



GOBERNACION DEL CAUCA

NIT. 891580016-8

REGISTRO PRESUPUESTAL DE COMPROMISOS

Registro No. **8201**

Vigencia: 2.024

Fecha de Compromiso: 9 de octubre de 2024

Beneficiario	RAMIREZ CASTRO RUBY MARIELA Y/O RECOLETTA DISEÑO Y ORG. EVENTOS SOCIALES Y EMP.	Nit: 34551319 -
No. C.D.P. : 2551	Fecha de Expedición del C.D.P.: 22 de mayo de 2024	Con Formalidades Plenas
Tipo de Compromiso	Prestacion de Servicios	
Contrato: 2820	Fecha: 1/10/2024	Vence: 31/12/2024
Objeto:	DC-SM-MC-007-2024 - BPIN 2023003190144 - PRESTAR SERVICIOS DE FORMACIÓN A TRAVÉS TALLERES DE COCINA, ÉSTAMPADO, BISUTERIA Y MANUALIDADES CON PORCELANICRON PARA MUJERES VÍCTIMAS DE LA VIOLENCIA. EN SITUACIÓN ESPECIAL DE RIESGO EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA EN EL MARCO DEL PROYECTO "IMPLEMENTACIÓN DE LAS MEDIDAS DE ATENCIÓN DIRIGIDAS A MUJERES VÍCTIMAS DE VIOLENCIA. SUS HIJOS E HIJAS Y PERSONAS DEPENDIENTES EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA	
Cto.Utilidad :	SECRETARIA DE LA MUJER	Regional Departamento del Cauca

Identificación Presupuestal	Concepto	Valor
Gastos-Inversion 03 - 2.3.6.45.02.1000.02.2.3.2.02.02.09 - 20	Servicios para la comunidad, sociales y personales Recurso Propio -Libre Destinación INGRESOS CORRIENTES DE LIBRE DESTINACION ICL Clasificadores --92913-12.1.0.00-16.0	35.964.000,00
Total Compromisos		\$35.964.000,00

Programación de Pagos	
Mes	Valor
Octubre	\$11.988.000,00
Noviembre	11.988.000,00
Diciembre	11.988.000,00
Valor Total Prog.	\$35.964.000,00

~~FLOREDA BOLAÑOS LOPEZ~~

PROFESIONAL ESPECIALIZADA PRESUPUESTO

ISO	Código	Versión	Fecha

GOBERNACION DEL CAUCA

NIT. 891580016-8

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL



Certificado No. 2551

Fecha de Vencimiento 31/12/2024

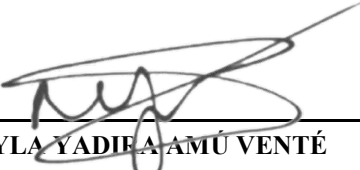
Prórrogas 0

Vigencia Fiscal: 2.024 Fecha de Expedición: 22 may. 2024

Objeto: BPIN 2023003190144 - PRESTAR SERVICIOS DE FORMACIÓN A TRAVÉS TALLERES DE COCINA, ÉSTAMPADO. BISUTERIA Y MANUALIDADES CON PORCELANICRON PARA MUJERES VÍCTIMAS DE LA VIOLENCIA. EN SITUACIÓN ESPECIAL DE RIESGO EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA EN EL MARCO DEL PROYECTO "IMPLEMENTACIÓN DE LAS MEDIDAS DE ATENCIÓN DIRIGIDAS A MUJERES VÍCTIMAS DE VIOLENCIA. SUS HIJOS E HIJAS Y PERSONAS DEPENDIENTES EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA

Solicitante: JORGE OCTAVIO GUZMAN GUTIÉRREZ

Identificación Presupuestal	Concepto	Valor
Gastos-Inversion 03 - 2.3.6.45.02.1000.02.2.3.2.02.02.09 - 20	Servicios para la comunidad, sociales y personales Recurso Propio -Libre Destinación INGRESOS CORRIENTES DE LIBRE DESTINACION ICL Clasificadores --92913-12.1.0.00-16.0 41.060.000,00	41.060.000,00
TOTAL CERTIFICADO		41.060.000,00


NEYLA YADIRA AMÚ VENTÉ
SECRETARIA DE HACIENDA


FLORKEIDE BOLAÑOS LOPEZ
PROFESIONAL ESPECIALIZADA PRESUPUESTO

ISO	Código	Versión	Fecha

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
75cb226850e59062c62b16142d824c0849628d7824022df8ff8a771cf7901ec4af35fd28822d9914977043dad45f80a5

Número de Factura: FEV-20
Fecha de Emisión: 11/12/2024
Fecha de Vencimiento: 26/12/2024
Tipo de Operación: 10 - Estándar

Forma de pago: Contado
Medio de Pago: Transferencia Débito Bancaria
Orden de pedido:
Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: RAMIREZ CASTRO RUBY MARIELLA
Nombre Comercial: RAMIREZ CASTRO RUBY MARIELLA
Nit del Emisor: 34551319
Tipo de Contribuyente: Persona Natural
Régimen Fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica
Actividad Económica: 5621

País: Colombia
Departamento: Cauca
Municipio / Ciudad: Popayán
Dirección: CR 6 C 35 N 98
Teléfono / Móvil: 3117694146
Correo: rubyramirez1967@gmail.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: GOBERNACION DEL CAUCA-SECRETARIA DE LA MUJER
Tipo de Documento: NIT
Número Documento: 891580016
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica

País: Colombia
Departamento: Bogotá
Municipio / Ciudad: Bogotá, D.c.
Dirección: Calle 000
Teléfono / Móvil: 3218318909
Correo: smujer@cauca.gov.co

Detalles de Productos

Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IMPUESTOS				Precio unitario de venta
								IVA	%	INC	%	
1	001	Servicios de Formación, Talleres de Cocina, Estampado, Bisutería y Manualidades con Porcelanicon Para Mujeres Víctimas de la Violencia sus Hijos e Hijas, en Situación Especial de Riesgo en el Departamento del Cauca	NIU	1,00	\$ 35.964.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 35.964.000,00

Notas Finales

smujer@cauca.gov.co
Linea de negocio: smujer@cauca.gov.co

Datos Totales



Documento generado el:
11/12/2024 08:49:23
Documento validado por la
DIAN:
11/12/2024 08:49:24
XML Generado por: Solución
Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por:
Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0
Subtotal	35964000
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	35964000
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0
Total impuesto (=)	0
Total neto factura (=)	35964000
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	COP \$ \$ 35964000

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0
RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	
Subtotal	35.964.000,00
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	35.964.000,00
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0,00
Total impuesto (=)	0,00
Total neto factura (=)	35.964.000,00
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	COP \$ \$ 35.964.000,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00
RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764079368648 Rango desde: 13 Rango hasta: 200 Vigencia: 2025-03-12

 Gobernación del Cauca Oficina Asesora Jurídica	RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS	Código: GC-F06
		Versión: 3
		Fecha:14/02/2024
		Página: 2 de 45

JUSTIFICACION Y DETALLE DE ACTIVIDADES Y/O BIENES
--

La suscrita supervisora del contrato 2820-2024 certifica que el contratista ha desarrollado las actividades necesarias para el cumplimiento del objeto contractual y que, los insumos y elementos adquiridos por el Departamento del Cauca en el marco del contrato suscrito con **RECOLETTA DISEÑO Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS SOCIALES Y EMPRESARIALES** a 2024; fueron debidamente revisados, verificados y CUMPLEN con las especificaciones técnicas del contrato y la ficha técnica de Colombia Compra Eficiente, como se relaciona a continuación:

ITEM	DESCRIPCION	UNID MED	CANT	V/UNITARIO	V/TOTAL
1	Taller de cocina-Cocina tradicional colombiana- Identificación y preparación de comidas típicas colombianas, tales como platos fuertes, sopas, bebidas, pasabocas	HO	16	\$ 85.000	\$ 1.360.000
2	Taller de cocina-Cocina tradicional Caucana Identificación y preparación de comidas típicas caucanas,tales como platos fuertes, sopas, bebidas, pasabocas.	HO	16	\$ 85.000	\$ 1.360.000
3	Taller de cocina-Cocina tradicional del Pacifico- Identificación y preparación de comidas típicas del pacifico, tales como: pescados ahúmanos, diferentes sistemas de cocción, terminaciones de pescados previamente cocidos, carpaccios (pescados crudos en finas lonchas), cazuela de mariscos, sancocho de pescado.	HO	16	\$ 85.000	\$ 1.360.000
4	Taller de cocina- Comidas rápidas- Preparación de sándwich, hamburguesas, perros calientes, salchipapas, pizzas	HO	16	\$ 85.000	\$ 1.360.000
5	Taller de cocina-Preparación de embutidos Embutidos de lomo y pollo	HO	16	\$ 85.000	\$ 1.360.000
6	Taller de cocina-Cocina saludable Preparación de batidos saludables, ensaladas, de frutas, ensaladas saludables	HO	16	\$ 85.000	\$ 1.360.000
7	Taller de estampado- sublimación textil vinilo de corte textil o termo impresión. Impresión directa	HO	8	\$430.000	\$ 3.440.000
8	Taller de bisutería- Elaboración de collares Cadena de oro dorada con ágatas, hilos etc; cadena de oro dorada con dije de resina; gargantillas o chokers; collares artesanales	HO	8	\$ 85.000	\$ 680.000
9	Taller de bisutería -Elaboración de pulseras- Pulseras en hilos con perlas, bolitas doradas, nombres; pulseras en piedras, ágatas; pulseras con resina	HO	8	\$ 85.000	\$ 680.000
10	Taller de bisutería- Decoraciones Diademas en tela; aretes en alambriero o mostacilla; anillos de alambre	HO	8	\$ 85.000	\$ 680.000
11	Taller de bisutería -Llaveros Elaboración de llaveros técnica macramé con (cordón, hilos o lana); llaveros con resina	HO	8	\$ 85.000	\$ 680.000
12	Taller de manualidades con porcelanicon-Biscuit o porcelana fría Elaboración tradicional y a microondas	HO	4	\$ 83.000	\$ 332.000
13	Taller de manualidades con porcelanicon- Correcto cuidado, coloreando, herramientas	HO	4	\$ 83.000	\$ 332.000

 Gobernación del Cauca Oficina Asesora Jurídica	RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS	Código: GC-F06
		Versión: 3
		Fecha:14/02/2024
		Página: 3 de 45

14	Taller de manualidades con porcelanicon-Trabajo Perrito y su hueso	HO	4	\$ 80.000	\$ 320.000
15	Taller de manualidades con porcelanicon-Trabajo Caja de muñeca country	HO	4	\$ 80.000	\$ 320.000
16	Taller de manualidades con porcelanicon-Técnica Forrado de esferas simple	HO	4	\$ 80.000	\$ 320.000
17	Taller de manualidades con porcelanicon-Trabajo Adorno para tortas	HO	4	\$ 80.000	\$ 320.000
18	Taller de manualidades con porcelanicon-Modelado de distintos animalitos	HO	4	\$ 80.000	\$ 320.000
19	Taller de manualidades con porcelanicon-Trabajo Duende de la suerte porta - sahumerios	HO	4	\$ 80.000	\$ 320.000
20	Taller de cocina- Cocina tradicional Colombiana Identificación y preparación de comidas típicas colombianas tales como platos fuertes, sopas, bebidas, pasabocas.	UN	4	\$ 430.000	\$ 1.720.000
21	Taller de cocina- Cocina tradicional Caucana Identificación y preparación de comidas típicas caucanas, tales como platos fuertes, sopas, bebidas, pasabocas.	UN	4	\$ 270.000	\$ 1.080.000
22	Taller de cocina-Cocina tradicional del Pacífico Identificación y preparación de comidas típicas del pacífico, tales como: pescados ahúmanos, diferentes sistemas de cocción, terminaciones de pescados previamente cocidos, carpaccios (pescados crudos en finas lonchas), cazuela de mariscos, sancocho de pescado.	UN	4	\$ 490.000	\$ 1.960.000
23	Taller de cocina-Comidas sándwich,hamburguesas,rápidas Preparación de perros calientes, salchipapas, pizzas.	UN	4	\$ 240.000	\$ 960.000
24	Taller de cocina- Preparación de embutidos Embutidos de lomo y pollo	UN	4	\$ 300.000	\$ 1.200.000
25	Taller de cocina-Cocina saludable Preparación de batidos saludables, ensaladas de frutas, ensaladas saludables	UN	4	\$ 290.000	\$ 1.160.000
26	Taller de estampado sublimación textil vinilo de corte textil o termo impresión.Impresión directa	UN	2	\$ 3.100.000	\$ 6.200.000
27	Taller de bisutería-Elaboración de collares Cadena de oro dorada con ágatas, hilos et; cadena de oro dorada con dije de resina; gargantillas o chokers; collares artesanales	UN	2	\$ 300.000	\$ 600.000
28	Taller de bisutería- Elaboración de pulseras Pulseras en hilos con perlas, bolitas doradas,ombres; pulseras en piedras, ágatas; pulseras con resina	UN	2	\$ 300.000	\$ 600.000
29	Taller de bisutería- Decoraciones Diademas en tela; aretes en alambriero o mostacilla; anillos de alambre	UN	2	\$ 300.000	\$ 600.000
30	Taller de bisutería- llaveros Elaboración de llaveros técnica macramé con (cordón, hilos o lana); llaveros con resina	UN	2	\$ 300.000	\$ 600.000
31	Taller de manualidades con porcelanicon-Biscuit adiciona y a microondas	UN	2	\$ 300.000	\$ 600.000
32	Taller de manualidades con porcelanicon- Correcto heitam, coloreando,	UN	2	\$ 300.000	\$ 600.000
33	Taller de manualidades con porcelanicon- Trabajo Perrito y su hueso	UN	2	\$ 300.000	\$ 600.000

 Gobernación del Cauca Oficina Asesora Jurídica	RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS	Código: GC-F06
		Versión: 3
		Fecha:14/02/2024
		Página: 4 de 45

34	Taller de manualidades con porcelanicron-Trabajo Caja de muñeca country	UN	2	\$ 300.000	\$ 600.000
35	Taller de manualidades con porcelanicron- Técnica Forrado de esferas simple	UN	1	\$ 290.000	\$ 290.000
36	Taller de manualidades con porcelanicron- Trabajo Adorno para tortas	UN	1	\$ \$ 300.000	\$ 300.000
37	Taller de manualidades con porcelanicron-Modelado de distintos animalitos	UN	1	\$ 290.000	\$ 290.000
38	Taller de manualidades con porcelanicron-Trabajo Duende de la suerte porta -sahumerios	UN	1	\$ 290.000	\$ 290.000
				TOTAL	\$ 35.964.000

La Práctica de los diferentes Talleres ejecutados en el contrato No 2228 de 2024, donde los diferentes talleres se realizaron en las instalaciones de la Casa de la Mujer, se inicia con los 4 Talleres de Cocina, Formación Impartida por los Instructores Cocina Sr. Manuel Álvarez Estampado, Sr. Gentil Chávez Ordoñez , Manualidades en Porcelanicron Sra. María del Carmen Cobo y Bisutería Sra. Ruby M. Ramírez C, Profesionales Certificados en sus Áreas, Talleres Impartidos para un grupo de Mujeres Víctimas de la Violencia, en Situación Especial de Riesgo en el Departamento del Cauca en el Marco del Proyecto "Implementación de las Medidas de Atención Dirigidas a Mujeres Víctimas de Violencia, sus Hijos e Hijas y Personas Dependientes en el Departamentod Cauca Bpin 2023003190144

Se hizo la presentación con los instructores y las Mujeres quien tomaran los diferentes talleres, socializando y explicando cómo se llevaría a cabo cada taller en Cocina, estampado, Bisutería y Porcelanicron, 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 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 generar un Emprendimiento al igual generar ingresos adicionales que les permitan mejorar su calidad de vida y las de sus familia.



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 5 de 45

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 Físico

Evidencia Fotográfica

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.



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 6 de 45

- Trabajo en equipo

Evidencia Fotográfica



Primer Taller Sopas Tradicionales Caucanas Sopa tradicional de Arepa

Ingredientes

- 10 Arepas
- 2 Libras de Carne molida
- 2 Libras de Papas
- 3 Tomates grandes
- 4 Cebolla
- 1/2 cucharadita Cominos molido
- 7 tazas de Caldo de Pollo o res
- Sal al gusto
- 2 cucharadas de Cilantro

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

- 1 Carantanta grande



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 7 de 45

- ½ Libra de papa guata
- 15 tazas de caldo
- ½ Libra Papa guata
- 2 cucharaditas de Cilantro
- 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

Evidencias Fotográfica

Primer Taller Sopas Tradicionales de Arepa, Carantanta





Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

**RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS**

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 8 de 45

Evidencias Fotográfica

Primer Taller Sopas Tradicionales de Arepa, Carantanta



Sopa Tradicionales Colombianas

Sopa tradicional de Mondongo

Ingredientes

- 3 Libras de Callo de res mondongo
- 2 Libras de Carne de cerdo
- 2 Cucharaditas de Cilantro
- ¼ de Cucharadita Bicarbonato de sodio
- 1 Cucharada Perejil
- 1 Limón
- 2 Dientes de Ajo
- 3 Tomates Maduros Grandes
- 4 Papas guatas
- 1 Libra de Yuca
- 5 Aguacate
- 5 Plátanos verde
- 1 Ramillete de Hierbas (orégano, tomillo, perejil, cimarrón)
- 2 Cebolletas blanca medianas
- 2 Cebollas larga
- 2 Cucharadas de Achiote
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

Lavar muy bien el callo o mondongo 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 agua para cubrir los callos, hervir durante 2 horas hasta que los callos estén blanditos, escurrir y luego agregar el



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

**RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS**

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 9 de 45

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.

Sopa tradicional Ajiaco

Ingredientes

- 6 Pechugas grandes de pollo deshuesadas y sin piel
- 3 taza de guascas secas
- 2 libras de papas pastusa, peladas y cortadas en trozos grandes
- 4 Cebollas larga y mediana, picada
- 2 Cabezas de dientes de ajo
- 1 1/2 cucharadas de sal
- 1 libra de papas amarilla, cortadas en trozos de 2 pulgadas
- 8 Mazorcas grandes de maíz dulce fresco, limpias, cortadas por la mitad
- 1/2 Taza de chicharos congelados, descongelados
- 5 Aguacates Grandes
- 1 Frasco de Acapararas
- 1 Bolsa de crema de leche
- 2 Cucharadas de perejil

Preparación

En una olla grande, se agrega el agua, el pollo y 1/2 taza de guascas. Dejar hervir a fuego lento durante aproximadamente 40 minutos. Una vez que el pollo esté cocido, retírela del agua y colóquela en una tabla de cortar. Reserva el líquido de cocción. Use dos tenedores para separar el pollo en trozos grandes del tamaño de un bocado. Cubre con papel de aluminio para mantener el calor.

En la misma agua que cocinaste el pollo, agrega las papas rojas, la cebolla, el ajo y la sal. Cocina por aproximadamente 2 horas o hasta que las papas esten suaves. Agrega agua adicional según sea necesario para cocinar las papas por completo y aún así mantener jugosa la base del guiso. Agrega el pollo, las papas y el caldo de pollo a la mezcla de papas. Revuelve con cuidado y deja hervir a fuego lento durante 50 minutos o hasta que las papas estén tiernas. Agrega las mazorcas y cocinar por 10 minutos más.

Agrega la 1/2 taza restante de las guascas. Cocina por 5 minutos más o hasta que esté completamente caliente. Adorne al gusto con perejil, crema agria y alcaparras.



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 10 de 45

Evidencias Fotográfica Primer Taller Sopas Tradicionales Colombianas



Primer Taller Bebidas típicas Colombianas y Caucañas champús, Salpicón de frutas, Lulada, Agua de Panela

Champús Ingredientes

- 2 libras de Maíz hervido
- 1 Panela
- 4 Varitas de Canela
- 2 Ralladuras Limón
- 2 Ralladuras de Naranja
- 15 Hojas de naranjo
- 1 Tasa Azúcar
- 1 Piña grande
- 5 Lulo grandes

Preparación

En 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



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha: 14/02/2024

Página: 11 de 45

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 último rallar el limón y naranja e integrar todos los ingredientes, si desean le pueden agregar hielo

Salpicón de frutas Ingredientes

- 1 Piña grande
- 1 Papaya grande
- ¼ Sandía
- 1 Bandeja de Carambolo
- 2 Mango
- 5 Manzana
- 1 Bandeja de Fresas
- 1 Bandeja de Uvas pequeña
- 3 Sobre de salpicón
- 4 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 último Colocar toda la fruta cortada en un tazón grande, verter el jugo del sobre de salpicón y revolver, es opcional agregarle azúcar y limón

Primer Taller Bebidas típicas Colombianas y Caucanas

Lulada

Ingredientes

- 15 Lulos
- 1 Libra de Azúcar
- 6 Limones
- 1 Bolsa de Hielo

Preparación

La lulada es una bebida tradicional del Valle del Cauca, Colombia y su ciudad de origen es Cali. Aunque la historia no cuenta con datos o información exacta del nacimiento de esta tradicional receta, lo que se sabe a ciencia cierta es que el lulo es la fruta típica de esta región. Esta bebida se prepara con muy pocos ingredientes, y se diferencia del jugo de lulo y el champús porque no se tiene que licuar, por el contrario, la clave es que la sustancia de la fruta quede casi intacta a la hora de consumirse, por eso se macera con la mano, agregar el hielo y decorar y servir



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

**RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS**

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 12 de 45

Primer Taller
Bebidas típicas Colombianas y Caucanas
Agua de Panela

Ingredientes

- 2 Panelas
- 2 Paquetes de Canela
- 2 Paquetes de clavos de olor

Preparación

En una olla colocar agua e incorporar la panela, canela y clavos hasta que hierba, también se puede agregar leche acompañar con pandebono, almojábanas o pan y servir.

Evidencias Fotográfica

Bebidas Colombianas y Caucanas



Cuarto Taller

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

Sándwich

Ingredientes

- 3 Paquetes Pan para Sándwich
- 2 Libras de Jamón
- 1 Bloque de Queso doble crema
- 5 Tomate
- 5 Cebolla huevo
- 4 Lechuga grandes
- 1 Sobre de salsa carbonara
- 3 Pechugas de pollo grandes
- 1 Bandeja Champiñones
- 1 bolsa de Salsa de tomate



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

**RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS**

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 13 de 45

- 1 Sobre de Mostaza
- 5 Cucharadas de Mantequilla
- 2 Cabezas Ajo
- 1 Ramillete de Hierbas (orégano, tomillo, laurel)
- 1 Empaques 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**

- 3 Paquetes Pan de hamburguesa
- 3 Libras de Jamón
- 1 bloque Queso mozzarella
- 5 libras Carne Molida
- 3 paquetes Tocineta ahumada
- 5 Tomate grandes
- 3 Cucharadas Azúcar
- 5 Cebolla huevo grandes
- 2 Paquetes Lechuga crespas
- 1 bolsa Salsa de tomate
- 1 Sobre de Salsa BBQ
- 1 sobre Mostaza
- 2 Cabezas de Ajo
- 2 Cucharada de Pimienta
- 2 Cucharadas de Orégano
- 1 Ramillete de Hierbas (orégano, tomillo, laurel)
- 1 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 sartén llevar



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

**RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS**

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 14 de 45

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.

HOT DOGS

Ingredientes

- 3 Paquetes de Pan perro
- 3 Paquetes Salchichas súper perro
- 3 Libras Jamón
- 1 Bloque Queso doble crema
- 2 Paquetes de Tocineta ahumada
- 1 Bolsa Salsa de tomate
- 1 Sobre de Salsa de piña
- 1 Sobre de Mayonesa
- 1 Paquete te grande de Papitas en fosforito al gusto
- 1 Sobre de Mostaza
- 2 Cabezas de Ajo
- 1 Ramillete de Hierbas (orégano, tomillo, laurel)
- 1 Empaque desechable para Hot dog

Preparación

En un sartén 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

- 3 Paquetes de Salchichas
- 5 Libras de Papa
- 3 Paquetes de Lonchas de Jamón
- 1 Bloque Lonchas de Queso mozzarella
- 1 Sobre grande Salsa de tomate
- 1 Sobre grande Salsa Rosada



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha: 14/02/2024

Página: 15 de 45

- 1 Sobre grande Salsa de Piña
- 1 Sobre grande Salsa BBQ
- 1 Sal al gusto
- 1 Bolsa grande de Maicitos
- 1 Frasco grande de Aceite
- 1 Paquete grande de Papas fosforito o Ripio
- 1 Limón

Preparación

Se pelan las papas guatas y se cortan en diagonal o estilo francesas, en un sartén 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 sartén con aceite bien caliente se fríen 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 sartén con aceite caliente se fríen, escurren en un paño absorbente. Mezclar todos los ingredientes así: papas, salchichas, jamón, queso, maicitos y por último las salsas al gusto, servir caliente.

Pizza

Ingredientes

- 6 Libras Harina de trigo
- 1 taza de Aceite de oliva
- 3 Cucharadas de Sal
- 500 ml Agua
- 4 sobres de Levadura
- 1 Sobre de 300 gramos de Salsa de tomate
- 3 Paquetes de Lonchas de Jamón
- 3 Paquetes de Lonchas de Queso mozzarella rayado
- 1 Piña calada
- 3 Libras de Tocineta
- ¼ Libra de Ciruela pasa sin semilla
- 1 Libra de peperon

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,



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

**RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS**

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

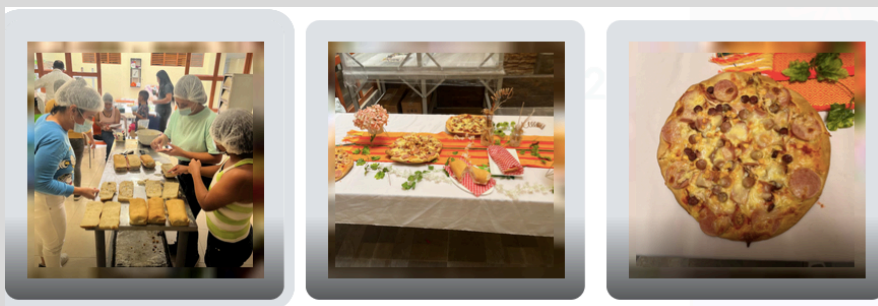
Página: 16 de 45

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 30 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

Tercer Taller Comidas rápidas:

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



Evidencias Fotográfica

Tercer Taller Comidas rápidas:

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





Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 17 de 45

Evidencias Fotográfica

Tercer Taller Comidas rápidas:

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



Taller No. 3 Cocina Tradicional del Pacífico Sancocho de Pescado

Ingredientes

- 5 kilos de Pescado Corvina
- 5 Kilos de Pescado Sierra
- 3 Cabezas de Bagre
- 2 jagas de Plátanos
- 7 Choclos
- 3 Cucharadas soperas de Cilantro
- 2 Libras de Cebolla Morada
- 2 Libras de Cebolla Blanca
- 1 Kilo de Cebolla Larga
- 2 Cabezas de Ajo
- 3 Libras de Papa guata
- 3 Cucharadas de sal
- 2 Cucharadas de Pimienta
- 2 Cucharadas de Comino
- 1 Ramillete de hojas de Laurel, tomillo y orégano
- 1 Cucharada de Color
- 2 Libras de Yuca
- 2 Cucharadas de Cilantro



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha: 14/02/2024

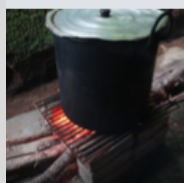
Página: 18 de 45

- 2 Pimentones
- 4 Cocos
- 2 Bolsa de leche de coco

Preparación

En una olla colocar suficiente agua, picar la cebolla larga bien fina, agregar a la olla sal al gusto, ajo, agregar los condimentos, alistar la yuca lavar muy bien, posterior de eso picamos bien la yuca, y la agregamos a la olla que ya esta hirviendo, agregamos ramitas tomillo, orégano y cimarrón, pelar los plátanos verde y partir en pedazos pequeños con la mano, agregar a la preparación desde el inicio por que se demora en ablandar, agregar el pimentón rojo rayado, adicionar papa parda que la pelamos y cortar en cuadritos dejarla en agua para que no se oxide, mientras la yuca y el plátano estén blandos, después de 15 minutos de haber agregado la yuca y el plátano agregamos la papa a la preparación, después de 15 minutos adicionar el pescado corvina y sierra, dejar poco tiempo para que no se desbarate ya que el pescado es delicado y no se desbarate tan fácilmente y poder disfrutar de esta delicia de pescado, cuando todos los ingredientes del sancocho de pescado estén totalmente todos cocidos adicionamos la leche de coco, picar cilantro fresco. Y agregar al sancocho, probar si esta bien de sal si es necesario agregarle mas, acompañar con arroz blanco y aguacate

Evidencia Fotográfico Sancocho de Pescado





Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS

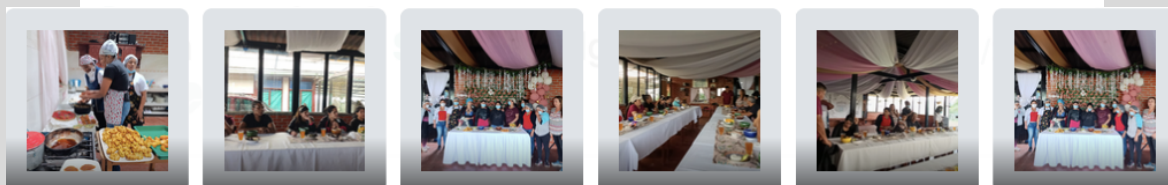
Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 19 de 45

**Evidencia Fotográfico
Sancocho de Pescado**



**Taller No. 3 Cocina Tradicional del Pacífico
Cazuela de Mariscos**

- 5 1/2 libra mariscos mixtos (calamares, pulpo, cangrejo, ostras, etc)
- 3 1/2 libra pescado blanco cortado en pedazos medianos
- 3 1/2 libra camarones sin caparazón y limpios
- 5 tazas caldo de pescado o marisco
- 1 Kilo cebolla cabezona mediana finamente picada
- 2 dientes ajo finamente picados
- 1 Kilo de pimentón rojo finamente picado



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

**RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS**

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 20 de 45

1/2 pimentón verde finamente picado
1 tallo apio finamente picado
1 cda pasta de tomate
1/2 taza vino blanco
2 cdas harina de trigo
2 Bolsas de crema de leche
2 cdas aceite
2 cdas mantequilla
1/8 cdta orégano o al gusto
1/2 cdta sal
1/4 cdta pimienta
perejil picado para decorar (opcional)

Preparación

En una olla con un poco de agua, colocamos los mariscos a sofreír por unos 6 minutos, los camarones deben estar muy limpios y sin caparazón y el pescado cortado en pedazos medianos, Poner el aceite y la mantequilla en una olla a fuego medio alto. Freír la cebolla hasta que esté transparente, agregar el ajo. Dejar un poco, que no se vaya a quemar, Adicionar el orégano, el pimentón y el apio, dejar hasta que estén blandos Incorporar la sal y la pimienta, el pescado y los mariscos (los camarones no, los ponemos más adelante). Deje conservar todo por 5 minutos a fuego medio, Agregar 5 tazas de caldo de pescado o mariscos y la pasta de tomate. Revolver bien y dejar hervir a fuego medio por 15 minutos, Disolver la harina de trigo en un poco del caldo de la cocción, que no queden grumos. Incorporar a la preparación y mezclar bien. Adicionar los camarones y cocine 10 minutos más, Verificar sabor y añadir sal y pimienta si necesita. Incorpore el vino blanco y la crema de leche, Mezclar, dejar que hierva por unos minutos. Servir bien caliente con perejil picado. Cascos de limón, arroz, patacones o picante, opcional

**Taller No. 3 Cocina Tradicional del Pacífico
Ceviche**

- taza de camarones frescos.
- 1 Kilo de cebolla y ajo
- 1 taza de cilantro
- 10 Limónes
- 1 Bolsa Grande Salsa de tomate,
- 1 Bolsa de ají
- 1 Cucharada de sal.
- 2 Cucharadas de Cilantro
-



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 21 de 45

Preparación

Hervir el agua con sal hasta que llegue a punto de ebullición, se le agregan los camarones, Se deja alrededor de dos minutos. Se ponen a escurrir los camarones mientras se agrega en un recipiente de vidrio 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. Servir en una copa corta para ceviche. Se recomienda 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, recomienda no cocinar demasiado los camarones porque si se pasan de cocción quedarán duros.

Evidencia Fotográfico

Cazuela de Mariscos – Ceville de Camarones





Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 22 de 45

Taller No. 5

Preparación de embutidos:

Embutido de Lomo; Embutido de Pollo.

Materiales

- Carne de Res 5 libras
- Carne de Cerdo 5 libras
- Pollo 5 libras
- Zanahoria 1 libra
- Alverga 2 libras
- Tocino 2 libras
- Cebolla 1 libra
- Cebolla larga 1 libra
- Perejil
- Maicitos
- Hierbas para sazonar
- Salsa de tomate 1 bolsa
- Mostaza
- Sal
- Ajo en polvo

Procedimiento

La carne de res, pollo y cerdo se hacen moler, se sazonan con las hierbas, sal, oregano, tomillo, ajo y pimienta negra molida, luego en la mesa con papel fil colocamos la carne la esparcimos bien y le agregamos la zanahoria y alverga cocina, maizitos, luego lo vamos envolviendo hasta realizar el rollo y apretamos bien para que quede bien compacto

Evidencia Fotografico

Embutido de Lomo; Embutido de Pollo. Pasabocas Colombianos y Caucanos





Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 23 de 45

Evidencia Fotografico

Embutido de Lomo; Embutido de Pollo. Pasabocas Colombianos y Caucanos



Talleres No. 1 Estampado

Sublimación textil Vinilo de corte textil o termo impresión, Impresión directa

Primer Taller

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.



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 24 de 45

Antes de explicar más a fondo el proceso, es muy importante mencionar las dos bases de tintas que existen en el mercado, éstas 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, éstas 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

Proceso de Estampación



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.

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



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

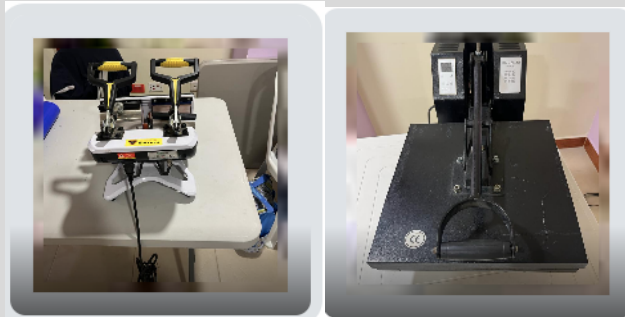
RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 25 de 45

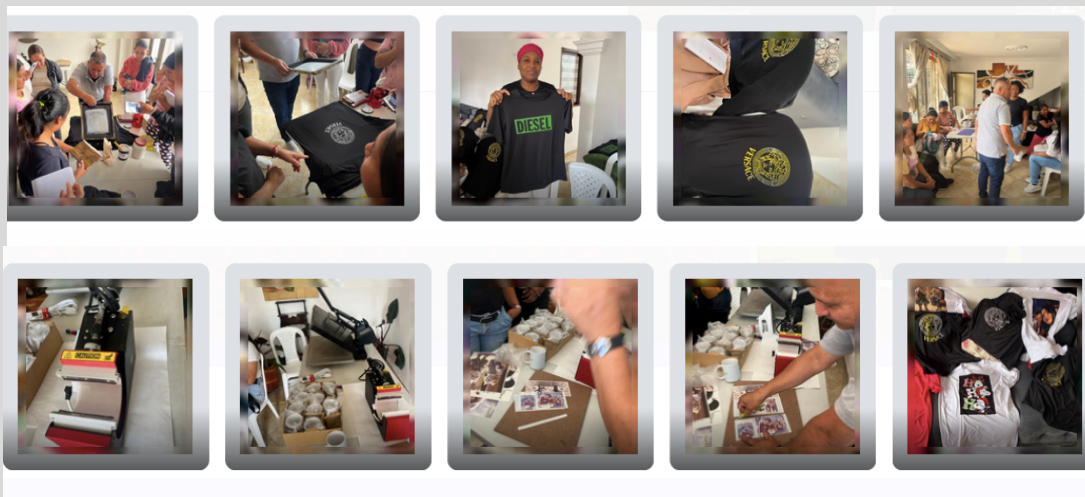


Taller de Estampado

Para el taller de estampado a Cada aprendiz se le entrego dos camisetas de color, franela 180 gramos colores surtidos, Un Vaso Blanco y un Termo, 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

Camisetas Estampadas y Sublimación de Vasos



Evidencia Fotográfica



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 26 de 45

Camisetas Estampadas y Sublimación de Vasos



TALLER No. 2 Sublimación

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 LINO FLEX ULTRA BLANCO, PAPEL BIFAX - GLITER - Papel foild

Evidencia Fotográfica Sublimación Vasos Mug y Termos





Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha: 14/02/2024

Página: 27 de 45

Evidencia Fotográfica Sublimación Vasos Mug y Termos



ELABORACION TRADICIONAL DE LA PASTA DE PORCELANA FRIA.

La técnica de porcelana fría se utiliza para modelar diferentes figuras, que sirven de decoración en los diferentes espacios de la casa.

INGREDIENTES NECESARIOS PARA SU ELABORACIÓN:

- 1 libra de fécula de maíz
- 1 vaso de colbón madera color blanco
- 1 cucharada de vinagre industrial
- 1 cucharada de glicerina
- 1 recipiente plástico

PREPARACION:

La instructora inicia el taller realizando las recomendaciones necesarias para llevar a cabo este proceso a Feliz término, entre ellas el lavado de manos, contar con una mesa o una superficie plana, disposición para aprender la técnica, entre otros aspectos.

Las aprendices depositaron la libra de fécula de maíz, con la orientación de la instructora, dentro del recipiente plástico, luego agregaron la cucharada de vinagre, seguidamente la cucharada de glicerina, posteriormente agregaron el vaso de colbón, luego se les indica



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 28 de 45

cómo deben empezar a integrar todos los ingredientes con sus manos, dándole poco a poco la consistencia adecuada a la masa,

También se les hacen recomendaciones necesarias para tener en cuenta en el momento de preparar la pasta ya que se debe contar con una superficie limpia, disponer del tiempo necesario para el proceso de amasado, ya que este proceso no se puede interrumpir.

Cuando ya obtuvieron una pasta uniforme, se les indicó como debe ser el proceso de guardar la masa dentro de una bolsa plástica, bien cerrada para que el aire no la seque antes de elaborar las piezas.

Por ultimo se llevó la masa a fuego lento en un sartén de teflón, el cual no deja pegar la mezcla, se mantuvo el proceso de mezcladado todo el tiempo mientras su etapa de cocción, luego se dejó reposar y se guardó dentro de una bolsa plástica.

Evidencia Fotografica



CORRECTO CUIDADO: COLOREADO, HERRAMIENTAS

El proceso de coloreado, se puede llevar a cabo tanto con anilinas minerales o también con anilinas vegetales

Ingredientes para llevar a acabo el proceso de coloreado:

- 1 libra de masa ya preparada o amasada



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 29 de 45

- 10 gramos de anilina vegetal color amarillo
- 10 gramos de anilina color azul
- 10 gramos de anilina color verde
- Individual plástico
- vaselina
- guantes

HERRAMIENTAS INDICADAS PARA REALIZAR CORTES Y EFECTOS EN ESTA TECNICA

Estiletes, palas, pinceles, discos. PROCESO DE COLOREADO:

Como primera medida las aprendices se lavaron las manos, ya que es una condición necesaria para la excelente terminación en cada proceso de esta técnica, Habiendo guardado la masa en una bolsa bien protegida del aire, las aprendices prosiguieron a sacarla del empaque, luego sobre los individuales esparcieron un poco de vaselina con el fin de que no se les vaya a pegar la masa, sobre la superficie. Se prosiguió con abriendo la masa para depositar en el centro de ella el color de anilina a colorear, y seguidamente empezaron el proceso de incorporación de la anilina con la masa, modelando muy suavemente con el fin de que no se salga la anilina, La amasaron por varios minutos hasta incorporar totalmente el color con el fin de aprender a adicionarle color a la pasta.

También se les orientó en cuanto a las herramientas básicas que se requieren para llevar a cabo diferentes efectos en las piezas ya elaboradas como en el proceso de cortes de la masa para obtener las medidas que se necesitan. Entre ellas están los estiletes, las palas entre otros.

Evidencia Fotografica





Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 30 de 45



ELABORACIÓN DE PIEZA: EL PERRITO Y SU HUESO

Materiales necesarios para llevar a cabo el proceso de Modelado:

- 1/4 de libra de masa ya preparada y coloreada
- 1 individual
- Vaselina
- Estiletes
- Palas
- Colbón
- Palillos para boca
- Palillos para chuzo
- Chaquiras negras
- tijeras

PROCESO DE MODELADO DEL PERRITO:

Las aprendices dispusieron el lugar para trabajar el proyecto, con sus manos debidamente lavadas, luego extendieron sus individuales a los que les colocaron un poco de vaselina.

Posteriormente sacaron la cantidad de masa necesaria para el borrar la pieza, nuevamente le hicieron proceso de amasado para volver a incorporar la pasta y obtener la textura requerida para el procedimiento.

Luego dieron inicio a modelar el tronco del perrito de 6 cm de alto obteniendo la forma de una lágrima a la cual le insertaron un trozo de palillo de chuzo con un poco de colbón para fijarlo, mientras este se adhería a la masa continuaron elaborando la cabeza con la misma masa, seguidamente la ensamblaron en el palillo, para así continuar modelando las patas del animal, las cuales las pegaron con colbón. Para darle el aspecto adecuado de perro



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

**RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS**

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 31 de 45

prosiguieron haciéndole la trompa la que también pegaron sobre la cara del perro, seguidamente le insertaron los ojos con chaquiras negras.

Para finalizar la pieza elaboraron una base con masa verde donde sentaron el perro, quedando una pieza lista para decorar o ambientar cualquier lugar de la casa

Evidencia Fotografica

Elaboracion perrito con hueso

Evidencia Fotografica

Elaboracion perrito con hueso



Evidencia Fotografica

Elaboracion perrito con hueso



ELABORACIÓN DE PIEZA: CAJA COUNTRY CON MUÑECA EN PORCELANA FRIA

Materiales necesarios para elaborar el proyecto:

- 1 caja de mdf 20 cm x cm
- • Pinturas acrílicas
- • pinceles



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 32 de 45

- • 1 individual
- • Vaselina
- • Estiletes
- • Palas
- • Colbón
- • Palillos para boca
- • Palillos para chuzo
- • Tijeras
- • cortadores **PROCESO DE PINTURA:**

Las aprendices iniciaron la actividad colocando pintura blanca sobre la caja de madera, seguidamente empezaron su proceso de pintar diferentes diseños sobre la tapa de las cajas con acrílicos de diferentes colores, aquellos que coinciden con el diseño de cada una. Las tapas se dejaron en su proceso de secado, mientras ellas empezaron a elaborar la muñeca en porcelana fría que luciría sentada sobre la tapa.

ELABORACION DE LA MUÑECA:

Primeramente elaboraron las piernas de las muñecas con cintas de tela, la cual la cortaron de acuerdo a la medida que estableció cada una, seguidamente colocaron colbón, para al final sentar sobre ellas la muñeca que posteriormente elaboraron.

Luego tomaron la cantidad de masa necesaria para elaborar el dorso o tronco de la muñeca en color piel, seguidamente insertaron medio palillo dentro de él, sobre el cual colocaron colbón para poder ensamblar la cabeza que hicieron en masa color piel, mientras se secaba estas partes de la pieza, fueron modelando los brazos con sus manos y pegándolos con colbón, entre tanto se disponían para elaborar con masa de colores su blusa y la falda, el proyecto lo finalizaron pintando los ojos con acrílico blanco y negro.

Evidencia Fotografica



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 33 de 45



ELABORACIÓN DE PESEBRES DENTRO DE LA BOLA DE ICOPOR

Materiales necesarios para elaborar el proyecto:

- Bolas de icopor No 6
- Masa de porcelanacrón en diferentes colores
- Pinturas acrílicas
- 1 individual
- Vaselina
- Estiletes
- Palas
- Colbón
- Tijeras
- Chaquiras
- Rodillo plástico

PROCESO DE ELABORACION DE LOS PESEBRES

Se dio comienzo a la actividad de forrado de esfera simple, aprovechando para elaborar unos hermosos pesebres con la bola de icopor No.6, al inicio de este taller acordamos elaborar figuras de los personajes del pesebre, seguidamente las aprendices empezaron a extender la masa de porcelana con la cual iban a forrar la bola por dentro y por fuera, la elección de colores la realizaron de manera libre, seguidamente la decoraron con estrellas y flores que crearon a su imaginación, por ultimo aprendieron a modelar partes de la figura humana para cada personaje Es necesario recordar que las piezas de porcelana fría requieren un tiempo mínimo de secado de 7 horas, para que pueda ofrecer un terminado fino parecido a una porcelana.



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS

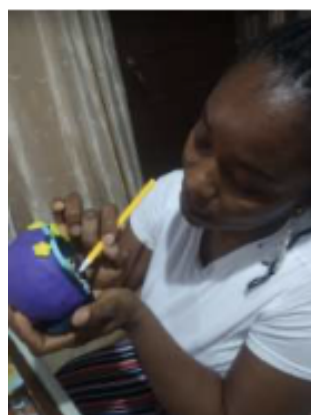
Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 34 de 45

Evidencia Fotografica



ELABORACIÓN DE LA FIGURA DE UNA GALLINA

Materiales necesarios para elaborar el proyecto:

- Bolas de icopor No 4
- Masa de porcelanacrón en varios colores
- Pinturas acrílicas
- 1 individual
- Vaselina
- Estiletes
- Palas



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

**RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS**

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 35 de 45

- • Colbón
- • Tijeras
- • Rodillo plástico •

MODELANDO LA GALLINA:

En este taller elaboraron las aprendices la gallina de 15 cm de alto, la cual se puede utilizar como centro para una torta, el proceso de modelado se dio primero forrando totalmente la esfera con masa, luego eligieron el color para trabajar cada proyecto, tomando la bola de icopor y forrándola le insertaron medio palillo, el cual se terminó de forrar con masa para que sirviera de cuello, mientras esta parte de la pieza entraba en proceso de secado, prosiguieron a empezar a modelar la cabeza, marcaron con los estiletes la forma de sus patas. Ya terminada la estructura básica continuaron elaborándole el pico de color piel, su cresta, pañoleta y por ultimo pintaron los ojos.

Para finalizar el proyecto se debió esperar a que se secase la parte del frente del cara para poder pintarle los ojos con acrílicos.

**Evidencia Fotografica
Modelando piezas animalitos**



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 36 de 45



Materiales necesarios para elaborar el proyecto:

- Bolas de icopor No 2
- Masa de porcelanacrón en distintos colores
- Pinturas acrílicas
- 1 individual
- Vaselina
- Estiletes
- Palas
- Colbón
- Tijeras
- Rodillo plástico
- Palillos para boca

MODELADO DE DISTINTOS ANIMALITOS

El taller de animalitos se llevó a cabo desde el modelado del cuerpo de cada animal escogido por las aprendices para representar, al final se le incorporaron imanes para decorar la nevera, Iniciaron elaborando el tronco de cada animal, modelándolos en la técnica de porcelana fría, seguidamente desde la elaboración de una lagrima solucionaron las patas las solucionaron con cabuya, material propio de la región dejando secar, continuaron elaborando su cabeza, para proseguir con las orejas, trompa y demás detalles como ojos, nariz, boca y cola, también elaboraron una base de masa color verde representando la hierba, donde sostener cada pieza.

Evidencia Fotografica



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 37 de 45



DUENDE LA SUERTE PORTA SAHUMERIO

Materiales necesarios para elaborar el proyecto:

- Masa de porcelanacrón en distintos colores
- Pinturas acrílicas
- 1 individual
- Vaselina
- Estiletes
- Palas
- Colbón
- Tijeras
- Rodillo plástico
- Palillos para boca

MODELADO DEL DUENDE DE LA SUERTE

En este taller las aprendices ya manejan con mucha fluidez el proceso de modelado. Comenzaron por modelar la pasta hasta alcanzar una textura que les permita dar forma ala estructura del cuerpo del duende, pieza que lucira en algun rincón de la casa. Continuaron con la elaboracion de la cabeza color piel, tanto manos como pies, mientras estas partes dekl proyecto se secaban, prosiguieron a elaborar el gorro particular del duende que consta de un cono de masa que al doblar su punta queda tapada totalmente



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 38 de 45

su cabeza. con el resto de piezas modeladas continuaron pegando las mangas de la tunica del vestido del duende, para luego ensamblar las manos. Ya cuando la pieza logró el secado esperado se ubico el duende sobre una base hecha en masa verde para lucir y tambien le elaboraron con un trozo de masa el lugar donde va a ir la velita aromatica.

Evidencia Fotografica



TALLER DE BISUTERIA

El inicio de los trabajos en bisutería aparecen casi en paralelo con la aparición del comercio entre países. En un primer momento, ya entrados en pleno siglo XVII, se fabricaban metales preciosos con la intención de utilizarlos en rituales mágicos para espantar a los malos espíritus.



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha: 14/02/2024

Página: 39 de 45

La instructora hizo la presentación e inducción para que las aprendices conozcan todos los materiales, herramientas y accesorios necesarios para el buen desempeño de los talleres, se habló de los diferentes materiales a utilizar en cada taller y que ellas diferencien los materiales, las diferentes pinzas: Pinza Plana, Pinza redonda y Pinza corta frío.

Debes saber que, en pueblos ubicados cerca del mar, sus habitantes utilizaban las conchas y piedras de las playas para confeccionar adornos con el objetivo de ponerlos a la venta. En aquellos años, se pensaba que una piedra era una pieza única de gran valor.

Sin embargo, no fue hasta un siglo más tarde cuando la bisutería tuvo su momento de más apogeo. En aquel tiempo, cuando la bisutería comenzó a llegar a las clases más humildes de la sociedad, los artesanos aprovecharon la situación y comenzaron a producir a gran escala. La demanda de piedras preciosas creció como la espuma.

Desde el punto de vista económico y social, la Revolución Industrial marcó un punto de inflexión en la historia reciente ya que modificó los aspectos más relevantes de la vida de la gente. La distribución de la riqueza fue más equitativa y dio lugar a la aparición de la clase media; el poder adquisitivo de la mayoría de la población aumentó. A más dinero, más acceso a piezas de bisutería.

La esencia de la bisutería es confeccionar adornos parecidos a los de alta calidad pero utilizando materiales de menos valor. Aquellas piezas que más se acerquen a piedras preciosas sin ser advertidas de su diferencia tendrán más valor. Es un arte que requiere de dedicación y profesionalidad.

Allá por los años 50, cuando diseñadores conocidos como Chanel o Dior comenzaron a fabricar complementos de bisutería para sus ropas, el sector llegó a su momento más álgido. Las actrices más famosas de Hollywood utilizaban cadenas y broches de gran tamaño hechos a medida y confeccionados con materiales de alta calidad.

Evidencia Fotográfica Inducción





Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 40 de 45



ARETES EN ALAMBRE Y MOSTACILLA

Materiales:

- Alambre para bisutería (calibre 22 Y 18)
- Mostacillas
- Kit pinzas X 3 unidades
- Gemas
- 2Ágatas
- 2 ganchos
- Mostacillas



Pasos:

- 1 - Corta dos trozos de alambre de aproximadamente 15-20 cm cada uno,
- 2.-Doblar el alambre Usa los alicates de punta redonda para hacer un pequeño bucle en un extremo de cada trozo de alambre. Este será el extremo superior de tus aretes.
3. Añade las mostacillas ensarta las mostacillas en el alambre, dejando un pequeño espacio en la parte superior para que el bucle se cierre correctamente.
- 4-Forma el diseño
- 5- Una vez que hayas agregado todas las mostacillas, utiliza los alicates de punta redonda para hacer un segundo bucle en el extremo del alambre.
6. - Utilizar los alicates de punta plana para dar forma al alambre y ajustar el diseño. Asegurarse de que ambos lados de los aretes sean iguales
- 7 - Repite el proceso para hacer el segundo arete, asegurándose de que ambos sean lo más similares posible.



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

**RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS**

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 41 de 45

8-Añade los ganchos para orejas Utiliza los alicates de punta plana para abrir ligeramente el bucle en la parte superior del arete y coloca el gancho para orejas. Luego, cierra el bucle.

experimentar con diferentes colores y formas. ¡Diviértete creando sus propios aretes!

Elaboración de Collares y aretes en Mostacilla

Materiales:

- Mostacilla checa de diferentes colores
- Murano para el broche
- Aguja Mostacillera
- Hilos de bisuteria
- Naylon
- Encendedor

Procedimiento

Para la elaboración de los diferentes collares en mostacilla checa primero se escoge el motivo o el diseño para realizar el collar se corta una hebra de hilo de bisuteria mas o menos 3 metros enhebrar en la aguja mostacillera y empezar a realizar el diseño escogido. Una vez terminemos de elaborar el colalr utilizaremos el murano para realizar el broche y hacemos un buen remate con el encendedor quemar la hebra sobrante

Evidencia Fotografica

Collares y aretes en mostacilla checa





Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 42 de 45



COLLAR CON HILO:

Materiales:

- Kit pinzas X 3 unidades
- 14 escalachin
- 2 tapa nudos
- 7Ágatas
- 2 argollas pequeños
- Tijeras, Encendedor
- Metro
- Broche



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 43 de 45

Pasos:

1. Medir y Cortar la longitud deseada del hilo miyuki, teniendo en cuenta la longitud adicional necesaria para el cierre.
- 2-Escoger las ágatas deseadas Ensarta cada una en el hilo y las escalaciones para asegurar las ágatas
- 3- poner tapa nudos en los extremos de hilo miyuki y un escalachin Dobla los extremos del para asegurar las terminaciones
- 4-Recorte del Exceso de Hilo
- 5-Poner las argollas en las terminaciones
- 6-para finalizar agregar un broche a uno de los extremos
- 7- Asegurarnos de que todas las ágatas estén bien aseguradas y que el broche esté firmemente unido a la argolla.

Evidencia Fotografica

Collares en hilo y agatas, chaquiras



Decoraciones de diademas en tela; DIADEMAS EN TELA

Materiales:

- Diadema
- Cintas de colores #5
- Cintas de colores #4
- Cintas de colores #2
- Cintas estampadas #4



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 44 de 45

- Tijeras
- pistola Para silicona
- Tijeras.
- Silicona
- Hilo atan
- Aguja
- **Pasos:**
- 1- Elige cintas de diferentes colores,
- 2-Midir y corta las cintas:
- 3-Pega la primera cinta plica un poco de silicona en el extremo de la primera cinta y pégalala en un extremo
- 4 -Enrolla la cinta alrededor de la diadema, asegurándote de que esté bien estirada y sin arrugas. Se aplican pequeñas cantidades de pegamento a lo largo del camino para mantener la cinta en su lugar.
- 5- Cuando llegues al final de la diadema, corta el exceso de cinta y asegúralo con silicona
- 5-armar el moño
- 6 - Elige varias cintas de colores y. Puedes jugar con diferentes anchos para darle más dimensión al moño.
- 7-Medir y cortar cintas todas del mismo tamaño o hacer algunas más largas que otras para crear capas.
- 8-- Dobla la tira de cintas en forma de lazo, asegurándonos de que el centro esté bien cubierto. Si estás cosiendo, asegúrate de coser a través del centro para mantener todas las cintas unidas
- 9- Forma el lazo
- 10- Corta el exceso de cinta
- 11- Ajustar las cintas para que el moño tenga la forma y el aspecto deseados.
- 12-por último, pegar el moño a la balance



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 45 de 45

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



Proponente: Recoletta Diseño y Organización de Eventos Sociales y Empresariales

Dirección: Cra 6 A No. 24 N 44

Teléfono: 3117694146

Documento de identificación: 34.551.319-1

Ruby M. Ramirez

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL
RUBY MARIELLA RAMIREZ CASTRO

No	NOMBRE	CÉDULA	EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
1	Ana Maria Valencia	1061785524			Ana Maria
2	Sandra Vinton	106180131			Sandra Vinton
3	Maria Alfaro	100767878			Maria Alfaro
4	María Juliana Valencia	1061532421			María Juliana Valencia
5	Flavia Rengifo	1059986333		flavia93@hotmail.com	Flavia Rengifo
6	Dionisa RUI	1007224153			Dionisa RUI
7	Yuli Muñita	1061452306		yuliacrisma@gmail.com	Yuli Muñita
8	Monica Alvarado	1066350761			Monica Alvarado
9	Monica Alvarado	25265902			Monica Alvarado
10	Carolina Ramirez	1173889804			Carolina Ramirez
11	Quidru Mergel Barba	34588847			Quidru Mergel Barba
12	Paula Andrea Cárdenas	10617442284			Paula Andrea Cárdenas
13	Victoria Eugenia S	24633578			Victoria Sanchez
14	Floribela Gato Merza	106443639			Floribela Gato
15	Ana Maria Jerez	3009460459			Ana Maria
16	Sandra Patricia Espinoza	24567693			Sandra Patricia
17	Priscilla J. Pulido	1063812210			Priscilla J. Pulido
18	Valentina Balcazar	1061710303			Valentina Balcazar
19	WZ Nelly Rivas	34544430			WZ Nelly Rivas
20	Clara Delis V	306424644			Clara Delisio
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					

Manuel Alvarez
MANUEL ALVAREZ
Instructor COCINA

		RECOLETA DISEÑO Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS SOCIALES Y EMPRESARIALES			
		LISTA DE ASISTENCIA TALLER DE COCINA			
		Ciudad/Municipio: Popayán Ambiente: Casa de la Mujer Fecha: nov 26, y dic 23, 7 de 08:00 a 13:00 pm y nov. 30 de 09:00 a 17:00 pm			
		Objetivo: PRESTAR SERVICIOS DE FORMACIÓN A TRAVÉS TALLERES DE COCINA, ESTAMPADO, BISUTERÍA Y MANUALIDADES CON PORCELANCRÓN PARA MUJERES VÍCTIMAS DE LA VIOLENCIA, EN SITUACIÓN ESPECIAL DE RIESGO EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA EN EL MARCO DEL PROYECTO "IMPLEMENTACIÓN DE LAS MEDIDAS DE ATENCIÓN ORIGINARIAS A MUJERES VÍCTIMAS DE VIOLENCIA, SUS HIJOS E HIJAS Y PERSONAS DEPENDIENTES EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA" BPN 2023003190144			
No	NOMBRE	CÉDULA	EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
1	Yuli Rentería	1061452506			Yuli Rentería
2	Mónica Rengifo	105986571			Mónica Rengifo
3	Dionela Ul	100292470			Dionela Ul
4	MURIL AFRIO	1007458704			MURIL AFRIO
5	Sandra Montoya	1001810331			Sandra Montoya
6	Maria Juliana Valencia	10015331021			Maria Juliana Valencia
7	Ana Maria Valencia	1061085534			Ana Maria
8	Mariana Aguila	100698075			Mariana Aguila
9	Sandra Liliana O.	34533210			Sandra Liliana O.
10	Marta Elena Turubala	25688318			Marta Elena Turubala
11	Carolina Gonzalez	1143749864			Carolina Gonzalez
12	Marcos Antonio	25264902			Marcos Antonio
13	Lucelly Bonzon	25279321			Lucelly Bonzon
14	Valentina Yauza R.	1002870998			Valentina Yauza R.
15	Margarita Ospina	21383742			Margarita Ospina
16	Clara Dora V	106427644			Clara Dora V
17	ELSA MARCELY ORTIZ	34733693			ELSA MARCELY ORTIZ
18	MARIA ANTONIA CAJIO	113888548			MARIA ANTONIA CAJIO
19	Victoria Eugenia S	34643598			Victoria Eugenia S
20	Marta G. Pulido	1063812210			Marta G. Pulido
21	Luz Nelly Rivas	34144260			Luz Nelly Rivas
22	Valentina Bakard	1067770705			Valentina Bakard
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					

Atestado:

 MANUEL ALVAREZ
 INSTRUCTOR COCINA

Ciudad Municipio: Popayán Ambiente: Casa de la Mujer Fecha: nov 8 de 2024 horario 08:00 am. A 16:00 pm

Objetivo: PRESTAR SERVICIOS DE FORMACIÓN A TRAVÉS TALLERES DE COCINA, ESTAMPADO, BISUTERÍA Y MANUALIDADES CON PORCELANOS PARA MUJERES VÍCTIMAS DE LA VIOLENCIA, EN SITUACIÓN ESPECIAL DE RIESGO EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA EN EL MARCO DEL PROYECTO "IMPLEMENTACIÓN DE LAS MEDIDAS DE ATENCIÓN DIRIGIDAS A MUJERES VÍCTIMAS DE VIOLENCIA, SUS HIJOS E HIJAS Y PERSONAS DEPENDIENTES EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA BPN 2023003190144

No	NOMBRE	CÉDULA	EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
1	MU YI O A P I O	1007458798			MU YI O A P I O
2	Sandra Montón	1061815151			Sandra Montón
3	Ana Maria Valencia	1061785337			Ana Maria
4	Hania Rengob	9039496333			Hania Rengob
5	Haniela Rengob	7066982756			Haniela Rengob
6	Dianila Vil	1002724707			Dianila Vil
7	Viki Ruffly	706152506			Viki Ruffly
8	Maria Juliana Velasco	1061533421			Maria Juliana Velasco
9	Carolina Gonzalez	1183919966			Carolina Gonzalez
10	Sandra Osorio	34533718			Sandra Osorio
11	Maria Elena Tumbales	23688268			Maria Elena Tumbales
12	Ana Maria Velaz	1007466459			Ana Maria
13	Mariela Cortez	25261900			Mariela Cortez
14	Maria Alejandra Hurt	1061733807			Maria Alejandra Hurt
15	Florencia Soto Mora	106441639			Florencia Soto
16	Silvia Arce Delgado	10616940385			Silvia Arce Delgado
17	Valentina Yauza	1002820998			Valentina Yauza
18	Lucy Buitrago	25279321			Lucy Buitrago
19	Sandra Patricia Buitrago	5487693			Sandra Patricia
20	Ana Maria Velaz	1007466459			Ana Maria
21	Maria del Mar Palomero	156171199			Maria del Mar Palomero
22	María del Mar Palomero	31381742			María del Mar Palomero
23	María del Mar Palomero	31381742			María del Mar Palomero
24	Claudia Velez	106473644			Claudia Velez
25	Maria Victoria Cajiao	1136336470			Maria Victoria Cajiao
26	Patricia Palomero	1063811210			Patricia Palomero
27	Victoria Sanchez	54611548			Victoria Sanchez
28	Patricia Palomero	1063811210			Patricia Palomero
29	Valentina Buitrago	1061770203			Valentina Buitrago
30					

Atestamos


GENY CHAVIZ RODRIGUEZ
Tallerista Cocina



Grupo de mujeres asociadas y emprendedoras

RECOLETA DISEÑO Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS SOCIALES Y EMPRESARIALES

LISTA DE ASISTENCIA TALLER DE MANUALIDADES CON PORCELANICIÓN

Ciudad/Municipio: Popayán Ambiente: Casa de la Mujer Fecha: octubre 30 de 14:00 a 18:00 pm y noviembre 1, 8 de 09:00 a 17:00 pm

Objetivo: PRESTAR SERVICIOS DE FORMACIÓN A TRAVÉS TALLERES DE COCINA, ESTAMPADO, BISUTERÍA Y MANUALIDADES CON PORCELANICIÓN PARA MUJERES VÍCTIMAS DE LA VIOLENCIA, EN SITUACIÓN ESPECIAL DE RIESGO EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA EN EL MARCO DEL PROYECTO IMPLEMENTACIÓN DE LAS MEDIDAS DE ATENCIÓN DIRIGIDAS A MUJERES VÍCTIMAS DE VIOLENCIA, SUS HIJOS E HIJAS Y PERSONAS DEPENDIENTES EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA SPN 202303190144

Nº	NOMBRE	CÉDULA	EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
1	Dionila Ul	1002994703			Dionila Ul
2	Hana Kengoff	1025986323			Hana Kengoff
3	Juli Kengoff	1061432506			Juli Kengoff
4	Sandra Kengoff	106125131			Sandra Kengoff
5	Marcela Afai	1060990350			Marcela Afai
6	Mari O	1007468900			Mari O
7	Maria Juliana Velasco	1061333421			Maria Juliana Velasco
8	Ana Maria Valencia	1061385534			Ana Maria
9	Sandra Liliana Ochoa	24533718			Sandra Liliana O
10	Ana Maria Deloz	1009466459			Ana Maria
11	Miriam Castro	25268902			Miriam Castro
12	Serley Nayibe O	10616040388			Serley Nayibe Delgado
13	Valentina Yana	1002820998			Valentina Yana
14	Luisa Fernanda	05299321			Luisa Fernanda
15	Maria del Mar Velasco	1061371179			Maria del Mar Velasco
16	ELSA HATLENY GARCIA	34533693			ELSA HATLENY GARCIA
17	Claudia Doris V	106426744			Claudia Velasco
18	Victoria Eugenia S	34693398			Victoria Sanchez
19	Maria Juliana	1063612210			Maria Juliana
20	Valentina Balcaran	1061370303			Valentina Balcaran
21	Paula Andrea Caceres	101947387			Paula Andrea Caceres
22	Sandra Margarit Burbano	34568893			Sandra Margarit Burbano
23	Luz Maria Vaya	34568893			Luz Maria Vaya
24	Sandra Patricia Burbano	34568893			Sandra Patricia Burbano
25	Maria Patricia Burbano	113658610			Maria Patricia Burbano
26	Valentina Balcaran	1061370303			Valentina Balcaran
27	Carrollina Gamboa	1143944964			Carrollina Gamboa
28					
29					
30					

Recolecta
MARIA DEL CARMEN COBO S.
INSTRUCTIVAS MANUALIDADES CON PORCELANICIÓN

Nº	NOMBRE	CÉDULA	EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
1	MUJER API O	9100254896			MUJER API O
2	Sandra Montoya	05615131			Sandra Montoya
3	Ana Maria Valencia	1067785334			Ana Maria
4	Yolanda Pangeloff	1089986833			Yolanda Pangeloff
5	Yuli Pangeloff	7061452306			Yuli Pangeloff
6	Dionilia Ul	1002924707			Dionilia Ul
7	María Juliana Velasco	1061532421			María Juliana Velasco
8	Hendaida Atajé	7060990750			Hendaida Atajé
9	Sandra Liliana O.	70573718			Sandra Liliana
10	María E. Tumbalá	15688318			María E. Tumbalá
11	Carolina González	1143949864			Carolina González
12	Florencia Soto Mesa	106441639			Florencia Soto
13	María Elena R	25265900			María Elena R
14	Susely Nery de Olay	10615940385			Susely Nery de Olay
15	María del Mar Palomares	1061371199			María del Mar Palomares
16	ESTHER LINDA	34533697			ESTHER LINDA
17	Clara Doris J	106426744			Clara Doris J
18	Juliana Santos	34633598			Juliana Santos
19	Paula de la Cruz	1062812210			Paula de la Cruz
20	Valentina Balcasa	3061270303			Valentina Balcasa
21	Paula Andrea García	1061744701			Paula Andrea García
22	Sandra Mayra Balcasa	34568842			Sandra Mayra Balcasa
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					

Estampado
María del Carmen Balcasa
MARCA DEL CAJÓN COBO
INSTITUTO MANUALIDADES CON PORCELANICRON



Recolecta
3 talleres de eventos sociales y empresariales

RECOLETA DISEÑO Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS SOCIALES Y EMPRESARIALES

LISTA DE ASISTENCIA TALLER DE BISUTERÍA

Ciudad (Municipio): Popayán Ambiente: Casa de la Mujer Fecha: noviembre 21, 23, 27, 28 de 14:00 a 18:00 pm

Objetivo: PRESTAR SERVICIOS DE FORMACIÓN A TRAVÉS TALLERES DE COCINA, ESTAMPADO, BISUTERÍA Y MANUALIDADES CON PORCELANACIÓN PARA MUJERES VÍCTIMAS DE LA VIOLENCIA, EN SITUACIÓN ESPECIAL DE RIESGO EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA EN EL MARCO DEL PROYECTO "IMPLEMENTACIÓN DE LAS MEDIDAS DE ATENCIÓN DIRIGIDAS A MUJERES VÍCTIMAS DE VIOLENCIA, SUS HIJOS E HIJAS Y PERSONAS DEPENDIENTES EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA BPN 2023003190144

Nº	NOMBRE	CÉDULA	EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
1	MARIO AYLO	100254896			MARIO AYLO
2	Sandra Montan	100181531			Sandra Montan
3	Ana Maria Velasco	1061785334			Ana Maria
4	Yolanda Kersch	2039976373			Yolanda Kersch
5	Yuli Rendón	2061952506			Yuli Rendón
6	Dionika Ul	1002200070			Dionika Ul
7	Maria Juliana Velasco	1061533471			Maria Juliana Velasco
8	Mariana Alvarado	2060990750			Mariana Alvarado
9	Sandra Liliana O.	34533718			Sandra Liliana O.
10	Carolina Quintero	1143949884			Carolina Quintero
11	Sandra Liliana O.	34533718			Sandra Liliana O.
12	Mariacristina Fariña	25688318			Mariacristina Fariña
13	Mariana Alvarado	25205902			Mariana Alvarado
14	Maria Alejandra M.	1061373193			Maria Alejandra M.
15	Valenling Yaural	1002020948			Valenling Yaural
16	Lucyly Pabon	25219201			Lucyly Pabon
17	Surley Nayibe Delgado	1061699088			Surley Nayibe Delgado
18	Maria del Mar Pulido	1061731150			Maria del Mar Pulido
19	Ana Maria Velaz	1007466459			Ana Maria
20	Olivia Orellana	106416744			Olivia Velasco
21	ELSA MATELENY GONZALEZ	30555693			ELSA MATELENY GONZALEZ
22	Mariana Quintero	1143949884			Mariana Quintero
23	Victoria Eugenia S.	34611598			Victoria Sanchez
24	Paola A. Palacios	1063812210			Paola A. Palacios
25	Paola Andrea Caceron	1047042727			Paola Andrea
26	Luz Melby Rivero	34544230			Luz Melby Rivero
27					
28					
29					
30					

Recolecta
KURT M. KAPPEL
Instructor, BISUTERÍA



RECOLETA DISEÑO Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS SOCIALES Y EMPRESARIALES

LISTA DE ASISTENCIA TALLER DE BISUTERÍA

Ciudad Municipio: Popayán Ambiente: Casa de la Mujer Fecha: noviembre 7, 9, 14, 16, de 14:00 a 18:00 pm

Objetivo: PRESTAR SERVICIOS DE FORMACIÓN A TRAVÉS TALLERES DE COCINA, ESTAMPADO, BISUTERÍA Y MANUALIDADES CON PORCELANCRON PARA MUJERES VÍCTIMAS DE LA VIOLENCIA, EN SITUACIÓN ESPECIAL DE RIESGO EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA EN EL MARCO DEL PROYECTO IMPLEMENTACIÓN DE LAS MEDIDAS DE ATENCIÓN DIRIGIDAS A MUJERES VÍCTIMAS DE VIOLENCIA, SUS HIJOS E HIJAS Y PERSONAS DEPENDIENTES EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA IPN 2023003190144

No	NOMBRE	CÉDULA	EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	IPNA
1	Yuli Plueth	106145250			Yuli Plueth
2	Diana La Ula	1002924707			Diana La Ula
3	Hanna Rengels	1059986373			Hanna Rengels
4	Sandra Santen	106185131			Sandra Santen
5	Melior A.P.O	1002418906			Melior A.P.O
6	Ana Sotomayor Velasco	1061533421			Ana Sotomayor Velasco
7	Ana Maria Valencia	1061783329			Ana Maria
8	M.O.V.I.G. A.P.O	100363899			M.O.V.I.G. A.P.O
9	Sandra Liliana O.	34553710			Sandra Liliana O.
10	Carolina Gonzalez	114399986			Carolina Gonzalez
11	Marta Elena Tumbala	25000348			Marta E. Tumbala
12	Ana Maria Velazquez	1001646454			Ana Maria
13	Miriam Cortez	25265902			Miriam Cortez
14	Maria Alejandra Ruiz	1061723793			Maria Alejandra Ruiz
15	Suzely Nery de la	10616990309			Suzely Nery de la
16	Licelly Ramirez	2029321			Licelly Ramirez
17	Maria del Mar Palencia	1061721197			Maria del Mar Palencia
18	Valentina Yanga	1002840998			Valentina Yanga
19	ELSA MARIA OLIVERA	39132692			ELSA MARIA OLIVERA
20	Clara Ochoa	106166744			Clara Ochoa
21	Maria Gabriela Rojas	118888420			Maria Gabriela Rojas
22	Leticia Eugenia S	24633598			Leticia Eugenia S
23	Paula Patricia	1063812210			Paula Patricia
24	Luz Nelly River	10613842209			Luz Nelly River
25	Martha Guzman	39384230			Martha Guzman
26		1060490350			
27					
28					
29					
30					

Lucy M. Ramirez
INSTRUCCION: BISUTERIA



Centro de proyectos sociales y empresariales

RECOLETA DISEÑO Y ORGANIZACION DE EVENTOS SOCIALES Y EMPRESARIALES

LISTA DE ASISTENCIA TALLER DE COCINA

Ciudad Municipio: Popayán Ambiente: Casa de la Mujer Fecha: oct 29 de 08:00 a 13:00 pm nov 2, 4, 5 de 09:00 a 17:00 pm

Objetivo: PRESTAR SERVICIOS DE FORMACIÓN A TRAVÉS TALLERES DE COCINA, ESTAMPADO, BISUTERÍA Y MANUALIDADES CON PORCELANICRON PARA MUJERES VÍCTIMAS DE LA VIOLENCIA, EN SITUACIÓN ESPECIAL DE RIESGO EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA EN EL MARCO DEL PROYECTO "IMPLEMENTACIÓN DE LAS MEDIDAS DE ATENCIÓN DIRIGIDAS A MUJERES VÍCTIMAS DE VIOLENCIA, SUS HIJOS E HIJAS Y PERSONAS DEPENDIENTES EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA BPN 2023003190144

No	NOMBRE	CÉDULA	EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
1	Ana Maria Velasco	1861785534			Ana Maria
2	Sandra Hanton	106186431			Sandra Hanton
3	Maria A R O	1007458906			MARIA A R O
4	Maria Juliana Velasco	1061533121			Maria Juliana Velasco
5	Maria Kengido	1039986323		Clara 93@hotmail	Maria Kengido
6	Diana R	1002724707			Diana R
7	Julia Hontela	1061452506		Yusnelio1989@gmail	Julia Hontela
8	Mariana Ape	1061099075			Mariana Ape
9	Sandra Mariel Burbano	34568843			Sandra Mariel Burbano
10	EISA MURCELY OCHOA	34583693			EISA MURCELY OCHOA
11	Victoria Eugenia S	34673598			Victoria Sanchez
12	Marcia Pato R	25265902			Marcia Pato R
13	Paola G. Paludom	1063812210			Paola G. Paludom
14	CLARA OCHOA	306427644			CLARA OCHOA
15	Carolina Gomez	1149949884			Carolina Gomez
16	Paola Andrea Cerna	10611442291			Paola Andrea Cerna
17	Valentina Balleza	1061110703			Valentina Balleza
18	Luz Nelly Rivas	34504230			HOLOA Soto
19	HOLOA Soto Meza	106441639			HOLOA Soto
20	Ana Maria Velaz	1007466459			Ana Maria
21	Sandra Patricia Espino	24566693			Sandra Patricia
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					

Atestado por:

Manuel Alvarez
MANUEL ALVAREZ
Instructor COCINA



RECOLETA DISEÑO Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS SOCIALES Y EMPRESARIALES

LISTA DE ASISTENCIA TALLER DE COCINA

Ciudad Municipio: Popayán Ambiente: Casa de la Mujer Fecha: nov 19, 20, 25 de 08:00 a 13:00 pm y nov 23 de 09:00 a 17:00 pm

Objetivo: PRESTAR SERVICIOS DE FORMACIÓN A TRAVÉS TALLERES DE COCINA, ESTAMPADO, BISUTERÍA Y MANUALIDADES CON PORCELANCRÓN PARA MUJERES VÍCTIMAS DE LA VIOLENCIA, EN SITUACIÓN ESPECIAL DE RIESGO EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA EN EL MARCO DEL PROYECTO "IMPLEMENTACIÓN DE LAS MEDIDAS DE ATENCIÓN DIRIGIDAS A MUJERES VÍCTIMAS DE VIOLENCIA, SUS HIJOS E HIJAS Y PERSONAS DEPENDIENTES EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA BPN 2023003190144

No	NOMBRE	CÉDULA	EMPRESA	COMIENZO ELECTRONICO	SEMA
1	DAVID AYO	100278906			DAVID AYO
2	Sandra Santos	1061815131			Sandra Santos
3	Ana Maria Valencia	1061785534			Ana Maria
4	Maria Pineda	1059896333			Maria Pineda
5	Maria Nieves	1061881506			Maria Nieves
6	Diana Ul	10027261508			Diana Ul
7	Maria de los Angeles	1066990750			Maria de los Angeles
8	Maria Juliana Valencia	1061533421			Maria Juliana Valencia
9	Sandra Liliana O.	34573710			Sandra Liliana O.
10	Maria Elena Luna	25688318			Maria Elena Luna
11	Maria Elena R	25265902			Maria Elena R
12	Florinda Soto	106443659			Florinda Soto
13	Sandra Patricia Espinoza	34561693			Sandra Patricia
14	Ana Maria Velazquez	1061466459			Ana Maria
15	Luz Nelly Barrios	25227381			Luz Nelly Barrios
16	Valentina Yanez	1002810998			Valentina Yanez R
17	Maria del Mar Salas	1061721197			Maria del Mar Salas
18	Margarita Ospina	31383742			Margarita Ospina
19	Clara Doris J	106427644			Clara Doris J
20	LISA MARCELA OCHOA	34525692			LISA MARCELA OCHOA
21	Valeria Espinoza	34615598			Valeria Espinoza
22	Paula A. Meléndez	1063812810			Paula A. Meléndez
23	Luz Nelly Vivero	34344230			Luz Nelly Vivero
24	Valentina Beltrán	106770203			Valentina Beltrán
25	Sandra Margarita Ospina	34563847			Sandra Margarita Ospina
26					
27					
28					
29					
30					

Firma

MANUEL ALVAREZ
INSTRUCTOR, COCINA



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	CR 6C N° 35N 98	POPAYAN-CAUCA	3117694146	No	
DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		Valor
Pensión	Salud	Pago	Planilla		Limite	Pago	Banco	Dias Mora	
2024-11	2024-11	1088410034	9477571884	I	2024/12/05	2024/12/02	BANCOLOMBIA	0	
									\$408,200

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)					\$1,381,000	\$221,000				\$1,381,000	\$172,700			\$0	\$0			\$1,381,000	\$14,500			\$0	\$0
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados)					\$1,381,000	\$221,000				\$1,381,000	\$172,700			\$0	\$0			\$1,381,000	\$14,500			\$0	\$0
Ciudad: POPAYAN Depto: CAUCA (1 Afiliados)					\$1,381,000	\$221,000				\$1,381,000	\$172,700			\$0	\$0			\$1,381,000	\$14,500			\$0	\$0
1	CC 34551319	RAMIREZ RUBY	25-14	30	\$1,381,000	\$221,000	EPS037	30		\$1,381,000	\$172,700		9	\$0	\$0	14-23	30	\$1,381,000	\$14,500	0		\$0	\$0
Total Afiliados(1)					\$1,381,000	\$221,000				\$1,381,000	\$172,700			\$0	\$0			\$1,381,000	\$14,500			\$0	\$0



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	CR 6C N° 35N 98	POPAYAN-CAUCA	3117694146	No	
DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Días Mora	Valor
2024-11	2024-11	1088410034	9477571884	I	2024/12/05	2024/12/02	BANCOLOMBIA	0	\$408,200

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$221,000	\$0	\$0	\$221,000
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	\$221,000	\$0	\$0	\$221,000
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$14,500	\$0	\$0	\$14,500
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	\$14,500	\$0	\$0	\$14,500
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$172,700	\$0	\$0	\$172,700
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	\$172,700	\$0	\$0	\$172,700
TOTAL				1	\$408,200	\$0	\$0	\$408,200

Comprobante de pago en línea



APORTES EN LINEA

BANCOLOMBIA S.A. Entidad Registrada en Colombia

VIGILADO por la Superintendencia Financiera de Colombia

Pago realizado por: RUBY MARIELLA RAMIREZ CASTRO

Nro. de recibo: 9477571884

Descripción del pago: Pago de la Planilla de aportes con clave: 9477571884

Identificación del contribuyente: 191.95.55.176

Concepto: CC

Razón Social: 34551319

Fecha y hora de la transacción: Sábado 30 de Noviembre de 2024 12:12:36 PM

Nro. de comprobante: 0000094886

Valor pagado: \$ 408,200.00

Producto: *****2324

Bancolombia S.A.

Comuníquese con nuestra Sucursal Telefónica Bancolombia: Bogotá 343 0000 - Medellín 510 9000 - Cali 554 0505 - Barranquilla 361 8888 - Cartagena 693 4400 - Bucaramanga 697 2525 - Pereira 340 1213 - El resto del país 01 800 09 12345 - Sucursales Telefónicas en el exterior: España 900 995 717 - Estados Unidos 1866 379 9714, en caso de recibir una alerta o notificación de una transacción que presenta alguna irregularidad.

Bancolombia nunca le solicitará sus datos personales o de sus productos bancarios mediante vínculos de correo electrónico. En caso de recibir alguno, repórtelo de inmediato a correosospchoso@bancolombia.com

CERTIFICACIÓN APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL

Yo, **RUBY MARIELLA RAMIREZ CASTRO** identificada con cédula de ciudadanía No. 34.551.319 de Popayán en mi condición de Representante Legal de la Empresa Recoletta Diseño y Organización de Eventos Sociales y Empresariales, identificada con NIT. 34.551.319-1 bajo la gravedad de juramento, certifico el pago de los aportes de salud, riesgos profesionales, pensiones (artículo 65 Ley 1819 de 2016 y artículo 3 Decreto 1047 de 1983), pagados por la empresa durante los últimos seis (6) meses contados a partir de la fecha de cierre del presente procedimiento de selección. Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002. Conforme el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016, bajo la gravedad de juramento, manifiesto que me encuentro exonerado del pago de los aportes parafiscales a favor del Servicio Nacional del Aprendizaje (SENA), del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y las cotizaciones al Régimen Contributivo de Salud, las sociedades y personas jurídicas y asimiladas contribuyentes declarantes del impuesto sobre la renta y complementarios, correspondientes a los trabajadores que devenguen, individualmente considerados, menos de diez (10) salarios mínimos mensuales legales vigentes. Lo anterior, para dar cumplimiento a lo establecido en el art. 50 de la Ley 789 de 2002 y la Ley 1150 de 2007.

La presente se expide a los trece (13) días del mes de diciembre de 2024 en Popayán, Cauca.

Firma del representante legal:



Nombre o Razón Social del Proponente: Recoletta Diseño y Organización de Eventos Sociales y Empresariales

Nombre del representante legal: RUBY MARIELLA RAMIREZ CASTRO N.I.T: 34.551.319-1

C.C: 34.551.319

Dirección: Cra 6 A No 24 N 44

Teléfonos: 3117694146 - 3016043650 e-mail: recolettaeventos@gmail.com
rubynamirez1967@gmail.com



CONTRATO NO. 2820 DE 2024

Señores:

RUBY MARIELA RAMIREZ CASTRO

C.C. 34.551.319

Establecimiento de comercio **RECOLETTA DISEÑO Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS SOCIALES Y EMPRESARIALES**

Carrera 6ª No. 24n-44 Ciudad Jardí – Popayán

recolettaeventos@gmail.com

3117694146

REF: Comunicación de aceptación de oferta INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTÍA NO DC-SM-MC-007-2024

EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA: se permite comunicarle que su propuesta ha sido aceptada expresa e incondicionalmente, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 94 de la ley 1474 de 2011, celebrándose un contrato, que se registrará entre otras por las siguientes cláusulas:

OBJETO: PRESTAR SERVICIOS DE FORMACIÓN A TRAVÉS TALLERES DE COCINA, ESTAMPADO, BISUTERÍA Y MANUALIDADES CON PORCELANICRON PARA MUJERES VÍCTIMAS DE LA VIOLENCIA, EN SITUACIÓN ESPECIAL DE RIESGO EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA EN EL MARCO DEL PROYECTO "IMPLEMENTACIÓN DE LAS MEDIDAS DE ATENCIÓN DIRIGIDAS A MUJERES VÍCTIMAS DE VIOLENCIA, SUS HIJOS E HIJAS Y PERSONAS DEPENDIENTES EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA BPIN 2023003190144

VALOR: El valor del contrato se pacta en la suma de **TREINTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL PESOS M/CTE (\$35.964.000)**, IVA incluido, además de los costos directos e indirectos, impuestos, derechos, tasas y contribuciones de orden nacional y departamental

Valor que se encuentra respaldado presupuestalmente con los siguientes certificados de disponibilidad presupuestal.

CDP	VALOR	IDENTIFICACION PRESUPUESTAL	CONCEPTO
2551	\$41.060.000	Gastos de inversión 03- 2.3.6.45.02.1000.02.2.3.2.02.09- 20	Servicios para la comunidad, sociales y personales

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

ITEM	SERVICIOS	CONTENIDO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	DURACIÓN (HORAS) C/U	TOTAL HORAS
TALLER NO 1						
1	TALLER DE COCINA	Cocina tradicional Colombiana Identificación y preparación de comidas típicas colombianas, tales como platos fuertes, sopas, bebidas, pasabocas.	UND	4	4	16
		Cocina tradicional Caucana	UND	4	4	16



		Identificación y preparación de comidas típicas caucanas, tales como platos fuertes, sopas, bebidas, pasabocas.				
		Cocina tradicional del Pacífico Identificación y preparación de comidas típicas del pacífico, tales como: pescados ahumados, diferentes sistemas de cocción, terminaciones de pescados previamente cocidos, carpaccios (pescados crudos en finas lonchas), cazuela de mariscos, sancocho de pescado.	UND	4	4	16
		Comidas rápidas Preparación de sándwich, hamburguesas, perros calientes, salchipapas, pizzas.	UND	4	4	16
		Preparación de embutidos Embutidos de lomo y pollo	UND	4	4	16
		Cocina saludable Preparación de batidos saludables, ensaladas de frutas, ensaladas saludables	UND	4	4	16
TOTAL HORAS TALLER 1						96
TALLER NO 2						
2	TALLER DE ESTAMPADOS	Taller de estampado sublimación textil vinilo de corte textil o termo impresión. Impresión directa	UND	2	4	8
TOTAL HORAS TALLER 2						8
TALLER NO 3						
3	TALLER DE BISUTERIA	Elaboración de collares Cadena de oro dorada con ágatas, hilos et; cadena de oro dorada con dije de resina; gargantillas o chokers; collares artesanales	UND	2	4	8
		Elaboración de pulseras Pulseras en hilos con perlas, bolitas doradas, nombres; pulseras en piedras, ágatas; pulseras con resina	UND	2	4	8



		Decoraciones Diademas en tela; aretes en alambriño o mostacilla; anillos de alambre	UND	2	4	8
		Llaveros Elaboración de llaveros técnica macramé con (cordón, hilos o lana); llaveros con resina	UND	2	4	8
TOTAL HORAS TALLER 3						32
TALLER NO 4						
4	TALLER DE MANUALIDADES CON PORCELANICRON	Biscuit o porcelana fria Elaboración tradicional y a microondas	UND	1	4	4
		Correcto cuidado, coloreando, herramientas	UND	1	4	4
		Trabajo Perrito y su hueso	UND	1	4	4
		Trabajo Caja de muñeca country	UND	1	4	4
		Técnica Forrado de esferas simple	UND	1	4	4
		Trabajo Adorno para tortas	UND	1	4	4
		Modelado de distintos animalitos	UND	1	4	4
		Trabajo Duende de la suerte porta - sahumerios	UND	1	4	4
TOTAL HORAS TALLER 4						32
TOTAL HORAS TALLER 1, 2, 3 Y 4						168

ALCANCE DEL OBJETO CONTRACTUAL Y/O ACTIVIDADES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

1. Cumplir a entera satisfacción con el objeto del contrato de acuerdo con las especificaciones técnicas y requerimientos exigidos por la Entidad.
2. Realizar los TALLERES DE COCINA, ESTAMPADOS, BISUTERIA y MANUALIDADES CON PORCELANICRON, con la cantidad e intensidad horaria determinada en las condiciones técnicas exigidas.
3. Coordinar con la supervisión del contrato o quien esta delegue, un cronograma de realización de los talleres a desarrollar.
4. Prestar los servicios a tiempo con los elementos requeridos conforme las especificaciones técnicas establecidas y acordadas con la supervisión del contrato.
5. Asumir el valor del recurso humano, transporte, materiales, elementos y equipos necesarios para el cumplimiento del objeto contractual.
6. El suministro de alimentos para la realización del taller de cocina, deberán de cumplir con los requisitos de higiene y empaque acorde con la normatividad sanitaria vigente.
7. Acreditar que cada uno de los formadores del taller, que realicen la labor de preparación, manejo y entrega de alimentos, cuente con el certificado de manipulación de alimentos vigente y expedido por autoridad competente.
8. Contar con los respectivos elementos y/o maquinaria necesaria para el apoyo logístico para cada proceso de formación y talleres a dictar.
9. Recoger los residuos resultantes de las actividades desarrolladas en los talleres de formación.



10. Mantener fijos los precios presentados en la propuesta, mediante el término de ejecución del contrato.
11. Disponer del personal idóneo y necesario para la realización de cada taller objeto del presente proceso de selección.
12. Garantizar la calidad y buen estado de cada uno de los elementos utilizados en la realización de los talleres.
13. Constituir la garantía única de cumplimiento con los amparos y vigencias determinadas en por la Entidad.
14. Informar oportunamente al supervisor del contrato, de cualquier situación que pueda afectar la correcta ejecución del mismo.
15. Responder de manera inmediata los requerimientos realizados por parte del Supervisor relacionados con el desarrollo del objeto contractual.
16. Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato y sean necesarias para su debida ejecución.

OBLIGACIONES GENERALES A CARGO DEL CONTRATISTA

Serán obligaciones generales del CONTRATISTA:

1. Cumplir con las condiciones establecidas en los Documentos del Proceso de Contratación.
2. Desarrollar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los Documentos del Proceso de Contratación.
3. Garantizar la calidad de los bienes y servicios prestados, de acuerdo con los Documentos del Proceso de Contratación.
4. Dar a conocer a la Entidad cualquier reclamación que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre el objeto del Contrato o sobre sus obligaciones.
5. Comunicarle a la Entidad cualquier circunstancia política, jurídica, social, económica, técnica, ambiental o de cualquier tipo, que pueda afectar la ejecución del Contrato.
6. Pagar los salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que contrate para la ejecución del contrato, lo mismo que pago de honorarios, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezca las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para la ejecución del contrato.
7. Cumplir con las normas legales vigentes, frente al sistema de seguridad social y parafiscales en lo referente al pago de aportes al sistema de seguridad social integral y en especial el sistema general de riesgos laborales.
8. Durante la ejecución del contrato deberá observar las leyes y los reglamentos relativos a Salud Ocupacional y Seguridad Industrial y tomar todas aquellas precauciones necesarias para evitar que se produzcan accidentes o condiciones insalubres; así como dotar a su personal y asegurar el uso adecuado de los elementos de protección personal (EPP), en caso de ser necesario.
9. Pagar todos los impuestos, derechos, tasas, impuestos nacionales y departamentales y las contribuciones que se causen en el desarrollo y ejecución del contrato o con base en el mismo.
10. Informar a más tardar el tercer día hábil siguiente al momento en que se tenga conocimiento del inicio de investigaciones penales, se impongan medidas de aseguramiento o condenas proferidas en Colombia o en el extranjero en contra de cualquiera de los directivos, representantes legales, accionistas o integrantes del Contratista.
11. Atender los requerimientos que haga la Entidad o el supervisor del contrato, dando respuesta oportuna y de fondo a las solicitudes efectuadas.
12. Identificar las oportunidades para promover el empleo local durante la ejecución del contrato.
13. Mantener indemne al departamento del Cauca por cualquier reclamación de terceras personas, subcontratistas, proveedores, y demás servicios que de forma indirecta hayan sido requeridas para la ejecución del contrato.
14. Solventar a su costa las reclamaciones que en su caso resulten por daños o perjuicios a terceras personas o propiedades derivadas de la ejecución del contrato.
15. Presentar la documentación necesaria para la legalización y ejecución del contrato.
16. Presentar los informes y documentación necesaria y requerida por la Entidad para los pagos parciales, final o liquidación del contrato.
17. Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato y legislación nacional.

OBLIGACIONES DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA:



El Departamento tendrá las siguientes obligaciones:

1. Cancelar al contratista el valor estipulado de conformidad con los elementos efectivamente entregados en el cumplimiento del objeto contractual.
2. Ejercer la supervisión a la ejecución del contrato de conformidad con las normas vigentes y aplicables.
3. Brindar la información necesaria al contratista para la correcta ejecución del contrato..

PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo de ejecución será hasta 31 de diciembre de 2024, para la ejecución se deberá suscribir acta de inicio previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.

FORMA DE PAGO: EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA - SECRETARÍA DE LA MUJER pagará al contratista, el valor del contrato por medio de **ACTAS PARCIALES** por avance de ejecución y servicios prestados, previo recibido de satisfacción por el supervisor una vez el CONTRATISTA presente factura o cuenta de cobro y los documentos necesarios para el respectivo trámite.

CLAUSULA 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.

GARANTIAS: 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 Colombia, dentro de los tres (3) días calendario siguientes al perfeccionamiento del presente contrato, una garantía única que deberá amparar los siguientes riesgos:

A. GARANTIA UNICA.

- **CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** pago de multas, cláusula penal pecuniaria, equivalente al 20% 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).
- **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. (Decreto 1082/2015 artículo 2.2.1.2.3.1.7 # 6)
- **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** su cuantía será equivalente al 5% del valor del contrato por el plazo de ejecución y tres (3) años más. (Decreto 1082/2015 artículo 2.2.1.2.3.1.7 # 4)

B. 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 al plazo del contrato.

El contrato se regirá por lo dispuesto en los estudios previos, la invitación referida, oferta presentada y las disposiciones legales vigentes.

SUPERVISOR: EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA supervisará el cumplimiento del presente contrato a través de la Secretaría 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 Secretaría 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.

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

CONTRATANTE	DEPARTAMENTO DEL CAUCA		
No. DE CONTRATO	2820-2024		
No. PROCESO	DC-SM-MC-007-2024		
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	TREINTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL PESOS M/CTE (\$35.964.000) , IVA incluido, además de los costos directos e indirectos, impuestos, derechos, tasas y contribuciones de orden nacional y departamental		
PLAZO DEL CONTRATO	El plazo de ejecución será hasta 31 de diciembre de 2024, para la ejecución se deberá suscribir acta de inicio previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato		
CONTRATISTA	RUBY MARIELA RAMIREZ CASTRO C.C. 34.551.319 Establecimiento de comercio RECOLETTA DISEÑO Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS SOCIALES Y EMPRESARIALES Carrera 6ª No. 24n-44 Ciudad Jardín – Popayán recolettaeventos@gmail.com 3117694146		
SUPERVISOR	NASLY LUCUMI DIAZ		
NIVEL PROFESIONAL	DIRECTIVO, SECRETARIA DE LA MUJER	DESPACHO	SECRETARIA DE LA MUJER

OBJETO DEL CONTRATO

"PRESTAR SERVICIOS DE FORMACIÓN A TRAVÉS TALLERES DE COCINA, ESTAMPADO, BISUTERÍA Y MANUALIDADES CON PORCELANICRON PARA MUJERES VÍCTIMAS DE LA VIOLENCIA, EN SITUACIÓN ESPECIAL DE RIESGO EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA EN EL MARCO DEL PROYECTO "IMPLEMENTACIÓN DE LAS MEDIDAS DE ATENCIÓN DIRIGIDAS A MUJERES VÍCTIMAS DE VIOLENCIA, SUS HIJOS E HIJAS Y PERSONAS DEPENDIENTES EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA BPIN 2023003190144."

En Popayán, a los dieciséis (16) días del mes de octubre de 2024, se reunieron: El/la señor (a), **NASLY LUCUMI DIAZ**, Supervisor (a) por parte del Departamento y el El/la señor (a) **RUBY MARIELA RAMIREZ CASTRO** identificada con cédula de ciudadanía 34.551.319, persona natural con establecimiento de comercio **RECOLETTA DISEÑO Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS SOCIALES Y EMPRESARIALES**, como 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 No.: CCS-100034282 de Seguros Mundial
2. Póliza de RCE: CCS-100007169 de Seguros Mundial
3. Fecha de aprobación de pólizas: 16 de octubre de 2024
4. Registro Presupuestal No. 8201 de 9 de octubre de 2024
5. Recibo pago estampilla. Estampillas SI () NO ().

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

FIRMA INTERVENTOR / SUPERVISOR	FIRMA CONTRATISTA
 NASLY LUCUMI DIAZ	 RUBY MARIELA RAMIREZ CASTRO





Digitally signed by COMPAÑIA
MUNDIAL DE SEGUROS SA
Date: 2024.10.07 11:14:31 -05:00

Código de Seguridad: LF2HPsdSovp+vwEw3gI1Lg==

NIT 860.037.013-6
SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES
IVA REGIMEN COMÚN - AUTORETENEADORES

COMPAÑIA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.
DIRECCIÓN GENERAL CALLE 33 N. 6B - 24 PISOS 1,2 Y 3 - BOGOTÁ
TELÉFONO: 2855600 FAX 2851220 - WWW.SEGUROS-MUNDIAL.COM.CO

POLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL
EXTRA CONTRACTUAL

VERSIÓN CLAUSULADO 30-03-2021-1317-P-06-PPSUS8R000000027-0001

No. PÓLIZA	CCS-100007169	No. ANEXO	0	No. CERTIFICADO	100123716	No. RIESGO	
TIPO DE DOCUMENTO				FECHA DE EXPEDICIÓN	07/10/2024	SUC. EXPEDIDORA	CEN CALI SUR
VIGENCIA DESDE	00:00 Horas Del	01/10/2024	24:00 Horas Del	31/12/2024	DÍAS	VIGENCIA DEL CERTIFICADO DESDE	VIGENCIA DEL CERTIFICADO HASTA
						N/A	N/A
						N/A	N/A
TOMADOR	RAMIREZ CASTRO, RUBY MARIELLA					No. DOC. IDENTIDAD	34.551.319
DIRECCIÓN	CRA 6C NO. 35 N 98					TELÉFONO	8236118
ASEGURADO	RAMIREZ					No. DOC. IDENTIDAD	34.551.319
DIRECCIÓN	CRA 6C NO. 35 N 98					TELÉFONO	8236118
BENEFICIARIO	TERCEROS AFECTADOS					No. DOC. IDENTIDAD	
DIRECCIÓN						TELÉFONO	

OBJETO DE CONTRATO

SE AMPARA LA RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL POR DAÑOS A TERCEROS IMPUTABLE AL CONTRATISTA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO NO.2820-2024 , CUYO OBJETO ES

PRESTAR SERVICIOS DE FORMACIÓN A TRAVÉS TALLERES DE COCINA, ESTAMPADO, BISUTERÍA Y MANUALIDADES CON PORCELANICRON PARA MUJERES VÍCTIMAS DE LA VIOLENCIA, EN SITUACIÓN ESPECIAL DE RIESGO EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA EN EL MARCO DEL PROYECTO "IMPLEMENTACIÓN DE LAS MEDIDAS DE ATENCIÓN DIRIGIDAS A MUJERES VÍCTIMAS DE VIOLENCIA, SUS HIJOS E HIJAS Y PERSONAS DEPENDIENTES EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA BPIN 2023003190144

- ASEGURADO ADICIONAL: SE TENDRÁ A EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA NIT 891.580.016-8 COMO ASEGURADO ADICIONAL, SIEMPRE Y CUANDO SE LIMITE A LAS INDEMNIZACIONES QUE SE VEA OBLIGADO A PAGAR EN FAVOR DE TERCEROS POR LOS DAÑOS CAUSADOS ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE POR EL CONTRATISTA

NOMBRE DEL AMPARO	LÍMITE POR EVENTO	LÍMITE POR VIGENCIA	SUMA ASEGURADA\$	VALOR PRIMAS\$
AMPARO BASICO - PREDIOS, LABORES Y OPERACIONES	260.000.000,00	260.000.000,00	260.000.000,00	129.644,00
PATRONAL	260.000.000,00	260.000.000,00	260.000.000,00	0,00
CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS	260.000.000,00	260.000.000,00	260.000.000,00	0,00
VEHICULOS PROPIOS Y NO PROPIOS	260.000.000,00	260.000.000,00	260.000.000,00	0,00
TOTAL ASEGURADO			\$	260.000.000,00

INTERMEDIARIOS	TIPO	% PARTICIPACIÓN	PRIMA BRUTA	\$	129.644,00
JAVIER PAZ SUAREZ Y CIA LTDA SUS ASESORES	AGENCIAS	100,00	DESCUENTOS	\$	
			EXTRA PRIMA		
			PRIMA NETA	\$	129.644,00
			GASTOS EXP.	\$	5.000,00
			IVA	\$	25.582,00
			TOTAL A PAGAR	\$	160.226,00

DISTRIBUCIÓN COASEGURO				
COMPañIA	TIPO COASEGURO	PÓLIZA LÍDER	CERTIF. LÍDER	% PARTICIPACIÓN

CONVENIO DE PAGO DIRECTO EFECTIVO, Fecha de Pago: 07/10/2024

CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA

ES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO DILIGENCIAR EL FORMULARIO DE CONOCIMIENTO DEL CLIENTE, SUMINISTRAR INFORMACIÓN VERAZ Y VERIFICABLE Y REALIZAR ACTUALIZACIÓN DE DATOS POR LO MENOS ANUALMENTE (CIRCULAR EXTERNA 026 DE 2008 SUPERFINANCIERA).



CONSULTA LA AUTENTICIDAD DE ESTA POLIZA INGRESANDO A PRODUCTOS.MUNDIALSEGUROS.COM.CO, DIGITA EL NÚMERO DEL CERTIFICADO QUE ENCUENTRAS EN LA PARTE SUPERIOR DE ESTE DOCUMENTO. Y VIVE LA EXPERIENCIA DE ESTAR ASEGURADO CON EL RESPALDO DE SEGUROS MUNDIAL. TAMBIEN PUEDES LLAMAR A LA LINEA NACIONAL 01 8000 111 935 O LINEA EN BOGOTÁ 327 47 12 / 13.

EL TOMADOR Y/O ASEGURADO SEGÚN CORRESPONDA, SE COMPROMETE A PAGAR LA PRIMA DENTRO DE LOS 30 DÍAS CONTADOS A PARTIR DEL INICIO DE VIGENCIA DE LA PÓLIZA. DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 1068 DEL CÓDIGO DE COMERCIO, MODIFICADO POR EL ARTÍCULO 82 DE LA LEY 45 DE 1990, LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA DE LA PRESENTE PÓLIZA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA PRODUCIRÁ LA TERMINACIÓN AUTOMÁTICA DEL CONTRATO Y DARÁ DERECHO A LA COMPAÑIA DE SEGUROS PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS POR LA EXPEDICIÓN DE LA PÓLIZA. EN MI CALIDAD COMO TOMADOR DE LA PÓLIZA INDICADA EN ESTA CARATULA, MANIFIESTO EXPRESAMENTE QUE HE TENIDO A MI DISPOSICIÓN LAS CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA MANIFIESTO ADEMÁS, QUE DURANTE EL PROCESO DE NEGOCIACIÓN, ANTICIPADAMENTE ME HAN SIDO EXPLICADAS POR LA COMPAÑIA Y/O POR EL INTERMEDIARIOS DE SEGUROS AQUÍ INDICADO, SOBRE LAS EXCLUSIONES Y ALCANCES Y CONTENIDOS DE LA COBERTURA, ASÍ COMO LAS GARANTÍAS, EN VIRTUD DE TAL ENTENDIMIENTO, LAS ACEPTO Y DECIDO TOMARLA PÓLIZA DE SEGUROS CONTENIDA EN ESTE DOCUMENTO.

Firma Autorizada - Compañía Mundial de Seguros S.A.
ANGELA MUNAR - VICEPRESIDENTE DE PRODUCTO
C.C. 52.646.070

TOMADOR



Lineas de Atención al Cliente:
• Nacional: 01 8000 111 935
• Bogotá: 327 4712 - 327 4713

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA



Cumplimos los sueños de nuestro planeta reciclando responsablemente.
Protege el medio ambiente evitando la impresión de este documento.

HOJA No.

AFILIADOS A LA CÁMARA COLOMBIANA DE LA INFRAESTRUCTURA Y PASA - APF



RECIBO ELECTRONICO No. 1280350457

NIT: 860.037.013-6

CIUDAD Y FECHA: CALI 7/10/2024 2:39:17 p.m.

VALOR TOTAL: \$220.623,00

RECIBO DE: RAMIREZ CASTRO RUBY MARIELLA

NUMERO DE IDENTIFICACION: 34551319

POR CONCEPTO DE: PAGO ELECTRONICO DE PRIMAS

FORMA DE PAGO:

Medio De Pago	No. De Documento	No. Autorización	Entidad	Valor
P.S.E.	20249901181577	966032393	BANCOLOMBIA	220.623,00

OBSERVACIONES:

Ramo: CUMPLIMIENTO Póliza(s): 100034282 Certificado(s): 100123714; Ramo: RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL Póliza(s): 100007169
Certificado(s): 100123716

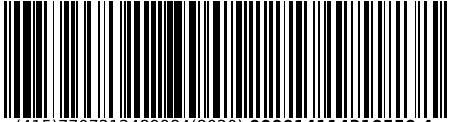
FIRMA AUTORIZADA

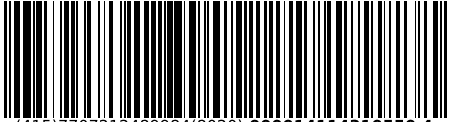
CAJA COMPAÑIA MUNDIAL DE SEGUROS

DIRECCIÓN IP: 10.158.85.50 CORREO:

TES-08N-05/2019

		Formulario del Registro Único Tributario				001	
2. Concepto 02 Actualización				4. Número de formulario 141143105504			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT) 345513191				6. DV 1		12. Dirección seccional Impuestos y Aduanas de Popayán	
						14. Buzón electrónico 17	
IDENTIFICACIÓN							
24. Tipo de contribuyente Persona natural o sucesión ilíquida		25. Tipo de documento Cédula de Ciudadanía		26. Número de Identificación 34551319		27. Fecha expedición	
Lugar de expedición COLOMBIA		28. País 169		29. Departamento Cauca		30. Ciudad/Municipio Popayán 001	
31. Primer apellido RAMIREZ		32. Segundo apellido CASTRO		33. Primer nombre RUBY		34. Otros nombres MARIELLA	
35. Razón social							
36. Nombre comercial RECOLETTA DISEÑO Y ORGANIZACION DE EVENTOS SOCIALES Y EMPRESARIA							
37. Sigla							
UBICACIÓN							
38. País COLOMBIA		39. Departamento Cauca		40. Ciudad/Municipio Popayán		001	
41. Dirección principal CR 6 C 35 N 98							
42. Correo electrónico rubyramirez1967@gmail.com							
43. Código postal 190001				44. Teléfono 1 3117694146			
				45. Teléfono 2 6028374702			
CLASIFICACIÓN							
Actividad económica				Ocupación			
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		52. Número establecimientos	
46. Código 8560	47. Fecha inicio actividad 20051103	48. Código 5621	49. Fecha inicio actividad 20130117	50. Código 1 85597490	2 2	51. Código 1314	1
Responsabilidades, Calidades y Atributos							
53. Código 522495052							
05- Impto. renta y compl. régimen ordinario							
22- Obligado a cumplir deberes formales a							
49 - No responsable de IVA							
50 - No responsable de Consumo restaurant							
52 - Facturador electrónico							
Usuarios aduaneros				Exportadores			
54. Código 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20				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 2024 - 11 - 13 / 11 : 43: 36	
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 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.				Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.			
Firma del solicitante:				Firma autorizada:			
				984. Nombre RAMIREZ CASTRO RUBY MARIELLA			
				985. Cargo CONTRIBUYENTE			

		Formulario del Registro Único Tributario				001	
Espacio reservado para la DIAN 				Página 2 de 3 Hoja 2			
				4. Número de formulario 141143105504			
				 (415)7707212489984(8020) 000014114310550 4			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
3 4 5 5 1 3 1 9 1		1		Impuestos y Aduanas de Popayán		1 7	
Características y formas de las organizaciones							
62. Naturaleza		63. Formas asociativas		64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados			
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros			
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio			
Constitución, Registro y Última Reforma				Composición del Capital			
Documento		1. Constitución		2. Reforma			
71. Clase		0 9				82. Nacional %	
72. Número						83. Nacional público %	
73. Fecha		2 0 1 4 0 8 1 2				84. Nacional privado %	
74. Número de notaría							
75. Entidad de registro		0 3					
76. Fecha de registro		2 0 2 1 1 0 0 4					
77. No. Matricula mercantil		1 4 4 9 2 4				85. Extranjero %	
78. Departamento		1 9				86. Extranjero público %	
79. Ciudad/Municipio		2 8				87. Extranjero privado %	
Vigencia							
80. Desde							
81. Hasta							
Entidad de vigilancia y control							
88. Entidad de vigilancia y control							
Estado y Beneficio							
Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV			
1				-			
2				-			
3				-			
4				-			
5				-			
Vinculación económica							
93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial			95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante		96. DV.	
97. Nombre o razón social de la matriz o controlante							
170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior		171. País		172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP			
173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP							

		Formulario del Registro Único Tributario Establecimientos				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 3 de 3 Hoja 6			
				4. Número de formulario 141143105504			
 (415)7707212489984(8020) 000014114310550 4							
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico		
			Impuestos y Aduanas de Popayán		1 7		
Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros							
160. Tipo de establecimiento Establecimiento de comerci 0 2							
161. Actividad económica Catering para eventos 5 6 2 1							
162. Nombre del establecimiento RECOLETTA DISEÑO Y ORGANIZACION DE EVENTOS SOCIALES Y EMPRESARIALES							
163. Departamento Cauca 1 9			164. Ciudad/Municipio Popayán 0 0 1				
165. Dirección CR 6 A 24 N 44 BRR CIUDAD JARDIN							
166. Número de matrícula mercantil 1 4 4 9 2 4			167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 1 4 0 8 1 2				
168. Teléfono 6 0 2 8 3 7 4 7 0 2			169. Fecha de cierre				
2							
160. Tipo de establecimiento							
161. Actividad económica							
162. Nombre del establecimiento							
163. Departamento			164. Ciudad/Municipio				
165. Dirección							
166. Número de matrícula mercantil			167. Fecha de la matrícula mercantil				
168. Teléfono			169. Fecha de cierre				
3							
160. Tipo de establecimiento							
161. Actividad económica							
162. Nombre del establecimiento:							
163. Departamento			164. Ciudad/Municipio				
165. Dirección							
166. Número de matrícula mercantil			167. Fecha de la matrícula mercantil				
168. Teléfono			169. Fecha de cierre				

Certificado Bancario

Domingo, 9 de junio de 2024

Señor(a)
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 AHORROS	26177113041	2017/05/24	ACTIVA

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

*Si desea verificar la veracidad de esta información, puede comunicarse con la Sucursal Telefónica Bancolombia los siguientes números: Medellín - Local: (60-4) 510 90 00 - Bogotá - Local: (60-1) 343 00 00 - Barranquilla - Local: (60-5) 361 88 88 - Cali - Local: (60-2) 554 05 05 - Resto del país: 01800 09 12345. Sucursales Telefónicas en el exterior: España (34) 900 995 717 - Estados Unidos (1) 1 866 379 97 14.



Catalina Cortés Uribe.
Gerente Servicios Contact Center & BPO.



Gobernación del
CAUCA

Popayán, 16 de diciembre de 2024

Dra.

Luz Angela Reyes

Contadora General del Departamento
Gobernación del Cauca

Ref. AUTORIZACIÓN TRÁMITE PAGO CUENTA

Como suscrito supervisor del contrato número **2820-2024** manifiesto que, una vez revisados los informes de SUPERVISOR y CONTRATISTA, disponibles en aplicativo de contratación SECOP II, de el/la señor/a **RECOLETTA DISEÑO Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS SOCIALES Y EMPRESARIALES RUBY MARIELLA RAMÍREZ CASTRO**, identificado con la cédula de ciudadanía No. **3.551.319** expedida en Popayán - Cauca, cuyo objeto es: **"PRESTAR SERVICIOS DE FORMACIÓN A TRAVÉS TALLERES DE COCINA, ESTAMPADO, BISUTERÍA Y MANUALIDADES CON PORCELANICRON PARA MUJERES VÍCTIMAS DE LA VIOLENCIA, EN SITUACIÓN ESPECIAL DE RIESGO EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA EN EL MARCO DEL PROYECTO "IMPLEMENTACIÓN DE LAS MEDIDAS DE ATENCIÓN DIRIGIDAS A MUJERES VÍCTIMAS DE VIOLENCIA, SUS HIJOS E HIJAS Y PERSONAS DEPENDIENTES EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA BPIN 2023003190144."** Acatando la información de la Circular 18 del 27 de noviembre de 2024 se autoriza tramitar el pago correspondiente a la (s) primera cuenta(s) mensual (es).

Dado en Popayán, a los (16) días del mes de diciembre de 2024.

NASLY LUCUMÍ DÍAZ
Secretaría de la Mujer
Departamento del Cauca

Proyecto: Angela Ocoró - Contratista Administrativa - Secretaría de la Mujer *AA*