FORMATO PRESENTACION DE PROPUESTAS DE COFINACIAICIÓN POR PARTE DE

LOS MUNICIPIOS A LA SECRETARIA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL DE CALDAS

I. NOMBRE DE LA PROPUESTA

FORTALECIMIENTO PRODUCTIVO Y COMERCIAL DE LA ASOCIACIÓN DE MUJERES EMPRENDEDORAS DE FILADELFIA, CALDAS, MEDIANTE LA TRANSFORMACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS Y DULCES TRADICIONALES

II. VALOR DE LA PROPUESTA

a. Aporte del Municipio: 4.000.000
b. Aporte Solicitado a la Secretaria de Agricultura: $37.854.085
c. INFORMACION DE LA ENTIDAD PROPONTE
a. Nombre del representante legal OSCAR EDUARDO ALZATE CANO
b. No de identificación 75056255
c. Nit de la institución 890801144-9
d. Dirección de la institución cl 6 6 23
e. Teléfono 3147964213
f. E-mail institucional y/o cooperativo alcaldia@filadelfia-caldas.gov.co

III. INFORMACION FUNCIONARIO RESPONSABLE DE LA PROPUESTA

a. Nombre ALIRIO RESTREPO SERNA
b. Identificación 75067765
c. Profesión ADMINISTRADOR PUBLICO
d. Cargo SECRETARIO DE AGRICULTURA Y MEDIO AMBIENTE
e. Teléfono 3136434423
f. E-mail secretariadeagricultura@filadelfia-caldas.gov.co
g. Dependencia a la que está adscrito secretaria de agricultura

IV. RESUMEN EJECUTIVO DE LA PROPUESTA

El municipio de Filadelfia, ubicado en la subregión del Norte de Caldas, posee una economía predominantemente agrícola y ganadera. Sin embargo, la comercialización de la leche cruda suele estar sujeta a la volatilidad de los precios y a la intermediación, lo que reduce el margen de ganancia para los productores locales.

Este proyecto nace como una respuesta estratégica para la **Asociación de Mujeres Emprendedoras de Filadelfia**, buscando transformar la materia prima local (leche) en productos de alto valor agregado como quesos (campesino, costeño, doble crema), yogures de frutas locales, y dulces tradicionales (cocadas y panelitas de leche). A través de la capacitación técnica, la dotación de infraestructura y el acompañamiento comercial, se busca empoderar económicamente a las mujeres de la región, convirtiendo una actividad tradicional en una empresa sostenible y competitiva.

V. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

El problema central que da origen a este proyecto es la **baja rentabilidad de la actividad ganadera tradicional y la limitada autonomía económica de las mujeres rurales en el municipio de Filadelfia, Caldas.** Esta problemática se compone de tres dimensiones críticas:

1. Desvalorización de la Materia Prima y Dependencia del Intermediario

A pesar de que Filadelfia cuenta con una vocación ganadera y una producción constante de leche, los pequeños productores locales se enfrentan a un mercado altamente informal y desigual. La comercialización de la leche cruda sufre de:

- **Inestabilidad de precios:** El precio por litro está sujeto a las fluctuaciones del mercado y a las decisiones unilaterales de los acopiadores locales o "comisionistas".
- **Altos costos de insumos vs. bajos ingresos:** El incremento en los costos de los concentrados y medicamentos veterinarios no se ve compensado por el precio de venta de la leche cruda, reduciendo el margen de ganancia al mínimo o generando pérdidas.
- **Falta de infraestructura de frío:** Al no contar con sistemas de enfriamiento comunitario, las familias se ven obligadas a vender la leche inmediatamente después del ordeño a cualquier precio, para evitar que el producto se acidifique y se pierda.

2. Brecha de Género y Falta de Oportunidades para la Mujer Rural

En el contexto rural de Filadelfia, las oportunidades de empleo formal son escasas, y están históricamente concentradas en la mano de obra masculina (labores de jornal en café, ganadería extensiva o caña). Esto genera:

- **Dependencia económica:** Las mujeres rurales asumen gran parte del trabajo no remunerado (economía del cuidado, apoyo en el ordeño y mantenimiento de las fincas), pero rara vez reciben o administran los ingresos directos de las ventas.
- **Falta de espacios de liderazgo:** Existen pocas organizaciones lideradas y operadas exclusivamente por mujeres que les permitan desarrollar capacidades empresariales, técnicas y de toma de decisiones.

3. Desaprovechamiento del Potencial Agroindustrial y Turístico Regional

Filadelfia se encuentra en una ubicación estratégica en el Norte de Caldas y está cobijada bajo la declaratoria del **Paisaje Cultural Cafetero**. Sin embargo:

- El municipio vende su producción en primario (leche cruda) y luego "reimporta" los derivados lácteos (quesos industrializados, yogures) de otras regiones.
- No existe una oferta consolidada de dulces tradicionales (como panelitas de leche o cocadas) con marca propia del municipio que aproveche el flujo de turistas de la subregión.

💡 **En Conclusión (La Necesidad Financiable)**

Existe una desconexión entre la disponibilidad de una excelente materia prima (leche) y la realidad económica de las mujeres que ayudan a producirla. La necesidad urgente no es producir más leche, sino **adquirir la capacidad instalada (conocimiento, maquinaria e infraestructura) para transformarla localmente.** Solo mediante la agro industrialización artesanal se podrá romper la dependencia del intermediario, retener el valor económico dentro del municipio y garantizar el empoderamiento real de la Asociación de Mujeres Emprendedoras.

VI. JUSTIFICACIÓN

La falta de oportunidades de empleo formal y la brecha de género en el sector rural de Filadelfia limitan la autonomía económica de las mujeres. La transformación de la leche representa una oportunidad de oro por tres razones fundamentales:

- **Valor Agregado:** Un litro de leche transformada en yogur o dulces puede duplicar o triplicar su valor en comparación con la venta del líquido crudo.
- **Identidad y Turismo:** Filadelfia se proyecta como un destino turístico por su Paisaje Cultural Cafetero. Los dulces tradicionales (panelitas, cocadas) y los quesos artesanales tienen un alto potencial de venta tanto para locales como para visitantes.
- **Seguridad Alimentaria y Cohesión Social:** El proyecto no solo genera ingresos, sino que mejora las capacidades asociativas de las mujeres, convirtiéndolas en líderes del desarrollo agroindustrial de su municipio.

VII. CONTRIBUCIÓN DEL PROPUESTA A LA POLÍTICA PÚBLICA

Contribución a la Política Pública Nacional (Plan Nacional de Desarrollo)

El proyecto se alinea con las grandes transformaciones nacionales, especialmente en dos ejes:

- **Derecho Humano a la Alimentación:** Al transformar la leche en yogur, quesos y dulces, el proyecto fomenta la disponibilidad, el acceso y la inocuidad de alimentos de alto valor nutricional en el entorno local. Se pasa de un modelo extractivista de materia prima a un modelo de soberanía y seguridad alimentaria comunitaria.
- **Reconocimiento de la Economía Popular y Comunitaria:** El Plan Nacional de Desarrollo busca formalizar y tecnificar las iniciativas de las asociaciones de base. Este proyecto saca de la informalidad el procesamiento artesanal, dotando a las mujeres de herramientas comerciales y sanitarias (INVIMA) para competir en mercados formales.
- **Política Pública de Equidad de Género para las Mujeres Rurales:** Responde directamente a las directrices nacionales que exigen la superación de las brechas de género en el campo, garantizando que las mujeres no solo sean mano de obra, sino propietarias de los medios de producción y administradoras de sus propios ingresos.

2. Contribución a la Política Pública Departamental (Plan de Desarrollo de Caldas)

A nivel departamental, Caldas ha enfocado sus esfuerzos en la competitividad y el desarrollo social. La propuesta aporta a:

- **Diversificación y Valor Agregado Agropecuario:** Caldas busca que sus municipios dejen de vender "en primario". Al procesar la leche en Filadelfia, el proyecto contribuye a las metas de la Secretaría de Agricultura de aumentar el PIB agroindustrial del departamento.
- **Turismo y Red de Pueblos Patrimonio / Paisaje Cultural Cafetero (PCC):** La política pública departamental fomenta el turismo experiencial y la gastronomía local. La producción de dulces tradicionales (cocadas y panelitas) y quesos artesanales robustece la oferta turística y cultural de la subregión del Norte de Caldas.

- **Inclusión Social y Reducción de la Pobreza Multidimensional:** Al generar empleo e ingresos dignos para jefas de hogar rurales, el proyecto impacta directamente en los indicadores de calidad de vida y reducción de la pobreza que mide la Gobernación de Caldas.

3. Contribución a la Política Pública Municipal (Plan de Desarrollo de Filadelfia, Caldas)

Este proyecto es una herramienta de ejecución directa para las metas del gobierno local:

- **Fortalecimiento Asociativo Local:** Las políticas municipales exigen el apoyo a organizaciones comunitarias. Este proyecto revitaliza a la Asociación de Mujeres, convirtiéndola en un modelo a seguir para otras veredas y sectores del municipio.
- **Desarrollo Económico y Empleo Rural:** Filadelfia sufre de migración juvenil y desempleo debido a la falta de oportunidades fuera del jornal tradicional. La planta de transformación láctea crea nuevos perfiles laborales en el municipio (operadoras de planta, administradoras, comercializadoras).
- **Equidad de Género y Oportunidades para la Mujer Filadelfeña:** El proyecto materializa la política pública de mujer y género del municipio, pasando de talleres asistenciales a un proyecto productivo real que genera autonomía financiera y disminuye el riesgo de violencia económica.

Plan Nacional de Desarrollo	Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 “Colombia potencia mundial de la vida”
Pacto	Pacto por la Transformación Productiva, Internacionalización y Acción Climática
línea	Impulso a la Bioeconomía y la Industrialización
Estrategia	Desarrollo de Sistemas Agroalimentarios Sostenibles y Competitivos
Programa	Modernización de la Infraestructura Productiva Rural

Plan Departamental de Desarrollo	Plan de Desarrollo Departamental “Caldas” 2024-2027
Línea estratégica	Caldas, una Potencia Agroindustrial y Sostenible
Sector	Desarrollo Rural y Agropecuario
Programa	Fortalecimiento de la Cadena Productiva de la Panela
Sub Programa	Modernización e Innovación en la Producción Panelera
Meta de producto	Número de unidades productivas agrícolas o asociaciones beneficiadas con asistencia técnica y/o dotación de maquinaria y equipos para mejorar su productividad y competitividad.

Plan Municipal de Desarrollo	filadelfia territorio de oportunidades
Línea estratégica	1. cuidado ambiental y proyecto rural
Sector	agricultura y desarrollo rural
Programa	inclusión productiva de pequeños productores rurales

Sub Programa	servicio de apoyo financiero para proyectos productivos
Meta de producto	pequeños productores apoyados

VIII. POBLACIÓN BENEFICIADA

a. Beneficiarios indirectos
Los beneficiaros indirectos serán las comunidades que se beneficiaran con un producto mas homogéneo y constante

b. Beneficiarios Directos:
La asociación cuenta con 21 asociadas

(Anexar el listado de los beneficiarios según formato adjunto)

IX. OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Implementar una unidad productiva agroindustrial para la transformación y comercialización de derivados lácteos (quesos y yogures) y dulces tradicionales (cocadas y panelitas), **mediante** la dotación de infraestructura tecnológica, capacitación técnica especializada y el desarrollo de marca, **con el fin de** fortalecer la autonomía económica, la competitividad comercial y el empoderamiento social de la Asociación de Mujeres Emprendedoras del municipio de Filadelfia, Caldas.

OBJETIVO ESPECÍFICOS

Desarrollar capacidades técnicas y operativas en las integrantes de la Asociación mediante alianzas estratégicas (como el SENA), enfocadas en buenas prácticas de manufactura (BPM), procesos de pasteurización y estandarización de recetas para quesos, yogures, cocadas y panelitas.

Diseñar e implementar la estrategia de identidad de marca y comercialización, que incluya el desarrollo de empaques, tablas nutricionales, canales de distribución locales y regionales, y la promoción de los productos aprovechando el potencial turístico de Filadelfia dentro del Paisaje Cultural Cafetero.

Fortalecer la estructura organizativa y financiera de la Asociación de Mujeres Emprendedoras a través de capacitaciones en asociatividad, gestión administrativa, costos de producción y contabilidad básica, asegurando la sostenibilidad del negocio a largo plazo.

X. PRODUCTOS QUE DESARROLLARÁ PARA CUMPLIR LOS OBJETIVOS ESPECIFICOS (ENTREGABLES DE LA PROPUESTA).

Componente 1: Infraestructura y Dotación

Objetivo Específico 1: Adecuar y dotar la planta de procesamiento agroindustrial.

Producto 1.1: Planta de transformación láctea adecuada. Un espacio físico acondicionado con pisos y paredes lavables, sistemas de drenaje, puntos de agua potable y divisiones de áreas (recepción, proceso, empaque), que cuente con el **Concepto Sanitario Favorable** emitido por la Dirección Territorial de Salud de Caldas (DTSC).

Producto 1.2: Kit de maquinaria y herramientas industriales instalado. Inventario de equipos en acero inoxidable funcionando, que incluye: 1 pasteurizador/marmita industrial, 1 tina quesera, 1 juego de moldes y prensa manual, 1 incubadora de yogur, 1 empacadora al vacío, 1 selladora de vasos y 1 sistema de refrigeración (nevera industrial).

Componente 2: Formación y Capacitación Técnica

Objetivo Específico 2: Desarrollar capacidades técnicas y operativas en las asociadas.

Producto 2.1: Certificaciones en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Diplomas otorgados por el SENA u otra entidad competente a las integrantes de la asociación en el curso de *Manipulación Higiénica de Alimentos*.

Producto 2.2: Manual de Estandarización de Procesos y Recetas. Un documento físico y digital que contenga las fichas técnicas y el paso a paso exacto para la elaboración uniforme de los 4 productos línea del proyecto:

Línea Láctea: Queso (campesino/doble crema) y Yogur de frutas.

Línea de Dulces: Panelitas de leche y Cocadas.

Componente 3: Identidad de Marca y Comercialización

Objetivo Específico 3: Diseñar e implementar la estrategia de identidad de marca y comercialización.

Producto 3.1: Manual de Identidad Corporativa y Marca Registrada. Diseño final del logotipo, paleta de colores y eslogan de la asociación (por ejemplo: *"Sabores de Filadelfia"*), adaptado a la estética del Paisaje Cultural Cafetero.

Producto 3.2: Línea de empaques con etiquetado legal. Prototipos y producción inicial de empaques comerciales (bolsas al vacío para quesos, vasos para yogur, envolturas para dulces) que incluyan la tabla nutricional, fecha de vencimiento y el respectivo registro o notificación del **INVIMA**.

Producto 3.3: Plan de Apertura de Canales de Venta. Cronograma e inscripción aprobada de la asociación en los Mercados Campesinos locales, ferias turísticas de Filadelfia y convenios de distribución firmados con al menos 5 tiendas o supermercados del municipio y el Norte de Caldas.

Componente 4: Fortalecimiento Administrativo y Asociativo

Objetivo Específico 4: Fortalecer la estructura organizativa y financiera de la Asociación.

Producto 4.1: Modelo de Gobernanza y Actas Actualizadas. Documentación legal de la Asociación debidamente registrada y actualizada ante la Cámara de Comercio de Manizales por Caldas, con roles y funciones claros para cada socia dentro de la planta.

Producto 4.2: Software o Plantilla de Control de Costos y Ventas. Una herramienta digital (en Excel o software básico) personalizada para que las mujeres registren diariamente el ingreso de leche, el gasto de insumos y las ventas, permitiendo calcular las utilidades reales del negocio mes a mes.

XI. ACTIVIDADES REQUERIDAS PARA DESARROLLAR LOS PRODUCTOS (ENTREGABLES DE LA PROPUESTA)

Componente 1: Infraestructura y Dotación

Actividades para el Producto 1.1 (Planta de transformación láctea adecuada)

Visita técnica de diagnóstico: Evaluar el espacio físico seleccionado en Filadelfia junto a un ingeniero de alimentos o técnico de saneamiento ambiental para verificar las condiciones iniciales.

Diseño del plano de distribución (Layout): Diseñar la distribución de la planta aplicando el principio de "flujo lineal" (evitando que la materia prima cruda se cruce con el producto terminado para prevenir contaminación cruzada).

Contratación de obras civiles: Realizar las adecuaciones físicas necesarias: instalación de pisos epóxicos o baldosas claras, enchape de paredes, instalación de techos falsos lavables, redes de agua potable, iluminación protegida y rejillas de drenaje con trampas de grasa.

Solicitud de inspección sanitaria: Radicar la solicitud de visita ante la Dirección Territorial de Salud de Caldas para obtener el Concepto Sanitario favorable.

Actividades para el Producto 1.2 (Kit de maquinaria e industrial instalado)

Cotización y selección de proveedores: Solicitar ofertas a empresas especializadas en maquinaria láctea de acero inoxidable (AISI 304) que brinden garantía y servicio técnico en Caldas.

Compra y transporte de equipos: Adquirir los equipos (pasteurizador, tina, marmita, empacadora, nevera industrial) y transportarlos de manera segura hasta el municipio de Filadelfia.

Instalación y pruebas de fondeo: Realizar la acometida eléctrica (monofásica/trifásica) y de gas requerida por las máquinas, y hacer pruebas en vacío (sin alimentos) para verificar su correcto funcionamiento.

Componente 2: Formación y Capacitación Técnica

Actividades para el Producto 2.1 (Certificaciones en BPM)

Alianza institucional con el SENA: Radicar la solicitud formal ante el Centro de Procesamiento Agroindustrial del SENA Caldas para la apertura del curso complementario en *Higiene y Manipulación de Alimentos*.

Ejecución del proceso formativo: Cumplir con las horas teórico-prácticas del curso directamente en las instalaciones de la asociación, evaluando a cada una de las integrantes.

Gestión de certificados: Tramitar y descargar los carnés y certificados oficiales que habilitan legalmente a las mujeres para manipular alimentos.

Actividades para el Producto 2.2 (Manual de Estandarización de Procesos)

Talleres prácticos de co-creación: Realizar pruebas piloto de elaboración de yogures, quesos, cocadas y panelitas junto a un instructor técnico, midiendo tiempos, temperaturas y rendimientos (ej. cuántos litros de leche se requieren por kilo de queso).

Redacción de fichas técnicas: Documentar los ingredientes exactos, porcentajes de aditivos (cultivos lácticos, cuajo, frutas, azúcar) y los puntos críticos de control (PCC) de cada producto.

Impresión y socialización del manual: Entregar una copia física del manual a cada operaria y fijar infografías visuales del paso a paso en las paredes de la planta.

Componente 3: Identidad de Marca y Comercialización

Actividades para el Producto 3.1 (Manual de Identidad Corporativa)

Talleres de lluvia de ideas (Brainstorming): Definir colectivamente con las asociadas el nombre comercial, los valores de la marca y la historia que quieren contar (el rol de la mujer filadelfeña y la tradición del Norte de Caldas).

Diseño gráfico profesional: Contratar o gestionar el apoyo de un diseñador para la creación del logotipo, las etiquetas y la selección de la paleta de colores corporativa.

Actividades para el Producto 3.2 (Línea de empaques con etiquetado legal)

Cálculo de tablas nutricionales: Enviar muestras de los productos estandarizados a un laboratorio o realizar el cálculo teórico de los aportes nutricionales de los quesos, yogures y dulces.

Trámite ante el INVIMA: Preparar las carpetas técnicas y radicar las solicitudes de Notificación o Registro Sanitario correspondientes para poder comercializar a nivel regional.

Impresión de material de empaque: Mandar a fabricar las etiquetas adhesivas y los empaques primarios (bolsas termoencogibles, vasos y envolturas).

Actividades para el Producto 3.3 (Plan de Apertura de Canales de Venta)

Rueda de negocios local: Invitar a comerciantes, hoteleros y dueños de supermercados de Filadelfia a una jornada de degustación y preventa de los productos.

Lanzamiento comercial de la marca: Participar activamente con un stand propio en las festividades del municipio, mercados campesinos y ferias agroindustriales de Caldas.

Rutas de distribución: Establecer un calendario semanal de entregas físicas de pedidos en los diferentes puntos de venta aliados.

Componente 4: Fortalecimiento Administrativo y Asociativo

Actividades para el Producto 4.1 (Modelo de Gobernanza)

Asamblea general de reactivación: Reunir a la junta directiva y asociadas para definir los turnos de trabajo en la planta, los roles (quién recibe leche, quién procesa, quién vende) y el reglamento interno.

Actualización jurídica: Presentar las actas y estados financieros correspondientes ante la Cámara de Comercio de Manizales para mantener el RUT y el registro legal al día.

Actividades para el Producto 4.2 (Herramienta de Control de Costos y Ventas)

Diseño del sistema de registro: Crear un formato sencillo en cuadernos contables y su réplica en una plantilla digital (Excel) con columnas para: entrada de materia prima, pago a proveedores de leche, egreso de insumos y registro diario de caja (ventas).

Capacitación en finanzas básicas: Dictar talleres prácticos a la tesorera y líderes de la asociación sobre flujo de caja, fijación de precios de venta (asegurando el margen de ganancia) y ahorro para el fondo de reserva de la asociación.

XII. PRESUPUESTO DETALLADO DE LA PROPUESTA Y ESTUDIO DE MERCADO:

item	Implementos y equipos	COTIZACIÓN 1 OUTSOURcING COMERCIAL SAS				COTIZACIÓN 2 IMPORTLAB		PROMEDIO	
		Nro Unidades	VLR/UNIT	IVA 19%	Valor total	VLR/UNIT	Valor total	VLR/UNIT	Valor total
1	Tina de cuajado laboratorio capacidad 60 lt 50 x 40 x 95	1	$ 2.200.000	$ 418.000	$ 2.618.000	$ 2.389.650	$ 2.975.000	$ 2.796.500	$ 2.796.500
2	Moldes 500gr acero) - Prensa fabricada en acero inoxidable, estructura en tubo, tornillo acerado y rosca en bronce. para moldes de 500gr. - Modelo de prensa Manual para moldes con tapa especial, se adapta a todo tipo de moldes, redondos, rectangulares y cuadrados, desde 250 gr hasta 4 kg. Moldes en Acero con capacidad de prensar 6 quesos de 1 > 2 Kg, con sistema de prensado permanente, prensa multiusos que puede prensar moldes redondos y rectangulares	1	$ 1.400.000	$ 266.000	$ 1.666.000	$ 1.201.500	$ 1.844.500	$ 1.755.250	$ 1.755.250
3	Nevera y Congelador M- WV1100 Puertas batientes en acero inoxidable. Mueble en acero inoxidable. 8 Parrillas para almacenamiento. Luz interior. refrigeración opera de 1 a 10ºC. Congelación de 0°C a – 23°C Capacidad: 1.100 Lt. (550 Lt. refrigeración y 550 Lt. congelación.) 6 rodachines para fácil desplazamiento. Control de temperatura digital. Refrigerante R134A / R404A. Potencia: 1/2 Hp, 110 V. Dimensiones: 135 x 73 x 200 cm.	1	$ 14.271.000	$ 2.711.490	$ 16.982.490	$ 13.336.650	$ 17.850.000	$ 17.416.245	$ 17.416.245
4	Empacadora pequeña de mesa - Fabricada en acero inoxidable grado alimenticio AISI-304 - Una barra de sellado de 26cm. - Bomba de vacío de 6m³/h - Tamaño cámara de vacío: 48x33x37cm - Espacio útil de la cámara: 33x27x9cm - Voltaje: 110V - 60Hz - Potencia: 250W - Tasa de bombeo: 2CFM (2 L/S) - Velocidad vacío: 1440 / 1800 RPM - Vacío máximo: 10pa - Capacidad del aceite: 250ml - Tamaño del equipo: 48x32x26cm - Peso: 26kg	1	$ 3.400.000	$ 646.000	$ 4.046.000	$ 3.564.450	$ 4.998.000	$ 4.522.000	$ 4.522.000
5	LICUADORA INDUSTRIAL 10L Alto rendimiento. 1 Velocidad. Vaso y base en acero inoxidable. Capacidad 10 litros Motor ½ hp 110 volt Dimensiones (AXH) 20X75 cm	1	$ 2.400.000	$ 456.000	$ 2.856.000	$ 2.202.750	$ 3.332.000	$ 3.094.000	$ 3.094.000
6	Olla de acero inox 18.5 Fabrica en acero inoxidable. Con tapa. Apta para cocina de inducción. Capacidad: 18.5 Lt. Dimensiones: 31.5 x 26.5	1	$ 685.000	$ 130.150	$ 815.150	$ 640.800	$ 833.000	$ 824.075	$ 824.075
7	Olla Caldero En Aluminio Alta Pureza #34 Marca Genérica Modelo 34 Tipo de olla Olla Capacidad en volumen 20 L Formato de venta Unidad Unidades por pack 1	1	$ 200.000	$ 38.000	$ 238.000	$ 186.900	$ 333.200	$ 285.600	$ 285.600
8	Estufa Modular Cocina 2 puestos M- 2 De sobreponer. Dos puestos medianos. Sistema modular para conexión en serie. Parrilla en fundición de hierro. Quemadores indeformables en hierro, de alto rendimiento. Fabricada en acero inoxidable. Encendido electrónico. Dimensiones: 50 x 44 x 22 cm. Potencia: 24.000 BTU/h. A gas	1	$ 857.000	$ 162.830	$ 1.019.830	$ 1.054.650	$ 1.071.000	$ 1.045.415	$ 1.045.415
9	MARMITA VOLCABLE A GAS 50 LT NO INCLUYE ACEITE TÉRMICO	1	$ 17.000.000	$ 3.230.000	$ 20.230.000	$ 10.239.450	$ 0	$ 10.115.000	$ 10.115.000
4	**Total**				**$ 50.471.470**		**$ 33.236.700**		$ 41.854.085

El presupuesto debe estar sustentado en un ***Estudio de Mercado*** que identifique como mínimo los siguientes elementos:

a. Identifique la oferta de los productos si es de nivel municipal, departamental o nacional, (donde se encuentran los proveedores que pueda suministrar los insumos). Los insumos son de nivel nacional Medellín Antioquia, Barbosa Santander
b. Precios promedios de los insumos (tres cotizaciones, estandarizar medidas para que sean comparables). Se deben enviar las cotizaciones como soporte del presupuesto.
c. Identificar otros costos que afecte el valor del insumo, por ejemplo, estampillas.
   Los costos tendrán modificaciones debido a los descuentos de ley del departamento y los del municipio (12.5%)
d. Determinar el lugar de entrega de los insumos (cabecera, corregimiento, vereda), de tal manera que se coste los transportes.
   Los elementos serán entregados en la cabecera municipal del municipio de Filadelfia Caldas
e. Costear por actividades, se adjunta modelo del cuadro de presupuesto.
f. La descripción del insumo requerido debe ser amplia y suficiente: característica, unidad de medida, si es un equipo características del equipo…etc.

XIII. ANEXOS.

Referenciar los anexos de la propuesta.

XIV. NOMBRE Y FIRMA:

Deberá firmar el responsable del proyecto



Nombre