ALCALDÍA MUNICIPAL DE
SANTA CATALINA

FORMATO 1

MODELO CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Señores:
ALCALDIA DE SANTA CATALINA

REF:

El suscrito , identificado con la C.C de actuando en representación de la xxxxxxxxxxxxxxxxx entidad sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad de acuerdo con lo establecido en la Invitación Pública, presentó la siguiente propuesta para el proceso de selección de la referencia, cuyo objeto es

Declaro así mismo:

Que esta propuesta y el convenio que llegare a celebrarse sólo compromete a los firmantes de esta carta.

Que ninguna entidad o persona distinta a los firmantes tiene interés comercial en esta propuesta ni en el convenio probable que de ella se derive.

Que conocemos la información general y demás documentos de la Invitación Pública y que cumplimos con cada uno de los requisitos habilitantes de la misma.

Que cumplimos con cada uno de los requisitos financieros y disponemos de la disponibilidad económica para la ejecución del objeto contractual.

Que no nos hallamos incursos en causal alguna de inhabilidades e incompatibilidades señaladas en la Constitución o la Ley y que no nos encontramos en ninguno de los eventos de prohibiciones especiales para contratar.

Que no hemos sido sancionados mediante acto administrativo ejecutoriado por ninguna entidad oficial dentro de los últimos dos años anteriores a la fecha de cierre del plazo de la presente propuesta o en su defecto informarnos que hemos tenido incumplimiento con las siguientes entidades: (indicar el nombre de cada entidad).

Que si se nos adjudica el convenio, nos comprometemos a constituir las garantías si requeridas y a suscribir éstas y aquél dentro de los términos señalados para ello.

Que, para la fijación de los precios, tuve en cuenta todos los impuestos y gastos necesarios para la prestación del objeto contractual.

Que de acuerdo con lo señalado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y artículo 9 de la Ley 828 de 2003, DECLARO BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO, y con sujeción a las sanciones que para tal efecto establece el Código Penal en su artículo 442, que he efectuado el pago de mis aportes a los sistemas de salud, pensiones, riesgos profesionales, cajas de

compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), durante los últimos seis (6) meses.

Que me compromete a ejecutar el objeto contractual en el plazo estipulado en el pliego.

Que el valor económico global de mi propuesta para la ejecución del objeto y cada una de las obligaciones contractuales es la suma de ($).

Que me permito ofertar o no los siguientes factores técnicos de escogencia:

Nombre del proponente: NIT. o C.C:
Nombre del representante legal: E-mail
Nombre en SECOP II: Teléfono

_____
(Firma del proponente o su representante legal)

ALCALDÍA MUNICIPAL DE
SANTA CATALINA

FORMATO 2
FORMATO -COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

El suscrito, [Nombre del representante legal o de la persona natural Proponente], identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en mi propio nombre o en mi calidad de representante legal de [nombre del Proponente], en adelante y como oferente dentro del proceso contractual

manifiesto que me comprometo a desarrollar todas mis actividades en el marco de principios éticos y asumir con seriedad y responsabilidad todos los compromisos relacionados con la futura contratación; suministrando a la Alcaldía de Santa Catalina, toda información sobre actos de corrupción, sobornos, subjetividad, presión o favorecimiento en el desarrollo del proceso contractual, del que tenga o llegare a tener conocimiento; con el fin de fortalecer la transparencia en los procesos de selección y la responsabilidad para lo cual y con la suscripción del presente se asume los siguientes compromisos:

Apoyo la acción del Estado colombiano y de la Alcaldía de Santa Catalina, para fortalecer la transparencia y la rendición de cuentas de la administración pública.

No estoy en causal de inhabilidad alguna para celebrar el contrato objeto del Proceso de Contratación.

Me comprometo a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos, miembro, trabajador o subcontratista asesores de la Gobernación de Boyacá, directamente o a través de sus empleados, contratistas o tercero.

No permito que nadie en su nombre, bien sea empleado, agente o comisionista independientemente incurra en la conducta indicada en el numeral anterior.

Me comprometo a impartir las instrucciones a todos los empleados, subcontratistas, agentes y a cuál es quiera otros representantes suyos, exigiéndoles en todo momento el cumplimiento de las Leyes de la República de Colombia y especialmente de aquellos que rigen el presente proceso.

Me comprometo a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en el Proceso de Contratación [Insertar el número del proceso de selección] o el fraude en su resultado y no realizar conductas que tengan como efecto la desviación de la adjudicación de la convocatoria.

Me comprometo a revelar la información que sobre el Proceso de Contratación [Insertar el número del proceso de selección] nos soliciten los organismos de control de la República de Colombia.

Me comprometo a comunicar a nuestros empleados y asesores el contenido del presente Compromiso Anticorrupción, explicar su importancia y las consecuencias de su incumplimiento por nuestra parte, y la de nuestros empleados o asesores.

Manifiesto que la actividad, profesión u oficio de [Insertar el nombre de la Persona Natural o de la Persona Jurídica], es lícita y se ejerce dentro del marco legal y los recursos de la misma no provienen de actividades ilícitas contempladas en el Código Penal Colombiano.

Conozco las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.

La información suministrada en los requisitos de la convocatoria realizada dentro del proceso de selección [Insertar el número del proceso de selección] y en este documento es veraz y verificable y que [Insertar el nombre de la Persona Natural o de la Persona Jurídica] se compromete a actualizarse cuando así se requiera.

Me comprometo a que los recursos que se deriven de la ejecución del posible contrato no se destinarán a la financiación del terrorismo, grupos o actividades terroristas o a la realización de actividades ilícitas.

Igualmente me comprometo a cumplir todas las obligaciones, cargas y términos previstos en el pliego de condiciones y en la futura contratación.

En constancia de lo anterior firmo este documento a los [Insertar información] días del mes de [Insertar información] de [Insertar información].

Para todos los efectos, informo a ustedes que toda la correspondencia relacionada con este proceso contractual la recibo en:

Dirección:
Ciudad:
Email. Teléfono:
e-mail:

Cordialmente, PROPONENTE:
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL OFERENTE Y SUS INTEGRANTES:
:

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Los representantes de los integrantes del Proponente plural deben suscribir el presente documento.
C.C. N°: de Teléfono:
Fax: Dirección:

ALCALDÍA MUNICIPAL DE
SANTA CATALINA

FORMATO N° 3

CERTIFICADO DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

Ciudad y fecha

Señores Xxxxxxxxxxxxx Dirección
REF:

El suscrito

DECLARA QUE:

Conozco las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar con las Entidades Estatales de conformidad con los artículos 8º y siguientes de la Ley 80 de 1993 y del artículo 18 de la ley 1150 de 2007, por el cual se adiciono el literal j) al numeral 1º del artículo 8º de la Ley 80 de 1993, así: Artículo 8º (…) j) Las personas naturales que hayan sido declaradas responsables judicialmente por la comisión de delitos de peculado, concusión, cohecho, prevaricato en todas sus modalidades y soborno transnacional, así como sus equivalentes en otras jurisdicciones.

Esta inhabilidad se extenderá a las sociedades de que sean socias tales personas, con excepción de las sociedades anónimas abiertas. Así como las sanciones establecidas por transgresión a las mismas en los artículos 26 numeral 7º y 52 y los efectos legales consagrados en el artículo 44 numeral 1º del Estatuto Contractual.

Declaro bajo la gravedad del juramento que se entiende prestado con la firma del presente documento, que no me encuentro incurso en ninguna de ellas, ni mis socios, ni tampoco la sociedad que represento.
Tampoco me encuentro dentro de ninguna de las prohibiciones ni inhabilidades señaladas en la ley 1474 de 2011.

Dado en a los del mes del 2026

Proponente:

FIRMA

ALCALDÍA MUNICIPAL DE
SANTA CATALINA

FORMATO No. 4
OFERTA TÉCNICA

Dentro del objeto contractual se llevarán a cabo las siguientes actividades

i. Estados financieros del año 2026, auditados por un contador público independiente o revisor fiscal, según sea el caso y, debidamente suscritos por el representante legal de la ESAL.
ii. Política documentada de conflictos de interés.
iii. Política de manejo de riesgos operativos y archivo de documento.

a. Personal mínimo y condiciones técnicas requeridas:

La entidad privada sin ánimo de lucro deberá garantizar que cuenta con el personal que se describe a continuación:

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	3	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 grande de queso y/o empanadas grandes de harina, pueden ser de pollo, hawaiana o jamón y queso.	UNIDAD	6	100
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	3	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	3	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	3	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 y equipos de panadería. Estandarización de recetas y control de calidad. Optimización de materias primas para reducir costos.	UNIDAD	3	2
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
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
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

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	6	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	3	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	3	100
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
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	3	1
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
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
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
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 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	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. 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
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	LINEA 2 BOLLOS DERIVADOS DEL MAIZ YUCA	MOLINO ELECTRICO PARA MAIZ	UNIDAD	1	14
		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 social, promover el intercambio cultural y de saberes de cabeza de hogar	UNIDAD	3	2

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
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
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
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
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
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
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	3	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	3	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	3	100
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
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
7.5	REGISTRO DE SOLICITUDES	Suministro de Formatos (Fortalecimiento, memoria del proyecto, fotografias), para capacitaciones, evidencias e informes del proyecto	UNIDAD	3	1
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
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
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
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: 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

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
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	3	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. Aprovechamiento de materias primas locales.	UNIDAD	3	2
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
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

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
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
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
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	3	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	1	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

		orientación en temas de autocuidado, promoción de hábitos saludables y acompañamiento en las jornadas de atención dirigidas a los adultos mayores del Centro Vida.
FISIOTERAPEUTA	2	Fisioterapeuta profesional encargado de desarrollar actividades de promoción de la movilidad, ejercicios físicos adaptados y orientación en prácticas que contribuyan al mantenimiento de la capacidad funcional de los adultos mayores, así como realizar seguimiento y visitas domiciliarias cuando sea necesario.
PSICOLOGO (A)	1	Psicólogo profesional encargado de brindar acompañamiento psicosocial a los adultos mayores mediante orientación individual, desarrollo de actividades grupales y fortalecimiento del bienestar emocional, así como la realización de seguimiento y visitas domiciliarias cuando sea necesario.
TRABAJADOR(A) SOCIAL	2	Trabajador social profesional encargado de brindar acompañamiento psicosocial a los adultos mayores mediante orientación individual, desarrollo de actividades grupales, fortalecimiento de redes de apoyo y promoción del buen trato, así como la realización de seguimiento y visitas domiciliarias cuando sea necesario
NUTRICIONISTA	2	Profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional vigente y experiencia mínima de un (1) año en programas de alimentación y nutrición, servicios de alimentación colectiva, atención a población adulta mayor o programas afines. Será el encargado de realizar la valoración nutricional de los beneficiarios, elaborar y supervisar los ciclos de menús, orientar las buenas prácticas de manipulación de alimentos y brindar educación nutricional a los adultos mayores y al personal encargado de la preparación de los alimentos.
MANIPULADORA DE ALIMENTOS	4	Prestación de servicios como manipuladora de alimentos en los Centros Vida, encargada de la recepción, preparación, cocción, porcionado y entrega de los almuerzos a los adultos mayores beneficiarios, cumpliendo con las normas sanitarias vigentes y protocolos de higiene en la manipulación de alimentos.

ASEADORA / SERVICIOS GENERALES	2	Prestación de servicios de aseo y limpieza general en el Centro Vida, incluyendo la limpieza y desinfección de cocina, comedor, servicios sanitarios, áreas comunes y demás espacios utilizados durante las jornadas de atención, garantizando condiciones adecuadas de higiene y salubridad para los adultos mayores beneficiarios.

3. CAPACIDAD TECNICA (EXPERIENCIA E IDONEIDAD)

Para el análisis de ésta se hará una verificación de la experiencia de la entidad sin ánimo de lucro en los siguientes términos:

De conformidad con el literal C del numeral IV de la *"Guía para la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad emitida por Colombia Compra Eficiente"*, *"la experiencia requerida debe estar asociada con el éxito en programas desarrollados por la entidad privada sin ánimo de lucro similares o afines al programa o actividad prevista y debe ser proporcional al alcance, el valor y la complejidad del proyecto."*

En tal sentido se hará una verificación de la experiencia en ejecución de proyectos, para la cual se debe determinar si la entidad sin ánimo de lucro ha desarrollado objetos similares al objeto de la presente y por cuantías acumuladas iguales o superiores al presupuesto oficial establecido en este documento.

Para verificar la experiencia en ejecución de proyectos afines, el ASOCIADO deberá acreditar:

Hasta dos (2) certificaciones de experiencia en la ejecución de contratos y/o Convenios celebrados con anterioridad a la presentación de este proceso, cuyo objeto contractual esté relacionado con la implementación de programas, proyectos o actividades de trabajo de formación, capacitaciones, asistencias técnicas para el fortalecimiento de organizaciones comunitarias, con enfoque de género, donde se evidencie la ejecución a satisfacción y que la sumatoria del valor de los contratos ejecutados sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial.

Las certificaciones o actas de liquidación de los contratos deben cumplir con los siguientes requisitos mínimos, para ser aceptadas.

ix) Nombre de la persona natural o jurídica contratante.
x) Nombre del ASOCIADO.
xi) Objeto del contrato.
xii) Valor del contrato.
xiii) Fecha de inicio y fecha de terminación del contrato (día, mes y año).
xiv) Nombre, cargo y firma del funcionario competente para expedir la certificación o suscribir el contrato.
xv) Dirección y teléfono, en donde la entidad pueda verificar dicha información.
xvi) Porcentaje de participación (en caso de Consorcio o Unión Temporal) o

inclusión del acuerdo consorcial dentro de la propuesta

NOTA 1: En caso de que no se cuente con una certificación, la experiencia podrá ser acreditada con copias de contratos y/o Convenios ejecutados y su respectiva acta de liquidación y/o acta de recibo a satisfacción por parte del contratante y/o informe final con concepto de recibido a entera satisfacción por parte del supervisor. En caso contrario la experiencia presentada no será tenida en cuenta.

Las certificaciones o actas de liquidación de los contratos deben cumplir con los siguientes requisitos mínimos, para ser aceptadas.

ix) Nombre de la persona natural o jurídica contratante.
x) Nombre del ASOCIADO.
xi) Objeto del contrato.
xii) Valor del contrato.
xiii) Fecha de inicio y fecha de terminación del contrato (día, mes y año).
xiv) Nombre, cargo y firma del funcionario competente para expedir la certificación o suscribir el contrato.
xv) Dirección y teléfono, en donde la entidad pueda verificar dicha información.
xvi) Porcentaje de participación (en caso de Consorcio o Unión Temporal) o inclusión del acuerdo consorcial dentro de la propuesta.

NOTA 2: La certificación deberá suscribirla el representante legal o persona autorizada para expedir la misma, quien en ningún caso podrá ser suscrita por el mismo proponente o por alguno de los integrantes del proponente plural (auto certificaciones).

Aquellos anexos o certificaciones de experiencia que califiquen el cumplimiento del contrato como "malo" o expresiones similares que demuestren el cumplimiento no satisfactorio del mismo no se aceptarán.

La experiencia debe haberse obtenido en contratos de primer orden terminados y ejecutados a satisfacción y celebrados en el sector público o privado. No se aceptan subcontratos.

Deben haber terminado antes de la fecha de cierre del presente proceso de contratación.

Indicar la moneda de la certificación. Si la certificación viene liquidada en otra moneda distinta al peso colombiano, la ALCALDÍA de Santa Catalina procederá a su convertibilidad tomando como base la TRM (tasa representativa del mercado) reportada por el Banco de la República a la fecha de inicio de la vigencia técnica señalada de la respectiva certificación.

Para los contratos que sean aportados por socios de empresas que no cuentan con más de tres (3) años de constituidas, deben adjuntar un documento suscrito por el representante legal y el revisor fiscal o contador público (según corresponda) donde se indique la conformación de la empresa. En estos casos, la Entidad no tendrá en cuenta la experiencia aportada cuando los socios se encuentren inhabilitados. La Entidad tendrá en cuenta la experiencia individual de los accionistas, socios o

constituyentes de las sociedades con menos de tres años de constituida

NOTA 3: La ALCALDÍA DE SANTA CATALINA se reserva el derecho de verificar la información consignada en estas certificaciones.

NOTA 4: Cada certificación debe corresponder a un contrato ejecutado. En caso de que los contratos a certificar se hayan realizado con una misma entidad o empresa, estos podrán ser certificados en un mismo certificado.

NOTA 5: CERTIFICACIONES CON OBJETOS CONTRACTUALES AMPLIOS. Sí la certificación que presenta el proponente para acreditar la experiencia solicitada no especifica el valor de los bienes o servicios relacionados directamente con el objeto del presente proceso, por tratarse de un contrato en el que se incluyeron diferentes clases de bienes, servicios o actividades, deberá adjuntar fotocopia del contrato o acta de liquidación o el documento respectivo oficialmente expedido por el contratante, en el que se pueda verificar que en él se incluyó la compra de los bienes o servicios objeto del presente proceso de contratación y su valor correspondiente, caso en el cual para la acreditación del valor de la experiencia en SMMLV solo se tendrá en cuenta el valor concerniente a los servicios o bienes relacionados con el objeto del presente proceso de selección.

NOTA 6: En caso de que los contratos que acrediten la experiencia tengan algún tipo de multa o sanción, no serán tenidos en cuenta por parte de la Entidad.

NOTA 7: MANEJO DE CIFRAS DECIMALES: Cuando para efectos de cálculos cualquier número que sea empleado en este proceso arroje cifras decimales, éstas se tomarán hasta el segundo dígito después de la unidad, redondeando a la cifra inferior si el tercer dígito después de la unidad es menor a cinco (5) o a la cifra superior si el tercer dígito después de la unidad es mayor o igual a cinco (5).

Se verificará que la documentación presentada por el oferente se ajuste a lo exigido en la invitación pública, su forma de evaluar es CUMPLE O NO CUMPLE.

Las actividades que se pretenden desarrollar en marco del desarrollo de actividades para los proyectos "**FORTALECIMIENTO A LA ATENCIÓN, ASISTENCIA Y REPARACIÓN INTEGRAL A LAS VÍCTIMAS EN EL MUNICIPIO DE SANTA CATALINA- 41 - INCLUSIÓN SOCIAL Y RECONCILIACIÓN- 4101 - ATENCIÓN, ASISTENCIA Y REPARACIÓN INTEGRAL A LAS VÍCTIMAS (4101)".**

La Esal XXXXXX de conformidad a la Invitación COP-001 2026 en calidad de aporte le ofrece al **EL MUNICIPIO DE SANTA CATALINA** para la ejecución los proyectos **FORTALECIMIENTO A LA ATENCIÓN, ASISTENCIA Y REPARACIÓN INTEGRAL A LAS VÍCTIMAS EN EL MUNICIPIO DE SANTA CATALINA- 41 - INCLUSIÓN SOCIAL Y RECONCILIACIÓN- 4101 - ATENCIÓN, ASISTENCIA Y REPARACIÓN INTEGRAL A LAS VÍCTIMAS (4101)".** los siguientes:

_____
_____
_____
_____
_____

NOMBRE Y FIRMA
C.C.

NOTA. Este anexo es a título ilustrativo y cualquier omisión de las especificaciones técnicas o ítems será asumida por el oferente quien deberá revisar minuciosamente los requisitos

ALCALDÍA MUNICIPAL DE
SANTA CATALINA

FORMATO NO. 5

OFRECIMIENTOS ADICIONALES OTORGAMIENTO DE PUNTOS

REF: PROCESO COMPETITIVO PARA LA SELECCIÓN DE UNA (1) ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO PARA EL DESARROLLO DE UN PROGRAMA DE INTERES PUBLICO (ART 355 CP Y ART 96 de DE LA LEY 489 DE 1998, REGLAMENTADO POR LOS ARTICULOS 4,5,6,7,8 DECRETO 092 DE 2017) No. xxxxxx de xxxxxxx

REF: PROCESO COMPETITIVO PARA LA SELECCIÓN DE UNA (1) ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO

OBJETO: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

En virtud de la invitación pública de la referencia por medio del presente escrito me permito manifestar mi voluntad apoyar a la entidad estatal en el Desarrollo de un programa de interés público, con los siguientes ***CRITERIOS DE PONDERACIÓN Y EVALUACIÓN*** que contribuyen al mejoramiento del proyecto "**FORTALECIMIENTO DE EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL MUNICIPIO DE SANTA CATALINA DE ALEJANDRÍA, BOLÍVAR".** de acuerdo a lo siguiente:

La Alcaldía de Santa Catalina debe evaluar las Ofertas de las entidades sin ánimo de lucro que hayan acreditado los requisitos habilitantes.

En razón a ello y teniendo en cuenta las recomendaciones de la guía para la contratación en el marco del Decreto 092, a efectos de identificar la oferta más favorable para el desarrollo del objeto del Proceso de Contratación y garantizar una contratación pública social y ambientalmente responsable, se ha determinado los Criterios de Ponderación que le permitirán escoger la mejor oferta así:

Criterios de Evaluación: Los siguientes criterios de evaluación, otorgarán una puntuación de cien (100) puntos, de la siguiente manera:

El ofrecimiento más favorable para la entidad será aquella propuesta cuyo proponente resulte habilitado en la fase de verificación de los requisitos habilitantes y obtenga el mayor puntaje en la fase de evaluación de criterios de ponderación.

Sin embargo, se tendrá en cuenta que, de conformidad con lo establecido en el Decreto 092 de 2017; artículo 5, si hay una sola Entidad sin Ánimo de Lucro - ESAL que ofrezca aportar el 30% o más del valor del Convenio en dinero efectivo, el proceso se continuará con esta Entidad. En caso contrario se realizará evaluación de acuerdo con criterios de selección objetiva.

Si hay más de una Entidad Sin Ánimo Lucro que ofrezca su compromiso de recursos en dinero para el desarrollo conjunto de actividades relacionadas con los cometidos del proyecto, en una proporción no inferior al 30 % del valor total del Convenio, la Entidad seleccionará bajo el principio de selección objetiva a la ESAL que ofrezca mejores ventajas e idoneidad bajo criterios comparativos. De igual forma se continuará con el

proceso competitivo en caso de que se manifieste el aporte en especie por 2 o más oferentes.

La entidad una vez habilitados los proponentes calificará la oferta realizando una ponderación entre los siguientes puntajes o fórmulas:

La evaluación económica se efectuará sobre la propuesta económica presentada por cada uno de los proponentes en el Formato ANEXO

Los proponentes sin importar cuál sea la naturaleza, deben estar inscritos en la plataforma SECOP II y definir todas las bases del proceso por la plataforma.

ÍTEMS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
1	EVALUACIÓN ECONÓMICA:	
	Aporte de contrapartida adicional en Efectivo	HASTA 40 Puntos
	Aporte de contrapartida adicional en Especie	HASTA 30 Puntos
2	TALENTO HUMANO ADICIONAL	15 puntos
3	Experiencia Adicional	15 puntos
TOTAL		100

Los puntajes se aplicarán en forma individual de acuerdo con lo estipulado en los factores y puntajes de evaluación. A fin de establecer el puntaje total de la propuesta, se realizará la sumatoria de los puntajes individuales logrados por la oferta en cada uno de los factores de ponderación.

EVALUACIÓN ECONÓMICA

Los puntajes máximos que serán asignados a cada uno de los factores de la evaluación económica serán los siguientes:

- Aporte de contrapartida en Efectivo: Se otorgará puntaje a la ESAL que ofrezca un aporte en dinero adicional al aporte mínimo establecido.

Le será asignado un (1) PUNTO, por cada Salario Mínimo Legal Mensual Vigente, que la ESAL manifieste aportar de forma adicional al aporte mínimo establecido según se indica en la siguiente tabla:

VALOR APORTE EN DINERO	PUNTAJE	PUNTAJE MÁXIMO
Por cada SMLMV adicional aportado	1	40

- Aporte de contrapartida en Especie: Se otorgará puntaje a la ESAL que ofrezca un aporte en especie adicional al aporte mínimo establecido.

Le será asignado un (1) PUNTO, por cada Salario Mínimo Legal Mensual Vigente, que la ESAL manifieste aportar de forma adicional al aporte mínimo establecido según se indica en la siguiente tabla:

Valor Aporte en Especie	Puntaje	Puntaje Máximo
Por cada SMLMV adicional aportado	1	30

TALENTO HUMANO ADICIONAL (15 PUNTOS)

Si el proponente ofrece dentro del personal a contratar con los siguientes criterios, se le otorgará puntaje de hasta QUINCE PUNTOS:

TALENTO HUMANO ADICIONAL		
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PUNTOS
Dentro del personal a contratar, incluir UNA (01) MUJER CABEZA DE FAMILIA.	1	15
PUNTAJE MAXIMO		15 PUNTOS

Nota: para la validación de este puntaje deberá aportar la hoja de vida con los soportes necesarios que acrediten el perfil y experiencia y además deberá diligenciar el formato Anexo.

EXPERIENCIA ADICIONAL PUNTUABLE ESAL (15 PUNTOS)

Se puntuará la experiencia adicional del proponente acreditando la ejecución de HASTA (2) contratos o convenios adicionales al exigido en los requisitos habilitantes, ejecutados, terminados y liquidados, a la fecha de presentación de las ofertas, los cuales deben reflejar actividades conforme a la clasificación UNSPSC requerido en este proceso y cuyos objetos tengan relación con el objeto del presente proceso.

El proponente deberá acreditar su experiencia adicional con alguno de los siguientes documentos:

c) Certificaciones expedidas por el respectivo contratante, que deberán contener la siguiente información, acompañadas de acta de liquidación:

- Nombre o razón social de la empresa contratante.
- NIT, nombre o razón social del Contratista.
- Número del contrato/convenio.
- Objeto del contrato/convenio.
- Fecha de inicio (día, mes y año) y fecha de terminación (día, mes y año), incluidas las modificaciones de plazo si las hubiere.
- Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año).
- Valor total del contrato /convenio, incluidas las modificaciones del valor si las hubiere.
- Cargo y firma de quien expide la certificación.
- Indicación de las actividades realizadas (cuando en el objeto del contrato, en su descripción o alcance NO se identifiquen claramente los aspectos solicitados en la experiencia).
- Relación de los códigos UNSPSC que acredita con cada contrato/convenio.
- Datos de contacto del contratante, dirección, teléfonos.

d) Copia de contratos y/o convenios terminados, acompañados de acta de liquidación.

No se aceptarán auto certificaciones. Las certificaciones sobre la experiencia del proponente deben ser suscritas por el representante legal o la persona autorizada para el efecto, de la empresa o entidad contratante. No serán objeto de verificación los contratos ejecutados en la modalidad de subcontratación.

El puntaje se asignará de la siguiente manera:

Contratos Adicionales	**Puntaje**	**Total, puntos**
HASTA (2) contratos o convenios adicionales a los exigidos en los	15 puntos	

requisitos habilitantes.		Máximo a obtener 15 puntos.
De un (1) contratos o convenios adicionales a los exigidos en los requisitos habilitantes	10 puntos	

El proponente deberá diligenciar el Formato denominado: "Relación de experiencia habilitante y adicional", en el cual deberá indicar cuales contratos o convenios serán tomados como habilitantes y cual contrato o convenio como adicional para la puntuación. En caso de que el proponente no indique cuales de los contratos o convenios entregados son para el cumplimiento de los requisitos habilitantes o para puntuación, El Municipio tomará los contratos o convenios que cumplan con el requisito habilitante y no otorgará puntos como experiencia adicional. Este requisito no es subsanable.

Me permito suscribir el presente documento en mi calidad de a los días del mes de del año 2026

NOMBRE Y FIRMA
C.C.

Formato No. 6

PROPUESTA ECONÓMICA (ANEXO Excel):

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**

NOTA: Las actividades que se alojan descritas en la tabla anterior atienden a los criterios con los que se consideran las nominaciones para el desarrollar en el marco de las actividades para FORTALECIMIENTO PARA **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 Esal XXXXXX de conformidad a la Invitación COMP-003-2026 en calidad de aporte le ofrece a la Alcaldía de Santa Catalina para la ejecución del proyecto "para la ejecución los proyectos **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"** los siguientes: _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

NOMBRE Y FIRMA
C.C.

NOTA. Este anexo es a título ilustrativo y cualquier omisión de las especificaciones técnicas o ítems será asumida por el oferente quien deberá revisar minuciosamente los requisitos

FORMATO NO. 7

4. 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 0,70 o 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:

(b) 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 al 60,00,** 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 **menor o igual al 60.00**

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.