Gobernación del Cauca

Secretaría de la MUJER

CARTA DE ACEPTACIÓN No. 2220-2023.

Señora
RUBY MARIELLA RAMÍREZ CASTRO.
C.C: 34.551.319 de Popayán - Cauca
Tel: 8374702
Cel: 3117694146 - 3165272899
Dirección: Carrera 6ª No. 24N – 44 Barrio Ciudad Jardín
Popayán - Cauca
Correo: recolettaeventos@gmail.com

ASUNTO: ACEPTACIÓN DE LA OFERTA PRESENTADA PARA EL PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA No. DC-SM-MC-133-2023

El DEPARTAMENTO DEL CAUCA – SECRETARÍA DE LA MUJER, se permite comunicarle que su propuesta ha sido aceptada expresa e incondicionalmente, de conformidad con lo dispuesto en el art. 94 de la ley 1474 de 2011 y 2.2.1.2.1.5.2. Del Decreto 1082 de 2015. Por lo anterior, para todos los efectos jurídicos la presente aceptación junto con la oferta por usted presentada constituye el contrato, que se regirá entre otras por las siguientes cláusulas:

1. OBJETO:

EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA – SECRETARÍA DE LA MUJER A PRESTAR SERVICIOS DE FORMACIÓN A TRAVÉS TALLERES DE COCINA, ESTAMPADO, BISUTERÍA Y MANIPULACIÓN CON PORCELANICRON PARA MUJERES VÍCTIMAS DE LA VIOLENCIA, EN SITUACIÓN ESPECIAL DE RIESGO EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA EN EL MARCO DEL PROYECTO "APOYO INTEGRAL A MUJERES VÍCTIMAS Y EN SITUACIÓN ESPECIAL DE RIESGO EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA". BPIN 2022003190126.

2. PLAZO:

EL PLAZO DE EJECUCIÓN SE ESTABLECE A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO, PREVIO CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO, HASTA EL 30 DE NOVIEMBRE DEL 2023.

3. VALOR:

TREINTA MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y CINCO MIL PESOS M/CTE ($30.975.000) IVA INCLUIDO, LOS CUALES SERÁN CONSIGNADOS EN LA CUENTA DE AHORROS No. 261-771130-41 DE LA ENTIDAD BANCARIA BANCOLOMBIA.

4. FORMA DE PAGO:

EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA – SECRETARÍA DE LA MUJER, PAGARÁ AL CONTRATISTA EL VALOR DEL

Powered by CamScanner

CONTRATO, MEDIANTE ACTAS PARCIALES DE ACUERDO AL SERVICIO EFECTIVAMENTE PRESTADO, PREVIA PRESENTACIÓN DE LA CUENTA DE COBRO Y/O FACTURA Y DE LA CONSTANCIA DE RECIBO A SATISFACCIÓN DE LOS BIENES SUSCRITA POR LA SUPERVISIÓN DEL CONTRATO.

PARA EFECTOS DE REALIZARSE LOS PAGOS, EL CONTRATISTA DEBE ACREDITAR QUE SE ENCUENTRA AL DÍA EN EL PAGO DE APORTES A SEGURIDAD SOCIAL (SALUD, PENSIÓN Y RIESGOS) Y PARAFISCALES (SENA, ICBF Y CAJAS DE COMPENSACION FAMILIAR).

EL CONTRATISTA DEBERÁ ABRIR O CONTAR CON UNA CUENTA BANCARIA, EN UN ESTABLECIMIENTO BANCARIO VIGILADO POR LA SUPERINTENDENCIA FINANCIERA, PARA REALIZAR ALLÍ EL PAGO POR TRANSFERENCIAS, Y POR CONCEPTO DE LA FORMA DE PAGO DEL CONTRATO. PARA TAL EFECTO, Y PARA LA FIRMA DEL CONTRATO, EL CONTRATISTA DEBERÁ ENTREGAR AL DEPARTAMENTO UN CERTIFICADO BANCARIO CON EL NÚMERO DE CUENTA PARA EFECTUAR LOS PAGOS POR TRANSFERENCIAS.

NOTA: EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA SOLO PAGARÁ LOS SERVICIOS EFECTIVAMENTE PRESTADOS Y SOPORTADOS POR PARTE DEL CONTRATISTA, EN EL PLAZO Y CONDICIONES PACTADAS.

5. IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL:

EL ANTERIOR VALOR, SE ENCUENTRA RESPALDADO EN EL CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No. 3065 DEL 14 DE ABRIL DEL 2023.

6. SUPERVISOR:

EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA SUPERVISARÁ EL CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO A TRAVÉS DE LA DRA. ROSALBINA VALDÉS CASTILLO - SECRETARIA DE LA MUJER DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA, O QUIEN HAGA SUS VECES O QUIEN ESTE DESIGNE. LAS PARTES ACUERDAN QUE EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA A TRAVÉS DE LA SECRETARIA DE LA MUJER DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA PODRÁ MODIFICAR UNILATERALMENTE LA DESIGNACIÓN DEL SUPERVISOR PARA LO CUAL BASTARÁ COMUNICACIÓN ESCRITA EN TAL SENTIDO. PARÁGRAFO: LA SUPERVISIÓN TENDRÁ LAS FACULTADES ESTABLECIDAS EN LOS ARTÍCULOS 83 Y 84 DE LA LEY 1474 DE 2011.

7. LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL:

7.1. LUGAR DE EJECUCIÓN: LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO SERÁ EN EL MUNICIPIO DE POPAYÁN
7.2. DOMICILIO CONTRACTUAL: SE ESTABLECE EN EL MUNICIPIO DE POPAYÁN, EL CUAL SE TENDRÁ PARA TODOS LOS EFECTOS COMO DOMICILIO CONTRACTUAL.

8. GARANTIAS (DECRETO 1082/2015 ARTÍCULO 2.2.1.2.3.1.7)

El contratista deberá garantizar el cumplimiento de las obligaciones que adquiere por el presente contrato, mediante la constitución de una póliza única de seguros a favor del DEPARTAMENTO, otorgada por una compañía de seguros legalmente establecida en

Gobernación del Cauca | Secretaría de la MUJER

Colombia, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del presente contrato, una garantía única que deberá amparar los siguientes riesgos:

8.1. GARANTIA UNICA:

a. **CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**: Pago de multas, cláusula penal pecuniaria, equivalente al 10% del valor del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y cuatro (4) meses más; (decreto 1082/2015 artículo 2.2.1.2.3.1.7 # 3).
b. **CALIDAD DEL SERVICIO:** Su cuantía será equivalente al 10% del valor del contrato por el plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más.
c. **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** No podrá ser inferior al 5% del valor total del contrato y deberá extenderse por el plazo del contrato y tres (3) años más.

La garantía única deberá ajustarse siempre que se produzca modificación en el plazo y/o valor del contrato. (Decreto 1082/2015 artículo 2.2.1.2.3.1.7 # 4).

8.2. RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL

A FAVOR DE TERCEROS POR UN VALOR ASEGURADO EQUIVALENTE A DOSCIENTOS SALARIOS MÍNIMOS LEGALES MENSUALES VIGENTES (200 SMLMV), CON UNA VIGENCIA IGUAL A LA DURACIÓN DEL CONTRATO.

LAS GARANTÍAS DEBERÁN AJUSTARSE SIEMPRE QUE SE PRODUZCA MODIFICACIÓN EN EL PLAZO Y/O VALOR DEL CONTRATO. (DECRETO 1082/2015 2.2.1.2.3.7#4).

9. MULTAS:

EN EL CONTRATO SE PACTARÁN LAS SIGUIENTES CAUSALES MULTAS:

- POR MORA O INCUMPLIMIENTO INJUSTIFICADO DE LAS OBLIGACIONES REFERENTES A LOS REQUISITOS EXIGIDOS EN LA INVITACIÓN, EL UNO POR MIL (1‰) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO POR CADA DÍA DE MORA, SIN SUPERAR EL DOS POR CIENTO (2%) DEL VALOR TOTAL DEL MISMO, LO CUAL NO EXONERA AL CONTRATISTA DEL CUMPLIMIENTO DE ESTA OBLIGACIÓN A SATISFACCIÓN DE LA ENTIDAD.
- POR MORA O INCUMPLIMIENTO INJUSTIFICADO DE LAS OBLIGACIONES REFERENTES A PRESENTAR LOS INFORMES DENTRO DE LOS PLAZOS ESTABLECIDOS PARA TAL EFECTO, UNA MULTA DIARIA EQUIVALENTE AL CERO PUNTO CERO UNO POR MIL (0.01‰) DEL VALOR TOTAL DE CONTRATO, SIN SUPERAR EL UNO POR CIENTO (1%) DEL VALOR TOTAL DEL MISMO.
- POR MORA O INCUMPLIMIENTO INJUSTIFICADO DE LAS OBLIGACIONES REFERENTES A CONSTITUIR A TIEMPO LA GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO EN CUALQUIERA DE SUS RIESGOS AMPARADOS, EL UNO POR CIENTO (1%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO, SUMA QUE SERÁ DEDUCIDA DE LA PRIMERA ACTA DE PAGO.
- POR MORA O INCUMPLIMIENTO INJUSTIFICADO DE LAS OBLIGACIONES REFERENTES A PRORROGAR LA GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO EN CUALQUIERA DE SUS RIESGOS

Powered by CamScanner

AMPARADOS, CUANDO A ELLO HUBIERE LUGAR, EL UNO POR CIENTO (1%) DEL VALOR DEL CONTRATO EN EL MOMENTO DE SU APLICACIÓN, SUMA QUE SERÁ DESCONTADA DEL ACTA DE PAGO FINAL.

- POR MORA O INCUMPLIMIENTO INJUSTIFICADO DE LAS OBLIGACIONES REFERENTES A PRESENTAR LOS DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA LA LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO DENTRO DEL PLAZO ESTABLECIDO PARA EL EFECTO SEGÚN LAS DISPOSICIONES VIGENTES, EL CERO PUNTO TRES POR CIENTO (0.3%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO. EN ESTE CASO, LA ENTIDAD ELABORARÁ LA LIQUIDACIÓN DE OFICIO.
- POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE AFECTE EL CONTRATO, EL UNO POR MIL (1) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO.

10. CLÁUSULA PENAL:

EN CASO DE DECLARATORIA DE INCUMPLIMIENTO, **EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA** HARÁ EFECTIVA UNA SANCIÓN PENAL PECUNIARIA, LA CUAL TENDRÁ UN MONTO DEL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO, PENA QUE SE PACTA POR EL MERO RETARDO Y SIN PERJUICIO DEL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN PRINCIPAL, PARA EFECTOS DE COBRAR LA CLÁUSULA PENAL SE PODRÁ HACER USO DE LA COMPENSACIÓN DE SUMAS O JURISDICCIÓN COACTIVA.

EL CONTRATISTA RENUNCIA A SER REQUERIDO PARA EFECTOS DE CONSTITUCIÓN EN MORA Y A LA TASACIÓN PROPORCIONAL DE LA PENA.

Powered by CamScanner

Gobernación del Cauca	**FORMATO ACTA DE INICIO**	Código: F05-01-GI Versión: 02 Fecha: 13-04-2020 Página: 1 de 1

CONTRATANTE	DEPARTAMENTO DEL CAUCA		
No. DE CONTRATO	2220-2023		
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	TREINTA MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y CINCO MIL PESOS M/CTE ($30.975.000)		
PLAZO DEL CONTRATO	El plazo de ejecución se estable a partir de la suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, hasta el 30 de noviembre del 2023.		
CONTRATISTA	RUBY MARIELLA RAMIREZ CASTRO.		
No. DE IDENTIFICACIÓN	34.551.319	**EXPEDIDA EN**	POPAYÁN
INTERVENTOR y/o SUPERVISOR	ROSALBINA VALDES CASTILLO		
NIVEL PROFESIONAL	DIRECTIVO, SECRETARIA DE LA MUJER	**DESPACHO**	SECRETARÍA DE LA MUJER

OBJETO DEL CONTRATO

EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA – SECRETARÍA DE LA MUJER A PRESTAR SERVICIOS DE FORMACION A TRAVES TALLERES DE COCINA, ESTAMPADO, BISUTERIA Y MANIPULACION CON PORCELANICRON PARA MUJERES VICTIMAS DE LA VIOLENCIA, EN SITUACION ESPECIAL DE RIESGO EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA EN EL MARCO DEL PROYECTO "APOYO INTEGRAL A MUJERES VICTIMAS Y EN SITUACION ESPECIAL DE RIESGO EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA". BPIN 2022003190126.

En Popayán, a los veintidós (22) días del mes de agosto de 2023, se reunieron: El/la señor (a), **ROSALBINA VALDES CASTILLO**, Supervisor (a) por parte del Departamento y el El/la señor (a) **RUBY MARIELLA RAMIREZ CASTRO**, en su calidad de contratista, con el propósito de elaborar y suscribir la presente ACTA DE INICIO, momento a partir del cual, por parte del contratista se da inicio a las actividades y obligaciones encaminadas al desarrollo del objeto contractual. Por parte del supervisor se deja constancia que a la fecha se han cumplido las actividades relacionadas con los requisitos de ejecución del contrato tales como:

1. Póliza de cumplimiento de Contrato: CCS-100022923
2. Póliza de responsabilidad civil extracontractual: CCS-100004901
3. Fecha de aprobación de póliza: 22 de agosto del 2023
4. Registro Presupuestal: No. 7390 del 8 de agosto de 2023
5. Recibo pago estampilla. Estampillas SI () NO (X).

Para constancia se firma la presente acta por quienes en ella intervinieron:

FIRMA INTERVENTOR y/o SUPERVISOR	FIRMA CONTRATISTA

Powered by CamScanner

RUBY MARIELLA RAMIREZ CASTRO

RUBY MARIELLA RAMIREZ CASTRO NIT 34551319
Actividad Económica Principal 5621
No somos Gran Contribuyente
No somos Agente Retenedor del Impuesto sobre las Ventas - IVA
No somos Autorretenedor del Impuesto sobre la Renta y Complementarios

Factura Electrónica de Venta FEVE - 5

Representación Gráfica
Autorización Numeración de Facturación Electrónica
No. 18764057530473 de 05/10/2023 - 05/04/2024 autoriza FEVE-1 a FEVE-200

Tipo de Operación	Estandar
Fecha de Generación	02/11/2023 17:05
Fecha de Vencimiento	02/11/2023 17:05
Fecha de Validación	02/11/2023 17:05
Forma de Pago	Contado
Medio de Pago	Consignación bancaria
Moneda	COP

DATOS DEL EMISOR

Razón Social	RUBY MARIELLA RAMIREZ CASTRO
Nombre Comercial	RECOLETTA DISEÑO Y ORGANIZACION DE EVENTOS SOCIALES Y EMPRESARIA
CC	34551319
Obligación	NO APLICA
Email	rur@misena.edu.co
Teléfono	3117694146
Dirección	CR 6 C 35 N 98
Ciudad, Depart.	POPAYAN, CAUCA (CO)

DATOS DEL CLIENTE

Razón Social	DEPARTAMENTO DEL CAUCA
Nombre Comercial	
NIT	891580016
Obligación	IVA
Email	smujer@cauca.gov.co
Teléfono	
Dirección	
Ciudad, Depart.	

No	REF	DESCRIPCIÓN	CANT	U/M	PRECIO	IMP	SUBTOTAL	TOTAL ITEM
1	05	20 Talleres de Cocina y 2 talleres de estampados contrato No 2220 de 2023	1	EA	$23,415,000.00		$23,415,000.00	$23,415,000.00

1

Subtotal	$23,415,000.00
Total a Pagar	**$23,415,000.00**

Unidades de medida: EA = cada

FIRMA EMISOR

FIRMA CLIENTE

CUFE: a739721bbf7bc60d93bec6f67973a4546d4dcffddff3caaadbf3ef2a2216a99942f3cfab686426ed2616c2a747d18ec1
Software DATAICO fabricado por Proveedor Tecnológico DATAICO SAS 901223648

Powered by CamScanner

REPUBLICA DE COLOMBIA GOBERNACIÓN DEL CAUCA	**RECIBIDO A SATISFACCION**	**Código: F-AB-05** **Versión: 1.0** **1 de 27 pagina**

CARTA DE ACEPTACIÓN No.	**2220- 2023**	**VALOR TOTAL CARTA DE ACEPTACIÓN**	**$ 30.975.000**	**VALOR A PAGAR**	**$ 23.415.000**
CONTRATANTE	GOBERNACIÓN DEL CAUCA - SECRETARIA DE LA MUJER				
CONTRATISTA	**Recoletta Diseño y Organizaciòn de Eventos Sociales y Empresariales** Representante Legal Ruby Mariella Ramírez Castro				
NOMBRE O RAZON SOCIAL (Aportes en Línea)	**SALUD**	**$ 166.500**	**No. DE PLANILLA**	**9457850068**	
	PENSION	**$ 213.200**			
	RIESGOS	**$ 14.000**			

OBJETO DEL CONTRATO

El contratista se obliga con el Departamento del Cauca – Secretaría de la Mujer a Prestar Servicios de Formación a través de Talleres de Cocina, Estampado, Bisutería y Manipulación con Porcelanicron para Mujeres Víctimas de la Violencia, en Situación Especial de Riesgo en el Departamento del Cauca en el Marco del Proyecto "Apoyo Integral a Mujeres Víctimas y en Situación Especial de Riesgo en el Departamento del Cauca". Bpin 2022003190126.

JUSTIFICACION

El suscrito, en calidad de Supervisor, certifica que a satisfacción en relación a la factura No FEVE -5

FECHA	DESCRIPCION	VALOR POR TALLER	No DE TALLERES	horas	VALOR TOTAL
05 y 06 de septiembre del 2023	Cocina tradicional Caucana: Identificación y preparación de Comidas Típicas Caucanas; sopa, platos, bebidas, Pasabocas	$ 750.000	4	16	$ 3.000.000
12 y 13 de septiembre del 2023	Preparación de arroces especiales: Arroz Mixto, Arroz Ranchero, Arroz Paisa, Arroz Chino	$ 750.000	4	16	$ 3.000.000
19 y 20 de septiembre del 2023	Comidas rápidas: Preparación de sándwich, hamburguesas, hot dogs, salchipapas, pizzas	$ 750.000	4	16	$ 3.000.000
26 y 27 de septiembre del 2023	Cocina del Pacífico: Diferentes sistemas de cocción, Terminaciones de pescados previamente cocidos; Pescados ahumados, Carpaccios (pescados crudos en finas lonchas); Cazuelas de Marisco, Sancocho de Pescado.	$ 850.000	3	12	$ 2.550.000
28 de septiembre del 2023	Talleres de Estampado Sublimación textil Vinilo de corte textil o termo Impresión Impresión directa	$ 4.200.000	2	8	$ 8.400.000
3 y 4 de octubre 2023	Cocina saludable (ensaladas batidos): Preparación de batidos verdes saludables; Ensaladas de frutas; Ensaladas de colores.	$ 655.000	3	12	$ 1.965.000
10, 11 de octubre 2023	Preparación de embutidos: Embutido de Lomo; Embutido de Pollo	$ 750.000	2	8	$ 1.500.000
	TOTAL		**22**	**88**	**$ 23.415.000**

Powered by CamScanner

REPUBLICA DE COLOMBIA GOBERNACIÓN DEL CAUCA	**RECIBIDO A SATISFACCION**	**Código: F-AB-05** **Versión: 1.0** **2 de 27 pagina**

NOTAS
Se anexa la documentación física de los siguientes documentos 1. **Copia del contrato No. 2220 de 2023** 2. **Copia del acta de inicio** 3. **Copia de la factura No. FEVE No. 5** 4. **Copia del formato recibo a satisfacción de la Supervisora del Contrato** 5. **Informe de contratista con Registro Fotográfico** 6. **Listados de Asistencia** 7. **Informe de supervisión** 8. **Registro presupuestal de compromisos** 9. **Certificado de disponibilidad presupuestal** 10. **Factura electrónica** 11. **Aportes parafiscales** 12. **Certificación bancaria** 13. **RUT** 14. **Certificación SIA Observa**

DATOS DEL SUPERVISOR	
NOMBRE DEL SUPERVISOR	**Dra. ROSALBINA VALDES CASTILLO**
DEPENDENCIA	**Secretaria Departamental de la Mujer**
FECHAS DE LA ELABORACION	**FIRMA INTERVENTOR** **NA**
7/11/2023	**FIRMA SUPERVISOR**

INFORME CONTRATO No 2220 de 2023

Popayán, noviembre 07 de 2023

Señores
Secretaria de la Mujer
Gobernación del Cauca
Departamento del Cauca
Dra. Rosalbina Valdés Castillo
Ciudad.

Referencia: Informe Contrato No. 2220-2023

Cordial saludo

Por medio del presente informe mensual de los diferentes talleres Cocina y estampado realizados en el contrato No 2220-2023 celebrado entre la Gobernación del Cauca Secretaria de la Mujer y Recoletta Diseño y Organizaciòn de Eventos Sociales y Empresariales, Representante Legal Ruby Mariella Ramírez Castro, Identificada con Cédula de Ciudadanía No 34.551.319 de Popayàn, cuyo

Objeto

El contratista se obliga con el Departamento del Cauca – Secretaría de la Mujer a Prestar Servicios de Formación a través Talleres de Cocina, Estampado, Bisutería y Manipulación con Porcelanicron para Mujeres Víctimas de la Violencia, en Situación Especial de riesgo en el Departamento del Cauca en el Marco del Proyecto "Apoyo Integral a Mujeres Víctimas y en Situación Especial de Riesgo en el Departamento del Cauca". Bpin 2022003190126.

FECHA	DESCRIPCION	VALOR POR TALLER	No DE TALLERES	HORAS	VALOR TOTAL
05 y 06 de septiembre del 2023	Cocina tradicional Caucana: Identificación y preparación de Comidas Típicas Caucanas; sopa, platos, bebidas, Pasabocas.	$ 750.000	4	16	$ 3.000.000
12 y 13 de septiembre del 2023	Preparación de arroces especiales: Arroz Mixto, Arroz Ranchero, Arroz Paisa, Arroz Chino	$ 750.000	4	16	$ 3.000.000
19 y 20 de septiembre del 2023	Comidas rápidas: Preparación de sándwich, hamburguesas, hot dogs, salchipapas, pizzas	$ 750.000	4	16	$ 3.000.000
26 y 27 de septiembre del 2023	Cocina del Pacífico: Diferentes sistemas de cocción, Terminaciones de pescados previamente cocidos; Pescados ahumados, Carpaccios (pescados crudos en finas lonchas); Cazuelas de Marisco, Sancocho de Pescado.	$ 850.000	3	12	2.550.000
28 de septiembre del 2023	Talleres de Estampado Sublimación textil Vinilo de corte textil o termo impresión Impresión directa.	$ 4.200.000	2	8	$ 8.400.000
3 y 4 de octubre 2023	Cocina saludable (ensaladas batidos): Preparación de batidos verdes saludables; Ensaladas de frutas; Ensaladas de colores.	655.000	3	12	$ 1.965.000
10 y 11 de octubre 2023	Preparación de embutidos: Embutido de Lomo; Embutido de Pollo	750.000	2	8	$ 1.500.000
	TOTAL		23	80	$ 23.415.000

La Práctica de los diferentes Talleres ejecutados en el contrato No 2220 de 2023, donde las actividades se realizaron en las instalaciones de la Casa de la Mujer, se da inicio con los Talleres de Cocina y estampado, Formación Impartida por la Instructora Paola Andrea Polindara Profesional Certificada en Gastronomía y el Instructor Gentil Chávez, Profesional Certificado en su Área para las Mujeres Víctimas de la Violencia en Situación Especial de Riesgo en el Departamento del Cauca en el Marco del Proyecto "Apoyo Integral a Mujeres Víctimas y en Situación Especial de Riesgo en el Departamento del Cauca.

Se hizo la presentación de la instructora y Mujeres quien tomaran el taller socializando y explicando cómo se llevaría a cabo la formación de los Talleres de Cocina, para desarrollar las actividades de aprendizaje propuestas, de forma presencial e independiente con el mejor entusiasmo y permitiendo que el conocimiento y las herramientas necesarias adquiridas sea un beneficio para las mujeres en la cual demostrara sus conocimientos, cuya Formación es ayudarle a reflexionar sobre sus fortalezas como individuo desde el SER, como también, contribuir con el desarrollo de su dimensión cognitiva desde el SABER y en el mejoramiento continuo y permanente de sus habilidades desde el HACER, de acuerdo con las tendencias y cambios a nivel social, científico y tecnológico con el objeto de aportar al desarrollo productivo y social del País. Con estos talleres se quiere reconocer la importancia de desarrollar una Formación Profesional Integral, que tenga en cuenta el desarrollo y crecimiento de las

Powered by CamScanner

Mujeres que aprenden, toda vez que en el mundo del trabajo y en el mundo de la vida es decir, desde sus saberes Técnicos y Éticos, Sociales y Emocionales, y al mismo tiempo que las Mujeres generen su Emprendimiento e ingresos adicionales para mejorar la calidad de vida y las de sus familias

Actividades Realizadas

Manipulación e higiene de Alimentos Se explica que la principal finalidad de la higiene en la manipulación de alimentos es evitar la alteración de los alimentos y en consecuencia, prevenir la aparición de distintas enfermedades. Los alimentos son propensos a contaminarse por microorganismos o tóxicos que resultan perjudiciales para la salud, que las condiciones y medidas que deben estar presentadas en todas las etapas de Producción, almacenamiento, transformación, transporte como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas etapas de Producción, Almacenamiento, Transformación, Transporte, conservación y cocinado domestico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos, las buenas prácticas de aseo personal e higiene de manipular los alimentos son fundamentales para evitar la contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria.

Se explican los distintos tipos de peligros de contaminación que pueden provocar enfermedades alimentarias, se clasifican en Biológicos, Físicos y químicos:

1. Peligros Biológicos
2. Peligros Químicos Tóxicos Naturales
3. Peligros Químicos Contaminantes
4. Peligros Físicos

Socialización y Explicación formación
Requerimientos:

- Garantizar la salud alimentaria, que implica ofrecer alimentos de calidad y balanceados que ofrezcan los requerimientos diarios para una buena salud
- Garantizar todas las medidas sanitarias de higiene de los alimentos, preparación y servicio, uso de delantal, Gorro y Guantes
- Lavado muy bien permanente de manos a codos en cada taller
- Se les pregunta a las mujeres de la casa refugio sobre los conocimientos previos para la realización de los diferentes talleres que se van a ejecutar
- Lavado y desinfectar inicialmente los materiales y utensilios en los diferentes talleres.
- Trabajo en equipo

Evidencia Fotográfica
Socialización y Explicación formación







Powered by CamScanner

Taller No. 1
Cocina tradicional caucana: Identificación y preparación de comidas típicas caucanas; sopa, platos, bebidas, Pasabocas.

Sopa Tradicional de Arepa

Ingredientes
- Arepas 10 unidades
- Carne molida 2 libras
- Papas 2 libras
- Tomates 3 unidades
- Cebolla 4 unidades
- Cominos molido 1/2 cucharadita
- Caldo de Pollo o res 7 tazas
- Sal al gusto
- Cilantro 2 cucharas

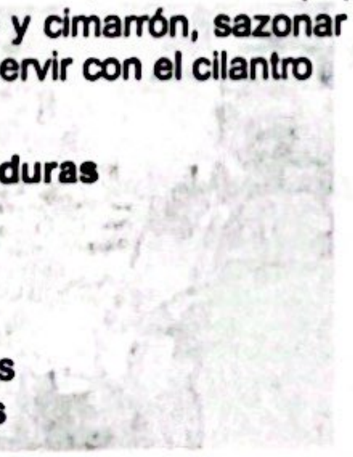
Preparación
En una olla mediana colocar el caldo, las papas cortadas en cuadritos, el comino y hogao, llevar a hervir, cocinar hasta que las papas estén blandas alrededor de 25 a 30 minutos, añadir los trozos de arepa y sazonar con sal y pimienta cocinar durante 4 minutos más, agregue el cilantro y servir

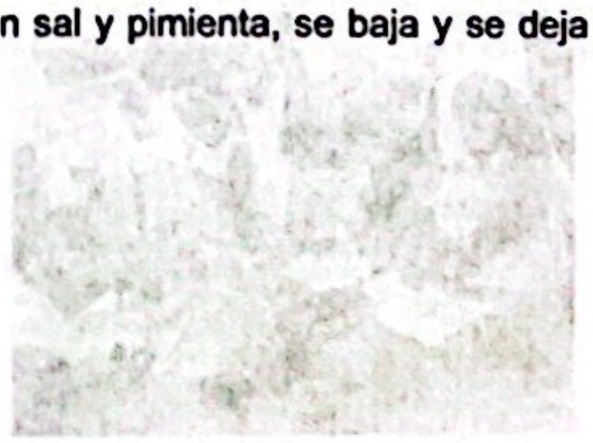
Sopa Tradicional de Carantanta

Ingredientes
- Carantanta 1 libra
- Tazas de caldo 15
- Papa guata ½ liba
- Cilantro 2 cucharaditas
- Ramillete de Hierbas (orégano, tomillo, perejil, cimarrón)
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

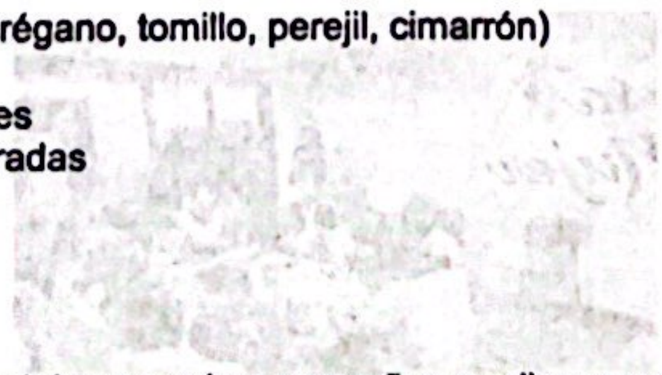
En una olla mediana colocar el ramillete de hierbas y papas cortadas en cuadritos a cocinar en el caldo hirviendo por 25 minutos, cuando las papas cortadas en cuadritos estén blandas, se le agrega las carantanta, el cilantro y cimarrón, sazonar con sal y pimienta, se baja y se deja reposar por 10 minutos cerca del fuego servir con el cilantro





Sopa Tradicional de Verduras

Ingredientes
- Calabacín pequeño 1
- Calabaza 100 gramos
- Zanahorias 5 medianas
- Cilantro 2 cucharaditas
- Perejil 1 cuchara
- Espinacas 2 puñados
- Ramillete de Hierbas (orégano, tomillo, perejil, cimarrón)
- Cebolleta 2 medianas
- Cebolla verde 4 unidades
- Aceite de oliva 2 cucharadas
- Apio 1 tallo pequeño
- Sal y pimienta al gusto



Preparación

Lavar y Picar todos los vegetales en cubos pequeños medianos y pequeños, las hierbas y espinacas trocéalas al tamaño deseado, en una olla mediana calentar dos cucharadas de aceite de oliva , proceder a sofreír la cebolla por 2 minutos, agregar la zanahoria, apio, cebolla verde, agregar las

Powered by CamScanner

hierbas, y por ultimo agregar el calabacín y calabaza, agregar agua 1 litro aproximadamente condimentar con sal, pimienta y orejano dejar hervir durante por 20 minutos.

Sopa Tradicional de Mondongo

Ingredientes

- Callo de res mondongo 3 libras
- Carne de cerdo 2 libras
- Cilantro 2 cucharaditas
- Bicarbonato de sodio ¼ de cucharadita
- Perejil 1 cuchara
- Limón 1
- Ajo 2 dientes
- Tomate 3 unidades
- Papas guatas 4 unidades
- Yuca 1 libra
- Aguacate 5 unidades
- Plátano verde 5 unidades
- Ramillete de Hierbas (orégano, tomillo, perejil, cimarrón)
- Cebolleta blanca 2 medianas
- Cebolla larga 2 unidades
- Achiote 2 cucharadas
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

Lavar el callo con agua caliente y frotar con el jugo de limón, en una olla grande a presión combine los callos, el bicarbonato de sodio con suficiente aguapara cubrir los callos, hervir durante por 2 horas, hasta que los callos estén blanditos escurrir luego agregar el mondongo cocinado, cebolla blanca, tomate, cebolla verde larga ajo, comino y achiote, agregar suficiente agua para cubrir todos los ingredientes hervir durante 45 minutos y por ultimo agregar la yuca y papas cocinar durante 30 minutos más, servir con aguacate, plátano y decorar con cilantro.

Evidencias Fotográfica
Primer Taller Sopas Tradicionales
Arepa, Carantanta, Verduras y Mondongo







Powered by CamScanner

Platos empanadas de piplán, hojaldras, pan de sal y pan de dulce

Empanadas de piplán
Ingredientes

- Harina de maíz 1 tasa
- Mantequilla ¼
- Azúcar 5 cucharadas
- Sal 1 cucharada
- Tomates 3 unidades
- Cebollas larga 4 tallos
- Papa colorada 2 libras
- Caldo de pollo 2 unidades
- Pasta de maní ½ taza
- Comino 1 cucharada

Preparación

En el Departamento del Cauca, y más aún en el Municipio de Popayàn, las empanadas de pipián son muy típicas, se mezclan todos los ingredientes poco a poco hasta obtener una masa suave y hacer las bolitas más o menos 20 gramos cada una para hacer las empanadas, en un sarten colocar agua para colocar la papa amarilla lavada y cortada en cuadritos, aparte hacer el guiso con tomate, cebolla, condimentar, sofreír la carne molina una vez realizado todo este proceso iniciar a organizar las empanadas con el relleno en una bolsa plástica se le unta aceite para que no se peguen y queden crujientes

Ají de maní para las empanadas
Ingredientes

- Ají 1 unidad
- Maní
- Huevo 2
- Cebolla 1
- Cilantro 1 cucharadita
- Sal al gusto

Preparación

En un bol deleir el maní con un poco de agua tibia, cocinar el huevo que quede duro, picar la cebolla en cuadritos muy finos, picar el cilantro, por ultimo mezclar todos los ingredientes, agregar ají al gusto.

Ají de Piña
Se pica la cebolleta en rodajas, la piña se hasta,, cilantro picado
y se mezcla todos los ingredientes, sal, ají.

Hojaldras
Ingredientes

- Harina de trigo 2 libras
- Azúcar blanca 2 cucharadas
- Huevos 3 unidades
- Sal al gusto
- Naranja ½ tasa
- Mantequilla sin sal 2 cucharadas
- Aceite

Preparación

En un bol tamizar la harina para limpiarla de impurezas, luego añadir el azúcar y la sal mezclando muy bien, agregar los huevos y volver a mezclar, añadir la mantequilla y el zumo de la naranja, seguir removiendo hasta crear una masa pegajosa, si queda muy espesa se puede añadir agua poco a poco hasta que quede la masa homogénea y lisa, en

Powered by CamScanner

una tabla o sobre la superficie agregar un poco de harina se saca la masa y empezamos amasar nuevamente hasta conseguir una masa suave, por último se cortan trozos redondos o bolitas para crear las hojaldras y tapar con un trapo las bolitas de las hojaldras, En un sarten grande añadir aceite para freír y se calienta a fuego bajo, ahora estirar las bolitas para realizar las hojaldras en forma de torta, se van moviendo las hojaldras con una pinza y darle vuelta para que no se quemen, cuando ya estén colocarlas sobre papel de cocina absorbente.

Bebidas típicas champús, Salpicón de frutas

Champús
Ingredientes

- Maíz hervido 2 libras
- Panela 1 unidad
- Canela 4 varitas
- Limón
- Naranja
- Hojas de naranjo 10 unidades
- Azúcar 1 tasa
- Piña grande 1 unidad
- Lulo grandes 5 unidades

Preparación

En una olla colocar 2 litros de agua agregar el maíz y mezclar muy bien, llevar la mezcla a fuego por 20 minutos hasta que se cocine, estar pendiente que no se queme, dejar enfriar, mientras tanto preparar el dulce con las hojas de naranjo, panela, canela colocar al fuego durante 15 minutos hasta que hierba y dejar enfriar, aparte en una olla grande agregar la piña picada en cubos, añadir la taza de azúcar y una taza de agua dejar hervir por 15 minutos, aparte licuar un poco de maíz, retirar todas las hojas y ramas del dulce para incorporar a la licuadora junto con los lulos en cuadritos, (también se puede licuar lulo) por ultimo rallar el limón y naranja e integrar todos los ingredientes, si desean le pueden agregar hielo

Salpicón de frutas

Ingredientes

- Piña grande 1 unidad
- Papaya grande 1 unidad
- Sandia ¼
- Carambolo 3 unidades
- Mango 2 unidades
- Manzana 5 unidades
- Fresas 1 libra
- Uvas pequeña negra 2 canastas
- Sobre de salpicón
- Limón

Preparación

Lo primero es lavar todas las frutas con un poquito de vinagre de manzana, luego cortar todas las frutas en cuadritos pequeños y por ultimo Colocar toda la fruta cortada en un tazón grande, verter el jugo del sobre de salpicón y revolver , es opcional agregarle azúcar y limón

Pan de sal
Ingredientes
- Harina 1 kl
- Sal 30 gr
- Azúcar 90 gr
- Mantequilla 100 gr
- Levadura fresca 30 gr
- Agua 460 ml

Powered by CamScanner

Pan de dulce
Ingredientes
- Harina 1 kl
- Azúcar 250 gr
- Sal 5 gr
- Levadura 30 gr
- Mantequilla 100 gr
- Agua 450 ml

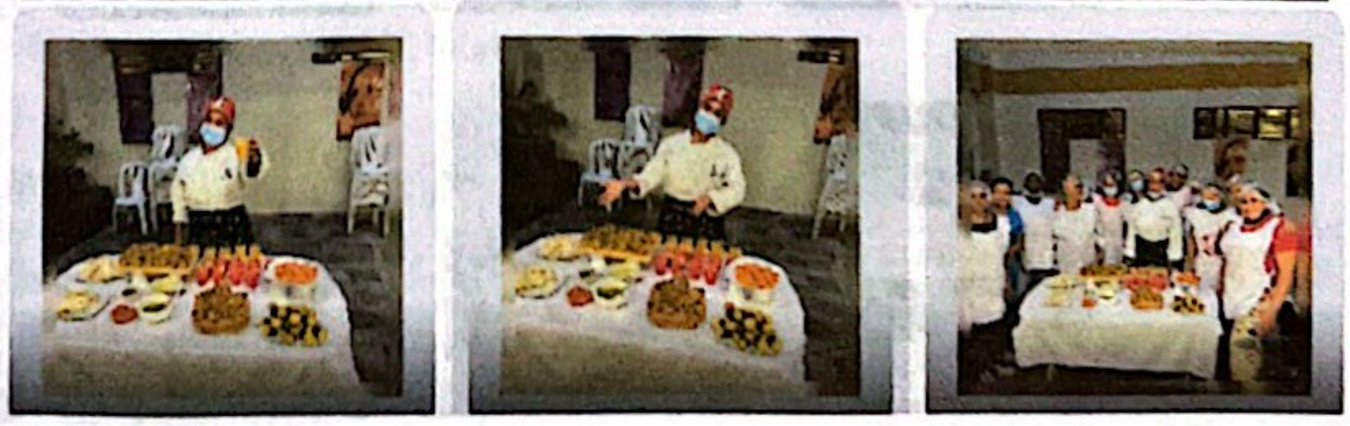
Preparación

Tamizar la harina con la sal, hacer un cuenco grande en el centro, disolver la levadura fresca en un poco de agua tibia, agregarla al centro del cuenco con los demás ingredientes, y empezar a amasar muy bien, Dejar reposar la masa por más o menos 30 min , luego bollarla (darle forma) dejar fermentar de nuevo por 30 min y hornear a 180 x 20 min

Evidencias Fotográfica
Empanadas, Hojaldras, Champús, Salpicón de frutas, Pan Dulce y Pan de Sal









Powered by CamScanner

Evidencias Fotográfica
Empanadas, Hojaldras, Champús, Salpicón de frutas, Pan Dulce y Pan de Sal



Taller No. 2
Preparación de Arroces Especiales: Arroz Mixto, Arroz Ranchero, Arroz Chino, Arroz con leche

Arroz Mixto
Ingredientes
- Arroz Huila 3 libras
  Pechuga de Pollo 2 unidades grandes
- Chorizos 4 unidades
- Pierna de cerdo 2 libra
- Carne de Res 2 libra
- Costilla 2 libras
- Salsa soya 1 Frasco

Powered by CamScanner

- Salsa de tomate 100 gramos
- Cebolla Blanca cabezona 2 unidades
- Pigmenton rojo y verde 2 unidades
- Zanahoria 1 libra
- Habichuela 1 libra
- Arveja verde fresca 2 libras
- Sal y pimienta al gusto
- Ramillete de Hierbas (orégano, tomillo, laurel)

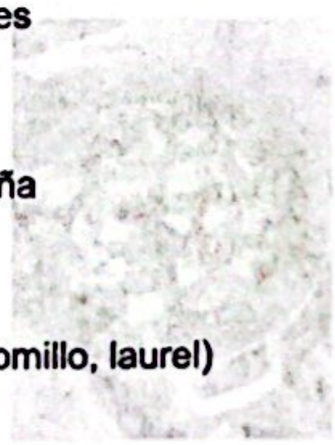
Preparación

Lavar el arroz y saltar con cebolla de huevo, diente de ajo, perlar el arroz, incorporar la salsa de soya, en el caldo que se cocinó las pechugas cocinar el arroz que quede bien suelto, desmechar la pechuga, corar las carnes en cubos pequeños, marinar, sellar y reservar, cortar los chorizos en rodajas saltearlos y escurrirlos, cortar la cebolla y el pigmenton, las verduras se cortan en cuadritos, blanquear, saltear la cebolla con un poco de sal, seguidamente incorporar el pigmenton, las demás verduras salpimentar añadir las carnes, los chorizos, la salsa de tomate, añadir el arroz mezclar con todos los ingredientes

Arroz Ranchero

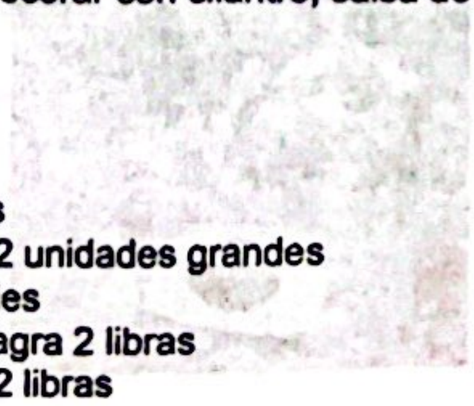
Ingredientes

- Arroz Huila 3 libras
- Pechuga de Pollo 2 unidades grandes
- Chorizos 4 unidades
- Costilla ahumada 2 libras
- Carne de de cerdo magra 2 libras
- Carne de Res 2 libras
- Salsa soya 1 Frasco
- Salsa de tomate 100 gramos
- Cebolla Blanca cabezona 2 unidades
- Pigmenton rojo y verde 2 unidades
- Ajo 2 dientes
- Maicitos 1 lata grande
- Mantequilla 2 cucharadas
- Cúrcuma una cucharadita pequeña
- Arveja verde 2 libras
- Aceite de oliva 3 cucharadas
- Sal y pimienta al gusto
- Ramillete de Hierbas (orégano, tomillo, laurel)



Preparación

En un sarten hondo colocar las 3 cucharadas de aceite de oliva sofreír cebolla de huevo, diente de ajo, hojas de laurel, incorporar el arroz y se deja perlar o secar, sofreír por unos minutos, agregamos sal, añadimos 3 tazas de fondo de pollo donde se cocinaron las pechugas, dejamos cocinar común y corriente durante unos 30 minutos dejar a fuego medio. en el caldo que se cocinó las pechugas cocinar el arroz que quede bien suelto, dejar reposar, en otro sarten calentar el aceite con mantequilla sofreír cebolla, ajos, cúrcuma, sal, pimienta, revolver muy bien, agregar la arveja, habichuelas, desmechar las pechugas, cortar las carnes en cubos pequeños, marinar, sellar y reservar, continuar con cortar los chorizos en rodajas saltearlos y escurrirlos, los maicitos añadir salsa de tomate, revolvemos todo muy bien, bajar a fuego medio bajo, por ultimo agregar el arroz a la mezcla anterior todo muy bien, y dejamos por 5 minutos a fuego muy bajo para que se mezclen con todos los ingredientes y se mezclen los sabores, servir y decorar con cilantro, salsa de tomate y rodajas de tomate.





Arroz Chino

Ingredientes

- Arroz Huila 3 libras
- Pechuga de Pollo 2 unidades grandes
- Chorizos 4 unidades
- Carne de cerdo magra 2 libras
- Costilla Ahumada 2 libras

Powered by CamScanner

- Camarones 1 kilo
- Carne de Res 2 libras
- Salsa soya 1 Frasco
- Huevos 4 unidades
- Jengibre 1 trozo
- Raíces Chinas
- Zanahoria 3 unidades
- Cebolla Blanca cabezona 2 unidades
- Pigmenton rojo y verde 2 unidades
- Ajo 2 dientes
- Maicitos 1 lata grande
- Mantequilla 2 cucharadas
- Cúrcuma una cucharadita pequeña
- Arveja verde 2 libras
- Aceite de oliva 3 cucharadas
- Sal y pimienta al gusto
- Ramillete de Hierbas (orégano, tomillo, laurel)

Preparación

Para la preparación de este arroz lo indicado es realizarlo el día anterior para que separe bien los granos y quede muy suelto, reservarlo, luego cortar los vegetales en cuadritos y saltearlas, después en un sarten con aceite caliente se fritan las carne de cerdo con este se liberan los jugos de la carne de cerdo para sofreír la carne de res, la costilla y el pollo para darle mejor sabor, los camarones se limpiaron luego se colocaron en agua tibia por 5 minutos y se van salteando, mezclar los huevos y hacer en forma de torta y luego cortar en pedazos pequeños agregar salsa soya para darle más color, raíces chinas, por ultimo mezclar todos los ingredientes,

Evidencias Fotográfica
Preparación de Arroces Arroz Mixto, Arroz Ranchero, Arroz Chino, Arroz con Leche













Powered by CamScanner

Taller No. 3

Comidas rápidas: Preparación de sándwich, hamburguesas, hot dogs, salchipapas, pizzas

Sándwich

Ingredientes

- Pan para Sándwich 2 paquetes
- Jamón 2 paquete2
- Queso doble crema 1 bloque
- Tomate 5 unidades
- Cebolla huevo 5 unidades
- Lechuga Batavia grande 1
- Sobre de salsa carbonara
- Pechuga de pollo grandes 2 unidades
- Champiñones 1 bandeja
- Salsa de tomate 1 bolsa
- Mostaza 1 sobre
- Mantequilla 5 cucharadas
- Ajo 2 cabezas
- Ramillete de Hierbas (orégano, tomillo, laurel)
- Empaque desechable para sándwich

Preparación

Se cortan los panes por la mitad, longitudinalmente, y se unta al interior de la tapa con salsa de ajo y mostaza, y se coloca unos 3 minutos a tostar en el horno, luego se va colocando los ingredientes: el queso, el jamón, la lechuga, el tomate, aparte se hace la salsa carbonara con el jugo de la pechuga cocinada, se desmechado el pollo, agregar las hierbas, los champiñones se cortan en diagonal y se ponen a saltear y luego se agregan a la salsa con el pollo desmechado, unir las tapas y pincelar la superficie con la mantequilla derretida anteriormente, mezclar todos los ingredientes cerrar las tapas de los panes y se coloca en la plancha de hacer sándwiches con calor regulable a temperatura suave o colocar en el horno para que el queso se funda lentamente una vez listos se sirven

Hamburguesa

Ingredientes

- Pan de hamburguesa 2 paquetes
- Jamón 2 paquete2
- Queso mozzarella 1 bloque
- Carne Molida 5 libras
- Tocineta ahumada 2 paquetes
- Tomate 5 unidades
- Azúcar 3 cucharadas
- Cebolla huevo 5 unidades
- Lechuga crespa 2 paquetes
- Salsa de tomate 1 bolsa
- Salsa BBQ
- Mostaza 1 sobre
- Ajo 2 cabezas
- Pimienta
- Orégano
- Ramillete de Hierbas (orégano, tomillo, laurel)
- Empaque desechable para hamburguesa

Preparación

Sazonar la carne molida con las hierbas y adobos, el pan se coloca unos 3 minutos al horno con salsa de mostaza y ajo, caramelizar las cebollas en aros ,

en una sarten llevar la tocineta ahumada y dejar que quede crujiente no es necesario agregar aceite ya que ella suelta aceite, una vez esté listo todo se inicia armar las hamburguesas así: pan, mayonesa, jamón, lechuga, queso, tomate, cebolla, carne de hamburguesa, tocineta ahumada y pan. Colocar unos 3 minutos nuevamente al horno.

Powered by CamScanner

HOT DOGS
Ingredientes

- Pan perro 2 paquetes
- Salchichas súper perro
- Jamón 2 paquete
- Queso doble crema 1 bloque
- Tocineta ahumada 2 paquetes
- Salsa de tomate 1 bolsa
- Salsa de piña
- Mayonesa
- Papitas en fosforito al gusto
- Mostaza 1 sobre
- Ajo 2 cabezas
- Ramillete de Hierbas (orégano, tomillo, laurel)
- Empaque desechable para Hot dog

Preparación
En un sarten colocar a cocinar las salchichas en agua hirviendo, durante 5 minutos o también se pueden hacer en la parrilla, saltear la tocineta ahumada, mientras están las salchichas se parte el pan a la mitad sin partirlo totalmente, a los panes se le untan salsa de ajo y mostaza y luego se calientan en el horno durante unos 3 minutos, una vez estén listos todos los ingredientes se inicia a preparar el hot dogs así: el perro en la mitad se coloca la salchicha, añadir una loncha de jamón y queso, se coloca al horno durante 3 minutos para que el queso se funda, añadir las papas fosforitos o ripio y por último se le añaden las salsas al gusto, hay variedad de preparación de Hot dog con diferentes ingredientes como pollo desmechado, huevos de codorniz, servir caliente.

Salchipapas
Ingredientes

- Salchichas 1 manguera
- Papa guata 5 libras
- Lonchas de Jamón 2 paquete
- Lonchas de Queso mozzarella 1 bloque
- Salsa de tomate 1 sobre grande
- Salsa Rosada 1 sobre grande
- Salsa de Piña 1 sobre grande
- Salsa BBQ 1 sobre mediano
- Sal al gusto
- Maicitos 1 bolsa
- Aceite 1 frasco grande
- Papas fosforito o Ripio
- Limón 1 unidad

Preparación

Se pelan las papas guatas y se cortan en diagonal o estilo francesas, en un sarten con agua, hervir durante 10 minutos, pasado este tiempo se escurre y se extienden en una toalla de papel absorbente y se medió secan y nuevamente se colocan a hervir con sal y el zumo del limón durante 30 minutos una vez estén blandas se escurren muy bien y se dejan reposar, luego en una sarten con aceite bien caliente se fritan las papas hasta que tengan un color dorado, al tiempo se hace lo mismo con las salchipapas se

cortan en diagonal o rodajas medianas y en un sarten con aceite cliente se fritan, escurren en una paño absorbente. Mezclar todos los ingredientes así: papas, salchichas, jamón, queso, maicitos y por ultimo las salsas al gusto, servir caliente.

Powered by CamScanner

Pizza
Ingredientes

- Harina de trigo 6 libras
- Aceite de oliva 1 taza
- Sal 3 cucharadas
- Agua 500 ml
- Levadura 4 sobre
- Agua
- Salsa de tomate 300 gramos
- Lonchas de Jamón 2 paquetes
- Lonchas de Queso mozzarella rayado 2 paquetes
- Piña calada 1 bolsa

Preparación

Disolver la levadura fresca en agua, en un bol grande introducir parte de la harina de trigo, reservar 4 cucharadas para espolvorear el mesón, hacer un hoyo en el centro y añadir la levadura disuelta en agua, con la ayuda de una cuchara de palo ir mezclando desde el centro hacia fuera, añadir el aceite de oliva y la sal al gusto, en un mesón limpio, espolvoreamos harina de trigo y colocamos la mezcla para empezar a darle cuerpo, estirar la más varias veces, al final volver a juntar y amasar de nuevo durante unos 10 minutos y descansar 10 minutos, la más debe quedar súper elástica no dura este proceso se debe repetir 3 veces, luego se arman las bolas con la masa , de los bordes hacia adentro, tratando que la más quede bien lisa, dejar la masa en reposo dentro del bol enharinado tapar con un trapo o paño de cocina durante 40 minutos a 1 hora. Lista la masa se divide la masa en 20 porciones, en el mesón enharinado iniciar a estirar cada porción de la masa que quede como un torta redonda del centro hacia los bordos, con la mano o la ayuda de un rodillo esta masa debe quedar con un grosor de 1 cm, se hace un meldo de panel con la piña cortada en cuadritos, añadir la salsa de tomate, verter 3 cucharadas de salsa de tomate sobre cada porción de masa, cubrir la piza de queso mozzarella dejando un borde de 1 cm, añadir jamón y la piña calada, el horno debe estar precalentado 10 minutos antes a 300 ingresar las pizzas al horno durante 15 minutos.

Evidencias Fotográfica
Preparación de sándwich, hamburguesas, hot dogs, salchipapas, pizzas





Powered by CamScanner

Evidencias Fotográfica
Preparación de sándwich, hamburguesas, hot dogs, salchipapas, pizzas









TALLER No. 4
Cocina del Pacifico Diferentes sistemas de cocción, Terminaciones de pescados previamente cocidos, pescados ahumados, Carpaccios (pescados crudos en finas lonchas), Cazuelas de Marisco, Sancocho de Pescado

Sancocho de Pescado

Ingredientes
- Cabezas de pescado 4 unidades
- Tilapia 2 libras
- Papa parda 2 libras
- Yuca 1 Unidad grande
- Plátanos verdes 1 gaga
- Crema de leche 1 bolsa de 500 gramos
- Cebollas largas 4 ramas
- Ajo 1 cabeza
- Sal
- Hierbas (orégano, cimarrón, cilantro)

Preparación

En una olla colocar las cabezas de pescado con las hierbas dejar hervir durante 20 minutos, pelar la yuca y picarla en trozos agregar al caldo hervir durante 6 minutos, luego agregar la papa parda pelada en cuadritos dejar hervir 20 minutos más, añadir la terapia y dejar hervir durante 5 minutos más de cocción, añadir la crema de leche, servir y decorar con cilantro

Evidencia Fotográfica
Sancocho de Pescado





Powered by CamScanner

Cazuela de Mariscos

Ingredientes

- Mix de Mariscos 3 bolsas ((calamares, cangrejos, camarones, almejas, palmitos de cangrejo, pulpo, pescado)
- Leche de coco 2 bolsas
- Mantequilla 4 cucharadas
- Cebolla larga 4 ramas
- Hierbas (orégano, cimarrón, laurel, tomillo, cilantro)
- Ajo 1 cabeza
- Pigmenton
- Zanahoria
- Apio

Preparación

Iniciamos haciendo el caldo partiendo una cebolla en cuadros, la zanahoria se parte a la mitad y corta una rodajas, el apio se corta en trozaos ya que este le da un buen sabor, en una olla bien caliente colocar aceite de oliva con el pescado blanco y hacer el caldo para aprovechar toda la sustancia que tiene para el fondo, añadir más aceite de oliva y echar las verduras debe quedar de un color gris el pescado se va a desarmar pero solo es para darle sabor al caldo y dejar hervir durante 30 minutos para que se concentre todo el sabor, servir todas las verduras y dejar solo el caldo cortar pigmento y tomate en cuadritos esto le ayudara a darle mejor sabor, luego en otro sarten colocamos aceite de oliva añadir el Mix de mariscos, sofreír para quede todo el sabor, agregar cebolla blanca, ajo, pigmenton rojo (este tiene algo de dulce para darle buen sabor al caldo), pratpica tomate y el vino blanco, condimentar, agregar sal agregar el caldo de pescado dejar hervir suave durante unos 15 mas agregar la leche de coco, la cazuela se puede acompañar de arroz y patacones es opcional.

Evidencia Fotográfica
Cazuela de Mariscos




Ceviche de Camarón

Ingrediente

- Camarones frescos 3 Kilos
- Cebolla 3 unidades
- Ajo 3 dientes
- Cilantro 1 taza
- Limón 3 unidades
- Salsa de tomate
- Ají, Sal

Preparación

Hervir el agua con sal hasta que llegue a punto de ebullición y entonces se le agregan los camarones Se deja alrededor de dos minutos se limpian y luego se ponen a escurrir los camarones, en un recipiente de vidrio agregar la cebolla, el ajo, el cilantro y finalmente, por supuesto, los camarones, el zumo de limón y la salsa de tomate. Agregar sal al gusto y ají al gusto, revolver y servir en una copa corta para ceviche. poner la cebolla en sal unos 10 minutos, para que pierda un poco el sabor. Después hay que lavarla muy bien y con suficiente agua para que no quede salada. Además, se recomienda no cocinar demasiado los camarones porque si se pasan de cocción quedarán duros.

Powered by CamScanner

Evidencia Fotográfica
Ceviche de Camarón





Encocado de Pescado
Ingredientes

- Pescado blanco 3 libras
- Tomate 4 unidades
- Cebolla cabezona 4 unidades
- Cebolla larga 3 ramas
- Ajo en polvo 1 sobre , Sal
- Leche de coco 2 bolsas
- Pigmenton dulce 3 unidades
- Cilantro 3 cucharadas
- Plátano maduro 3 unidades
- Cúrcuma media cucharadita
- Paprika media cucharadita
- Crema de leche 1 bolsa de 500 gr

Preparación

Cortar la cebolla y los tomates en cubos chiquitos, en una sarten , con un poco de aceite de oliva ponemos a sofreír la cebolla con un poquito de sal y pimienta, una vez este dorada la cebolla añadir el tomate y cocinar hasta formar un hogao, agregar la crema de leche y la leche de coco y cocinar unos 20 minutos más, hasta que se caliente muy bien y se haya espesado un poquito, luego agregar el filete de pescado, limpio y sin piel, a la salsa cremosa de coco cocinar unos 10 minutos el pescado en la salsa, servir decorar con cilantro.

Evidencia Fotográfica
Encocado de Pescado






Preparación

Lavar todas las frutas, con suficiente agua fria, para que queden bien limpias, algunas de las frutas es necesario quitarles la cascara, pelar la pina cortar en cuadritos y en un sarten calar, aparte en un sarten de plástico colocar todas la frutas picadas en cuadritos agregar la crema de leche el coco y el yogur finalmente revolver todo servir

Ensalada de colores

Ingredientes

- Lechuga Batavia 2 unidades
- Tomate 4 unidades
- Zanahoria 4 unidades
- Cebolleta 3 unidades
- Brócoli 2 bandejas
- Pepino 3 unidades
- Pigmenton verde, rojo y amarillo 3 unidades
- Piña 2 unidades
- Azúcar 2 tazas
- Sal 1 cucharada
- Limón 3 cucharadas
- Maicitos 3 latas
- Aceite de oliva 4 cucharadas
- Mayonesa 4 cucharadas
- Cilantro 3 cucharadas
- Vinagre de manzana 2 cucharadas

Preparación

Lavar todos las verduras con suficiente agua fria si se desea se puede agregar un poco de vinagre de manzana para que queden más limpias, en un sarten colocar la piña cortada en cuadritos y calar con azúcar , las verduras cortar en julianas y colocarlas en sarten de plástico por para luego agregar la mayonesa, sal, lata de maicitos el zumo de limón y cilantro, una vez todo listo se revuelve todo y se sirve

Evidencia Fotográfica
Ensalada de frutas y de Colores





Taller No 6
Preparación de embutidos: Embutido de Lomo; Embutido de Pollo

EMBUTIDO DE POLLO

Ingredientes

- Pechuga de pollo 4 unidades grandes
- Huevos 3 unidades
- Zanahoria 3 unidades
- Habichuelas 6 unidades
- Queso Mozzarella 2 paquetes
- Jamón 2 paquetes
- Hierbas (orégano, tomillo cimarrón, laurel)
- Cebolla larga 3 unidades
- Cebolleta 4 unidades
- Miga de Pan 1 bolsa
- Gelatina sin sabor 2 cajas

Powered by CamScanner

TALLER No. 5

Cocina saludable (ensaladas batidos): Preparación de batidos verdes saludables; Ensaladas de frutas; Ensaladas de colores.

Batido Verde

Ingredientes

- Piña 2 unidades
- Manzana verde 6 unidades
- Apio 2 tallos
- Perejil 2 tazas
- Limón 1 taza
- Jengibre 3 cms
- Agua

Preparación

En una sarten de plástico colocar todos los ingredientes y lavar muy bien, agregar a la licuadora o extractor de jugos durante 2 minutos, se cierne opcional servir inmediatamente

Batido Verde

Ingredientes

- Espinaca 3 tazas
- Acelga 5 unidades
- Perejil 3 tazas
- Apio 2 tallos
- Manzana 6 unidades
- Limón 1 taza

Preparación

En una sarten de plástico colocar todos los ingredientes y lavar muy bien, agregar a la licuadora o extractor de jugos durante 2 minutos, se cierne opcional servir inmediatamente

Evidencia Fotográfica
Jugos Verdes



Ensalada de Frutas

Ingredientes

- Papaya 3 unidades
- Manzana 6 unidades
- Piña 3 unidades
- Uvas 3 bandejas
- Banano 1 jajá
- Fresas 3 bandejas
- Mango 4 unidades
- Kiwi 5 unidades
- Carambolo 1 bandeja
- Yogur de fresa 1 bolsa
- Crema de leche 1 bolsa
- Coco 2 unidades

Powered by CamScanner

Preparación

Las pechuga de pollo de muelen se condimentan con las hierbas, sal, la cebolleta y cebolla larga se corta en trocitos y se licuan, luego se agrega todo esto con las pechugas de pollo, añadir la miga de pan, 1 huevo el queso y el jamón se pueden cortar en cuadritos o se colocan en lonchas enteras es opcional , las verduras se cortan en julianas o redondas en la mesa colocamos el papel binipel y colocar el embutido de pollo esparcirlo muy bien que no quede tan delgado, colocar las zanahorias, los huevos cocinados, queso y el jamón, una vez realizado todo esto se empieza a enrollar con mucho cuidado

se va dando la vuelta hasta que quede bien apretado para que quede más consistente y con forma. En una olla se ha coloca a hervir previamente con suficiente agua y hierbas para colocar el embutido a hervir más o menos durante 2 horas, terminado este proceso se saca se pone a escurrir para luego colocarlo en la nevera para que de buen corte y servir

Evidencia Fotográfica
Embutido de Lomo y de Pollo



Powered by CamScanner

Evidencia Fotográfica
Embutido de Lomo y de Pollo












Powered by CamScanner

Taller No. 1 ESTAMPADO
Estampado Diferentes técnicas, Alta densidad, Foild, Glitter, Apliques, Vinilo, Textil

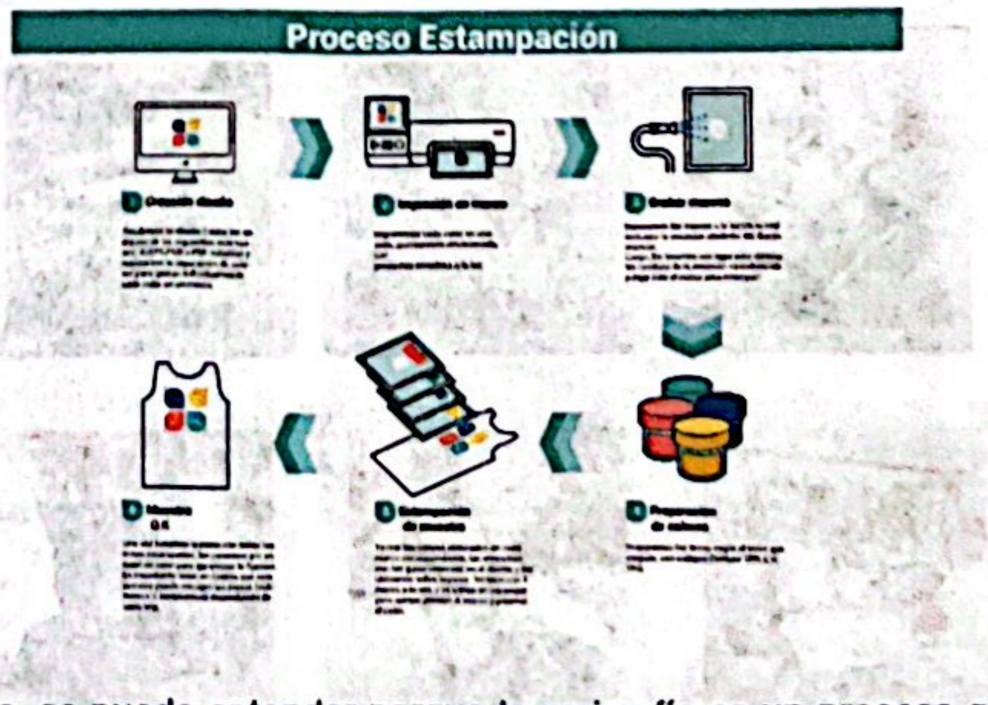
Se realiza la presentación y Socialización entre el Instructor y las Mujeres de la Casa Refugio, donde se explica cómo se van a realizar los dos talleres de Estampado.

Se da inicio a la formación de Estampado impartida por el Instructor Gentil Chávez, Profesional en el Área, quien les dio las respectivas indicaciones de cómo se iban a realizar las actividades en cada uno de los Talleres, el cuidado con las diferentes maquinas a utilizar para cada proyecto. La finalidad del Estampado es poder replicar una imagen en masa de una manera muy rápida y productiva, esto mediante la transferencia de tinta a alguna superficie o en nuestro caso a diferentes tipos de telas.

Antes de explicar más a fondo el proceso, es muy importante mencionar las dos bases de tintas que existen en el mercado, estás son: plastisol y textil o base agua. Cada una de estas tiene sus ventajas y desventajas. El plastisol es una tinta compuesta por PVC y otros aditivos, esto hace que no sea soluble al agua, entre las ventajas que se obtienen al usar estas tintas es que dan una mayor duración del estampado en la prenda, son preferibles a la hora de estampar en prendas oscuras y que en el proceso de estampación estas no se secan. Por otro lado, tenemos las tintas textiles, que son hechas a base de agua, estás son más ecológicas y el tacto en la prenda es más suave.



A continuación, miraremos un infográfico para que sea un poco más fácil de entender cómo funciona realmente el proceso de estampado:



Al ver un poco más el proceso, se puede entender porque la serigrafía es un proceso que está más enfocado en la estampación de un gran número de piezas, ya que no es económicamente viable, grabar marcos y crear colores para hacer 1 o 2 camisas. Cuando se quieren realizar pocas unidades de un mismo diseño, se pueden pensar en otras técnicas de impresión como la sublimación.

Powered by CamScanner

Maquinas Estampados Impresora con tintas de sublimación, Maquina termo Fijadora o Sublimación 60 x 40, Maquina Sublimadora para Vasos Mug





Evidencia Fotográfica
Estampado de Camisetas









Para el taller de estampado a Cada aprendiz se le entrego una camiseta de color franela 180 gramos colores surtidos, se utilizaron varias técnicas como Scrin varios colores y tintas de alta densidad, se trabajó también con vinilo adhesivo como plantilla, se imprimieron apliques con telas sublimables como Lino Flex ultra blanco, papel bifac, gliter y papel foild, cada aprendiz hizo su respectivo estampado con la guía del instructor, algunas de ellas se tomaron fotos y las de sus hijos o familiares para luego practicar lo explicado por el instructor

Evidencia Fotográfica
Estampado de Camisetas













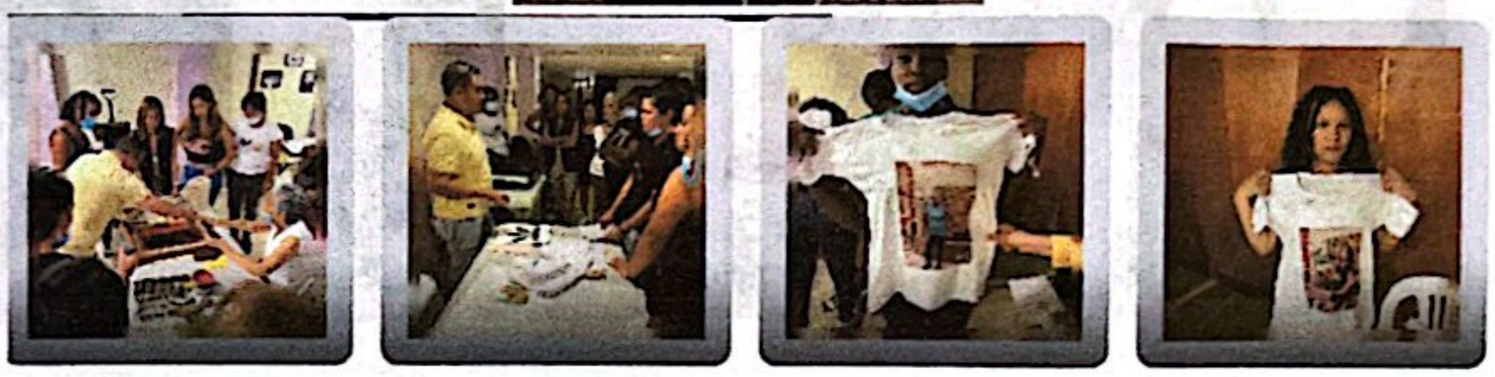




Powered by CamScanner

Evidencia Fotográfica
Estampado de Camisetas







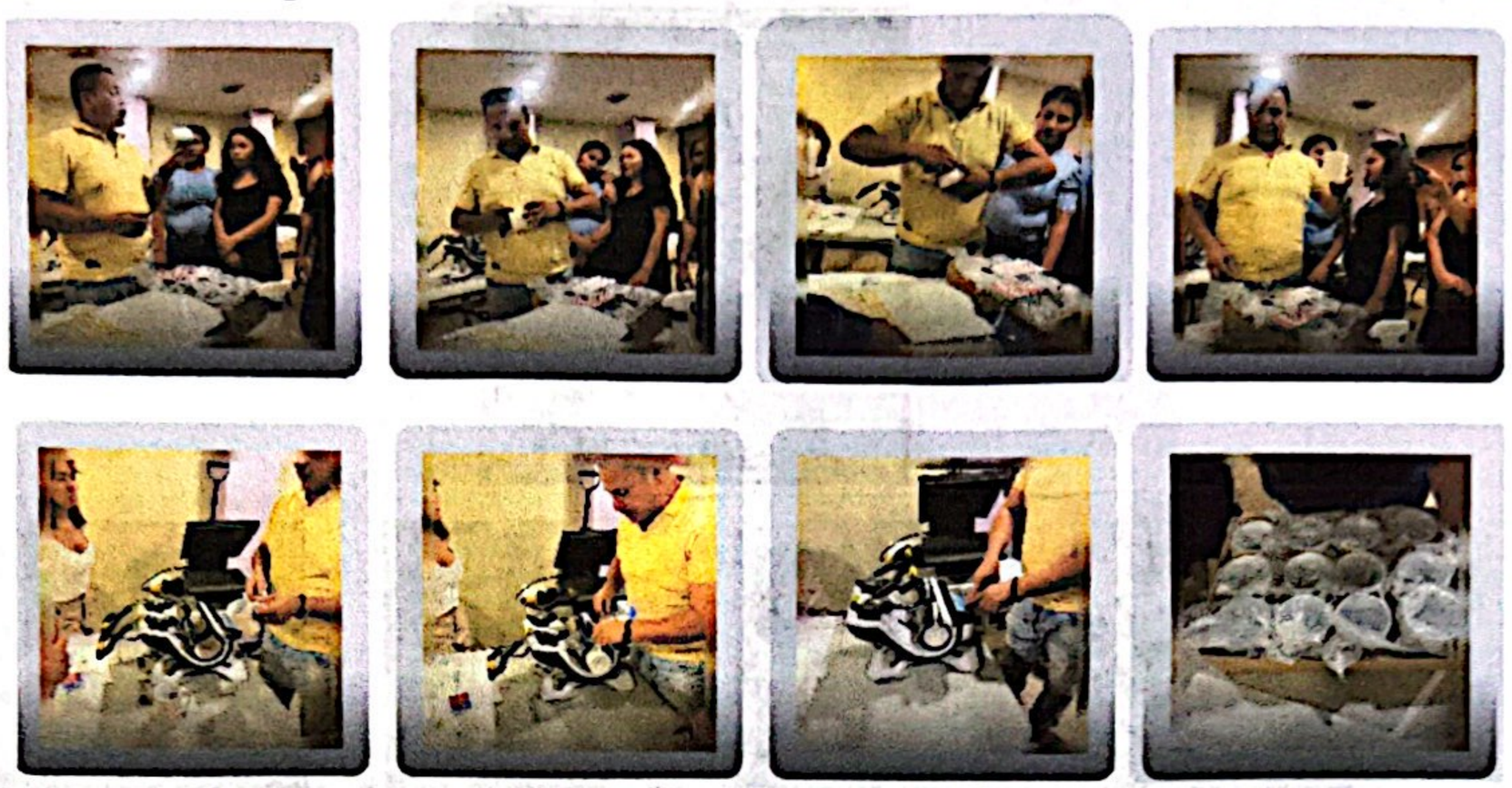


Taller No. 2 ESTAMPADO
Sublimación textil Vinilo de corte textil o termo Impresión Impresión directa

Para este segundo taller se entregó a cada Mujer de la Casa Refugio la camiseta Blanca Poliéster piel de durazno y el Vaso Mugs de 11 onzas, estampamos las 20 camisetas de algodón con técnicas como: - Scrin varios colores y tintas alta densidad - vinilo adhesivo como plantilla - Apliques con telas sublimables como LINOFLEX ULTRA BLANCO, PAPEL BIFAX - GLITER - Papel foild

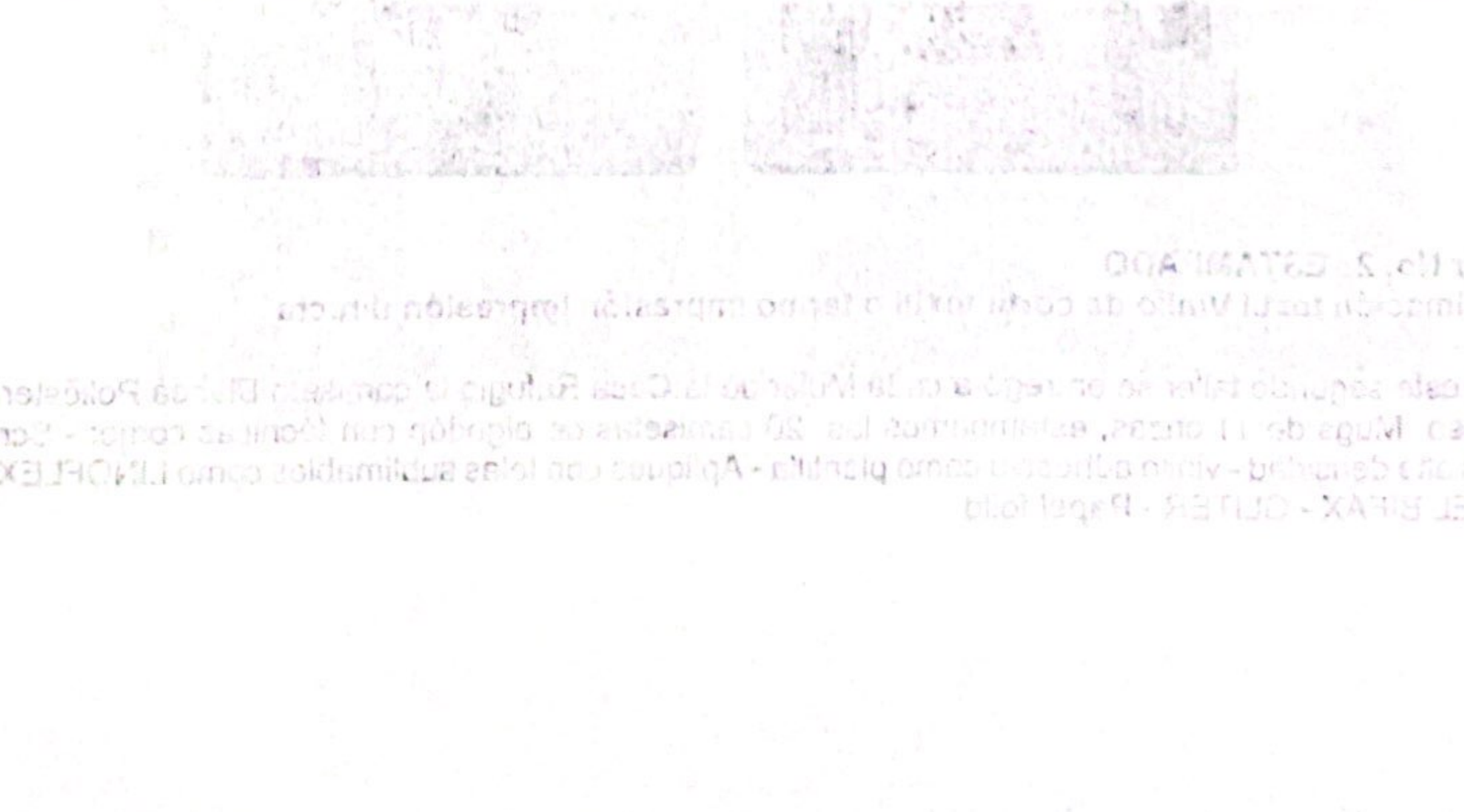
Powered by CamScanner

Evidencia Fotográfica
Sublimación Vasos Mug









Evidencia Fotográfica
Sublimación Vasos Mug



Proponente: **Recoletta Diseño y Organizaciòn de Eventos Sociales y Empresariales**	
Dirección: Cra 6 A No. 24 N 44	Teléfono: 3117694146
Documento de identificación: 34.551.319-1	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL
RUBY MARIELLA RAMIREZ CASTRO

Powered by CamScanner

Recoletta
Diseño de eventos sociales y empresariales

RECOLETTA Diseño y Organizaciòn de Eventos Sociales y Empresiales

LISTA DE ASISTENCIA

Ciudad /Municipio: Popayan Ambiente: Casa de la Mujer Casa Refugio Fecha: 05 Y 06 de septiembre de 2023 Horario de 09:00 a 17:00 p.m

Objetivo/ Tema : El contratista se obliga con el Departamento del Cauca –Secretaría de la Mujer a Prestar Servicios de Formación a través talleres de Cocina, Estampado, Bisutería y Manipulación con porcelanicron para Mujeres Víctimas de la Violencia, en Situación Especial de Riesgo en el Departamento del Cauca en el Marco del Proyecto "Apoyolntegral a Mujeres Víctimas y en Situación Especial deRiesgo en el Departamento del Cauca". bpin 2022003190126. **Taller No 1 Cocina tradicional Caucana: Identificación y preparación de Comidas Típicas Caucanas; sopa, platos, bebidas, Pasabocas**

No	NOMBRE	CÉDULA	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
1	AIDE ARBOLEDA		300749210		Aide arboleda
2	ANA CARDONA		3175611510		
3	BLANCA MIRIAN CASTRO	25256501	3167361512		
4	ISABELLA MOLINEROS CAMPO	1059235488	3157903746		Isabela Molineros
5	JEIDY LILIANA ROMERO ARIAS	1013642003	3218150367		Jeidy Liliana Romero
6	JURANY ERAZO		3126456797		Jurany Andrea Erazo Guevara
7	KAREN JISELA TORRES HURTADO	1061198858	3215924464		
8	KELLY COLLAZOS	1061817210	3222870415		Kelly Collazos
9	LEIDY ESNEDA FLOR	1003037558			Leidy Esneda Flor Canacue
10	LEIDY JOHANA RUCO	1061713277	3172928260		Leidy Johana Ruco Serna
11	LEIDY MARIANA URBINA MOSQUERA			PPT	Leidy Mariana.
12	LISETH ADRANA SOLANO DAZA	1061812227			Liseth Daza
13	LORENA SUAREZ LOPEZ	25274842	3207431010	lorenasuoo@gmail.com	
14	LUCRECIA MUÑOZ		6028357890		Lucrecia Muñoz
15	LUZ DARY MORENO	1002936486	3172928250		Maria Luz Dari Moreno Solis
16	MARIA ANGELICA OSPINA	1059066762			Maria Angelica Ospina Garrido
17	MARIBEL CASTRO	34543907	3166047379		Maribel Castro T.
18	MARIELA CASTRO RODRIGUEZ	25265902	3234375603		Mariela Castro R.
19	PATRICIA CAMPO	43743487	3157903746		Patricia Campo
20	RUBIELA OROZCO MUÑOZ				Rubiela Orozco Muñoz
21	SORAIDA NARVAEZ	34536894	3225166659		Rubiela OROZCO Soraida Narvaez
22	VIVIANA ARCHICO				
23	Lizzeth V. Mamian	1061801730			Lizzeth V. Mamian
24	Melba Yacamilo	34649748	3233181025		Melba Yacamilo
25	Maria Rosa Velasco	34538712			Maria Rosa Velasco

Atentamente,

PAOLA ANDREA POLINDARA
Instructor Cocina

Powered by CamScanner

Recoletta
Diseño de eventos sociales y empresariales

RECOLETTA Diseño y Organizaciòn de Eventos Sociales y Empresiales

LISTA DE ASISTENCIA

Ciudad /Municipio: Popayan Ambiente: Casa de la Mujer Casa Refugio Fecha: 10, 11 de octubre de 2023

Objetivo/ Tema : El contratista se obliga con el Departamento del Cauca –Secretaría de la Mujer a Prestar Servicios de Formación a través talleres de Cocina, Estampado, Bisutería y Manipulación con porcelanicron para Mujeres Víctimas de la Violencia, en Situación Especial de Riesgo en èl Departamento del Cauca en el Marco del Proyecto "Apoyolntegral a Mujeres Víctimas y en Situación Especial deRiesgo en el Departamento del Cauca". bpin 2022003190126. Taller No 1 Cocina tradicional caucana: Identificación y preparación de comidas típicas caucanas; sopa, platos, bebidas, Pasabocas.

No	NOMBRE	CÉDULA	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
1	BAUDILIA MARIA ASTUDILLO IDROBO	25266221	3212666719		Baudilia maria Astudillo
2	DEYANIRA HUACA UNI	34529681			Deyanira Huaca U.
3	FLOR MARINA FLOR CERON	25478851	3205534346		Flor marina flor C.
4	LILIA MARIA ASTUDILLO PINO	25271548	3136832513		LILIA M. ASTUDILLO P
5	MARIA ELENA PARDO	34539163			Maria Elena Pardo
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

Afentamente,

PAOLA ANDREA POLINDARA
Instructor Cocina

Recoletta
Diseño de eventos sociales y empresariales

RECOLETTA Diseño y Organizaciòn de Eventos Sociales y Empresiales

LISTA DE ASISTENCIA

Ciudad /Municipio: Popayan Ambiente: Casa de la Mujer Casa Refugio Fecha: 12 y 13 de septiembre de 2023 Horario de 09:00 a 17:00 p.m

Objetivo/ Tema : El contratista se obliga con el Departamento del Cauca –Secretaría de la Mujer a Prestar Servicios de Formación a través talleres de Cocina, Estampado, Bisutería y Manipulación con porcelanicron para Mujeres Víctimas de la Violencia, en Situación Especial de Riesgo en el Departamento del Cauca en el Marco del Proyecto "Apoyointegral a Mujeres Víctimas y en Situación Especial deRiesgo en el Departamento del Cauca". bpin 2022003190126. Taller No 2 Preparación de arroces especiales: Arroz Mixto, Arroz Ranchero, Arroz Paisa, Arroz Chino

No	NOMBRE	CÉDULA	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
1	AIDE ARBOLEDA		300749210		
2	ANA CARDONA		3175611510		
3	BLANCA MIRIAN CASTRO	25256501	3167361512		
4	ISABELLA MOLINEROS CAMPO	1059235488	3157903746		
5	JEIDY LILIANA ROMERO ARIAS	1013642003	3218150367		
6	JURANY ERAZO		3126456797		
7	KAREN JISELA TORRES HURTADO	1061198858	3215924464		
8	KELLY COLLAZOS	1061817210	3222870415		
9	LEIDY ESNEDA FLOR	1003037558			
10	LEIDY JOHANA RUCO	1061713277	3172928260		
11	LEIDY MARIANA URBINA MOSQUERA			PPT	
12	LISETH ADRANA SOLANO DAZA	1061812227			
13	LORENA SUAREZ LOPEZ	25274842	3207431010	lorenasuarez@gmail.com	
14	LUCRECIA MUÑOZ		6028357890		
15	LUZ DARY MORENO	1002936486	3172928250		
16	MARIA ANGELICA OSPINA	1059066762			
17	MARIBEL CASTRO	34543907	3166047379		
18	MARIELA CASTRO RODRIGUEZ	25265902	3234375603		
19	PATRICIA CAMPO	43743487	3157903746		
20	RUBIELA OROZCO MUÑOZ				
21	SORAIDA NARVAEZ	34536894	3225166659		
22	VIVIANA ARCHICO				
23	Lizzeth V. Mauligan	1061801730			
24	Mellon Piyamtu	24967791	3233180257		
25	Maria Elena Velasco	34626812			

Atentamente,

PAOLA ANDREA POLINDARA
Instructor Cocina

Recoletta
Diseño de eventos sociales y empresariales

RECOLETTA Diseño y Organizaciòn de Eventos Sociales y Empresiales

LISTA DE ASISTENCIA

Ciudad /Municipio: Popayan Ambiente: Casa de la Mujer Casa Refugio Fecha: 12, 13 de septiembre de 2023

Objetivo/ Tema : El contratista se obliga con el Departamento del Cauca –Secretaría de la Mujer a Prestar Servicios de Formación a través talleres de Cocina, Estampado, Bisutería y Manipulación con porcelanicron para Mujeres Víctimas de la Violencia, en Situación Especial de Riesgo en el Departamento del Cauca en el Marco del Proyecto "Apoyolntegral a Mujeres Víctimas y en Situación Especial deRiesgo en el Departamento del Cauca". bpin 2022003190126. Taller No 2 Preparación de arroces especiales: Arroz Mixto, Arroz Ranchero, Arroz Paisa, Arroz Chino

No	NOMBRE	CÉDULA	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
1	BAUDILIA MARIA ASTUDILLO IDROBO	25266221	3212666719		Baudilia maria Astudillo
2	DEYANIRA HUACA UNI	34529681			Deyanira Huaca U.
3	FLOR MARINA FLOR CERON	25478851	3205534346		flor marina flor c
4	LILIA MARIA ASTUDILLO PINO	25271548	3136832513		LILIA M ASTUDILLO P
5	MARIA ELENA PARDO	34539163			maria Elena Pardo
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

Atentamente,

PAOLA ANDREA POLINDARA
Instructor Cocina

Powered by CamScanner

Recoletta
Diseño de eventos sociales y empresariales

RECOLETTA Diseño y Organizaciòn de Eventos Sociales y Empresiales

LISTA DE ASISTENCIA

Ciudad /Municipio: Popayan Ambiente: Casa de la Mujer Casa Refugio Fecha: 19 y 20 de septiembre de 2023 Horario de 09:00 a 17:00 p.m

Objetivo/ Tema : El contratista se obliga con el Departamento del Cauca –Secretaría de la Mujer a Prestar Servicios de Formación a través talleres de Cocina, Estampado, Bisutería y Manipulación con porcelanicron para Mujeres Víctimas de la Violencia, en Situación Especial de Riesgo en el Departamento del Cauca en el Marco del Proyecto "Apoyointegral a Mujeres Víctimas y en Situación Especial deRiesgo en el Departamento del Cauca". bpin 2022003190126. Taller No 3 Comidas rápidas: Preparación de sándwich, hamburguesas, hot dogs, salchipapas, pizzas

No	NOMBRE	CÉDULA	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
1	AIDE ARBOLEDA		300749210		
2	ANA CARDONA		3175611510		
3	BLANCA MIRIAN CASTRO	25256501	3167361512		
4	ISABELLA MOLINEROS CAMPO	1059235488	3157903746		
5	JEIDY LILIANA ROMERO ARIAS	1013642003	3218150367		
6	JURANY ERAZO		3126456797		
7	KAREN JISELA TORRES HURTADO	1061198858	3215924464		
8	KELLY COLLAZOS	1061817210	3222870415		
9	LEIDY ESNEDA FLOR	1003037558			
10	LEIDY JOHANA RUCO	1061713277	3172928260		
11	LEIDY MARIANA URBINA MOSQUERA			PPT	
12	LISETH ADRANA SOLANO DAZA	1061812227			
13	LORENA SUAREZ LOPEZ	25274842	3207431010	lorenasu00@gmail.com	
14	LUCRECIA MUÑOZ		6028357890		
15	LUZ DARY MORENO	1002936486	3172928250		
16	MARIA ANGELICA OSPINA	1059066762			
17	MARIBEL CASTRO	34543907	3166047379		
18	MARIELA CASTRO RODRIGUEZ	25265902	3234375603		
19	PATRICIA CAMPO	43743487	3157903746		
20	RUBIELA OROZCO MUÑOZ				
21	SORAIDA NARVAEZ	34536894	3225166659		
22	VIVIANA ARCHICO				
23					
24					
25					

Atentamente,

PAOLA ANDREA POLINDARA
Instructor Cocina

Powered by CamScanner

Recoletta
Diseño de eventos sociales y empresariales

RECOLETTA Diseño y Organizaciòn de Eventos Sociales y Empresiales

LISTA DE ASISTENCIA

Ciudad /Municipio: Popayan Ambiente: Casa de la Mujer Casa Refugio Fecha: 19, 20 de septiembre de 2023

Objetivo/ Tema : El contratista se obliga con el Departamento del Cauca –Secretaría de la Mujer a Prestar Servicios de Formación a través talleres de Cocina, Estampado, Bisutería y Manipulación con porcelanicron para Mujeres Víctimas de la Violencia, en Situación Especial de Riesgo en el Departamento del Cauca en el Marco del Proyecto "Apoyointegral a Mujeres Víctimas y en Situación Especial deRiesgo en el Departamento del Cauca". bpin 2022003190126. Taller No 3 Comidas rápidas: Preparación de sándwich, hamburguesas, hot dogs, salchipapas, pizzas

No	NOMBRE	CÉDULA	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
1	BAUDILIA MARIA ASTUDILLO IDROBO	25266221	3212666719		Baudilia Maria Astudillo
2	DEYANIRA HUACA UNI	34529681			Deyanira Huaca Uni
3	FLOR MARINA FLOR CERON	25478851	3205534346		Flor Marina Flor C
4	LILIA MARIA ASTUDILLO PINO	25271548	3136832513		LILIA M ASTUDILLO P
5	MARIA ELENA PARDO	34539163			Maria Elena Pardo
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

Atentamente,

PAOLA ANDREA POLINDARA
Instructor Cocina

Powered by CamScanner

Recoletta
Diseño de eventos sociales y empresariales

RECOLETTA Diseño y Organizaciòn de Eventos Sociales y Empresiales

LISTA DE ASISTENCIA

Ciudad /Municipio: Popayan Ambiente: Casa de la Mujer Casa Refugio Fecha: 26 y 27 de septiembre de 2023 Horario de 09:00 a 17:00 p.m

Objetivo/ Tema : El contratista se obliga con el Departamento del Cauca –Secretaría de la Mujer a Prestar Servicios de Formación a través talleres de Cocina, Estampado, Bisutería y Manipulación con porcelanicron para Mujeres Víctimas de la Violencia, en Situación Especial de Riesgo en el Departamento del Cauca en el Marco del Proyecto "Apoyointegral a Mujeres Víctimas y en Situación Especial deRiesgo en el Departamento del Cauca". bpin 2022003190126. **Taller No 4 Diferentes sistemas de cocción, Terminaciones de pescados previamente cocidos; Pescados ahumados, Carpaccios (pescados crudos en finas lonchas); Cazuelas de Marisco, Sancocho de Pescado.**

No	NOMBRE	CÉDULA	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
1	AIDE ARBOLEDA		300749210		Aide Arboleda
2	ANA CARDONA		3175611510		Ana Cardona
3	BLANCA MIRIAN CASTRO	25256501	3167361512		
4	ISABELLA MOLINEROS CAMPO	1059235488	3157903746		Isabela Molineros.
5	JEIDY LILIANA ROMERO ARIAS	1013642003	3218150367		JEIDY LILIANA ROMERO
6	JURANY ERAZO		3126456797		Jurany Andrea Erazo G
7	KAREN JISELA TORRES HURTADO	1061198858	3215924464		Karen.
8	KELLY COLLAZOS	1061817210	3222870415		Kelly Collazos
9	LEIDY ESNEDA FLOR	1003037558			Leidy Esneda Flor ocampo
10	LEIDY JOHANA RUCO	1061713277	3172928260		Leidy Johana RUCO serna.
11	LEIDY MARIANA URBINA MOSQUERA			PPT	LEIDYS MARIANA
12	LISETH ADRANA SOLANO DAZA	1061812227			Liseth Rota
13	LORENA SUAREZ LOPEZ	25274842	3207431010	lorenasuarez@gmail.com	LORENA
14	LUCRECIA MUÑOZ		6028357890		Lucrecia Muñoz
15	LUZ DARY MORENO	1002936486	3172928250		Luz Dary Moreno Solis
16	MARIA ANGELICA OSPINA	1059066762			Maria Angelica Ospina Garrido
17	MARIBEL CASTRO	34543907	3166047379		Maribel Castro T.
18	MARIELA CASTRO RODRIGUEZ	25265902	3234375603		Mariela Castro R.
19	PATRICIA CAMPO	43743487	3157903746		Patricia Campo.
20	RUBIELA OROZCO MUÑOZ				Rubiela Orozco
21	SORAIDA NARVAEZ	34536894	3225166659		Soraida Narvaez.
22	VIVIANA ARCHICO				Viviana Archico.
23	Lizeth V. Munoz	1061801320			
24	Melba Patricia	34349748			Melba Patricia
25	Maria Rosa Velasco	34538472			

Atentamente,

PAOLA ANDREA POLINDARA
Instructor Cocina

Powered by CamScanner

Recoletta
Diseño de eventos sociales y empresariales

RECOLETTA Diseño y Organizaciòn de Eventos Sociales y Empresiales

LISTA DE ASISTENCIA

Ciudad /Municipio: Popayan Ambiente: Casa de la Mujer Casa Refugio Fecha: 26, 27 de septiembre de 2023 horario de 09:00 a 17:00 pm

Objetivo/ Tema : El contratista se obliga con el Departamento del Cauca –Secretaría de la Mujer a Prestar Servicios de Formación a través talleres de Cocina, Estampado, Bisutería y Manipulación con porcelanicron para Mujeres Víctimas de la Violencia, en Situación Especial de Riesgo en el Departamento del Cauca en el Marco del Proyecto "Apoyolntegral a Mujeres Víctimas y en Situación Especial deRiesgo en el Departamento del Cauca". bpin 2022003190126. Taller No 4 Cocina del Pacífico: Diferentes sistemas de cocción, Terminaciones de pescados previamente cocidos; Pescados ahumados, Carpaccios (pescados crudos en finas lonchas); Cazuelas de Marisco, Sancocho de Pescado.

No	NOMBRE	CÉDULA	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
1	BAUDILIA MARIA ASTUDILLO IDROBO	25266221	3212666719		
2	DEYANIRA HUACA UNI	34529681			Deyanira Huaca U.
3	FLOR MARINA FLOR CERON	25478851	3205534346		flor marina flor C.
4	LILIA MARIA ASTUDILLO PINO	25271548	3136832513		
5	MARIA ELENA PARDO	34539163			maria Elena Pardo
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

Atentamente,

PAOLA ANDREA POLINDARA
Instructor Cocina

Powered by CamScanner

Recoletta
Diseño de eventos sociales y empresariales

RECOLETTA Diseño y Organizaciòn de Eventos Sociales y Empresiales

LISTA DE ASISTENCIA

Ciudad /Municipio: Popayan Ambiente: Casa de la Mujer Casa Refugio Fecha: 3, 4 de octubre de 2023

Objetivo/ Tema : El contratista se obliga con el Departamento del Cauca –Secretaría de la Mujer a Prestar Servicios de Formación a través talleres de Cocina, Estampado, Bisutería y Manipulación con porcelanicron para Mujeres Víctimas de la Violencia, en Situación Especial de Riesgo en el Departamento del Cauca en el Marco del Proyecto "ApoyoIntegral a Mujeres Víctimas y en Situación Especial deRiesgo en el Departamento del Cauca". bpin 2022003190126. **Taller No 5 Cocina saludable (ensaladas batidos): Preparación de batidos verdes saludables; Ensaladas de frutas; Ensaladas de colores.**

No	NOMBRE	CÉDULA	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
1	AIDE ARBOLEDA		3007494210		Aide arboleda
2	BLANCA MIRIAN CASTRO	25256501	3167361512		
3	ISABELLA MOLINEROS CAMPO	1059235488	3157903746		LEIDY LILIANA ROMERO
4	JEIDY LILIANA ROMERO ARIAS	1013642003			Isabella Molineros
5	JURANY ERAZO				Yeny Andrea Erazo Gmm
6	KAREN JISELA TORRES HURTADO	1061198858	3215924464		Karen
7	KELLY COLLAZOS	1061817210	3222870415		Kelly Collazos
8	LEIDY ESNEDA FLOR	1003037558			Leidy Esneda Flor Caamres.
9	LEIDY JOHANA RUCO	1061713277	3172928260		Leid Johana Rico Serna
10	LEIDY MARIANA URBINA MOSQUERA		PPT		Leidys MARIANA
11	LISETH ADRANA SOLANO DAZA	1061812227			Liseth Daza
12	LORENA SUAREZ LOPEZ	25274842	3207431010		LORENA
13	LUCRECIA MUÑOZ	25	6028357890		Lucrecia Muñoz
14	LUZ DARY MORENO	1002936486			
15	MARIA ANGELICA OSPINA	1059066762			Maria Angelica Ospina Cosindo
16	MARIBEL CASTRO	34543907	3166047379		Maribel Castro R.
17	MARIELA CASTRO RODRIGUEZ	25265902	3234375603		Mariela Castro
18	PATRICIA CAMPO	43743487	3157903746		Patricia Campo.
19	RUBIELA OROZCO MUÑOZ				Rubiela Orozco Muñoz
20	SORAIDA NARVAEZ	34536894	3225166659		Soraida Narvaez
21	VIVIANA ARCHICO				
22	Maria Lou Velasco	34538712			Maria Rosa Velasco
23	Melba Lupanuja	34369748	3233180151		Melba Lupanuja
24	Eugenia Trochez	34561229			
25					

Atentamente,

PAOLA ANDREA POLINDARA
Instructor Cocina

Powered by CamScanner

Recoletta
Diseño de eventos sociales y empresariales

RECOLETTA Diseño y Organizaciòn de Eventos Sociales y Empresiales

LISTA DE ASISTENCIA

Ciudad /Municipio: Popayan Ambiente: Casa de la Mujer Casa Refugio Fecha: 3, 4 de octumbre de 2023 horario de 09:00 a 17:00 pm

Objetivo/ Tema : El contratista se obliga con el Departamento del Cauca –Secretaría de la Mujer a Prestar Servicios de Formación a través talleres de Cocina, Estampado, Bisutería y Manipulación con porcelanicron para Mujeres Víctimas de la Violencia, en Situación Especial de Riesgo en el Departamento del Cauca en el Marco del Proyecto "Apoyolntegral a Mujeres Víctimas y en Situación Especial deRiesgo en el Departamento del Cauca". bpin 2022003190126. **Taller No 5 Cocina saludable (ensaladas batidos): Preparación de batidos verdes saludables; Ensaladas de frutas; Ensaladas de colores.**

No	NOMBRE	CÉDULA	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
1	BAUDILIA MARIA ASTUDILLO IDROBO	25266221	3212666719		Baudilia M. Astudillo I
2	DEYANIRA HUACA UNI	34529681			
3	FLOR MARINA FLOR CERON	25478851	3205534346		Flor Marina Flor C.
4	LILIA MARIA ASTUDILLO PINO	25271548	3136832513		LILIA MARIA ASTUDILLO
5	MARIA ELENA PARDO	34539163			
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

Atentamente,

PAOLA ANDREA POLINDARA
Instructor Cocina

Recoletta
Diseño de eventos sociales y empresariales

RECOLETTA Diseño y Organizaciòn de Eventos Sociales y Empresiales

LISTA DE ASISTENCIA

Ciudad /Municipio: Popayan Ambiente: Casa de la Mujer Casa Refugio Fecha: 10, 11 de octubre de 2023

Objetivo/ Tema : El contratista se obliga con el Departamento del Cauca –Secretaría de la Mujer a Prestar Servicios de Formación a través talleres de Cocina, Estampado, Bisutería y Manipulación con porcelanicron para Mujeres Víctimas de la Violencia, en Situación Especial de Riesgo en el Departamento del Cauca en el Marco del Proyecto "Apoyointegral a Mujeres Víctimas y en Situación Especial deRiesgo en el Departamento del Cauca". bpin 2022003190126. **Taller No 6 Preparación de embutidos: Embutido de Lomo; Embutido de Pollo**

No	NOMBRE	CÉDULA	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
1	AIDE ARBOLEDA		3007494210		Aide Arboleda
2	BLANCA MIRIAN CASTRO	25256501	3167361512		
3	ISABELLA MOLINEROS CAMPO	1059235488	3157903746		Isabella Molineros
4	JEIDY LILIANA ROMERO ARIAS	1013642003			LEIDY LILIANA ROMERO
5	JURANY ERAZO				Yeny Andrea Erazo Gom
6	KAREN JISELA TORRES HURTADO	1061198858	3215924464		Karen
7	KELLY COLLAZOS	1061817210	3222870415		Kely Collazos
8	LEIDY ESNEDA FLOR	1003037558			Leidy Esneda Flor. Cauca
9	LEIDY JOHANA RUCO	1061713277	3172928260		Leidy Johana Rico Serna
10	LEIDY MARIANA URBINA MOSQUERA		PPT		Leidy MARIANA
11	LISETH ADRANA SOLANO DAZA	1061812227			Liseth Daza
12	LORENA SUAREZ LOPEZ	25274842	3207431010		LORENA
13	LUCRECIA MUÑOZ	25	6028357890		Lucrecia Muñoz
14	LUZ DARY MORENO	1002936486			Mara Luz Dary Moreno Soto
15	MARIA ANGELICA OSPINA	1059066762			Maria Angelica Ospina Camilo
16	MARIBEL CASTRO	34543907	3166047379		Maribel Castro T.
17	MARIELA CASTRO RODRIGUEZ	25265902	3234375603		Mariela Castro R.
18	PATRICIA CAMPO	43743487	3157903746		Patricia Campo.
19	RUBIELA OROZCO MUÑOZ				
20	SORAIDA NARVAEZ	34536894	3225166659		Soraida Narvaez
21	VIVIANA ARCHICO				
22	Eugenia Trochez	34561228	3233180151		
23	Lizeth Mamian	1061801780			Lizeth Mamian
24	Maria Rosa Velasco	34337712			Maria Rosa Velasco
25					

Atentamente,

PAOLA ANDREA POLINDARA
Instructor Cocina

Powered by CamScanner

Recoletta
Diseño de eventos sociales y empresariales

RECOLETTA Diseño y Organizaciòn de Eventos Sociales y Empresiales

LISTA DE ASISTENCIA

Ciudad /Municipio: Popayan Ambiente: Casa de la Mujer Casa Refugio Fecha: 10, 11 de octumbre de 2023 horario de 09:00 a 17:00 pm

Objetivo/ Tema : El contratista se obliga con el Departamento del Cauca –Secretaría de la Mujer a Prestar Servicios de Formación a través talleres de Cocina, Estampado, Bisutería y Manipulación con porcelanicron para Mujeres Víctimas de la Violencia, en Situación Especial de Riesgo en el Departamento del Cauca en el Marco del Proyecto "Apoyolntegral a Mujeres Víctimas y en Situación Especial deRiesgo en el Departamento del Cauca". bpin 2022003190126. Taller No 6 Preparación de embutidos: Embutido de Lomo; Embutido de Pollo

No	NOMBRE	CÉDULA	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
1	BAUDILIA MARIA ASTUDILLO IDROBO	25266221	3212666719		Baudilia M Astudillo I.
2	DEYANIRA HUACA UNI	34529681			Deyanira Huaca U.
3	FLOR MARINA FLOR CERON	25478851	3205534346		Flor marina flor C
4	LILIA MARIA ASTUDILLO PINO	25271548	3136832513		Lilia Astudillo P.
5	MARIA ELENA PARDO	34539163			maria Elena Pardo
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

Atentamente,

PAOLA ANDREA POLINDARA
Instructor Cocina

Powered by CamScanner

Recoletta
Diseño de eventos sociales y empresariales

RECOLETTA Diseño y Organizaciòn de Eventos Sociales y Empresiales

LISTA DE ASISTENCIA

Ciudad /Municipio: Popayan Ambiente: Casa de la Mujer Casa Refugio Fecha: 28 de septiembre de 2023 Horario de 09:00 a 18:00 p.m

Objetivo/ Tema : El contratista se obliga con el Departamento del Cauca –Secretaria de la Mujer a Prestar Servicios de Formación a través talleres de Cocina, Estampado, Bisutería y Manipulación con porcelanicron para Mujeres Victimas de la Violencia, en Situación Especial de Riesgo en el Departamento del Cauca en el Marco del Proyecto "Apoyointegral a Mujeres Víctimas y en Situación Especial de Riesgo en el Departamento del Cauca". bpin 2022003190126. **Taller No 5 Talleres de Estampado Sublimación textil Vinilo de corte textil o termo Impresión directa**

No	NOMBRE	CÉDULA	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
1	AIDE ARBOLEDA		300749210		Aide Arboleda
2	ANA CARDONA		3175611510		Ana Cardona
3	BLANCA MIRIAN CASTRO	25256501	3167361512		Blanca Castro
4	ISABELLA MOLINEROS CAMPO	1059235488	3157903746		Isabella Molineros
5	JEIDY LILIANA ROMERO ARIAS	1013642003	3218150367		JEIDY LILIANA ROMERO
6	JURANY ERAZO		3126456797		Jurany Maria Erazo Guerrero
7	KAREN JISELA TORRES HURTADO	1061198858	3215924464		Karen
8	KELLY COLLAZOS	1061817210	3222870415		Kelly collazos
9	LEIDY ESNEDA FLOR	1003037558			Leidy esneda Flor Camayo
10	LEIDY JOHANA RUCO	1061713277	3172928260		Leidy Johana Ruco serna
11	LEIDY MARIANA URBINA MOSQUERA			PPT	Leidys Mariano
12	LISETH ADRANA SOLANO DAZA	1061812227			Liseth Daza
13	LORENA SUAREZ LOPEZ	25274842	3207431010	lorenasu00@gmail.com	LORENA
14	LUCRECIA MUÑOZ		6028357890		Lucrecia Muñoz
15	LUZ DARY MORENO	1002936486	3172928250		Maria LUZ DARI Moreno Solis
16	MARIA ANGELICA OSPINA	1059066762			Maria Angelica Ospina Garrido
17	MARIBEL CASTRO	34543907	3166047379		Maribel Castro T.
18	MARIELA CASTRO RODRIGUEZ	25265902	3234375603		Mariela Castro R.
19	PATRICIA CAMPO	43743487	3157903746		Patricia Campo
20	RUBIELA OROZCO MUÑOZ				Rubiela Orozco
21	SORAIDA NARVAEZ	34536894	3225166659		Soraida Narvaez.
22	VIVIANA ARCHICO				Viviana Archico
23					
24					
25					

Atentamente,

GENTIL CHAVEZ ORDOÑEZ
Instructor Estampado

Powered by CamScanner

Recoletta
Diseño de eventos sociales y empresariales

RECOLETTA Diseño y Organizaciòn de Eventos Sociales y Empresiales

LISTA DE ASISTENCIA

Ciudad /Municipio: Popayan Ambiente: Casa de la Mujer Casa Refugio Fecha: 28 1 de septiembre de 2023 horario de 09:00 a 17:00 pm

Objetivo/ Tema : El contratista se obliga con el Departamento del Cauca –Secretaría de la Mujer a Prestar Servicios de Formación a través talleres de Cocina, Estampado, Bisutería y Manipulación con porcelanicron para Mujeres Víctimas de la Violencia, en Situación Especial de Riesgo en el Departamento del Cauca en el Marco del Proyecto "ApoyoIntegral a Mujeres Víctimas y en Situación Especial deRiesgo en el Departamento del Cauca". bpin 2022003190126. Taller No 1 y 2 Talleres de estampado Sublimaciòn textil Vinilo de Corte Textil o termo Impresiòn Directa

No	NOMBRE	CÉDULA	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
1	BAUDILIA MARIA ASTUDILLO IDROBO	25266221	3212666719		Baudilia Maria Astudillo
2	DEYANIRA HUACA UNI	34529681			Deyanira Huaca U.
3	FLOR MARINA FLOR CERON	25478851	3205534346		flor marina flor c.
4	LILIA MARIA ASTUDILLO PINO	25271548	3136832513		LILIA M. ASTUDILLO
5	MARIA ELENA PARDO	34539163			maria Elena Pardo
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

Atentamente,

GENIAL CHAVE GOMEZ.
Instructor estampado

Gobernación del Cauca	RECIBIDO A SATISFACCIÓN PERSONA NATURAL	Código: GF-P08-06
		Versión: 2
		Fecha: 7/11/2023
		Página: 1 de 2

TIPO DE INFORME				NRO. DE CONTRATO	PERIODO DEL INFORME	
					DESDE	HASTA
PARCIAL	X	FINAL		2220-2023	22-08-2023	11-10-2023

NRO. PROCESO CONTRATACION SECOP	DC-SM-MC-133-2023			
CONTRATANTE	DEPARTAMENTO DEL CAUCA			
CONTRATISTA	Recoletta Diseño y Organizaciòn de Eventos Sociales y Empresariales			
NRO. DE IDENTIFICACIÓN	NIT 34.551.319-1			
NRO. DE CELULAR Y/O TELÉFONO	3117694146			
CDP NRO.	3065 14/04/2023	CRP No.	7390 08/08/2023	
IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL	03 - 2.3.6.01.45.01.04.2.3.2.02.02.09 - 20			
NÚMERO DE PAGO	01			
VALOR POR PAGAR	$23.415.000			
BALANCE FINANCIERO				
VALOR DEL CONTRATO	$ 30.975.000			
VALOR EJECUTADO	$ 23.415.000			
SALDO POR EJECUTAR	$ 7.560.000			
SEGURIDAD SOCIAL	NRO. PLANILLA	9457850068	TOTAL PAGADO	$ 393.700

OBJETO DEL CONTRATO

El contratista se obliga con el Departamento del Cauca – Secretaría de la Mujer a Prestar Servicios de Formación a través Talleres de Cocina, Estampado, Bisutería y Manipulación con Porcelanicron para Mujeres Víctimas de la Violencia, en Situación Especial de riesgo en el Departamento del Cauca en el Marco del Proyecto "Apoyo Integral a Mujeres Víctimas y en Situación Especial de Riesgo en el Departamento del Cauca". Bpin 2022003190126.

JUSTIFICACION

La suscrita, en calidad de Supervisor, certifica que a satisfacción en relación a la factura No FEVE No. 5

DESARROLLO DE LA SUPERVISION

Se adjunta Informe Parcial con Evidencia Fotográfica de los talleres recibidos:

Powered by CamScanner

Gobernación del Cauca	RECIBIDO A SATISFACCIÓN PERSONA JURÍDICA	Código: GF-P08-06
		Versión: 2
		Fecha: 7/11/2023
		Página: 2 de 2

NOTAS
El suscrito adjunta los siguientes documentos: • Copia del contrato No. 2220 DE 2023 • Copia del acta de inicio • Copia del formato recibo a satisfacción de los Talleres • Informe de contratista con Registro Fotográfico • Listado de Asistencia • Informe de supervisión • Registro Presupuestal de Compromisos • Certificado de disponibilidad Presupuestal • Factura electrónica • Aportes parafiscales • Certificación bancaria • RUT • Certificación SIA Observa

DATOS DEL INTERVENTOR	
NOMBRE DEL INTERVENTOR	N/A
DEPENDENCIA	N/A
DATOS DEL SUPERVISOR	
NOMBRE DEL SUPERVISOR	Dra. ROSALBINA VALDES CASTILLO
DEPENDENCIA	Secretaria Departamental de la Mujer
7/11/2023 FECHA ELABORACION	FIRMA SUPERVISOR

GOBERNACION DEL CAUCA

NIT. 891580016-8

REGISTRO PRESUPUESTAL DE COMPROMISOS

Registro No. **7390**

Vigencia: 2.023 **Fecha de Compromiso:** 8 de agosto de 2023

Beneficiario RAMIREZ CASTRO RUBY MARIELA -Y/O RECOLETTA DISEÑO Y ORG. EVENTOS SOCIALES Y EMP. **Nit:** 34551319 -

No. C.D.P. : 3065 **Fecha de Expedición del C.D.P.:** 14 de abril de 2023 **Con Formalidades Plenas**

Tipo de Compromiso Prestacion de Servicios

Carta de aceptacion: 2220 **Fecha:** 8/08/2023 **Vence:** 31/12/2023

Objeto: BPIN 2022003190126 - DC-SM-MC-133-2023 - EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA - SECRETARÍA DE LA MUJER A PRESTAR SERVICIOS DE FORMACIÓN A TRAVÉS TALLERES DE COCINA, ESTAMPADO, BISUTERÍA Y MANIPULACIÓN CON PORCELANICRON PARA MUJERES VÍCTIMAS DE LA VIOLENCIA, EN SITUACIÓN ESPECIAL DE RIESGO EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA EN EL MARCO DEL PROYECTO "APOYO INTEGRAL A MUJERES VÍCTIMAS Y EN SITUACIÓN ESPECIAL DE RIESGO EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA".

Cto.Utilidad : SECRETARIA DE LA MUJER **Regional** Departamento del Cauca

Identificación Presupuestal	Concepto	Valor
Gastos-Inversion		
03 - 2.3.6.01.45.01.04.2.3.2.02.02.09 - 20	Servicios para la comunidad, sociales y personales **Recurso Propio-Libre Destinación** INGRESOS CORRIENTES DE LIBRE DESTINACION ICL **Clasificadores** –92913-1.2.1.0.00 30.975.000,00	30.975.000,00
	Total Compromisos	**$30.975.000,00**

Programación de Pagos

Mes	Valor
Agosto	$10.325.000,00
Septiembre	10.325.000,00
Octubre	10.325.000,00
Valor Total Prog.	$30.975.000,00

FLOR KEIDE BOLAÑOS LOPEZ
PROFESIONAL ESPECIALIZADA PRESUPUESTO

Elaboró: RMERA

ISO	Código	Versión	Fecha

Powered by CamScanner

GOBERNACION DEL CAUCA

NIT. 891580016-8

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Certificado No. 3065
Fecha de Vencimiento 31/12/2023
Prórrogas 0
Vigencia Fiscal: 2.023 **Fecha de Expedición:** 14 abr 2023

Objeto: BPIN 2022003190126 PRESTAR SERVICIOS DE FORMACION A TRAVES TALLERES DE COCINA, ESTAMPADO, BISUTERIA Y MANIPULACION CON PORCELANICRON PARA MUJERES VICTIMAS DE LA VIOLENCIA, EN SITUACION ESPECIAL DE RIESGO EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA EN EL MARCO DEL PROYECTO "APOYO INTEGRAL A MUJERES VICTIMAS Y EN SITUACION ESPECIAL DE RIESGO EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA".
Solicitante: ELIAS LARRAHONDO CARABALI

Identificación Presupuestal	Concepto	Valor
Gastos-Inversion 03 - 2.3.6.01.45.01.04.2.3.2.02.02.09 - 20	Servicios para la comunidad, sociales y personales **Recurso Propio-Libre Destinación** INGRESOS CORRIENTES DE LIBRE DESTINACION ICL **Clasificadores** --92913-1.2.1.0.00 32.831.820,00	32.831.820,00
	TOTAL CERTIFICADO	32.831.820,00

LAURA OLINFA AMÚ VENTÉ
SECRETARIA DE HACIENDA

FLOR KEIDE BOLAÑOS LOPEZ
PROFESIONAL ESPECIALIZADO

Elaboró: JNAVIA

ISO	Código	Versión	Fecha

Powered by CamScanner

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 34551319		RAMIREZ CASTRO RUBY MARIELLA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	KR 6c # 35n 98	POPAYAN-CAUCA	8374702	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2023-10	2023-10	260788119	9457850068	I	2023/11/07	2023/11/07	BANCOLOMBIA	0	$393,700

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte
Sucursal: PRINCIPAL (1 Afiliados)					$1,332,000	$213,200			$1,332,000	$166,500			$0	$0			$1,332,000	$14,000		$0	$0
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados)					$1,332,000	$213,200			$1,332,000	$166,500			$0	$0			$1,332,000	$14,000		$0	$0
Ciudad: POPAYAN Depto: CAUCA (1 Afiliados)					$1,332,000	$213,200			$1,332,000	$166,500			$0	$0			$1,332,000	$14,000		$0	$0
1	CC 34551319	RAMIREZ RUBY	25-14	30	$1,332,000	$213,200	EPS037	30	$1,332,000	$166,500		0	$0	$0	14-23	30	$1,332,000	$14,000	0	$0	$0
Total Afiliados(1)					$1,332,000	$213,200			$1,332,000	$166,500			$0	$0			$1,332,000	$14,000		$0	$0

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 34551319		RAMIREZ CASTRO RUBY MARIELLA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	KR 6c # 35n 98	POPAYAN-CAUCA	8374702	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2023-10	2023-10	260788119	9457850068	I	2023/11/07	2023/11/07	BANCOLOMBIA	0	$393,700

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$213,200	$0	$0	$213,200
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	$213,200	$0	$0	$213,200
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$14,000	$0	$0	$14,000
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$14,000	$0	$0	$14,000
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$166,500	$0	$0	$166,500
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$166,500	$0	$0	$166,500
TOTAL				1	$393,700	$0	$0	$393,700

Powered by CamScanner

aportes en línea

Pagos aportes en línea

Método de pagos electrónicos

Pago electrónico

El pago electrónico de su autoliquidación se ha realizado exitosamente

Resumen del pago electrónico

Dirección IP:	186.146.140.135
Estado de la transacción:	APROBADA
Clave planilla:	9457850068
Valor:	393,700
Periodo de pago:	2023-10
No Transacción (CUS):	260788119
Fecha:	2023/11/07
Banco:	BANCOLOMBIA
Aportes en línea:	9999001472382

Aceptar

Imprimir

Copyright © 2023 Aportes en Línea. Todos los derechos reservados.

Powered by CamScanner

Certificación Bancaria

Bancolombia

Viernes, 3 de noviembre de 2023

Señores:
A quien pueda interesar

BANCOLOMBIA S.A. se permite informar que **RUBY MARIELLA RAMIREZ CASTRO** identificado(a) con cc. **34551319** a la fecha de expedición de esta certificación, tiene con el Banco los siguientes productos:

Producto	No. Producto	Fecha Apertura	Estado
Cuenta de ahorro	261-771130-41	2017/05/24	Activa

*Importante: Esta constancia sólo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

*Si desea verificar la veracidad de esta información, puede comunicarse con la Sucursal Telefónica Bancolombia a los siguientes números: Medellín - Local: (57-4) 510 90 00 - Bogotá - Local (57-1) 343 00 00 - Barranquilla - Local: (57-5) 361 88 88 - Cali - Local: (57-2) 554 05 05 - Resto país 01800 09 12345. Sucursales Telefónicas en el exterior: España (34) 900 995 717 - Estados Unidos (1) 1 866 379 97 14.

BANCOLOMBIA S.A. Establecimiento Bancario
VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Dorian Gutiérrez Correa
Gerente Corresponsales Bancarios y Autoservicios

Powered by CamScanner

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 14922644833

(415)7707212489984(8020) 000001492264483 3

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
3 4 5 5 1 3 1 9	1	Impuestos y Aduanas de Popayán	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de identificación	27. Fecha expedición
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	3 4 5 5 1 3 1 9	1 9 8 5 1 2 0 9

Lugar de expedición / 28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Cauca 1 9	Popayán 0 0 1

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
RAMIREZ	CASTRO	RUBY	MARIELLA

35. Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla
RECOLETTA DISEÑO Y ORGANIZACION DE EVENTOS SOCIALES Y EMPRESARIA	

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Cauca 1 9	Popayán 0 0 1

41. Dirección principal: CR 6 C 35 N 98

42. Correo electrónico: rur@misena.edu.co

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 1 1 7 6 9 4 1 4 6	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
5 6 2 1	2 0 1 3 0 1 1 7	8 5 5 9	2 0 2 3 0 5 0 1			1 3 1 4	1

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código: 5 2 2 4 9 5 0 5 2

- 05 - Impto. renta y compl. régimen ordinar
- 22- Obligado a cumplir deberes formales a
- 49 - No responsable de IVA
- 50 - No responsable de Consumo restauran
- 52 - Facturador electrónico

Obligados aduaneros

54. Código (1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 / 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20)

Exportadores

55. Forma | 56. Tipo | Servicio 1 2 3 | 57. Modo | 58. CPC

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] | 60. No. de Folios: 0 | 61. Fecha 2023 - 06 - 27 / 14 : 06: 18

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso.
Parágrafo del artículo 1.6.1.2.20 del Decreto 1625 de 2016
Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.
Firma autorizada:

984. Nombre: RAMIREZ CASTRO RUBY MARIELLA
985. Cargo: CONTRIBUYENTE

Fecha generación documento PDF: 27-06-2023 02:06:46PM

COPIA CERTIFICADO SIN COSTO
DOCUMENTO
Powered by CamScanner

Gobernación del Cauca

Oficina Asesora Jurídica

LA OFICINA ASESORA JURÍDICA DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA
CERTIFICA

DOCUMENTOS PRE-CONTRACTUALES		DOCUMENTOS CONTRACTUALES	
ACTO DE APERTURA	X	CONTRATO	X
ACTO DE JUSTIFICACIÓN	X	PÓLIZA	N/A
ANÁLISIS DEL SECTOR	X	RP	X
CONSTANCIA DE IDONEIDAD	X	ACTA DE INICIO	X
CERTIFICADO DE INEXISTENCIA	X	OTRO SI	
HOJA DE VIDA	X	SUSPENSIÓN	
CDP	X	REINICIO	
ESTUDIOS PREVIOS	X	REASIGNACIÓN DE SUPERVISOR	

INFORMACIÓN DE PAGOS									
SOPORTE DE ACTAS	NÚMERO DE ACTAS								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
RECIBIDO A SATISFACCIÓN									
INFORME CONTRATISTA									
COMPROBANTE DE EGRESO									

Que, una vez revisados los aplicativos de contratación SECOP II Y SIA OBSERVA a la fecha, los citados documentos correspondientes al contrato **N° 2220 de 2023**, con numero de proceso **DC-SM-MC-133-2023** de la señora, **RUBY MARIELLA RAMIREZ CASTRO**, identificada con cedula de ciudadanía **No. 34.55.1319**, cuyo objeto es: **"EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA – SECRETARÍA DE LA MUJER A PRESTAR SERVICIOS DE FORMACIÓN A TRAVÉS TALLERES DE COCINA, ESTAMPADO, BISUTERÍA Y MANIPULACIÓN CON PORCELANICRON PARA MUJERES VÍCTIMAS DE LA VIOLENCIA, EN SITUACIÓN ESPECIAL DE RIESGO EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA EN EL MARCO DEL PROYECTO "APOYO INTEGRAL A MUJERES VÍCTIMAS Y EN SITUACIÓN ESPECIAL DE RIESGO EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA". BPIN 2022003190126".** se encuentran cargados lo que se puede evidenciar en la vista pública de los mismos. Con base en lo anterior, el supervisor considera procedente tramitar el pago correspondiente. Se anexan copias del reporte del SIA OBSERVA generadas desde la vista pública.

Expedido en Popayán, a los 17 días del mes de octubre de 2023

RODRIGO A ACOSTA VALLEJO
Oficina Asesora Jurídica

Oficina Asesora Jurídica del Departamento
Carrera 7 con Calle 4 Esquina, Primer Piso
Teléfono: (057+2) 8244204
e-mail: sjuridica@cauca.gov.co
www.cauca.gov.co

42 Motivos para avanzar

Powered by CamScanner

Resumen Información del Contrato

Información Básica

Objeto:	EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA SECRETARIA DE LA MUJER A PRESTAR SERVICIOS DE FORMACION A TRAVES TALLERES DE COCINA, ESTAMPADO, BISUTERIA Y MANIPULACION CON PORCELANICRON PARA MUJERES VICTIMAS DE LA VIOLENCIA, EN SITUACION ESPECIAL DE RIESGO EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA EN EL MARCO DEL PROYECTO APOYO INTEGRAL A MUJERES VICTIMAS Y EN SITUACION ESPECIAL DE RIESGO EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA. BPIN 2022003190126.		
Valor:	Valor Inicial: $30.975.000,00 + Adiciones: 0 = Valor Vigente: $30.975.000,00		
Nombre o Código:	2220-2023	Modalidad de Selección:	Mínima Cuantía
Procedimiento / Causal:	Porcentaje Mínima Cuantía	Tipo de Contrato:	Apoyo a la Gestión
Fecha de Suscripción (aaaa/mm/dd):	2023/08/08	Fecha de Inicio (aaaa/mm/dd):	2023/08/22
Fecha de Finalización (aaaa/mm/dd):	2023/11/30	Fecha de Finalización Ampliada (aaaa/mm/dd):	
Plazo de Ejecución:	100 Día(s)	Año de Suscripción:	2023
Dias Suspensión	0	Anticipo:	No
Estado actual del contrato:	RENDIDO	Novedades del contrato:	
Fecha Rendición Original	2023/08/30	Fecha(s) de Rendición Modificada(s):	
El contrato ya fue auditado?	NO	Fecha(s) de Auditoría:	

Vigencias para el contrato actual

Agregar / Editar Vigencias

Rubros asociados al contrato

03 - 2.3.6.01.45.01.04.2.3.2.02.02.09 - 20-Servicios para la comunidad sociales y personales	2023	Recursos Propios	Inversión	Inclusión Social y Reconciliación	$10.000.000,00

Agregar / Editar Rubros

Certificado Disponibilidad Presupuestal (C.D.P.)

Precontractual	3065	2023/04/14	03 - 2.3.6.01.45.01.04.2.3.2.02.02.09 - 20 - Servicios para la comunidad sociales y personales	$32.831.820,00	$0,00	$0,00	Contratación Matriz Legal, Contratación Matriz Legal (/handlers/fileha
			Total C.D.P.s:	$32.831.820,00	$0,00		

Vincular C.D.P.

Registro Presupuestal (R.P.)

Contractual	7390	2023/08/08	$30.975.000,00	$0,00	$0,00	Contratación Matriz Legal, Contratación Matriz Legal (/handlers/filehandler.ashx?lanx=651017768&lanxa=92
			Total R.P.s:	$30.975.000,00	$0,00	

Agregar / Editar R.P.

Powered by CamScanner

Contratistas

34551319	RUBY MARIELA RAMIREZ CASTRO	Contratista	2023/08/30

Agregar / Editar Contratista

Supervisores - Interventores

34460117	ROSALBINA VALDES CASTILLO	Interno	2023/08/30

Agregar / Editar Supervisores

Fechas Registradas

2023/08/08	Fecha de Suscripción (Firma Contrato)	2
2023/08/22	Fecha de Inicio (Acta de Inicio)	2
2023/11/30	Fecha de Finalización (Proceso Inicio)	2
2023/06/21	Fecha de Publicación en el SECOP Ver Publicación (https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticeManagement/Index?currentLanguage=es-CO&Page=login&Country=CO&SkinName=CCE)	2

Agregar / Editar Fechas

Documentos de Legalidad Anexados

ETAPA - FASE	DESCRIPCIÓN	ARCHIVOS	REQUISITO	
Precontractual Elaboración Contrato	CDP/COMPROBANTE DE PRESUPUESTO O EL QUE HAGA SUS VECES(AGR)	1	Requerido	
Contractual Registro Contratación	REGISTRO PRESUPUESTAL (AGR)	1	Requerido	
Precontractual Elaboración Contrato	ESTUDIOS PREVIOS(AGR)	1	Requerido	
Precontractual Elaboración Contrato	ANÁLISIS DEL SECTOR (AGR)	1	Requerido	
Precontractual Elaboración Contrato	INVITACIÓN	1	Requerido	
Precontractual Elaboración Contrato	ACTA DE CIERRE DEL PROCESO Y DE RECIBO DE LAS OFERTAS (AGR)	1	Requerido	
Precontractual Elaboración Contrato	DOCUMENTO DE CONFORMACIÓN DE COMITÉ EVALUADOR	1	Requerido	
Precontractual Elaboración Contrato	VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES - ACLARACIÓN Y SUBSANABILIDAD (AGR)	1	Requerido	
Precontractual Elaboración Contrato	ACTA DE RECOMENDACIÓN DEL COMITÉ EVALUADOR (AGR)	1	Requerido	
Precontractual Elaboración Contrato	ADENDAS (AGR)	1	Informativo	
Contractual Registro Contratación	CONTRATO O SU EQUIVALENTE(AGR)	1	Requerido	
Contractual Registro Contratación	CARTA DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA(AGR)	1	Requerido	
Contractual Registro Contratación	GARANTÍAS (AGR)	1	Requerido	
Contractual Registro Contratación	APROBACIÓN DE LA GARANTÍA (AGR)	1	Requerido	
Contractual Registro Contratación	ACTA DE INICIO (AGR)	1	Requerido	
Contractual Registro Contratación	DESIGNACIÓN DEL SUPERVISOR(AGR)	1	Requerido	

Powered by CamScanner

ETAPA - FASE	DESCRIPCIÓN	ARCHIVOS	RESULTADO	
Contractual Registro Contratación	PROCESOS SANCIONATORIOS (AGR)	1	Informativo	

Anexar Documentos

Novedades - Adiciones

					Total Adiciones:	$0,00

Agregar Adiciones

Novedades - Prórroga

NO SE ENCONTRARON NOVEDADES DE PRÓRROGA

Agregar Prórrogas

Novedades - Adición/Prórroga

								Total Adiciones:	$0,00

Agregar Adiciones/Prórrogas

Novedades - Cesión

NO SE ENCONTRARON NOVEDADES DE CESIÓN

Agregar Novedad Cesión

Novedades - Otrosí

NO SE ENCONTRARON NOVEDADES DE OTROSÍ

Agregar Novedad Otrosí

Novedades - Suspensión

NO SE ENCONTRARON NOVEDADES DE SUSPENSIÓN

Agregar Novedad Suspensión

Novedades - Reinicio

NO SE ENCONTRARON NOVEDADES DE REINICIO

Agregar Novedad Reinicio

Powered by CamScanner

Novedades - Terminación

NO SE ENCONTRARON NOVEDADES DE TERMINACIÓN

Agregar Novedad Terminación

Novedades - Liquidación

NO SE ENCONTRARON NOVEDADES DE LIQUIDACIÓN

Agregar Novedad Liquidación

Traza del contrato

RENDIDO AGOSTO 30 DE 2023
USR: Elias Larrahondo

MARCADO AGOSTO 30 DE 2023
USR: Julian Paz

VERIFICADO AGOSTO 30 DE 2023
USR: Angela Ocoro

EDICIÓN CONTRATO AGOSTO 30 DE 2023
USR: Angela Ocoro
Mas Info

EDICIÓN CONTRATO AGOSTO 30 DE 2023
USR: Angela Ocoro
Mas Info

EDICIÓN CONTRATO AGOSTO 30 DE 2023
USR: Angela Ocoro
Mas Info

EDICIÓN CONTRATO AGOSTO 30 DE 2023
USR: Angela Ocoro
Mas Info

EDICIÓN CONTRATO AGOSTO 30 DE 2023

Powered by CamScanner

ETAPA - FASE	DESCRIPCIÓN	ARCHIVOS	REQUERIDO
Contractual Registro Contratación	PROCESOS SANCIONATORIOS (AGR)	1	Informativo

Anexar Documentos

Novedades - Adiciones

						Total Adiciones:	$0,00

Agregar Adiciones

Novedades - Prórroga

NO SE ENCONTRARON NOVEDADES DE PRÓRROGA

Agregar Prórrogas

Novedades - Adición/Prórroga

						Total Adiciones:	$0,00

Agregar Adiciones/Prórrogas

Novedades - Cesión

NO SE ENCONTRARON NOVEDADES DE CESIÓN

Agregar Novedad Cesión

Novedades - Otrosí

NO SE ENCONTRARON NOVEDADES DE OTROSÍ

Agregar Novedad Otrosí

Novedades - Suspensión

NO SE ENCONTRARON NOVEDADES DE SUSPENSIÓN

Agregar Novedad Suspensión

Novedades - Reinicio

NO SE ENCONTRARON NOVEDADES DE REINICIO

Agregar Novedad Reinicio

Powered by CamScanner

USR: Angela Ocoro

Mas info

REGISTRADO AGOSTO 30 DE 2023

USR: Angela Ocoro

Agosto de 2023

Cerrar

Powered by CamScanner