Popayán, Julio 8 de 2022

Doctor
LUIS MIGUEL ZAMBRANO VELASCO
Secretario de Cultura y Turismo
Alcaldía de Popayán

Asunto: Cotización actualización de la Política Pública para el Conocimiento, la salvaguarda y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Popayán.

Atento saludo.

Por medio de la presente, me dirijo a usted para presentar cotización de acuerdo a objetivos y productos, para efectos de la actualización de la Política Pública para el Conocimiento, la salvaguarda y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Popayán.

OBJETIVO GENERAL	**OBJETIVOS ESPECÍFICOS**	**PRODUCTO**	**CANTIDAD**	**DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**	**VALOR UNITARIO/ IVA INCLUIDO**	**VALOR TOTAL/IVA INCLUIDO**
Actualización de la Política Pública para el Conocimiento, la Salvaguarda y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales	Planear las estrategias a utilizar en el momento de actualizar la Política Pública Para El Conocimiento, La Salvaguarda Y El FomentoDe La Alimentación Y Las Cocinas Tradicionales	Plan de trabajo para la Política Pública, donde se especifiquen las fases en lasque se va a trabajar para la actualización de la Política Pública.	**1**	Documento con cronograma y descripción detallada de actividades a desarrollar en el proceso dela actualización de la Política Pública.	2.000.000	2.000.000
	Fomentar la participación de los actores involucradosen la actualización de la Política Publica	Talleres de socialización a la comunidad que será intervenida por la Política Pública Para El Conocimiento, LaSalvaguarda Y El Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Popayán, y construcción de laagenda para la recolección de insumos e información para la construcción deldocumento de PolíticaPública.	6	Seis (6) talleres presenciales, cuatro urbanos (4) y dos (2) rurales con un mínimo de 50 personas en los que se incluye registro fotográfico y listados de asistencia de los participantes. Los talleres deben convocar a las cocineras tradicionales identificadas porla secretaría de cultura y turismo de Popayán, alsector académico y a los actores públicos y privados involucrados en el sector de la gastronomía del municipio de Popayán. De dichos talleres saldrá una caracterización del sector gastronómico que será entregado por el grupo consultor.	2.000.000	12.000.000
		Refrigerios para los talleres de socialización a la comunidad que será intervenida por la Política Pública Para El Conocimiento, LaSalvaguarda Y El FomentoDe La Alimentación Y Las Cocinas Tradicionales De Popayán, y construcción dela agenda para la recolección de insumos e información para la construcción deldocumento de PolíticaPública.	500	Refrigerio compuesto por jugo de caja 200 mililitros y pastel de vainilla o chocolate de 60 gramos. Debidamente empacados de forma individua. Estos refrigerios serán entregados en los talleres de socialización de la Política Pública Para El Conocimiento, La Salvaguarda y el Fomento de la Alimentación y Las Cocinas Tradicionales de Popayán	3.000	1.500.000
	Identificación de procesos culturales que se encuentran ligados al proceso de la Política Publica Para El Conocimiento, La Salvaguarda Y El FomentoDe La Alimentación Y Las Cocinas Tradicionales De Popayán.	Análisis y diagnóstico participativo con las cocineras tradicionales, elsector académico, sector público y privado y comunidad en general para el ajuste de la Política pública para El Conocimiento, la Salvaguarda y el Fomentode la Alimentación y lasCocinas Tradicionales dePopayán.	1	Documento diagnóstico construido con el resultado del análisis de la información recogida en lossiete (7) talleres, para cada una de las cinco estrategiasde la Política Pública y sus líneas de acción. Estrategias 1.Investigar, Reconocer, valorar y enseñar el patrimonio de lascocinas y la alimentación tradicional. Salvaguardar elPatrimonio	7.000.000	7.000.000

				Cultural en riesgo de las cocinas y la alimentación tradicional 2. Salvaguardar el Patrimonio Cultural en riesgo de las cocinas y la alimentación tradicional 3. Fortalecer la organización y la capacidad de gestión cultural de los portadores de la tradición de la alimentación y la cocina que propicien el reconocimiento, dignificación y visibilización del oficio. 4.Fomentar el conocimiento y el uso de la biodiversidad con fines alimentarios. 5.Soporte Institucional para el desarrollo de la política.		
	Construcción del documento De la Política Pública para su respectiva valoración por parte de la Secretaria de Cultura y Turismo	Borrador del documento de Política Pública Para El Conocimiento, La Salvaguarda Y El Fomento De La Alimentación Y Las Cocinas Tradicionales De Popayán. El documento debe contener: diagnóstico, marco conceptual y legal, objetivos, programas y proyectos, plan de acción y directrices para el seguimiento y evaluación	1	Documento compuesto por diagnóstico, marco conceptual y legal, objetivos, programas y proyectos, plan de acción y directrices para el seguimiento y evaluación.	4.500.000	4.500.000
	Legitimar el proceso de investigación realizada para la investigación de la Política Pública para el Conocimiento, la Salvaguarda y el fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales	Validación por parte de los actores Institucionales como la Secretaría de Cultura y Turismo y las cocineras tradiciones del municipio de Popayán, en conjunto con el sector académico y el sector privado a la Política Pública, Para El Conocimiento, La Salvaguarda Y El Fomento De La Alimentación Y Las Cocinas Tradicionales	3	Tres foros de socialización con los actores involucrados para la validación y ajuste del documento con el contenido de la actualización de la política pública.	2.000.000	6.000.000
	Actualización de la Política Pública Para El Conocimiento, La Salvaguarda Y El Fomento De La Alimentación Y Las Cocinas Tradicionales	Presentación del documento final con la actualización de Política Pública Política Pública Para El Conocimiento, La Salvaguarda Y El Fomento De La Alimentación Y Las Cocinas Tradicionales De Popayán.	1	Escritura del documento de política Pública con ajustes, de acuerdo al documento borrador presentado con anterioridad. Ejemplar impreso y digital del documento final de la Política Pública actualizada.	5.000.000	5.000.000
	Acompañamiento en el proceso legal que requiere la actualización de la Política Pública Para El Conocimiento, La Salvaguarda y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales	Acompañamiento a la elaboración del texto de Acuerdo municipal de la Política Publica Política Publica Para El Conocimiento, La Salvaguarda y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Popayán	1	Acompañamiento en la preparación de la sustentación del documento del Acuerdo, ante el honorable concejo Municipal para la aprobación de la Política Pública.	2.000.000	2.000.000
	VALOR TOTAL				**24.503.000**	**40.000.000**

Agradezco por la atención prestada.

Atentamente,



MARIA CRISTINA GUEVARA ASTUDILLO
C.C. 25286104
Cel. 3005242699
mariacrisguevara@gmail.com