



**PROYECTO CONSOLIDACIÓN DE CAPACIDADES DE CIENCIA,
TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN PARA EL FORTALECIMIENTO DE LAS
ECONOMÍAS RURALES EN LOS TERRITORIOS ANCESTRALES DEL
PUEBLO KOKONUKO - CAUCA, CON CÓDIGO BPIN 2020000100326**

**FICHA TÉCNICA PARA EL SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN EL MARCO DE
LA REALIZACIÓN DE DOS EVENTOS ACADÉMICOS A PARTICIPANTES Y A
LOS COMUNEROS Y COMUNERAS PARTICIPANTES EN TERRITORIOS
ANCESTRALES DE PURACÉ- PUEBLO KOKONUKO.**

Objeto contractual: “Prestar servicios de alimentación a todo costo para acciones de capacitación que se realizarán en el marco de dos eventos académicos con participantes nacionales e internacionales a realizarse en el marco del Proyecto *“Consolidación de Capacidades de Ciencia, Tecnología e Innovación para el Fortalecimiento de las Economías Rurales en los Territorios Ancestrales del Pueblo Kokonuko - Cauca, Puchicanga, con código BPIN 2020000100326”*”.

Justificación: El proyecto **CONSOLIDACIÓN DE CAPACIDADES DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN PARA EL FORTALECIMIENTO DE LAS ECONOMÍAS RURALES EN LOS TERRITORIOS ANCESTRALES DEL PUEBLO KOKONUKO - CAUCA, CON CÓDIGO BPIN 2020000100326**, requiere adelantar acciones encaminadas a fortalecer el sistema territorial de conocimientos propios de los Territorios Ancestrales del Pueblo Kokonuko. Se hace necesario promover el diálogo de saberes entre los sabedores y sabedoras que revitalizan el Sistema de Conocimientos Propio de la comunidad indígena de Puracé-Pueblo Kokonuko y académicos e investigadores que desde institucionalidad universitaria vienen



SGR
SISTEMA GENERAL DE REGALÍAS



FUNDACIÓN
UNIVERSITARIA
DE POPAYÁN

MINKA



Motivos
para avanzar



retroalimentando procesos de fortalecimiento comunitario desde distintos campos del conocimiento que permitan identificar retos comunitarios en el ámbito de las economías rurales con el fin de diseñar alternativas para la generación de valor a partir de actividades de CTel que permitan mejorar las condiciones de vida de las comunidades indígenas del Resguardo de Puracé. Se busca sentar las bases que permitan avanzar en la formalización de alianzas y redes colaborativas para promover lazos de cooperación con organizaciones comunitarias y productivas, instituciones académicas y gubernamentales para establecer convenios de cooperación que redunden en beneficio de las comunidades de estos territorios.

Llevar a cabo esta actividad, hace necesaria la contratación de una persona jurídica con capacidad para prestar los servicios requeridos a fin de garantizar la realización exitosa de los eventos previstos.

Lugar de prestación del servicio:

-Colegio Manuel María Mosquera del Municipio de Puracé.

Metodología: Se orientarán dos eventos con un grupo estimado de doscientos cincuenta (250) participantes, convocados directamente por el proyecto Puchicanga, código BPIN 2020000100326.

El evento 1, se realizará en el mes de octubre durante tres días consecutivos para lo cual se requiere que el proveedor del servicio provea a todo costo, en la sede del Colegio Manuel María Mosquera del municipio de Puracé, el servicio de alimentación al personal de asistentes a dicho evento. Ello incluye la consecución de los insumos y materiales requeridos para tal fin, así como los gastos de transporte para su disposición en el sitio dispuesto por los organizadores del evento.



FUNDACIÓN
UNIVERSITARIA
DE POPAYÁN

MINKA



42 Motivos
para avanzar



Cuando sea posible, los materiales e insumos que se requieran deberán ser adquiridos a comuneros y comuneras que habiten dentro del Resguardo Indígena de Purace, en cuanto pueden ser suministrados oportunamente, ello con el fin de fortalecer la economía local.

Descripción del servicio de alimentación requerido: Evento 1

DETALLE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	FECHA
Desayuno	Ojaldras 200 gr y porción de queso: 150 gr Café o agua de panela de 200 ml	250	Día 1
Refrigerios	Agua de Panela 200 ml Pan 200 gr y queso 150 gr	250	
Almuerzos	Porción de carne o pollo, 200 gr. Porción de arroz con ensalada: 150 gr. Sopa de verduras 200 ml Bebida: agua de panela con limón. 200 ml	250	
Refrigerios	Agua de Panela 200 ml Pan 200 gr y queso 150 gr	250	
Cena		250	
Desayuno	Ojaldras 200 gr y porción de queso: 150 gr Café o agua de panela de 200 ml	250	Día 2
Refrigerios	Agua de Panela 200 ml Pan 200 gr y queso 150 gr	250	
Almuerzos	Porción de carne o pollo 200 gr Porción de arroz con ensalada 150 gr Sancocho 200 ml Jugo de mora 200 ml	250	
Refrigerios	Agua de Panela aromatizada 200 ml Ojaldra 200 gr y porción de queso 150 gr	250	
Cena	Porción de carne molida Porción de arroz con ensalada Lentejas Jugo de tomate de arbol.	250	
		250	Día 3
Desayuno	Café Pan con Porción de queso 200 grs	250	
		250	
Almuerzos	Porción de carne o pollo. Porción de arroz con ensalada Sopa de verduras Bebida: agua de panela con limón	250	
Refrigerios:	Ojaldras y porción de queso Café o agua de panela de 200 ml	250	



FUNDACIÓN
UNIVERSITARIA
DE POPAYÁN

MINKA



42 Motivos
para avanzar



Las propuestas deberán ser enviadas al correo electrónico Oscar.sandoval@docente.fup.edu.co antes del 6 de octubre de 2022.



FUNDACIÓN
UNIVERSITARIA
DE POPAYÁN

MINKA



42 **Motivos**
para avanzar