias
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Primer trimestre 2026pr

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2026pr-I / 2025pr-I	2026pr-I / 2025pr-IV
Actividades inmobiliarias	**2,0**	**0,5**

Fuente: DANE, PIB_T

Actividades profesionales, científicas y técnicas

En el primer trimestre de 2026pr, el valor agregado de las actividades profesionales, científicas y técnicas; y actividades de servicios administrativos y de apoyo crece 2,2% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2025pr. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 11):

- Actividades profesionales, científicas y técnicas crece 2,2%.
- Actividades de servicios administrativos y de apoyo crece 2,1%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de las actividades profesionales, científicas y técnicas; y actividades de servicios administrativos y de apoyo crece en 0,5%, cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Actividades profesionales, científicas y técnicas crece 0,5%.
- Actividades de servicios administrativos y de apoyo crece 0,6%.

Tabla 11. Actividades profesionales, científicas y tecnicas[1]
Tasas de crecimiento en volumen[2]
Primer trimestre 2026pr

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2026pr-I / 2025pr-I	2026pr-I / 2025pr-IV
Actividades profesionales, científicas y técnicas	2,2	0,5
Actividades de servicios administrativos y de apoyo	2,1	0,6
Actividades profesionales, científicas y técnicas[1]	**2,2**	**0,5**

Fuente: DANE,PIB_T

Administración pública y defensa

En el primer trimestre de 2026pr, el valor agregado de la administración pública y defensa, planes de seguridad social de afiliación obligatoria; educación; actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 5,7% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2025pr. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 12):

- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria crece 8,2%.
- Educación crece 4,9%.
- Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 3,6%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de la administración pública y defensa, planes de seguridad social de afiliación obligatoria; educación; actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece en 1,3%, cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria crece 3,8%.
- Educación decrece 3,1%.
- Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 1,3%.

Tabla 12. Administración pública y defensa[1]
Tasas de crecimiento en volumen[2]
Primer trimestre 2026pr

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2026pr-I / 2025pr-I	2026pr-I / 2025pr-IV
Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria	8,2	3,8
Educación	4,9	-3,1
Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales	3,6	1,3
Administración pública y defensa[1]	**5,7**	**1,3**

Fuente: DANE, PIB_T

Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios

En el primer trimestre de 2026pr, el valor agregado de las actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 3,2% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2025pr. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 13):

- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios crece 4,1%.
- Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio decrece 2,2%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de las actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece en 1,4%, cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios decrece 0,4%.
- Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 2,6%.

Tabla 13. Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[1]
Tasas de crecimiento en volumen[2]
Primer trimestre 2026pr

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2026pr-I / 2025pr-I	2026pr-I / 2025pr-IV
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios	4,1	-0,4
Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores[3]	-2,2	2,6
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades[1]	**3,2**	**1,4**

Fuente: DANE, PIB_T

1.2 PIB desde el enfoque del gasto

En el primer trimestre de 2026pr, el Producto Interno Bruto en su serie original crece 2,2% respecto al mismo periodo de 2025pr. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos del componente del gasto (ver tabla 14):

- Gasto en consumo final crece 3,4%.
- Formación bruta de capital decrece 3,0%.
- Exportaciones crecen 3,5%.
- Importaciones crecen 3,5%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto crece en 0,6%, en su serie ajustada por efecto estacional y calendario. Cuando se observa el comportamiento de sus componentes:

- Gasto en consumo final crece 0,7%.
- Formación bruta de capital crece 5,5%.
- Exportaciones decrecen 1,7%.
- Importaciones crecen 1,4%.

Tabla 14. Componentes del gasto
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Primer trimestre 2026pr

Componentes del gasto	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2026pr-I / 2025pr-I	2026pr-I / 2025pr-IV
Gasto de consumo final[2]	3,4	0,7
Formación bruta de capital[3]	-3,0	5,5
Exportaciones	3,5	-1,7
Importaciones	3,5	1,4
Producto Interno Bruto	**2,2**	**0,6**

Fuente: DANE, PIB_T

Gasto de consumo final

En el primer trimestre de 2026pr el gasto de consumo final crece 3,4% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2025pr. Los componentes del gasto que explican este comportamiento son (ver tabla 15):

- Gasto de consumo final individual de los hogares crece 2,7%.

- Gasto de consumo final del gobierno general crece 7,8%.
-

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el gasto de consumo final crece en 0,7% en su serie ajustada por efecto estacional y calendario. Cuando se observa el comportamiento de sus componentes:

- Gasto de consumo final individual de los hogares crece 1,9%.
- Gasto de consumo final del gobierno general crece 0,3%.

Tabla 15. Gasto de consumo final
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Primer trimestre 2026pr

Componentes del gasto de consumo final	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2026pr-I / 2025pr-I	2026pr-I / 2025pr-IV
Gasto de consumo final individual de los hogares[2 3]	2,7	1,9
Gasto de consumo final del gobierno general	7,8	0,3
Gasto de consumo final	**3,4**	**0,7**

Fuente: DANE, PIB_T

Formación bruta de capital

En el primer trimestre de 2026pr, la formación bruta de capital decrece 3,0% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2025pr. Para la serie ajustada por efecto estacional y calendario, la formación bruta de capital crece 5,5%, respecto al trimestre inmediatamente anterior.

Tabla 16. Formación bruta de capital[1]
Tasas de crecimiento en volumen[2]
Primer trimestre 2026pr

Componente de la demanda	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2026pr-I / 2025pr-I	2026pr-I / 2025pr-IV
Formación bruta de capital fijo	3,7	2,0
Formación bruta de capital[1]	**-3,0**	**5,5**

Fuente: DANE, PIB_T

Exportaciones

En el primer trimestre de 2026pr, las exportaciones crecen 3,5% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2025pr. Para la serie ajustada por efecto estacional y calendario, las exportaciones decrecen 1,7%, respecto al trimestre inmediatamente anterior (ver tabla 17).

Tabla 17. Exportaciones
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Primer trimestre 2026pr

Componente del gasto	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2026pr-I / 2025pr-I	2026pr-I / 2025pr-IV
Exportaciones	3,5	-1,7

Fuente: DANE, PIB_T

Importaciones

En el primer trimestre de 2026pr, las importaciones crecen 3,5% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2025pr. Para la serie ajustada por efecto estacional y calendario, las importaciones crecen 1,4%, respecto al trimestre inmediatamente anterior.

Tabla 18. Importaciones
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Primer trimestre 2026pr

Componente del gasto	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2026pr-I / 2025pr-I	2026pr-I / 2025pr-IV
Importaciones	3,5	1,4

Fuente: DANE, PIB_T

2. Producto Interno Bruto (PIB) a precios corrientes

PIB desde el enfoque de la producción

En el primer trimestre de 2026pr, el Producto Interno Bruto crece 5,9% a precios corrientes respecto al mismo periodo de 2025pr (ver tabla 19). Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 9,4% (contribuye 2,0 puntos porcentuales a la variación anual).
- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 12,2% (contribuye 1,9 puntos porcentuales a la variación anual).

- Actividades Inmobiliarias crece 7,2% (contribuye 0,6 puntos porcentuales a la variación anual).

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 2,2% a precios corrientes. Cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Explotación de minas y canteras crece 17,7%.
- Actividades financieras y de seguros crece 5,2%.
- Industrias manufactureras crece 4,2%.

Tabla 19. Valor agregado por actividad económica
Tasas de crecimiento a precios corrientes
Primer trimestre 2026pr

Actividad economica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie Original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2026pr-I / 2025pr-I	2026pr-I / 2025pr-IV
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	-0,2	1,6
Explotación de minas y canteras	1,0	17,7
Industrias manufactureras	4,7	4,2
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado[1]	-4,1	-0,3
Construcción	1,0	-3,1
Comercio al por mayor y al por menor[2]	9,4	2,3
Información y comunicaciones	4,3	1,1
Actividades financieras y de seguros	11,2	5,2
Actividades inmobiliarias	7,2	1,6
Actividades profesionales. científicas y técnicas[3]	7.7	1.6
Administración pública, defensa, educación y salud[4]	12,2	2,4
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[5]	11,1	4,0
Valor agregado bruto	**6,5**	**2,6**
Impuestos menos subvenciones sobre los productos	1,0	-0,5
Producto Interno Bruto	**5,9**	**2,2**

Fuente: DANE, PIB_T

PIB desde el enfoque del gasto

En el primer trimestre de 2026pr, el Producto Interno Bruto a precios corrientes en su serie original crece 5,9% respecto al mismo periodo de 2025pr. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos del componente del gasto (ver tabla 20):

- Gasto en consumo final crece 9,5%.
- Formación bruta de capital decrece 10,4%.

- Exportaciones decrecen 1,2%.
- Importaciones decrecen 3,2%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto a precios corrientes crece en 2,2%, en su serie ajustada por efecto estacional y calendario. Cuando se observa el comportamiento de sus componentes:

- Gasto en consumo final crece 2,1%.
- Formación bruta de capital crece 10,7%.
- Exportaciones crecen 5,6%.
- Importaciones crecen 1,2%.

Tabla 20. Componentes del gasto
Tasas de crecimiento a precios corrientes
Primer trimestre 2026pr

Componentes del gasto	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2026pr-I / 2025pr-I	2026pr-I / 2025pr-IV
Gasto de consumo final[1]	9,5	2,1
Formación bruta de capital[2]	-10,4	10,7
Exportaciones	-1,2	5,6
Importaciones	-3,2	1,2
Producto Interno Bruto	**5,9**	**2,2**

Fuente: DANE, PIB_T

Principales indicadores del mercado laboral Marzo de 2026



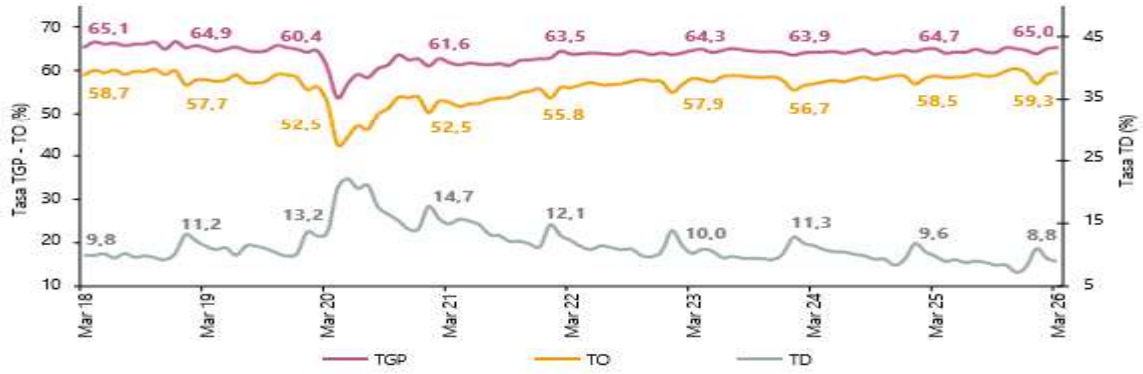
Gráfico 1. Tasa global de participación (TGP), Tasa de ocupación (TO) y Tasa de desocupación (TD)
Total nacional
Marzo (2018 - 2026)

Fuente: DANE. Gran Encuesta Integrada de Hogares (GEIH).

Indicadores de mercado laboral mes y trimestre para el total nacional y total 13 ciudades y áreas metropolitanas
Total nacional mensual

Para marzo de 2026, la tasa de desocupación del total nacional fue 8,8%, lo que representó una disminución de 0,8 puntos porcentuales respecto al mismo mes de 2025 (9,6%). La tasa global de participación se ubicó en 65,0% y la tasa de ocupación en 59,3%, en marzo de 2025 estas tasas fueron 64,7% y 58,5%, respectivamente.

Gráfico 2. Tasa global de participación (TGP), Tasa de ocupación (TO) y Tasa de desocupación (TD)
Total nacional
Marzo (2018 - 2026)



Fuente: DANE, GEIH.

Total 13 ciudades y áreas metropolitanas mensual

En marzo de 2026, la tasa de desocupación en el total de las 13 ciudades y áreas metropolitanas fue 9,4%, mientras que en el mismo mes de 2025 fue 9,3%. La tasa global de participación se ubicó en 67,1% y la tasa de ocupación en 60,8%, en marzo de 2025 estas tasas fueron 67,4% y 61,1%, respectivamente.

Gráfico 3. Tasa global de participación (TGP), Tasa de ocupación (TO) y Tasa de desocupación (TD)
Total 13 ciudades y áreas metropolitanas
Marzo (2018 - 2026)



Fuente: DANE, GEIH.

Total nacional trimestre

En el total nacional, la tasa de desocupación del trimestre enero - marzo 2026 fue 9,6%, lo que representó una disminución de 0,9 puntos porcentuales respecto al trimestre enero - marzo 2025 (10,5%). La tasa global de participación se ubicó en 64,4% y la tasa de ocupación en 58,2%, en el mismo periodo del año anterior estas tasas fueron 64,5% y 57,7%, respectivamente.

Gráfico 4. Tasa global de participación (TGP), Tasa de ocupación (TO) y Tasa de desocupación (TD)
Total nacional
Enero - marzo (2018 - 2026)



Fuente: DANE, GEIH.

Total 13 ciudades y áreas metropolitanas trimestre

En el trimestre enero - marzo 2026, la tasa de desocupación de las 13 ciudades y áreas metropolitanas fue 9,7%, mientras que en el trimestre enero - marzo 2025 fue 10,1%. La tasa global de participación se ubicó en 66,3% y la tasa de ocupación en 59,8%, en el mismo periodo del año anterior estas tasas fueron 66,6% y 59,9%, respectivamente.

Gráfico 5. Tasa global de participación (TGP), Tasa de ocupación (TO) y Tasa de desocupación (TD)
Total 13 ciudades y áreas metropolitanas
Enero - marzo (2018 - 2026)



Fuente: DANE, GEIH.

Población ocupada según rama de actividad, mes marzo 2026

En marzo de 2026, el número de personas ocupadas en el total nacional fue 24.352 mil personas. Las ramas que más aportaron positivamente a la variación de la población ocupada fueron Administración pública y defensa, educación y atención de la salud humana (1,6 puntos porcentuales); Actividades financieras y de seguros (1,0 puntos porcentuales) y Suministro de electricidad, gas, agua y gestión de desechos^ (0,5 puntos porcentuales).

Tabla 1. Distribución porcentual, variación absoluta y contribución a la variación de la población ocupada según rama de actividad
Total nacional
Marzo (2025 - 2026)

Rama de actividad	Total nacional				
	Marzo 2025	Marzo 2026	Distribución % 2026	Variación absoluta	Contribución en p.p.
Población ocupada	**23.702**	**24.352**	**100**	**650**	
Administración pública y defensa, educación y atención de la salud humana	2.659	3.028	12,4	369	1,6
Actividades financieras y de seguros	319	559	2,3	239	1,0
Suministro de electricidad, gas, agua y gestión de desechos[A]	583	708	2,9	125	0,5
Comercio y reparación de vehículos	4.179	4.284	17,6	106	0,4
Construcción	1.662	1.744	7,2	82	0,3
Actividades profesionales, científicas, técnicas y servicios administrativos	1.778	1.844	7,6	67	0,3
Actividades artísticas, entretenimiento, recreación y otras actividades de servicios	1.987	2.027	8,3	40	0,2
Alojamiento y servicios de comida	1.723	1.753	7,2	30	0,1
Actividades inmobiliarias	328	332	1,4	4	0,0
Transporte y almacenamiento	1.770	1.769	7,3	0	0,0
Información y comunicaciones	407	402	1,7	-4	0,0
Industrias manufactureras	2.623	2.457	10,1	-166	-0,7
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	3.685	3.443	14,1	-242	-1,0

Fuente: DANE, GEIH.

Población ocupada según posición ocupacional, mes marzo 2026

En marzo de 2026, Trabajador por cuenta propia y Obrero, empleado particular fueron las posiciones ocupacionales que más aportaron positivamente a la variación de los ocupados en el total nacional con 1,9 y 1,5 puntos porcentuales, respectivamente.

Tabla 2. Distribución porcentual, variación absoluta y contribución a la variación de la población ocupada según posición ocupacional
Total nacional
Marzo (2025 - 2026)

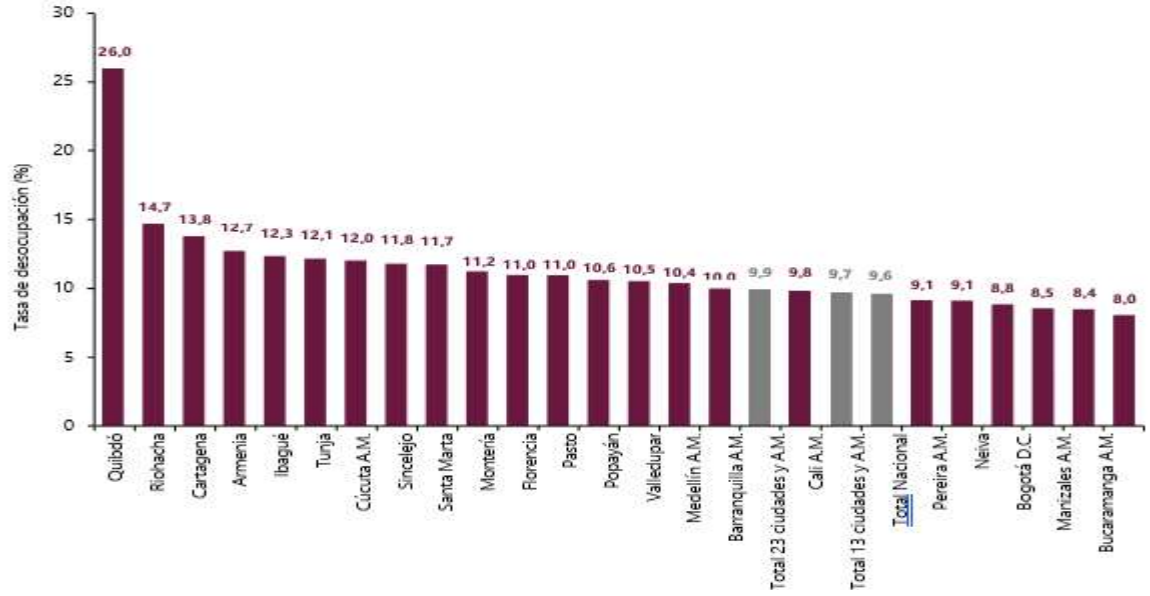
Posición ocupacional	Total nacional				
	Marzo 2025	Marzo 2026	Distribución % 2026	Variación absoluta	Contribución en p.p.
Población ocupada	**23.702**	**24.352**	**100**	**650**	
Trabajador por cuenta propia	9.878	10.335	42,4	457	1,9
Obrero, empleado particular	10.109	10.470	43,0	361	1,5
Patrón o empleador	657	699	2,9	41	0,2
Obrero, empleado del gobierno	830	840	3,4	10	0,0
Jornalero o Peón	907	861	3,5	-46	-0,2
Empleado doméstico	789	704	2,9	-85	-0,4
Trabajador familiar sin remuneración	524	436	1,8	-88	-0,4

Fuente: DANE, GEIH.

Ranking de ciudades según tasa de desocupación, trimestre enero - marzo 2026

Para el trimestre enero - marzo 2026, de las 23 ciudades y áreas metropolitanas, las que presentaron mayores tasas de desocupación fueron: Quibdó (26,0%), Riohacha (14,7%) y Cartagena (13,8%). Las ciudades con menor tasa de desocupación fueron: Manizales A.M. (8,5%), Bucaramanga A.M. (8,4%) y Villavicencio (8,0%).

Gráfico 6. Tasa de desocupación según ciudades
Total nacional y 23 ciudades y áreas metropolitanas
Enero - marzo 2026



Población fuera de la fuerza de trabajo según tipo de actividad, mes marzo 2026
Total nacional

Para marzo de 2026, la población fuera de la fuerza de trabajo fue 14.362 mil personas en el total nacional. Esta población se concentró principalmente en las actividades de Oficios del hogar (54,8%) y Estudiando (23,3%).

Tabla 3. Distribución porcentual, variación absoluta y contribución a la variación de la población fuera de la fuerza de trabajo
Total nacional
Marzo (2025 - 2026)

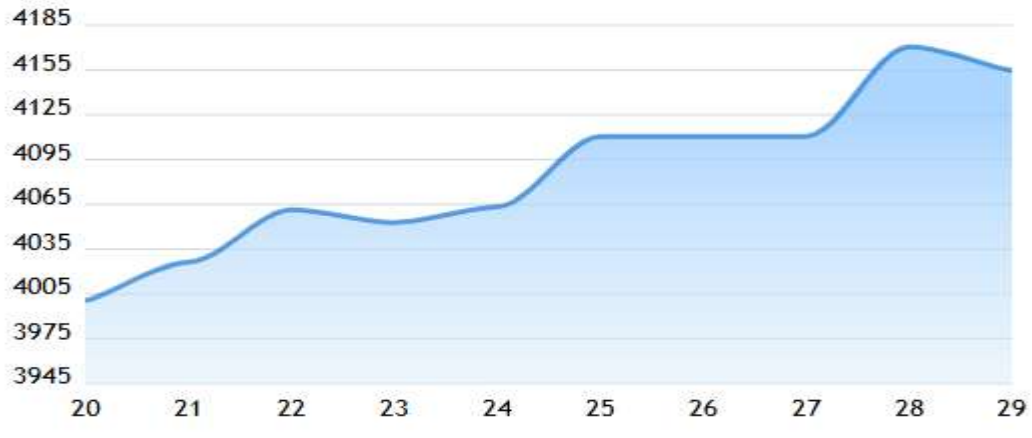
Tipo de actividad	Total Nacional				
	Marzo 2025	Marzo 2026	Distribución % 2026	Variación absoluta	Contribución en p.p.
Población fuera de la fuerza de trabajo	**14.289**	**14.362**	**100**	**72**	
Oficios del Hogar	7.807	7.875	54,8	68	0,5
Estudiando	3.371	3.353	23,3	-18	-0,1
Otros*	3.111	3.134	21,8	22	0,2

Fuente: DANE, GEIH.

1.1.2.1. Tasa Representativa del Mercado

La cotización del dólar en Colombia para el día Miércoles 30 de Julio del 2025 bajó 15.8 Pesos, equivalente a un descenso del 0.38% con respecto al día anterior. La TRM aumentó un 2.34% (94.88 Pesos) en referencia al mismo día del año anterior y subió un 2.09% (85.12 Pesos) comparando con el mismo día del mes anterior.

GRÁFICA



Salario Mínimo Vigente

Como es de suponerse el salario mínimo al igual que el índice de precios al consumidor crece anualmente, en cualquiera economía que se considere competitiva. Y teniendo en cuenta mediante los decretos 1469 y 1470 de 2025, el 29 de diciembre de 2025, el presidente de Colombia anunció el aumento del salario mínimo legal mensual vigente (SMLMV) y auxilio de transporte, el presidente de Colombia anuncio el aumento del salario mínimo legal mensual vigente (SMLMV) y del auxilio de transporte.

Que, a partir del 1 de enero de 2026, el SMLMV será de $ 1.750.905, lo que representa un incremento del 23,7% en comparación con el salario mínimo establecido para 2025. Por su parte, el auxilio de transporte para 2026 se fijará con un valor de $ 249.095



3.3. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y SU JUSTIFICACIÓN.

Para estimar el presupuesto del presente proceso acorde con la necesidad del servicio y requerimientos técnicos, se procedió solicitar a proveedores de la región cotizaciones, y se obtuvo lo siguiente:

El presupuesto oficial del presente convenio a celebrar asciende a la suma de **QUINIENTOS TREINTA Y UN MILLONES CUATROCIENTOS NUEVE MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($531.409.954).**

discriminados así:

a) Aporte del MUNICIPIO: La suma de **TRESCIENTOS SETENTA Y UN MILLON NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($ 371.986.968).**

b) Aporte mínimo de la ESAL es del **30 %: CIENTO CINCUENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS VEINTIDOS MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($ 159.422.986).**

El aporte del Municipio se imputará con cargo al presupuesto de gastos de inversión de la vigencia fiscal 2026, de conformidad con los Certificados de Disponibilidad Presupuestal número 2026.CEN.01.000128 por valor de **TRESCIENTOS SETENTA Y SEIS MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE ($ 376.352.250).** de fecha 19 de agosto de 2026, expedidos por el jefe de presupuesto municipal de Santa Catalina, Bolívar.

Teniendo en cuenta los precios históricos y los vigentes del mercado, se procedió de determinar los valores unitarios promedio para cada uno de los bienes y servicios en estudio.

Teniendo como resultado el siguiente presupuesto:

PRESUPUESTO ESTIMADO OFICIAL									
ITEMS	CARGO/OFICIO	ACTIVIDADES	UNIDAD	CANTIDAD	PERSONAS	VALOR	VALOR TOTAL	APORTE MUNICIPIO	APORTE ESAL
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR

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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
1.6	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	6	2	761.169	9.134.023	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
2.3	TRANSPORTE:	Logística 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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
2.5	REGISTRO DE SOLICITUDES	Suministro de Formatos (Fortalecimiento, memoria del proyecto, fotografias), para capacitaciones, evidencias e informes del proyecto	UNIDAD	6	1	16.774	100.643	ANEXAR	ANEXAR

ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO
(artículo 2.2.1.1.1.6.1 del decreto 1082 de 2015)

ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA CATALINA

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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
2.9	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	Perifoneo	UNIDAD	2	1	6.600	13.200	ANEXAR	ANEXAR
		Impresión de Folletos	UNIDAD	1	100	594	59.400	ANEXAR	ANEXAR
		Cuñas Radios Comunitaria	UNIDAD	1	1	1.914	1.914	ANEXAR	ANEXAR
2.10	Coordinadores FASE 1. DIAGNÓSTICO INICIAL Y CARACTERIZACIÓN DE LOS EMPRENDIMIENTOS	CARACTERIZACIÓN DE BENEFICIARIOS: Se caracterizaran los posibles beneficiarios con el fin de diagnosticar su estado de vulnerabilidad y las necesidades dentro del objeto del proyecto SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS: 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	ANEXAR	ANEXAR
		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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	-
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	ANEXAR	-
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	ANEXAR	-
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	ANEXAR	-

ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO
(artículo 2.2.1.1.1.6.1 del decreto 1082 de 2015)

ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA CATALINA

3.6	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	ANEXAR	-
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	ANEXAR	-
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	ANEXAR	
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	ANEXAR	
C	**SUBTOTAL COSTO DIRECTO**						**51.013.982**	**-**	**-**
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
4.9	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	Perifoneo	UNIDAD	0	1	6.600	-	ANEXAR	ANEXAR
		Impresión de folletos	UNIDAD	1	100	594	59.400	ANEXAR	ANEXAR
		Cuñas Radios Comunitaria	UNIDAD	0	1	1.914	-	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
		1. Diseño de instrumentos de diagnóstico. Elaboración de formetos 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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
D	**SUBTOTAL COSTO INDIRECTOS DE LOGISTICA**						**26.951.787**	**-**	**-**

ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO
(artículo 2.2.1.1.1.6.1 del decreto 1082 de 2015)

ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA CATALINA

5	COSTO DE LINEAS PRODUCTIVAS								
5.1	LINEA 1 FRITOS	VITRINA	UNIDAD	1	46	450.000	20.700.000	ANEXAR	ANEXAR
		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	ANEXAR	ANEXAR
		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	14	280.000	3.920.000		
		CUCHILLOS Y UTIENSILIOS	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	ANEXAR	ANEXAR
		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 UTIENSILIOS	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		
5.4	LINEA 4 DULCES TIPICOS	CALDEROS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	8	200.000	1.600.000	ANEXAR	ANEXAR
		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	ANEXAR	ANEXAR
		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	ANEXAR	ANEXAR
		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	ANEXAR	ANEXAR
		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	LINEA 8 PETOS Y DERIVADOS DEL MAIZ	UNIDAD DE COCINA (fogon+cilindro)	UNIDAD	1	5	600.000	3.000.000	ANEXAR	ANEXAR
		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	-	-

ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO
(artículo 2.2.1.1.1.6.1 del decreto 1082 de 2015)

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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
7.5	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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
7.9	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	Perifoneo	UNIDAD	0	1	6.600	-	ANEXAR	ANEXAR
		Impresión de Folletos	UNIDAD	1	100	594	59.400	ANEXAR	ANEXAR
		Cuñas Radios Comunitaria	UNIDAD	0	1	1.914	-	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
		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	ANEXAR	ANEXAR
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 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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
H	SUBTOTAL 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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
9.9	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	Perifoneo	UNIDAD	0	1	6.600	-	ANEXAR	ANEXAR
		Impresión de Folletos	UNIDAD	1	100	594	59.400	ANEXAR	ANEXAR
		Cuñas Radios Comunitaria	UNIDAD	0	1	1.914	-	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
		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	ANEXAR	ANEXAR
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	ANEXAR	ANEXAR
1	**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**	**-**	**-**

Se certifica que los valores de bienes solicitados en el presente estudio y documentos previos se encuentran incluidos en el Plan Anual de Adquisiciones de la Vigencia Fiscal del 2026.

Los aportes y el presupuesto del presente convenio se ejecutarán de acuerdo a las especificaciones establecidas en el anexo del presupuesto **(ANEXO -PRESUPUESTO)**

NOTA: Si alguna fundación ESAL realiza aportes por encima del 30 % del valor del presupuesto de la entidad, este se reducirá y se mantiene el presupuesto oficial

3.4. MODALIDAD DE CONTRATACIÓN

Los Convenios de Asociación están regidos por el artículo 96 de la Ley 489 de 1998 y lo reglamentado por el Decreto 092 de 2017.

ARTÍCULO 96 Ley 489 de 1998. CONSTITUCIÓN DE ASOCIACIONES Y FUNDACIONES PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES PROPIAS DE LAS ENTIDADES PÚBLICAS CON PARTICIPACIÓN DE PARTICULARES. Las entidades estatales, cualquiera sea su naturaleza y orden administrativo podrán, con la observancia de los principios señalados en el artículo 209 de la Constitución, asociarse con personas jurídicas particulares, mediante la celebración de Convenios de asociación o la creación de personas jurídicas, para el desarrollo conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna a aquéllas la ley.

Los Convenios de asociación a que se refiere el presente artículo se celebrarán de conformidad con lo dispuesto en el artículo 355 de la Constitución Política, en ellos se determinará con precisión su objeto, término, obligaciones de las partes, aportes, coordinación y todos aquellos aspectos que se consideren pertinentes (…)"

El artículo 355 de nuestra Constitución Política establece:

"El Gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal podrá, con recursos de los respectivos presupuestos, celebrar contratos con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los planes seccionales de Desarrollo. El Gobierno Nacional reglamentará la materia"

Conforme la norma Constitucional transcrita puede el Gobierno, en sus diferentes niveles, celebrar Convenios con las entidades sin ánimo de lucro siempre que se cumplan unos requisitos, a saber:

Reconocida idoneidad de la entidad sin ánimo de lucro contratista. Desde luego, está reconocida idoneidad debe atender criterios objetivos y los principios de igualdad, moralidad, eficacia,

economía, celeridad, imparcialidad y publicidad que debe surtir la función administrativa de acuerdo con lo consagrado en el artículo 209 de la Carta Política.

Un segundo requisito tiene que ver con la teleología de este tipo de contratos. La finalidad única es la de impulsar programas y actividades de interés público.

La tercera precisión constitucional demarca los límites y alcances de la finalidad, que establece como requisito la conformidad con el plan nacional y los planes seccionales de desarrollo.

Como se desata del aparte final en el segundo inciso de la norma constitucional, corresponde al Gobierno Nacional reglamentar la materia, en virtud de lo cual El Presidente de la República, en uso de las facultades constitucionales reglamentarias expidió los Decretos 777 del 16 de mayo de 1992, 1403 del 26 de agosto de 1992, y, el Decreto 2459 del 9 de diciembre de 1993, los cuales derogó con la expedición del Decreto 092 de 2017; mediante el cual reglamentó la forma como el Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal debía contratar con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, para impulsar programas y actividades de interés de acuerdo con el Plan Nacional o los planes seccionales de Desarrollo, en los términos del artículo 355 de la Constitución Política.

El Decreto 092 de 2017 establece:

"Artículo 1. Objeto. El objeto del presente decreto es reglamentar la forma como el Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal contrata con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, para impulsar programas y actividades de interés público de acuerdo con el Plan Nacional o los planes seccionales de Desarrollo, en los términos del artículo 355 de la Constitución Política."

Estas Entidades Estatales pueden contratar con entidades privadas sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad en los términos del presente decreto, previa autorización expresa de su representante legal para cada Convenio en particular que la Entidad Estatal planee suscribir bajo esta modalidad. El representante legal de la Entidad Estatal no podrá delegar la función de otorgar esta autorización. La Entidad Estatal deberá acreditar en los Documentos del Proceso la autorización respectiva."

Aterrizando un poco el objetivo puntual del presente estudio previo se tiene que el artículo 5 del mismo decreto estipula.

"ASOCIACIÓN CON ENTIDADES PRIVADAS SIN ÁNIMO DE LUCRO PARA CUMPLIR ACTIVIDADES PROPIAS DE LAS ENTIDADES ESTATALES. Los Convenios de asociación que celebren entidades privadas sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad y Entidades Estatales

para el desarrollo conjunto de actividades relacionadas con los cometidos y funciones que a estas les asigna la ley a los que hace referencia el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, no estarán sujetos a competencia cuando la entidad sin ánimo de lucro comprometa recursos en dinero para la ejecución de esas actividades en una proporción no inferior al 30% del valor total del Convenio. Los recursos que compromete la entidad sin ánimo de lucro pueden ser propios o de cooperación internacional.

Si hay más de una entidad privada sin ánimo de lucro que ofrezca su compromiso de recursos en dinero para el desarrollo conjunto de actividades relacionadas con los cometidos y funciones asignadas por ley a una Entidad Estatal, en una proporción no inferior al 30% del valor total del Convenio, la Entidad Estatal debe seleccionar de forma objetiva a tal entidad y justificar los criterios para tal selección."

Con relación al artículo 4 del Decreto 092 de 2017, Colombia Compra Eficiente expidió la Guía G-GESAL-02 para la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, la cual desarrolla su título VI, así:

Art. 4º: La Entidad Estatal del Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal deberá adelantar un proceso competitivo para seleccionar la entidad sin ánimo de lucro contratista, cuando en la etapa de planeación identifique que el programa o actividad de interés público que requiere desarrollar es ofrecido por más de una Entidad sin ánimo de lucro.

En el proceso competitivo la Entidad Estatal deberá cumplir las siguientes fases: (i) definición y publicación de los indicadores de idoneidad, experiencia, eficacia, eficiencia, economía y de manejo del Riesgo y los criterios de ponderación para comparar las ofertas; (ii) definición de un plazo razonable para que las entidades privadas sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad presenten a la Entidad Estatal sus ofertas y los documentos que acrediten su idoneidad, y (iii) evaluación de las ofertas por parte de la Entidad Estatal teniendo en cuenta los criterios definidos para el efecto.

<Inciso SUSPENDIDO provisionalmente> Las Entidades Estatales no están obligadas a adelantar el proceso competitivo previsto en este artículo cuando el objeto del Proceso de Contratación corresponde a actividades artísticas, culturales, deportivas y de promoción de la diversidad étnica colombiana, que solo pueden desarrollar determinadas personas naturales o jurídicas, condición que debe justificarse en los estudios y documentos previos.

(…) "El proceso competitivo establecido en el artículo 4 del Decreto 092 de 2017 no le es aplicable a los Convenios de asociación por expresa disposición del artículo 5, sin embargo, las Entidades Estatales en su **autonomía** pueden establecer el mismo procedimiento para seleccionar las ESALES en Convenios de asociación y en contratos de colaboración. En todo caso, el proceso

competitivo que definan las Entidades Estatales para sus Convenios de asociación debe garantizar la libre concurrencia y la pluralidad de interesados y la comparación objetiva de las ofertas, este procedimiento puede ser análogo a otros donde existe competencia, como la licitación pública".

Téngase en cuenta además que de conformidad con lo establecido por El Consejo de Estado, en el auto del 6 de agosto de 2019 fue suspendido el literal c) del artículo 2 del Decreto: c) <Literal SUSPENDIDO provisionalmente> Que no exista oferta en el mercado de los bienes, obras y servicios requeridos para la estrategia y política del plan de desarrollo objeto de la contratación, distinta de la oferta que hacen las entidades privadas sin ánimo de lucro; o que, si existe, la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro represente la optimización de los recursos públicos en términos de eficiencia, eficacia, economía y manejo del Riesgo. En los demás eventos, la Entidad Estatal deberá aplicar la Ley 80 de 1993, sus modificaciones y reglamentos.

<Inciso SUSPENDIDO provisionalmente> La Entidad Estatal del Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal que contrate bajo esta modalidad deberá indicar expresamente en los Documentos del Proceso, cómo el Proceso de Contratación cumple con las condiciones establecidas en el presente artículo y justificar la contratación con estas entidades en términos de eficiencia, eficacia, economía y manejo del riesgo.

señalando: (…) "que contraría la norma constitucional al condicionar que los contratos solo se pueden celebrar cuando no exista oferta en el mercado, sometiendo su celebración a que, de existir oferta, la contratación con las entidades sin ánimo de lucro represente la optimización de los recursos públicos en términos de eficiencia, eficacia, economía y manejo del riesgo, toda vez que se desconocería la naturaleza de las entidades sin ánimo de lucro que implica que ellas no participan en el mercado de bienes y servicios de la misma forma que las demás sociedades.

Por tanto, suspendió provisionalmente el literal c) del artículo 2 del Decreto 092 de 2017, razón por la cual los procesos de contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro no quedan condicionados a la inexistencia de oferta en el mercado de bienes y servicios, ni a que la ESAL garantice la mejor oferta y la optimización de los recursos públicos. Lo anterior, en la medida que estas condiciones son propias de la contratación del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, no del régimen jurídico especial que establece el artículo 355 de la Constitución Política.

El Decreto 092 de 2017 es un instrumento de política pública distinto al Sistema de Compra Pública, por lo tanto, no es posible celebrar un Convenio de asociación o de colaboración utilizando las modalidades de selección señaladas en la Ley 1150 de 2007. Sin embargo, las Entidades Estatales son autónomas en la configuración del proceso competitivo o la contratación directa de estos Convenios y pueden establecer procedimientos similares o idénticos a las modalidades de selección de la Ley 1150 de 2007; además de la posibilidad de tener en cuenta lo establecido por

la Guía para la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad de Colombia Compra Eficiente sobre las etapas de un Proceso competitivo. También, la Entidad Estatal debe tener en cuenta que las normas del Sistema de Compra Pública (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015, entre otras) son aplicables cuando el Decreto 092 de 2017 no establezca regulación expresa".

(https://sintesis.colombiacompra.gov.co/sites/default/files/concepto/2018/4201814000005618_Celebracion_de_Convenios_de_asociacion_con_aportes_en_especie/4201814000005618_celebracion_de_Convenios_de_asociacion_con_aportes_en_especie original.pdf.

"Legalmente no existe distinción alguna entre Convenio y contrato. El Convenio es una forma de gestión conjunta en el que las Entidades Estatales logran la consecución de objetivos comunes, ya sea asociándose entre sí o entre estas y particulares. Esto quiere decir que el Convenio se caracteriza por ser un negocio jurídico en el que media un acuerdo de voluntades y es generador de obligaciones a cargo de cada una de las partes que lo integran, obligaciones que son jurídicamente exigibles (Ver la sentencia del Consejo de Estado, Sala de lo Contencioso Administrativo, Sección Tercera, Consejero Ponente: Mauricio Fajardo Gómez, Bogotá D.C, veintitrés (23) de junio de dos mil diez (2010), radicación número: 66001-23-31-000-1998-00261-01(17860). Las anteriores características también se aplican al contrato. Entonces, al no existir distinción jurídica entre el Convenio y el contrato, los conceptos previstos por la ley 80 de 1993 y la 1150 de 2007 para tal fin, se entenderán en el mismo sentido.

Ahora bien, en virtud de la Ley 489 de 1998 (Artículos 95 y 96), y como se anotó en precedencia, las Entidades Estatales pueden celebrar Convenios entre sí o con particulares, como forma de colaboración para el cumplimiento de sus fines y cometidos estatales. Estos Convenios se llevan a cabo de dos maneras: mediante la celebración de Convenios interadministrativos o la asociación de Entidades Estatales con personas jurídicas particulares mediante la celebración de Convenios de asociación o la creación de personas jurídicas".

https://sintesis.colombiacompra.gov.co/content/ley-aplicable-Convenios-de- asociaci%C3%B3n-0

La Constitución Política de Colombia señala en su artículo 113, que "(...) Los diferentes órganos del Estado tienen funciones separadas, pero colaboran armónicamente para la realización de sus fines", y el artículo 209 "(...) Las autoridades administrativas deben coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del Estado (…)".

Conforme a los principios fundamentales que establece el artículo 2 de la Constitución Política de Colombia:

"Son fines esenciales del estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo.

Las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias y demás derechos y libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del estado y de los particulares".

La Constitución Política, en su artículo 355 faculta a la Administración Pública, en todos sus niveles, para: "(…) celebrará contratos con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los planes seccionales de Desarrollo (…)".

En igual sentido, se ha pronunciado la Corte Constitucional mediante sentencia C-543-2001 en referencia al artículo 355 de la Carta Política, así:

"Entonces, el ámbito propio del artículo 355, en sus dos incisos, el primero en cuanto prohíbe explícitamente las donaciones y auxilios y el segundo que permite la celebración de contratos para el cumplimiento de actividades de interés público, acordes con los planes de desarrollo, con personas jurídicas privadas, sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, es el de la acción benéfica del Estado, de las actividades de fomento que dentro de un Estado social de Derecho corresponden como función propia, insoslayable, de la organización estatal.

De acuerdo a la constitución el segundo inciso alude a la celebración de contratos hace énfasis en que el objeto de los mismos es el desarrollo de actividades de interés público, acordes con los planes de desarrollo, y para asegurar que la acción de fomento (benéfica como la ha denominado la jurisprudencia de la Corporación) se cumpla adecuadamente, exige que las instituciones privadas con las cuales se hayan de celebrar sean precisamente de aquellas que conforme a la ley tengan el carácter de instituciones sin ánimo o fin lucrativo (las personas jurídicas, fundaciones y asociaciones, reguladas por el Código Civil - Título XXXVI- y disposiciones complementarias) que además tengan reconocida idoneidad en el ámbito donde conforme a sus respectivas reglas estatutarias desarrollan las actividades de beneficio común".

Ahora bien, la doctrina y jurisprudencia han sido unánimes al señalar que los convenios de la administración son negocios jurídicos bilaterales en virtud de los cuales ésta se vincula con otra persona jurídica pública o con una persona jurídica o natural privada para alcanzar fines de interés mutuo en el marco de la ejecución de funciones administrativas y que por su naturaleza las partes

hacen aportes a un propósito común, sin que por virtud de dicho aporte, alguna de las dos pretenda obtener un beneficio más allá que el de la misión acordada.

De conformidad con lo anterior, el presente proceso competitivo será desarrollado para la futura celebración de los correspondientes Convenios de Asociación de conformidad con el artículo 5 del Decreto 092 de 2017 que expresamente determina:

"Los convenios de asociación que celebren entidades privadas sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad y Entidades Estatales para el desarrollo conjunto de actividades relacionadas con los cometidos y funciones que a estas les asigna la Ley a los que hace referencia el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, no estarán sujetos a competencia cuando la entidad sin ánimo de lucro comprometa recursos en dinero para la ejecución de esas actividades en una proporción no inferior al 30% del valor total del convenio. Los recursos que compromete la entidad sin ánimo de lucro pueden ser propios o de cooperación internacional.

Si hay más de una entidad privada sin ánimo de lucro que ofrezca su compromiso de recursos en dinero para el desarrollo conjunto de actividades relacionadas con los cometidos y funciones asignadas por Ley a una Entidad Estatal, en una proporción no inferior al 30% del valor total del convenio, la Entidad Estatal debe seleccionar de forma objetiva a tal entidad y justificar los criterios para tal selección.

Estos convenios de asociación son distintos a los convenios a los que hace referencia el artículo 2 y están regidos por el artículo 96 de la Ley 489 de 1998 y los artículos 5, 6, 7 y 8 del presente decreto."

Por otra parte, el inciso primero del numeral sexto de la guía para la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, expedida por la Agencia para la Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente-, señala : "El artículo 5 del Decreto 092 de 2017 desarrolla el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, el cual autoriza a las Entidades Estatales a celebrar negocios jurídicos con entidades sin ánimo de lucro para cumplir sus funciones y por esa razón su ámbito de aplicación es diferente al de los otros artículos del Decreto 092 de 2017."

Así mismo, el inciso quinto del referido numeral señala: "El artículo 5 del Decreto 092 de 2017 no prohíbe la celebración de convenios en que la entidad sin ánimo de lucro aporte recursos en especie, sólo indica que en esos casos la Entidad Estatal debe acudir al proceso competitivo para seleccionar a la entidad sin ánimo de lucro con la cual celebrará el respectivo convenio." Considerando lo anterior, el Municipio de Santa Catalina, adelantará el presente proceso competitivo, el cual se rige por los principios de la contratación estatal, los artículos 5,6,7 y 8 del decreto 092 de 2017. (Subrayado fuera del texto original)

De conformidad con estos lineamientos y de acuerdo con lo revisado en el análisis de conveniencia y oportunidad se ha determinado que el presente proceso contractual cumple con lo establecido en el del Decreto 092 de 2017, razón por la cual en virtud de los principios de eficiencia y eficacia se adelantará el presente Convenio de conformidad al régimen especial dispuesto en el artículo 355 de la constitución política de Colombia y el Decreto 092 de 2017.

De conformidad con lo anterior, el MUNICIPIO adelantará un convenio de asociación con una entidad sin ánimo de lucro con la idoneidad suficiente, para la ejecución de las actividades descritas en el presente estudio previo, a través de un proceso competitivo.

3.4.1. MARCO TRIBUTARIO MUNICIPAL

A manera informativa se señala que dentro de los impuestos a pagar se encuentran

Para la estimación del presupuesto de la contratación se tuvo en cuenta la siguiente carga impositiva:

- Estampilla prohospital 1%
- Estampilla Universidad de Cartagena 1%
- Estampilla procultura 1%
- Estampilla proancion 4%
- Fondo de seguridad y convivencia ciudadana 5%
- Retefuente 2%
- Reteica 1%
- Estampilla Prodeporte 1.5%
- Reteiva 15% del iva facturado
- Estampillas de justicia 2%

***Nota**:* Los gravámenes correspondientes se aplicarán antes de IVA.

Serán por cuenta del Contratista y se consideran incluidos como parte del precio todos los impuestos, derechos, tasas y contribuciones que se originen en el desarrollo del contrato sean estos de carácter Nacional, Departamental o Municipal; Los cuales podrán ser cancelados directamente por el contratista o descontados por el MUNICIPIO, según la naturaleza de la contribución fiscal. La tarifa y los demás elementos sustanciales del impuesto, tasa o contribución serán las vigentes a la fecha de suscripción del contrato respectivo.

INDICADORES DE EFICIENCIA DE LA ESAL (CAPACIDAD FINANCIERA)

Conforme a la "Guía para la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad" de Colombia Compra Eficiente", los indicadores financieros Asociados a la

eficiencia de la ESAL muestran su grado de madurez y de dedicación a proyectos misionales. Las entidades sin ánimo de lucro tienen el deber de llevar contabilidad, por ello, la Entidad Estatal debe establecer criterios objetivos relacionados con los resultados financieros de las entidades sin ánimo de lucro, así comparar su idoneidad y contratar con la ESAL que muestre resultados sólidos. La Entidad Estatal puede verificar estos indicadores a través de declaraciones tributarias, estados financieros, en ese sentido el municipio solicitará la siguiente documentación:

1. Estados Financieros con corte a diciembre 31 de 2025 debidamente firmados por el Representante Legal, el Contador Público y/o Revisor Fiscal cuando así lo obligue la Ley.
2. Notas a los estados financieros acompañados por el dictamen del revisor fiscal
3. Balance general con corte a diciembre 31 de 2025.
4. Fotocopia de la Tarjeta Profesional y Cédula de ciudadanía, antecedentes disciplinarios del Contador acompañado del certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores, y fotocopia de la cédula y tarjeta profesional del revisor fiscal acompañado del certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores.
5. Fotocopia de la Tarjeta Profesional y Cédula de ciudadanía, antecedentes disciplinarios del Revisor Fiscal, acompañado del certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores.

Indicadores financieros

Indicador	Valor de referencia
Índice de liquidez.	Mayor o Igual ≥ 1.40
Índice de endeudamiento.	Menor o Igual ≤ 0.70 o 70%

a. Índice de Liquidez o Razón corriente: En el análisis realizado con la muestra de las empresas, se genera en la desviación estándar en el límite inferior mayor o igual a 1.40
b. Nivel de Endeudamiento: Cabe resaltar que entre menor sea el nivel de endeudamiento el riesgo de quiebra de la empresa oferente es menor. Para este proceso se recomienda un índice de endeudamiento menor o igual al ≤ 70%.

INDICADOR DE EFICIENCIA

La estructura organizacional nos muestra la madurez de la organización en sus procedimientos, el manejo de la información y en general su gobierno corporativo. Por lo anterior, la Entidad Estatal debe establecer requerimientos que acrediten la estructura organizacional de la ESAL, atendiendo al programa o actividad prevista en el plan de desarrollo.

Los indicadores financieros asociados a la eficiencia de la ESAL muestran su grado de madurez y de dedicación a proyectos misionales. Las entidades sin ánimo de lucro tienen el deber de llevar contabilidad, por ello, la Entidad Estatal debe establecer criterios objetivos relacionados con los

resultados financieros de las entidades sin ánimo de lucro, así comparar su idoneidad y contratar con la ESAL que muestre resultados sólidos. La Entidad Estatal puede verificar estos indicadores a través de declaraciones tributarias, estados financieros o en caso de tenerlo el certificado del RUP.

La Entidad Estatal debe asegurarse que el asociado con el que pretende contratar es efectivamente sin ánimo de lucro, por ello debe verificar que se encuentra en el régimen tributario especial al que se refieren el artículo 356-2 del Estatuto Tributario, esto solo es posible si su objeto social corresponde a cualquiera de las actividades meritorias definidas en el artículo 359 del Estatuto Tributario, siempre y cuando las mismas sean de interés general y que a ellas tenga acceso la comunidad.

La Entidad Estatal dependiendo de la complejidad del objetivo del plan de desarrollo que se pretende cumplir, puede usar los siguientes indicadores u otros que le permitan comparar objetivamente a los proponentes:

(a) Las entidades privadas sin ánimo de lucro no tienen como propósito generar utilidades. Los ingresos de las entidades privadas sin ánimo de lucro están destinados a cumplir su función social. La administración de la entidad privada sin ánimo de lucro debe mostrar eficiencia en el gasto para lo cual el siguiente indicador sobre la eficiencia en la administración de la totalidad de sus proyectos es útil:

$$\frac{\text{Gastos de implementación de los proyectos en el año anterior}}{\text{Total gastos de funcionamiento de la ESAL en el año anterior}}$$

Entre mayor sea este porcentaje, más recursos debe utilizar la entidad privada sin ánimo de lucro para satisfacer las necesidades de la comunidad y menos en su propia administración.

Para este cálculo se toman los Estados Financieros con corte al 2025, se determina un indicador de eficiencia **mayor o igual a 6,** ya que al ser entidades cuyo fin no es la obtención de un beneficio, sino que principalmente persigue una finalidad social, se debe mostrar eficiente en su ejecución y desempeño y de esta forma tiene la Entidad la certeza de aunar esfuerzos con una entidad fortalecida y que garantiza un óptimo desempeño y que los recursos serán destinados al proyecto social en cuestión

$$\frac{\text{Gastos de implementación de los proyectos en el 2025}}{\text{Total, gastos de funcionamiento de la ESAL en el 2025}}$$

Para este cálculo se toman los Estados Financieros con corte al 2025, se determina un indicador de eficiencia **mayor o igual a 60**

Para determinar con claridad dicha información este indicador deberá ser certificado por el Contador Público y/o Revisor Fiscal de la Entidad el cual será verificado y analizado por el evaluador financiero del organismo.

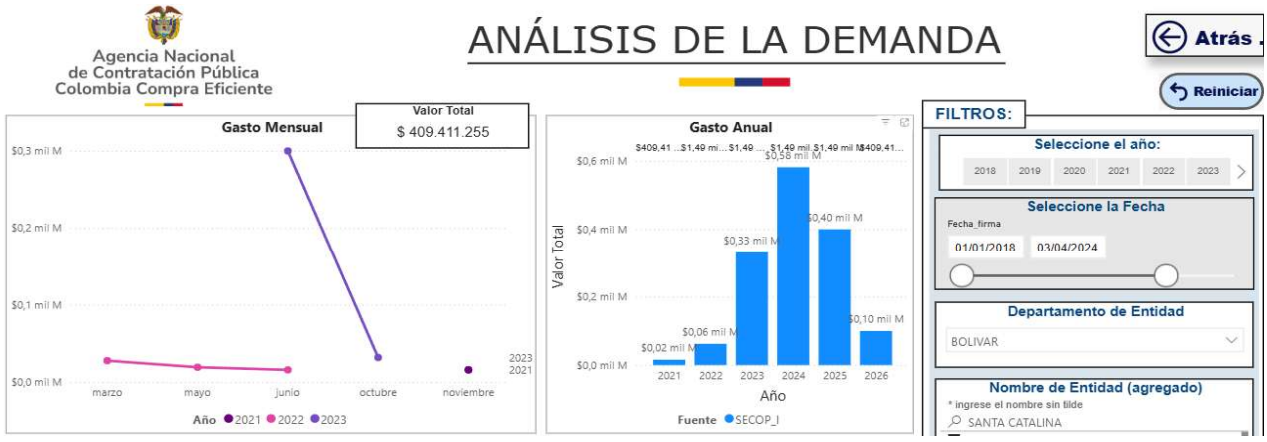
4. ANALISIS DE LA DEMANDA

El análisis de la demanda tiene como propósito identificar y caracterizar la necesidad institucional que motiva el proceso de contratación, así como establecer la pertinencia, oportunidad y alcance del servicio requerido.

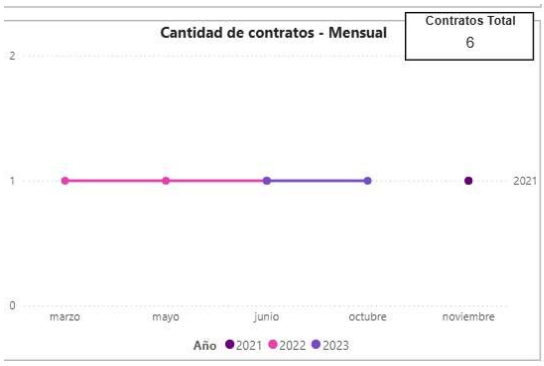
La Alcaldía Municipal de Santa Catalina luego de conocer sus intereses y necesidades y de identificar los servicios que la satisfacen, está en capacidad de definir el sector o mercado al cual pertenecen tales bienes, obras o servicios y hacer el análisis correspondiente.

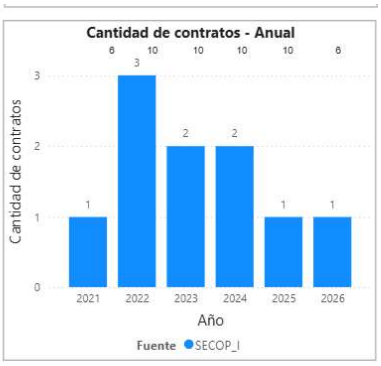
El análisis del sector ofrece herramientas para establecer el contexto del proceso de contratación, identificar algunos de los riesgos, determinar los requisitos habilitantes y la forma de evaluar las ofertas. En ese sentido se procede a revisar el histórico de compras o adquisiciones de otras entidades estatales y otros consumidores del bien o servicio, indagado en SECOP. Procesos realizados por distintas entidades con objeto similar al de la actividad económica objeto de este estudio del sector.

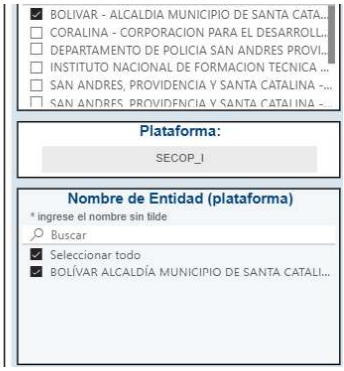
De acuerdo con lo establecido en la Guía para la Elaboración de Estudios de Sector de la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia compra eficiente, el análisis de la demanda debe indicar como LA ALCALDIA MUNICIPAL DE SANTA CATALINA ha adquirido, en vigencias fiscales anteriores, los bienes y servicios objeto del presente proceso de contratación, así como establecer como otras entidades públicas y privadas acceden a este tipo de servicios en el mercado.

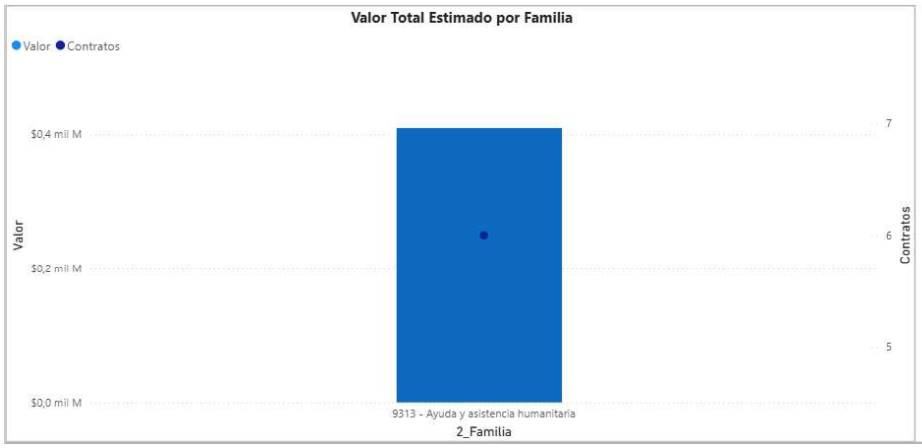


ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO
(artículo 2.2.1.1.1.6.1 del decreto 1082 de 2015)







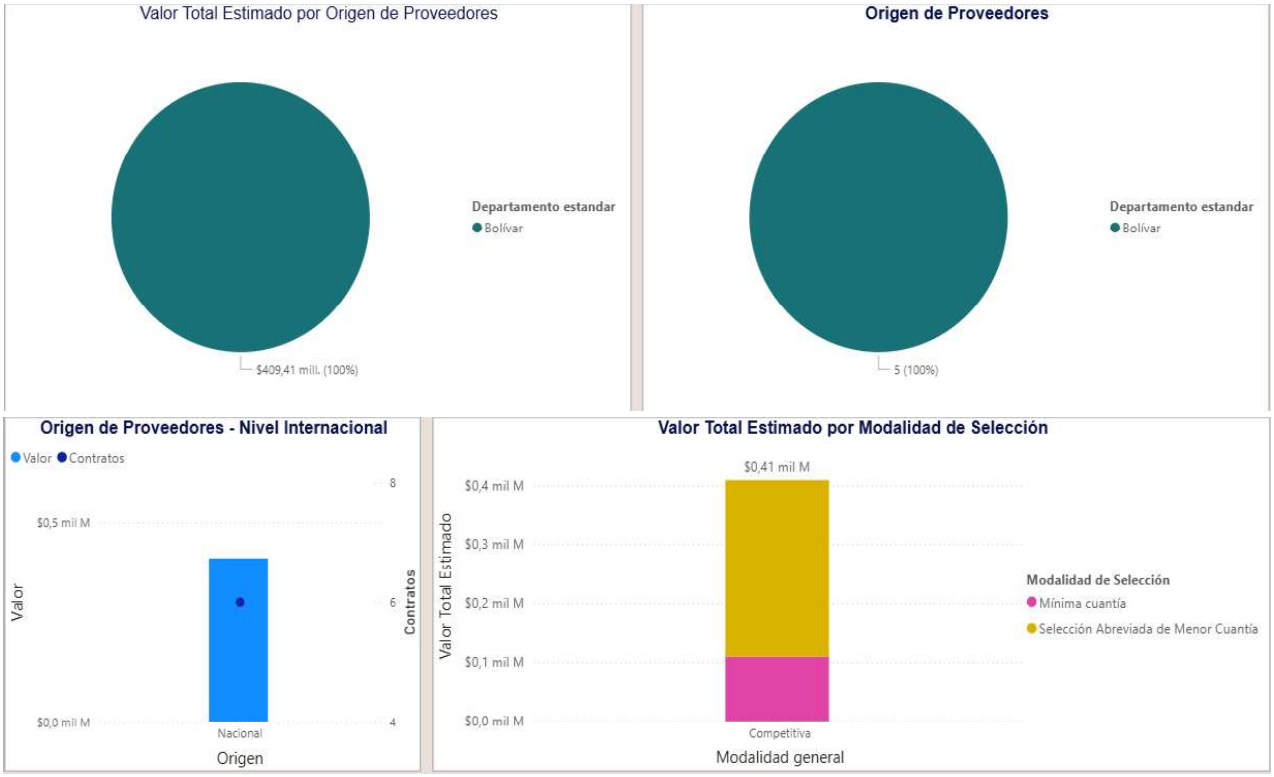




Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2021			2022			2023			Total		
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participa
9313 - Ayuda y asistencia humanitaria	1	$15.717.000	3,84%	3	$62.305.359	15,22%	2	$331.388.896	80,94%	6	$409.411.255	100,00
Total	**1**	**$15.717.000**	**3,84%**	**3**	**$62.305.359**	**15,22%**	**2**	**$331.388.896**	**80,94%**	**6**	**$409.411.255**	**100,00**





Según los resultados obtenidos, en el Departamento de Bolívar – La Alcaldía Municipal de Santa Catalina; entre el 1 de enero de 2018 y el 03 de abril de 2024, se adjudicaron 6 contratos asociados a los códigos UNSPSC 93141501 por un valor total de $ 409.411.255 Millones de pesos.

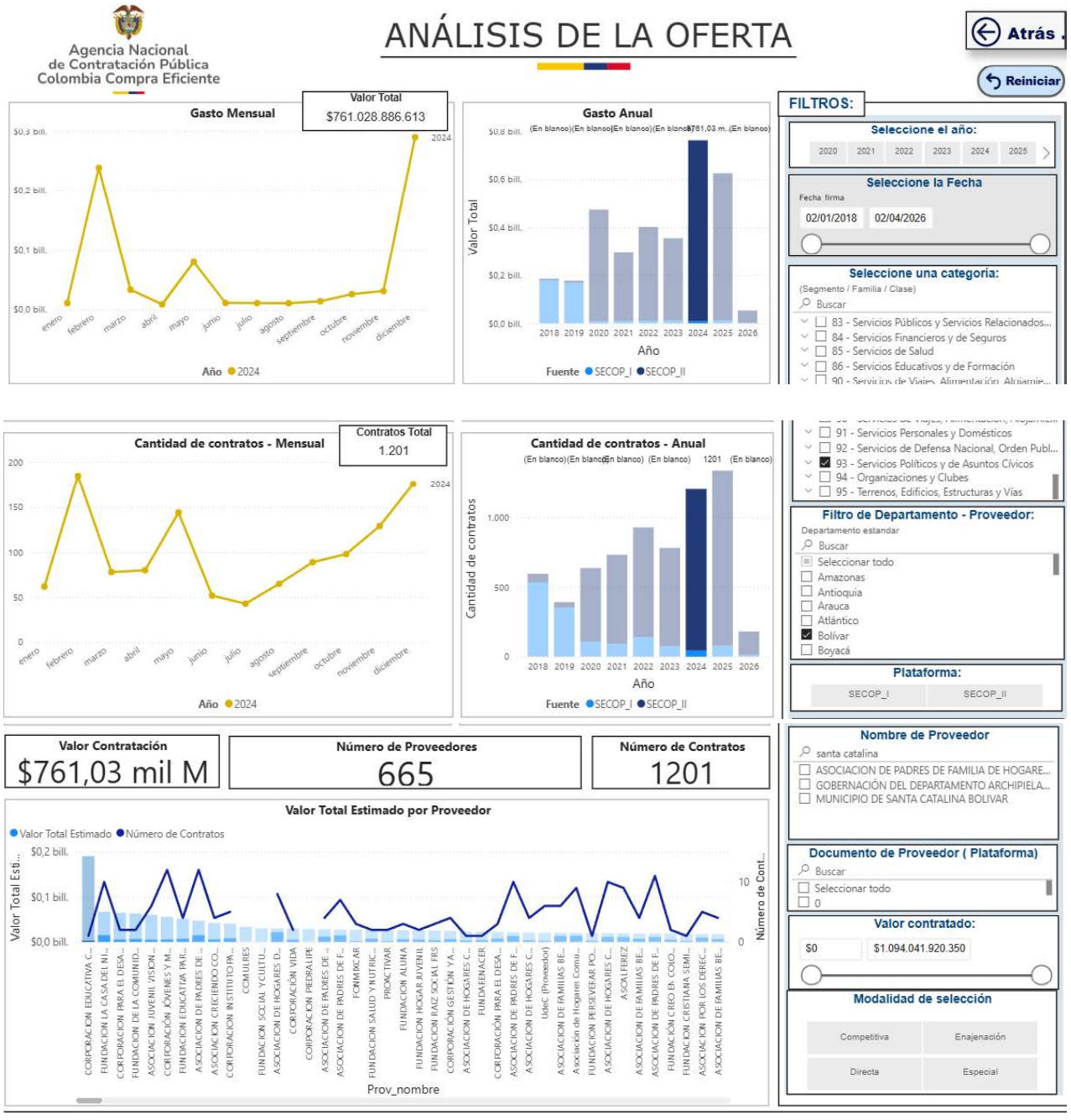
5. ANALISIS DE LA OFERTA

Esta fase tiene como propósito examinar el análisis del mercado de oferta y las opciones de proveedores disponibles, a partir de las categorías de compras definidas, con el fin de comprender las dinámicas que afectan el sector, la cadena de abastecimiento y los actores que puedan suministrar bienes y servicios requeridos.

El análisis de la oferta contempla la realización de un estudio de las capacidades financieras y organizacionales de las empresas del sector, estas capacidades financieras y organizacionales buscan establecer unas mínimas condiciones que reflejan el estado financiero y muestran la aptitud de los proponentes para cumplir oportuna y cabalmente el objeto del contrato.

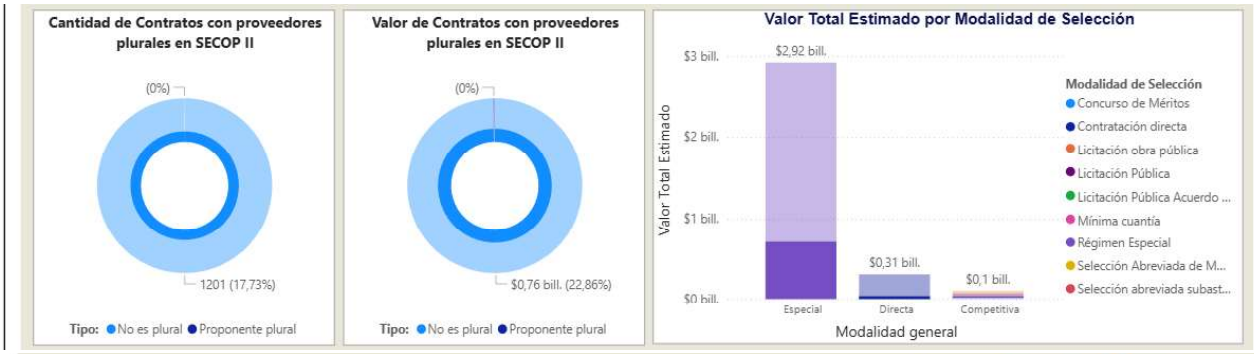
La entidad consulto la herramienta del Modelo de Abastecimiento Estratégico dispuesta por la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente, con el fin de analizar el comportamiento de la oferta en materia de servicios en el Departamento de Bolívar. Según los

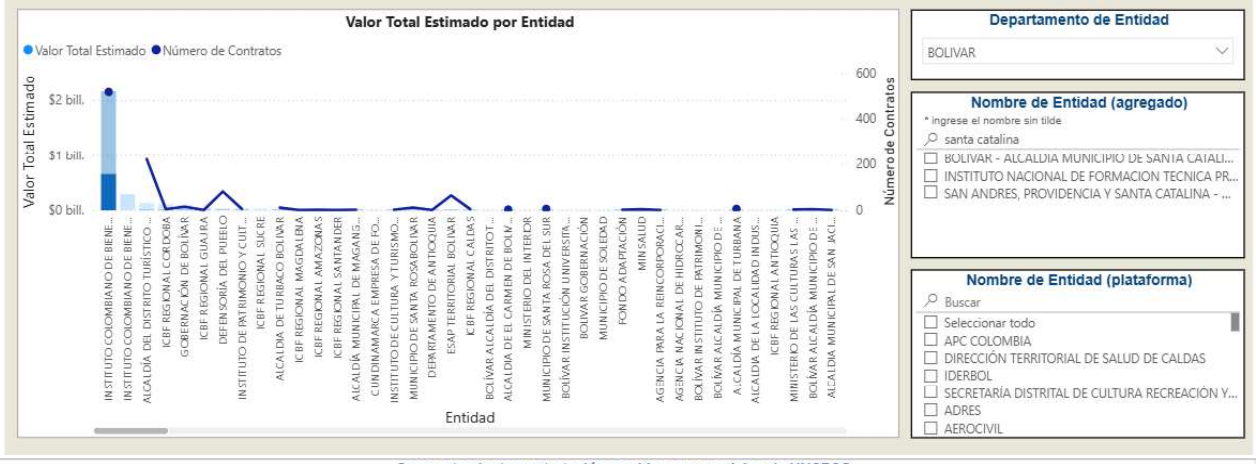
resultados obtenidos, entre el 02 de enero de 2018 y el 02 de abril de 2026, se identificaron 665 proveedores que participaron en procesos de contratación directa bajo los códigos UNSPSC 93141501, adjudicándose un total de 1201 contratos por la suma de $ 3.329.307.877.341 Mil millones de pesos



ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO
(artículo 2.2.1.1.1.6.1 del decreto 1082 de 2015)







Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2025			2026			Total		
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación
9310 - Sistemas e instituciones políticas	1	$60.000.000	0,00%	2	$548.000.000	0,02%	19	$3.304.322.191	0,10%
9311 - Condiciones sociopolíticas	3	$283.955.018	0,01%	1	$280.000.000	0,01%	29	$2.741.419.354	0,08%
9312 - Relaciones internacionales	15	$127.000.000	0,00%				30	$1.257.511.282	0,04%
9313 - Ayuda y asistencia humanitaria	66	$36.466.264.328	1,10%	22	$8.108.830.716	0,24%	393	$100.229.436.789	3,01%
9314 - Servicios comunitarios y sociales	699	$539.687.378.058	16,21%	64	$41.859.512.147	1,26%	4389	$3.125.142.842.096	93,87%
9315 - Servicios de administración y financiación pública	551	$47.915.302.417	1,44%	88	$4.784.699.991	0,14%	1905	$94.083.581.355	2,83%
9316 - Tributación	2	$59.856.000	0,00%	1	$27.168.000	0,00%	7	$1.083.179.526	0,03%
9317 - Política y regulación comercial							3	$1.465.584.748	0,04%
Total	1337	$624.599.755.821	18,76%	178	$55.608.210.854	1,67%	6775	$3.329.307.877.341	100,00%

6. ESTUDIO DEL MERCADO

Con base en el análisis sectorial realizado y en consideración de las condiciones técnicas, operativas y presupuestales del proceso, se estima que el valor de la contratación correspondiente al objeto ***"AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FINANCIEROS Y LOGÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO DE EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL MUNICIPIO DE SANTA CATALINA DE ALEJANDRÍA, BOLÍVAR".***

El plazo estimado para la ejecución del presente convenio será hasta el treinta (31) de diciembre de dos mil veintiséis (2026) o hasta cumplir con la totalidad de las actividades convenidas, contado a partir de la suscripción del acta de inicio o aprobación del inicio a través de la plataforma de SECOP I, previo el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución dispuestos en el artículo 41 de la ley 80 de 1993, asciende a la suma de **QUINIENTOS TREINTA Y UN MILLONES CUATROCIENTOS NUEVE MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($531.409.954).**

discriminados así:

a) Aporte del MUNICIPIO: La suma de **TRESCIENTOS SETENTA Y UN MILLON NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($ 371.986.968).**

b) Aporte mínimo de la ESAL es del **30 %: CIENTO CINCUENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS VEINTIDOS MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($ 159.422.986).**

Este valor se fundamenta en referencias de mercado, antecedentes contractuales, complejidad técnica del servicio requerido y criterios de eficiencia presupuestal, conforme a los lineamientos establecidos por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente.

6.1. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL.

Considerando el presupuesto oficial designado para satisfacer la necesidad plasmada el presente proceso contractual se encuentra respaldado presupuestalmente por el siguiente Certificado de Disponibilidad Presupuestal:

No. CDP	FECHA	VALOR	UNIDAD EJECUTORA
2026.CEN.01.000226	19/Agosto/2026	**$ 376.352.250**	AC-1-DESPACHO DEL ALCALDE

6.2. LUGAR DE EJECUCION.

Municipio de Santa Catalina, Bolívar, el lugar de entrega será coordinado con el supervisor del contrato al momento de la entrega.

6.3. FORMA DE PAGO

El Municipio de Santa Catalina desembolsará a la entidad sin ánimo de lucro el valor del convenio de la siguiente manera:

1. Primer Desembolso (50%): Equivalente a la suma de $185.993.484, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, aprobación de las garantías constituidas, suscripción del acta de inicio, presentación de la cuenta de cobro y aprobación del Plan Operativo.

2. Segundo Desembolso (50% restante): Contra la entrega, revisión y aprobación del informe técnico final detallado que certifique la entrega física de todas las dotaciones.

PARÁGRAFO PRIMERO: El APORTE DEL ASOCIADO se efectuará conforme a lo establecido en el Alcance técnico dispuesto por la Alcaldía de Santa Catalina en el presente estudio previo, el cual debe guardan relación con la necesidad y la oferta presentada por el oferente.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Los recursos entregados por la Alcaldía de Santa Catalina deberán ser destinados estrictamente a cubrir los costos y gastos generados por las actividades pactadas en el objeto del convenio, las cuales se deben llevar a cabo dentro del término de duración de éste. Además, para el desembolso el ASOCIADO deberá presentar un informe de ejecución con los siguientes documentos:

- Factura de venta o cuenta de cobro que deberá cumplir con todos los requisitos establecidos en el artículo 617 del Decreto 624 de 1989 (Estatuto Tributario), modificado por el artículo 40 de la ley 223 de 1995, por el artículo 64 de la ley 788 de 2002 y el artículo 45 de la ley 962 de 2005. De igual forma debe indicar el número del Convenio.
- Certificación del cumplimiento de las obligaciones al Sistema General de Seguridad Social (Pensión, Salud, ARL y Parafiscales) y certificado de cumplimiento expedido por el representante legal o revisor fiscal, según corresponda y de conformidad con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.
- Certificación de recibo a entera satisfacción del cumplimiento de las obligaciones del ASOCIADO que constan en la factura y/o cuenta de cobro, expedida por el SUPERVISOR o interventor del contrato.

- Deberá presentar igualmente, el informe técnico de actividades. Las situaciones acaecidas de manera posterior a la suscripción del convenio no podrán generar costos adicionales a los ya dispuestos por la entidad. Si por causa del retraso del ASOCIADO en la entrega de documentos, se demora la liquidación del acta parcial, el ASOCIADO no tendrá derecho al reconocimiento de intereses o de suma adicional alguna. Los proponentes deben manifestar aceptación expresa a la forma del desembolso establecido por la entidad.

PARÁGRAFO TERCERO: El aporte de la Alcaldía de Santa Catalina se hará previa disposición de giros de P.A.C. a los recursos disponibles del organismo, con la presentación de la propuesta se entenderá aceptado.

Los desembolsos se harán de acuerdo con la disponibilidad de recursos en la Tesorería, a los treinta (30) días calendario contados desde la fecha en que se recepciona en dicha subdirección la orden de pago debidamente diligenciada y soportada, previa certificación del SUPERVISOR de que los servicios fueron recibidos a entera satisfacción y de acuerdo con el PAC. Los impuestos que hayan de causarse o pagarse para la celebración, ejecución y/o liquidación del convenio, corren por cuenta del ASOCIADO y no darán lugar a ningún pago adicional a los precios pactados, en caso de que los precios sean tarifas reguladas, estos se causarán conforme la normativa vigente. Con relación a las retenciones en la fuente a título de los diferentes impuestos nacionales, departamentales o municipales, la Administración procederá de conformidad con la normativa tributaria vigente dependiendo del objeto del convenio y la calidad del contribuyente, en caso de que no haya lugar a alguna de ellas, deberá indicarse la norma que lo excluye o le otorga la exención.

RESPONSABLE	
JOSE ANTONIO CERVANTES CALDERON **Secretario de Gobierno** **Santa Catalina, Bolívar**	**FIRMA:**

Elaboró:
Juan Carlos Del Toro –Asesor Financiero Externo –
18 Septiembre de 2026

ALCALDÍA MUNICIPAL DE
SANTA CATALINA
NIT.890.480.069-5

Santa Catalina, septiembre de 2026

Señores:
PROVEEDORES

ASUNTO: SOLICITUD DE COTIZACIÓN.

Cordial saludo,

De conformidad con los principios de transparencia para la contratación, la Alcaldía Municipal de Santa Catalina, requiere llevar a cobo un proceso de contratación para la ejecución del objeto contractual: **"AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FINANCIEROS Y LOGÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO DE EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL MUNICIPIO DE SANTA CATALINA DE ALEJANDRÍA, BOLÍVAR".** es por ello, que solicitamos comedidamente, se sirva realizar una cotización de los servicios descritos en el documento Excel, los cuales deben cumplir con las características técnicas especificadas, con el fin de estructurar el Estudio de Mercado, que permita estimar el presupuesto para el consecuente proceso de selección.

Objeto: **"AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FINANCIEROS Y LOGÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO DE EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL MUNICIPIO DE SANTA CATALINA DE ALEJANDRÍA, BOLÍVAR".**

1. La celebración del contrato y la ejecución de las actividades inherentes a su objeto está orientada a la materialización de los objetivos establecidos en el Plan de Desarrollo municipal de Santa Catalina, Bolívar 2024-2027, con el fin de proveerle bienestar a los integrantes del sector poblacional al que están dirigidas las respectivas actividades.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: Se solicita a los interesados, se sirvan realizar la cotización de cada uno de los ítems descritos en formato Excel anexo a esta solicitud Anexo 1, En ningún caso el Anexo Técnico podrá ser modificado, cambiado u ajustado:

NOTA: Estas serán el mínimo de actividades requeridas para el desarrollo del proyecto en mención, sin perjuicio de la propuesta y/o anexo técnico presentada por el cooperante que manifieste su intención de participar en la ejecución del proyecto.

La oferta debe incluir el valor todos los materiales y/o medios digitales requeridos para la perfecta ejecución del servicio contratado.

VÁLIDEZ DE LA OFERTA: Treinta (30) días contados a partir de la fecha.

Los valores cotizados deben incluir todos los impuestos, tasas, retención y demás que sean aplicables al servicio y/o bien ofertado. En especial deberá tener en cuenta el marco tributario y el valor correspondiente de las garantías.

En caso de que el proponente no indique el impuesto a las Ventas (IVA) y haya lugar a éste, se entenderá que viene incluido en el valor total (IVA Presuntivo), sin perjuicio de las correspondientes correcciones aritméticas. Si el bien o servicio está

ALCALDÍA MUNICIPAL DE
SANTA CATALINA
NIT.890.480.069-5

legalmente exento del IVA se deberá indicar de manera clara y expresa la norma que contempla el beneficio y por qué cobija al Municipio.

1. **Lugar de ejecución:** Municipio de Santa Catalina, Bolívar.

2. **Tipo de contrato:** contratación modalidad de SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTIA

3. **Término de ejecución:** El plazo del presente Contrato será hasta 31 de diciembre de 2026, contados a partir de la fecha de cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución dispuestos en el Artículo 41 de la Ley 80 de 1993. (expedición del Registro Presupuestal y la aprobación de la garantía única por parte del Cooperante) y la suscripción del acta de inicio.

Las ofertas deberán ser entregadas por este mismo medio dentro del término máximo de tres (03) día calendario, contado a partir de la recepción de esta.

Cualquier inquietud podrá ser consultada en la Alcaldía de Santa Catalina a través del Correo electrónico: alcaldia@santacatalina-bolivar.gov.co

Atentamente,

JOSE ANTONIO CERVANTES CALDERON
Secretario de Gobierno
Santa Catalina, Bolívar

Elaboró: Juan Carlos Del Toro –Asesor Financiero Externo

Santa Rosa de Lima (Bolívar), 4 de septiembre 2026.

Señores:
ALCALDIA MUNICIPAL DE SANTA CATALINA DE ALEJANDRIA – BOLIVAR.
E.S.D.

ASUNTO: **Cotización a Convenio.**

Cordial saludo.

En atención a la invitación a cotizar realizada por la Alcaldía Municipal de Santa Catalina, Bolívar, nos permitimos remitir adjunta la **cotización y presupuesto correspondiente** al proyecto denominado:

"AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FINANCIEROS Y LOGÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO DE EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL MUNICIPIO DE SANTA CATALINA DE ALEJANDRÍA, BOLÍVAR".

Agradecemos la oportunidad de participar en este ejercicio de cotización y quedamos atentos a cualquier información o aclaración adicional que sea requerida.

ASONORTE

Cordialmente,

HENRY LUIS MATOS LOPEZ
Representante Legal

PROPUESTA ECONOMICA									
ITEMS	CARGO/OFICIO	ACTIVIDADES	UNIDAD	CANTIDAD	PERSONAS	VALOR	VALOR TOTAL	APORTE MUNICIPIO	APORTE ESAL
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	$ 669.828,34	$ 8.037.940,13	$ 8.037.940,13	$ 0,00
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	$ 669.828,34	$ 8.037.940,13	$ 8.037.940,13	$ 0,00
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	$ 669.828,34	$ 8.037.940,13	$ 8.037.940,13	$ 0,00
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	$ 669.828,34	$ 8.037.940,13	$ 8.037.940,13	$ 0,00
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	$ 669.828,34	$ 8.037.940,13	$ 8.037.940,13	$ 0,00
1.6	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	6	2	$ 669.828,34	$ 8.037.940,13	$ 8.037.940,13	$ 0,00
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	$ 669.828,34	$ 8.037.940,13	$ 8.037.940,13	$ 0,00
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	$ 3.511.697,83	$ 3.511.697,83	$ 0,00	$ 3.511.697,83
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	$ 1.103.984,64	$ 6.623.907,85	$ 0,00	$ 6.623.907,85
A	SUB TOTAL COSTO DIRECTO						$ 66.401.186,58	$ 56.265.580,89	$ 10.135.605,69
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	$ 6.812,78	$ 4.087.670,41	$ 4.087.670,41	$ 0,00
2.2	HIDRATACIÓN	Refrigeria 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	$ 2.838,66	$ 1.703.196,00	$ 1.703.196,00	$ 0,00
2.3	TRANSPORTE:	Logística para el transporte de la dotación de materiales, enseres, herramientas, equipos, mobiliarios e insumo que el proyecto entregará	PASAJE	6	5	$ 49.368,00	$ 1.481.040,00	$ 1.481.040,00	$ 0,00

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	$ 1.335,84	$ 133.584,00	$ 133.584,00	$ 0,00
2.5	REGISTRO DE SOLICITUDES	Suministro de Formatos (Fortalecimiento, memoria del proyecto, fotografías), para capacitaciones, evidencias e informes del proyecto	UNIDAD	6	1	$ 14.761,03	$ 88.566,19	$ 88.566,19	$ 0,00
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	$ 1.135,46	$ 681.278,40	$ 681.278,40	$ 0,00
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	$ 170.319,60	$ 1.021.917,60	$ 1.021.917,60	$ 0,00
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	$ 124.901,04	$ 749.406,24	$ 749.406,24	$ 0,00
2.9	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	Perifoneo	UNIDAD	2	1	$ 5.808,00	$ 11.616,00	$ 11.616,00	$ 0,00
		Impresión de folletos	UNIDAD	1	100	$ 522,72	$ 52.272,00	$ 52.272,00	$ 0,00
		Cuñas Radios Comunitaria	UNIDAD	1	1	$ 1.684,32	$ 1.684,32	$ 1.684,32	$ 0,00
2.10	Coordinadores FASE 1. DIAGNÓSTICO INICIAL Y CARACTERIZACIÓN DE LOS EMPRENDIMIENTOS	CARACTERIZACIÓN DE BENERICIARIOS: Se caracterizaran los posibles beneficiarios con el fin de diagnosticar su estado de vulnerabilidad y las necesidades dentro del objeto del proyecto SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS: 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	$ 1.241.678,63	$ 12.416.786,32	$ 0,00	$ 12.416.786,32
		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	$ 1.241.678,63	$ 12.416.786,32	$ 0,00	$ 12.416.786,32
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	$ 1.241.678,63	$ 12.416.786,32	$ 0,00	$ 12.416.786,32
B	**SUB TOTAL COSTO INDIRECTOS DE LOGISTICA**						**$ 47.262.590,13**	**$ 10.012.231,17**	**$ 37.250.358,96**
	TOTAL COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL						**$ 113.663.776,71**	**$ 66.277.812,06**	**$ 47.385.964,65**
	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	$ 669.828,34	$ 4.018.970,06	$ 4.018.970,06	$ 0,00
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	$ 669.828,34	$ 4.018.970,06	$ 4.018.970,06	$ 0,00
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	$ 669.828,34	$ 4.018.970,06	$ 4.018.970,06	$ 0,00
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	$ 669.828,34	$ 4.018.970,06	$ 4.018.970,06	$ 0,00

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	$ 669.828,34	$ 4.018.970,06	$ 4.018.970,06	$ 0,00
3.6	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	$ 669.828,34	$ 4.018.970,06	$ 4.018.970,06	$ 0,00
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	$ 669.828,34	$ 4.018.970,06	$ 4.018.970,06	$ 0,00
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	$ 3.511.697,83	$ 3.511.697,83	$ 0,00	$ 3.511.697,83
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	$ 1.103.984,64	$ 13.247.815,70	$ 0,00	$ 13.247.815,70
C	**SUB TOTAL COSTO DIRECTO**						**$ 44.892.303,98**	**$ 28.132.790,45**	**$ 16.759.513,54**
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	$ 6.812,78	$ 2.043.835,20	$ 2.043.835,20	$ 0,00
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	$ 2.838,66	$ 851.598,00	$ 851.598,00	$ 0,00
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	$ 49.368,00	$ 740.520,00	$ 740.520,00	$ 0,00
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	UNIDAD	1	100	$ 1.335,84	$ 133.584,00	$ 133.584,00	$ 0,00
4.5	REGISTRO DE SOLICITUDES	Suministro de Formatos (Fortalecimiento, memoria del proyecto, fotografías), para capacitaciones, evidencias e informes del proyecto	UNIDAD	3	1	$ 14.761,03	$ 44.283,10	$ 44.283,10	$ 0,00
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	$ 1.135,46	$ 340.639,20	$ 340.639,20	$ 0,00
4.7	ALQUILER 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	$ 170.319,60	$ 510.958,80	$ 510.958,80	$ 0,00
4.8	ALQUILER 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	$ 124.901,04	$ 374.703,12	$ 374.703,12	$ 0,00
4.9	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	Perifoneo	UNIDAD	0	1	$ 5.808,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00
		Impresión de Folletos	UNIDAD	1	100	$ 522,72	$ 52.272,00	$ 52.272,00	$ 0,00
		Cuñas Radios Comunitaria	UNIDAD	0	1	$ 1.684,32	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00
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 BENEFICIARIOS: 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	$ 1.241.678,63	$ 6.208.393,16	$ 0,00	$ 6.208.393,16
		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	$ 1.241.678,63	$ 6.208.393,16	$ 0,00	$ 6.208.393,16
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	$ 1.241.678,63	$ 6.208.393,16	$ 0,00	$ 6.208.393,16
D	**SUB TOTAL COSTO INDIRECTOS DE LOGISTICA**						**$ 23.717.572,91**	**$ 5.092.393,42**	**$ 18.625.179,48**
5	**COSTO DE LINEAS PRODUCTIVAS**								
		VITRINA	UNIDAD	1	46	$ 396.000,00	$ 18.216.000,03		
		MESA PLASTICA CON CUATRO SILLA	UNIDAD	1	46	$ 228.800,00	$ 10.524.800,02		

5.1	LINEA 1 FRITOS	CALDERO DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	46	$ 176.000,00	$ 8.096.000,01	$ 64.039.201,39	$ 0,00
		UNIFORME	UNIDAD	1	46	$ 88.000,00	$ 4.048.000,01		
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	46	$ 88.000,00	$ 4.048.000,01		
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	46	$ 70.400,00	$ 3.238.400,01		
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	46	$ 344.956,55	$ 15.868.001,30		
5.2	LINEA 2 BOLLOS DERIVADOS DEL MAIZ YUCA	MOLINO ELECTRICO PARA MAIZ	UNIDAD	1	14	$ 968.000,00	$ 13.552.000,02	$ 27.744.591,74	$ 0,00
		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	14	$ 246.400,00	$ 3.449.600,01		
		CUCHILLOS Y UTIENSILIOS	UNIDAD	1	14	$ 176.000,00	$ 2.464.000,00		
		UNIFORME	UNIDAD	1	14	$ 88.000,00	$ 1.232.000,00		
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	14	$ 88.000,00	$ 1.232.000,00		
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	14	$ 70.400,00	$ 985.600,00		
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	14	$ 344.956,55	$ 4.829.391,70		
5.3	LINEA 3 GASTRONOMIA CASERA	MESA DE TRABAJO EN ACERO INOXIDABLE	UNIDAD	1	12	$ 704.000,00	$ 8.448.000,01	$ 25.470.678,64	$ 0,00
		MESA PLASTICA CON CUATRO SILLA	UNIDAD	1	12	$ 228.800,00	$ 2.745.600,00		
		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	12	$ 246.400,00	$ 2.956.800,00		
		SARTEN INDUSTRIAL	UNIDAD	1	12	$ 176.000,00	$ 2.112.000,00		
		CUCHILLOS Y UTIENSILIOS	UNIDAD	1	12	$ 176.000,00	$ 2.112.000,00		
		UNIFORME	UNIDAD	1	12	$ 88.000,00	$ 1.056.000,00		
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	12	$ 88.000,00	$ 1.056.000,00		
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	12	$ 70.400,00	$ 844.800,00		
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	12	$ 344.956,55	$ 4.139.478,60		
5.4	LINEA 4 DULCES TIPICOS	CALDEROS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	8	$ 176.000,00	$ 1.408.000,00	$ 10.574.052,41	$ 0,00
		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	8	$ 246.400,00	$ 1.971.200,00		
		PAILAS DE ALUMINIO	UNIDAD	1	8	$ 308.000,00	$ 2.464.000,00		
		UNIFORME	UNIDAD	1	8	$ 88.000,00	$ 704.000,00		
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	8	$ 88.000,00	$ 704.000,00		
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	8	$ 70.400,00	$ 563.200,00		
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	8	$ 344.956,55	$ 2.759.652,40		
5.5	LINEA 5 SUERO Y QUESO ARTESANAL	MESA DE TRABAJO EN ACERO INOXIDABLE	UNIDAD	1	7	$ 704.000,00	$ 4.928.000,01	$ 10.792.295,86	$ 0,00
		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	7	$ 246.400,00	$ 1.724.800,00		
		UNIFORME	UNIDAD	1	7	$ 88.000,00	$ 616.000,00		
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	7	$ 88.000,00	$ 616.000,00		
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	7	$ 70.400,00	$ 492.800,00		
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	7	$ 344.956,55	$ 2.414.695,85		
5.6	LINEA 6 JUGOS, BOLIS Y BEBIDAS	SELLADORA DE BOLIS	UNIDAD	1	7	$ 176.000,00	$ 1.232.000,00	$ 11.161.895,87	$ 0,00
		LICUADORA	UNIDAD	1	7	$ 352.000,00	$ 2.464.000,00		
		MESA PLASTICA CON CUATRO SILLA	UNIDAD	1	7	$ 228.800,00	$ 1.601.600,00		
		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	7	$ 246.400,00	$ 1.724.800,00		
		UNIFORME	UNIDAD	1	7	$ 88.000,00	$ 616.000,00		
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	7	$ 88.000,00	$ 616.000,00		
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	7	$ 70.400,00	$ 492.800,00		
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	7	$ 344.956,55	$ 2.414.695,85		
5.7	LINEA 7 PASTELES TIPICOS DE COSTA	UNIDAD DE COCINA(fogon+cilindro)	UNIDAD	1	3	$ 528.000,00	$ 1.584.000,00	$ 4.783.669,66	$ 0,00
		MESA PLASTICA CON CUATRO SILLA	UNIDAD	1	3	$ 228.800,00	$ 686.400,00		
		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	3	$ 246.400,00	$ 739.200,00		
		UNIFORME	UNIDAD	1	3	$ 88.000,00	$ 264.000,00		
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	3	$ 88.000,00	$ 264.000,00		
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	3	$ 70.400,00	$ 211.200,00		
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	3	$ 344.956,55	$ 1.034.869,65		
5.8	IINEA 8 PETOS Y DERIVADOS DEL MAIZ	UNIDAD DE COCINA(fogon+cilindro)	UNIDAD	1	5	$ 528.000,00	$ 2.640.000,00	$ 6.828.782,76	$ 0,00
		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	5	$ 246.400,00	$ 1.232.000,00		
		UNIFORME	UNIDAD	1	5	$ 88.000,00	$ 440.000,00		
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	5	$ 88.000,00	$ 440.000,00		
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	5	$ 70.400,00	$ 352.000,00		
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	5	$ 344.956,55	$ 1.724.782,75		

E	SUB TOTAL COSTO COSTO DE LINEAS PRODUCTIVAS						$ 161.395.168,32	$ 161.395.168,32	$ 0,00
	TOTAL COMPONENTE 2: DOTACION Y MEJORAMIENTO PRODUCTIVO.						$ 230.005.045,21	$ 194.620.352,19	$ 35.384.693,02
	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	$ 669.828,34	$ 4.018.970,06	$ 4.018.970,06	$ 0,00
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	$ 669.828,34	$ 4.018.970,06	$ 4.018.970,06	$ 0,00
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	$ 669.828,34	$ 4.018.970,06	$ 4.018.970,06	$ 0,00
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	$ 669.828,34	$ 4.018.970,06	$ 4.018.970,06	$ 0,00
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	$ 669.828,34	$ 4.018.970,06	$ 4.018.970,06	$ 0,00
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	$ 669.828,34	$ 4.018.970,06	$ 4.018.970,06	$ 0,00
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	$ 669.828,34	$ 4.018.970,06	$ 4.018.970,06	$ 0,00
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	$ 3.511.697,83	$ 3.511.697,83	$ 0,00	$ 3.511.697,83
6.9	AUXILIAR LOGÍSTICO:	Personal técnico que desarrollara todas las actividades logisticas para desarrollar durante la ejecución del proyecto, y seguimiento y acompañamiento a los emprendedores.	UNIDAD	3	2	$ 1.103.984,64	$ 6.623.907,85	$ 0,00	$ 6.623.907,85
F	SUB TOTAL COSTO DIRECTO						$ 38.268.396,13	$ 28.132.790,45	$ 10.135.605,69
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	$ 6.812,78	$ 2.043.835,20	$ 2.043.835,20	$ 0,00
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	$ 2.838,66	$ 851.598,00	$ 851.598,00	$ 0,00
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	$ 49.368,00	$ 740.520,00	$ 740.520,00	$ 0,00
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	UNIDAD	1	100	$ 1.335,84	$ 133.584,00	$ 133.584,00	$ 0,00
7.5	REGISTRO DE SOLICITUDES	Suministro de Formatos (Fortalecimiento, memoria del proyecto, fotografías), para capacitaciones, evidencias e informes del proyecto	UNIDAD	3	1	$ 14.761,03	$ 44.283,10	$ 44.283,10	$ 0,00
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	$ 1.135,46	$ 340.639,20	$ 340.639,20	$ 0,00
7.7	ALQUILER 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	$ 170.319,60	$ 510.958,80	$ 510.958,80	$ 0,00
7.8	ALQUILER 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	$ 124.901,04	$ 374.703,12	$ 374.703,12	$ 0,00

7.9	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	Perifoneo	UNIDAD	0	1	$ 5.808,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00
		Impresión de Folletos	UNIDAD	1	100	$ 522,72	$ 52.272,00	$ 52.272,00	$ 0,00
		Cuñas Radios Comunitaria	UNIDAD	0	1	$ 1.684,32	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00
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 BENEFICIARIOS: 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	$ 1.241.678,63	$ 6.208.393,16	$ 0,00	$ 6.208.393,16
		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	$ 1.241.678,63	$ 6.208.393,16	$ 0,00	$ 6.208.393,16
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 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 linea 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	$ 1.241.678,63	$ 6.208.393,16	$ 0,00	$ 6.208.393,16
6	**SUB TOTAL COSTO INDIRECTOS DE LOGISTICA**						**$ 23.717.572,91**	**$ 5.092.393,42**	**$ 18.625.179,48**
	TOTAL COMPONENTE 3. FORTALECIMIENTO COMERCIAL Y ACCESO A MERCADOS						**$ 61.985.969,04**	**$ 33.225.183,87**	**$ 28.760.785,17**
	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	$ 669.828,34	$ 4.018.970,06	$ 4.018.970,06	$ 0,00
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	$ 669.828,34	$ 4.018.970,06	$ 4.018.970,06	$ 0,00
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	$ 669.828,34	$ 4.018.970,06	$ 4.018.970,06	$ 0,00
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	$ 669.828,34	$ 4.018.970,06	$ 4.018.970,06	$ 0,00
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	$ 669.828,34	$ 4.018.970,06	$ 4.018.970,06	$ 0,00
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	$ 669.828,34	$ 4.018.970,06	$ 4.018.970,06	$ 0,00
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	$ 669.828,34	$ 4.018.970,06	$ 4.018.970,06	$ 0,00
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	$ 3.511.697,83	$ 3.511.697,83	$ 0,00	$ 3.511.697,83

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	$ 1.103.984,64	$ 6.623.907,85	$ 0,00	$ 6.623.907,85
H	**SUB TOTAL COSTO DIRECTO**						**$ 38.268.396,13**	**$ 28.132.790,45**	**$ 10.135.605,69**
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	$ 6.812,78	$ 2.043.835,20	$ 2.043.835,20	$ 0,00
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	$ 2.838,66	$ 851.598,00	$ 851.598,00	$ 0,00
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	$ 49.368,00	$ 740.520,00	$ 740.520,00	$ 0,00
9.4	ESCANER COPIAS E IMPRESIONES	Suministro de papelería, copias e impresiones (Caracterizaciones, A2, folder para los 100 personas,formatos de asistencia a los diferentes eventos, formatos entrega de insumos) para capacitaciones, evidencias e informes del	UNIDAD	1	100	$ 1.335,84	$ 133.584,00	$ 133.584,00	$ 0,00
9.5	REGISTRO DE SOLICITUDES	Suministro de Formatos (Fortalecimiento, memoria del proyecto, fotografias), para capacitaciones, evidencias e informes del proyecto	UNIDAD	3	1	$ 14.761,03	$ 44.283,10	$ 44.283,10	$ 0,00
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	$ 1.135,46	$ 340.639,20	$ 340.639,20	$ 0,00
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	$ 170.319,60	$ 510.958,80	$ 510.958,80	$ 0,00
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	$ 124.901,04	$ 374.703,12	$ 374.703,12	$ 0,00
9.9	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	Perifoneo	UNIDAD	0	1	$ 5.808,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00
		Impresión de folletos	UNIDAD	1	100	$ 522,72	$ 52.272,00	$ 52.272,00	$ 0,00
		Cuñas Radios Comunitaria	UNIDAD	0	1	$ 1.684,32	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00
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 BENEFICIARIOS: 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	$ 1.241.678,63	$ 6.208.393,16	$ 0,00	$ 6.208.393,16
		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	$ 1.241.678,63	$ 6.208.393,16	$ 0,00	$ 6.208.393,16
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	$ 1.241.678,63	$ 6.208.393,16	$ 0,00	$ 6.208.393,16
I	**SUB TOTAL COSTO INDIRECTOS DE LOGISTICA**						**$ 23.717.572,91**	**$ 5.092.393,42**	**$ 18.625.179,48**
TOTAL COMPONENTE 4: SEGURIDAD ALIMENTARIA Y PROMOCIÓN GASTRONÓMICA							**$ 61.985.969,04**	**$ 33.225.183,87**	**$ 28.760.785,17**
GRAN TOTAL							**$ 467.640.760,00**	**$ 327.348.532,00**	**$ 140.292.228,00**

Santa Marta, 4 de septiembre 2026.

Señores:
ALCALDIA MUNICIPAL DE SANTA CATALINA DE ALEJANDRIA – BOLIVAR.
E.S.D.

ASUNTO: **Cotización a Convenio Competitivo.**

Respetados señores:

Cordial saludo.

En atención a la invitación a cotizar realizada por la Alcaldía Municipal de Santa Catalina, Bolívar, nos permitimos remitir adjunta la **cotización y presupuesto correspondiente** al proyecto denominado:

"AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FINANCIEROS Y LOGÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO DE EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL MUNICIPIO DE SANTA CATALINA DE ALEJANDRÍA, BOLÍVAR".

La documentación adjunta contiene los valores correspondientes a las actividades y elementos solicitados, así como el aporte propuesto para el desarrollo del proyecto, de acuerdo con las especificaciones establecidas en la invitación.

Agradecemos la oportunidad de participar en este ejercicio de cotización y quedamos atentos a cualquier información o aclaración adicional que sea requerida.

Cordialmente,

Julio Montes
JULIO MANUEL MONTES TEHERAN
Representante Legal

PROPUESTA ECONOMICA									
ITEMS	**CARGO/OFICIO**	**ACTIVIDADES**	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**PERSONAS**	**VALOR**	**VALOR TOTAL**	**APORTE MUNICIPIO**	**APORTE ESAL**
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	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	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	9.134.023	-

PROPUESTA ECONOMICA									
ITEMS	**CARGO/OFICIO**	**ACTIVIDADES**	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**PERSONAS**	**VALOR**	**VALOR TOTAL**	**APORTE MUNICIPIO**	**APORTE ESAL**
COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.									
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	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	9.134.023	-

PROPUESTA ECONOMICA									
ITEMS	**CARGO/OFICIO**	**ACTIVIDADES**	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**PERSONAS**	**VALOR**	**VALOR TOTAL**	**APORTE MUNICIPIO**	**APORTE ESAL**
COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.									
1.6	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	6	2	761.169	9.134.023	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	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	-	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	-	7.527.168
A	**SUB TOTAL COSTO DIRECTO**						**75.455.894**	**63.938.160**	**11.517.734**
2	**COSTO INDIRECTOS DE LOGISTICA**								

PROPUESTA ECONOMICA									
ITEMS	**CARGO/OFICIO**	**ACTIVIDADES**	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**PERSONAS**	**VALOR**	**VALOR TOTAL**	**APORTE MUNICIPIO**	**APORTE ESAL**
COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.									
2.1	REFRIGERIOS	Estación de hidratación para 120 personas Agua Botella de Plástico 600 ml c/u y Estación de Café para 120 personas	UNIDAD	6	100	7.742	4.645.080	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	1.935.450	-
2.3	TRANSPORTE:	Logística 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	1.683.000	-
2.4	ESCANER COPIAS E IMPRESIONES	Suministro de papelería, copias e impresiones (Caracterizaciones, Az, folder para las 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	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	100.643	-
2.6	ALQUILER DE SILLAS	Alquiler de Sillas para el evento: Capacidad para 100 personas, zona accesible para los beneficiarios del proyecto.	UNIDAD	6	100	1.290	774.180	774.180	-

PROPUESTA ECONOMICA									
ITEMS	**CARGO/OFICIO**	**ACTIVIDADES**	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**PERSONAS**	**VALOR**	**VALOR TOTAL**	**APORTE MUNICIPIO**	**APORTE ESAL**
COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.									
2.7	ALQUIER DE EQUIPOS	Alquiler de Equipos requeridos para la implementación de cada Área del proceso de transformación de la Materia prima en referencia del proyecto.	UNIDAD	6	1	193.545	1.161.270	1.161.270	-
2.8	ALQUIER DE EQUIPOS DE LUCES Y SONIDOS	Alquiler de video bean. 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	851.598	-
2.9	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	Perifoneo	UNIDAD	2	1	6.600	13.200	13.200	-
		Impresión de Folletos	UNIDAD	1	100	594	59.400	59.400	-
		Cuñas Radios Comunitaria	UNIDAD	1	1	1.914	1.914	1.914	-
2.10	Coordinadores FASE 1. DIAGNÓSTICO INICIAL Y CARACTERIZACIÓN DE LOS EMPRENDIMIENTOS	CARACTERIZACIÓN DE BENEFICIARIOS: Se caracterizaran los posibles beneficiarios con el fin de diagnosticar su estado de vulnerabilidad y las necesidades dentro del objeto del proyecto SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS: Análisis de base de datos de posibles beneficiarios, asentados en el Municipio de Santa Catalina- Bolívar, 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 característica de economía informal y que dependan completamente de dicha actividad y que sean transformadores de la	UNIDAD	1	10	1.410.998	14.109.984	-	14.109.984

PROPUESTA ECONOMICA									
ITEMS	**CARGO/OFICIO**	**ACTIVIDADES**	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**PERSONAS**	**VALOR**	**VALOR TOTAL**	**APORTE MUNICIPIO**	**APORTE ESAL**
COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.									
		materia prima como el Maíz, Yuca y productos agrícolas							
		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	-	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	-	14.109.984

PROPUESTA ECONOMICA									
ITEMS	**CARGO/OFICIO**	**ACTIVIDADES**	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**PERSONAS**	**VALOR**	**VALOR TOTAL**	**APORTE MUNICIPIO**	**APORTE ESAL**
COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.									
B	**SUB TOTAL COSTO INDIRECTOS DE LOGISTICA**						**53.707.489**	**11.377.535**	**42.329.953**
TOTAL COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.							**129.163.382**	**75.315.695**	**53.847.687**
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	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	4.567.011	-

PROPUESTA ECONOMICA									
ITEMS	**CARGO/OFICIO**	**ACTIVIDADES**	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**PERSONAS**	**VALOR**	**VALOR TOTAL**	**APORTE MUNICIPIO**	**APORTE ESAL**
COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.									
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	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	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	UNIDAD	3	2	761.169	4.567.011	4.567.011	-

PROPUESTA ECONOMICA									
ITEMS	**CARGO/OFICIO**	**ACTIVIDADES**	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**PERSONAS**	**VALOR**	**VALOR TOTAL**	**APORTE MUNICIPIO**	**APORTE ESAL**
COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.									
		primas locales para mejorar la rentabilidad de los negocios. Realizar visitas de seguimiento para verificar la aplicación de los conocimientos adquiridos.							
3.6	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	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	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	-	3.990.566
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	UNIDAD	6	2	1.254.528	15.054.336	-	15.054.336

PROPUESTA ECONOMICA									
ITEMS	**CARGO/OFICIO**	**ACTIVIDADES**	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**PERSONAS**	**VALOR**	**VALOR TOTAL**	**APORTE MUNICIPIO**	**APORTE ESAL**
COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.									
		emprendedores.							
C	**SUB TOTAL COSTO DIRECTO**						**51.013.982**	**31.969.080**	**19.044.902**
4	**COSTO INDIRECTOS DE LOGISTICA**								
4,1	REFRIGERIOS	Estación de hidratación para 120 personas Agua Botella de Plástico 600 ml c/u y Estación de Café para 120 personas	UNIDAD	3	100	7.742	2.322.540	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	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	841.500	-
4,4	ESCANER COPIAS E IMPRESIONES	Suministro de papelería, copias e impresiones (Caracterizaciones, Az, folder para las 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	151.800	-
4,5	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	50.322	-
4,6	ALQUILER DE SILLAS	Alquiler de Sillas para el evento: Capacidad para 100	UNIDAD	3	100	1.290	387.090	387.090	-

PROPUESTA ECONOMICA									
ITEMS	**CARGO/OFICIO**	**ACTIVIDADES**	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**PERSONAS**	**VALOR**	**VALOR TOTAL**	**APORTE MUNICIPIO**	**APORTE ESAL**
COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.									
		personas, zona accesible para los beneficiarios del proyecto.							
4.7	ALQUIER DE EQUIPOS	Alquiler de Equipos requeridos para la implementación de cada Área del proceso de transformación de la Materia prima en referencia del proyecto.	UNIDAD	3	1	193.545	580.635	580.635	-
4.8	ALQUIER DE EQUIPOS DE LUCES Y SONIDOS	Alquiler de video bean. 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	425.799	-
4.9	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	Perifoneo	UNIDAD	0	1	6.600	-	-	-
		Impresión de Folletos	UNIDAD	1	100	594	59.400	59.400	-
		Cuñas Radios Comunitaria	UNIDAD	0	1	1.914	-	-	-
4.10	Coordinadores FASE I. DIAGNÓSTICO INICIAL Y CARACTERIZACIÓN DE LOS EMPRENDIMIENTOS	CARACTERIZACIÓN DE BENEFICIARIOS: Se caracterizaran los posibles beneficiarios con el fin de diagnosticar su estado de vulnerabilidad y las necesidades dentro del objeto del proyecto SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS: Análisis de base de datos de posibles beneficiarios, asentados en el Municipio de Santa Catalina- Bolívar, 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 característica de	UNIDAD	1	5	1.410.998	7.054.992	-	7.054.992

PROPUESTA ECONOMICA									
ITEMS	**CARGO/OFICIO**	**ACTIVIDADES**	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**PERSONAS**	**VALOR**	**VALOR TOTAL**	**APORTE MUNICIPIO**	**APORTE ESAL**
COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.									
		economía informal y que dependan completamente de dicha actividad y que sean transformadores de la materia prima como el Maíz, Yuca y productos agrícolas							
		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	-	7.054.992
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.	UNIDAD	1	5	1.410.998	7.054.992	-	7.054.992

PROPUESTA ECONOMICA									
ITEMS	**CARGO/OFICIO**	**ACTIVIDADES**	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**PERSONAS**	**VALOR**	**VALOR TOTAL**	**APORTE MUNICIPIO**	**APORTE ESAL**
COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.									
		Recomendaciones para sostenibilidad de los emprendimientos.							
D	**SUB TOTAL COSTO INDIRECTOS DE LOGISTICA**						**26.951.787**	**5.786.811**	**21.164.977**
5	**COSTO DE LINEAS PRODUCTIVAS**								
5.1	LINEA 1 FRITOS	VITRINA	UNIDAD	1	46	450.000	20.700.000	72.771.820	-
		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	31.527.945	-
		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	14	280.000	3.920.000		
		CUCHILLOS Y UTIENSILIOS	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	28.943.953	-
		MESA PLASTICA CON CUATRO SILLA	UNIDAD	1	12	260.000	3.120.000		

PROPUESTA ECONOMICA									
ITEMS	CARGO/OFICIO	ACTIVIDADES	UNIDAD	CANTIDAD	PERSONAS	VALOR	VALOR TOTAL	APORTE MUNICIPIO	APORTE ESAL
COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.									
		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	12	280.000	3.360.000		
		SARTEN INDUSTRIAL	UNIDAD	1	12	200.000	2.400.000		
		CUCHILLOS Y UTIENSILIOS	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		
5.4	LINEA 4 DULCES TIPICOS	CALDEROS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	8	200.000	1.600.000	12.015.969	-
		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	12.263.973	-
		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		

PROPUESTA ECONOMICA									
ITEMS	CARGO/OFICIO	ACTIVIDADES	UNIDAD	CANTIDAD	PERSONAS	VALOR	VALOR TOTAL	APORTE MUNICIPIO	APORTE ESAL
COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.									
		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	12.683.973	-
		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 (fogón + cilindro)	UNIDAD	1	3	600.000	1.800.000	5.435.988	-
		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 (fogón + cilindro)	UNIDAD	1	5	600.000	3.000.000	7.759.980	-
		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	5	280.000	1.400.000		
		UNIFORME	UNIDAD	1	5	100.000	500.000		

PROPUESTA ECONOMICA									
ITEMS	**CARGO/OFICIO**	**ACTIVIDADES**	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**PERSONAS**	**VALOR**	**VALOR TOTAL**	**APORTE MUNICIPIO**	**APORTE ESAL**
COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.									
		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**	**183.403.600**	**-**
TOTAL COMPONENTE 2: DOTACION Y MEJORAMIENTO PRODUCTIVO.							**261.369.369**	**221.159.491**	**40.209.878**
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	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	4.567.011	-

PROPUESTA ECONOMICA									
ITEMS	**CARGO/OFICIO**	**ACTIVIDADES**	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**PERSONAS**	**VALOR**	**VALOR TOTAL**	**APORTE MUNICIPIO**	**APORTE ESAL**
COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.									
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	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	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	UNIDAD	3	2	761.169	4.567.011	4.567.011	-

PROPUESTA ECONOMICA									
ITEMS	**CARGO/OFICIO**	**ACTIVIDADES**	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**PERSONAS**	**VALOR**	**VALOR TOTAL**	**APORTE MUNICIPIO**	**APORTE ESAL**
COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.									
		primas locales para mejorar la rentabilidad de los negocios. Realizar visitas de seguimiento para verificar la aplicación de los conocimientos adquiridos.							
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	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	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	-	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	UNIDAD	3	2	1.254.528	7.527.168	-	7.527.168

PROPUESTA ECONOMICA									
ITEMS	**CARGO/OFICIO**	**ACTIVIDADES**	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**PERSONAS**	**VALOR**	**VALOR TOTAL**	**APORTE MUNICIPIO**	**APORTE ESAL**
COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.									
		emprendedores.							
F	**SUB TOTAL COSTO DIRECTO**						**43.486.814**	**31.969.080**	**11.517.734**
7	**COSTO INDIRECTOS DE LOGISTICA**								
7.1	REFRIGERIOS	Estación de hidratación para 120 personas Agua Botella de Plástico 600 ml c/u y Estación de Café para 120 personas	UNIDAD	3	100	7.742	2.322.540	2.322.540	-
7.2	HIDRATACIÓN	Refrigerio Reforzado: Refrigerios reforzados que se entregaran a los asistentes Bebida más 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	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	841.500	-
7.4	ESCANER COPIAS E IMPRESIONES	Suministro de papelería, copias e impresiones (Caracterizaciones, Az, folder para las 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	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	50.322	-
7.6	ALQUILER DE SILLAS	Alquiler de Sillas para el evento: Capacidad para 100	UNIDAD	3	100	1.290	387.090	387.090	-

PROPUESTA ECONOMICA									
ITEMS	**CARGO/OFICIO**	**ACTIVIDADES**	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**PERSONAS**	**VALOR**	**VALOR TOTAL**	**APORTE MUNICIPIO**	**APORTE ESAL**
COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.									
		personas, zona accesible para los beneficiarios del proyecto.							
7.7	ALQUIER DE EQUIPOS	Alquiler de Equipos requeridos para la implementación de cada Área del proceso de transformación de la Materia prima en referencia del proyecto.	UNIDAD	3	1	193.545	580.635	580.635	-
7.8	ALQUIER DE EQUIPOS DE LUCES Y SONIDOS	Alquiler de video bean. 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	425.799	-
7.9	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	Perifoneo	UNIDAD	0	1	6.600	-	-	-
		Impresión de Folletos	UNIDAD	1	100	594	59.400	59.400	-
		Cuñas Radios Comunitaria	UNIDAD	0	1	1.914	-	-	-
7.10	Coordinadores FASE I. DIAGNÓSTICO INICIAL Y CARACTERIZACIÓN DE LOS EMPRENDIMIENTOS	CARACTERIZACIÓN DE BENEFICIARIOS: Se caracterizaran los posibles beneficiarios con el fin de diagnosticar su estado de vulnerabilidad y las necesidades dentro del objeto del proyecto SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS: Análisis de base de datos de posibles beneficiarios, asentados en el Municipio de Santa Catalina- Bolívar, 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 característica de	UNIDAD	1	5	1.410.998	7.054.992	-	7.054.992

PROPUESTA ECONOMICA									
ITEMS	**CARGO/OFICIO**	**ACTIVIDADES**	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**PERSONAS**	**VALOR**	**VALOR TOTAL**	**APORTE MUNICIPIO**	**APORTE ESAL**
COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.									
		economía informal y que dependan completamente de dicha actividad y que sean transformadores de la materia prima como el Maíz, Yuca y productos agrícolas							
		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	-	7.054.992
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 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	UNIDAD	1	5	1.410.998	7.054.992	-	7.054.992

PROPUESTA ECONOMICA									
ITEMS	**CARGO/OFICIO**	**ACTIVIDADES**	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**PERSONAS**	**VALOR**	**VALOR TOTAL**	**APORTE MUNICIPIO**	**APORTE ESAL**
COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.									
		emprendimientos.							
G	**SUB TOTAL COSTO INDIRECTOS DE LOGISTICA**						**26.951.787**	**5.786.811**	**21.164.977**
TOTAL COMPONENTE 3. FORTALECIMIENTO COMERCIAL Y ACCESO A MERCADOS							**70.438.601**	**37.755.891**	**32.682.710**
COMPONENTE 4: SEGURIDAD ALIMENTARIA Y PROMOCIÓN GASTRONÓMICA									
8	**COSTO DIRECTO DE PERSONAL**								
8.1	Capacitador I: 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	4.567.011	-

PROPUESTA ECONOMICA									
ITEMS	**CARGO/OFICIO**	**ACTIVIDADES**	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**PERSONAS**	**VALOR**	**VALOR TOTAL**	**APORTE MUNICIPIO**	**APORTE ESAL**
COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.									
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	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	4.567.011	-
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	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.	UNIDAD	3	2	761.169	4.567.011	4.567.011	-

PROPUESTA ECONOMICA									
ITEMS	**CARGO/OFICIO**	**ACTIVIDADES**	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**PERSONAS**	**VALOR**	**VALOR TOTAL**	**APORTE MUNICIPIO**	**APORTE ESAL**
COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.									
		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.							
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	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	4.567.011	-

PROPUESTA ECONOMICA									
ITEMS	**CARGO/OFICIO**	**ACTIVIDADES**	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**PERSONAS**	**VALOR**	**VALOR TOTAL**	**APORTE MUNICIPIO**	**APORTE ESAL**
COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.									
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	-	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	-	7.527.168
H	**SUB TOTAL COSTO DIRECTO**						**43.486.814**	**31.969.080**	**11.517.734**
9	**COSTO INDIRECTOS DE LOGISTICA**								
9.1	REFRIGERIOS	Estación de hidratación para 120 personas Agua Botella de Plástico 600 ml c/u y Estación de Café para 120 personas	UNIDAD	3	100	7.742	2.322.540	2.322.540	-
9.2	HIDRATACIÓN	Refrigerio Reforzado: Refrigerios reforzados que se entregaran a los asistentes Bebida más 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	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	841.500	-

PROPUESTA ECONOMICA									
ITEMS	**CARGO/OFICIO**	**ACTIVIDADES**	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**PERSONAS**	**VALOR**	**VALOR TOTAL**	**APORTE MUNICIPIO**	**APORTE ESAL**
COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.									
9.4	ESCANER COPIAS E IMPRESIONES	Suministro de papelería, copias e impresiones (Caracterizaciones, Az, folder para las 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	151.800	-
9.5	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	50.322	-
9.6	ALQUILER DE SILLAS	Alquiler de Sillas para el evento: Capacidad para 100 personas, zona accesible para los beneficiarios del proyecto.	UNIDAD	3	100	1.290	387.090	387.090	-
9.7	ALQUIER DE EQUIPOS	Alquiler de Equipos requeridos para la implementación de cada Área del proceso de transformación de la Materia prima en referencia del proyecto.	UNIDAD	3	1	193.545	580.635	580.635	-
9.8	ALQUIER DE EQUIPOS DE LUCES Y SONIDOS	Alquiler de video bean. 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	425.799	-
9.9	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	Perifoneo	UNIDAD	0	1	6.600	-	-	-
		Impresión de Folletos	UNIDAD	1	100	594	59.400	59.400	-
		Cuñas Radios Comunitaria	UNIDAD	0	1	1.914	-	-	-

PROPUESTA ECONOMICA									
ITEMS	**CARGO/OFICIO**	**ACTIVIDADES**	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**PERSONAS**	**VALOR**	**VALOR TOTAL**	**APORTE MUNICIPIO**	**APORTE ESAL**
COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.									
9.10	Coordinadores FASE 1. DIAGNÓSTICO INICIAL Y CARACTERIZACIÓN DE LOS EMPRENDIMIENTOS	CARACTERIZACIÓN DE BENEFICIARIOS: Se caracterizaran los posibles beneficiarios con el fin de diagnosticar su estado de vulnerabilidad y las necesidades dentro del objeto del proyecto SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS: Análisis de base de datos de posibles beneficiarios, asentados en el Municipio de Santa Catalina- Bolívar, 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 característica de economía informal y que dependan completamente de dicha actividad y que sean transformadores de la materia prima como el Maíz, Yuca y productos agrícolas	UNIDAD	1	5	1.410.998	7.054.992	-	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	-	7.054.992
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.	UNIDAD	1	5	1.410.998	7.054.992	-	7.054.992

PROPUESTA ECONOMICA									
ITEMS	CARGO/OFICIO	ACTIVIDADES	UNIDAD	CANTIDAD	PERSONAS	VALOR	VALOR TOTAL	APORTE MUNICIPIO	APORTE ESAL
COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.									
		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.							
I	SUB TOTAL COSTO INDIRECTOS DE LOGISTICA						26.951.787	5.786.811	21.164.977
TOTAL COMPONENTE 4: SEGURIDAD ALIMENTARIA Y PROMOCIÓN GASTRONÓMICA							70.438.601	37.755.891	32.682.710
GRAN TOTAL							531.409.954	371.986.968	159.422.986

Cartagena D. T. y C. Agosto 4 de 2026

Señores:
ALCALDIA MUNICIPAL DE SANTA CATALINA DE ALEJANDRIA (BOLIVAR)
E.S.D.

Respetados señores:

Reciban un cordial saludo.

En atención a la invitación a cotizar remitida por la Alcaldía Municipal de Santa Catalina, Bolívar, y dando cumplimiento a lo solicitado en la misma, nos permitimos presentar y remitir adjunta nuestra **cotización y presupuesto** para el proyecto denominado:

"AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FINANCIEROS Y LOGÍSTICOS PARA EL FORTALECIMIENTO DE EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL MUNICIPIO DE SANTA CATALINA DE ALEJANDRÍA, BOLÍVAR".

La propuesta económica adjunta ha sido elaborada teniendo en cuenta las actividades, bienes y servicios relacionados en el Anexo Técnico suministrado por la entidad, procurando que los valores establecidos contemplen los requerimientos necesarios para la adecuada ejecución de las actividades previstas.

Manifestamos nuestro interés en participar en el proceso y en contribuir, desde nuestra experiencia y capacidad técnica, administrativa, financiera y logística, al cumplimiento de los objetivos planteados por el Municipio, orientados al fortalecimiento de los emprendimientos gastronómicos tradicionales, la generación de ingresos y la seguridad alimentaria de la población beneficiaria.

Agradecemos la atención prestada y quedamos atentos a cualquier observación, aclaración o información adicional que la Administración Municipal considere necesaria respecto de la documentación presentada.

Cordialmente,

FABIAN ANDRES SARMIENTO LOPEZ
Representante Legal

PROPUESTA ECONOMICA									
ITEMS	CARGO/OFICIO	ACTIVIDADES	UNIDAD	CANTIDAD	PERSONAS	VALOR	VALOR TOTAL	APORTE MUNICIPIO	APORTE ESAL
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	852.509	10.230.106	10.230.106	-
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	852.509	10.230.106	10.230.106	-
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	852.509	10.230.106	10.230.106	-
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	852.509	10.230.106	10.230.106	-
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	852.509	10.230.106	10.230.106	-
1.6	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	6	2	852.509	10.230.106	10.230.106	-

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	852.509	10.230.106	10.230.106	-
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	4.469.434	4.469.434	-	4.469.434
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	1.405.071	8.430.428	-	8.430.428
A	**SUB TOTAL COSTO DIRECTO**						**84.510.601**	**71.610.739**	**12.899.862**
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	8.671	5.202.490	5.202.490	-
2.2	HIDRATACIÓN	Refrigerio Reforzado: Refrigerios reforzados que se entragaran 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	3.613	2.167.704	2.167.704	-
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	62.832	1.884.960	1.884.960	-
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	1.700	170.016	170.016	-
2.5	REGISTRO DE SOLICITUDES	Suministro de Formatos (Fortalecimiento, memoria del proyecto, fotografias), para capacitaciones, evidencias e informes del proyecto	UNIDAD	6	1	18.787	112.721	112.721	-
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	1.445	867.082	867.082	-
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	216.770	1.300.622	1.300.622	-
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	158.965	953.790	953.790	-
2.9	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	Perifoneo	UNIDAD	2	1	7.392	14.784	14.784	-
		Impresión de Folletos	UNIDAD	1	100	665	66.528	66.528	-
		Cuñas Radios Comunitaria	UNIDAD	1	1	2.144	2.144	2.144	-

2.10	Coordinadores FASE I. DIAGNÓSTICO INICIAL Y CARACTERIZACIÓN DE LOS EMPRENDIMIENTOS	CARACTERIZACIÓN DE BENEFICIARIOS: Se caracterizaran los posibles beneficiarios con el fin de diagnosticar su estado de vulnerabilidad y las necesidades dentro del objeto del proyecto SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS: 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	1.580.318	15.803.183	-	15.803.183
		I. 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	1.580.318	15.803.183	-	15.803.183
2.11	Coordinadores FASE 2. SEGUIMIENTO Y ACOMPAÑAMIENTO TÉCNICO	I. 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	1.580.318	15.803.183	-	15.803.183
B	**SUB TOTAL COSTO INDIRECTOS DE LOGISTICA**						**60.152.387**	**12.742.840**	**47.409.548**
	TOTAL COMPONENTE 1: CAPACITACION Y FORTALECIMIENTO MICROEMPRESARIAL.						**144.662.988**	**84.353.579**	**60.309.409**
	COMPONENTE 2: DOTACION Y MEJORAMIENTO PRODUCTIVO.								
3	**COSTO DIRECTO DE PERSONAL**								
3.1	Capacitador I: 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	UNIDAD	3	2	852.509	5.115.053	5.115.053	-
3.2	Capacitador I: 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	852.509	5.115.053	5.115.053	-
3.3	Capacitador I: 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	852.509	5.115.053	5.115.053	-
3.4	Capacitador I: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	852.509	5.115.053	5.115.053	-

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	852.509	5.115.053	5.115.053	-
3.6	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	852.509	5.115.053	5.115.053	-
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	852.509	5.115.053	5.115.053	-
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	4.469.434	4.469.434	-	4.469.434
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	1.405.071	16.860.856	-	16.860.856
C	**SUB TOTAL COSTO DIRECTO**						**57.135.660**	**35.805.370**	**21.330.290**
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	8.671	2.601.245	2.601.245	-
4.2	HIDRATACIÓN	Refrigerio Reforzado: Refrigerios reforzados que se entragaran 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	3.613	1.083.852	1.083.852	-
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	62.832	942.480	942.480	-
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	UNIDAD	1	100	1.700	170.016	170.016	-
4,5	REGISTRO DE SOLICITUDES	Suministro de Formatos (fortalecimiento, memoria del proyecto, fotografías), para capacitaciones, evidencias e informes del proyecto	UNIDAD	3	1	18.787	56.360	56.360	-
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	1.445	433.541	433.541	-
4,7	ALQUIER DE EQUIPOS	Alquiler de Equipos requeridos para la implementacion de cada Área del proceso de transformacion de la Materia prima en referencia del proyecto.	UNIDAD	3	1	216.770	650.311	650.311	-
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	158.965	476.895	476.895	-
4.9	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	Perifoneo	UNIDAD	0	1	7.392	-	-	-
		Impresión de Folletos	UNIDAD	1	100	665	66.528	66.528	-
		Cuñas Radios Comunitaria	UNIDAD	0	1	2.144	-	-	-

4.10	Coordinadores FASE 1. DIAGNÓSTICO INICIAL Y CARACTERIZACIÓN DE LOS EMPRENDIMIENTOS	CARACTERIZACIÓN DE BENEFICIARIOS: Se caracterizaran los posibles beneficiarios con el fin de diagnosticar su estado de vulnerabilidad y las necesidades dentro del objeto del proyecto SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS: 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	UNIDAD	1	5	1.580.318	7.901.591	-	7.901.591
		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	1.580.318	7.901.591	-	7.901.591
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	1.580.318	7.901.591	-	7.901.591
0	**SUB TOTAL COSTO INDIRECTOS DE LOGISTICA**						**30.186.002**	**6.481.228**	**23.704.774**
5	**COSTO DE LINEAS PRODUCTIVAS**								
5.1	LINEA 1 FRITOS	VITRINA	UNIDAD	1	46	504.000	23.184.000	81.504.438	-
		MESA PLASTICA CON CUATRO SILLA	UNIDAD	1	46	291.200	13.395.200		
		CALDERO DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	46	224.000	10.304.000		
		UNIFORME	UNIDAD	1	46	112.000	5.152.000		
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	46	112.000	5.152.000		
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	46	89.600	4.121.600		
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	46	439.036	20.195.638		
5.2	LINEA 2 BOLLOS DERIVADOS DEL MAIZ YUCA	MOLINO ELECTRICO PARA MAIZ	UNIDAD	1	14	1.232.000	17.248.000	35.311.299	-
		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	14	313.600	4.390.400		
		CUCHILLOS Y UTIENSILIOS	UNIDAD	1	14	224.000	3.136.000		
		UNIFORME	UNIDAD	1	14	112.000	1.568.000		
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	14	112.000	1.568.000		
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	14	89.600	1.254.400		
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	14	439.036	6.146.499		
5.3	LINEA 3 GASTRONOMIA CASERA	MESA DE TRABAJO EN ACERO INOXIDABLE	UNIDAD	1	12	896.000	10.752.000	32.417.227	-
		MESA PLASTICA CON CUATRO SILLA	UNIDAD	1	12	291.200	3.494.400		
		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	12	313.600	3.763.200		
		SARTEN INDUSTRIAL	UNIDAD	1	12	224.000	2.688.000		
		CUCHILLOS Y UTIENSILIOS	UNIDAD	1	12	224.000	2.688.000		
		UNIFORME	UNIDAD	1	12	112.000	1.344.000		
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	12	112.000	1.344.000		
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	12	89.600	1.075.200		
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	12	439.036	5.268.427		

5.4	LINEA 4 DULCES TIPICOS	CALDEROS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	8	224.000	1.792.000	13.457.885	-
		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	8	313.600	2.508.800		
		PAILAS DE ALUMINIO	UNIDAD	1	8	392.000	3.136.000		
		UNIFORME	UNIDAD	1	8	112.000	896.000		
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	8	112.000	896.000		
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	8	89.600	716.800		
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	8	439.036	3.512.285		
5.5	LINEA 5 SUERO Y QUESO ARTESANAL	MESA DE TRABAJO EN ACERO INOXIDABLE	UNIDAD	1	7	896.000	6.272.000	13.735.649	-
		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	7	313.600	2.195.200		
		UNIFORME	UNIDAD	1	7	112.000	784.000		
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	7	112.000	784.000		
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	7	89.600	627.200		
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	7	439.036	3.073.249		
5.6	LINEA 6 JUGOS, BOLIS Y BEBIDAS	SELLADORA DE BOLIS	UNIDAD	1	7	224.000	1.568.000	14.206.049	-
		LICUADORA	UNIDAD	1	7	448.000	3.136.000		
		MESA PLASTICA CON CUATRO SILLA	UNIDAD	1	7	291.200	2.038.400		
		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	7	313.600	2.195.200		
		UNIFORME	UNIDAD	1	7	112.000	784.000		
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	7	112.000	784.000		
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	7	89.600	627.200		
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	7	439.036	3.073.249		
5.7	LINEA 7 PASTELES TIPICOS DE COSTA	UNIDAD DE COCINA(fogon+cilindro)	UNIDAD	1	3	672.000	2.016.000	6.088.307	-
		MESA PLASTICA CON CUATRO SILLA	UNIDAD	1	3	291.200	873.600		
		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	3	313.600	940.800		
		UNIFORME	UNIDAD	1	3	112.000	336.000		
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	3	112.000	336.000		
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	3	89.600	268.800		
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	3	439.036	1.317.107		
5.8	IINEA 8 PETOS Y DERIVADOS DEL MAIZ	UNIDAD DE COCINA(fogon+cilindro)	UNIDAD	1	5	672.000	3.360.000	8.691.178	-
		OLLAS DE GRAN CAPACIDAD	UNIDAD	1	5	313.600	1.568.000		
		UNIFORME	UNIDAD	1	5	112.000	560.000		
		MATERIAL PUBLICITARIO	UNIDAD	1	5	112.000	560.000		
		ELEMENTOS DE HIGIENE	UNIDAD	1	5	89.600	448.000		
		MATERIA PRIMA	UNIDAD	1	5	439.036	2.195.178		
E	**SUB TOTAL COSTO COSTO DE LINEAS PRODUCTIVAS**						**205.412.032**	**205.412.032**	**-**
	TOTAL COMPONENTE 2: DOTACION Y MEJORAMIENTO PRODUCTIVO.						**292.733.693**	**247.698.630**	**45.035.064**
	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	UNIDAD	3	2	852.509	5.115.053	5.115.053	-
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	852.509	5.115.053	5.115.053	-
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	852.509	5.115.053	5.115.053	-
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	852.509	5.115.053	5.115.053	-
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	852.509	5.115.053	5.115.053	-
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	852.509	5.115.053	5.115.053	-
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	852.509	5.115.053	5.115.053	-
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	4.469.434	4.469.434	-	4.469.434
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	1.405.071	8.430.428	-	8.430.428
F	**SUB TOTAL COSTO DIRECTO**						**48.705.231**	**35.805.370**	**12.899.862**

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	8.671	2.601.245	2.601.245	-
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	3.613	1.083.852	1.083.852	-
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	62.832	942.480	942.480	-
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	UNIDAD	1	100	1.700	170.016	170.016	-
7.5	REGISTRO DE SOLICITUDES	Suministro de Formatos (Fortalecimiento, memoria del proyecto, fotografias), para capacitaciones, evidencias e informes del proyecto	UNIDAD	3	1	18.787	56.360	56.360	-
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	1.445	433.541	433.541	-
7.7	ALQUIER DE EQUIPOS	Alquiler de Equipos requeridos para la implementacion de cada Área del proceso de transformacion de la Materia prima en referencia del proyecto.	UNIDAD	3	1	216.770	650.311	650.311	-
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	158.965	476.895	476.895	-
7.9	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	Perifoneo	UNIDAD	0	1	7.392	-	-	-
		Impresión de Folletos	UNIDAD	1	100	665	66.528	66.528	-
		Cuñas Radios Comunitaria	UNIDAD	0	1	2.144	-	-	-
7.10	Coordinadores FASE 1. DIAGNÓSTICO INICIAL Y CARACTERIZACIÓN DE LOS EMPRENDIMIENTOS	CARACTERIZACIÓN DE BENEFICIARIOS: Se caracterizaran los posibles beneficiarios con el fin de diagnosticar su estado de vulnerabilidad y las necesidades dentro del objeto del proyecto SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS: 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	UNIDAD	1	5	1.580.318	7.901.591	-	7.901.591
		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	1.580.318	7.901.591	-	7.901.591
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 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	1.580.318	7.901.591	-	7.901.591
G	**SUB TOTAL COSTO INDIRECTOS DE LOGISTICA**						**30.186.002**	**6.481.228**	**23.704.774**
	TOTAL COMPONENTE 3. FORTALECIMIENTO COMERCIAL Y ACCESO A MERCADOS						**78.891.233**	**42.286.598**	**36.604.636**
	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	UNIDAD	3	2	852.509	5.115.053	5.115.053	-

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	852.509	5.115.053	5.115.053	-
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	852.509	5.115.053	5.115.053	-
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	852.509	5.115.053	5.115.053	-
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	852.509	5.115.053	5.115.053	-
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	852.509	5.115.053	5.115.053	-
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	852.509	5.115.053	5.115.053	-
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	4.469.434	4.469.434	-	4.469.434
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	1.405.071	8.430.428	-	8.430.428
H	**SUB TOTAL COSTO DIRECTO**						**48.705.231**	**35.805.370**	**12.899.862**
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	8.671	2.601.245	2.601.245	-
9.2	HIDRATACIÓN	Refrigerio Reforzado: Refrigerios reforzados que se entragaran 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	3.613	1.083.852	1.083.852	-

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	62.832	942.480	942.480	-
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	UNIDAD	1	100	1.700	170.016	170.016	-
9.5	REGISTRO DE SOLICITUDES	Suministro de Formatos (Fortalecimiento, memoria del proyecto, fotografias), para capacitaciones, evidencias e informes del proyecto	UNIDAD	3	1	18.787	56.360	56.360	-
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	1.445	433.541	433.541	-
9.7	ALQUIER DE EQUIPOS	Alquiler de Equipos requeridos para la implementacion de cada Área del proceso de transformacion de la Materia prima en referencia del proyecto.	UNIDAD	3	1	216.770	650.311	650.311	-
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	158.965	476.895	476.895	-
9.9	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	Perifoneo	UNIDAD	0	1	7.392	-	-	-
		Impresión de Folletos	UNIDAD	1	100	665	66.528	66.528	-
		Cuñas Radios Comunitaria	UNIDAD	0	1	2.144	-	-	-
9.10	Coordinadores FASE 1. DIAGNÓSTICO INICIAL Y CARACTERIZACIÓN DE LOS EMPRENDIMIENTOS	CARACTERIZACIÓN DE BENEFICIARIOS: Se caracterizaran los posibles beneficiarios con el fin de diagnosticar su estado de vulnerabilidad y las necesidades dentro del objeto del proyecto SELECCIÓN DE BENEFICIARIOS: 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	UNIDAD	1	5	1.580.318	7.901.591	-	7.901.591
		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	1.580.318	7.901.591	-	7.901.591
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	1.580.318	7.901.591	-	7.901.591
I	**SUB TOTAL COSTO INDIRECTOS DE LOGISTICA**						**30.186.002**	**6.481.228**	**23.704.774**
	TOTAL COMPONENTE 4: SEGURIDAD ALIMENTARIA Y PROMOCIÓN GASTRONÓMICA						**78.891.233**	**42.286.598**	**36.604.636**
	GRAN TOTAL						**595.179.148**	**416.625.404**	**178.553.744**

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	SUBTOTAL 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	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
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	**SUBTOTAL 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 UTIENSILIOS	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	**SUBTOTAL 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 processs 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	**SUBTOTAL 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	**SUBTOTAL 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	**SUBTOTAL 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

Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.

Usuario Solicitante:	MHjbarraza	JOHN RENE BARRAZA TOVAR
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	02-13673	MUNICIPIO DE SANTA CATALINA DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
Fecha y Hora Sistema:	2026-08-19-12:07 p. m.	

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

SPGR
Sistema de Presupuesto y Giro de Regalías

Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.

Usuario Solicitante:	MHjbarraza	JOHN RENE BARRAZA TOVAR
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	02-13673	MUNICIPIO DE SANTA CATALINA DEPARTAMENTO DE BOLIVAR
Fecha y Hora Sistema:	2026-08-19-12:07 p. m.	

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "ítems de afectación de gastos"

Numero:	226	**Fecha Registro:**	2026-08-19	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	02-13673 MUNICIPIO DE SANTA CATALINA DEPARTAMENTO DE BOLIVAR		
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado	**Tipo:**	Gasto		
Valor Inicial:	376.352.250,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00	**Valor Actual.:**	376.352.250,00	**Saldo x Comprometer:**	376.352.250,00

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				**AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS**					
Número:	226	**Fecha Registro:**	2026-08-19	**Número:**		**Modalidad de contratación:**		**Tipo de contrato:**	
VIGENCIA ANTERIOR									
Proviene Vigencia Anterior:		NO	**CDP:**			**Compromiso:**		**Obligación:**	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSOR ECURSO	SITUAC.	DETALLE MOVIMIENTOS				
					FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER
02-13673 MUNICIPIO DE SANTA CATALINA DEPARTAMENTO DE BOLIVAR	00IL-4103-1500-2026-000000-18008 FORTALECIMIENTO DE EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL MUNICIPIO DE SANTA CATALINA DE ALEJANDRÍA, BOLÍVAR	Nación	IL13673	CSF	2026-08-19	376.352.250,00			
					Total:	376.352.250,00	0,00	376.352.250,00	376.352.250,00

Objeto:	EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL MUNICIPIO DE SANTA CATALINA DE ALEJANDRÍA, BOLÍVAR

Firma Responsable