FECHA	NOVIEMBRE 2025
DEPENDENCIA	DIRECCIÓN TÉCNICA DE CULTURA
OBJETO	"implementación de estrategias de gestión cultural que fortalezcan las capacidades locales para la conservación del patrimonio cultural inmaterial del Distrito de Buenaventura en el marco del proyecto con código BPIN 2024761090149."

ESPECIFICACIONES DEL OBJETO

La presente ficha técnica está compuesta por un (1) proyecto certificados por el banco de proyectos; a continuación, detallado con su código:

- 2024761090149**- CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO MATERIAL E INMATERIAL DEL DISTRITO DE BUENAVENTURA.**

En desarrollo del objeto del contrato, la entidad contratada deberá cumplir con los siguientes objetivos:

Objetivo general:
- Conservar el Patrimonio Material e Inmaterial del Distrito de Buenaventura.

Objetivos específicos:
- Realizar acciones encaminadas a la conservación del patrimonio cultural en el distrito.
- Realizar sensibilización y educación sobre la importancia del patrimonio cultural.

El presente proceso tiene como propósito realizar procesos de sensibilización para la conservación del patrimonio inmaterial del Distrito de Buenaventura, en el marco del proyecto con código BPIN 2024761090149 – Conservación del Patrimonio Material e Inmaterial del Distrito de Buenaventura.

Esta intervención busca fortalecer el reconocimiento, valoración y transmisión de los saberes tradicionales, con especial énfasis en la gastronomía local como patrimonio cultural inmaterial, reconociendo su importancia en la identidad afrodescendiente del territorio, su estrecha relación con el mar y las tradiciones culinarias que se han preservado por generaciones.

A través de la ejecución de este contrato se desarrollarán acciones pedagógicas, participativas y comunitarias orientadas a promover la educación patrimonial, la salvaguardia de los conocimientos ancestrales y la apropiación social del patrimonio cultural, mediante estrategias que integren espacios formativos, experienciales y demostrativos.

El proceso contempla la realización de charlas, conferencias, recorridos gastronómicos y laboratorios de cocina tradicional, como escenarios de intercambio intergeneracional y de fortalecimiento cultural, donde los participantes podrán identificar la relevancia de conservar los saberes, productos e ingredientes característicos de la cocina tradicional bonaverense.

De manera complementaria, se desarrollarán acciones de dotación, mantenimiento y apoyo logístico para garantizar el adecuado funcionamiento de los espacios culturales distritales y el óptimo desarrollo de las actividades de sensibilización.

Estas acciones permitirán:

- Fortalecer los procesos de formación, circulación y apropiación del patrimonio inmaterial gastronómico del Distrito de Buenaventura.

- Sensibilizar a la comunidad sobre la importancia de conservar las prácticas culturales y culinarias tradicionales.

- Promover la participación y visibilidad de las agrupaciones y portadores de saberes locales, generando espacios de encuentro y aprendizaje colectivo.

- Garantizar el mantenimiento funcional de los espacios culturales destinados a las actividades del proceso.

El desarrollo del presente proceso se sustenta en la Ley 397 de 1997 (Ley General de Cultura), la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015, y el Plan Distrital de Desarrollo de Buenaventura, en su línea estratégica de fortalecimiento de los procesos culturales y de preservación del patrimonio material e inmaterial del territorio.

Con el presente proceso se busca realizar procesos de sensibilización para la conservación del patrimonio inmaterial

La gastronomía del Distrito de Buenaventura es reconocida como patrimonio cultural inmaterial debido a su profunda herencia afrodescendiente, su estrecha relación con el mar, el uso ancestral de los productos del territorio y las tradiciones culinarias que se han transmitido de generación en generación. En el año 2017, Buenaventura fue reconocida por la UNESCO como Ciudad Creativa de la Gastronomía, distinción que reafirma la importancia de conservar, visibilizar y fortalecer las prácticas gastronómicas tradicionales como parte esencial de la identidad cultural del Pacífico colombiano.

En este contexto, el presente proceso busca sensibilizar a la comunidad sobre la conservación del patrimonio inmaterial gastronómico, promoviendo el reconocimiento de saberes locales, el intercambio intergeneracional y la valoración de los productos, ingredientes y técnicas que representan la esencia culinaria del territorio.

El proceso de sensibilización tendrá una duración total de cinco (05) días, distribuidos en tres momentos que se complementan entre sí:

- Primer momento: desarrollo de charlas y conferencias para la conservación de prácticas gastronómicas del Distrito de Buenaventura. Participarán 50 personas, seleccionadas mediante proceso de inscripción previa. Esta actividad se desarrollará durante dos (2) días, con dos jornadas que combinarán espacios de formación teórica y práctica (cocina en vivo).
- Segundo momento: realización de un recorrido gastronómico por la Galería José Hilario López, donde los participantes podrán conocer de primera mano los saberes, productos y dinámicas de la cocina tradicional local. Esta actividad se desarrollará en un (1) día.
- Tercer momento: ejecución de un laboratorio gastronómico dirigido a jóvenes, que incluirá formación práctica y teórica en cocina tradicional, desarrollado durante dos (2) días, con inscripción previa. La jornada final cerrará con una visita a la Asociación Azotea Identidad y Patrimonio, donde se abordará el uso de las hierbas de azotea en la gastronomía del Pacífico.

De esta manera, el proceso de sensibilización combina formación, práctica, intercambio cultural y participación comunitaria, fortaleciendo la apropiación del patrimonio inmaterial gastronómico del Distrito.

En el marco de este proyecto, se ejecutarán tres (3) actividades principales orientadas a Conservar el Patrimonio Material e Inmaterial del Distrito de Buenaventura:

ACTIVIDAD 1. CHARLAS Y CONFERENCIAS PARA LA CONSERVACIÓN DE PRÁCTICAS GASTRONÓMICAS DEL DISTRITO DE BUENAVENTURA.

Se realizarán dos jornadas de formación teórico-práctica dedicadas a la sensibilización y transmisión de saberes tradicionales gastronómicos. Se abordarán temas como historia culinaria del Pacífico, ingredientes locales, técnicas ancestrales y su relación con la identidad cultural. La actividad contará con la participación de cocineras tradicionales, capacitadores, público inscrito y equipo de apoyo logístico. Esta actividad se desarrollará durante dos (2) días, con dos jornadas que combinarán espacios de formación teórica y práctica (cocina en vivo)

Componentes técnicos y logísticos:

DETALLE	DESCRIPCIÓN	Unidad	Cant.
Coordinador general	Disponer de un coordinador General: Debe ser un Profesional en ciencias administrativas o humanas, con experiencia mínima de un (1) año en coordinación de eventos culturales o gastronómicos. Funciones: planificar, coordinar y supervisar la logística, articular con capacitadores y proveedores, elaborar informes técnicos y de resultados. (15 días)	Persona	1
Espacio físico	Disponer de un (1) Salón con capacidad mínima para 50 personas, dotado con ventilación, ayudas audiovisuales (pantalla, sonido, micrófono) y servicio de coffee break durante dos días (8 horas por jornada).	Unidad	2
Refrigerios	Garantizar la entrega de 100 Refrigerios: Suministro de refrigerios tipo AM, consistentes en bebida fría y producto de panadería. (50 por jornada, 100 en total).	Unidad	100
Almuerzos	Garantizar la entrega de 100 almuerzos, con una Cocina en vivo (almuerzos), que incluya Preparación y servicio de 100 almuerzos tipo muestra gastronómica, compuestos por carbohidrato, vegetal, proteína y bebida fría.	Unidad	100
Capacitador	Disponer de un (1) Capacitador de cocina en vivo. Debe ser una cocinera tradicional del Pacífico, zona rural de Buenaventura. Funciones: guiar la práctica, explicar el origen de las recetas y promover técnicas tradicionales. Día 1.	Persona	1
Capacitador	Disponer de un (1) Capacitador para el taller de gastronomía. Deber ser Cocinera tradicional avalada por organización de base o cultural, con experiencia en formación comunitaria. Día 2.	Persona	1
Decoración	Garantizar la Decoración del espacio, debe ser una decoración alusiva a la tradición gastronómica del Pacífico, con elementos naturales y culturales.	Unidad	1
stand de cocina	Garantizar el alquiler de un (1) set o stand de cocina – Estructura equipada para cocina en vivo, instalada durante (2) dos días. Con las siguientes características mínimas:	Unidad	1

	El set o stand de cocina deberá consistir en una estructura modular metálica o en aluminio. El stand deberá incluir equipos y utensilios básicos para cocina en vivo, tales como: ☐ Utensilios de cocina (ollas, sartenes, cuchillos, tablas de picar, cucharones). ☐ Elementos de limpieza y desinfección (paños, detergente, desinfectante). La instalación deberá realizarse con mínimo 12 horas de antelación al inicio de las jornadas, y el contratista será responsable del montaje, mantenimiento y desmontaje de la estructura, garantizando las condiciones de higiene, seguridad industrial y salubridad exigidas para eventos públicos. El stand funcionará como espacio demostrativo y pedagógico para las actividades de cocina en vivo previstas en las jornadas de sensibilización y conservación del patrimonio gastronómico del Distrito de Buenaventura.		
Apoyo logístico	Disponer de personal de Apoyo logístico: Personal operativo para montaje, atención y acompañamiento durante las actividades. por 2 días, debe ser persona mayor de 18 años. 3 apoyos por dia.	Persona	6
Escarapelas	Garantizar la entrega de Escarapelas: Corresponde al suministro de cincuenta (50) escarapelas institucionales destinadas a la identificación de los participantes, durante el desarrollo de las jornadas de sensibilización del patrimonio inmaterial gastronómico del Distrito de Buenaventura. Cada escarapela deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas mínimas: ☐ Material: Papel, tamaño estándar 10 cm x 7 cm, con funda protectora tipo PVC y cinta o cordón tricolor institucional (blanco, azul y verde) o en colores alusivos a la imagen distrital. ☐ Impresión: digital a color, por ambas caras, con logotipos de la Alcaldía Distrital de Buenaventura – Dirección Técnica de Cultura, nombre del evento y nombre del participante. ☐ Diseño gráfico: debe ajustarse al manual de imagen institucional del Distrito, manteniendo coherencia visual con la línea gráfica del proyecto BPIN 2024761090149. ☐ Accesorios: cordón con gancho de seguridad tipo mosquetón o retráctil, resistente al uso continuo. Las escarapelas deberán ser entregadas debidamente empacadas y organizadas por lista de participantes, listas para su distribución el primer día del evento.	Unidad	50
souvenir	Garantizar la entrega de 50 kit institucional (agenda y bolígrafo) – Material de apoyo para toma de notas.	Unidad	50

	Corresponde al suministro de cincuenta (50) kits institucionales, compuestos por una (1) agenda y un (1) bolígrafo, destinados a los participantes de las jornadas de sensibilización sobre la conservación del patrimonio inmaterial gastronómico del Distrito de Buenaventura. Cada kit deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas mínimas: ☐ Agenda: tamaño aproximado A5 (21 cm x 15 cm), encuadernación tipo argollado o cosido, pasta dura con diseño institucional a color, logotipos de la Alcaldía Distrital de Buenaventura – Dirección Técnica de Cultura y del proyecto BPIN 2024761090149. Interior con mínimo de 80 hojas rayadas en papel bond de 75 g/m². ☐ Bolígrafo: cuerpo plástico o metálico, tinta negra o azul. ☐ Presentación: cada kit deberá entregarse en empaque individual (bolsa ecológica o funda transparente). Los materiales deberán garantizar durabilidad y calidad gráfica, manteniendo coherencia estética con la línea visual del proyecto.		
Certificados	Garantizar la entrega de 50 Certificados: **Diseño e impresión de certificados de participación.** Corresponde al diseño gráfico, diagramación, personalización e impresión de **cincuenta (50) certificados de participación**, destinados a los asistentes que cumplan con los criterios de asistencia y participación establecidos en las jornadas de sensibilización sobre la conservación del patrimonio inmaterial gastronómico del Distrito de Buenaventura. Cada certificado deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas mínimas: ☐ **Formato:** tamaño carta (21,5 cm x 28 cm). ☐ **Material:** papel opalina o propalcote blanco de 200 g/m². ☐ **Diseño:** imagen institucional a color, en coherencia con la identidad visual de la Alcaldía Distrital de Buenaventura y la Dirección Técnica de Cultura. ☐ **Contenido:** nombre del participante, nombre del evento, duración, fecha, lugar de realización, logos institucionales del **Distrito de Buenaventura – Dirección Técnica de Cultura** y del **proyecto BPIN 2024761090149**, número consecutivo de control y firma del supervisor. ☐ **Entrega:** en formato físico. El diseño deberá garantizar legibilidad, presentación institucional y coherencia gráfica con las piezas del evento.	Unidad	50

Hidratación	Garantizar la entrega de Hidratación: Botellas de agua de 300 ml (dos por día durante dos jornadas). Total 200 unidades.	Unidad	200

ACTIVIDAD 2. RECORRIDO GASTRONÓMICO POR LA GALERÍA JOSÉ HILARIO LÓPEZ.

Se realizará un recorrido Gastronómico por la Galeria Jose Hilario Lopez; con esta actividad se pretende realizar el reconocimiento y valoración de los saberes gastronómicos tradicionales desarrollados en la Galería José Hilario López, espacio emblemático de Buenaventura. Se busca fortalecer la identidad cultural a través del contacto directo con cocineras tradicionales, ingredientes locales y prácticas vivas del patrimonio culinario. Esta actividad se desarrollará en un (1) día. Donde se contará con la participación de 50 invitados.

Componentes técnicos y logísticos:

DETALLE	DESCRIPCIÓN	Unidad	Cant.
Hidratación	Garantizar la entrega de Hidratación: Agua embotellada de 300 ml (dos botellas por persona).	Unidad	100
Refrigerio	Garantizar la entrega de 50 Refrigerios: Tipo AM deben contener bebida fría y carbohidrato.	Unidad	50
Almuerzo	Garantizar el suministro de 50 Almuerzos: Deber se Comida típica tradicional del pacifico servida en restaurante local de la Galería José Hilario Lopez	Unidad	50
líder gastronómico	Garantizar la Guianza y acompañamiento con un (1) Líder gastronómico local encargado de brindar charla sobre historia y técnicas culinarias tradicionales.	Persona	1
Bouquet de hierbas de azotea	Garantizar la entrega de 50,Bouquet de hierbas de azotea: Muestras de hierbas aromáticas tradicionales (orégano, albahaca, poleo, etc.) para los asistentes.	Unidad	50
Apoyo logístico	Disponer de personal de Apoyo logístico: Personal encargado de acompañamiento y coordinación durante el recorrido. Debe ser persona mayor de 18 años.	Persona	3
Kit de cocina	Garantizar la entrega de 50 Kit de cocina Características mínimas requeridas: Suministro de kits de cocina individuales compuestos por un (1) delantal, un (1) gorro y un (1) tapaboca, elaborados en materiales resistentes y lavables, adecuados para actividades gastronómicas. **Entregable:** Kits de cocina completos entregados a los participantes del recorrido gastronómico, debidamente identificados y registrados en acta de entrega.	Unidad	50

ACTIVIDAD 3. LABORATORIO GASTRONÓMICO PARA JÓVENES

Se realizará un Espacio de formación práctica y vivencial dirigido a jóvenes del Distrito de Buenaventura, enfocado en fortalecer el relevo generacional de las prácticas gastronómicas tradicionales. Se realizarán ejercicios de cocina, reflexión cultural y aprendizaje comunitario, con cierre en la **Asociación Azotea Identidad y Patrimonio**, donde los participantes conocerán el uso ancestral de las hierbas de azotea en la gastronomía local. desarrollado durante dos (2) días, dirigido a 50 personas.

Componentes técnicos y logísticos:

DETALLE	DESCRIPCIÓN	Unidad	Cant.
Espacio físico	Disponer de un espacio físico: Salón equipado con cocina semi industrial, ventilación adecuada, sillas, mesas y equipos audiovisuales. Dos días. Con capacidad mínima de 55 personas.	Unidad	2
Kit	Garantizar la entrega de 50 kit institucional (agenda y bolígrafo) – Material de apoyo para toma de notas. Corresponde al suministro de cincuenta (50) kits institucionales, compuestos por una (1) agenda y un (1) bolígrafo, destinados a los participantes de las jornadas de sensibilización sobre el **LABORATORIO GASTRONÓMICO PARA JÓVENES**. Cada kit deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas mínimas: ☐ Agenda: tamaño aproximado A5 (21 cm x 15 cm), encuadernación tipo argollado o cosido, pasta dura con diseño institucional a color, logotipos de la Alcaldía Distrital de Buenaventura – Dirección Técnica de Cultura y del proyecto BPIN 2024761090149. Interior con mínimo de 80 hojas rayadas en papel bond de 75 g/m². ☐ Bolígrafo: cuerpo plástico o metálico, tinta negra o azul. ☐ Presentación: cada kit deberá entregarse en empaque individual (bolsa ecológica o funda transparente). Los materiales deberán garantizar durabilidad y calidad gráfica, manteniendo coherencia estética con la línea visual del proyecto.	Unidad	50
Escarapelas	Garantizar la entrega de Escarapelas: Corresponde al suministro de cincuenta (50) escarapelas institucionales destinadas a la identificación de los participantes,del Laboratorio gastronómico. Cada escarapela deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas mínimas: ☐ Material: Papel, tamaño estándar 10 cm x 7 cm, con funda protectora tipo PVC y cinta o cordón tricolor institucional (blanco, azul y verde) o en colores alusivos a la imagen distrital. ☐ Impresión: digital a color, por ambas caras, con logotipos de la Alcaldía Distrital de Buenaventura – Dirección Técnica de Cultura, nombre del evento y nombre del participante. ☐ Diseño gráfico: debe ajustarse al manual de imagen institucional del Distrito, manteniendo coherencia visual con la línea gráfica del proyecto BPIN 2024761090149. ☐ Accesorios: cordón con gancho de seguridad tipo mosquetón o retráctil, resistente al uso continuo.	Unidad	50

	Las escarapelas deberán ser entregadas debidamente empacadas y organizadas por lista de participantes, listas para su distribución el primer día del evento		
Hidratación	Garantizar la entrega de 200 Hidratación: Dos botellas de agua de 300 ml por participante durante dos días.	Unidad	200
Refrigerios	Garantizar la entrega de 100 Refrigerios AM: Refrigerios tipo mañana con bebida y producto de panadería. 50 refrigerios cada día para un total de 100 refrigerios en las dos jornadas.	Unidad	100
Almuerzos	Garantizar la entrega de 100 Almuerzos: Almuerzos tradicionales compuestos de proteína, carbohidrato, bebida y vegetales. 50 Almuerzos por día, para un total de 100 refrigerios en las dos jornadas.	Unidad	100
Capacitador	Disponer de un (1) Capacitador y de un (1) cocinero – Profesionales o cocineros tradicionales del Pacífico, con experiencia mínima de seis (6) meses en preparación de alimentos.	Persona	2
Transporte	Garantizar el alquiler transporte tipo carpati – Vehículo para traslado de jóvenes hacia la Asociación Azotea Identidad y Patrimonio.	Unidad	5
Entradas	Garantizar el pago de Entrada: Pago por uso de espacios donde se desarrollan las actividades.	Global	1
Souvenir	Garantizar la entrega de cincuenta (50) souvenir consistentes en planta de azotea (especies tradicionales utilizadas en la gastronomía del Pacífico), debidamente empacadas y rotuladas. Cada planta deberá presentarse en materas, con una etiqueta que incluya el nombre de la especie. **Entregable:** 50 souvenirs ecológicos (plantas de azotea) entregados a los participantes del recorrido gastronómico, registrados mediante acta de entrega y soporte fotográfico del proceso.	Unidad	50
Apoyo logístico	Disponer de 3 personas de Apoyo logístico: Personal operativo para asistencia general. Debería ser persona mayor de 18 años. 2 por dia.	Persona	6
Decoración	Garantizar la Ambientación del espacio – Decoración alusiva a la gastronomía del Pacífico.	Unidad	1
Camisetas	Garantizar la entrega de cuatro (4) camisetas tipo polo o cuello redondo en tela tipo algodón o poliéster de alta calidad, destinadas al personal de apoyo logístico y al capacitador. Cada camiseta deberá estar estampada con el logo institucional de la Dirección Técnica de Cultura y el lema del evento **Entregable:** 4 camisetas estampadas con imagen institucional y lema del evento, entregadas al personal de apoyo logístico y capacitador, con acta y registro fotográfico como soporte.	Unidad	4
Pendón	Garantizar el diseño, impresión y suministro de un (1) pendón tipo araña, elaborado en lona de alta resistencia con estructura metálica retráctil, tamaño estándar de 0.80 m x 2.00 m. Los pendones deberán incluir la imagen institucional de la Alcaldía Distrital de Buenaventura – Dirección Técnica de Cultura, el logo del evento y el lema “Conservación del Patrimonio Inmaterial Gastronómico del Distrito de Buenaventura”.	Unidad	1

Publicidad	Garantizar el diseño y la difusión digital del evento mediante piezas gráficas publicitarias adaptadas para redes sociales y medios locales e institucionales. Las piezas deberán incluir imagen institucional, logos oficiales del Distrito de Buenaventura – Dirección Técnica de Cultura y del proyecto BPIN 2024761090149, además de la información alusiva al proceso de sensibilización sobre la conservación del patrimonio inmaterial gastronómico. **Entregable:** Diseño y publicación digital de mínimo tres (3) piezas gráficas promocionales en plataformas oficiales de la Dirección Técnica de Cultura, con evidencia de difusión (capturas de pantalla, enlaces o registros de publicación).	Unidad	1

Entregable consolidado del proyecto:

1. Plan metodológico y de trabajo, cronograma de ejecución de las jornadas de sensibilización, aprobado por la supervisión del contrato.

2. Registro audiovisual (fotográfico y en video) de las tres (3) jornadas desarrolladas, con evidencia de participación de mínimo 50 asistentes en cada actividad.

3. Listados de asistencia debidamente firmados por los participantes inscritos.

4. Material pedagógico y de apoyo utilizado en las charlas (presentaciones, cartillas o guías impresas o digitales).
5. Listado de entrega de kit y souvenirs.

6. Informe técnico que contenga la descripción de las actividades realizadas, metodología aplicada, resultados obtenidos y conclusiones sobre la sensibilización desarrollada.

OBLIGACIONES PARTICULARES:

Además de las obligaciones del Artículo 05 de la Ley 80 de 1993, constituyen obligaciones especiales del Asociado las siguientes:

1. Ejecutar el objeto del contrato dentro del plazo pactado, conforme a las especificaciones técnicas y cumpliendo con los requisitos técnicos, jurídicos, económicos y administrativos establecidos.
2. Proveer el talento humano necesario, conforme a las especificaciones técnicas y perfiles requeridos, garantizando su calidad, cantidad y afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud y Pensiones (S.G.S.S.S.), y presentar los comprobantes de pago correspondientes.
3. Suministrar el personal y la alimentación conforme a lo descrito en el alcance del contrato y en los tiempos y condiciones establecidos para el evento.
4. Cumplir con las normas de salubridad y de higiene necesarias para brindar una alimentación adecuada en los eventos que se realicen tanto en zona urbana como rural del Distrito de Buenaventura.
5. Constituir las garantías necesarias para la ejecución del contrato.
6. Responder por los bienes e información proporcionados, asegurando su conservación y uso adecuado durante la ejecución del contrato.

7. Adoptar medidas de seguridad para prevenir daños a terceros o a la Alcaldía Distrital.
8. Efectuar oportunamente los pagos que sean requeridos, según los compromisos adquiridos con cargo a los recursos del contrato.
9. Entregar un informe de ejecución técnica con el recibo a satisfacción, donde se detalle la realización de las actividades, soportado de los registros fotográficos donde se logre identificar los elementos técnicos y logísticos pactados dentro del presupuesto y los registros de entrega de los alimentos en los eventos en los casos que aplique dicha medición tanto de los recursos aportados por la Dirección Técnica de Cultura.
10. Entregar el 100% de las evidencias de ejecución de cada una de las actividades en físico al supervisor del Contrato, información que deberá estar disponible cuando así se le requiera por parte del Distrito.
11. Realizar el cargue del informe de ejecución a la plataforma SECOP II debidamente firmado.
12. Llevar a cabo las demás actuaciones necesarias para la correcta ejecución del contrato y desplegar sus actividades bajo los preceptos legales y técnicos aplicables a este tipo de servicios.

FORMA DE PAGO:

La alcaldía distrital de Buenaventura realizará el pago del contrato de la siguiente forma:

Un único pago por el valor del 100% del valor del contrato, con la ejecución del 100% de las actividades contratadas, siempre y cuando se presente cuenta de cobro y/o factura, informe de ejecución, acta de recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato y seguridad social.

GARANTÍAS

<table>
<tr><th>Característica</th><th>Condición</th></tr>
<tr><td>Clase</td><td>Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) Contrato de seguro contenido en una póliza para Entidades Estatales, (ii) Patrimonio autónomo, (iii) Garantía Bancaria.</td></tr>
<tr><td>Asegurado/ beneficiario</td><td>ALCALDÍA DISTRITAL DE BUENAVENTURA identificada con NIT 890.399.045-3</td></tr>
<tr><td>Amparos, vigencia y valores asegurados</td><td>
<table>
<tr><th>DESCRIPCIÓN DEL RIESGO</th><th>NOMBRE DE LA PÓLIZA</th><th>VIGENCIA</th><th>VALOR A ASEGURAR</th></tr>
<tr><td>Cumplimiento</td><td rowspan="2">Póliza Única de Cumplimiento a Favor de Entidades del Estado</td><td>Vigencia del convenio y seis (6) meses más</td><td>10% del convenio</td></tr>
<tr><td>Calidad del servicio</td><td>Vigencia del convenio y seis (6) meses más</td><td>10% del convenio</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	Prestaciones sociales		Vigencia del convenio y tres (3) años más	5% del convenio
	Pago anticipado		Vigencia del convenio y seis (6) meses más	100% Valor del anticipado
	Responsabilidad civil extracontractual	Póliza de Responsabilidad Civil	Vigencia del convenio	-200 SMLMV
Tomador	Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.			
Información necesaria dentro de la póliza	• Número y año del contrato • Objeto del contrato • Firma del representante legal del Contratista • En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor Ej. Cumplimiento si el valor a asegurar es $14.980.420,20 aproximar a $14.980.421			

PLAZO DEL CONTRATO:

El plazo del convenio se estima en quince días (15), contados a partir de la suscripción del acta de inicio, sin que en ningún caso supere la vigencia fiscal del 2025.

ELABORÓ	LUZ AIDA RAMIREZ MINOTA	Firma: Luz Aida Ramirez M.
APROBÓ	NELLY GUERRERO	Firma: