

LP-021-2025

ANEXO 1— ANEXO TÉCNICO

"IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA INCLUSIÓN SOCIOECONÓMICA DE HOGARES DE PERSONAS NARP, EN LOS MUNICIPIOS DE OROCUE Y TAMARA, DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE."

1. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

El proyecto contiene dos (2) componentes, que benefician 22 hogares de personas NARP, de 2 asociaciones: 1). ASOCIACIÓN AFROCOLOMBIANOS DEL MUNICIPIO DE OROCUE "AFRO DE ORO". 2). ASOCIACIÓN AFROCOLOMBIANA DE TAMARA "AFROTAMARA", que residen en los municipios de Tamara y Orocue, del departamento de Casanare.

El desarrollo del proyecto está enmarcado en dos componentes, así:

COMPONENTE 1: FORTALECER COMPETENCIAS PARA EL DESARROLLO DE ESTRATEGIAS PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS DE HOGARES DE POBLACIÓN NARP, EN LOS MUNICIPIOS DE OROCUE Y TAMARA.

Este componente se refiere a la realización de procesos de socialización del proyecto, orientación en temas de fortalecimiento del emprendimiento, dirigidos a 22 personas NARP de los municipios de Orocue (19 personas) y Tamara (3 personas), del Departamento de Casanare, se realizarán:

- 3 ENCUENTROS DE SOCIALIZACIÓN DEL PROYECTO.
- 3 ENCUENTROS DE CAPACITACIÓN EN MOTIVACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL.
- 3 ENCUENTROS EN BUENAS PRÁCTICAS DE VENTAS Y ESTRATEGIAS DE MERCADEO.
- 3 ENCUENTROS EN ESTRATEGIAS Y TÉCNICAS DE MARKETING DIGITAL.
- 3 ENCUENTROS DE CAPACITACIÓN EN FUNDAMENTOS DE CONTABILIDAD Y TRIBUTACIÓN DE UNA EMPRESA.
- 3 ENCUENTROS EN COSTOS DE PRODUCCIÓN Y ESTRATEGIAS PARA LA FIJACIÓN DE PRECIOS DE PRODUCTOS O SERVICIOS.
- 3 ENCUENTROS EN ESTRATEGIAS DE GESTIÓN DE RECURSOS DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL PARA EL ÁREA EMPRESARIAL.
- 3 ENCUENTROS DE ORIENTACIÓN PARA FOMENTAR EL TRABAJO EN EQUIPO, COMO ESTRATEGIA PARA MEJORAR LA PRODUCTIVIDAD.

De cada temática se realizarán 3 encuentros: 2 en el municipio de Orocue y 1 en el municipio de Tamara.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Los encuentros se desarrollarán utilizando una metodología lúdica- pedagógica acorde al grupo a beneficiar, promoviendo la participación activa de cada uno de los participantes; los encuentros de socialización tendrán una duración de 4 horas cada uno, los demás encuentros mencionados tendrán una duración de 8 horas cada encuentro.

La distribución de beneficiarios por municipio se encuentra distribuida así:

NOMBRE ASOCIACIÓN	NUMERO BENEFICIARIOS
ASOCIACIÓN AFROCOLOMBIANA DEL MUNICIPIO DE OROCUE "AFRO DE ORO"	19
ASOCIACIÓN AFROCOLOMBIANA DE TAMARA "AFROTAMARA"	3
TOTAL	22

COMPONENTE 2. MEJORAR EL ACCESO A MEDIOS DE PRODUCCIÓN PARA LA IMPLEMENTACIÓN Y FORTALECIMIENTO DE PROYECTOS DE INDEPENDENCIA ECONÓMICA DE HOGARES DE POBLACIÓN NARP.

Este componente consiste en el desarrollo de un proceso integral de implementación de unidades productivas para la generación de ingresos y empleabilidad en diferentes áreas de producción, que incluye el desarrollo de encuentros de orientación teórico práctica en las áreas de GASTRONOMÍA, CONFECCIÓN DE PRENDAS DE VESTIR, BELLEZA, ORGANIZACIÓN DE EVENTOS, METALMECÁNICA, PAPELERÍA, CAFETERÍA y PRODUCTOS CÁRNICOS, en el cual los beneficiarios aprenden a realizar una actividad productiva en el área correspondiente, contando con los elementos y equipos necesarios utilizados durante el proceso de capacitación y para la implementación de las unidades productivas, dichos elementos deben estar disponibles y entregarse durante el proceso de capacitación con el propósito que los temas abordados puedan irse aplicando y poniendo en práctica contando con los elementos necesarios, así mismo los materiales e insumos necesarios para el proceso de implementación de cada unidad productiva, así:

ÍTEM	ÁREA DE UNIDAD PRODUCTIVA	N° BENEFICIARIOS			N° HORAS POR ENCUENTRO	CANTIDAD DE ENCUENTROS
		OROCUE	TAMARA	TOTAL		
1	GASTRONOMÍA	10	0	10	80	2
2	CONFECCIÓN DE PRENDAS DE VESTIR	4	0	4	80	1
3	BELLEZA	1	0	1	60	1
4	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	1	1	2	60	2
5	METALMECÁNICA	2	0	2	80	1
6	PAPELERÍA	1	0	1	60	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

7	CAFETERÍA	0	1	1	60	1
8	PRODUCTOS CÁRNICOS	0	1	1	30	1
TOTAL		19	3	22		10

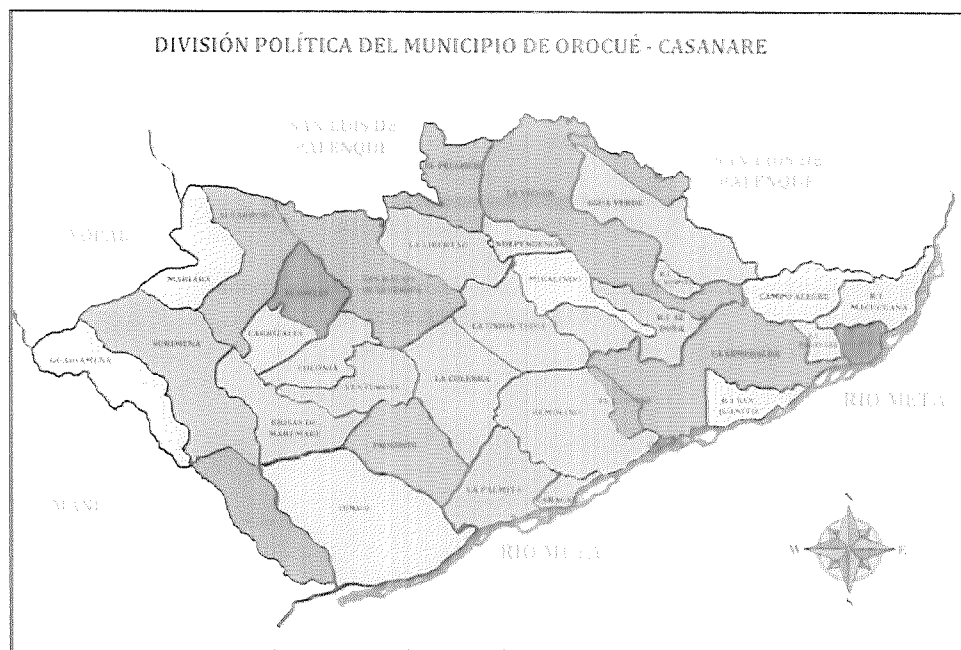
Se incluye el desplazamiento de los elementos y equipos para la entrega a las unidades productivas en cada uno de los municipios de Orocué y Tamara, así como el desplazamiento del personal que realizara las actividades de orientación, asistencia técnica y seguimiento.

El componente contiene las actividades de asistencia y seguimiento, que consiste en la realización de 66 visitas (3 visitas por unidad productiva) y el seguimiento a las actividades del proyecto, con el fin de garantizar la sostenibilidad de las unidades productivas, durante el proceso de orientación e implementación.

Nota: Cada uno de los componentes y actividades se encuentran descritos de manera detallada en el documento de especificaciones técnicas del proyecto.

2. DESCRIPCIÓN OBRA ACTUAL O ZONA A INTERVENIR

LOCALIZACIÓN: ÁREA URBANA DE LOS MUNICIPIOS DE OROCUE Y TAMARA, DEPARTAMENTO DE CASANARE



ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO

info@asosupro.gov.co - juridica@asosupro.gov.co – direccionejecutiva@asosupro.gov.co - oficinadecontratacion@asosupro.gov.co

www.asosupro.gov.co

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

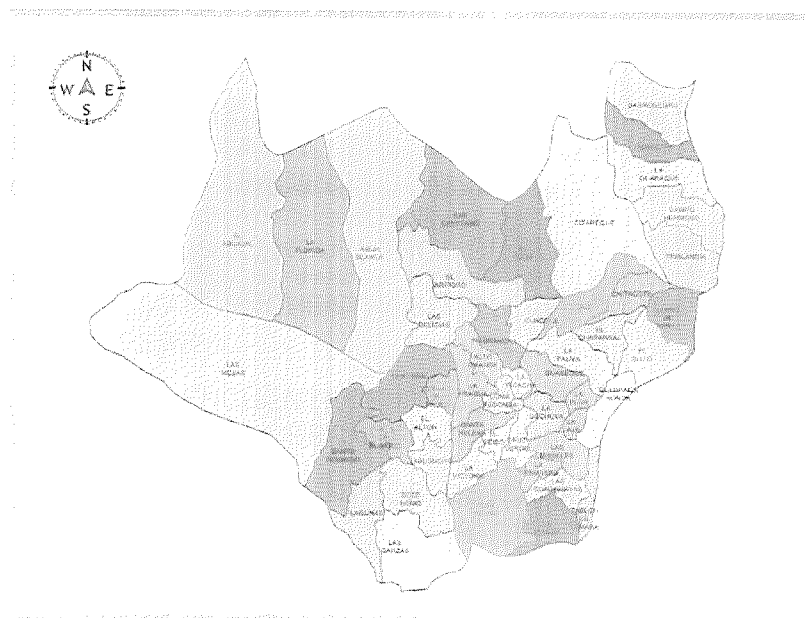


Imagen N°1 Municipio de Tamará

3. PRINCIPALES ACTIVIDADES POR EJECUTAR Y ALCANCE:

Las principales actividades a ejecutar son las siguientes:

COMPONENTE 1: FORTALECER COMPETENCIAS PARA EL DESARROLLO DE ESTRATEGIAS PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS DE HOGARES DE POBLACIÓN NARP, EN LOS MUNICIPIOS DE OROCUE Y TAMARA.

ACTIVIDAD 1.1. DESARROLLAR ENCUENTROS DE SOCIALIZACIÓN DEL PROYECTO

ACTIVIDAD 1.2. REALIZAR ENCUENTROS DE CAPACITACIÓN EN MOTIVACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

ACTIVIDAD 1.3. REALIZAR ENCUENTROS DE CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE VENTAS Y ESTRATEGIAS DE MERCADEO

ACTIVIDAD 1.4. REALIZAR ENCUENTROS DE CAPACITACIÓN EN ESTRATEGIAS Y TÉCNICAS DE MARKETING DIGITAL

ACTIVIDAD 1.5. REALIZAR ENCUENTROS DE CAPACITACIÓN EN FUNDAMENTOS DE CONTABILIDAD Y TRIBUTACIÓN DE UNA EMPRESA

ACTIVIDAD 1.6. REALIZAR ENCUENTROS DE CAPACITACIÓN EN COSTOS DE PRODUCCIÓN Y ESTRATEGIAS PARA LA FIJACIÓN DE PRECIOS DE PRODUCTOS O SERVICIOS

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

ACTIVIDAD 1.7. REALIZAR ENCUENTROS DE CAPACITACIÓN EN ESTRATEGIAS DE GESTIÓN DE RECURSOS DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL PARA EL ÁREA EMPRESARIAL.

ACTIVIDAD 1.8. REALIZAR ENCUENTROS DE ORIENTACIÓN PARA FOMENTAR EL TRABAJO EN EQUIPO, COMO ESTRATEGIA PARA MEJORAR LA PRODUCTIVIDAD

COMPONENTE 2. MEJORAR EL ACCESO A MEDIOS DE PRODUCCIÓN PARA LA IMPLEMENTACIÓN Y FORTALECIMIENTO DE PROYECTOS DE INDEPENDENCIA ECONÓMICA DE HOGARES DE POBLACIÓN NARP

ACTIVIDAD 2.1. IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y EMPLEABILIDAD EN EL ÁREA DE GASTRONOMÍA

ACTIVIDAD 2.2. IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y EMPLEABILIDAD EN EL ÁREA DE CONFECCIÓN DE PRENDAS DE VESTIR

ACTIVIDAD 2.3. IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y EMPLEABILIDAD EN EL ÁREA DE BELLEZA

ACTIVIDAD 2.4. IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS EN EL ÁREA DE ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

ACTIVIDAD 2.5. IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS EN EL ÁREA DE METALMECÁNICA

ACTIVIDAD 2.6. IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS EN EL ÁREA DE PAPELERÍA

ACTIVIDAD 2.7. IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y EMPLEABILIDAD EN EL ÁREA DE CAFETERÍA

ACTIVIDAD 2.8. IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y EMPLEABILIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCTOS CÁRNICOS

ACTIVIDAD 2.9. DESPLAZAMIENTO DE MATERIALES Y EQUIPOS PARA LA ENTREGA DE ELEMENTOS DE UNIDADES PRODUCTIVAS Y VISITAS TÉCNICAS

ACTIVIDAD 2.10. REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA Y SEGUIMIENTO

a. Principales Ítems de pago:

COMPONENTE 1: FORTALECER COMPETENCIAS PARA EL DESARROLLO DE ESTRATEGIAS PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS DE LOS HOGARES DE POBLACIÓN NARP, EN LOS MUNICIPIOS DE OROCUE Y TAMARA

ACTIVIDAD 1.1 DESARROLLAR ENCUENTROS DE SOCIALIZACIÓN DEL PROYECTO

ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO

info@asosupro.gov.co - juridica@asosupro.gov.co - direccionejecutiva@asosupro.gov.co - oficinadecontratacion@asosupro.gov.co
www.asosupro.gov.co

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1.1.1	Capacitador, profesional del área social, para desarrollar los encuentros de socialización. - 4 horas - 3 grupos	Horas	12
1.1.2	Personal de apoyo para el desarrollo de las actividades necesarias para la realización de cada encuentro (1 auxiliar)	Horas	12
1.1.3	Garantizar elementos de apoyo (Hojas blancas, pliegos de papel periódico, esferos marcadores, rollo cinta pegante, papelógrafo, fotocopias)	Encuentros	3
1.1.4	Garantizar la permanencia de los participantes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna, en vaso de 9 onzas	Unidad	22
1.1.5	Realizar visita técnica para la caracterización y verificación de requisitos de selección de unidades productivas.	Visitas	22
1.1.6	Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo de los eventos.	Horas	12
ACTIVIDAD 1.2. REALIZAR ENCUENTROS DE CAPACITACIÓN EN MOTIVACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL			
1.2.1	Personal de apoyo para el desarrollo de las actividades necesarias para la realización de cada encuentro (1 auxiliar) - 8 horas cada encuentro	Horas	24
1.2.2	Capacitador, profesional para desarrollar los encuentros de Motivación y Organización Empresarial - 8 horas cada encuentro	Horas	24
1.2.3	Elementos de apoyo (Hojas blancas, pliegos de papel periódico, esferos marcadores, rollo cinta pegante, papelógrafo, fotocopias)	Encuentros	3
1.2.4	Garantizar la permanencia de los participantes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna, en vaso de 9 onzas	Unidad	44
1.2.5	Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo de los eventos.	Horas	24
ACTIVIDAD 1.3. REALIZAR ENCUENTROS DE CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE VENTAS Y ESTRATEGIAS DE MERCADEO			
1.3.1	Personal de apoyo para el desarrollo de las actividades necesarias para la realización de cada encuentro (1 auxiliar) - 8 horas cada encuentro	Horas	24
1.3.2	Capacitador, profesional para desarrollar los encuentros de orientación en Buenas Prácticas De Ventas y Estrategias De Mercadeo - 8 horas cada encuentro	Horas	24
1.3.3	Elementos de apoyo (Hojas blancas, pliegos de papel periódico, esferos marcadores, rollo cinta pegante, papelógrafo, fotocopias)	Encuentros	3

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

1.3.4	Garantizar la permanencia de los participantes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna, en vaso de 9 onzas	Unidad	44
1.3.5	Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo de los eventos.	Horas	24
ACTIVIDAD 1.4 REALIZAR ENCUENTROS DE CAPACITACIÓN EN ESTRATEGIAS Y TÉCNICAS DE MARKETING DIGITAL			
1.4.1	Personal de apoyo para el desarrollo de las actividades necesarias para la realización de cada encuentro (1 auxiliar) -8 horas cada encuentro	Horas	24
1.4.2	Capacitador, profesional para desarrollar los encuentros de capacitación en Estrategias y Técnicas de Marketing Digital - 8 horas cada encuentro	Horas	24
1.4.3	Elementos de apoyo (Hojas blancas, pliegos de papel periódico, esferos marcadores, rollo cinta pegante, papelógrafo, fotocopias)	Encuentros	3
1.4.4	Garantizar la permanencia de los participantes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna, en vaso de 9 onzas	Unidad	44
1.4.5	Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo de los eventos.	Horas	24
ACTIVIDAD 1.5. REALIZAR ENCUENTROS DE CAPACITACIÓN EN FUNDAMENTOS DE CONTABILIDAD Y TRIBUTACIÓN DE UNA EMPRESA			
1.5.1	Personal de apoyo para el desarrollo de las actividades necesarias para la realización de cada encuentro (1 auxiliar) -8 horas cada encuentro	Horas	24
1.5.2	Capacitador, profesional para desarrollar los encuentros de capacitación en Fundamentos de Contabilidad y Tributación de una Empresa - 8 horas cada encuentro	Horas	24
1.5.3	Elementos de apoyo (Hojas blancas, pliegos de papel periódico, esferos marcadores, rollo cinta pegante, papelógrafo, fotocopias)	Encuentros	3
1.5.4	Garantizar la permanencia de los participantes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna, en vaso de 9 onzas	Unidad	44
1.5.5	Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo de los eventos.	Horas	24

ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO

info@asosupro.gov.co - juridica@asosupro.gov.co - direccionejecutiva@asosupro.gov.co - oficinadecontratacion@asosupro.gov.co
www.asosupro.gov.co

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

ACTIVIDAD 1.6. REALIZAR ENCUENTROS DE CAPACITACIÓN EN COSTOS DE PRODUCCIÓN Y ESTRATEGIAS PARA LA FIJACIÓN DE PRECIOS DE PRODUCTOS O SERVICIOS

1.6.1	Personal de apoyo para el desarrollo de las actividades necesarias para la realización de cada encuentro (1 auxiliar)- 8 horas cada encuentro	Horas	24
1.6.2	Capacitador, profesional para desarrollar los encuentros de capacitación en Costos de Producción y Estrategias para la Fijación de Precios de Productos o Servicios: - 8 horas cada encuentro	Horas	24
1.6.3	Elementos de apoyo (Hojas blancas, pliegos de papel periódico, esferos marcadores, rollo cinta pegante, papelógrafo, fotocopias)	Encuentros	3
1.6.4	Garantizar la permanencia de los participantes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna, en vaso de 9 onzas	Unidad	44
1.6.5	Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo de los eventos.	Horas	24

ACTIVIDAD 1.7. REALIZAR ENCUENTROS DE CAPACITACIÓN EN ESTRATEGIAS DE GESTIÓN DE RECURSOS DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL PARA EL ÁREA EMPRESARIAL.

1.7.1	Personal de apoyo para el desarrollo de las actividades necesarias para la realización de cada encuentro (1 auxiliar) 8 horas cada encuentro	Horas	24
1.7.2	Capacitador, profesional para desarrollar los encuentros de capacitación en Estrategias de Gestión de Recursos De Cooperación Internacional para el Área Empresarial- 8 horas cada encuentro	Horas	24
1.7.3	Elementos de apoyo (Hojas blancas, pliegos de papel periódico, esferos marcadores, rollo cinta pegante, papelógrafo, fotocopias)	Encuentros	3
1.7.4	Garantizar la permanencia de los participantes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna, en vaso de 9 onzas	Unidad	44
1.7.5	Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo de los eventos.	Horas	24

ACTIVIDAD 1.8. REALIZAR ENCUENTROS DE ORIENTACIÓN PARA FOMENTAR EL TRABAJO EN EQUIPO, COMO ESTRATEGIA PARA MEJORAR LA PRODUCTIVIDAD

1.8.1	Personal de apoyo para el desarrollo de las actividades necesarias para la realización de cada encuentro (1 auxiliar) 8 horas cada encuentro	Horas	24
1.8.2	Capacitador, profesional para desarrollar los encuentros de Orientación para Fomentar el Trabajo en Equipo - 8 horas cada encuentro	Horas	24
1.8.3	Elementos de apoyo (Hojas blancas, pliegos de papel periódico, esferos marcadores, rollo cinta pegante, papelógrafo, fotocopias)	Encuentros	3

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

1.8.4	Garantizar la permanencia de los participantes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna, en vaso de 9 onzas	Unidad	44
1.8.5	Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo de los eventos.	Horas	24

COMPONENTE 2. MEJORAR EL ACCESO A MEDIOS DE PRODUCCIÓN PARA LA IMPLEMENTACIÓN Y FORTALECIMIENTO DE PROYECTOS DE INDEPENDENCIA ECONÓMICA DE HOGARES DE POBLACIÓN NARP
ACTIVIDAD 2.1. IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y EMPLEABILIDAD EN EL ÁREA DE GASTRONOMÍA

2.1.1	Capacitación técnica en el área de gastronomía: un capacitador con formación técnica y experiencia en el área a capacitar. (80 horas por cada encuentro de capacitación técnica)	Horas	160
2.1.2	Elementos necesarios para la orientación en el área de gastronomía.	Unidad	2
2.1.3	Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación	Horas	160
2.1.4	Garantizar la permanencia de los participantes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna, en vaso de 9 onzas	Unidad	200
2.1.5	Estufa Industrial 2 puestos en acero inoxidable, patas y entrepaño en acero, válvula de seguridad independiente, quemadores en aluminio, parilla en varilla	Unidad	10
2.1.6	Congelador de 249 litros, puertas 1, rodachines 4, canastillas 1, llave y seguro, control: análogo, voltaje 110v/60Hz, temperatura de 5°C a 18°C, lamina interior y exterior galvanizado	Unidad	10
2.1.7	Licadora capacidad 2 litros, potencia 1100w, voltaje 110v, numero de velocidades 3, vaso duradero y resistente, diseño elegante y moderno, cuchillas pica hielo	Unidad	10
2.1.8	Horno microondas. Potencia 1100w, opciones preprogramadas para elegir, capacidad de 31LVoltaje: 110V polo a tierra. Toma eléctrica: 3X15.	Unidad	10
2.1.9	Vitrina De Calefacción, Material: Acero Con 2 (Dos) Bandejas de niveles, Medidas: Largo 60 cm x Ancho 32 cm x Altura 48 cm. Según especificaciones técnicas.	Unidad	10
2.1.10	Gramera digital capacidad entre 30 a 40 kl, base metálica	Unidad	10
2.1.11	Mesa de trabajo en acero de 1.20 * 60 * 90, patas en tubo redondo en acero 1/2 y tapa y entrepaño en acero ci 24	Unidad	10
2.1.12	Paila no.50 en aluminio resistente, excelente conducción de calor no contamina los alimentos, capacidad 28 litros aprox.	Unidad	10
2.1.13	Vajilla en Melamina de 24 Piezas (6 Platos Pandos,6 Platos Hondos,6 Platos Torteros,6 Pocillos)	Unidad	20
2.1.14	Sanduchera clásica, superficie antiadherente, dos puestos 110 v... potencia 750w, diseño compacto, indicador LED	Unidad	10
2.1.15	Cucharas x 12 unidades, cuchara en acero espesor promedio de 1,5 mm. línea hotelera, alto trafico	Unidad	10

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.1.16	Tenedores x 12 unidades, fabricado en acero inoxidable acabado mate, calibre grueso para alto tráfico. línea hotelera	Unidad	10
2.1.17	Set de cuchillos con Láminas de Acero Inoxidable y Mangos de Polipropileno Negro X12 und.	Unidad	10
2.1.18	Juego de mesas/sillas (4 sillas y 1 mesa) en material plástico, mesa de dimensiones 72X72X72cm, silla, de 55,5 de largo, 54,2 ancho y 74,5 de alto	Juago	20
2.1.19	Olla 50X50cm 94 Litros Aluminio	Unidad	10
2.1.20	Olla en aluminio con capacidad 78,5 lt, con asas reforzadas para levantar grandes cantidades y demasiado peso.	Unidad	10
2.1.21	Olla en aluminio, dimensiones 40X40 cm	Unidad	10
2.1.22	Caldero en aluminio fundido y tapa en aluminio, excelente conductor y conservador de temperatura No.50, cap 25 lt	Unidad	10
2.1.23	Olleta chocolatera industrial, recortada extrafuerte en aluminio de alta pureza capacidad 7 lts	Unidad	10
2.1.24	Juego de cuatro (4) cucharones totalmente en aluminio fundido incluyendo el mango con un tamaño de 39 cm de largo, el juego debe contener: 1 cuchara lisa, 1 cuchara rasera de frito, 1 cuchara espumadora y una cuchara de sopa.	Unidad	10
2.1.25	Juego de cuchillos de tres (3) piezas incluida chaira profesional con hoja de acero inoxidable high carbón y mango ergonómico en polipropileno con protección antimicrobiana y de color blanco: 1 cuchillo n° 10, 1 cuchillo n° 6 y chaira	Unidad	10
2.1.26	Tabla rectangular en polipropileno de fácil limpieza dimensiones de 30 cm* 40 cm	Unidad	10

ACTIVIDAD 2.2. IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y EMPLEABILIDAD EN EL ÁREA DE CONFECCIÓN DE PRENDAS DE VESTIR

2.2.1	Capacitación técnica en el área de confección de prendas de vestir: un capacitador con formación técnica y experiencia en el área a capacitar. (80 horas por cada encuentro de capacitación técnica)	Horas	80
2.2.2	Elementos necesarios para la orientación en el área de confección de prendas de vestir	Unidad	1
2.2.3	Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación	Horas	80
2.2.4	Garantizar la permanencia de los participantes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna, en vaso de 9 onzas	Unidad	80
2.2.5	Máquina de coser collarín 3 agujas, 5 hilos, recubridor ambos lados, luz incorporada al área de costura, posicionador de aguja, lubricación automática, 110 voltios, mueble	Unidad	4
2.2.6	Máquina coser plana, lubricación automática, luz incorporada al área de costura, posicionador de aguja, mecatrónica/motor ahorrador de energía, 110 voltios, mueble	Unidad	4
2.2.7	Máquina de coser fileteadora 2 agujas, 5 hilos, mecatrónica/ahorrador de energía, luz incorporada al área de voltios, mueble.	Unidad	4
2.2.8	Cortadora 4 pulgadas (máquina de corte circular de 4 pulgadas con afilador y lubricación incorporado, guía para material, completa con accesorios.)	Unidad	4

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.2.9	Módulo de corte (módulo de corte industrial con herraje desarmable, tabla en formica, con área de trabajo 120 cm x 180 cm y 90 cm de alto)	Unidad	4
2.2.10	Plancha (máquina de planchado industrial completa con tanque, manguera y bases de calor y teflón)	Unidad	4
2.2.11	Mesa de planchar alto 87 cm y ancho 39 cm, altura regulable de 64 a 87 cm, cuenta con altura regulable, cuenta con porta plancha, largo 120 cm, material metal	Unidad	4
2.2.12	Hilo en cono pequeño por 5000 yardas, 100% hilo para coser en maquina en spun poliester x 20 unidades	Unidad	4
2.2.13	Tijera forjada cromada para costura, tipo profesional, de 10cm, en acero inoxidable	Unidad	4
2.2.14	Cinta métrica para sastre de 150CM	Unidad	4
2.2.15	Kit de 6 reglas de modistería estándar en acrílico: La *Regla larga es de 80 cms, *La escuadra es de 60 cms, *Forma ovalada tiene 22 cms, *La curva pequeña tiene 24 cms, *Las dos curvas grandes son de 60 cms cada una.	Unidad	4
2.2.16	Abre ojal des cosedor pequeño para confección	Unidad	4
2.2.17	Caja de tiza modistería x 10 unidades elaboradas base de arcilla. Se elimina fácilmente del tejido evitando marcas en la tela, ofreciendo mejor visibilidad y definición en el trazo	Unidad	4
2.2.18	Paño de agujas surtidas en acero especial para tejido de punto por 10 unidades N°14	Unidad	4
2.2.19	Paquete carretel metálico para máquina de coser (x 10 und)	Unidad	4
ACTIVIDAD 2.3. IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y EMPLEABILIDAD EN EL ÁREA DE BELLEZA			
2.3.1	Capacitación técnica en el área de confección en el área de belleza: un capacitador con formación técnica y experiencia en el área a capacitar. (60 horas por cada encuentro de capacitación técnica)	Horas	60
2.3.2	Elementos necesarios para la orientación en el área de belleza	Unidad	1
2.3.3	Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación	Horas	60
2.3.4	Garantizar la permanencia de los participantes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso), acompañado de un (1) jugo borrojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna, en vaso de 9 onzas	Unidad	15
2.3.5	Lavacabezas: en fibra de vidrio, cabezote ecualizable, cajón puerta lateral y llave de seguridad, antebrazos, grifería de lujo importado cromado y con dos llaves, manguera 2 metros para desagüe y tapizado color negro. Medidas largo de 120 cms ancho de 56 cms y alto de 95 cms	Unidad	1
2.3.6	Silla giratoria de peluquería, con descansa brazos- (Estructura metálica, Cabecero ajustable), apoya pie, espaldar y asiento tapizado y cómodo	UNIDAD	1
2.3.7	Silla de barbería: diseño regulable en altura mediante bomba hidráulica y sistema de bloqueo de seguridad, Tapizado en sintético y espuma, Cabecero ajustable y removible, Espaldar y piecero tapizado, Brazos en hierro tapizado y cromados y Base platón cromada	Unidad	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.3.8	Plancha aluminio 450° - Alacia y riza el cabello, Análoga (graduación de temperatura manual).	Unidad	1
2.3.9	Secador de cabello, potente de 2300 w, caudal de aire a 85km/h para un secado rápido, 3 temperaturas y 2 velocidades. Ráfaga de aire frío para fijar el peinado. Concentrador, difusor. Rejilla trasera desmontable para una limpieza fácil, gancho para colgar.	Unidad	1
2.3.10	Esterilizador- voltaje 110V AC 60 HZ, Rayos ultravioleta y ozono, Desinfección: temperatura ambiente. Se utiliza para eliminar todo tipo de bacterias y gérmenes. Tiempo promedio de desinfección de 10 a 15 minutos.	Unidad	1
2.3.11	Olla ceradora Estructura de la olla: Aluminio Contenido máximo: 1000grs	Unidad	1
2.3.12	Mueble de espera: Mueble de espera en madera forrado en corso medida de 180 cms de ancho * 80 cms de alto * 60 cms de profundidad, base de apoyo cromado	Unidad	1
2.3.13	Estación de barbero, con marco y espejo con cajones y puertas	Unidad	1
2.3.14	Capa de poliéster para adulto, fácil de limpiar- doblar y durable en el uso, Ajusta para el tamaño del cuello.	Unidad	3
2.3.15	Kit de un shampoo sin sal 1000 ml, acondicionar 1000 ml y tratamiento tipo mascarilla 300 ml	Unidad	1
2.3.16	Paquete toallas desechables paquete x 50 unidades	Unidad	1
2.3.17	Paquete x 5 ganchos para cabello, en material plástico	Unidad	1
2.3.18	Laca fijadora extrafuerte 500 ml, de secado rápido, con polímero especial de fijación que permite mayor fijación, mantiene brillo y vitalidad del cabello.	Unidad	1
2.3.19	Espray fijador de cabello 120 ml	Unidad	1
2.3.20	Desinfectante 7 en 1 – Barbertizer X 600 ml	Unidad	1
2.3.21	Máquina de corte de pelo, silenciosa, cuchillas cromadas, Motor V 900, Voltaje 120v	Unidad	1
2.3.22	Potente Patillera con cable de alto rendimiento, Motor giratorio profesional 5000 rpm, Diseñada para todos los trabajos que impliquen recortar y combinar, El rendimiento del motor rotativo Professional, Cuchillas en forma de T se ajustan a cero solapamientos, Específicamente diseñado para el revestimiento de borde y el trabajo de detalle.	Unidad	1
2.3.23	Pinza de crespos: con tecnología nano titanium de Barril extendido de 8 “, 2”	Unidad	1
2.3.24	kit peineta carbonada de 9 piezas (peines plásticos de diferentes tamaños y servicios)	Unidad	1
2.3.25	Kit de cepillo térmico x 3 de diferentes tamaños Material de las cerdas: Plástico, Material del cuerpo: Cerámica. Material del mango: Caucho	Unidad	1
2.3.26	Set de tijeras de peluquería y barbería: Kit de 3 tijeras para barbería en acero, diseño ergonómico, contiene: Tijera micro dentada, Tijera entresacadora, Tijera lisa.	Unidad	1
2.3.27	Barbera Navaja De Afeitar Metálica, Babera de aluminio, acero inoxidable, Cambio de cuchillas sencillo e incluye 5 Cuchillas	Unidad	1
2.3.28	Peine de carbono resistente a altas temperaturas, no se deforma ideal para peluquería y barberías, de 22 cm	Unidad	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.3.29	Delantal barbero hecho de una sola pieza. Cuenta con compartimientos para que puedas guardar tu producto cuenta con correa ajustable para que lo puedas tener a la altura que lo necesites.	Unidad	1
2.3.30	Talco hipoalergénico corporal para barbería x 700 gr, Proporciona una agradable sensación de frescor y limpieza	Unidad	1
2.3.31	Gel para afeitar x 500 ml, permite una cómoda afeitada a ras, ya que suaviza la barba y permite que la cuchilla se deslice suavemente para obtener una afeitada más cómoda	Unidad	1
2.3.32	Cera Moldeadora Gel Fijador x 190 gr, fijación extrema ó fuerte, especial para dar forma al cabello. Contiene Biotina, Pantenol y Keratina	Unidad	1
2.3.33	Papel cuellero elástico para barbería y salones de belleza desechables para mayor higiene rollo por 100 unidades.	Unidad	1
2.3.34	Dispensador Cuellero Barbería, Fijación con ventosas a cualquier base, Material de plástico transparente que permite ver la cantidad de papel disponible	Unidad	1
2.3.35	Colonia en spray para después del afeitado x 200 ml, ingredientes de origen natural y una fragancia increíble.	Unidad	1
2.3.36	Brocha talquera para barbería y peluquería mango plástico	Unidad	1
2.3.37	Cepillo profesional limpiador barbería mango plástico cerdas plásticas medidas aproximadas 14 cm largo x 2,5 cm anchos	Unidad	1
2.3.38	Cepillo profesional térmico redondo para moldear y secar, cerda penacho, Diámetro aproximado del cepillo de 45mm, con cabo Madera y Aluminio	Unidad	1
ACTIVIDAD 2.4. IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS EN EL AREA DE ORGANIZACIÓN DE EVENTOS			
2.4.1	Capacitación técnica en organización de eventos: un capacitador con formación técnica y experiencia en el área a capacitar	Horas	120
2.4.2	Elementos necesarios para la orientación en el área de organización y eventos	Unidad	2
2.4.3	Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación	Horas	120
2.4.4	Garantizar la permanencia de los participantes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna, en vaso de 9 onzas	Unidad	30
2.4.5	Mesa Plegable Polietileno 180 cm largo X 74 cm de ancho x 74 cm de alto, estructura en cold rolled 1, botón de seguridad en polipropileno para bloqueo, superficie en polipropileno, manija en riata y centro encauchetado	Unidad	16
2.4.6	Silla plástica sin brazos para eventos. Ancho 46,7 cm, Alto 89 cm, Largo 50,5 cm color blanco, material polipropileno	Unidad	190
2.4.7	Computador Portátil: sistema operativo Keep OS LCD cover case material plástico Pantalla de 15.6 pulgadas, resolución FHD (1920X1080) 16:9 relación de aspecto frecuencia de actualización 60Hz. Procesador móvil (6c/12T, 11MB cache, 4.0 GHz Max Boost) memoria total de sistema 8 GB DDR4, almacenamiento 512 GB M.2 NVMe TM PCLE 3.0 SSD, cámara 720p HD cámara, batería 42 WHrs, 3S1P, 3cell Li-ion	Unidad	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.4.8	Computado portátil, MMM Procesador Intel® Core™ de i7 de 12 aba generación GHz con tecnología Intel® Turbo Boost, 16 MB de caché L3, 10 núcleos y 12 subprocesos) Memoria ram, DDR4-3200 MT/s de 16 GB (1 x 4 GB, 1 x 8 GB) Almacenamiento, Duración de batería Hasta 10 horas y 45 minutos Marca del Procesador INTEL Tipos de Discos que Incluye Disco Estado Solido (SSD) Procesador Intel Core de i7 de 12 aba generación, Capacidad de Disco Estado Solido SSD 512 GB, Resolución Cámara WEB Cámara HP True Visión 720p HD Modelo del Procesador 1334U, Número de Núcleos (más núcleos más multitareas) Memoria RAM 16 GB, Tamaño Pantalla 15.6 Pulgadas Resolución Pantalla HD. Color Plateado natural, Peso 1,59 kg, dimensiones 35,98 x 23,6 x 1,86 cm	UNIDAD	1
2.4.9	Videoprojector Blanco, Resolución WXGA ideal para múltiples Presentaciones. Permite que hasta 50 usuarios se conecten al mismo tiempo. Proyecte desde computadoras y dispositivos móviles Lámpara con una duración hasta de 17.000 horas bajo consumo de energía, de 0,3 W en modo de espera, 17000 Horas Aproximadas, Brillo 3800 Lumens Tamaño Proyección 320 Pulgadas Resolución Imagen SVGA Tecnología de Visualización LCD Opciones de Conectividad, Conexión Con Cable, USB Dimensiones: Ancho o Frente 30.2 Centímetros, Alto 8.7 Centímetros, Fondo 24.9 Centímetros	Unidad	1
2.4.10	Telón en material de pvc suave y flexible. Dimensiones de 2,44 X1, 80 M Sistema de agarre con freno permite bajar o subir la pantalla. Base totalmente removible y segura. Asegura una presentación impactante gracias a sus tamaños y a la calidad de la tela.	Unidad	1
2.4.11	Juego de mesas/sillas (4 sillas y 1 mesa) en material plástico, Mesa de dimensiones 72X72X72cm, silla, de 55,5 de largo, 54,2 ancho y 74,5 de alto	Juego	6
2.4.12	SONIDO: compuesto por 3 cabinas de sonido semiprofesional, RMS y respuesta de frecuencia, para un sonido claro y potente. Con wofer de 20hZ, - 1 sub wofer con parlante para RMS -1 consola de 12 canales, 2 micrófono inalámbrico doble de mano, - 2 bases de micrófono dobles metálica, - 30 metros de cable blindado para sonido profesional, - 8 conectores para señal de audio profesional.	Unidad	1
2.4.13	SONIDO: compuesto por: 2 cabinas de sonido profesional, con wofer de 15", - 1 sub wofer con parlante de 18"=1000 SP, -1 consola de 8 canales, 1 micrófono inalámbrico doble de mano, UHF PDJ, - 2 bases de micrófono dobles metálica, - 30 metros de cable blindado para sonido profesional, - 6 conectores XLR para señal de audio profesional.	Unidad	1
2.4.14	Nevera LG No Frost Congelador Inferior 305 Litros Brutos Rango entre 110 V y 120 V, almacenamiento 320 Litros Tecnología de Frio No Frost Tipo de Compresor Inverter, Tonalidad de Color Black Steel Tipo de Producto Nevera Diseño Nevera Congelador Inferior, Tipo de Puertas del Nevecon 2 Puertas, Material de las Bandejas Vidrio Templado, 59,5 x 172 x 68,2 Centímetros Ancho o Frente Externo 59.5 Centímetros Alto Externo 172 Centímetros Fondo Externo 68.2 centímetros.	UNIDAD	1
2.4.15	Congelador volumen bruto (litros) de 250, puertas 1, rodachines 4, canastillas 1, llave y seguro, control: análogo, voltaje 120, temperatura de 5°C a 18°C, lamina interior y exterior galvanizado	Unidad	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.4.16	Extensión eléctrica por 30 mts encauchetada: color naranja para exterior. Ideal para uso casero o industrial con cualquier herramienta eléctrica que no supere las especificaciones técnicas detalladas para su uso correcto. Especificaciones técnicas: 15 Amperios, 125 – 300 Voltios, 1875 Watts, Cable 14/3 SJTW. Características: Cubierta exterior termoplástico resistente al agua y a la humedad, Tres cables conductores flexibles trenzados y aislados, individualmente con recubrimiento de PVC, Apto para uso en exterior.	Unidad	2
2.4.17	Kit de dos carpas: de 4x4 metros x 2 m de altura y estructura, y de 4 x 6 x 2 m. de alto y estructura plastificada verano, 100% impermeable, pvc por ambas caras, resistente a rayos solares, estructura desarmable; cerchas fabricadas en tubería de 1" calibre 18, parales en tubería cuadrada de 1 1/2" calibre 18, diagonales en tubería de 1" calibre 18, platinas base parales de 8 cm x 8 cm en 3/16" todo debidamente soldada con MIG y recubierta con pintura horneable en electroestática	Unidad	1
2.4.18	Regulador de Voltaje EV 2000Voltaje 115 V, Tipo de corriente, Corriente alterna Potencia 2000 W, Voltaje de salida 115 V, Número de puertos 4	Unidad	3
2.4.19	bandeja para pizza en aluminio antiadherente 32cms	Unidad	2
2.4.20	bandeja para pizza en aluminio antiadherente 26cms	Unidad	2
2.4.21	bandeja para pizza en aluminio antiadherente 40 cms	Unidad	2
2.4.22	Cortador de pizza profesional con hoja en acero inoxidable y mango con protección antibacterial en polipropileno.	Unidad	1
2.4.23	plato plano en porcelana blanco para postre	Unidad	12
2.4.24	plato plano en porcelana blanco para seco	Unidad	12
2.4.25	Cafetera Smart Prensa Francesa 350 MI Negra, Recipiente de vidrio borosilicato	Unidad	5
2.4.26	Pocillo Taza Café 150 MI +plato Doble Pared Vidrio Borosilicato, Aisladas doblemente, con asa incluida	unidad	12
2.4.27	Pocillo Taza Café 250 MI + plato Doble Pared Vidrio Borosilicato, Aisladas doblemente, con asa incluida	unidad	12
2.4.28	Pocillo Taza Café 350 MI + plato Doble Pared Vidrio Borosilicato, Aisladas doblemente, con asa incluida	unidad	12
2.4.29	Juego de Taza de Café y Platillo Cerámica blanco	unidad	24
2.4.30	copa Malteada nadir tropical 360 ml	Unidad	12
2.4.31	Copa gran vino rioja color transparente 10 onz	Unidad	12
2.4.32	copa margarita 9 onzas	Unidad	12
2.4.33	copa coctel mistic	Unidad	12
2.4.34	copa champaña brunello	Unidad	12
2.4.35	copa Martini	Unidad	12
2.4.36	copa agua aragon 10 onzas	Unidad	24
2.4.37	Jarro Mug galerie color transparente	Unidad	12
2.4.38	copa helado premier	Unidad	12
2.4.39	vaso copa cervecero praga	Unidad	12
2.4.40	copa vidrio alexa 10,9 onz	Unidad	12
2.4.41	Set copa agua lexintong por 6 unidades	Set	4
2.4.42	musg vidrio capuchino + plato	Unidad	12
ACTIVIDAD 2.5. IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS EN EL ÁREA DE METALMECÁNICA			
2.5.1	Capacitación técnica en el área de metalmecánica: un capacitador con formación técnica y experiencia en el área a capacitar. (80 horas por cada encuentro de capacitación técnica)	Horas	80
2.5.2	Elementos necesarios para la orientación en el área de metalmecánica	Unidad	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.5.3	Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación	Horas	80
2.5.4	Garantizar la permanencia de los participantes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna, en vaso de 9 onzas	Unidad	40
2.5.5	Motor tool 21 5w 5 Acoples y 40 Accesorios + Maleta La luz de pivote. Las escobillas del motor reemplazables prolongan la duración de la herramienta Velocidad: Variable (5,000 - 35,000 RPM) Peso: 1.175 kg Amperaje: 1.8 Voltaje: 110V Longitud: 9" Altura: 2".	Unidad	2
2.5.6	Pulidora 9" con gran potencia de 2200w, Velocidad 6600 RPM, Voltaje 110 V	Unidad	2
2.5.7	Pulidora de 4 1/2", tipo industrial, potencia de 900W y 12000 rpm, funcional a 110V, con mango de apoyo ergonómico, con sistema de protección de disco e interruptor deslizante. Incluye Llave y guarda.	Unidad	2
2.5.8	Taladro percutor de 1/2" tipo industrial de 750W y 2800rpm, con madril de 1/2" incluye llave y mango.	Unidad	2
2.5.9	Compresor lubricado, 50L, 3-1/2HP, Horizontal 127 V, Potencia Máxima 3 1/2 HP, Tensión Frecuencia 127V/60Hz	Unidad	2
2.5.10	Equipo de soldadura funcional a 250 amperios, voltaje de 110 a 220, incluye: Antorcha, careta, cepillo, porta electrodos, pinzas, cables, manual, maletín y regulador de gas.	Unidad	2
2.5.11	Soldador Inversor 410-DUAL20H: Corriente De Trabajo: 15Amp ~ 130Amp @ 110V / 15Amp ~ 200Amp @ 220V, Voltaje En Vacío: 78 Voltios, Ciclo De Trabajo: 100% @110V @40°C / -30% @220V @40°C, Factor De Potencia: 0.89, Eficiencia: 0.85, Voltaje De Entrada: 110V – 220V / 60Hz / 1 Fase Corriente De Entrada máxima: 42 Amp, Frecuencia: 50/60 Hertz Tipos De Procesos: MMA, LIFT TIG.	Unidad	2
2.5.12	Equipo de acetileno de oxicorte con 16 piezas en estuche de uso profesional, con encendido manual, regulador de oxígeno y regulador de acetileno. Mango de boquilla de corte y manguera de extensión, boquillas de corte con diferente medida, llaves de regulación de manómetros, monogafas, chispero, limpia boquillas y llave de servicios.	Unidad	2
2.5.13	Prensa de banco de 6" con yunque, mordazas de acero moleteadas, base giratoria 360° para ajuste multiposición del tornillo, de peso aproximado de 14 kg.	Unidad	2
2.5.14	Esmeril de banco: Potencia=3/4 Hp; Voltaje= 110V; 2 Ruedas Abrasivas De= 8" Rpm= 3450; Potencia 3/4HP Incluye 2 Rueda Abrasivas, Protector Acrílico	Unidad	2
2.5.15	Tronzadora Industrial, diámetro de disco de 14", Mango en D, 2200 W,	Unidad	2
2.5.16	Juego de destornilladores por 6 piezas, fabricados en barras de acero, con puntas magnéticas y fosfatadas, con mango de plástico de alta resistencia, combinados punta estándar y punta estrella.	Unidad	2
2.5.17	Mesa de trabajo para taller con cajón, tablero, repisa, fabricada en acero y mdf, ideal para taller de metalmecánica, con las siguientes dimensiones: 120 x 60 x 150 cm. Con capacidad de carga de hasta 200kg.	Unidad	2

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.5.18	Juego de Herramientas 70 Piezas Cuadrante 1/4 Pulgadas y 3/8 Pulgadas Pretul: 8 Copas cuadrante de 1/4": 4 mm a 9 mm, 8 Copas cuadrante de 1/4": 5/32" a 3/8", 5 Copas cuadrante de 3/8": 10 mm a 19 mm, 5 Copas cuadrante de 3/8": 7/16" a 3/4", 1 Copa estándar para bujías: 5/8", 1 Ratchet cuadrante de 3/8", 1 Disco plástico, 3 Puntas phillips: PH1 a PH3, 5 Puntas hexagonales: 1/8" a 1/4", 3 Puntas Pala:, 5/32" a 1/4", 3 Puntas cuadradas: S1 a S3, 5 Puntas Torx: T10 a T30, 1 Destornillador cuadrante de 1/4", 1 Adaptador cuadrante de 1/4": 3/8" y 1", 1 Extensión cuadrante de 3/8": 3", 8 Llaves bristol: 1/16" a 1/4", 5 Llaves mixtas: 9 mm a 15 mm, 5 Llaves mixtas: 3/8" a 5/8"	Unidad	2
ACTIVIDAD 2.6. IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS EN EL ÁREA DE PAPELERÍA			
2.6.1	Capacitación técnica en el área de papelería: un capacitador con formación técnica y experiencia en el área a capacitar. (60 horas por cada encuentro de capacitación técnica)	Horas	60
2.6.2	Elementos necesarios para la orientación en el área de papelería	Unidad	1
2.6.3	Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación	Horas	60
2.6.4	Garantizar la permanencia de los participantes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna, en vaso de 9 onzas	Unidad	15
2.6.5	Computador todo en uno, Intel Core i5 12450H, SSD 512GB, DDR4 16GB, NO DVD, Pantalla 27" FHD IPS, Windows 11 Home.	Unidad	1
2.6.6	Impresora Multifuncional, EcoTank, ADF, FAX, WIFI, Ethernet 1	Unidad	1
2.6.7	Resmas de papel L , 500 hojas tamaño carta	Unidad	40
2.6.8	Caja de esferos X 12 unidades	Unidad	20
2.6.9	Escritorio Archivo: alto 73 cm , frente 120 cm y fondo 60 cm	Unidad	1
2.6.10	Vitrina exhibidora: 100 cm frente x 110 cm alto x 40 cm fondo Puertas traseras en vidrio reforzado de fácil desplazamiento que se pueden cerrar con llave Estructura fabricada en tubo aluminio de 1/4 de círculo de 1 1/2 pulgada. Vidriera externa de 4 mm. Entrepaños graduables en vidrio de 5mm reforzado con bocel de lámina Cold Rolled Cal 20	Unidad	1
2.6.11	Laminadora de 12 ", Tamaño carnet , cedula, tarjeta, carta y oficio	Unidad	1
2.6.12	Anilladora para Anillo Plástico, Tamaño Carta Y Oficio 24 Perforaciones, Capacidad de anillado: 400 Hojas Perfora 12 Hojas a la vez, selector de perforación Trabajo Semi Pesado	Unidad	1
ACTIVIDAD 2.7 IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y EMPLEABILIDAD EN EL ÁREA DE CAFETERÍA			
2.7.1	Capacitación técnica en el área de Cafetería: un capacitador con formación técnica y experiencia en el área a capacitar. (60 horas por cada encuentro de capacitación técnica)	Horas	60
2.7.2	Elementos necesarios para la orientación en el área de cafetería	Unidad	1
2.7.3	Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación	Horas	60
2.7.4	Garantizar la permanencia de los participantes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de	Unidad	15

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

	jamón y queso), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna, en vaso de 9 onzas		
2.7.5	Maquina cafetera máquina de café: Pantalla touch de 7", Recetario de bebidas. Molino de café en grano incorporado, Opción preparación de café molido. Sistema de ahorro de energía. Indicador de preparación lista. Sensor de nivel de agua. Sensor de temperatura. Sensor de falta de café en grano. Sensor de prensa de café. Sensor de volumen de agua. Alarma por depósito de residuos lleno. Alarma por bajo nivel de agua, Alarma para descalcificación programada. Autolimpieza programable. Ajuste de sabor de las bebidas. 10 usuarios para selección de bebidas. Espumador de leche automático.	Unidad	1
2.7.6	Molino: Disco de molienda de liberación rápida, 11 ajustes de grosor de molienda, contenedor de gramos visual de 500 gramos, cuchilla en acero inoxidable de 60 mm	Unidad	1
2.7.7	Regulador de Voltaje EV 2000 Voltaje 115 V, Tipo de corriente. Corriente alterna Potencia 2000 W, Voltaje de salida 115 V, Número de puertos 4	Unidad	2
2.7.8	Vitrina exhibidora caliente de Calefacción para Alimentos Comercial	Unidad	1
2.7.9	Horno Microondas y Freidora Voltaje: Rango entre 110 V y 120 V, Funcionalidades del Horno Calentar, Convección, Dorar/Gratinar, Parrillar, Rostizar. Capacidad 1 Pies Cúbicos. Niveles de Coccio, 7 Niveles, No. Programas 20 Programas	Unidad	1
2.7.10	Licuada Potente motor de 1.800 watts para licuados rápidos, Incluye 2 vasos transportables para licuados personales, Jarra de gran capacidad 2,1 L, Tecnología Blendsense: Ajusta la velocidad y el tiempo. Velocidad variable: 10 diferentes ajustes de velocidad.	Unidad	1
2.7.11	Vitrina Vertical 482 Litros: Material Lámina galvanizada, Sistema de enfriamiento No Frost, Número de gavetas 4 parrillas, Rango de temperatura 4°C a 7°C, Cuenta con luz interna Si, Tipo Verticales, Cantidad de puertas 1, Consumo energético 156.3, Tipo de refrigerante R134a, Alimentación Eléctrica Voltaje 115 V	Unidad	1
2.7.12	Juego mesa redonda con 4 sillas en madera	Unidad	5
2.7.13	Sillas barra para cafetería en madera	Unidad	5
2.7.14	Máquina de Cubitos de Hielos Masticables Capacidad: 34 Libras. Potencia: 310 vatios. Sobre este artículo: Fabricación de hielo rápida y continua: llene con aproximadamente 1,1L (0,3 galones) de agua	Unidad	1
2.7.15	Cámara de seguridad IMOU cruise 5 mp 3k exterior wifi ip 66 robotica con sirena integrada con micro sd de 256 gb.	Unidad	1
2.7.16	Cámara de Seguridad Ip ranger 5mp@ 30fps ir 10m smart tracking audio wifi, con micro sd de 256 gb.	Unidad	3
2.7.17	Computador portátil, Procesador Intel® Core™ de i7 de 12 aba generación GHz con tecnología Intel® Turbo Boost, 16 MB de caché L3, 10 núcleos y 12 subprocesos) Memoria ram, DDR4-3200 MT/s de 16 GB (1 x 4 GB, 1 x 8 GB) Almacenamiento, Duración de batería Hasta 10 horas y 45 minutos Marca del Procesador INTEL Tipos de Discos que Incluye Disco Estado Solido (SSD) Procesador Intel Core de i7 de 12 aba generación, Capacidad de Disco Estado Solido SSD 512 GB, Resolución Cámara WEB Cámara HP True Vision 720p HD Modelo del Procesador 1334U, Número de Núcleos (más núcleos más multitareas) Memoria RAM 16 GB, Tamaño Pantalla 15.6 Pulgadas Resolución Pantalla HD. Color Plateado natural, Peso 1,59 kg, dimensiones 35,98 x 23,6 x 1,86 cm	Unidad	1
2.7.18	Set Mug Galerie Home Colección X 4 Unidades 228 Ml	Unidad	3
2.7.19	Tazas Café Doble Pared 80 ml	Unidad	12
2.7.20	Caja de Vaso con tapa de cartón para tinto de 7 onzas X 500 unidades	Unidad	2

ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO

Av. 19 de Abril No. 100-100, Bogotá, D.C. - Teléfono: (57) 310 400 0000

info@asosupro.gov.co - juridica@asosupro.gov.co - direccionejecutiva@asosupro.gov.co - oficinadecontratacion@asosupro.gov.co

www.asosupro.gov.co

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.7.21	KEMORELA 6 piezas, Conjunto de vasos de doble capa de latte macchiato, vaso de café frío.	Unidad	2
ACTIVIDAD 2.8. IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y EMPLEABILIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCTOS CÁRNICOS			
2.8.1	Capacitación técnica en el área de productos cárnicos: un capacitador con formación técnica y experiencia en el área a capacitar. (30 horas por cada encuentro de capacitación técnica)	Horas	30
2.8.2	Elementos necesarios para la orientación en el área de productos cárnicos	Unidad	1
2.8.3	Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación	Horas	30
2.8.4	Garantizar la permanencia de los participantes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna, en vaso de 9 onzas	Unidad	8
2.8.5	Nevera vitrina vertical mixto de 3 cuerpos, (2 cuerpos de refrigeración y 1 cuerpo de congelación) total en NO fros en ambos lados, 2 unidades, dos controles digitales, moderno ahorro de energía, paredes inyectadas en polietano para mayor conservación de los productos. gas refrigerante ecológico, luz led cálida puerta auto retornable, parrilla troquelada que sube y baja por medio de cremallera para acomodar los espacios, medidas de (2½) dos metros y medio de frente *75 de fondo * 2 metros de alta, a 110 voltios a menos 18 grados. Con la unidad abajo.	Unidad	1
2.8.6	EMPACADORA AL VACÍO MSA 420 LINEA EVO ATMÓSFERA MODIFICADA 110V 1B - Una regla de sellado de 42 cm, bomba de 20m3, de mesa, fabricada en acero inoxidable. Incluye sistema de atmósfera modificada o inyección de gas, 5 memorías de programación y función de marinado al vacío o adobo al vacío de alimentos. Alimentación: 110 voltios monofásica. Puede empacar 1 bolsas grandes a la vez de 40cm de ancho o boca de la bolsa, pero el producto no puede medir más de 30cm de largo (influye también la altura), o 2 bolsas a la vez de 20cm de ancho.	Unidad	1
2.8.7	Bolsa de empaque al vacío paquete *250 unidades PA/PE de 70 MIC medidas de 13X15	Unidad	2
2.8.8	Bolsa de empaque al vacío paquete *250 unidades PA/PE de 70 MIC medidas de 15X18	Unidad	2
2.8.9	Bolsa de empaque al vacío paquete *250 unidades PA/PE de 70 MIC medidas de 18*22	Unidad	2
2.8.10	Bolsa de empaque al vacío paquete *250 unidades PA/PE de 70 MIC medidas de 20X25	Unidad	2
2.8.11	Bolsa de empaque al vacío paquete *250 unidades PA/PE de 70 MIC medidas de 30X40	Unidad	2
2.8.12	Sierra de mesa para corte de cárnicos y pescado. Cinta 65 pulgadas. Fabricada en acero 304 calibres (1/8) y (16). Terminados en corte laser. Guía para filetear. Volantes en hierro con recubrimiento en estaño o Cromo. Motor 1 HP 110 V / 220 V.	Unidad	1
2.8.13	MOLINO 12M - Fabricado en acero inoxidable. Con reversa. Dos cuchillas, dos (2) discos. Potencia: 1HP, productividad: 80 kG hora. Alimentación: 110 voltios monofásico.	Unidad	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.8.14	Cámara de seguridad IMOU cruise 5 mp 3k exterior wifi ip 66 robotica con sirena integrada con micro sd de 256 gb.	Unidad	1
2.8.15	Cámara de Seguridad Ip ranger 5mp@ 30fps ir 10m smart tracking audio wifi, con micro sd de 256 gb.	Unidad	3

ACTIVIDAD 2.9 DESPLAZAMIENTO DE MATERIALES Y EQUIPOS PARA LA ENTREGA DE ELEMENTOS DE UNIDADES PRODUCTIVAS Y VISITAS TÉCNICAS

2.9.1	Desplazamiento para la entrega de unidades productivas, seguimiento y visitas técnicas, En un vehículo tipo campero PICK UP, camioneta o similar, con cilindraje desde 2000 c.c. hasta 2999 c.c. Incluyendo los costos de mantenimiento, conductor y combustible	Mes	3
2.9.2	Desplazamiento de elementos para la implementación unidades productivas, Vehículo tipo camión con capacidad de 3 toneladas.	Días	11

ACTIVIDAD 2.10 REALIZAR ASISTENCIA TECNICA Y SEGUIMIENTO

2.10.1	Técnico categoría 1. Realizar seguimiento al proceso de convocatoria, recepción de documentación y análisis de soportes allegados al proceso, y apoyo en el desarrollo de las diferentes actividades del proyecto. Título de formación técnica en áreas contables, administrativas y/o económicas, con dos años de experiencia relacionada.	Mes	4,00
2.10.2	Realizar seguimiento a las actividades, desarrollando actividades de inducción, concertación, planeación, seguimiento y desarrollo de las diferentes actividades del proyecto. Profesional en áreas administrativas, económicas, industriales y/o contables. Título de especialización en las áreas relacionadas. Con experiencia profesional de seis (6) años de los cuales se debe acreditar como mínimo cuatro (4) años de experiencia relacionada en coordinación o dirección de proyectos.	Mes	4,00
2.10.3	Realizar asistencia técnica a las unidades productivas. Tres (3) visitas por beneficiario.	Visitas	66

4. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El proyecto tendrá un tiempo de ejecución de 5 meses.

5. FORMA DE PAGO

La entidad pagará las obligaciones económicas derivadas de la suscripción del contrato de la siguiente forma:

Actas parciales según ejecución de las actividades, hasta un 90% del valor del contrato y el restante 10% hasta la liquidación del mismo. El valor a pagar se efectuará tomando como base el avance, cuyo valor a definir es el resultado de multiplicar las actividades ejecutadas a la fecha y recibidas a satisfacción por la Entidad, por los precios unitarios que conforman la propuesta económica.

La solicitud, radicación y cumplimiento de requisitos para el pago, estará a cargo del contratista, para lo cual debe cumplir con todos los requisitos legales como normas tributarias, de seguridad social y

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

parafiscales, contables, entre otras; así como acreditar el cumplimiento de los requisitos del contrato, viabilizar avance de ejecución del mismo.

El 10% restante se pagará con la liquidación del contrato, para lo cual el contratista deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Presentar informe final con el mismo contenido y alcance definido para los informes de pago parcial.
- Comprobantes de pago en donde se demuestre el cumplimiento de sus obligaciones frente al sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscal (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF).
- Actualización de las pólizas debidamente aprobadas por la entidad.
- Los demás estipulados por la entidad en concordancia con el manual de interventoría y supervisión vigente.

El contratista deberá presentar para el trámite de sus cobros, además de los documentos relacionados, la factura, la cual debe cumplir los requisitos de las normas fiscales establecidas en el Estatuto Tributario, Ley 1231 de 2008 y las demás que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Parágrafo 1: ASOSUPRO no reconocerá al contratista intereses cuando el trámite de pago se vea impactado por alteraciones al PAC que se originen en circunstancias no imputables a los trámites internos de la Entidad.

Parágrafo 2: El contratista verificará en compañía del supervisor las actividades exentas de IVA y el porcentaje de IVA cuando hubiera el caso.

ANTICIPO

La Entidad entregará un anticipo equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato, una vez se hayan configurado los requisitos previos de ejecución contenidos en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y se haya firmado el acta de inicio.

La Entidad entregará el anticipo bajo las siguientes condiciones:

El anticipo se tramitará previa solicitud del Contratista y aceptación de las condiciones de la Entidad para su entrega. En todo caso el anticipo estará sujeto a la disponibilidad de cupo en el Programa Anual Mensualizado de Caja (PAC).

La iniciación de las actividades o el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones contractuales no están supeditadas en ningún caso a la entrega del anticipo.

La Entidad, a través de la supervisión, revisará y aprobará los programas de inversión del anticipo. Para el manejo de los recursos que reciba a título de anticipo, el Contratista constituirá un patrimonio autónomo irrevocable (Fiducia) a nombre del objeto del contrato, cuyo beneficiario sea la ENTIDAD, el cual será vigilado por el supervisor del contrato. Por consiguiente, ningún pago o gravamen que afecte el anticipo podrá ser efectuado sin la autorización expresa y escrita del supervisor, quien velará así porque todo desembolso del anticipo corresponda a gastos del contrato y que estén de acuerdo con el plan de inversión del anticipo aprobado por el supervisor. El costo de la comisión fiduciaria es asumido

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

directamente por el Contratista. El Contratista presentara la respectiva minuta del contrato de fiducia para aprobación previa del supervisor.

Los rendimientos financieros que genere el Anticipo entregado por la Entidad serán reintegrados de acuerdo a los lineamientos del ministerio de hacienda en la cuenta que para el efecto se indique. Copia de la consignación debe ser remitida a la Entidad indicando con precisión que se trata de recursos por concepto de rendimientos financieros del Anticipo otorgado, el número, año del Contrato y el nombre del Contratista. Es responsabilidad de la supervisión verificar el cumplimiento de esta obligación.

Si al momento de liquidarse el patrimonio autónomo se presentan excedentes de recursos en la cuenta del Anticipo del citado patrimonio, la entidad fiduciaria consignará el valor de estos en la cuenta que para tal efecto se disponga, informando el número y año del Contrato, el nombre del Contratista y el concepto de la consignación especificando el valor por rendimientos y el valor por saldos de capital.

El Contratista presentará una certificación expedida por la entidad fiduciaria con la información necesaria sobre el patrimonio autónomo para el giro del Anticipo.

Para la buena administración del Anticipo se tendrán en cuenta las siguientes reglas:

- El Contrato de fiducia mercantil debe ser suscrito con una sociedad fiduciaria autorizada por la Superintendencia Financiera para crear patrimonios autónomos.
- El plazo del contrato de fiducia mercantil debe extenderse como mínimo hasta la utilización de la totalidad del recurso entregado a título de Anticipo.
- Los recursos del Anticipo depositados en el patrimonio autónomo deben ser invertidos en cuentas de ahorro y/o corrientes remuneradas, mientras se destinan al cumplimiento del plan de inversión del mismo aprobado por el supervisor.
- Tanto los rendimientos que genere la cuenta de Anticipo del patrimonio autónomo, como los excedentes de esta, si los hubiere, deben ser reintegrados a la Entidad como se establece en el presente instructivo, lo cual debe ser verificado por el supervisor.
- La Entidad remitirá a la fiduciaria el plan de inversión del Anticipo aprobado y le informará sobre la persona natural o jurídica que actuará como supervisor. Así mismo, la Entidad informará a la fiduciaria sobre las suspensiones y reanudaciones en la ejecución del contrato.
- En los casos de caducidad del contrato o terminación unilateral o anticipada de este, la fiduciaria reintegrará a la Entidad el saldo existente en la cuenta de Anticipo y sus rendimientos en la forma indicada por esta, una vez comunique a la fiduciaria el acto administrativo debidamente ejecutoriado.
- La fiduciaria deberá remitir mensualmente a la Entidad, al supervisor y al Contratista, dentro de los primeros quince (15) días hábiles de cada mes, un informe de gestión sobre el manejo del Anticipo en el patrimonio autónomo, el cual contendrá como mínimo la siguiente información: el número y año del Contrato, el nombre del Contratista, las inversiones realizadas, el saldo por capital, los rendimientos con corte al último día del ejercicio anterior, los giros y/o traslados realizados.

El Anticipo será amortizado mediante deducciones de actas parciales, situación que deberá ser controlada por la supervisión. La cuota de amortización se determinará multiplicando el valor de la respectiva acta por la relación que exista entre el saldo del Anticipo y el saldo correspondiente al noventa por ciento (90%) del valor total del Contrato.

El 100% del anticipo deberá ser amortizado por el contratista con el pago de las actas parciales hasta el 90% de valor del contrato, en todo caso en el 10% pendiente para la liquidación del contrato no podrá haber porcentaje de anticipo sin amortizar.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Requisitos para la solicitud de anticipo:

- Socialización del proyecto
- Entrega del plan operativo y plan de trabajo
- Plan de inversión del anticipo
- Cronograma de actividades

6. CONDICIONES PARTICULARES DEL PROYECTO

COMPONENTE 1: FORTALECER COMPETENCIAS PARA EL DESARROLLO DE ESTRATEGIAS PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS DE HOGARES DE POBLACIÓN NARP, EN LOS MUNICIPIOS DE OROQUE Y TAMARA.

1. ACTIVIDAD 1.1 DESARROLLAR ENCUENTROS DE SOCIALIZACIÓN DEL PROYECTO

Se realizarán tres (3) encuentros de orientación para la socialización del proyecto: 2 en el municipio de Oroque y 1 en el municipio de Tamara, dirigidos a las 22 personas NARP de estos municipios, cada encuentro de socialización tendrá una duración de 4 horas, para un total de 12 horas en los 3 encuentros, en los que se distribuyen las 22 personas NARP para lograr una mayor atención y control sobre la información y dudas que puedan surgir en la presentación del proyecto y sus actividades.

En este encuentro se realiza la presentación del proyecto a los potenciales beneficiarios sensibilizando sobre la importancia y corresponsabilidad de los participantes en el desarrollo del proyecto; ya que este es una construcción conjunta para lograr mejorar las capacidades, habilidades y productividad de la población NARP, que requiere el compromiso de los participantes; este encuentro tiene como propósito tener un primer acercamiento con los posibles beneficiarios donde se comprometen a participar en todas y cada una de las actividades del proyecto, así como asumir los compromisos y acciones a realizar en procura del desarrollo y ejecución del proyecto, mediante la firma de un acta de corresponsabilidad y compromiso.

Se debe brindar información a los participantes, respecto a la metodología a desarrollar, compromisos y responsabilidades, número de encuentros de capacitación, capacitación técnica a recibir, visitas, tipos y características técnicas de los elementos a recibir, propósito y objetivo del proyecto, quienes lo operan, tiempo de ejecución y temáticas a desarrollar, e intensidad horaria. Se debe dejar claro que las temáticas presentan unos alcances, contenidos, indicadores de logro y evaluación definidos para cada actividad queriendo decir a su vez con esto que se puede ejecutar metodologías de campo "el aprender haciendo y enseñar demostrando".

En este encuentro se debe hacer énfasis en la importancia de la buena utilización de los elementos y materiales necesarios para la implementación o fortalecimiento de las unidades productivas, por parte de los beneficiarios, como también en las implicaciones que los beneficiarios del proyecto tendrían por darle un destino diferente a los productos que hacen parte del proyecto.

Contenido:

- ✓ Presentación de los objetivos, actividades a desarrollar, causales de retiro y el cronograma.
- ✓ Presentación del operador del proyecto.
- ✓ Actividad de Motivación para la participación en todas las actividades que hacen parte del proyecto.

ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO

info@asosupro.gov.co - jurídica@asosupro.gov.co – direccionejecutiva@asosupro.gov.co oficinacontratacion@asosupro.gov.co
www.asosupro.gov.co

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

- ✓ Importancia de la buena utilización de los elementos y materiales necesarios para la implementación de las unidades productivas
- ✓ Compromisos y responsabilidades por parte de los beneficiarios.

Duración: 4 horas cada encuentro.

Logros:

- ✓ Los beneficiarios del proyecto conocen el objetivo y las actividades del proyecto.
- ✓ Los beneficiarios se motivan y se comprometen a participar en las actividades que hacen parte integral del proyecto.
- ✓ Los participantes entienden la importancia de la buena utilización de los elementos y materiales necesarios para la implementación de las unidades productivas.
- ✓ Los beneficiarios reconocen la importancia de la implementación y el fortalecimiento de las unidades productivas para el mejoramiento de sus condiciones de vida.

Evidencias:

- ✓ Listado de asistencia por cada encuentro realizado.
- ✓ Acta de corresponsabilidad y compromiso de firmada por cada beneficiario.
- ✓ Evaluación de la actividad.
- ✓ Registros fotográficos por encuentro.

Dentro de las actividades necesarias para el desarrollo de los encuentros se incluyen los siguientes ítems:

1.1.1. **Capacitador, profesional del área social, para desarrollar los encuentros de socialización.**

- **4 horas:** Se debe garantizar un (1) Profesional del área social: trabajador social o psicólogo o afines; con experiencia general de un (1) año, de los cuales debe acreditar 6 meses de experiencia relacionada en el desarrollo de capacitación y/o coordinación de proyectos dirigidos a población Vulnerable; para realizar las actividades del encuentro de socialización, debe diseñar el material, contenido temático y metodología a desarrollar. Realizará los 3 encuentros con una duración de cuatro horas cada uno, para un total de 12 horas.

1.1.2. **Personal de apoyo:** para el desarrollo de las actividades necesarias para la realización de cada encuentro, se requiere 1 Auxiliar de apoyo, con título bachiller con experiencia general de 6 meses, para apoyar el diligenciamiento de planillas de asistencia a esta actividad de acuerdo a los datos que solicitados por la supervisión; suscripción de los acuerdos de corresponsabilidad y compromiso con los beneficiarios, toma de registro fotográfico, diligenciamiento de formatos de evaluación de la actividad y apoyo en las actividades de organización y logística de cada evento; así como la recepción y organización de la documentación de los postulados. Teniendo en cuenta las actividades a realizar el auxiliar de apoyo se requiere durante las 4 horas de duración de cada encuentro, para un total de 12 horas en los 3 encuentros a realizar.

1.1.3. **Elementos de apoyo:** Garantizar la disposición de elementos de apoyo y papelería necesaria para el desarrollo de los encuentros, contiene entre otros los siguientes elementos: Hojas blancas, pliegos de papel periódico, esferos, fotocopias, marcadores, rollo cinta pegante y papelógrafo.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

1.1.4. Garantizar la permanencia de los participantes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso y/o mantecada y/o sanduche), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna y/o jugo natural, en vaso de 9 onzas. Se entregará uno a cada participante, para un total de 22 unidades.

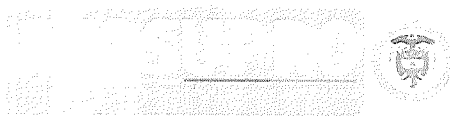
1.1.5. Realizar visita técnica para la caracterización y verificación de requisitos de selección de selección de unidades productivas: Adicionalmente en esta actividad se incluye el desarrollo de una visita técnica para la caracterización y verificación de requisitos de selección de las unidades productivas, esta visita contempla el desarrollo de las visitas de campo al 100% de las unidades postuladas como posibles beneficiarios del proyecto IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA INCLUSIÓN SOCIOECONÓMICA DE HOGARES DE PERSONAS NARP, EN LOS MUNICIPIOS DE OROCUE Y TAMARA, DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE. Teniendo en cuenta que para la formulación del proyecto se contó con una postulación de 22 personas NARP, de las asociaciones: ASOCIACION AFROCOLOMBIANOS DEL MUNICIPIO DE OROCUE "AFRO DE ORO" y de la ASOCIACION AFROCOLOMBIANA DE TAMARA "AFROTAMARA", y que de estos se determinaran los posibles beneficiarios, se establecen 22 visitas para la caracterización, verificación y selección.

Los profesionales contratados por el proyecto deben corroborar que la información general entregada previamente en el proceso de inscripción y socialización corresponda con lo verificado en campo, para el efecto se debe verificar y evaluar aspectos generales, tales como:

- A. Estado del sitio de la unidad productiva, vías de acceso, indicando si es favorable para el desarrollo del tipo de negocio.
- B. Descripción de la tenencia del lugar o sitio de la unidad productiva, señalando los documentos que corroboran tal acreditación.
- C. Descripción e identificación del tipo de mano de obra calificada y no calificada que dispone para adelantar las actividades o labores que demanda su unidad productiva.
- D. Tipo y estado de unidad productiva
- E. Relación y estado de las herramientas, materiales y equipos disponibles para el desarrollo de la unidad productiva.
- F. Disponibilidad y compromiso para el cumplimiento y asistencia a las actividades enmarcadas en el proyecto.

Una vez realizado el recorrido por las unidades productivas y verificados los parámetros de la visita de verificación técnica, es fundamental para definir o seleccionar la población a beneficiar, teniendo en cuenta que esta visita arrojará la viabilidad o no viabilidad para el ingreso al proyecto y ser beneficiario del mismo; por lo tanto se realizará comité técnico de elegibilidad, donde serán seleccionados los beneficiarios del proyecto teniendo en cuenta el cumplimiento de requisitos y la viabilidad de la visita de verificación técnica.

Se debe disponer del personal profesional idóneo: Profesional administrador público y/o ingeniero financiero y/o administrador de empresas y/o Trabajador social y/o psicólogo y/o contador público y/o ingeniero industrial y/o economista o afines, con experiencia general de un (1) año, de los cuales debe acreditar seis (6) meses de experiencia relacionada en seguimiento y/o evaluación en la ejecución de



ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Contratos y/o Proyectos y/o actividades dirigidas a población vulnerable y/o asistencia técnica y/o visitas de seguimiento de Proyectos y/o actividades dirigidas a población vulnerable.

Momento de la visita:

Una vez concluido el proceso de socialización del proyecto.

Producto de la visita:

Diligenciamiento del formato de visita de asistencia y seguimiento para la unidad productiva. N° 1, el cual contiene información relacionada con la situación actual, se presentará la información referente a los espacios adecuados, cumplimiento de las condiciones dando recomendaciones técnicas respecto a la implementación y de los compromisos adquiridos, los cuales quedarán consignados en el formato de visita firmado por parte del responsable de realizar la visita y de la beneficiaria. Una copia legible de este registro deberá ser entregada a cada beneficiaria.

Logros:

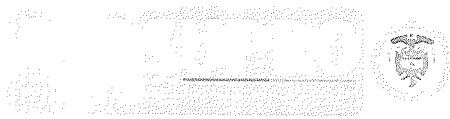
- ✓ Conocer el estado actual y las condiciones iniciales de los espacios físicos para el fortalecimiento de las unidades productivas.
- ✓ Dar viabilidad o no viabilidad de las unidades productivas, para la selección por parte del comité de elegibilidad.

Esta visita determinará la viabilidad para el ingreso y aprobación de las 22 personas NARP beneficiarias, en concordancia con lo establecido en el capítulo denominado CRITERIOS DE SELECCIÓN, PRIORIZACION E INCLUSION, del documento denominado DIAGNOSTICO (que hace parte integral del presente proyecto); realizando evaluación y revisión realizada por el Comité técnico de elegibilidad conformado por el supervisor del contrato, el apoyo a la supervisión, el representante de la fundación AFRO DE ORO, y el representante legal de la firma ejecutora y/o su delegado; en el cual se determinará definitivamente el ingreso de los postulados como beneficiarios del proyecto.

- 1.1.6. **Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo de los eventos:** Se deben garantizar espacios adecuados, de fácil acceso, de tal manera que se permita el desplazamiento de los participantes a los lugares definidos para cada actividad, así como la logística necesaria en el lugar del desarrollo de cada uno de los 3 encuentros, dirigidos a un total de 22 personas, garantizando espacios cubiertos con acceso a servicios públicos básicos esenciales (agua y energía eléctrica) y la logística necesaria requerida para el desarrollo de cada encuentro (incluye lugar o salón o auditorio adecuado, con silletería, mesas y sonido). Se debe contar con unidades sanitarias y en condiciones adecuadas disponibles para el servicio de los participantes.

1.2. ACTIVIDAD 1.2. REALIZAR ENCUENTROS MOTIVACION Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL:

Se realizarán tres (3) encuentros de capacitación en Motivación Y Organización Empresarial: 2 en el municipio de Orocué y 1 en el municipio de Tamara; con una duración de ocho (8) horas cada uno, para un total de 24 horas en los 3 encuentros, dirigidos a 22 personas NARP. Teniendo en cuenta una metodología práctica y participativa, con una pedagogía enfocada a potenciar las habilidades



ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

empresariales, con el fin que los beneficiarios puedan apropiarse el conocimiento y aplicarlo exitosamente en sus unidades productivas.

A continuación, se describen a continuación todos los aspectos requeridos para el desarrollo de esta actividad:

Contenido Temático:

- ✓ ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL.
- ✓ TIPOS DE ORGANIZACIONES Y DE EMPRESAS.
- ✓ ÁREAS BÁSICAS DE UNA EMPRESA.
- ✓ ORIENTACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE PLAN DE NEGOCIOS.
- ✓ TALENTO HUMANO: CONTRATACIÓN, SEGURIDAD SOCIAL.

Duración: Ocho (8) horas cada encuentro; realizadas en dos sesiones.

Logros:

- ✓ Los participantes entienden conceptos básicos de una empresa, los entienden y cuentan con las capacidades para ponerlos en práctica

Producto:

- ✓ 22 personas NARP capacitadas en Motivación y Organización Empresarial.

Evidencias:

- ✓ Listado de asistencia por encuentro.
- ✓ Evaluación de la actividad por encuentro.
- ✓ Registros fotográficos por encuentro.

Dentro de las actividades necesarias para el desarrollo de los encuentros se incluyen los siguientes ítems:

1.2.1. Personal de apoyo para el desarrollo de las actividades necesarias para la realización de cada encuentro (1 auxiliar) : Se debe garantizar un (1) Auxiliar de apoyo con título bachiller con experiencia general de 6 meses, para apoyar la convocatoria, así como el diligenciamiento de planillas de asistencia a esta actividad de acuerdo a los datos que, solicitados por la supervisión, toma de registro fotográfico, diligenciamiento de formatos de evaluación de la actividad y apoyo en las actividades de organización y logística de cada evento. Teniendo en cuenta las actividades a realizar el auxiliar de apoyo se requiere durante las 8 horas de duración de cada encuentro de capacitación, para un total de 24 horas en los 3 encuentros a realizar.

1.2.2. Capacitador, profesional para desarrollar los encuentros Motivación y Organización Empresarial: Profesional del área de ciencias administrativas o contables o afines: Se requiere de un profesional para realizar los encuentros y diseñar el material, contenido temático y metodología a desarrollar. Profesional universitario en Administración de Empresas o administrador o contador público o economista o ingeniero industrial o afines, con mínimo un (1) año de experiencia general, de los cuales se deben acreditar como mínimo seis (6) meses de experiencia relacionada en el desarrollo de capacitaciones y/o instructor



ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

y/o docente y/o talleristas dirigidas a población Vulnerable. Realizara los 3 encuentros con una duración de 8 horas cada uno, para un total de 24 horas.

- 1.2.3. **Elementos de apoyo:** Garantizar la disposición de elementos de apoyo y papelería necesaria para el desarrollo de los encuentros, contiene: Hojas blancas, pliegos de papel periódico, esferos, fotocopias, marcadores, rollo cinta pegante y papelógrafo.
- 1.2.4. **Garantizar la permanencia de los participantes** pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso y/o mantecada y/o sanduche), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna y/o jugo natural, en vaso de 9 onzas. Se entregará uno a cada participante, en cada sesión, para un total de 44 refrigerios.
- 1.2.5. **Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo de los eventos:** Se deben garantizar espacios adecuados, de fácil acceso, de tal manera que se permita el desplazamiento de los participantes a los lugares definidos para cada actividad, así como la logística necesaria en el lugar del desarrollo de cada uno de los 3 encuentros, dirigidos a un total de 22 personas, garantizando espacios cubiertos con acceso a servicios públicos básicos esenciales (agua y energía eléctrica) y la logística necesaria requerida para el desarrollo de cada encuentro (incluye salón o auditorio, con silletería, mesas y sonido). Se debe contar con unidades sanitarias y en condiciones adecuadas disponibles para el servicio de los participantes.

1.3. ACTIVIDAD 1.3 REALIZAR ENCUENTROS DE CAPACITACION EN BUENAS PRÁCTICAS DE VENTAS Y ESTRATEGIAS DE MERCADEO

Se realizarán tres (3) encuentros de capacitación en Buenas Prácticas de Ventas y Estrategias de Mercadeo: 2 en el municipio de Orocué y 1 en el municipio de Tamara; con una duración de ocho (8) horas cada uno, para un total de 24 horas en los 3 encuentros, dirigidos a 22 personas NARP. Teniendo en cuenta una metodología practica y participativa, con una pedagogía enfocada a potenciar las habilidades empresariales, con el fin que los beneficiarios puedan apropiar el conocimiento y aplicarlo exitosamente en sus unidades productivas.

A continuación, se describen a continuación todos los aspectos requeridos para el desarrollo de esta actividad:

Contenido Temático:

- ✓ QUE SON ESTRATEGIAS DE MERCADEO
- ✓ IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES Y AUMENTAR VENTAS, GENERAR ESTRATEGIAS DE MARKETING, PARA LA SATISFACCIÓN DE LOS CLIENTES
- ✓ IDENTIFICAR TIPOS DE CLIENTES.
- ✓ ANÁLISIS DE LAS CIFRAS COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Duración: Ocho (8) horas cada encuentro, en dos (2) sesiones.

Logros:

- ✓ Los participantes Identificarán las oportunidades y aumentar ventas, generar estrategias de marketing, para la satisfacción de los clientes, identificar tipos de clientes.
- ✓ Desarrollar un pensamiento más estratégico y formular objetivos con indicadores clave de desempeño que cumplan las estrategias de ventas.

Producto:

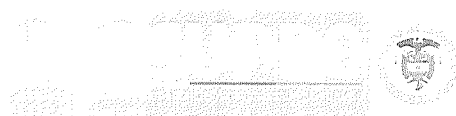
- ✓ 22 personas NARP capacitadas en Buenas Prácticas de Ventas y Estrategias de Mercadeo.

Evidencias:

- ✓ Listado de asistencia por encuentro.
- ✓ Evaluación de la actividad por encuentro.
- ✓ Registros fotográficos por encuentro.

Dentro de las actividades necesarias para el desarrollo de los encuentros se incluyen los siguientes ítems:

- 1.3.1. Personal de apoyo para el desarrollo de las actividades necesarias para la realización de cada encuentro (1 auxiliar) :** Se debe garantizar un (1) Auxiliar de apoyo con título bachiller con experiencia general de 6 meses, para apoyar la convocatoria, así como el diligenciamiento de planillas de asistencia a esta actividad de acuerdo a los datos que, solicitados por la supervisión, toma de registro fotográfico, diligenciamiento de formatos de evaluación de la actividad y apoyo en las actividades de organización y logística de cada evento. Teniendo en cuenta las actividades a realizar el auxiliar de apoyo se requiere durante las 8 horas de duración de cada encuentro de capacitación, para un total de 24 horas en los 3 encuentros a realizar.
- 1.3.2. Capacitador, profesional para desarrollar los encuentros de capacitación en Buenas Prácticas de Ventas y Estrategias de Mercadeo: Profesional del área de ciencias administrativas o contables o afines:** Se requiere de un profesional para realizar los encuentros y diseñar el material, contenido temático y metodología a desarrollar. Profesional universitario en Administración de Empresas o administrador o contador público o economista o ingeniería industrial o diseño industrial o afines, con mínimo un (1) año de experiencia general, de los cuales se deben acreditar como mínimo seis (6) meses de experiencia relacionada en el desarrollo de capacitaciones y/o instructor y/o docente y/o talleristas dirigidas a población Vulnerable. Realizara los 3 encuentros con una duración de 8 horas cada uno, para un total de 24 horas.
- 1.3.3. Elementos de apoyo:** Garantizar la disposición de elementos de apoyo y papelería necesaria para el desarrollo de los encuentros, contiene: Hojas blancas, pliegos de papel periódico, esferos, fotocopias, marcadores, rollo cinta pegante y papelógrafo.
- 1.3.4. Garantizar la permanencia de los participantes** pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso y/o mantecada y/o sanduche), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna



ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

y/o limonada natural y/o avena valluna y/o jugo natural, en vaso de 9 onzas. Se entregará uno a cada participante, en cada sesión, para un total de 44 refrigerios.

- 1.3.5. **Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo de los eventos:** Se deben garantizar espacios adecuados, de fácil acceso, de tal manera que se permita el desplazamiento de los participantes a los lugares definidos para cada actividad, así como la logística necesaria en el lugar del desarrollo de cada uno de los 3 encuentros, dirigidos a un total de 22 personas, garantizando espacios cubiertos con acceso a servicios públicos básicos esenciales (agua y energía eléctrica) y la logística necesaria requerida para el desarrollo de cada encuentro (incluye salón o auditorio adecuado, con silletería, mesas y sonido). Se debe contar con unidades sanitarias y en condiciones adecuadas disponibles para el servicio de los participantes.

1.4. **ACTIVIDAD 1.4 REALIZAR ENCUENTROS DE CAPACITACIÓN EN ESTRATEGIAS Y TÉCNICAS DE MARKETING DIGITAL**

Se realizarán tres (3) encuentros de capacitación en Estrategias y Técnicas de Marketing Digital: 2 en el municipio de Orocué y 1 en el municipio de Tamara; con una duración de ocho (8) horas cada uno, para un total de 24 horas en los 3 encuentros, dirigidos a 22 personas NARP. Teniendo en cuenta una metodología práctica y participativa, con una pedagogía enfocada a potenciar las habilidades empresariales, con el fin que los beneficiarios puedan apropiarse el conocimiento y aplicarlo exitosamente en sus unidades productivas.

A continuación, se describen a continuación todos los aspectos requeridos para el desarrollo de esta actividad:

Contenido Temático:

- ✓ QUÉ ES MARKETING DIGITAL.
- ✓ VENTAJAS DEL MARKETING DIGITAL.
- ✓ VENTA ONLINE.
- ✓ REDES SOCIALES.
- ✓ ESTRATEGIA DE CÓDIGO QR.
- ✓ FORMAS DE PAGO POR INTERNET.

Duración: Ocho (8) horas cada encuentro, en dos (2) sesiones.

Logros:

- ✓ Los beneficiarios apropian el concepto del marketing como el proceso social mediante el que grupos de individuos logran lo que necesitan y desean a través de la creación, oferta y libre intercambio de productos y servicios que otros valoran.

Producto:

- ✓ 22 personas NARP capacitadas en Estrategias y Técnicas de Marketing Digital.

Evidencias:

- ✓ Listado de asistencia por encuentro.



ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

- ✓ Evaluación de la actividad por encuentro.
- ✓ Registros fotográficos por encuentro.

Dentro de las actividades necesarias para el desarrollo de los encuentros se incluyen los siguientes ítems:

1.4.1. Personal de apoyo para el desarrollo de las actividades necesarias para la realización de cada encuentro (1 auxiliar) : Se debe garantizar un (1) Auxiliar de apoyo con título bachiller con experiencia general de 6 meses, para apoyar la convocatoria, así como el diligenciamiento de planillas de asistencia a esta actividad de acuerdo a los datos que, solicitados por la supervisión, toma de registro fotográfico, diligenciamiento de formatos de evaluación de la actividad y apoyo en las actividades de organización y logística de cada evento. Teniendo en cuenta las actividades a realizar el auxiliar de apoyo se requiere durante las 8 horas de duración de cada encuentro de capacitación, para un total de 24 horas en los 3 encuentros a realizar.

1.4.2. Capacitador, profesional para desarrollar los encuentros de orientación en Estrategias y Técnicas de Marketing Digital, Profesional del área de ciencias administrativas o contables o afines: Se requiere de un profesional para realizar los encuentros y diseñar el material, contenido temático y metodología a desarrollar. Profesional universitario en Administración de Empresas o administrador o contador público o economista o ingeniería industrial o diseño industrial o afines, con mínimo un (1) año de experiencia general, de los cuales se deben acreditar como mínimo seis (6) meses de experiencia relacionada en el desarrollo de capacitaciones y/o instructor y/o docente y/o talleristas dirigidas a población Vulnerable. Realizara los 3 encuentros con una duración de 8 horas cada uno, para un total de 24 horas.

1.4.3. Elementos de apoyo: Garantizar la disposición de elementos de apoyo y papelería necesaria para el desarrollo de los encuentros, contiene: Hojas blancas, pliegos de papel periódico, esferos, fotocopias, marcadores, rollo cinta pegante y papelógrafo.

1.4.4. Garantizar la permanencia de los participantes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso y/o mantecada y/o sanduche), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna y/o jugo natural, en vaso de 9 onzas. Se entregará uno a cada participante, en cada sesión, para un total de 44 refrigerios.

1.4.5. Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo de los eventos: Se deben garantizar espacios adecuados, de fácil acceso, de tal manera que se permita el desplazamiento de los participantes a los lugares definidos para cada actividad, así como la logística necesaria en el lugar del desarrollo de cada uno de los 3 encuentros, dirigidos a un total de 22 personas, garantizando espacios cubiertos con acceso a servicios públicos básicos esenciales (agua y energía eléctrica) y la logística necesaria requerida para el desarrollo de cada encuentro (incluye salón o auditorio adecuado, con silletería, mesas y sonido). Se debe contar con unidades sanitarias y en

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

condiciones adecuadas disponibles para el servicio de los participantes.

1.5. ACTIVIDAD 1.5 REALIZAR ENCUENTROS DE CAPACITACIÓN EN FUNDAMENTOS DE CONTABILIDAD Y TRIBUTACIÓN DE UNA EMPRESA

Se realizarán tres (3) encuentros de capacitación en Fundamentos de Contabilidad y Tributación de una Empresa: 2 en el municipio de Orocué y 1 en el municipio de Tamara; con una duración de ocho (8) horas cada uno, para un total de 24 horas en los 3 encuentros, dirigidos a 22 personas NARP. Teniendo en cuenta una metodología práctica y participativa, con una pedagogía enfocada a potenciar las habilidades empresariales, con el fin que los beneficiarios puedan apropiarse el conocimiento y aplicarlo exitosamente en sus unidades productivas.

A continuación, se describen a continuación todos los aspectos requeridos para el desarrollo de esta actividad:

CONTENIDO TEMÁTICO:

- ✓ QUE ES LA CONTABILIDAD.
- ✓ IMPORTANCIA DE LLEVAR LA CONTABILIDAD EN EL NEGOCIO.
- ✓ PRINCIPALES ESTADOS FINANCIEROS.
- ✓ LOS IMPUESTOS Y CALENDARIO TRIBUTARIO

Logros:

- ✓ Los participantes entienden conceptos básicos contabilidad y las gestiones necesarias para el emprendimiento.
- ✓ Los participantes conocen los impuestos y declaraciones obligados a presentar.

Producto:

- ✓ 22 personas NARP capacitadas en Fundamentos de Contabilidad y Tributación de una Empresa.

Evidencias:

- ✓ Listado de asistencia por encuentro.
- ✓ Evaluación de la actividad por encuentro.
- ✓ Registros fotográficos por encuentro.

Duración: Ocho (8) horas cada encuentro, en dos (2) sesiones.

Dentro de las actividades necesarias para el desarrollo de los encuentros se incluyen los siguientes ítems:

1.5.1. Personal de apoyo para el desarrollo de las actividades necesarias para la realización de cada encuentro (1 auxiliar): Se debe garantizar un (1) Auxiliar de apoyo con título bachiller con experiencia general de 6 meses, para apoyar la convocatoria, así como el diligenciamiento de planillas de asistencia a esta actividad de acuerdo a los datos que, solicitados por la supervisión, toma de registro fotográfico, diligenciamiento de formatos de evaluación de la actividad y apoyo en las actividades de organización y logística de cada evento. Teniendo en cuenta las actividades a realizar el auxiliar de apoyo se requiere durante las 8 horas de duración de cada encuentro de capacitación, para un total de 24 horas en los 3 encuentros a realizar.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

1.5.2. Capacitador, profesional para desarrollar los encuentros de orientación en Fundamentos de Contabilidad y Tributación de una Empresa, Profesional del área de ciencias administrativas o contables o afines: Se requiere de un profesional para realizar los encuentros y diseñar el material, contenido temático y metodología a desarrollar. Profesional universitario en Administración de Empresas o administrador o contador público o economista o Ingeniero Financiero o administrador financiero o afines, con mínimo un (1) año de experiencia general, de los cuales se deben acreditar como mínimo seis (6) meses de experiencia relacionada en el desarrollo de capacitaciones y/o instructor y/o docente y/o tallerista, dirigidas a población Vulnerable. Realizara los 3 encuentros con una duración de 8 horas cada uno, para un total de 24 horas.

1.5.3. Elementos de apoyo: Garantizar la disposición de elementos de apoyo y papelería necesaria para el desarrollo de los encuentros, contiene: Hojas blancas, pliegos de papel periódico, esferos, fotocopias, marcadores, rollo cinta pegante y papelógrafo.

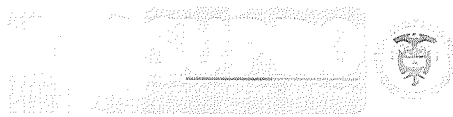
1.5.4. Garantizar la permanencia de los participantes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso y/o mantecada y/o sanduche), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna y/o jugo natural, en vaso de 9 onzas. Se entregará uno a cada participante, en cada sesión, para un total de 44 refrigerios.

1.5.5. Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo de los eventos: Se deben garantizar espacios adecuados, de fácil acceso, de tal manera que se permita el desplazamiento de los participantes a los lugares definidos para cada actividad, así como la logística necesaria en el lugar del desarrollo de cada uno de los 3 encuentros, dirigidos a un total de 22 personas, garantizando espacios cubiertos con acceso a servicios públicos básicos esenciales (agua y energía eléctrica) y la logística necesaria requerida para el desarrollo de cada encuentro (incluye salón o auditorio adecuado, con silletería, mesas y sonido). Se debe contar con unidades sanitarias y en condiciones adecuadas disponibles para el servicio de los participantes.

1.6. ACTIVIDAD 1.6 REALIZAR ENCUENTROS DE CAPACITACION EN COSTOS DE PRODUCCIÓN Y ESTRATEGIAS PARA LA FIJACIÓN DE PRECIOS DE PRODUCTOS O SERVICIOS

Se realizarán tres (3) encuentros de capacitación en Costos de Producción y Estrategias para la Fijación de Precios de Productos o Servicios: 2 en el municipio de Orocué y 1 en el municipio de Tamara; con una duración de ocho (8) horas cada uno, para un total de 24 horas en los 3 encuentros, dirigidos a 22 personas NARP. Teniendo en cuenta una metodología practica y participativa, con una pedagogía enfocada a potenciar las habilidades empresariales, con el fin que los beneficiarios puedan apropiar el conocimiento y aplicarlo exitosamente en sus unidades productivas.

A continuación, se describen a continuación todos los aspectos requeridos para el desarrollo de esta



ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

actividad:

CONTENIDO TEMATICO:

- ✓ Conceptos asociados al costo y al precio.
- ✓ Relación entre el Precio y el Mercado.
- ✓ Métodos de fijación de precios.
- ✓ Factores internos y externos que contribuyen a la fijación de precios

Logros:

- ✓ Los participantes entienden conceptos básicos costos y precios.
- ✓ Interpretar y mejorar las finanzas de su unidad productiva.

Producto:

- ✓ 22 personas NARP capacitadas en Costos de Producción y Estrategias para la Fijación de Precios de Productos o Servicios.

Evidencias:

- ✓ Listado de asistencia por encuentro.
- ✓ Evaluación de la actividad por encuentro.
- ✓ Registros fotográficos por encuentro.

Duración: Ocho (8) horas cada encuentro, en dos (2) sesiones.

Dentro de las actividades necesarias para el desarrollo de los encuentros se incluyen los siguientes ítems:

1.6.1. Personal de apoyo para el desarrollo de las actividades necesarias para la realización de cada encuentro (1 auxiliar) : Se debe garantizar un (1) Auxiliar de apoyo con título bachiller con experiencia general de 6 meses, para apoyar la convocatoria, así como el diligenciamiento de planillas de asistencia a esta actividad de acuerdo a los datos que, solicitados por la supervisión, toma de registro fotográfico, diligenciamiento de formatos de evaluación de la actividad y apoyo en las actividades de organización y logística de cada evento. Teniendo en cuenta las actividades a realizar el auxiliar de apoyo se requiere durante las 8 horas de duración de cada encuentro de capacitación, para un total de 24 horas en los 3 encuentros a realizar.

1.6.2. Capacitador, profesional para desarrollar los encuentros de orientación en Costos de Producción y Estrategias para la Fijación de Precios de Productos o Servicios, Profesional del área de ciencias administrativas o contables o afines: Se requiere de un profesional para realizar los encuentros y diseñar el material, contenido temático y metodología a desarrollar. Profesional universitario en Administración de Empresas o administrador o contador público o economista o ingeniería financiera o ingeniería industrial o administración financiera o afines, con mínimo un (1) año de experiencia general, de los cuales se deben acreditar como mínimo seis (6) meses de experiencia relacionada en el desarrollo de capacitaciones y/o instructor y/o docente y/o tallerista, dirigidas a población Vulnerable. Realizara los 3 encuentros con una duración de 8 horas cada uno, para un total de 24 horas.

1.6.3. Elementos de apoyo: Garantizar la disposición de elementos de apoyo y papelería necesaria para el desarrollo de los encuentros, contiene: Hojas blancas, pliegos de papel periódico, esferos, fotocopias, marcadores, rollo cinta pegante y papelógrafo.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

1.6.4. Garantizar la permanencia de los participantes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raízales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso y/o mantecada y/o sándwich), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna y/o jugo natural, en vaso de 9 onzas. Se entregará uno a cada participante, en cada sesión, para un total de 44 refrigerios.

1.6.5. Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo de los eventos: Se deben garantizar espacios adecuados, de fácil acceso, de tal manera que se permita el desplazamiento de los participantes a los lugares definidos para cada actividad, así como la logística necesaria en el lugar del desarrollo de cada uno de los 3 encuentros, dirigidos a un total de 22 personas, garantizando espacios cubiertos con acceso a servicios públicos básicos esenciales (agua y energía eléctrica) y la logística necesaria requerida para el desarrollo de cada encuentro (incluye salón o auditorio adecuado, con silletería, mesas y sonido). Se debe contar con unidades sanitarias y en condiciones adecuadas disponibles para el servicio de los participantes.

1.7. ACTIVIDAD 1.7 REALIZAR ENCUENTROS DE CAPACITACION EN ESTRATEGIAS DE GESTION DE RECURSOS DE COOPERACION INTERNACIONAL PARA EL AREA EMPRESARIAL.

Se realizarán tres (3) encuentros de capacitación en Estrategias de Gestión de Recursos De Cooperación Internacional para el Área Empresarial: 2 en el municipio de Orocué y 1 en el municipio de Tamara; con una duración de ocho (8) horas cada uno, para un total de 24 horas en los 3 encuentros, dirigidos a 22 personas NARP. Teniendo en cuenta una metodología práctica y participativa, con una pedagogía enfocada a potenciar las habilidades empresariales, con el fin que los beneficiarios puedan apropiarse el conocimiento y aplicarlo exitosamente en sus unidades productivas.

A continuación, se describen a continuación todos los aspectos requeridos para el desarrollo de esta actividad:

CONTENIDO TEMÁTICO:

- ✓ COOPERACIÓN INTERNACIONAL UN MODELO EXITOSO DE GESTIÓN.
- ✓ DIAGRAMA DE GESTIÓN DE RECURSOS.
- ✓ PLATAFORMAS DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL.
- ✓ FONDOS GLOBALES DE GESTIÓN DE RECURSOS.

Logros:

- ✓ Los beneficiarios reconocen la importancia de la gestión de recursos.
- ✓ Los beneficiarios conocen las herramientas, modelos y oportunidades para acceder a organismos de cooperación internacional.

Producto:

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

- ✓ 22 personas NARP capacitadas en Estrategias de Gestión de Recursos De Cooperación Internacional para el Área Empresarial.

Evidencias:

- ✓ Listado de asistencia por encuentro.
- ✓ Evaluación de la actividad por encuentro.
- ✓ Registros fotográficos por encuentro.

Duración: Ocho (8) horas cada encuentro, en dos (2) sesiones.

Dentro de las actividades necesarias para el desarrollo de los encuentros se incluyen los siguientes ítems:

1.7.1. Personal de apoyo para el desarrollo de las actividades necesarias para la realización de cada encuentro (1 auxiliar) : Se debe garantizar un (1) Auxiliar de apoyo con título bachiller con experiencia general de 6 meses, para apoyar la convocatoria, así como el diligenciamiento de planillas de asistencia a esta actividad de acuerdo a los datos que, solicitados por la supervisión, toma de registro fotográfico, diligenciamiento de formatos de evaluación de la actividad y apoyo en las actividades de organización y logística de cada evento. Teniendo en cuenta las actividades a realizar el auxiliar de apoyo se requiere durante las 8 horas de duración de cada encuentro de capacitación, para un total de 24 horas en los 3 encuentros a realizar.

1.7.2. Capacitador, profesional para desarrollar los encuentros de orientación en Estrategias de Gestión de Recursos De Cooperación Internacional para el Área Empresarial, Profesional del área de ciencias administrativas o contables o afines: Se requiere de un profesional para realizar los encuentros y diseñar el material, contenido temático y metodología a desarrollar. Profesional universitario en Administración de Empresas o administrador o administrador en cooperación internacional o contador público o economista o ingeniería industrial o diseño industrial o afines, con mínimo un (1) año de experiencia general, de los cuales se deben acreditar como mínimo seis (6) meses de experiencia relacionada en el desarrollo de capacitaciones y/o instructor y/o docente y/o tallerista, dirigidas a población Vulnerable. Realizara los 3 encuentros con una duración de 8 horas cada uno, para un total de 24 horas.

1.7.3. Elementos de apoyo: Garantizar la disposición de elementos de apoyo y papelería necesaria para el desarrollo de los encuentros, contiene: Hojas blancas, pliegos de papel periódico, esferos, fotocopias, marcadores, rollo cinta pegante y papelógrafo.

1.7.4. Garantizar la permanencia de los participantes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso y/o mantecada y/o sanduche), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna y/o jugo natural, en vaso de 9 onzas. Se entregará uno a cada participante, en cada sesión, para un total de 44 refrigerios.

1.7.5. Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo de los eventos: Se deben garantizar espacios adecuados, de fácil acceso, de tal manera que se permita el desplazamiento de los participantes a los lugares definidos para cada actividad, así como la logística necesaria en el lugar del desarrollo de cada uno de los 3

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

encuentros, dirigidos a un total de 22 personas, garantizando espacios cubiertos con acceso a servicios públicos básicos esenciales (agua y energía eléctrica) y la logística necesaria requerida para el desarrollo de cada encuentro (incluye salón o auditorio, con silletería, mesas y sonido). Se debe contar con unidades sanitarias y en condiciones adecuadas disponibles para el servicio de los participantes.

1.8. ACTIVIDAD 1.8. REALIZAR ENCUENTROS DE ORIENTACIÓN PARA FOMENTAR EL TRABAJO EN EQUIPO, COMO ESTRATEGIA PARA MEJORAR LA PRODUCTIVIDAD

Se realizarán tres (3) encuentros de Orientación para Fomentar el Trabajo en Equipo: 2 en el municipio de Orocué y 1 en el municipio de Tamara; con una duración de ocho (8) horas cada uno, para un total de 24 horas en los 3 encuentros, dirigidos a 22 personas NARP. Teniendo en cuenta una metodología práctica y participativa, con una pedagogía enfocada a potenciar las habilidades empresariales, con el fin que los beneficiarios puedan apropiarse el conocimiento y aplicarlo exitosamente en sus unidades productivas.

A continuación, se describen a continuación todos los aspectos requeridos para el desarrollo de esta actividad:

CONTENIDO TEMÁTICO:

- ✓ CONFIANZA E INSPIRACIÓN. EL NUEVO MODELO DEL LIDERAZGO MODERNO.
- ✓ LAS 20 LEYES DEL LIDERAZGO.
- ✓ EL PODER DE LAS RELACIONES. APRENDIENDO A COMUNICAR LOS MENSAJES.
- ✓ CONSTRUYE TU PROPÓSITO DE VIDA.
- ✓ REGLAS PARA EL TRABAJO EN EQUIPO

Logros:

- ✓ Los beneficiarios entienden la importancia de asumir un liderazgo efectivo en sus emprendimientos y el trabajo en equipo.

Producto:

- ✓ 22 personas NARP capacitadas en Orientación para Fomentar el Trabajo en Equipo.

Evidencias:

- ✓ Listado de asistencia por encuentro.
- ✓ Evaluación de la actividad por encuentro.
- ✓ Registros fotográficos por encuentro.

Duración: Ocho (8) horas cada encuentro, en dos (2) sesiones.

Dentro de las actividades necesarias para el desarrollo de los encuentros se incluyen los siguientes ítems:

- 1.8.1. Personal de apoyo para el desarrollo de las actividades necesarias para la realización de cada encuentro (1 auxiliar):** Se debe garantizar un (1) Auxiliar de apoyo con título bachiller con experiencia general de 6 meses, para apoyar la convocatoria, así como el diligenciamiento de planillas de asistencia a esta actividad de acuerdo a los datos que, solicitados por la supervisión, toma de registro fotográfico, diligenciamiento de formatos de evaluación de la actividad y apoyo en las actividades de organización y logística de cada evento. Teniendo en cuenta las actividades

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

a realizar el auxiliar de apoyo se requiere durante las 8 horas de duración de cada encuentro de capacitación, para un total de 24 horas en los 3 encuentros a realizar.

- 1.8.2. **Capacitador, profesional para desarrollar los encuentros de orientación para Fomentar el Trabajo en Equipo, Profesional del área de ciencias administrativas o sociales o afines:** Se requiere de un profesional para realizar los encuentros y diseñar el material, contenido temático y metodología a desarrollar. Profesional universitario en Administración de Empresas o administrador o psicólogo o trabajador social o economista o ingeniería industrial o diseño industrial o afines, con mínimo un (1) año de experiencia general, de los cuales se deben acreditar como mínimo seis (6) meses de experiencia relacionada en el desarrollo de capacitaciones y/o instructor y/o docente y/o tallerista, dirigidas a población Vulnerable. Realizara los 3 encuentros con una duración de 8 horas cada uno, para un total de 24 horas.
- 1.8.3. **Elementos de apoyo:** Garantizar la disposición de elementos de apoyo y papelería necesaria para el desarrollo de los encuentros, contiene: Hojas blancas, pliegos de papel periódico, esferos, fotocopias, marcadores, rollo cinta pegante y papelógrafo.
- 1.8.4. **Garantizar la permanencia de los participantes** pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso y/o mantecada y/o sanduche), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna y/o jugo natural, en vaso de 9 onzas. Se entregará uno a cada participante, en cada sesión, para un total de 44 refrigerios.
- 1.8.5. **Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo de los eventos:** Se deben garantizar espacios adecuados, de fácil acceso, de tal manera que se permita el desplazamiento de los participantes a los lugares definidos para cada actividad, así como la logística necesaria en el lugar del desarrollo de cada uno de los 3 encuentros, dirigidos a un total de 22 personas, garantizando espacios cubiertos con acceso a servicios públicos básicos esenciales (agua y energía eléctrica) y la logística necesaria requerida para el desarrollo de cada encuentro (incluye salón o auditorio, con silletería, mesas y sonido). Se debe contar con unidades sanitarias y en condiciones adecuadas disponibles para el servicio de los participantes.

COMPONENTE 2. MEJORAR EL ACCESO A MEDIOS DE PRODUCCIÓN PARA LA IMPLEMENTACIÓN Y FORTALECIMIENTO DE PROYECTOS DE INDEPENDENCIA ECONÓMICA DE HOGARES DE POBLACIÓN NARP.

2.1. ACTIVIDAD 2.1 IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y EMPLEABILIDAD EN EL ÁREA DE GASTRONOMÍA

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Se realizará dos (2) encuentros de orientación teórico-práctica en el área de gastronomía, dirigidos a 10 personas NARP de la ASOCIACIÓN AFROCOLOMBIANOS DEL MUNICIPIO DE OROCUE "AFRO DE ORO" del municipio de Orocue, Departamento de Casanare.

NOMBRE ORGANIZACIÓN	UNIDADES PRODUCTIVAS: GASTRONOMÍA			
	NUMERO DE PERSONAS BENEFICIARIAS	No. ENCUENTROS	No. HORAS POR CAPACITACIÓN TÉCNICA	TOTAL, HORAS CAPACITACIÓN TÉCNICA
ASOCIACION AFROCOLOMBIANOS DEL MUNICIPIO DE OROCUE "AFRO DE ORO"	10	2	80	160
TOTAL	10	2	80	160

Cada capacitación técnica tendrá una duración de ochenta (80) horas, para un total de 160 horas en los dos encuentros de capacitación técnica; se realizarán en los horarios establecidos con los beneficiarios. Las personas capacitadas recibirán un certificado que incluya el número de horas de asistencia a los talleres. Se deben garantizar todos los elementos, materiales e insumos necesarios para el taller de orientación de acuerdo al número de beneficiarios descrito, los cuales serán entregados durante el proceso de capacitación, así logística, organización, convocatoria y horarios concertados con los beneficiarios para lograr la participación del 100% en el proceso de orientación.

CONTENIDO TEMÁTICO:
MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- ✓ Métodos de manipulación, limpieza y preparación de alimentos en crudo
- ✓ Cómo y con qué se contaminan los alimentos
- ✓ Cómo prevenir la contaminación

HIGIENE PERSONAL Y DE LOS ALIMENTOS

- ✓ Aseo Personal
- ✓ Hábitos higiénicos
- ✓ Higiene de los alimentos
- ✓ Fuentes de contaminación de los alimentos

TÉCNICAS DE PREPARACIÓN

- ✓ Técnicas y elaboración de menú ejecutivo balanceado y saludable.
- ✓ Elaboración de ensaladas saludables y creativas.
- ✓ Manejo de proteínas y sus diversas preparaciones.
- ✓ Cereales, acompañante versátil y nutritivo.

LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y MANEJO DE RESIDUOS

- ✓ Limpieza y desinfección de útiles y equipo.
- ✓ Procesos de esterilización/conservación/regeneración.

ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO

Bogotá, D.C., 10 de mayo de 2024.

info@asosupro.gov.co - juridica@asosupro.gov.co - direccionejecutiva@asosupro.gov.co - oficinadecontratacion@asosupro.gov.co
www.asosupro.gov.co

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

✓ Manejo de residuos y desperdicios

Las temáticas de los cursos están sometidas a cambios dependiendo del criterio del personal experto a cargo del desarrollo de los talleres de orientación técnica de cada tipo de unidad y el conocimiento o destrezas de los participantes, una vez aprobado por la supervisión.

DURACIÓN: Ochenta (80) horas, en 20 sesiones.

EVIDENCIAS:

- ✓ Listado de asistencia
- ✓ Formato acta de entrega de insumos
- ✓ Evaluación de las actividades por capacitación técnica.
- ✓ Registro fotográfico por capacitación técnica.
- ✓ Certificado para los beneficiarios con número de horas de asistencia.

2.1.1. Capacitación técnica en el área de gastronomía: un capacitador con formación técnica y experiencia en el área a capacitar: un Capacitador con título profesional ingeniero de alimentos o nutricionista, o formación técnica o técnico laboral en cocina y/o chef y/o tecnólogo en control de calidad de alimentos o afines y experiencia de seis (6) meses de experiencia relacionada con preparación y/o capacitación en preparación de alimentos y/o cocina y/o chef y/o talleres de nutrición y hábitos saludables, para desarrollar el proceso de orientación en la técnica a capacitar. 80 horas por cada encuentro de capacitación técnica, para un total de 160 horas en los 2 encuentros.

2.1.2. Elementos necesarios para la orientación en gastronomía: Se deben garantizar todos los elementos necesarios para la práctica de cada taller, donde realizarán la parte práctica de lo aprendido.

2.1.3. Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación: Se deben garantizar espacios adecuados, de fácil acceso, de tal manera que se permita el desarrollo de la capacitación teórico práctica, garantizando espacios cubiertos con acceso a servicios públicos básicos esenciales (agua y energía eléctrica) y la logística necesaria requerida para el desarrollo de cada práctica (incluye salón con silletería, mesas). Se debe contar con unidades sanitarias suficientes y en condiciones adecuadas disponibles para el servicio de los participantes, en los lugares concertados.

2.1.4. Garantizar la permanencia de los participantes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso y/o mantecada y/o sanduche), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna y/o jugo natural, en vaso de 9 onzas. Se entregará uno a cada participante, en cada sesión, para un total de 200 refrigerios.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Durante el proceso de capacitación se realizará la entrega de materiales y elementos necesarios para el proceso de aprendizaje y la implementación de 10 UNIDADES PRODUCTIVAS EN EL AREA DE GASTRONOMÍA, así:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	unidad	CANTIDAD PARA UNA (1) UNIDAD	TOTAL PARA 10 UNIDADES PRODUCTIVAS
2.1.5	Estufa Industrial 2 puestos en acero inoxidable, patas y entrepaño en acero, válvula de seguridad independiente, quemadores en aluminio, parrilla en varilla	Unidad	1	10
2.1.6	Congelador de 249 litros, puertas 1, rodachines 4, canastillas 1, llave y seguro, control: análogo, voltaje 110v/60Hz, temperatura de 5°C a 18°C, lamina interior y exterior galvanizado	Unidad	1	10
2.1.7	Licuada capacidad 2 litros , potencia 1100w , voltaje 110v, numero de velocidades 3, vaso duradero y resistente, diseño elegante y moderno, cuchillas pica hielo	Unidad	1	10
2.1.8	Horno microondas. Potencia 1100w, opciones preprogramadas para elegir, capacidad de 31LVoltaje: 110V polo a tierra. Toma eléctrica: 3X15.	Unidad	11	10
2.1.9	Vitrina De Calefacción, Material: Acero Con 2 (Dos) Bandejas de niveles, Medidas: Largo 60 cm x Ancho 32 cm x Altura 48 cm. Según especificaciones técnicas.	Unidad	1	10
2.1.10	Gramera digital capacidad entre 30 a 40 kl, base metálica	Unidad	1	10
2.1.11	Mesa de trabajo en acero de 1.20 * 60 * 90, patas en tubo redondo en acero 1/2 y tapa y entrepaño en acero cl 24	Unidad	1	10
2.1.12	Paila no.50 en aluminio resistente, excelente conducción de calor, no contamina los alimentos, capacidad 28 litros aprox.	Unidad	1	10
2.1.13	Vajilla en Melamina de 24 Piezas (6 Platos Pandos,6 Platos Hondos,6 Platos Torteros,6 Pocillos)	Unidad	2	20
2.1.14	Sanduchera clásica, superficie antiadherente, dos puestos 110 v, potencia 750w, diseño compacto, indicador LED	Unidad	1	10
2.1.15	Cucharas x 12 unidades, cuchara en acero espesor promedio de 1.5 mm. línea hotelera, alto trafico	Unidad	1	10
2.1.16	Tenedores x 12 unidades, fabricado en acero inoxidable acabado mate, calibre grueso para alto tráfico. línea hotelera	Unidad	1	10
2.1.17	Set de cuchillos con Láminas de Acero Inoxidable y Mangos de Polipropileno Negro X12 und.	Unidad	1	10
2.1.18	Juego de mesas/sillas (4 sillas y 1 mesa) en material plástico, mesa de dimensiones 72X72X72cm, silla, de 55,5 de largo, 54,2 ancho y 74,5 de alto	Juago	1	20
2.1.19	Olla 50X50cm 94 Litros Aluminio	Unidad	1	10
2.1.20	Olla en aluminio con capacidad 78,5 lt, con asas reforzadas para levantar grandes cantidades y demasiado peso.	Unidad	1	10

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.1.21	Olla en aluminio, dimensiones 40X40 cm	Unidad	1	10
2.1.22	Caldero en aluminio fundido y tapa en aluminio, excelente conductor y conservador de temperatura No.50, cap. 25 lt	Unidad	1	10
2.1.23	Olleta chocolatera industrial, recortada extrafuerte en aluminio de alta pureza capacidad 7 lts	Unidad	1	10
2.1.24	Juego de cuatro (4) cucharones totalmente en aluminio fundido incluyendo el mango con un tamaño de 39 cm de largo, el juego debe contener: 1 cuchara lisa, 1 cuchara racera de frito, 1 cuchara espumadora y una cuchara de sopa.	Unidad	1	10
2.1.25	Juego de cuchillos de tres (3) piezas incluida chaira profesional con hoja de acero inoxidable high carbón y mango ergonómico en polipropileno con protección antimicrobiana y de color blanco: 1 cuchillo n° 10, 1 cuchillo n° 6 y chaira	Unidad	1	10
2.1.26	Tabla rectangular en polipropileno de fácil limpieza dimensiones de 30 cm* 40 cm	Unidad	1	10

2.2. ACTIVIDAD 2.2. IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y EMPLEABILIDAD EN EL ÁREA DE CONFECCIÓN DE PRENDAS DE VESTIR

Se realizará UN encuentro de capacitación técnica en el área de confección de prendas de vestir, dirigidos a 4 personas NARP de la ASOCIACIÓN AFROCOLOMBIANOS DEL MUNICIPIO DE OROCUE "AFRO DE ORO" del municipio de Orocue, Departamento de Casanare.

NOMBRE ORGANIZACIÓN	UNIDADES PRODUCTIVAS: CONFECCIÓN DE PRENDAS DE VESTIR			
	NUMERO DE PERSONAS BENEFICIARIAS	No. ENCUENTROS	No. HORAS POR CAPACITACIÓN TÉCNICA	TOTAL HORAS CAPACITACIÓN TÉCNICA
ASOCIACIÓN AFROCOLOMBIANOS DEL MUNICIPIO DE OROCUE "AFRO DE ORO"	4	1	80	80
TOTAL	4	1	80	80

Cada capacitación técnica tendrá una duración de ochenta (80) horas, para un total de 160 horas en los dos encuentros de capacitación técnica; se realizarán en los horarios establecidos con los beneficiarios.

Las personas capacitadas recibirán un certificado que incluya el número de horas de asistencia a los talleres. Se deben garantizar todos los elementos, materiales e insumos necesarios para el taller de orientación de acuerdo al número de beneficiarios descrito, los cuales serán entregados durante el proceso de capacitación, así logística, organización, convocatoria y horarios concertados con los beneficiarios para lograr la participación del 100% en el proceso de orientación.

CONTENIDO TEMÁTICO:

ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO

info@asosupro.gov.co - jurídica@asosupro.gov.co – direccionejecutiva@asosupro.gov.co - oficinadecontratacion@asosupro.gov.co
www.asosupro.gov.co

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Módulo 1.

Formación básica en confecciones, manejo y dominio de la máquina, ejercicios de precisión, toma de medidas, manejo e interpretación de modelos, patronaje y corte, ensamblado y confección.

Módulo 2.

Conocimientos básicos de las máquinas industriales

Teoría conceptual de confecciones

Teoría corte industrial

Módulo 3

Manejo de máquinas planas y filete adora y enhebrado

Manejo de máquinas especiales collarín, empre tinadora, botonadura.

Desarrollo de ejercicios planos y curvos en máquina.

Confección de prendas de vestir: dotaciones industriales y para empresas, uniformes

Las temáticas de los cursos están sometidas a cambios dependiendo del criterio del personal experto a cargo del desarrollo de los talleres de orientación técnica de cada tipo de unidad y el conocimiento o destrezas de los participantes, una vez aprobado por la supervisión.

DURACIÓN: Ochenta (80) horas presenciales, en 20 sesiones.

EVIDENCIAS:

- ✓ Listado de asistencia
- ✓ Formato acta de entrega de insumos
- ✓ Evaluación de las actividades por capacitación técnica.
- ✓ Registro fotográfico por capacitación técnica.
- ✓ Certificado para los beneficiarios con número de horas de asistencia.

2.2.1. Capacitación técnica en el área de confección de prendas de vestir: Se debe garantizar un capacitador con formación técnica o técnico laboral o certificado por competencias laborales o actitud ocupacional en el área de confección o diseño de modas o en corte y confección o afines; con experiencia de seis (6) meses de experiencia relacionada en el desarrollo de capacitaciones y/o cursos y/o instructor y/o docente y/o tallerista en proyectos dirigidos a población vulnerable, para desarrollar el proceso de orientación en la técnica. El encuentro de capacitación técnica tendrá una duración de 80 horas.

2.2.2. Elementos necesarios para la orientación en el área de confección de prendas de vestir: Se deben garantizar todos los elementos necesarios para la práctica de cada taller, donde realizaran la parte práctica de lo aprendido.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.2.3. Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación: Se deben garantizar espacios adecuados, de fácil acceso, de tal manera que se permita el desarrollo de la capacitación teórico práctica, garantizando espacios cubiertos con acceso a servicios públicos básicos esenciales (agua y energía eléctrica) y la logística necesaria requerida para el desarrollo de cada practica (incluye salón con silletería, mesas). Se debe contar con unidades sanitarias suficientes y en condiciones adecuadas disponibles para el servicio de los participantes, en los lugares concertados.

2.2.4. Garantizar la permanencia de los participantes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso y/o mantecada y/o sandwich), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna y/o jugo natural, en vaso de 9 onzas. Se entregará uno a cada participante, en cada sesión, para un total de 80 refrigerios.

Durante el proceso de capacitación se realizará la entrega de materiales y elementos necesarios para el proceso de aprendizaje y la implementación de 4 UNIDADES PRODUCTIVAS EN EL ÁREA DE CONFECCIÓN, así:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	unidad	CANTIDAD PARA UNA (1) UNIDAD	TOTAL PARA 4 UNIDADES PRODUCTIVAS
2.2.5	Máquina de coser collarín 3 agujas, 5 hilos, recubridor ambos lados, luz incorporada al área de costura, posicionador de aguja, lubricación automática, 110 voltios, mueble	Unidad	1	4
2.2.6	Máquina coser plana, lubricación automática, luz incorporada al area de costura, posicionador de aguja, mecatrónica/motor ahorrador de energía, 110 voltios, mueble	Unidad	1	4
2.2.7	Máquina de coser fileteadora 2 agujas,5 hilos, mecatrónica/ahorrador de energía, luz incorporada al área de voltios, mueble.	Unidad	1	4
2.2.8	Cortadora 4 pulgadas (máquina de corte circular de 4 pulgadas con afilador y lubricación incorporado, guía para material, completa con accesorios.)	Unidad	1	4
2.2.9	Modulo de corte (modulo de corte industrial con herraje desarmable, tabla en formica, con área de trabajo 120 cm x 180 cm y 90 cm de alto	Unidad	1	4
2.2.10	Plancha (máquina de planchado industrial completa con tanque, manguera y bases de calor y teflón)	Unidad	1	4
2.2.11	Mesa de planchar alto 87 cm y ancho 39 cm, altura regulable de 64 a 87 cm, cuenta con altura regulable, cuenta con porta plancha, largo 120 cm, material metal	Unidad	1	4
2.2.12	Hilo en cono pequeño por 5000 yardas, 100% hilo para coser en maquina en spun poliester x 20 unidades	Unidad	1	4

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.2.13	Tijera forjada cromada para costura, tipo profesional, de 10cm, en acero inoxidable	Unidad	1	4
2.2.14	Cinta métrica para sastre de 150CM	Unidad	1	4
2.2.15	Kit de 6 reglas de modistería estándar en acrílica: La *Regla larga es de 80 cms, *La escuadra es de 60 cms, *Forma ovalada tiene 22 cms, *La curva pequeña tiene 24 cms, *Las dos curvas grandes son de 60 cms cada una.	Unidad	1	4
2.2.16	Abre ojal des cosedor pequeño para confección	Unidad	1	4
2.2.17	Caja de tiza modistería x 10 unidades elaboradas base de arcilla. Se elimina fácilmente del tejido evitando marcas en la tela, ofreciendo mejor visibilidad y definición en el trazo	Unidad	1	4
2.2.18	Paño de agujas surtidas en acero especial para tejido de punto por 10 unidades N°14	Unidad	1	4
2.2.19	Paquete carretel metálico para máquina de coser (x 10 und)	Unidad	1	4

2.3. ACTIVIDAD 2.3. IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y EMPLEABILIDAD EN EL ÁREA DE BELLEZA

Se realizará UN encuentro de capacitación técnica en el área de Belleza, dirigido a 1 persona NARP de la ASOCIACIÓN AFROCOLOMBIANOS DEL MUNICIPIO DE OROCUE "AFRO DE ORO" del municipio de Orocue, Departamento de Casanare.

NOMBRE ORGANIZACIÓN	UNIDADES PRODUCTIVAS: ÁREA DE BELLEZA			
	NUMERO DE PERSONAS BENEFICIARIOS	No. ENCUENTROS	No. HORAS POR CAPACITACIÓN TÉCNICA	TOTAL HORAS CAPACITACIÓN TÉCNICA
ASOCIACIÓN AFROCOLOMBIANOS DEL MUNICIPIO DE OROCUE "AFRO DE ORO"	1	1	60	60
TOTAL	1	1	60	60

La capacitación técnica tendrá una duración de sesenta (60) horas; se realizarán en los horarios establecidos con los beneficiarios. La persona capacitada recibirá un certificado que incluya el número de horas de asistencia a los talleres. Se deben garantizar todos los elementos, materiales e insumos necesarios para el taller de orientación de acuerdo al número de beneficiarios descrito, los cuales serán entregados durante el proceso de capacitación, así logística, organización, convocatoria y horarios concertados con los beneficiarios para lograr la participación del 100% en el proceso de orientación.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

CONTENIDO TEMÁTICO:

TÉCNICA	DESCRIPCIÓN
Cuidado capilar	Es importante que se capaciten en técnicas de sellado y reestructuración, ideales para el cuidado del cabello, de manera tal que sus clientes sientan que pueden lucirlo sano, brillante y sedoso.
Corte de cabello de caballero	Los participantes deberán aprender las técnicas profesionales básicas de diagramación y corte de cabello para hombres.
Corte de cabello para dama	De la misma manera, los beneficiarios deberán aprender, según la forma del rostro y la textura del cabello, el corte ideal aplicando las técnicas básicas de diagramación con elevaciones de 0 a 90 grados uniformes.
Técnicas de cepillado y planchado	El cepillado es tendencia en este momento entre las mujeres, por lo que será importante que aprendan técnicas de acuerdo con la longitud del cabello; así como, el manejo de secador y la plancha, también texturas combinadas; cortos medios y largos; crespos, lizos y medios; efecto de puntas; efecto en plancha eléctrica; ondulados y alisado.
Técnicas de peinados	Se trabajan peinados de acuerdo con las costumbres y preferencias de la comunidad NARP

La temática del curso está sometidas a cambios dependiendo del criterio del personal experto a cargo del desarrollo del taller de orientación técnica de cada tipo de unidad y el conocimiento o destrezas de los participantes, una vez aprobado por la supervisión.

DURACIÓN: Sesenta (60) horas, en 15 sesiones.

EVIDENCIAS:

- ✓ Listado de asistencia
- ✓ Formato acta de entrega de insumos
- ✓ Evaluación de las actividades por capacitación técnica.
- ✓ Registro fotográfico por capacitación técnica.
- ✓ Certificado para los beneficiarios con número de horas de asistencia.

2.3.1. Capacitación técnica en el área de belleza: Se debe garantizar un capacitador con formación técnica o técnico laboral o certificado por competencias laborales o actitud ocupacional en el área de peluquería, o estética facial y corporal, o cosmética capilar, o belleza y estética o belleza, con experiencia de seis (6) meses de experiencia relacionada en el desarrollo de capacitaciones y/o cursos y/o instructor y/o docente y/o tallerista en proyectos dirigidos a población vulnerable para desarrollar el proceso de orientación en la técnica. El encuentro de capacitación técnica tendrá una duración de 60 horas.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

- 2.3.2. Elementos necesarios para la orientación en área de belleza:** Se deben garantizar todos los elementos necesarios para la práctica de cada taller, donde realizaran la parte práctica de lo aprendido.
- 2.3.3. Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación:** Se deben garantizar espacios adecuados, de fácil acceso, de tal manera que se permita el desarrollo de la capacitación teórico práctica, garantizando espacios cubiertos con acceso a servicios públicos básicos esenciales (agua y energía eléctrica) y la logística necesaria requerida para el desarrollo de cada practica (incluye sitio con silletería, mesas).
- 2.3.4. Garantizar la permanencia de los participantes** pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso y/o mantecada y/o sándwich), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna y/o jugo natural, en vaso de 9 onzas. Se entregará uno, en cada sesión, para un total de 15 refrigerios.

Durante el proceso de capacitación se realizará la entrega de materiales y elementos necesarios para el proceso de aprendizaje y la implementación de 1 UNIDAD PRODUCTIVAS EN EL ÁREA DE BELLEZA, así:

ITEM	DESCRIPCIÓN	TOTAL PARA 1 UNIDADES PRODUCTIVAS
2.3.5	Lavacabezas: en fibra de vidrio, cabezote ecualizadle, cajón puerta lateral y llave de seguridad, antebrazos, grifería de lujo importado cromado y con dos llaves, manguera 2 metros para desagüe y tapizado color negro. Medidas largo de 120 cms ancho de 56 cms y alto de 95 cms	1
2.3.6	Silla giratoria de peluquería, con descansan brazos- (Estructura metálica, Cabecero ajustable) , apoya pie, espaldar y asiento tapizado y cómodo	1
2.3.7	Silla de barbería: diseño regulable en altura mediante bomba hidráulica y sistema de bloqueo de seguridad, Tapizado en sintético y espuma, Cabecero ajustable y removible, Espaldar y piecero tapizado, Brazos en hierro tapizado y cromados y Base platón cromada	1
2.3.8	Plancha aluminio 450° - Alacia y riza el cabello, Análoga (graduación de temperatura manual).	1
2.3.9	Secador de cabello, potente de 2300 w, caudal de aire a 85km/h para un secado rápido, 3 temperaturas y 2 velocidades. Ráfaga de aire frío para fijar el peinado. Concentrador, difusor. Rejilla trasera desmontable para una limpieza fácil, gancho para colgar.	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.3.10	Esterilizador- voltaje 110V AC 60 HZ, Rayos ultravioleta y ozono, Desinfección: temperatura ambiente. Se utiliza para eliminar todo tipo de bacterias y gérmenes. Tiempo promedio de desinfección de 10 a 15 minutos.	1
2.3.11	Olla ceradora Estructura de la olla: Aluminio Contenido máximo: 1000grs	1
2.3.12	Mueble de espera: Mueble de espera en madera forrado en corso medida de 180 cms de ancho * 80 cms de alto * 60 cms de profundidad, base de apoyo cromado	1
2.3.13	Estación de barbero, con marco y espejo con cajones y puertas	1
2.3.14	Capa de poliéster para adulto, fácil de limpiar- doblar y durable en el uso, Ajusta para el tamaño del cuello.	3
2.3.15	Kit de un shampoo sin sal 1000 ml, acondicionar 1000 ml y tratamiento tipo mascarilla 300 ml	1
2.3.16	Paquete toallas desechables paquete x 50 unidades	1
2.3.17	Paquete x 5 ganchos para cabello, en material plástico	1
2.3.18	Laca fijadora extrafuerte 500 ml, de secado rápido, con polímero especial de fijación que permite mayor fijación, mantiene brillo y vitalidad del cabello.	1
2.3.19	Espray fijador de cabello 120 ml	1
2.3.20	Desinfectante 7 en 1 – Barbertizer X 600 ml	1
2.3.21	Máquina de corte de pelo, silenciosa, cuchillas cromadas, Motor V 900, Voltaje 120v	1
2.3.22	Potente Patillera con cable de alto rendimiento, Motor giratorio profesional 5000 rpm, Diseñada para todos los trabajos que impliquen recortar y combinar, El rendimiento del motor rotativo Profesional, Cuchillas en forma de T se ajustan a cero solapamientos, Específicamente diseñado para el revestimiento de borde y el trabajo de detalle.	1
2.3.23	Pinza de crespos: con tecnología nano titanium de Barril extendido de 8 “, 2”	1
2.3.24	kit peineta carbonada de 9 piezas (peines plásticos de diferentes tamaños y servicios)	1
2.3.25	Kit de cepillo térmico x 3 de diferentes tamaños Material de las cerdas: Plástico, Material del cuerpo: Cerámica, Material del mango: Caucho	1
2.3.26	Set de tijeras de peluquería y barbería: Kit de 3 tijeras para barbería en acero, diseño ergonómico, contiene: Tijera micro dentada, Tijera entresacadora, Tijera lisa.	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.3.27	Barbera Navaja De Afeitar Metálica, Babera de aluminio, acero inoxidable, Cambio de cuchillas sencillo e incluye 5 Cuchillas	1
2.3.28	Peine de carbono resistente a altas temperaturas, no se deforma ideal para peluquería y barberías, de 22 cm	1
2.3.29	Delantal barbero hecho de una sola pieza. Cuenta con compartimientos para que puedas guardar tu producto cuenta con correa ajustable para que lo puedas tener a la altura que lo necesites.	1
2.3.30	Talco hipoalergénico corporal para barbería x 700 gr, Proporciona una agradable sensación de frescor y limpieza	1
2.3.31	Gel para afeitar x 500 ml, permite una cómoda afeitada a ras, ya que suaviza la barba y permite que la cuchilla se deslice suavemente para obtener una afeitada más cómoda	1
2.3.32	Cera Moldeadora Gel Fijador x 190 gr, fijación extrema ó fuerte, especial para dar forma al cabello. Contiene Biotina, Pantenol y Keratina	1
2.3.33	Papel cuellero elástico para barbería y salones de belleza desechables para mayor higiene rollo por 100 unidades.	1
2.3.34	Dispensador Cuellero Barbería, Fijación con ventosas a cualquier base, Material de plástico transparente que permite ver la cantidad de papel disponible	1
2.3.35	Colonia en spray para después del afeitado x 200 ml, ingredientes de origen natural y una fragancia increíble.	1
2.3.36	Brocha talquera para barbería y peluquería mango plástico	1
2.3.37	Cepillo profesional limpiador barbería mango plástico cerdas plásticas medidas aproximadas 14 cm largo x 2,5 cm anchos	1
2.3.38	Cepillo profesional térmico redondo para moldear y secar, cerda penacho, Diámetro aproximado del cepillo de 45mm, con cabo Madera y Aluminio	1

2.4. ACTIVIDAD 2.4. IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS EN EL ÁREA DE ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

Se realizará dos (2) encuentros de orientación teórico-práctica en el área de organización de eventos, dirigidos a 1 persona NARP de la ASOCIACIÓN AFROCOLOMBIANOS DEL MUNICIPIO DE OROCUE "AFRO DE ORO" del municipio de Orocue y 1 persona NARP de la ASOCIACIÓN AFROCOLOMBIANA DE TAMARA "AFROTAMARA", Departamento de Casanare.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

NOMBRE ORGANIZACIÓN	UNIDADES PRODUCTIVAS: GASTRONOMÍA			
	NUMERO DE PERSONAS BENEFICIARIOS	No. ENCUENTROS	No. HORAS POR CAPACITACIÓN TÉCNICA	TOTAL HORAS CAPACITACIÓN TÉCNICA
ASOCIACIÓN AFROCOLOMBIANOS DEL MUNICIPIO DE OROCUE "AFRO DE ORO"	1	1	60	60
ASOCIACIÓN AFROCOLOMBIANA DE TAMARA "AFROTAMARA"	1	1	60	60
TOTAL	2	2	120	120

Cada capacitación técnica tendrá una duración de sesenta (60) horas, para un total de 120 horas en los dos encuentros de capacitación técnica; se realizarán en los horarios establecidos con los beneficiarios.

Las personas capacitadas recibirán un certificado que incluya el número de horas de asistencia a los talleres. Se deben garantizar todos los elementos, materiales e insumos necesarios para el taller de orientación de acuerdo al número de beneficiarios descrito, los cuales serán entregados durante el proceso de capacitación, así logística, organización, convocatoria y horarios concertados con los beneficiarios para lograr la participación del 100% en el proceso de orientación.

CONTENIDO TEMÁTICO:

Módulo 1. Actividades Lúdicas y Recreativas

Técnicas de actividades recreativas y logística de eventos

Animación sociocultural

Módulo 2.

Tema 1. El color y la iluminación en los eventos.

Tema 2. Tipos de fiestas y eventos.

Tema 3. Utilidad y adecuado manejo de los elementos de la unidad productiva.

Las temáticas de los cursos están sometidas a cambios dependiendo del criterio del personal experto a cargo del desarrollo de los talleres de orientación técnica de cada tipo de unidad y el conocimiento o destrezas de los participantes, una vez aprobado por la supervisión.

DURACIÓN: Sesenta (60) horas, en 15 sesiones.

EVIDENCIAS:

- ✓ Listado de asistencia
- ✓ Formato acta de entrega de insumos
- ✓ Evaluación de las actividades por capacitación técnica.
- ✓ Registro fotográfico por capacitación técnica.
- ✓ Certificado para los beneficiarios con número de horas de asistencia.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Dentro de las actividades necesarias para el desarrollo de la capacitación técnica, se incluyen los siguientes ítems:

- 2.4.1. Capacitación técnica en organización de eventos:** un capacitador con formación técnica y experiencia en el área a capacitar, Se debe garantizar un capacitador con formación técnica o técnico laboral o certificado por competencias laborales o actitud ocupacional en el área a capacitar o similar y experiencia de seis (6) meses de experiencia relacionada en el área a capacitar, para desarrollar el proceso de orientación en la técnica. Cada encuentro de capacitación técnica tendrá una duración de 60 horas, para un total de 120 horas.
- 2.4.2. Elementos necesarios para la orientación en el área de organización de eventos:** Se deben garantizar todos los elementos necesarios para la práctica de cada taller, donde realizaran la parte práctica de lo aprendido.
- 2.4.3. Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación:** Se deben garantizar espacios adecuados, de fácil acceso, de tal manera que se permita el desarrollo de la capacitación teórico práctica, garantizando espacios cubiertos con acceso a servicios públicos básicos esenciales (agua y energía eléctrica) y la logística necesaria requerida para el desarrollo de cada practica (incluye salón con silletería, mesas). Se debe contar con unidades sanitarias suficientes y en condiciones adecuadas disponibles para el servicio de los participantes, en los lugares concertados.
- 2.4.4. Garantizar la permanencia de los participantes** pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso y/o mantecada y/o sanduche), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna y/o jugo natural, en vaso de 9 onzas. Se entregará uno a cada participante, en cada sesión, para un total de 30 refrigerios.

Durante el proceso de capacitación se realizará la entrega de materiales y elementos necesarios para el proceso de aprendizaje y la implementación de 2 UNIDADES PRODUCTIVA EN EL ÁREA DE ORGANIZACIÓN DE EVENTOS, así:

ÍTEM	DESCRIPCION	CANTIDAD PARA UNA (1) UNIDAD DE TAMARA	CANTIDAD PARA UNA (1) UNIDAD DE OROQUE	TOTAL PARA 2 UNIDADES PRODUCTIVAS
2.4.5	Mesa Plegable Polietileno 180 cm largo X 74 cm de ancho x 74 cm de alto, estructura en cold rolled 1, botón de seguridad en polipropileno para bloqueo, superficie en polipropileno, manija en riata y centro encauchetado	6	10	16
2.4.6	Silla plástica sin brazos para eventos. Ancho 46,7 cm, Alto 89 cm, Largo 50,5 cm color blanco, material polipropileno	50	140	190
2.4.7	Computador Portátil: sistema operativo Keep OS LCD cover case material plástico Pantalla de 15.6 pulgadas, resolución FHD (1920X1080) 16:9 relación	0	1	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

	de aspecto frecuencia de actualización 60Hz, Procesador móvil (6c/12T, 11MB cache, 4.0 GHz Max Boost) memoria total de sistema 8 GB DDR4, almacenamiento 512 GB M.2 NVMe TM PCLE 3.0 SSD, cámara 720p HD cámara, batería 42 WHrs, 3S1P, 3cell Li-ion			
2.4.8	Computado portátil, Procesador Intel® Core™ de i7 de 12 aba generación GHz con tecnología Intel® Turbo Boost, 16 MB de caché L3, 10 núcleos y 12 subprocesos) Memoria ram, DDR4-3200 MT/s de 16 GB (1 x 4 GB, 1 x 8 GB) Almacenamiento. Duración de batería Hasta 10 horas y 45 minutos Marca del Procesador INTEL Tipos de Discos que Incluye Disco Estado Sólido (SSD) Procesador Intel Core de i7 de 12 aba generación, Capacidad de Disco Estado Sólido SSD 512 GB, Resolución Cámara WEB Cámara HP True Vision 720p HD Modelo del Procesador 1334U, Número de Núcleos (más núcleos más multitareas) Memoria RAM 16 GB, Tamaño Pantalla 15.6 Pulgadas Resolución Pantalla HD. Color Plateado natural, Peso 1,59 kg, dimensiones 35,98 x 23,6 x 1,86 cm	1	0	1
2.4.9	Videoproector Blanco, Resolución WXGA ideal para múltiples Presentaciones. Permite que hasta 50 usuarios se conecten al mismo tiempo. Proyecte desde computadoras y dispositivos móviles Lámpara con una duración hasta de 17.000 horas bajo consumo de energía, de 0,3 W en modo de espera, 17000 Horas Aproximadas, Brillo 3800 Lumens Tamaño Proyección 320 Pulgadas Resolución Imagen SVGA Tecnología de Visualización LCD Opciones de Conectividad, Conexión Con Cable, USB Dimensiones: Ancho o Frente 30.2 Centímetros, Alto 8.7 Centímetros, Fondo 24.9 Centímetros	0	1	1
2.4.10	Telón en material de pvc suave y flexible. Dimensiones de 2,44 X1, 80 M Sistema de agarre con freno permite bajar o subir la pantalla. Base totalmente removible y segura. Asegura una presentación impactante gracias a sus tamaños y a la calidad de la tela.	0	1	1
2.4.11	Juego de mesas/sillas (4 sillas y 1 mesa) en material plástico, Mesa de dimensiones 72X72X72cm, silla, de 55,5 de largo, 54,2 ancho y 74,5 de alto	5	1	6
2.4.12	SONIDO: compuesto por 3 cabinas de sonido semiprofesional, RMS y respuesta de frecuencia, para un sonido claro y potente. Con wofer de 20Hz, - 1 sub wofer con parlante para RMS -1 consola de 12 canales, 2 micrófono inalámbrico doble de mano, - 2 bases de micrófono dobles metálica, - 30 metros de cable blindado para sonido profesional, - 8 conectores para señal de audio profesional.	1	0	1
2.4.13	SONIDO: compuesto por : 2 cabinas de sonido profesional, con wofer de 15", - 1 sub wofer con parlante de 18"=1000 SP, -1 consola de 8 canales , 1 micrófono inalámbrico doble de mano, UHF PDJ, - 2 bases de micrófono dobles metálica, - 30 metros de cable blindado para sonido profesional, - 6 conectores XLR para señal de audio profesional.	0	1	1
2.4.14	Nevera LG No Frost Congelador Inferior 305 Litros Brutos Rango entre 110 V y 120 V, almacenamiento 320 Litros Tecnología de Frio No Frost Tipo de Compresor Inverter, Tonalidad de Color Black Steel Tipo de Producto Nevera Diseño Nevera Congelador Inferior , Tipo de Puertas del Nevecon 2 Puertas, Material de las Bandejas Vidrio Templado, 59,5 x 172 x 68.2 Centímetros Ancho o Frente Externo 59.5 Centímetros Alto Externo 172 Centímetros Fondo Externo 68.2 centímetros.	1	0	1
2.4.15	Congelador volumen bruto (litros) de 250, puertas 1, rodachines 4, canastillas 1, llave y seguro, control: análogo, voltaje 120, temperatura de 5°C a 18°C, lamina interior y exterior galvanizada	0	1	1
2.4.16	Extensión eléctrica por 30 mts encauchetada: color naranja para exterior. Ideal para uso casero o industrial con cualquier herramienta eléctrica que no supere las especificaciones técnicas detalladas para su uso correcto. Especificaciones técnicas: 15 Amperios, 125 – 300 Voltios, 1875 Watts, Cable 14/3 SJTW. Características: Cubierta exterior termoplástico resistente al agua y a la humedad, Tres cables conductores flexibles trenzados y aislados, individualmente con recubrimiento de PVC. Apto para uso en exterior.	1	1	2

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.4.17	Kit de dos carpas: de 4x4 metros x 2 m de altura y estructura, y de 4 x 6 x 2 m. de alto y estructura plastificada verano. 100% impermeable, pvc por ambas caras, resistente a rayos solares, estructura desarmable;; cerchas fabricadas en tubería de 1" calibre 18, parales en tubería cuadrada de 1 1/2" calibre 18, diagonales en tubería de 1" calibre 18, platinas base parales de 8 cm x 8 cm en 3/16" todo debidamente soldada con MIG y recubierta con pintura horneable en electrostática	0	1	1
2.4.18	Regulador de Voltaje EV 2000Voltaje 115 V, Tipo de corriente, Corriente alterna Potencia 2000 W, Voltaje de salida 115 V, Número de puertos 4	2	1	3
2.4.19	bandeja para pizza en aluminio antiadherente 32cms	2	0	2
2.4.20	bandeja para pizza en aluminio antiadherente 26cms	2	0	2
2.4.21	bandeja para pizza en aluminio antiadherente 40 cms	2	0	2
2.4.22	Cortador de pizza profesional con hoja en acero inoxidable y mango con protección antibacterial en polipropileno.	1	0	1
2.4.23	plato plano en porcelana blanco para postre	12	0	12
2.4.24	plato plano en porcelana blanco para seco	12	0	12
2.4.25	Cafetera Smart Prensa Francesa 350 MI Negra, Recipiente de vidrio borosilicato	5	0	5
2.4.26	Pocillo Taza Café 150 MI +plato Doble Pared Vidrio Borosilicato, Aisladas doblemente, con asa incluida	12	0	12
2.4.27	Pocillo Taza Café 250 MI + plato Doble Pared Vidrio Borosilicato, Aisladas doblemente, con asa incluida	12	0	12
2.4.28	Pocillo Taza Café 350 MI + plato Doble Pared Vidrio Borosilicato, Aisladas doblemente, con asa incluida	12	0	12
2.4.29	Juego de Taza de Café y Platillo Cerámica blanco	24	0	24
2.4.30	copa Malteada nadir tropical 360 ml	12	0	12
2.4.31	Copa gran vino rioja color transparente 10 onz	12	0	12
2.4.32	copa margarita 9 onzas	12	0	12
2.4.33	copa coctel mistic	12	0	12
2.4.34	copa champaña brunello	12	0	12
2.4.35	copa martini	12	0	12
2.4.36	copa agua aragon 10 onzas	24	0	24
2.4.37	Jarro Mug galerie color transparente	12	0	12
2.4.38	copa helado premier	12	0	12
2.4.39	vaso copa cervecero praga	12	0	12
2.4.40	copa vidrio alexa 10,9 onz	12	0	12
2.4.41	Set copa agua lexintong por 6 unidades	4	0	4
2.4.42	musg vidrio capuchino + plato	12	0	12

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.5. ACTIVIDAD 2.5. IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS EN EL ÁREA DE METALMECÁNICA

Se realizará un (1) encuentro de capacitación técnica en el área de METALMECÁNICA, dirigidos a 2 personas NARP de la ASOCIACIÓN AFROCOLOMBIANOS DEL MUNICIPIO DE OROCUE "AFRO DE ORO" del municipio de Orocue, Departamento de Casanare.

NOMBRE ORGANIZACIÓN	UNIDADES PRODUCTIVAS: METALMECÁNICA			
	NUMERO DE PERSONAS BENEFICIARIOS	No. ENCUENTROS	No. HORAS POR CAPACITACIÓN TÉCNICA	TOTAL HORAS CAPACITACIÓN TÉCNICA
ASOCIACIÓN AFROCOLOMBIANOS DEL MUNICIPIO DE OROCUE "AFRO DE ORO"	2	1	80	80
TOTAL	2	1	80	80

La capacitación técnica tendrá una duración de ochenta (80) horas; se realizarán en los horarios establecidos con los beneficiarios. Las personas capacitadas recibirán un certificado que incluya el número de horas de asistencia a los talleres. Se deben garantizar todos los elementos, materiales e insumos necesarios para el taller de orientación de acuerdo al número de beneficiarios descrito, los cuales serán entregados durante el proceso de capacitación, así logística, organización, convocatoria y horarios concertados con los beneficiarios para lograr la participación del 100% en el proceso de orientación.

CONTENIDO TEMÁTICO:

MÓDULO 1. ELEMENTOS Y EQUIPOS BÁSICOS DE LA METALMECÁNICA

- ✓ Descripción de herramientas y equipos de metalmecánica
- ✓ Uso y manejo de herramientas y equipos de metalmecánica
- ✓ Manipulación adecuada y mantenimiento de equipos
- ✓ Caracterización de materiales
- ✓ Resistencias y codificaciones
- ✓ Elementos básicos estructurales

MÓDULO 2. GENERALIDAD DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

- ✓ Seguridad y salud en el trabajo
- ✓ Manipulación adecuada de herramientas y equipos
- ✓ Riesgos laborales
- ✓ Accidentes de trabajo y enfermedad laboral

Las temáticas de los cursos están sometidas a cambios dependiendo del criterio del personal experto a cargo del desarrollo de los talleres de orientación técnica de cada tipo de unidad y el conocimiento o destrezas de los participantes, una vez aprobado por la supervisión.

DURACIÓN: Ochenta (80) horas presenciales, en 20 sesiones.

ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO

Calle 135 - 37 - 3F Barrio Centro, Villavicencio - Meta, P. C. Teléfono: 3081 652 36 48 Cel. 3103708920
 info@asosupro.gov.co - juridica@asosupro.gov.co - direccionejecutiva@asosupro.gov.co - oficinacontratacion@asosupro.gov.co
www.asosupro.gov.co

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

EVIDENCIAS:

- ✓ Listado de asistencia
- ✓ Formato acta de entrega de insumos
- ✓ Evaluación de las actividades por capacitación técnica.
- ✓ Registro fotográfico por capacitación técnica.
- ✓ Certificado para los beneficiarios con número de horas de asistencia.

2.5.1. Capacitación técnica en el área de metalmecánica: Se debe garantizar un capacitador con formación técnica o técnico laboral o certificado por competencias laborales o actitud ocupacional en el área a capacitar o similar; con experiencia de seis (6) meses de experiencia relacionada en el desarrollo de capacitaciones y/o cursos y/o instructor y/o docente y/o tallerista en proyectos dirigidos a población vulnerable, para desarrollar el proceso de orientación en la técnica. El encuentro de capacitación técnica tendrá una duración de 80 horas.

2.5.2. Elementos necesarios para la orientación en el área de metalmecánica: Se deben garantizar todos los elementos necesarios para la práctica de cada taller, donde realizaran la parte práctica de lo aprendido.

2.5.3. Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación: Se deben garantizar espacios adecuados, de fácil acceso, de tal manera que se permita el desarrollo de la capacitación teórico práctica, garantizando espacios cubiertos con acceso a servicios públicos básicos esenciales (agua y energía eléctrica) y la logística necesaria requerida para el desarrollo de cada practica (incluye salón con silletería, mesas). Se debe contar con unidades sanitarias suficientes y en condiciones adecuadas disponibles para el servicio de los participantes, en los lugares concertados.

2.5.4. Garantizar la permanencia de los participantes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso y/o mantecada y/o sándwich), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna y/o jugo natural, en vaso de 9 onzas. Se entregará uno a cada participante, en cada sesión, para un total de 40 refrigerios.

Durante el proceso de capacitación se realizará la entrega de materiales y elementos necesarios para el proceso de aprendizaje y la implementación de 2 UNIDADES PRODUCTIVAS EN EL ÁREA DE METALMECÁNICA, así:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	unidad	CANTIDAD PARA UNA (1) UNIDAD	TOTAL, PARA 2 UNIDADES PRODUCTIVAS
2.5.5	Motor tool 21 5w 5 Acoples y 40 Accesorios + Maleta La luz de pivote. Las escobillas del motor reemplazables prolongan la duración de la herramienta Velocidad: Variable (5,000 - 35,000 RPM) Peso: 1.175 kg Amperaje: 1.8 Voltaje: 110V Longitud: 9" Altura: 2".	Unidad	1	2

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.5.6	Pulidora 9" con gran potencia de 2200w, Velocidad 6600 RPM, Voltaje 110 V	Unidad	1	2
2.5.7	Pulidora de 4 1/2", tipo industrial, potencia de 900W y 12000 rpm, funcional a 110V, con mango de apoyo ergonómico, con sistema de protección de disco e interruptor deslizante. Incluye Llave y guarda.	Unidad	1	2
2.5.8	Taladro percutor de 1/2" tipo industrial de 750W y 2800rpm, con madril de 1/2" incluye llave y mango.	Unidad	1	2
2.5.9	Compresor lubricado, 50L, 3-1/2HP, Horizontal 127 V, Potencia Máxima 3 1/2 HP, Tensión Frecuencia 127V/60Hz	Unidad	1	2
2.5.10	Equipo de soldadura funcional a 250 amperios, voltaje de 110 a 220, incluye: Antorcha, careta, cepillo, porta electrodos, pinzas, cables, manual, maletín y regulador de gas.	Unidad	1	2
2.5.11	Soldador Inversor 410-DUAL20H: Corriente De Trabajo: 15Amp ~ 130Amp @ 110V / 15Amp ~ 200Amp @ 220V, Voltaje En Vacío: 78 Voltios, Ciclo De Trabajo: 100% @110V @40°C / -30% @220V @40°C, Factor De Potencia: 0.89, Eficiencia: 0.85, Voltaje De Entrada: 110V – 220V / 60Hz / 1 Fase Corriente De Entrada máxima: 42 Amp, Frecuencia: 50/60 Hertz Tipos De Procesos: MMA, LIFT TIG.	Unidad	1	2
2.5.12	Equipo de acetileno de oxicorte con 16 piezas en estuche de uso profesional, con encendido manual, regulador de oxígeno y regulador de acetileno. Mango de boquilla de corte y manguera de extensión, boquillas de corte con diferente medida, llaves de regulación de manómetros, monogafas, chispero, limpia boquillas y llave de servicios.	Unidad	1	2
2.5.13	Prensa de banco de 6" con yunque, mordazas de acero moleteadas, base giratoria 360° para ajuste multiposición del tornillo, de peso aproximado de 14 kg.	Unidad	1	2
2.5.14	Esmeril de banco: Potencia=3/4 Hp; Voltaje= 110V; 2 Ruedas Abrasivas De= 8" Rpm= 3450; Potencia 3/4HP Incluye 2 Rueda Abrasivas, Protector Acrílico	Unidad	1	2
2.5.15	Tronzadora Industrial, diámetro de disco de 14", Mango en D, 2200 W,	Unidad	1	2
2.5.16	Juego de destornilladores por 6 piezas, fabricados en barras de acero, con puntas magnéticas y fosfatadas, con mango de plástico de alta resistencia, combinados punta estándar y punta estrella.	Unidad	1	2
2.5.17	Mesa de trabajo para taller con cajón, tablero, repisa, fabricada en acero y mdf, ideal para taller de metalmecánica, con las siguientes dimensiones: 120 x 60 x 150 cm. Con capacidad de carga de hasta 200kg.	Unidad	1	2

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.5.18	Juego de Herramientas 70 Piezas Cuadrante 1/4 Pulgadas y 3/8 Pulgadas Pretul: 8 Copas cuadrante de 1/4": 4 mm a 9 mm, 8 Copas cuadrante de 1/4": 5/32" a 3/8", 5 Copas cuadrante de 3/8": 10 mm a 19 mm, 5 Copas cuadrante de 3/8": 7/16" a 3/4", 1 Copa estándar para bujías: 5/8", 1 Ratchet cuadrante de 3/8", 1 Disco plástico, 3 Puntas phillips: PH1 a PH3, 5 Puntas hexagonales: 1/8" a 1/4", 3 Puntas Pala: 5/32" a 1/4", 3 Puntas cuadradas: S1 a S3, 5 Puntas Torx: T10 a T30, 1 Destornillador cuadrante de 1/4", 1 Adaptador cuadrante de 1/4": 3/8" y 1", 1 Extensión cuadrante de 3/8": 3", 8 Llaves bristol: 1/16" a 1/4", 5 Llaves mixtas: 9 mm a 15 mm, 5 Llaves mixtas: 3/8" a 5/8"	Unidad	1	2
--------	---	--------	---	---

2.6. ACTIVIDAD 2.6. IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS EN EL ÁREA DE PAPELERÍA

Se realizará UN encuentro de capacitación técnica en el área de Papelería, dirigido a 1 persona NARP de la ASOCIACIÓN AFROCOLOMBIANOS DEL MUNICIPIO DE OROCUE "AFRO DE ORO" del municipio de Orocué, Departamento de Casanare.

NOMBRE ORGANIZACIÓN	UNIDADES PRODUCTIVAS: ÁREA DE PAPELERÍA			
	NUMERO DE PERSONAS BENEFICIARIOS	No. ENCUNTROS	No. HORAS POR CAPACITACIÓN TÉCNICA	TOTAL HORAS CAPACITACIÓN TÉCNICA
ASOCIACIÓN AFROCOLOMBIANOS DEL MUNICIPIO DE OROCUE "AFRO DE ORO"	1	1	60	60
TOTAL	1	1	60	60

La capacitación técnica tendrá una duración de sesenta (60) horas; se realizarán en los horarios establecidos con los beneficiarios. La persona capacitada recibirá un certificado que incluya el número de horas de asistencia a los talleres. Se deben garantizar todos los elementos, materiales e insumos necesarios para el taller de orientación de acuerdo al número de beneficiarios descrito, los cuales serán entregados durante el proceso de capacitación, así logística, organización, convocatoria y horarios concertados con los beneficiarios para lograr la participación del 100% en el proceso de orientación.

CONTENIDO TEMÁTICO:

- ✓ MANEJO DE EQUIPOS
- ✓ MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
- ✓ ATENCIÓN AL CLIENTE
- ✓ CONCEPTOS Y HERRAMIENTAS BÁSICAS DE OFFICE

La temática del curso está sometidas a cambios dependiendo del criterio del personal experto a cargo del desarrollo del taller de orientación técnica de cada tipo de unidad y el conocimiento o destrezas de los participantes, una vez aprobado por la supervisión.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

DURACIÓN: Sesenta (60) horas, en 15 sesiones.

EVIDENCIAS:

- ✓ Listado de asistencia
- ✓ Formato acta de entrega de insumos
- ✓ Evaluación de las actividades por capacitación técnica.
- ✓ Registro fotográfico por capacitación técnica.
- ✓ Certificado para los beneficiarios con número de horas de asistencia.

- 2.6.1. Capacitación técnica en el área de Papelería:** Se debe garantizar un capacitador con formación técnica o técnico laboral o certificado por competencias laborales o actitud ocupacional en el área de atención al cliente, mercadeo o sistemas o similar, con experiencia de seis (6) meses de experiencia relacionada en el desarrollo de capacitaciones y/o cursos y/o instructor y/o docente y/o tallerista en proyectos dirigidos a población vulnerable para desarrollar el proceso de orientación en la técnica. El encuentro de capacitación técnica tendrá una duración de 60 horas.
- 2.6.2. Elementos necesarios para la orientación en área de papelería:** Se deben garantizar todos los elementos necesarios para la práctica de cada taller, donde realizaran la parte práctica de lo aprendido.
- 2.6.3. Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación:** Se deben garantizar espacios adecuados, de fácil acceso, de tal manera que se permita el desarrollo de la capacitación teórico práctica, garantizando espacios cubiertos con acceso a servicios públicos básicos esenciales (agua y energía eléctrica) y la logística necesaria requerida para el desarrollo de cada practica (incluye sitio con silletería, mesas).
- 2.6.4. Garantizar la permanencia de los participantes** pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso y/o mantecada y/o sándwich), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna y/o jugo natural, en vaso de 9 onzas. Se entregará uno, en cada sesión, para un total de 15 refrigerios.

Durante el proceso de capacitación se realizará la entrega de materiales y elementos necesarios para el proceso de aprendizaje y la implementación de 1 UNIDAD PRODUCTIVAS EN EL ÁREA DE PAPELERÍA, así:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	unidad	TOTAL PARA 1 UNIDADES PRODUCTIVAS
2.6.5	Computador todo en uno, Intel Core i5 12450H, SSD 512GB, DDR4 16GB, NO DVD, Pantalla 27" FHD IPS, Windows 11 Home,	Unidad	1
2.6.6	Impresora Multifuncional, EcoTank, ADF, FAX, WIFI, Ethernet 1	Unidad	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.6.7	Resmas de papel L , 500 hojas tamaño carta	Unidad	40
2.6.8	Caja de esferos X 12 unidades	Unidad	20
2.6.9	Escritorio Archivo: alto 73 cm , frente 120 cm y fondo 60 cm	Unidad	1
2.6.10	Vitrina exhibidora: 100 cm frente x 110 cm alto x 40 cm fondo Puertas traseras en vidrio reforzado de fácil desplazamiento que se pueden cerrar con llave Estructura fabricada en tubo aluminio de 1/4 de círculo de 1 1/2 pulgada. Vidriera externa de 4 mm. Entrepañes graduables en vidrio de 5mm reforzado con bocel de lámina Cold Rolled Cal 20	Unidad	1
2.6.11	Laminadora de 12 " , Tamaño carnet , cedula, tarjeta, carta y oficio	Unidad	1
2.6.12	Anilladora para Anillo Plástico, Tamaño Carta Y Oficio 24 Perforaciones, Capacidad de anillado: 400 Hojas Perfora 12 Hojas a la vez, selector de perforación Trabajo Semi Pesado	Unidad	1

2.7. ACTIVIDAD 2.7 IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y EMPLEABILIDAD EN EL ÁREA DE CAFETERÍA

Se realizará UN encuentro de capacitación técnica en el área de Cafetería, dirigido a 1 persona NARP de la ASOCIACIÓN AFROCOLOMBIANA DE TAMARA "AFROTAMARA" del municipio de Tamara, Departamento de Casanare.

NOMBRE ORGANIZACIÓN	UNIDADES PRODUCTIVAS: ÁREA DE CAFETERÍA			
	NUMERO DE PERSONAS BENEFICIARIOS	No. ENCUNTROS	No. HORAS POR CAPACITACIÓN TÉCNICA	TOTAL HORAS CAPACITACIÓN TÉCNICA
ASOCIACIÓN AFROCOLOMBIANA DE TAMARA "AFROTAMARA"	1	1	60	60
TOTAL	1	1	60	60

La capacitación técnica tendrá una duración de sesenta (60) horas; se realizarán en los horarios establecidos con los beneficiarios. La persona capacitada recibirá un certificado que incluya el número de horas de asistencia a los talleres. Se deben garantizar todos los elementos, materiales e insumos necesarios para el taller de orientación de acuerdo al número de beneficiarios descrito, los cuales serán entregados durante el proceso de capacitación, así logística, organización, convocatoria y horarios concertados con los beneficiarios para lograr la participación del 100% en el proceso de orientación.

CONTENIDO TEMÁTICO:

- ☐ Manejo de vitrinas según el tipo de producto a vender
- ☐ Identificación de las necesidades de visual y vitrinismo en una cafetería y aplicar las estrategias comerciales, dependiendo del tipo de consumidor/usuario al que se le quiera llegar.
- ☐ Criterios para saber escoger un espacio comercial apropiado para montar una cafetería y cómo aprovechar de manera eficiente los insumos requeridos.
- ☐ Métodos de manipulación, limpieza y desinfección de alimentos
- ☐ Aseo personal

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

- ☐ Hábito higiénicos
- ☐ Limpieza y desinfección de utensilios y equipos
- ☐ Manejo de residuos

La temática del curso está sometidas a cambios dependiendo del criterio del personal experto a cargo del desarrollo del taller de orientación técnica de cada tipo de unidad y el conocimiento o destrezas de los participantes, una vez aprobado por la supervisión.

DURACIÓN: Sesenta (60) horas, en 15 sesiones.

EVIDENCIAS:

- ✓ Listado de asistencia
- ✓ Formato acta de entrega de insumos
- ✓ Evaluación de las actividades por capacitación técnica.
- ✓ Registro fotográfico por capacitación técnica.
- ✓ Certificado para los beneficiarios con número de horas de asistencia.

- 2.7.1. Capacitación técnica en el área de Cafetería:** Se debe garantizar un capacitador con formación técnica o técnico laboral o certificado por competencias laborales o actitud ocupacional en el área de atención al cliente, mercadeo o manejo de alimentos o similar, con experiencia de seis (6) meses de experiencia relacionada en el desarrollo de capacitaciones y/o cursos y/o instructor y/o docente y/o tallerista en proyectos dirigidos a población vulnerable para desarrollar el proceso de orientación en la técnica. El encuentro de capacitación técnica tendrá una duración de 60 horas.
- 2.7.2. Elementos necesarios para la orientación en área de cafetería:** Se deben garantizar todos los elementos necesarios para la práctica de cada taller, donde realizaran la parte práctica de lo aprendido.
- 2.7.3. Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación:** Se deben garantizar espacios adecuados, de fácil acceso, de tal manera que se permita el desarrollo de la capacitación teórico práctica, garantizando espacios cubiertos con acceso a servicios públicos básicos esenciales (agua y energía eléctrica) y la logística necesaria requerida para el desarrollo de cada practica (incluye sitio con silletería, mesas).
- 2.7.4. Garantizar la permanencia de los participantes** pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso y/o mantecada y/o sándwich), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna y/o jugo natural, en vaso de 9 onzas. Se entregará uno, en cada sesión, para un total de 15 refrigerios.

Durante el proceso de capacitación se realizará la entrega de materiales y elementos necesarios para el proceso de aprendizaje y la implementación de 1 UNIDAD PRODUCTIVAS EN EL ÁREA DE CAFETERÍA, así:

ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO

Calle 3-22 x 27 - 45 Barrio Ceniza, Villavicencio - Meta. Teléfono: (503) 662 36 48 Cel: 3108706920

info@asosupro.gov.co - jurídica@asosupro.gov.co -- direccionejecutiva@asosupro.gov.co - oficinadecontratacion@asosupro.gov.co

www.asosupro.gov.co

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

ITEM	DESCRIPCIÓN	unidad	TOTAL PARA 1 UNIDADES PRODUCTIVAS
2.7.5	Máquina cafetera máquina de café: Pantalla touch de 7", Recetario de bebidas. Molino de café en grano incorporado, Opción preparación de café molido. Sistema de ahorro de energía. Indicador de preparación lista. Sensor de nivel de agua. Sensor de temperatura. Sensor de falta de café en grano. Sensor de prensa de café. Sensor de volumen de agua. Alarma por depósito de residuos lleno. Alarma por bajo nivel de agua, Alarma para descalcificación programada. Autolimpieza programable. Ajuste de sabor de las bebidas. 10 usuarios para selección de bebidas. Espumador de leche automático.	Unidad	1
2.7.6	Molino: Disco de molienda de liberación rápida, 11 ajustes de grosor de molienda, contenedor de gramos visual de 500 gramos, cuchilla en acero inoxidable de 60 mm	Unidad	1
2.7.7	Regulador de Voltaje EV 2000 Voltaje 115 V, Tipo de corriente, Corriente alterna Potencia 2000 W, Voltaje de salida 115 V, Número de puertos 4	Unidad	2
2.7.8	Vitrina exhibidora caliente de Calefacción para Alimentos Comercial	Unidad	1
2.7.9	Horno Microondas y Freidora Voltaje: Rango entre 110 V y 120 V, Funcionalidades del Horno Calentar, Convección, Dorar/Gratinar, Parrillar, Rostizar. Capacidad 1 Pies Cúbicos. Niveles de Cocción, 7 Niveles, No. Programas 20 Programas	Unidad	1
2.7.10	Licuada Potente motor de 1.800 watts para licuados rápidos. Incluye 2 vasos transportables para licuados personales, Jarra de gran capacidad 2,1 L, Tecnología Blendsense: Ajusta la velocidad y el tiempo. Velocidad variable: 10 diferentes ajustes de velocidad.	Unidad	1
2.7.11	Vitrina Vertical 482 Litros: Material Lámina galvanizada, Sistema de enfriamiento No Frost, Número de gavetas 4 parrillas, Rango de temperatura 4°C a 7°C, Cuenta con luz interna Si, Tipo Verticales, Cantidad de puertas 1, Consumo energético 156.3, Tipo de refrigerante R134a, Alimentación Eléctrica Voltaje 115 V	Unidad	1
2.7.12	Juego mesa redonda con 4 sillas en madera	Unidad	5
2.7.13	Sillas barra para cafetería en madera	Unidad	5
2.7.14	Máquina de Cubitos de Hielos Masticables Capacidad: 34 Libras. Potencia: 310 vatios. Sobre este artículo: Fabricación de hielo rápida y continua: llene con aproximadamente 1,1L (0,3 galones) de agua	Unidad	1
2.7.15	Cámara de seguridad IMOU cruise 5 mp 3k exterior wifi ip 66 robotica con sirena integrada con micro sd de 256 gb.	Unidad	1
2.7.16	Cámara de Seguridad Ip ranger 5mp@ 30fps ir 10m smart tracking audio wifi, con micro sd de 256 gb.	Unidad	3
2.7.17	Computado portátil, Procesador Intel® Core™ de i7 de 12ª generación GHz con tecnología Intel® Turbo Boost, 16 MB de caché L3, 10 núcleos y 12 subprocesos) Memoria ram, DDR4-3200 MT/s de 16 GB (1 x 4 GB, 1 x 8 GB) Almacenamiento, Duración de batería Hasta 10 horas y 45 minutos Marca del Procesador INTEL Tipos de Discos que Incluye Disco Estado Sólido (SSD) Procesador Intel Core de i7 de 12ª generación, Capacidad de Disco Estado Sólido SSD 512 GB, Resolución Cámara WEB Cámara HP True Vision 720p HD Modelo del Procesador 1334U, Número de Núcleos (más núcleos más multitareas) Memoria RAM 16 GB, Tamaño Pantalla 15.6 Pulgadas Resolución Pantalla HD, Color Plateado natural, Peso 1.59 kg, dimensiones 35,98 x 23,6 x 1,86 cm	Unidad	1
2.7.18	Set Mug Galerie Home Collection X 4 Unidades 228 ml	Unidad	3
2.7.19	Tazas Café Doble Pared 80 ml	Unidad	12
2.7.20	Caja de Vaso con tapa de cartón para tinto de 7 onzas X 500 unidades	Unidad	2
2.7.21	KEMORELA 6 piezas, Conjunto de vasos de doble capa de latte macchiato, vaso de café frío.	Unidad	2

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.8. ACTIVIDAD 2.8. IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y EMPLEABILIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCTOS CÁRNICOS

Se realizará UN encuentro de capacitación técnica en el área de productos cárnicos, dirigido a 1 persona NARP de la ASOCIACIÓN AFROCOLOMBIANA DE TAMARA “AFROTAMARA” del municipio de Tamara, Departamento de Casanare.

NOMBRE ORGANIZACIÓN	UNIDADES PRODUCTIVAS: ÁREA DE PRODUCTOS CÁRNICOS			
	NUMERO DE PERSONAS BENEFICIARIAS	No. ENCUENTROS	No. HORAS POR CAPACITACIÓN TÉCNICA	TOTAL HORAS CAPACITACIÓN TÉCNICA
ASOCIACIÓN AFROCOLOMBIANA DE TAMARA “AFROTAMARA”	1	1	30	30
TOTAL	1	1	30	30

La capacitación técnica tendrá una duración de treinta (30) horas; se realizarán en los horarios establecidos con el beneficiario. La persona capacitada recibirá un certificado que incluya el número de horas de asistencia a los talleres. Se deben garantizar todos los elementos, materiales e insumos necesarios para el taller de orientación de acuerdo al número de beneficiarios descrito, los cuales serán entregados durante el proceso de capacitación, así logística, organización, convocatoria y horarios concertados con los beneficiarios para lograr la participación del 100% en el proceso de orientación.

CONTENIDO TEMÁTICO:

- MAQUINARIA Y EQUIPO PARA EL PROCESAMIENTO DE CARNE (SU MANEJO Y CUIDADO).
- MATERIAS PRIMAS CÁRNICAS
- PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN
- OBTENCIÓN DE CARNES, JAMONES, EMBUTIDOS

La temática del curso está sometidas a cambios dependiendo del criterio del personal experto a cargo del desarrollo del taller de orientación técnica de cada tipo de unidad y el conocimiento o destrezas de los participantes, una vez aprobado por la supervisión.

DURACIÓN: Treinta (30) horas, en 8 sesiones.

EVIDENCIAS:

- ✓ Listado de asistencia
- ✓ Formato acta de entrega de insumos
- ✓ Evaluación de las actividades por capacitación técnica.
- ✓ Registro fotográfico por capacitación técnica.
- ✓ Certificado para los beneficiarios con número de horas de asistencia.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

- 2.8.1. Capacitación técnica en el área de productos cárnicos:** Se debe garantizar un capacitador con formación técnica o técnico laboral o certificado por competencias laborales o actitud ocupacional o título profesional ingeniero de alimentos o nutricionista, o formación técnica o técnico laboral en cocina y/o chef y/o tecnólogo en control de calidad de alimentos o afines, con experiencia de seis (6) meses de experiencia relacionada en el desarrollo de capacitaciones y/o cursos y/o instructor y/o docente y/o tallerista en proyectos dirigidos a población vulnerable para desarrollar el proceso de orientación en la técnica. El encuentro de capacitación técnica tendrá una duración de 30 horas.
- 2.8.2. Elementos necesarios para la orientación en área de productos cárnicos:** Se deben garantizar todos los elementos necesarios para la práctica de cada taller, donde realizaran la parte práctica de lo aprendido.
- 2.8.3. Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación:** Se deben garantizar espacios adecuados, de fácil acceso, de tal manera que se permita el desarrollo de la capacitación teórico práctica, garantizando espacios cubiertos con acceso a servicios públicos básicos esenciales (agua y energía eléctrica) y la logística necesaria requerida para el desarrollo de cada practica (incluye sitio con silletería, mesas).
- 2.8.4. Garantizar la permanencia de los participantes** pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: 1 producto (aborrajado y/o empanadas vallunas y/o carimañola costeña y/o galleta catalina y/o croissant de jamón y queso y/o mantecada y/o sándwich), acompañado de un (1) jugo borojó y/o lulada valluna y/o limonada natural y/o avena valluna y/o jugo natural, en vaso de 9 onzas. Se entregará uno, en cada sesión, para un total de 8 refrigerios.

Durante el proceso de capacitación se realizará la entrega de materiales y elementos necesarios para el proceso de aprendizaje y la implementación de 1 UNIDAD PRODUCTIVAS EN EL ÁREA DE PRODUCTOS CÁRNICOS, así:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	unidad	TOTAL PARA 1 UNIDADES PRODUCTIVAS
2.8.5	Nevera vitrina vertical mixto de 3 cuerpos, (2 cuerpos de refrigeración y 1 cuerpo de congelación) total en NO frost en ambos lados, 2 unidades, dos controles digitales, moderno ahorro de energía, paredes inyectadas en polietano para mayor conservación de los productos. gas refrigerante ecológico, luz led cálida puerta auto retornable, parrilla troquelada que sube y baja por medio de cremallera para acomodar los espacios, medidas de (2½) dos metros y medio de frente *75 de fondo * 2 metros de alta, a 110 voltios a menos 18 grados. Con la unidad abajo.	Unidad	1
2.8.6	EMPACADORA AL VACÍO MSA 420 LINEA Evo ATMÓSFERA MODIFICADA 110V 1B - Una regla de sellado de 42 cm, bomba de 20m3, de mesa, fabricada en acero inoxidable. Incluye sistema de atmósfera modificada o inyección de gas, 5 memorias de programación y función de marinado al vacío o adobo al vacío de alimentos. Alimentación: 110 voltios monofásica. Puede empacar 1 bolsas grandes a la vez de 40cm de ancho o boca de la bolsa, pero el producto no puede medir más de 30cm de largo (influye también la altura), o 2 bolsas a la vez de 20cm de ancho.	Unidad	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.8.7	Bolsa de empaque al vacío paquete *250 unidades PA/PE de 70 MIC medidas de 13X15	Unidad	2
2.8.8	Bolsa de empaque al vacío paquete *250 unidades PA/PE de 70 MIC medidas de 15X18	Unidad	2
2.8.9	Bolsa de empaque al vacío paquete *250 unidades PA/PE de 70 MIC medidas de 18*22	Unidad	2
2.8.10	Bolsa de empaque al vacío paquete *250 unidades PA/PE de 70 MIC medidas de 20X25	Unidad	2
2.8.11	Bolsa de empaque al vacío paquete *250 unidades PA/PE de 70 MIC medidas de 30X40	Unidad	2
2.8.12	Sierra de mesa para corte de cárnicos y pescado. Cinta 65 pulgadas. Fabricada en acero 304 calibres (1/8) y (16). Terminados en corte laser. Guía para filetear. Volantes en hierro con recubrimiento en estaño o Cromo. Motor 1 HP 110 V / 220 V.	Unidad	1
2.8.13	MOLINO 12M - Fabricado en acero inoxidable. Con reversa. Dos cuchillas, dos (2) discos. Potencia: 1HP, productividad: 80 kG hora. Alimentación: 110 voltios monofásico.	Unidad	1
2.8.14	Cámara de seguridad IMOU cruise 5 mp 3k exterior wifi ip 66 robotica con sirena integrada con micro sd de 256 gb.	Unidad	1
2.8.15	Cámara de Seguridad Ip ranger 5mp@ 30fps ir 10m smart tracking audio wifi, con micro sd de 256 gb.	Unidad	3

2.9. ACTIVIDAD 2.9 DESPLAZAMIENTO DE MATERIALES Y EQUIPOS PARA LA ENTREGA DE ELEMENTOS DE UNIDADES PRODUCTIVAS Y VISITAS TÉCNICAS

2.9.1. Desplazamiento para la entrega de unidades productivas y visitas técnicas, En un vehículo tipo campero PICK UP, camioneta o similar, con cilindraje desde 2000 c.c. hasta 2999 c.c. Incluyendo los costos de mantenimiento, conductor y combustible: Se incluye el desplazamiento de personal para el proceso de visitas en los diferentes momentos del proyecto, en un vehículo tipo campero, camioneta o similar, con cilindraje desde 2000 cc hasta 2999 cc, incluyendo los costos de mantenimiento, conductor y combustible, se debe garantizar un (1) vehículo durante TRES (3) meses. Los meses no serán consecutivos, será de acuerdo al cronograma de ejecución de visitas aprobado por la supervisión.

2.9.2. Desplazamiento para la entrega de elementos de unidades productivas Vehículo tipo camión con capacidad de 3 toneladas. Se debe garantizar el transporte de cada una de las unidades productivas a los sitios de cada beneficiario área urbana, para lo cual se necesita un Vehículo tipo camión con capacidad de 3 toneladas, durante 11 días.

VEHÍCULOS MÍNIMOS REQUERIDOS:

El contratista debe garantizar como mínimo los siguientes vehículos:

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

DESCRIPCIÓN	MODELO MÍNIMO	CANTIDAD
Camioneta o similar, con cilindraje desde 2000 cc hasta 2999 cc	Igual o superior a 2019	1
Vehículo tipo turbo o camión con capacidad de mínimo 3 toneladas	Igual o superior a 2018	1

Nota: La cantidad de vehículos puede variar de acuerdo a la necesidad del proyecto y/o requerimientos de la supervisión.

2.10. ACTIVIDAD 2.10 REALIZAR ASISTENCIA TÉCNICA Y SEGUIMIENTO

El componente contiene las actividades de asistencia y seguimiento, el cual consiste en la realización de 66 visitas (3 visitas por unidad productiva o beneficiario) y el seguimiento a las actividades del proyecto, con el fin de garantizar la sostenibilidad de las unidades productivas, durante el proceso de orientación e implementación y fortalecimiento.

2.10.1. Técnico categoría 1. Encargado de realizar seguimiento al proceso de convocatoria, recepción de documentación y análisis de soportes allegados al proceso, y apoyo en el desarrollo de las diferentes actividades del proyecto. Título de formación técnica en áreas contables, administrativas y/o económicas, con dos años de experiencia relacionada. El técnico es requerido durante 4 meses, teniendo en cuenta que realiza apoyo a todas las actividades enmarcadas en el proyecto en la recepción, organización de documentación y soportes de las actividades ejecutadas por el personal contratado.

2.10.2. Realizar seguimiento a las actividades. Profesional Coordinador del proyecto, encargado de la inducción, planeación, seguimiento y desarrollo de las diferentes actividades del proyecto; durante 4 meses. Profesional en áreas administrativas, económicas, industriales y/o contables. Título de especialización en las áreas relacionadas. Con experiencia profesional de seis (6) años de los cuales se debe acreditar como mínimo cuatro (4) años de experiencia relacionada en coordinación y/o dirección y/o administración de proyectos dirigidos a población vulnerable.

Adicionalmente esta actividad, contempla el seguimiento y acompañamiento a las unidades productivas:

- El acompañamiento realizado por el equipo del proyecto tiene como principal objetivo la detección temprana de posibles amenazas u oportunidades, así mismo el equipo del proyecto, en compañía de la emprendedora que hace parte de la unidad productiva se prepararán frente a estos posibles escenarios, generando alternativas de acción.
- Se verificará el uso y manejo de las máquinas, equipos e insumos y demás entregados en calidad de dotación, lo cual debe ajustarse a los procesos productivos propios de actividad.
- Recolectar las lecciones aprendidas, desafíos, oportunidades de mejora y experiencias de vida de los emprendedores.

2.10.3. Realizar asistencia técnica a las unidades productivas. Tres (3) visitas por beneficiario.

Esta asistencia técnica se hace a través de 3 visitas técnicas realizadas a cada unidad productiva así:

ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO

Calle 125 No. 17 - 25 Barrio Capano, Villavicencio - Va. C. C. Teléfono: (508) 562 3540 Cel. 3168702920

info@asosupro.gov.co - juridica@asosupro.gov.co – direccionejecutiva@asosupro.gov.co - oficinadecontratacion@asosupro.gov.co

www.asosupro.gov.co

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

VISITA DE ASISTENCIA TÉCNICA N° 1:

Objetivo:

- Verificar los compromisos que adquieren los beneficiarios como participantes del proyecto y el cumplimiento de los compromisos adquiridos en la visita de preselección.
- Motivar a los beneficiarios y verificar que estos estén practicando y retroalimentando los temas desarrollados en los procesos de orientación.

Contempla el desarrollo de las visitas de campo al 100% de las unidades productivas ya seleccionados del proyecto: IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA INCLUSIÓN SOCIOECONÓMICA DE HOGARES DE PERSONAS NARP, EN LOS MUNICIPIOS DE OROCUE Y TAMARA, DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Momento de la visita:

Posterior a los encuentros de orientación.

Evidencia de la visita:

Diligenciamiento del formato de visita de asistencia y seguimiento para la unidad productiva. N° 1, el cual contiene información relacionada con la situación actual, se presentará la información referente a los avances administrativos, estrategias comerciales y de mercadeo implementadas en cada una de las unidades productivas; dando recomendaciones técnicas respecto a la implementación y de los compromisos adquiridos, los cuales quedarán consignados en el formato de visita firmado por parte del responsable de realizar la visita y del beneficiario.

Logros:

- ✓ Conocer el estado actual y los avances iniciales de los espacios físicos, administrativos y comerciales para el fortalecimiento de las unidades productivas.
- ✓ Retroalimentación de los conceptos adquiridos.

VISITA DE ASISTENCIA TÉCNICA N° 2:

Objetivo:

- Establecer el estado y avance de las 22 unidades productivas.
- Verificación de los elementos entregados para la implementación de las unidades productivas, evaluación de beneficiarias del proceso de capacitación e implementación realizado, resultados y dificultades presentadas.

Momento de la visita:

En desarrollo de las orientaciones y el proceso de capacitación técnica.

Evidencia de la visita:

Diligenciamiento del formato de visita de asistencia y seguimiento para las unidades productivas N° 2, el cual contiene información relacionada con la fase en que se encuentra el proceso de implementación, el estado de cada uno de los elementos y equipos entregados para el fortalecimiento de la unidad

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

productiva, condiciones de los espacios donde están ubicados, evaluación de la beneficiaria respecto al avance del proceso y si la actividad ha empezado a contribuir en la generación de ingresos, conocer las dificultades durante el proceso, brindando recomendaciones al respecto; información que será consignada en el formato de visita firmado por parte del responsable de realizar la visita y del beneficiario.

Logros:

- ✓ Conocer el estado y avance de las 22 unidades productivas.
- ✓ Conocer el estado de los elementos entregados para la implementación de las unidades productivas, evaluación de los beneficiarios del proceso de capacitación e implementación realizado, resultados y dificultades presentadas.
- ✓ Brindar las orientaciones necesarias para el óptimo desarrollo del proceso de fortalecimiento de las unidades productivas.

VISITA DE ASISTENCIA TÉCNICA N° 3:**Objetivo:**

Verificar la efectividad del proceso de fortalecimiento y producción de las unidades productivas.

Momento de la visita:

Después de terminada la capacitación técnica.

Evidencia de la visita:

Diligenciamiento del formato de visita de asistencia y seguimiento para la unidad de generación de ingresos y empleabilidad. N° 3, el cual contiene información relacionada con la verificación de las condiciones que evidencien la efectividad del proceso de fortalecimiento y producción de las unidades productivas; evaluación del componente familiar, empresarial, ocupacional, de administración de los recursos financieros (manejo eficiente de los recursos, gestión, utilización y desarrollo), administración de los materiales; Información que será consignada en el formato de visita firmado por parte del responsable de realizar la visita y del beneficiario.

Logros:

- ✓ Conocer el resultado del proceso de fortalecimiento de las unidades productivas.
- ✓ Informe consolidado del estado actual de las 22 unidades productivas que contenga además de la información relacionada por cada una de las visitas, conclusiones y recomendaciones para la superación de dificultades encontradas durante el proceso de implementación, que contribuyan a su sostenibilidad.

Perfil requerido para las visitas técnicas:

Profesional administrador público y/o ingeniero financiero y/o administrador de empresas y/o Trabajador social y/o psicólogo y/o contador público y/o ingeniero industrial y/o economista o afines, con experiencia general de un año, de los cuales debe acreditar seis (6) meses de experiencia relacionada en seguimiento y/o evaluación en la ejecución de Contratos y/o Proyectos y/o actividades dirigidas a población vulnerable y/o asistencia técnica y/o visitas de seguimiento de Proyectos y/o actividades dirigidas a población vulnerable..

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO**6.1. Materiales**

Los materiales, suministros y demás elementos que hayan de utilizarse en el desarrollo del proyecto, deberán ser los que se exigen en las especificaciones y adecuados al objeto a que se destinen. El proponente favorecido con la adjudicación del contrato se obliga a conseguir oportunamente todos los materiales y suministros que se requieran para el buen desarrollo del proyecto y a mantener permanentemente una cantidad suficiente para no retrasar el avance de los trabajos.

6.2. Documentos que entregará la Entidad para la ejecución del contrato

El contratista deberá realizar lo necesario y suficiente en orden a conocer, revisar y estudiar completamente los documentos (anexo técnico, estudios previos) que la entidad entregue para la ejecución del proyecto a ejecutar en consecuencia, finalizado el plazo previsto por la entidad para la revisión de los documentos, si el contratista no se pronuncia en sentido contrario, se entiende que ha aceptado dichos documentos presentados por la entidad y asume toda la responsabilidad de los resultados para la implementación de los mismos y la ejecución de lo contratado, con la debida calidad.

Cualquier modificación y/o adaptación y/o complementación que el contratista pretenda efectuar deberán ser tramitadas por el Contratista para su aprobación por la supervisión, sin que ello se constituya en causa de demora en la ejecución del proyecto.

7. INFORMACIÓN SOBRE EL PERSONAL PROFESIONAL:

Para efectos del análisis de la información del personal, se tendrán en cuenta las siguientes consideraciones:

- a. Las hojas de vida y soportes del personal vinculado al proyecto serán verificadas una vez se adjudique el contrato y no podrán ser pedidas durante la selección del contratista para efectos de otorgar puntaje o como criterio habilitante.
- b. El personal deberá estar aprobado mínimo ocho días antes de realizar cada una de las actividades, de acuerdo a la aprobación del cronograma por parte del supervisor.
- c. Si el contratista ofrece dos (2) o más profesionales para realizar actividades de un mismo cargo, cada uno de ellos deberá cumplir los requisitos exigidos en los pliegos de condiciones para el respectivo cargo. Un mismo profesional no puede ser ofrecido para dos o más cargos diferentes.
- d. El contratista deberá informar la fecha a partir de la cual los profesionales ofrecidos ejercen legalmente la profesión.
- e. Las certificaciones de experiencia de los profesionales deben ser expedidas por la persona natural o jurídica con quien se haya establecido la relación laboral o de prestación de servicios.
- f. El Contratista es responsable de verificar que los profesionales propuestos tienen la disponibilidad real para la cual se vinculan al proyecto. De comprobarse dedicación inferior a la aprobada se aplicarán las sanciones a que haya lugar.
- g. En la determinación de la experiencia de los profesionales se aplicará la equivalencia, así:

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Postgrado con título	Requisitos de Experiencia General	Requisitos de Experiencia Específica
Especialización	Veinticuatro (24) meses	Doce (12) meses
Maestría	Treinta y seis (36) meses	Dieciocho (18) meses
Doctorado	Cuarenta y ocho (48) meses	Veinticuatro (24) meses

Las equivalencias se pueden aplicar en los siguientes eventos:

- Título de posgrado en las diferentes modalidades por experiencia general y viceversa.
- Título de posgrado en las diferentes modalidades por experiencia específica y viceversa.
- No se puede aplicar equivalencia de experiencia general por experiencia específica o viceversa.

El personal relacionado debe estar contratado o contemplado dentro de la nómina del contratista y su costo debe incluirse dentro de los gastos de administración general del contrato.

El personal mínimo requerido es el siguiente:

a. Requisitos del personal

ACTIVIDAD	PERFIL PROFESIONAL	EXPERIENCIA GENERAL	EXPERIENCIA RELACIONADA	CANT
ENCUENTROS DE SOCIALIZACIÓN				
1.1.1	Profesional del área social: trabajador social, psicólogo y/o afines	Experiencia general de un (1) año	Acreditar 6 meses de experiencia relacionada en el desarrollo de capacitación y/o coordinación de proyectos dirigidos a población Vulnerable	1
1.1.5	Profesional administrador público, ingeniero financiero, administrador de empresas, trabajador social, psicólogo, contador público, ingeniero industrial, economista y/o afines	Experiencia general de un (1) año	Acreditar seis (6) meses de experiencia relacionada en seguimiento y/o evaluación en la ejecución de Contratos y/o Proyectos y/o actividades dirigidas a población vulnerable y/o asistencia técnica y/o visitas de seguimiento de Proyectos y/o actividades dirigidas a población vulnerable	1
ENCUENTROS DE CAPACITACIÓN				
1.2.2	Profesional universitario en Administración de Empresas, administrador, contador público, economista, ingeniero industrial y/o afines.	Experiencia general de un (1) año	Acreditar como mínimo seis (6) meses de experiencia relacionada en el desarrollo de capacitaciones y/o instructor y/o docente y/o tallerista, dirigidas a población Vulnerable	2
1.4.2				
1.3.2	Profesional universitario en Administración de Empresas, administrador, contador público, economista, ingeniería industrial y/o diseño industrial y/o afines.	Experiencia general de un (1) año	Acreditar como mínimo seis (6) meses de experiencia relacionada en el desarrollo de capacitaciones y/o instructor y/o docente y/o tallerista, dirigidas a población Vulnerable	2
1.6.2				
1.5.2	Profesional universitario en Administración de Empresas, administrador, contador público, economista, Ingeniero Financiero, administrador financiero y/o afines	Experiencia general de un (1) año	Acreditar como mínimo seis (6) meses de experiencia relacionada en el desarrollo de capacitaciones y/o instructor y/o docente y/o tallerista, dirigidas a población Vulnerable	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

1.7.2	Profesional universitario en Administración de Empresas, administrador, administrador en cooperación internacional, contador público, economista, ingeniería industrial, diseño industrial y/o afines	Experiencia general de un (1) año	Acreditar como mínimo seis (6) meses de experiencia relacionada en el desarrollo de capacitaciones y/o instructor y/o docente y/o tallerista, dirigidas a población Vulnerable	1
1.8.2	Profesional universitario en Administración de Empresas, administrador, psicólogo, trabajador social, economista, ingeniería industrial, diseño industrial y/o afines,	Experiencia general de un (1) año	Acreditar como mínimo seis (6) meses de experiencia relacionada en el desarrollo de capacitaciones y/o instructor y/o docente y/o tallerista, dirigidas a población Vulnerable	1
CAPACITACIÓN TÉCNICA				
2.1.1	Capacitador con título profesional ingeniero de alimentos, nutricionista, formación técnica, técnico laboral en cocina y/o chef y/o tecnólogo en control de calidad de alimentos y/o afines	Experiencia general de un (1) año	Acreditar seis (6) meses de experiencia relacionada con preparación y/o capacitación en preparación de alimentos y/o cocina y/o chef y/o talleres de nutrición y hábitos saludables, para desarrollar el proceso de orientación en la técnica a capacitar	1
2.2.1	Capacitador con formación técnica o técnico laboral o certificado por competencias laborales o actitud ocupacional en el área de confección o diseño de modas o en corte y confección o afines	Experiencia general de un (1) año	Acreditar seis (6) meses de experiencia relacionada en el desarrollo de capacitaciones y/o cursos y/o instructor y/o docente y/o tallerista en proyectos dirigidos a población vulnerable, para desarrollar el proceso de orientación en la técnica	1
2.3.1	Capacitador con formación técnica o técnico laboral o certificado por competencias laborales o actitud ocupacional en el área de peluquería, o estética facial y corporal, o cosmética capilar, o belleza y estética o belleza	Experiencia general de un (1) año	Acreditar seis (6) meses de experiencia relacionada en el desarrollo de capacitaciones y/o cursos y/o instructor y/o docente y/o tallerista en proyectos dirigidos a población vulnerable para desarrollar el proceso de orientación en la técnica.	1
2.4.1	Capacitador con formación técnica y experiencia en el área a capacitar. Se debe garantizar un capacitador con formación técnica o técnico laboral o certificado por competencias laborales o actitud ocupacional en el área a capacitar o similar	Experiencia general de un (1) año	Acreditar seis (6) meses de experiencia relacionada en el área de peluquería, o estética facial y corporal, o cosmética capilar, o belleza y estética o belleza	1
2.5.1	Capacitador con formación técnica o técnico laboral o certificado por competencias laborales o actitud ocupacional en el área de Metalmecánica;	Experiencia general de un (1) año	Acreditar seis (6) meses de experiencia relacionada en el desarrollo de capacitaciones y/o cursos y/o instructor y/o docente y/o tallerista en proyectos dirigidos a población vulnerable,	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.6.1	Capacitador con formación técnica o técnico laboral o certificado por competencias laborales o actitud ocupacional en el área de atención al cliente, mercadeo o sistemas o similar,	Experiencia general de un (1) año	Acreditar seis (6) meses de experiencia relacionada en el desarrollo de capacitaciones y/o cursos y/o instructor y/o docente y/o tallerista en proyectos dirigidos a población vulnerable para desarrollar el proceso de orientación en la técnica.	1
-------	--	-----------------------------------	---	---

2.7.1	Capacitador con formación técnica o técnico laboral o certificado por competencias laborales o actitud ocupacional en el área de atención al cliente, mercadeo o manejo de alimentos o similar	Experiencia general de un (1) año	Acreditar seis (6) meses de experiencia relacionada en el desarrollo de capacitaciones y/o cursos y/o instructor y/o docente y/o tallerista en proyectos dirigidos a población vulnerable para desarrollar el proceso de orientación en la técnica	1
-------	--	-----------------------------------	--	---

2.8.1	Capacitador con formación técnica o técnico laboral o certificado por competencias laborales o actitud ocupacional o título profesional ingeniero de alimentos o nutricionista, o formación técnica o técnico laboral en cocina y/o chef y/o tecnólogo en control de calidad de alimentos o afines	Experiencia general de un (1) año	Acreditar seis (6) meses de experiencia relacionada en el desarrollo de capacitaciones y/o cursos y/o instructor y/o docente y/o tallerista en proyectos dirigidos a población vulnerable para desarrollar el proceso de orientación en la técnica	1
-------	--	-----------------------------------	--	---

ASISTENCIA TÉCNICA Y SEGUIMIENTO

2.10.1	Título de formación técnica en áreas contables, administrativas y/o económicas	Experiencia general de tres (3) años	Dos (2) años de experiencia relacionada	1
--------	--	--------------------------------------	---	---

2.10.2	Profesional en áreas administrativas, económicas, industriales y/o contables. Título de especialización en las áreas relacionadas	Experiencia profesional de seis (6) años	Acreditar como mínimo cuatro (4) años de experiencia relacionada en coordinación y/o dirección y/o administración de proyectos dirigidos a población vulnerable	1
--------	---	--	---	---

ASISTENCIA TÉCNICA A LAS UNIDADES PRODUCTIVAS

2.10.3	Profesional administrador público y/o ingeniero financiero y/o administrador de empresas y/o Trabajador social y/o psicólogo y/o contador público y/o ingeniero industrial y/o economista o afines	Experiencia general de UN (1) año	Acreditar seis (6) meses de experiencia relacionada en seguimiento y/o evaluación en la ejecución de Contratos y/o Proyectos y/o actividades dirigidas a población vulnerable y/o asistencia técnica y/o visitas de seguimiento de Proyectos y/o actividades dirigidas a población vulnerable	1
--------	--	-----------------------------------	---	---

PERSONAL DE APOYO

1.1.2	Personal de apoyo para el desarrollo de las actividades necesarias para la realización de cada encuentro			1
1.2.1	o taller (Auxiliar de apoyo con título bachiller con experiencia general de 6 meses,)			1
1.3.1				1
1.4.1				1
1.5.1				1
1.6.1				1
1.7.1				1
1.8.1				1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

* El contratista deberá garantizar el personal en cada actividad teniendo en cuenta el cronograma o programación de las capacitaciones, talleres, encuentros o visitas, descritas en el presente anexo técnico, previa presentación y autorización de la supervisión.

8. DOCUMENTOS TÉCNICOS ADICIONALES

- DOCUMENTO: POBLACIÓN BENEFICIADA – CRITERIOS DE INCLUSIÓN DEL PROYECTO: "PROYECTO: IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA INCLUSIÓN SOCIOECONÓMICA DE HOGARES DE PERSONAS NARP, EN LOS MUNICIPIOS DE OROCUE Y TAMARA, DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y SUS ANEXOS.
- DOCUMENTO: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PROYECTO: IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA INCLUSIÓN SOCIOECONÓMICA DE HOGARES DE PERSONAS NARP, EN LOS MUNICIPIOS DE OROCUE Y TAMARA, DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

En constancia, se firma en Villavicencio el primer (01) día del mes de septiembre de 2025



JORGE ANDRÉS BAQUERO VANEGAS
Director Ejecutivo

Proyecto: Oficina de contratación