LA COORDINACIÓN DEL GRUPO DE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL – PCI DEL MINISTERIO DE CULTURA

CERTIFICA QUE

UNION TEMPORAL SOLUCIONES PRODUCTIVAS, identificado con **NIT** No. **901737692**, cumplió a satisfacción técnica, administrativa, financiera y jurídicamente con el objeto y las obligaciones del contrato de **CONTRATACIÓN RÉGIMEN ESPECIAL (CON OFERTAS). ESAL No. 4246/2023**, en la forma y oportunidad pactadas.

En caso que se haya generado un pago anterior en virtud del contrato, CERTIFICO que el informe de ejecución correspondiente a dicho periodo se encuentra publicado en SECOP II.(1)

Por lo anterior, se genera registro de reevaluación al proveedor donde autoriza cancelar la suma de **$ 184.500.000,00 "CIENTO OCHENTA Y CUATRO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/Cte.";** correspondientes al **Primer Pago** y tras previa verificación del cumplimiento de sus obligaciones con los sistemas de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos profesionales) y parafiscales.

Afecta los siguientes usos presupuestales:

No. COMPROMISO	RUBRO	USO	VALOR
1099723	C-3302-1603-10-0-3302024-02	A-02-02-02-008-003-01-1	$184.500.000,00
T O T A L			**$184.500.000,00**

Se expide en Bogotá, D.C. a los 11 días del mes de diciembre de 2023

SANDRA INÉS AMEZQUITA PEPINOSA
Coordinador GRUPO DE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL – PCI
Supervisor

Vo. Bo.: MONICA ANDREA PULIDO VILLAMARIN

(1) Solo aplica para contratos que están publicados en SECOP II

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

0161A51D49C154E2

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **ELKIM SUAREZ ORDOÑEZ** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 7692173 de NEIVA (HUILA) Y Tarjeta Profesional No 139557-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS **

Dado en BOGOTA a los 28 días del mes de Julio de 2023 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

Certificación Bancaria

Bancolombia

Neiva, 28 de julio de 2023.

Señores

A QUIEN PUEDA INTERESAR

BANCOLOMBIA S.A. se permite informar que la **UNION TEMPORAL SOLUCIONES PRODUCTIVAS** identificado con NIT No. **901737692** a la fecha de expedición de esta certificación, tiene con el Banco los siguientes productos:

Nombre Producto	No Producto	Estado
CUENTA DE AHORROS	455-000046-15	ACTIVO

Atentamente,

BANCOLOMBIA.
Neiva - Of. 455 Las Ceibas
Asesor de servicios Nº 156
Cédula Nº

Claudia María Posada Álvarez
Gerente Transformación de Sucursales

*** Importante:** Esta constancia solo hace referencia al producto mencionado anteriormente.
*Si desea verificar la veracidad de esta información, puede comunicarse con la Sucursal Telefónica Bancolombia los siguientes números: Medellín - Local: (57-4) 510 90 00 - Bogotá - Local: (57-1) 343 00 00 - Barranquilla - Local: (575) 361 88 88 - Cali - Local: (57-2) 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.

Powered by CamScanner

CRONOGRAMA
UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS
MC RE CO 110 2023

	ACTIVIDADES	DEPARTAMENTOS	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	FECHA APROXIMADA EJECUCION MAX 10 DICIEMBRE	PROFESIONAL ENCARGADO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	MES 1	MES 2	MES 3
	Fase 1. Sensibilización, apropiación, caracterización y reconocimiento de los procesos asociados a la alimentación y las cocinas tradicionales										
A1	**Honorarios Coordinador general**	**NEIVA**	**MES**	**3**			**$ 6.500.000**	**$ 19.500.000**	X	X	X
A2	**Honorarios Profesional Amazonas**	**AMAZONAS**	**MES**	**3**			**$ 4.000.000**	**$ 12.000.000**	X	X	X
A3	**Honorarios Profesional Atlántico**	**ATLANTICO**	**MES**	**3**			**$ 4.000.000**	**$ 12.000.000**	X	X	X
A4	**Honorarios Profesional Guaviare**	**GUAVIARE**	**MES**	**3**			**$ 4.000.000**	**$ 12.000.000**	X	X	X
A5	**Consultoria La Guajira**	**GUAJIRA**	**MES**	**3**			**$ 8.500.000**	**$ 25.500.000**	X	X	X
A6	**Honorarios Profesional Chocó**	**CHOCÓ**	**MES**	**3**			**$ 4.000.000**	**$ 12.000.000**	X	X	X
A7	**Honorarios Profesional Sucre**	**SUCRE**	**MES**	**3**			**$ 4.000.000**	**$ 12.000.000**	X	X	X
A8	**Honorarios profesional Turismo Cultural de cocinas tradicionales**		**MES**	**2,5**			**$ 6.000.000**	**$ 15.000.000**	X	X	X
A9	**Honorarios consultor en gestión y proyección de turismo cultural**		**MES**	**2,5**			**$ 6.000.000**	**$ 15.000.000**	X	X	X
A10	**Honorarios coordinador editorial Publicación historias de vida de cocineras.**		**MES**	**4**			**$ 5.500.000**	**$ 22.000.000**	X	X	X
A11	**Honorarios Profesional en nutrición con enfasis en cocinas tradicionales (Hoja de vida aprobada en la propueata presentada por la UT)**		**MES**	**3**			**$ 6.000.000**	**$ 18.000.000**	X	X	X
A12	**Honorarios profesional en gestión cultural e investigación cocinas tradicionales-Binómico**		**MES**	**4**			**$ 8.000.000**	**$ 32.000.000**	X	X	X
	Fase 1. Sensibilización, apropiación, caracterización y reconocimiento de los procesos asociados a la alimentación y las cocinas tradicionales										
A13	Desarrollo de talleres/círculos de la palabra con las comunidades beneficiadas para el reconocimiento de las prácticas y saberes que realizan para el fomento y salvaguardia de la alimentación y cocinas tradicionales (Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	**AMAZONAS**	**Talleres/círculos de la palabra**	**3**	**23 OCTUBRE - 25 OCTUBRE**	**ROCIO PERDOMO ERASO**	$ 2.000.000	**$ 6.000.000**	X	X	X
A14	Desarrollo de talleres/círculos de la palabra con las comunidades beneficiadas para el reconocimiento de las prácticas y saberes que realizan para el fomento y salvaguardia de la alimentación y cocinas tradicionales (Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	**GUAVIARE**	**Talleres/círculos de la palabra**	**3**	**23 OCTUBRE - 26 OCTUBRE**		$ 2.000.000	**$ 6.000.000**	X	X	X
A15	Desarrollo de talleres/círculos de la palabra con las comunidades beneficiadas para el reconocimiento de las prácticas y saberes que realizan para el fomento y salvaguardia de la alimentación y cocinas tradicionales (Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	**CHOCO**	**Talleres/círculos de la palabra**	**3**	**23 OCTUBRE - 25 OCTUBRE**	**DIANA MARCELA MOSQUERA MOSQUERA**	$ 2.000.000	**$ 6.000.000**	X	X	X
A16	Desarrollo de talleres/círculos de la palabra con las comunidades beneficiadas para el reconocimiento de las prácticas y saberes que realizan para el fomento y salvaguardia de la alimentación y cocinas tradicionales (Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	**SUCRE**	**Talleres/círculos de la palabra**	**3**	**23 OCTUBRE - 25 OCTUBRE**	**VANESA CARRILLO OCON**	$ 2.000.000	**$ 6.000.000**	X	X	X
A17	Desarrollo de talleres/círculos de la palabra con las comunidades beneficiadas para el reconocimiento de las prácticas y saberes que realizan para el fomento y salvaguardia de la alimentación y cocinas tradicionales (Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	**ATLANTICO**	**Talleres/círculos de la palabra**	**3**	**23 OCTUBRE - 25 OCTUBRE**	**JENNIFER MARSIGLIA PASTRANA**	$ 2.000.000	**$ 6.000.000**	X	X	X

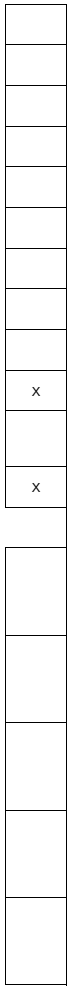
A18	Talleres con niñas, niños y jóvenes para la transmisión de saberes a niñas, niños y jóvenes sobre la alimentación propia que aporta a una autonomía alimentaria desde las tradiciones. (Insumos para las preparaciones a realizar con los niños, reconocimientos a cocineras/os, traslados de los niñas, niñas y jóvenes a participar, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	**AMAZONAS**	**Talleres**	**3**	**1 DE NOVIENBRE - 3 DE NOVIEMBRE**	**ROCIO PERDOMO ERASO**	$ 2.500.000	**$ 7.500.000**	X	X	X
A19	Talleres con niñas, niños y jóvenes para la transmisión de saberes a niñas, niños y jóvenes sobre la alimentación propia que aporta a una autonomía alimentaria desde las tradiciones. (Insumos para las preparaciones a realizar con los niños, reconocimientos a cocineras/os, traslados de los niñas, niñas y jóvenes a participar, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	**GUAVIARE**	**Talleres**	**3**	**1 DE NOVIENBRE - 3 DE NOVIEMBRE**		$ 2.500.000	**$ 7.500.000**	X	X	X
A20	Talleres con niñas, niños y jóvenes para la transmisión de saberes a niñas, niños y jóvenes sobre la alimentación propia que aporta a una autonomía alimentaria desde las tradiciones. (Insumos para las preparaciones a realizar con los niños, reconocimientos a cocineras/os, traslados de los niñas, niñas y jóvenes a participar, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	**CHOCÓ**	**Talleres**	**3**	**1 DE NOVIENBRE - 3 DE NOVIEMBRE**	**DIANA MARCELA MOSQUERA MOSQUERA**	$ 2.500.000	**$ 7.500.000**	X	X	X
A21	Talleres con niñas, niños y jóvenes para la transmisión de saberes a niñas, niños y jóvenes sobre la alimentación propia que aporta a una autonomía alimentaria desde las tradiciones. (Insumos para las preparaciones a realizar con los niños, reconocimientos a cocineras/os, traslados de los niñas, niñas y jóvenes a participar, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	**SUCRE**	**Talleres**	**3**	**1 DE NOVIENBRE - 3 DE NOVIEMBRE**	**VANESA CARRILLO OCON**	$ 2.500.000	**$ 7.500.000**	X	X	X
A22	Talleres con niñas, niños y jóvenes para la transmisión de saberes a niñas, niños y jóvenes sobre la alimentación propia que aporta a una autonomía alimentaria desde las tradiciones. (Insumos para las preparaciones a realizar con los niños, reconocimientos a cocineras/os, traslados de los niñas, niñas y jóvenes a participar, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	**ATLANTICO**	**Talleres**	**3**	**1 DE NOVIENBRE - 3 DE NOVIEMBRE**	**JENNIFER MARSIGLIA PASTRANA**	$ 2.500.000	**$ 7.500.000**	X	X	X
A23	Encuentro con el equipo de trabajo del Programa Cocinas para la paz de 2 días de duración para la planeación y entrega de lineamientos para el desarrollo de las actividades previstas en la ejecución del Programa. (Tiquetes, transportes terrestre, alojamiento y alimentación 10 personas total, 5 personas de otras regiones*2 noches)	**BOGOTÁ**	**Encuentro**	**1**	**17-18 DE OCTUBRE**		$ 11.200.000	**$ 11.200.000**	X		
	FASE 2 Fortalecimiento de capacidades según caracterización realizada										
A24	Talleres de fortalecimiento en apropiación del patrimonio cultural inmaterial enfocado a la alimentación y cocinas tradicionales (Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	**AMAZONAS**	**Talleres**	**2**	**8 DE NOVIEMBRE - 10 DE NOVIEMBRE**	**ROCIO PERDOMO ERASO**	$ 2.000.000	$ 4.000.000	X	X	X
A25	Talleres de fortalecimiento en apropiación del patrimonio cultural inmaterial enfocado a la alimentación y cocinas tradicionales (Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	**GUAVIARE**	**Talleres**	**2**	**8 DE NOVIEMBRE - 10 DE NOVIEMBRE**		$ 2.000.000	$ 4.000.000	X	X	X
A26	Talleres de fortalecimiento en apropiación del patrimonio cultural inmaterial enfocado a la alimentación y cocinas tradicionales (Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	**CHOCO**	**Talleres**	**2**	**8 DE NOVIEMBRE - 10 DE NOVIEMBRE**	**DIANA MARCELA MOSQUERA MOSQUERA**	$ 2.000.000	$ 4.000.000	X	X	X
A27	Talleres de fortalecimiento en apropiación del patrimonio cultural inmaterial enfocado a la alimentación y cocinas tradicionales (Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	**SUCRE**	**Talleres**	**2**	**8 DE NOVIEMBRE - 10 DE NOVIEMBRE**	**VANESA CARRILLO OCON**	$ 2.000.000	$ 4.000.000	X	X	X
A28	Talleres de fortalecimiento en apropiación del patrimonio cultural inmaterial enfocado a la alimentación y cocinas tradicionales (Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	**ATLANTICO**	**Talleres**	**2**	**8 DE NOVIEMBRE - 10 DE NOVIEMBRE**	**JENNIFER MARSIGLIA PASTRANA**	$ 2.000.000	$ 4.000.000	X	X	X

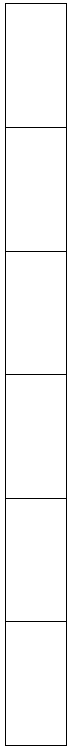
	Talleres de fortalecimiento en apropiación del patrimonio cultural inmaterial enfocado a la alimentación y cocinas tradicionales (Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	**GUAJIRA**	**Talleres**	**2**	**8 DE NOVIEMBRE - 10 DE NOVIEMBRE**		$ 2.000.000	$ 4.000.000	X	X	X
A28	Talleres de fortalecimiento de turismo cultural (Alimentación, alojamiento traslados de beneficiarios, hidratación materiales asistentes 90 personas)	**AMAZONAS**	**Talleres**	**1**	**6 NOVIEMBRE - 11 DE NOVIEMBRE**	**ROCIO PERDOMO ERASO**	$ 8.500.000	$ 8.500.000	X	X	X
A29	Talleres de fortalecimiento de turismo cultural (Alimentación, alojamiento traslados de beneficiarios, hidratación materiales asistentes 90 personas)	**GUAVIARE**	**Talleres**	**1**	**6 NOVIEMBRE - 11 DE NOVIEMBRE**		$ 8.500.000	$ 8.500.000	X	X	X
A30	Talleres de fortalecimiento de turismo cultural (Alimentación, alojamiento traslados de beneficiarios, hidratación materiales asistentes 90 personas)	**CHOCO**	**Talleres**	**1**	**6 NOVIEMBRE - 11 DE NOVIEMBRE**	**DIANA MARCELA MOSQUERA MOSQUERA**	$ 8.500.000	$ 8.500.000	X	X	X
A31	Talleres de fortalecimiento de turismo cultural (Alimentación, alojamiento traslados de beneficiarios, hidratación materiales asistentes 90 personas)	**SUCRE**	**Talleres**	**1**	**6 NOVIEMBRE - 11 DE NOVIEMBRE**	**VANESA CARRILLO OCON**	$ 8.500.000	$ 8.500.000	X	X	X
A32	Talleres de fortalecimiento de turismo cultural (Alimentación, alojamiento traslados de beneficiarios, hidratación materiales asistentes 90 personas)	**ATLÁNTICO**	**Talleres**	**1**	**6 NOVIEMBRE - 11 DE NOVIEMBRE**	**JENNIFER MARSIGLIA PASTRANA**	$ 8.500.000	$ 8.500.000	X	X	X
A33	Talleres de fortalecimiento de turismo cultural (Alimentación, alojamiento traslados de beneficiarios, hidratación materiales asistentes 90 personas)	**GUAJIRA**	**Talleres**	**1**	**6 NOVIEMBRE - 11 DE NOVIEMBRE**		$ 8.500.000	$ 8.500.000	X	X	X
A34	Talleres de la temática que la comunidad identifique como priorizada para continuar su fortalecimiento. (Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	**AMAZONAS**	**Talleres**	**2**	**6 DE NOVIEMBRE - 11 DE NOVIEMBRE**	**ROCIO PERDOMO ERASO**	$ 1.500.000	$ 3.000.000	X	X	X
A35	Talleres de la temática que la comunidad identifique como priorizada para continuar su fortalecimiento. (Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	**ATLANTICO**	**Talleres**	**2**	**6 DE NOVIEMBRE - 11 DE NOVIEMBRE**	**JENNIFER MARSIGLIA PASTRANA**	$ 1.500.000	$ 3.000.000	X	X	X
A36	Talleres de la temática que la comunidad identifique como priorizada para continuar su fortalecimiento. (Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	**GUAVIARE**	**Talleres**	**2**	**6 DE NOVIEMBRE - 11 DE NOVIEMBRE**		$ 1.500.000	$ 3.000.000	X	X	X
A37	Talleres de la temática que la comunidad identifique como priorizada para continuar su fortalecimiento. (Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	**CHOCO**	**Talleres**	**2**	**6 DE NOVIEMBRE - 11 DE NOVIEMBRE**	**DIANA MARCELA MOSQUERA MOSQUERA**	$ 1.500.000	$ 3.000.000	X	X	X
A38	Talleres de la temática que la comunidad identifique como priorizada para continuar su fortalecimiento. (Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	**SUCRE**	**Talleres**	**2**	**6 DE NOVIEMBRE - 11 DE NOVIEMBRE**	**VANESA CARRILLO OCON**	$ 1.500.000	$ 3.000.000	X	X	X
A39	Talleres de adaptación de guías alimentarias basadas en alimentos. (Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	**AMAZONAS**	**Talleres**	**2**	**13 DE NOVIEMBRE - 15 DE NOVIEMBRE**	**ROCIO PERDOMO ERASO**	$ 800.000	$ 1.600.000	X	X	X
A40	Talleres de adaptación de guías alimentarias basadas en alimentos. (Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	**ATLANTICO**	**Talleres**	**2**	**13 DE NOVIEMBRE - 15 DE NOVIEMBRE**	**JENNIFER MARSIGLIA PASTRANA**	$ 800.000	$ 1.600.000	X	X	X
A41	Talleres de adaptación de guías alimentarias basadas en alimentos. (Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	**GUAVIARE**	**Talleres**	**2**	**13 DE NOVIEMBRE - 15 DE NOVIEMBRE**		$ 800.000	$ 1.600.000	X	X	X
A42	Talleres de adaptación de guías alimentarias basadas en alimentos. (Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	**CHOCO**	**Talleres**	**2**	**13 DE NOVIEMBRE - 15 DE NOVIEMBRE**	**DIANA MARCELA MOSQUERA MOSQUERA**	$ 800.000	$ 1.600.000	X	X	X
A43	Talleres de adaptación de guías alimentarias basadas en alimentos. (Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	**SUCRE**	**Talleres**	**2**	**13 DE NOVIEMBRE - 15 DE NOVIEMBRE**	**VANESA CARRILLO OCON**	$ 800.000	$ 1.600.000	X	X	X
	PROCESOS DE VISIBILIZACIÓN Y RECONOCIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS DE LA ALIMENTACIÓN Y COCINAS TRADICIONALES										
A44	Apoyar la participación de cocineras/os tradicionales, productores de alimentos en el Congreso Gastronómico Binómico (Compra de insumos para preparaciones en vivo y transporte para su llegada a Huelva-España-Participación Huelva)	**HUELVA ESPAÑA**	**Talleres**	**1**	**23 - 25 OCTUBRE**		$ 56.350.000	$ 56.350.000	X	X	X
A45	Encuentro de cocineras/os tradicionales de Colombia: II edición. Participación de portadores/as de la tradición alimentaria y culinaria participes del programa Cocinas para la paz para la generación de intercambio de saberes. (Tiquetes, traslado terrestre, alojamiento, alimentación y material para el desarrollo del encuentro (delantal, cuaderno, bolsa), insumos para preparaciones en vivo)		**Talleres**	**1**	**27 -29 NOVIEMBRE**		$ 30.000.000	$ 30.000.000	X	X	X

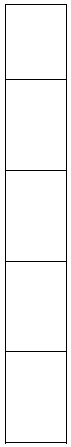
A46	Edición, impresión y distribución de publicaciones digitales y/o impresas (cartillas y/o libros entre otros) de los resultados del proceso. Publicación homenaje cocineras.		**Portafolios y cartillas**	**200**			$ 42.500	$ 8.500.000	X	X	X
A47	Mentorias de turismo cultural (Alimentación, alojamiento traslados de beneficiarios, hidratación materiales asistentes 30 personas)	**AMAZONAS**	**Talleres**	**1**	**22 OCTUBRE - 27 OCTUBRE**	**ROCIO PERDOMO ERASO**	$ 6.000.000	$ 6.000.000	X	X	X
A48	Mentorias de turismo cultural (Alimentación, alojamiento traslados de beneficiarios, hidratación materiales asistentes 30 personas)	**ATLANTICO**	**Talleres**	**1**	**6 DE NOVIEMBRE - 11 DE NOVIEMBRE**	**JENNIFER MARSIGLIA PASTRANA**	$ 6.000.000	$ 6.000.000	X	X	X
A49	Mentorias de turismo cultural (Alimentación, alojamiento traslados de beneficiarios, hidratación materiales asistentes 30 personas)	**GUAVIARE**	**Talleres**	**1**	**6 DE NOVIEMBRE - 11 DE NOVIEMBRE**		$ 6.000.000	$ 6.000.000	X	X	X
A50	Portafolio y cartilla. visibilización inciativas de Turismo cultural (Diseño, impresión y distribución)		**Portafolios y cartillas**	**200**			$ 50.000	$ 10.000.000	X	X	X
A51	Kit para talleres de preparaciones con niños, niñas, jóvenes y buenas prácticas (delantales, pañoletas, tapabocas, libretas, lapices)		**Kit**	**200**			$ 50.000	$ 10.000.000	X	X	X
A52	Tiquetes equipo e invitados para procesos		**Tiquetes**	**40**			$ 1.000.000	$ 40.000.000	X	X	X
A53	Transporte vial/fluvial equipo e invitados para procesos		**Pasaje vial/fluvial**	**35**			$ 100.000	$ 3.500.000	X	X	X
A54	Alimentación equipo e invitados para procesos (desayuno, almuerzo, comida *2 días 70.000 por día)		**Alimentos**	**70**			$ 70.000	$ 4.900.000	X	X	X
A55	Hospedaje equipo e invitados para procesos (2 noches por región)		**Noches**	**70**			$ 100.000	$ 7.000.000	X	X	X
A56	Gastos inherentes a la ejecución del Convenio. 7%			**1**			$ 43.050.000	$ 43.050.000		X	X
			CONTRAPARTIDA								
A57	**Talleres para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas**	**AMAZONAS**	**Taller**	**6**	**22 OCTUBRE - 27 OCTUBRE**	**UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS**	$ 2.000.000	$ 12.000.000	X	X	X
A58	**Asesorías en para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas**	**AMAZONAS**	**Asesoría**	**6**	**23 OCTUBRE - 27 OCTUBRE**	**UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS**	$ 1.000.000	$ 6.000.000	X	X	X
A59	**Talleres para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas**	**GUAVIARE**	**Taller**	**6**	**29 OCTUBRE - 3 NOVIEMBRE**	**UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS**	$ 2.000.000	$ 12.000.000	X	X	X
A60	**Asesorías en para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas**	**GUAVIARE**	**Asesoría**	**6**	**30 OCTUBRE - 3 NOVIEMBRE**	**UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS**	$ 1.000.000	$ 6.000.000	X	X	X
A61	**Talleres para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas**	**CHOCO**	**Taller**	**6**	**6 OCTUBRE - 11 NOVIEMBRE**	**UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS**	$ 2.000.000	$ 12.000.000	X	X	X
A62	**Asesorías en para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas**	**CHOCO**	**Asesoría**	**6**	**7 OCTUBRE - 11 NOVIEMBRE**	**UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS**	$ 1.000.000	$ 6.000.000	X	X	X
A63	**Talleres para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas**	**SUCRE**	**Taller**	**6**	**14 NOVIEMBRE - 19 NOVIEMBRE**	**UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS**	$ 2.000.000	$ 12.000.000	X	X	X
A64	**Asesorías en para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas**	**SUCRE**	**Asesoría**	**6**	**15 NOVIEMBRE - 19 NOVIEMBRE**	**UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS**	$ 1.000.000	$ 6.000.000	X	X	X
A65	**Talleres para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas**	**ATLÁNTICO**	**Taller**	**6**	**22 NOVIEMBRE - 27 NOVIEMBRE**	**UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS**	$ 2.000.000	$ 12.000.000	X	X	X
A66	**Asesorías en para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas**	**ATLÁNTICO**	**Asesoría**	**6**	**23 NOVIEMBRE - 27 NOVIEMBRE**	**UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS**	$ 1.000.000	$ 6.000.000	X	X	X

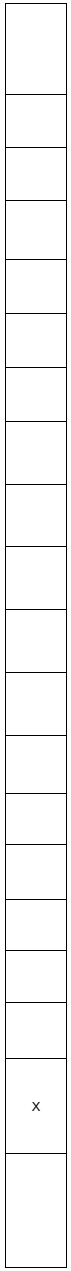
A67	**Una bolsa de monto agotable por valor de $60.000.000 para el Apoyo en la producción y logística requerida para los encuentros de visibilización y socialización del programa Cocinas para la paz con las comunidades beneficiadas.**	**GLOBAL**	**Apoyo**	1		**UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS**	$ 60.000.000	$ 60.000.000	X	X	X
A68	**Una bolsa de monto agotable por valor de $24.000.000 para Servicios de diseño y realización de material audiovisual y gráfico (Fotografía, audio, video, piezas digitales y gráficas, portafolios) para la promoción y divulgación del desarrollo de las actividades y resultados del programa.**	**GLOBAL**	**Divulgación**	1		**UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS**	$ 24.000.000	$ 24.000.000	X	X	X
A69	**Mínimo una campaña con servicios de comunicación y divulgación de los proyectos en medios tales como redes sociales, free press (gestión con medios de comunicación), páginas web, oficinas de comunicaciones de aliados del proyecto, alianzas mediáticas, pauta en medios por valor**	**GLOBAL**	**Divulgación**	1		**UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS**	$ 10.000.000	$ 10.000.000	X	X	X
A70	**Una bolsa de monto agotable para apoyos en gastos de participación (transporte terrestre, aéreo, hospedaje y alimentación) para seguimiento y realización de las diferentes actividades con las comunidades beneficiadas en el programa Cocinas para la paz, por valor global de $60.000.000**	**GLOBAL**	**Apoyo**	**1**		**UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS**	$ 60.000.000	$ 60.000.000	X	X	X
A71	**Mínimo 10 Análisis de componentes nutricionales de los productos y preparaciones tradicionales de las comunidades beneficiadas por valor de $ 20.000.000**	**Unidad**	**Análisis**	**1**		**UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS**	$ 20.000.000	$ 20.000.000	X	X	X

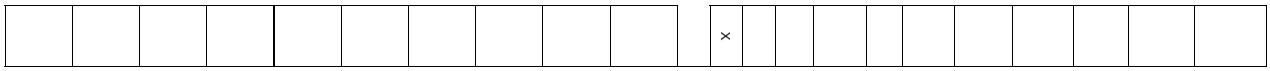
MES 4

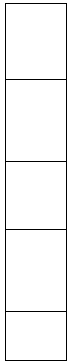







x





MARCO LÓGICO
UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS
CONVENIO N° 4246-2023

La estructura del proyecto deberá contemplar las siguientes variables:

Resultados
Elementos verificables o cuantificables resultantes de la ejecución de distintas actividades relacionadas.

Actividades.
Tareas específicas asociada a un resultado, que se realizan en un periodo de tiempo determinado y con unos recursos asociados.

Objetivo general: Fortalecer a nivel comunitario los ecosistemas asociados al patrimonio agroalimentario y de cocinas tradicionales (prácticas y saberes asociados a la producción, adquisición, preparación, consumo, manejo de la biodiversidad) para aportar a una alimentación saludable, sostenible y una autonomía alimentaría de las comunidades como fuentes de paz y desarrollo sostenible como aporte al ODS#2 Hambre Cero y en el marco de la Política para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y cocinas tradicionales (2012).

6.1 Resultados Esperados
Los resultados son productos entregables que permiten cumplir con el Objetivo del Proyecto.
Nota: Los resultados se describen utilizando los verbos en participio pasado (por ejemplo: Ejecutado). Se recomienda ser muy concretos con los resultados por etapa y no confundir con las actividades

Etapa	Cód. Result.	Descripción General del Resultado	Meta (En términos cuantitativos) Medibles durante la ejecución del proyecto	Indicador de Verificación	Estado actual (Línea de base)
1, ALISTAMIENTO	1,1	Contratos del Equipo de Trabajo Ejecutor	12 contratos de prestación de servicios profesionales detallando los pagos contra entrega de productos, firmados	100% de los contratos firmados	100% de los contratos en vía de legalización
2, FASE 1. SENSIBILIZACIÓN, APROPIACIÓN, CARACTERIZACIÓN Y RECONOCIMIENTO DE LOS PROCESOS ASOCIADOS A LA ALIMENTACIÓN Y LAS COCINAS TRADICIONALES	2,1	Desarrollo de talleres/círculos de la palabra con las comunidades beneficiadas para el reconocimiento de las prácticas y saberes que realizan para el fomento y salvaguardia de la alimentación y cocinas tradicionales (Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	Implementación de 15 Talleres/círculos de la palabra con las comunidades beneficiadas para el reconocimiento de las prácticas y saberes que realizan para el fomento y salvaguardia de la alimentación y cocinas tradicionales realizados.	90% de los Talleres/círculos de la palabra con las comunidades beneficiadas para el reconocimiento de las prácticas y saberes que realizan para el fomento y salvaguardia de la alimentación y cocinas tradicionales realizados se realizan.	En etapa de alistamiento
	2,2	Talleres con niñas, niños y jóvenes para la ransmisión de saberes a niñas, niños y jóvenes sobre la alimentación propia que aporta a una autonomía alimentaria desde las tradiciones. (Insumos para las preparaciones a realizar con los niños, reconocimientos a cocineras/os, traslados de los niñas, niñas y jóvenes a participar, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	Implementación de 15 Talleres con niñas, niños y jóvenes para la transmisión de saberes a niñas, niños y jóvenes sobre la alimentación propia que aporte a una autonomía alimentaria desde las tradiciones.	90% de los Talleres con niñas, niños y jóvenes para la transmisión de saberes a niñas, niños y jóvenes sobre la alimentación propia que aporta a una autonomía alimentaria desde las tradiciones.	En etapa de alistamiento
	2,3	Encuentro con el equipo de trabajo del Programa Cocinas para la paz de 2 días de duración para la planeación y entrega de lineamientos para el desarrollo de las actividades previstas en la ejecución del Programa. (Tiquetes, transportes terrestre, alojamiento y alimentación 10 personas total, 5 personas de otras regiones*2 noches)	Un Encuentro con el equipo de trabajo del Programa Cocinas para la paz de 2 días de duración para la planeación y entrega de lineamientos para el desarrollo de las actividades previstas en la ejecución del Programa realizado.	80% de los profesionales convocados al encuentro asisten.	90% del total de profesionales convocados.
3, FASE 2 FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES SEGÚN CARACTERIZACIÓN REALIZADA	3,1	Talleres de fortalecimiento en apropiación del patrimonio cultural inmaterial enfocado a la alimentación y cocinas tradicionales (Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	Implementación de 12 Talleres de fortalecimiento en apropiación del patrimonio cultural inmaterial enfocado a la alimentación y cocinas tradicionales	90% de los Talleres de fortalecimiento en apropiación del patrimonio cultural inmaterial enfocado a la alimentación y cocinas tradicionales se realizan	En etapa de alistamiento
	3,2	Talleres de fortalecimiento de turismo cultural (Alimentación, alojamiento traslados de beneficiarios, hidratación materiales asistentes 90 personas)	Implentación de 6 Talleres de fortalecimiento de turismo cultural	90% de los Talleres de fortalecimiento de turismo cultural se realizan	En etapa de alistamiento
	3,3	Talleres de la temática que la comunidad identifique como priorizada para continuar su fortalecimiento. (Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	Implentación de 10 Talleres de la temática que la comunidad identifique como priorizada para continuar su fortalecimiento.	90% de los Talleres de la temática que la comunidad identifique como priorizada para continuar su fortalecimiento se realizan.	En etapa de alistamiento

	3,4	Talleres de adaptación de guías alimentarias basadas en alimentos. (Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación materiales asistentes 20-30 personas)	Implentación de 10 Talleres de adaptación de guías alimentarias basadas en alimentos.	90% de los Talleres de adaptación de guías alimentarias basadas en alimentos se realizan.	En etapa de alistamiento
4, PROCESOS DE VISIBILIZACIÓN Y RECONOCIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS DE LA ALIMENTACIÓN Y COCINAS TRADICIONALES	4,1	Apoyar la participación de cocineras/os tradicionales, productores de alimentos en el Congreso Gastronómico Binómico (Compra de insumos para preparaciones en vivo y transporte para su llegada a Huelva-España-Participación Huelva)	Apoyo a la participación de cocineras/os tradicionales, productores de alimentos en el Congreso Gastronómico Binómico	90% de los participantes asisten al Congreso Gastronómico Binómico	En etapa de alistamiento
	4,2	Encuentro de cocineras/os tradicionales de Colombia: II edición. Participación de portadores/as de la tradición alimentaria y culinaria participes del programa Cocinas para la paz para la generación de intercambio de saberes. (Tiquetes, traslado terrestre, alojamiento, alimentación y material para el desarrollo del encuentro (delantal, cuaderno, bolsa), insumos para preparaciones en vivo)	Organización y apoyo al Encuentro de cocineras/os tradicionales de Colombia: II edición. Participación de portadores/as de la tradición alimentaria y culinaria participes del programa Cocinas para la paz para la generación de intercambio de saberes.	90% de los participantes asisten al Encuentro de cocineras/os tradicionales de Colombia: II edición. Participación de portadores/as de la tradición alimentaria y culinaria participes del programa Cocinas para la paz para la generación de intercambio de saberes.	En etapa de alistamiento
	4,3	Edición, impresión y distribución de publicaciones digitales y/o impresas (cartillas y/o libros entre otros) de los resultados del proceso. Publicación homenaje cocineras.	Diseño, Edición, impresión y distribución de publicaciones digitales y/o impresas (cartillas y/o libros entre otros) de los resultados del proceso. Publicación homenaje cocineras.	100% de los resultados del proceso son publicados y distribuidos; y se realiza a través de las publicaciones homenaje a las cocineras tradicionales.	En etapa de alistamiento
	4,4	Mentorias de turismo cultural (Alimentación, alojamiento traslados de beneficiarios, hidratación materiales asistentes 30 personas)	3 Mentorias de turismo cultural. para llevar a cabo un taller formativo aplicando la metodología diseñada a 90 cocineras y cocineros tradicionales en tres territorios priorizados.	90% cocineras y cocineros tradicionales en tres territorios priorizados invitados culminan éxitosamente el taller	En etapa de alistamiento
	4,5	Portafolio y cartilla. visibilización inciativas de Turismo cultural (Diseño, impresión y distribución)			En etapa de alistamiento
	4,6	Kit para talleres de preparaciones con niños, niñas, jóvenes y buenas prácticas (delantales, pañoletas, tapabocas, libretas, lapices)	200 Kit para talleres de preparaciones con niños, niñas, jóvenes y buenas prácticas (delantales, pañoletas, tapabocas, libretas, lapices)	90% de los niños, niñas, jóvenes reciben los Kit para talleres de preparaciones y buenas prácticas (delantales, pañoletas, tapabocas, libretas, lapices)	En etapa de alistamiento
	4,7	Tiquetes equipo e invitados para procesos	40 Tiquetes para equipo e invitados para procesos	100% de los Tiquetes para equipo e invitados para procesos son utilizados	En etapa de alistamiento
	4,8	Transporte vial/fluvial equipo e invitados para procesos	35 apoyos para Transporte vial/fluvial equipo e invitados para procesos suministrados	100% de apoyos para Transporte vial/fluvial equipo e invitados para procesos son utilizados	En etapa de alistamiento
	4,9	Alimentación equipo e invitados para procesos (desayuno, almuerzo, comida *2 días 70.000 por día)	70 apoyos alimenticios (desayuno, almuerzo, comida) equipo e invitados para procesos suministrados	100% apoyos alimenticios (desayuno, almuerzo, comida) equipo e invitados para procesos son utilizados	En etapa de alistamiento
	4,1	Hospedaje equipo e invitados para procesos (2 noches por región)	70 apoyos de Hospedaje para equipo e invitados para procesos suministrados.	100% apoyos de Hospedaje para equipo e invitados para procesos son utilizados	En etapa de alistamiento

5, Gastos inherentes a la ejecución del Convenio	5,1	Gastos inherentes a la ejecución del Convenio	Los Gastos inherentes a la ejecución del Convenio son liquidados sobre el 7%	100% de los Gastos inherentes a la ejecución del Convenio son liquidados	En proceso
6. CONTRAPARTIDA	6,1	Talleres Y Asesorías para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas.	30 Talleres y 30 Asesorías para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas realizados	100% de Talleres y Asesorías para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas han sido implementadas.	En etapa de alistamiento
	6,2	Bolsa de monto agotable para el Apoyo en la producción y logística requerida para los encuentros de visibilización y socialización del programa Cocinas para la paz con las comunidades beneficiadas.	Una Bolsa de monto agotable para el Apoyo en la producción y logística requerida para los encuentros de visibilización y socialización del programa Cocinas para la paz con las comunidades beneficiadas.	100% de la Bolsa de monto agotable para el Apoyo en la producción y logística requerida para los encuentros de visibilización y socialización del programa Cocinas para la paz con las comunidades beneficiadas ha sido utilizada.	Activa
	6,3	Bolsa de monto agotable para Servicios de diseño y realización de material audiovisual y gráfico para la promoción y divulgación del desarrollo de las actividades y resultados del programa.	Una bolsa de monto agotable para Servicios de diseño y realización de material audiovisual y gráfico para la promoción y divulgación del desarrollo de las actividades y resultados del programa.	100% de la Bolsa de monto agotable para Servicios de diseño y realización de material audiovisual y gráfico para la promoción y divulgación del desarrollo de las actividades y resultados del programa ha sido utilizada	Activa
	6,4	Campaña con servicios de comunicación y divulgación de los proyectos en medios tales como redes sociales, free press (gestión con medios de comunicación), páginas web, oficinas de comunicaciones de aliados del proyecto, alianzas mediáticas, pauta en medios	Una Campaña con servicios de comunicación y divulgación de los proyectos en medios tales como redes sociales, free press (gestión con medios de comunicación), páginas web, oficinas de comunicaciones de aliados del proyecto, alianzas mediáticas, pauta en medios implementada.	100% de los recursos para la Campaña con servicios de comunicación y divulgación de los proyectos en medios tales como redes sociales, free press (gestión con medios de comunicación), páginas web, oficinas de comunicaciones de aliados del proyecto, alianzas mediáticas, pauta en medios, han sido utilizados	En etapa de alistamiento
	6,5	Bolsa de monto agotable para apoyos en gastos de participación (transporte terrestre, aéreo, hospedaje y alimentación) para seguimiento y realización de las diferentes actividades con las comunidades beneficiadas en el programa Cocinas para la paz	Una Bolsa de monto agotable para apoyos en gastos de participación (transporte terrestre, aéreo, hospedaje y alimentación) para seguimiento y realización de las diferentes actividades con las comunidades beneficiadas en el programa Cocinas para la paz	100% de la Bolsa de monto agotable para apoyos en gastos de participación (transporte terrestre, aéreo, hospedaje y alimentación) para seguimiento y realización de las diferentes actividades con las comunidades beneficiadas en el programa Cocinas para la paz	Activa

6,6	Análisis de componentes nutricionales de los productos y preparaciones tradicionales de las comunidades beneficiadas.	Análisis de componentes nutricionales de los productos y preparaciones tradicionales de las comunidades beneficiadas implementados.	100% de los Análisis de componentes nutricionales de los productos y preparaciones tradicionales de las comunidades beneficiadas implementados han sido reportados para el GABAs.	En etapa de alistamiento	

Agregue o elimine filas en función del número de resultados y metas esperadas

ACTIVIDADES A DESARROLLAR						
ALISTAMIENTO						
Cod. Resultado	**Cod. Actividad**	**Nombre de la Actividad**	**Mes de inicio (mes1,2, n)**	**Mes de finalización (mes1,2, n)**	**Descripción de la metodologia**	**Fuente de verificación**
	A01	Honorarios Coordinador general. **ADOLFO VARON** Prestar los servicios profesionales a nivel nacional desde lo técnico, metodológico y adminsitrativo para el diseño e implementación de las acciones del Programa Cocinas para la paz con los enlaces territoriales para la buena ejecución del programa y logro de los objetivos.	1	3	Se firma contrato de prestación de servicio Se establecen funciones y/o actividades para este cargo: 1. Apoyar la convocatoria a las comunidades 1. Realizar seguimiento metodológico y financiero a las actividades contempladas en los territorios priorizados en el convenio. 2. Coordinar las acciones con los profesionales en territorio acorde a la metodología establecida. 3. Acompañar la implementación de los lineamientos y directrices metodológicas del Ministerio de Cultura en campo a partir del seguimiento y monitoreo de las actividades de los enlaces territoriales con las comunidades. 4. Realizar los informes de las visitas de seguimiento y monitoreo a los departamentos y municipios priorizados. 5. Apoyar y asesorar en el diseño y la implementación del modelo de intervención para el desarrollo de los encuentros y talleres con las comunidades priorizadas. 6. Apoyar la realización de los encuentros y talleres con las comunidades en el cumplimiento de las acciones y metas establecidas para el adecuado desarrollo del convenio. 7. Apoyar el diseño de los formatos, mecanismos de seguimiento, verificación y evaluación para el desarrollo de los encuentros y trabajo en campo en los departamentos priorizados. 8. Brindar acompañamiento presencial y virtual a los enlaces territoriales para el adecuado desarrollo de las acciones del convenio en los departamentos priorizados. 9. Apoyar en la construcción del informe final del proyecto con recomendaciones para futuras implementaciones de este tipo de estrategias. 10. Atender las consultas que las entidades en convenio formulen en forma verbal o escrita relacionadas con el objeto del contrato. 11. Asistir a las reuniones y comités operativos que programen las entidades en convenio, que sean necesarias para el desarrollo del convenio. 12. Tener disponibilidad de desplazamiento cuando se requiera a cualquier lugar del territorio nacional en cumplimiento de los objetivos del proyecto. 13. Ser el enlace entre el Ministerio de Cultura y la UT Soluciones Productivas en la ejecución de las acciones contempladas en el marco del convenio. 14. Apoyar la revisión de las solicitudes de los enlaces territoriales para la realización de las actividades previstas en cada territorio priorizado.	Contrato de prestación de servicios firmado Requisitos para realizar 3 pagos así: 1. Un primer pago contraentrega de los siguientes productos: a. Plan de trabajo y cronograma de seguimiento de las actividades contempladas en el marco del convenio. b. Propuesta de seguimiento, monitoreo y evaluación de las acciones teniendo en cuenta los indicadores y marco lógico establecido. c. Informe de balance de las acciones realizadas a la fecha. 2. Un segundo pago contra entrega de los siguientes productos: a. Informe de balance de las acciones realizadas en territorio con la descripción de número de personas que asistieron a los encuentros. b. Informe técnico y metodológico como insim para informe de segundo desembolso del convenio que evidencia las fortalezas, oportunidades y amenazas del proceso realizado a la fecha. 3. Un tercer pago contra entrega de los productos: a. Informe final de resultados de las actividades realizadas por cada uno de los territorios con debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas . b. Análisis de la caraterización de necesidades de las iniciativas culinarias identificadas con recomendaciones.
	A02	Honorarios Profesional Amazonas. **ROCIO PÉRDOMO** Prestar los servicios profesionales como enlace territorial del Amazonas desde lo técnico, metodológico y adminsitrativo para el diseño e implementación de las acciones del Programa Cocinas para la paz con los enlaces territoriales para la buena ejecución del programa y logro de los objetivos.	1	3	Se firma contrato de prestación de servicio Se establecen funciones y/o actividades para este cargo: 1. Apoyar la convocatoria a las comunidades para que participen en los encuentros, talleres, círculos de la palabras y diálogos de saberes. 2. Realizar los diálogos de saberes/círculos de la palabra con las comunidades beneficiadas. 3. Implementar la metodología establecida que permita el fortalecimiento de las comunidades en la salvaguardia y fomento de su alimentación y cocinas tradicionales como ejes de la seguridad y autonomía alimentaria. 4. Realizar el trabajo de campo que permita la identificación y fortalecimiento de espacios donde se fomente a la seguridad alimentaria. 5. Apoyar la realización del II Encuentro de cocineras y cocineros tradicionales de Colombia, así como de otros espacios de visibilización de la tradición culinaria 6. Asistir a las reuniones de seguimiento que se establezcan con MinCultura. 7. Realización de los talleres en vivo con niños, niñas y jóvenes. 8. Realización de informes y sistematización del proceso. 9. Presentar las solicitudes de recursos económico requeridas para la realización de las actividades con las comunidades beneficiadas en cada municipio. 10. Presentar un plan de trabajo con cronograma para la implementación del proyecto.	Contrato de prestación de servicios firmado Requisitos para realizar 3 pagos así: 1. Un primer pago contraentrega de productos: a. Plan de trabajo general – Amazonía b. Soportes de convocatoria a los encuentros con las comunidades. c. Informe general de cada encuentro con la comunidad realizado. 2. Un segundo pago contraentrega de productos: a. Informe general de cada encuentro con la comunidad realizado. b. Informes desarrollo metodología con avances y recomendaciones 3. Tercer pago contraentrefa de productos: a. Informe final de desarrollo metodología con avances y recomendaciones b. Instrumento y caracterización de espacios de cocinas tradicionales identificados. c. Informe final de resultados de los talleres en vivo con niñas. niños y jóvenes con logros, dificultades y recomendaciones a realizar.
	A03	Honorarios Profesional Atlántico. **JENNIFER MARSIGLIA** Prestar los servicios profesionales como enlace territorial del Atlántico desde lo técnico, metodológico y adminsitrativo para el diseño e implementación de las acciones del Programa Cocinas para la paz con los enlaces territoriales para la buena ejecución del programa y logro de los objetivos.	1	3	Se firma contrato de prestación de servicio Se establecen funciones y/o actividades para este cargo: 1. Apoyar la convocatoria a las comunidades para que participen en los encuentros, talleres, círculos de la palabras y diálogos de saberes. 2. Realizar los diálogos de saberes/círculos de la palabra con las comunidades beneficiadas. 3. Implementar la metodología establecida que permita el fortalecimiento de las comunidades en la salvaguardia y fomento de su alimentación y cocinas tradicionales como ejes de la seguridad y autonomía alimentaria. 4. Realizar el trabajo de campo que permita la identificación y fortalecimiento de espacios donde se fomente a la seguridad alimentaria. 5. Apoyar la realización del II Encuentro de cocineras y cocineros tradicionales de Colombia, así como de otros espacios de visibilización de la tradición culinaria 6. Asistir a las reuniones de seguimiento que se establezcan con MinCultura. 7. Realización de los talleres en vivo con niños, niñas y jóvenes. 8. Realización de informes y sistematización del proceso. 9. Presentar las solicitudes de recursos económico requeridas para la realización de las actividades con las comunidades beneficiadas en cada municipio. 10. Presentar un plan de trabajo con cronograma para la implementación del proyecto.	Contrato de prestación de servicios firmado Requisitos para realizar 3 pagos así: 1. Un primer pago contraentrega de productos: a. Plan de trabajo general – Atlántico b. Soportes de convocatoria a los encuentros con las comunidades. c. Informe general de cada encuentro con la comunidad realizado. 2. Un segundo pago contraentrega de productos: a. Informe general de cada encuentro con la comunidad realizado. b. Informes desarrollo metodología con avances y recomendaciones 3. Tercer pago contraentrefa de productos: a. Informe final de desarrollo metodología con avances y recomendaciones b. Instrumento y caracterización de espacios de cocias tradicionales identificados. c. Informe final de resultados de los talleres en vivo con niñas. niños y jóvenes con logros, dificultades y recomendaciones a realizar.

1,1 Contratos del Equipo de Trabajo Ejecutor	A04	Honorarios Profesional Guaviare. Prestar los servicios profesionales como enlace territorial de Guaviare desde lo técnico, metodológico y adminsitrativo para el diseño e implementación de las acciones del Programa Cocinas para la paz con los enlaces territoriales para la buena ejecución del programa y logro de los objetivos.	1	3	Se firma contrato de prestación de servicio Se establecen funciones y/o actividades para este cargo: 1. Apoyar la convocatoria a las comunidades para que participen en los encuentros, talleres, círculos de la palabras y diálogos de saberes. 2. Realizar los diálogos de saberes/círculos de la palabra con las comunidades beneficiadas. 3. Implementar la metodología establecida que permita el fortalecimiento de las comunidades en la salvaguardia y fomento de su alimentación y cocinas tradicionales como ejes de la seguridad y autonomía alimentaria. 4. Realizar el trabajo de campo que permita la identificación y fortalecimiento de espacios donde se fomente a la seguridad alimentaria. 5. Apoyar la realización del II Encuentro de cocineras y cocineros tradicionales de Colombia, así como de otros espacios de visibilización de la tradición culinaria 6. Asistir a las reuniones de seguimiento que se establezcan con MinCultura. 7. Realización de los talleres en vivo con niños, niñas y jóvenes. 8. Realización de informes y sistematización del proceso. 9. Presentar las solicitudes de recursos económico requeridas para la realización de las actividades con las comunidades beneficiadas en cada municipio. 10. Presentar un plan de trabajo con cronograma para la implementación del proyecto.	Contrato de prestación de servicios firmado Requisitos para realizar 3 pagos así: 1. Un primer pago contraentrega de productos: a. Plan de trabajo general – Guaviare. b. Soportes de convocatoria a los encuentros con las comunidades. c. Informe general de cadaencuentro con la comunidad realizado. 2. Un segundo pago contraentrega de productos: a. Informe general de cadaencuentro con la comunidad realizado. b. Informes desarrollo metodología con avances y recomendaciones 3. Tercer pago contraentrefa de productos: a. Informe final de desarrollo metodología con avances y recomendaciones b. Instrumento y caracterización de espacios de cocias tradicionales identificados. c. Informe final de resultados de los talleres en vivo con niñas. niños y jóvenes con logros, dificultades y recomendaciones a realizar.
	A05	Consultoría La Guajira. Colegio Estudios Socioculturales de la alimentación y cocinas tradicionales. Rep **ESTHER SÁNCHEZ** Presentar los servicios profesionales para el diseño de una estrategia que aporte a la recuperación, fortalecimiento y sostenibilidad de las prácticas culturales del pueblo Wayúu teniendo como eje el Derecho Humano a la Alimentación como un derecho cultural	1	3	Se firma contrato de prestación de servicio Se establecen funciones y/o actividades para este cargo: 1. Realizar la revisión de los antecedentes del trabajo realizado por el Ministerio de Cultura en el marco de la reciente visita de gobierno nacional a La Guajira, con el objetivo de explicar el contenido de los diferentes aspectos presentados durante los encuentros, los factores que intervinieron en los resultados, las lecciones aprendidas que dejo el proceso. 2. Examinar las funciones específicas del Ministerio de Cultura encaminadas hacia el cumplimiento de aportes al fortalecimiento de la etnicidad y la cultura, particularmente de proyectos culturales que beneficien cambios frente a la situación de acceso a los alimentos. 3. Revisión y análisis de la problemática social y cultural de la comunidad Wayúu reflejada en el Derecho Humano a la Alimentación donde se evidencie un análisis de los impactos diferenciados sobre la comunidad Wayuú poniendo énfasis en las mujeres, las relaciones entre hombres y mujeres, y los roles de género. 4. Realizar análisis sobre los asuntos generadores de la problemática social y cultural de la comunidad Wayuú respecto al Derecho Humano a la Alimentación. 5. Revisar las acciones de los diferentes minsisterios para la comercialización de productos de cultura material los cuales pueden subsanar, en algunos lugares del departamento, la posibilidad de adquirir alimentos. 6. Realizar encuentros in situ para ejercicios de reflexión acorde con el enfoque metodológico sobre la producción cultural de productos alimenticios, mediante la realización de visita a dos (2) rancherías, en las que se presentarán a los miembros de clanes, en calidad de participantes convocados, las principales ideas. 7. Diseñar una estrategia y/o plan de atención y articulación de actividades productivas y su relación directa con el mejoramiento de las condiciones alimentarias. 8. Realizar análisis de cómo el pueblo Wayuú habitante en seis regiones distintas del departamento de La Guajira y con clanes que habitan en rancherías a lo largo del departamento tienen necesidades distintas, dadas diferentes situaciones que obligan a ofrecer respuestas específicas y particulares en aspectos como los saberes económicos y prácticas culturales en la resolución de conflictos.	Contrato de prestación de servicios firmado Requisitos para realizar 3 pagos así 1. Un primer pago contraentrega de productos: a. Documento de revisión de antecedentes del trabajo realizado por el Ministerio de Cultura en el marco de la reciente visita de gobierno nacional a La Guajira. b. Análisis de funciones específicas del Ministerio de Cultura encaminadas hacia el cumplimiento de aportes particularmente de proyectos culturales que beneficien cambios frente a la situación de acceso a los alimentos. 2. Un segundo pago contraentrega de los productos: a. Informe que contenga el contexto sobre la problemática social y cultural de la comunidad Wayúu reflejada en el Derecho Humano a la Alimentación donde se evidencie un análisis de los impactos diferenciados sobre la comunidad Wayuú en las mujeres, las relaciones entre hombres y mujeres, y los roles de género. b. Asuntos generadores de la problemática social y cultural de la comunidad Wayuú respecto al Derecho Humano a la Alimentación. c. Analisis diferencial de ministerios para la comercialización de productos de cultura material. d. Memoria fotográfica de los 4 (cuatro) encuentros in situ para ejercicios de reflexión intercultural. Tercer pago contraengrega de los productos: a. Estrategia o plan de atención y articulación de actividades productivas y su relación directa con el mejoramiento de las condiciones alimentarias.
	A06	Honorarios Profesional Chocó. **DIANA MOSQUERA** Prestar los servicios profesionales como enlace territorial del Chocó desde lo técnico, metodológico y adminsitrativo para el diseño e implementación de las acciones del Programa Cocinas para la paz con los enlaces territoriales para la buena ejecución del programa y logro de los objetivos.	1	3	Se firma contrato de prestación de servicio Se establecen funciones y/o actividades para este cargo: 1. Apoyar la convocatoria a las comunidades para que participen en los encuentros, talleres, círculos de la palabras y diálogos de saberes. 2. Realizar los diálogos de saberes/círculos de la palabra con las comunidades beneficiadas. 3. Implementar la metodología establecida que permita el fortalecimiento de las comunidades en la salvaguardia y fomento de su alimentación y cocinas tradicionales como ejes de la seguridad y autonomía alimentaria. 4. Realizar el trabajo de campo que permita la identificación y fortalecimiento de espacios donde se fomente a la seguridad alimentaria. 5. Apoyar la realización del II Encuentro de cocineras y cocineros tradicionales de Colombia, así como de otros espacios de visibilización de la tradición culinaria 6. Asistir a las reuniones de seguimiento que se establezcan con MinCultura. 7. Realización de los talleres en vivo con niños, niñas y jóvenes. 8. Realización de informes y sistematización del proceso. 9. Presentar las solicitudes de recursos económico requeridas para la realización de las actividades con las comunidades beneficiadas en cada municipio. 10. Presentar un plan de trabajo con cronograma para la implementación del proyecto.	Contrato de prestación de servicios firmado Requisitos para realizar 3 pagos así: 1. Un primer pago contraentrega de productos: a. Plan de trabajo general – Chocó b. Soportes de convocatoria a los encuentros con las comunidades. c. Informe general de cadaencuentro con la comunidad realizado. 2. Un segundo pago contraentrega de productos: a. Informe general de cadaencuentro con la comunidad realizado. b. Informes desarrollo metodología con avances y recomendaciones 3. Tercer pago contraentrefa de productos: a. Informe final de desarrollo metodología con avances y recomendaciones b. Instrumento y caracterización de espacios de cocias tradicionales identificados. c. Informe final de resultados de los talleres en vivo con niñas. niños y jóvenes con logros, dificultades y recomendaciones a realizar.
	A07	Honorarios Profesional Sucre. **VANESA ACOSTA** Prestar los servicios profesionales como enlace territorial de Sucre desde lo técnico, metodológico y adminsitrativo para el diseño e implementación de las acciones del Programa Cocinas para la paz con los enlaces territoriales para la buena ejecución del programa y logro de los objetivos.	1	3	Se firma contrato de prestación de servicio Se establecen funciones y/o actividades para este cargo: 1. Apoyar la convocatoria a las comunidades para que participen en los encuentros, talleres, círculos de la palabras y diálogos de saberes. 2. Realizar los diálogos de saberes/círculos de la palabra con las comunidades beneficiadas. 3. Implementar la metodología establecida que permita el fortalecimiento de las comunidades en la salvaguardia y fomento de su alimentación y cocinas tradicionales como ejes de la seguridad y autonomía alimentaria. 4. Realizar el trabajo de campo que permita la identificación y fortalecimiento de espacios donde se fomente a la seguridad alimentaria. 5. Apoyar la realización del II Encuentro de cocineras y cocineros tradicionales de Colombia, así como de otros espacios de visibilización de la tradición culinaria 6. Asistir a las reuniones de seguimiento que se establezcan con MinCultura. 7. Realización de los talleres en vivo con niños, niñas y jóvenes. 8. Realización de informes y sistematización del proceso. 9. Presentar las solicitudes de recursos económico requeridas para la realización de las actividades con las comunidades beneficiadas en cada municipio. 10. Presentar un plan de trabajo con cronograma para la implementación del proyecto.	Contrato de prestación de servicios firmado Requisitos para realizar 3 pagos así: 1. Un primer pago contraentrega de productos: a. Plan de trabajo general – Sucre b. Soportes de convocatoria a los encuentros con las comunidades. c. Informe general de cadaencuentro con la comunidad realizado. 2. Un segundo pago contraentrega de productos: a. Informe general de cadaencuentro con la comunidad realizado. b. Informes desarrollo metodología con avances y recomendaciones 3. Tercer pago contraentrefa de productos: a. Informe final de desarrollo metodología con avances y recomendaciones b. Instrumento y caracterización de espacios de cocias tradicionales identificados. c. Informe final de resultados de los talleres en vivo con niñas. niños y jóvenes con logros, dificultades y recomendaciones a realizar.

A08	Honorarios profesional Turismo Cultural de cocinas tradicionales. **ALEJANDRA SALAMANCA.** Prestar los servicios profesionales para diseñar, planificar e implementar una metodología de fortalecimiento en turismo cultural centrada en cocinas tradicionales, que incluye la formación directa de 90 cocineros tradicionales, mentorías a 30 proyectos y la conceptualización de tres rutas turísticas de cocinas tradicionales.	1	2,5	Se firma contrato de prestación de servicio Se establecen funciones y/o actividades para este cargo: 1. Desarrollar un plan y cronograma que abarque todas las actividades del proyecto, desde la conceptualización metodológica hasta la implementación en campo, asegurando una ejecución coherente y alineada con los objetivos del proyecto. 2. Diseñar una metodología de fortalecimiento para agentes culturales de las cocinas tradicionales en el ámbito del turismo cultural. Esta debe incorporar el diseño de las herramientas de implementación necesarias, y que mínimo contemplen aspectos de segmentación, propuesta de valor, calidad, servicio al cliente, alianzas y comercialización, e integrar prácticas modernas como metodologías ágiles, design thinking y gamificación. Es esencial que la metodología apoye a la preservación de las sabidurías de las cocinas tradicionales, que fomente la apropiación social de la cultura e incentive acciones éticas de turismo cultural. 3. Llevar a cabo un taller formativo aplicando la metodología diseñada a 90 cocineras y cocineros tradicionales en tres territorios priorizados. 4. Proporcionar seguimiento y apoyo remoto y presencial a 30 proyectos de cocineras y cocineros, facilitando su desarrollo y evolución. 5. Entregar un documento con el diseño, conceptualización y planificación de tres rutas de cocinas tradicionales que enaltezcan las particularidades de las cocinas tradicionales en cada territorio, con un enfoque en la sostenibilidad y la valorización de la cultura local. 6. Diseñar indicadores de impacto para medir los beneficios del proyecto, identificando y adaptando áreas de mejora conforme a los resultados obtenidos. 7. Elaborar un documento detallado que cubra todas las fases del proyecto, incluyendo evidencias y registros de implementación y recomendaciones para futuras implementaciones. Además, se debe suministrar informes según lo requerido por el supervisor del contrato. 8.Elaborar un documento detallado que cubra todas las fases del proyecto, incluyendo evidencias y registros de implementación y recomendaciones para futuras implementaciones. Además, se debe suministrar informes según lo requerido por el supervisor del contrato. 9. Coordinar sesiones de trabajo con el equipo técnico del proyecto para unificar y armonizar una única metodología de fortalecimiento, que abarque tanto la apropiación cultural desde el turismo como el fortalecimiento en áreas de turismo, calidad y servicio al cliente.	Contrato de prestación de servicios firmado Requisitos para realizar 3 pagos así: 1. Primer pago contraentrega de los productos: a. Plan y cronograma que abarque todas las actividades del proyecto, desde la conceptualización metodológica hasta la implementación en campo, asegurando una ejecución coherente y alineada con los objetivos del proyecto. b. Propuesta de metodología de de fortalecimiento para agentes culturales de las cocinas tradicionales en el ámbito del turismo cultural. c. Informe de balance de los talleres formativos realizados en el mes de octubre y el seguimiento a los 30 proyectos. d. Indicadores de impacto para medir los beneficios del proyecto, identificando y adaptando áreas de mejora conforme a los resultados obtenidos. 2. Segundo pago contraentrega de los productos: a. Metodología diseñada de fortalecimiento para agentes culturales de las cocinas tradicionales en el ámbito del turismo cultural. b. Informe del seguimiento y conceptalización de las tres rutas temáticas centradas en cocinas tradicionales, correspondientes a tres territorios específicos determinados por el proyecto. 3. Un último pago contraentrega de los productos: a. Documento detallado que cubra todas las fases del proyecto, incluyendo evidencias y registros de implementación y recomendaciones para futuras implementaciones. Además, se debe suministrar informes según lo requerido por el supervisor del contrato.
A09	Honorarios consultor en gestión y proyección de turismo cultural. **DEIWI ZURBARÁN** Prestar los servicios profesionales para diseñar e implementar una metodología de fortalecimiento dirigida a agentes culturales, poniendo énfasis en la apropiación social de la cultura a través del turismo, y estableciendo mecanismos que garanticen un acercamiento sostenible y respetuoso del turismo con las cocinas tradicionales y otras expresiones culturales relacionadas.	1	2,5	Se firma contrato de prestación de servicio Se establecen funciones y/o actividades para este cargo: 1. Desarrollar un plan y cronograma que abarque todas las actividades del proyecto, desde la conceptualización metodológica hasta la implementación en campo, asegurando una ejecución coherente y alineada con los objetivos del proyecto. 2. Elaborar una metodología de fortalecimiento para agentes culturales de las cocinas tradicionales en el ámbito del turismo cultural. Esta deberá enfatizar la apropiación social de la cultura a través del turismo, apoyando la transmisión de saberes y valores. Es esencial que esta metodología incluya el diseño de todas las herramientas e instrumentos requeridos para su implementación efectiva. Igualmente deberái incluir un instrumento o mecanismo que asegure un acercamiento sostenible y respetuoso del turismo hacia las cocinas tradicionales y otras expresiones culturales vinculadas. 3. Proporcionar seguimiento y apoyo remoto y presencial a 30 proyectos de cocineras y cocineros, facilitando su desarrollo y evolución. Llevar a cabo un taller formativo aplicando la metodología diseñada a 90 cocineras y cocineros tradicionales en tres territorios priorizados. 4. Apoyar activamente en la conceptualización de tres rutas temáticas centradas en cocinas tradicionales, correspondientes a tres territorios específicos determinados por el proyecto. 5. Diseñar indicadores de impacto para medir los beneficios del proyecto, identificando y adaptando áreas de mejora conforme a los resultados obtenidos. 6. Elaborar un documento detallado que cubra todas las fases del proyecto, incluyendo evidencias y registros de implementación y recomendaciones para futuras implementaciones. Además, se debe suministrar informes según lo requerido por el supervisor del contrato. 7. Coordinar sesiones de trabajo con el equipo técnico del proyecto para unificar y armonizar una única metodología de fortalecimiento, que abarque tanto la apropiación cultural desde el turismo como el fortalecimiento en áreas de turismo, calidad y servicio al cliente.	Contrato de prestación de servicios firmado Requisitos para realizar 3 pagos así: 1. Primer pago contraentrega de los productos: a. Plan y cronograma que abarque todas las actividades del proyecto, desde la conceptualización metodológica hasta la implementación en campo, asegurando una ejecución coherente y alineada con los objetivos del proyecto. b. Propuesta de metodología de de fortalecimiento para agentes culturales de las cocinas tradicionales en el ámbito del turismo cultural. c. Informe de balance de los talleres formativos realizados en el mes de octubre y el seguimiento a los 30 proyectos. d. Indicadores de impacto para medir los beneficios del proyecto, identificando y adaptando áreas de mejora conforme a los resultados obtenidos. 2. Segundo pago contraentrega de los productos: a. Metodología diseñada de fortalecimiento para agentes culturales de las cocinas tradicionales en el ámbito del turismo cultural. b. Informe del seguimiento y conceptalización de las tres rutas temáticas centradas en cocinas tradicionales, correspondientes a tres territorios específicos determinados por el proyecto. 3. Un último pago contraentrega de los productos: a. Documento detallado que cubra todas las fases del proyecto, incluyendo evidencias y registros de implementación y recomendaciones para futuras implementaciones. Además, se debe suministrar informes según lo requerido por el supervisor del contrato.
A10	Honorarios coordinador editorial Publicación historias de vida de cocineras. **GUSTAVO BUENO** Prestar los servicios profesionales para diseñar, planificar e implementar la línea editorial de Cocinas para la paz así como la realización de los contenidos a publicaciones y material de divulgación que se requira en el marco del Programa Cocinas para la paz.	1	4	Se firma contrato de prestación de servicio Se establecen funciones y/o actividades para este cargo: 1. Diseñar la línea editorial de Cocinas para la paz, en el marco de la Política para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y cocinas tradicionales de Colombia. 2. Realizar las historias de vida de portadores y portadoras de los participantes del concurso el Autentico Sabor Caleño. 3. Realizar las biografias de portadores y portadores de la tradición culinaria definidos por el Ministerio de Cultura. 4. Realizar los viajes que se requiran para el registro de la infomación de las bibliografías a realizar. 5. Asesorar la línea gráfica de las bibliografías así como de la publicación del Autentico sabor Caleño.	Contrato de prestación de servicios firmado Requisitos para realizar 4 pagos así: 1. Primer pago contra entrega de los productos: a. Propuesta de línea editorial de Cocinas para la paz. B. Cinco (5) textos de historias de vida de los participantes en el concurso el Auténtico Sabor Caleño. c. Plan de trabajo y cronograma de realización de bibliografías de cocineras tradicionales. 2. Segundo pago contraentrega de los productos: a. Veinte (20) Textos de las historias de vida de los participantes en el concurso el Auténtico Sabor Caleño. b. Propuesta para la realización de las bibliografías de portadores y portadores de la tradición culinaria definidos por el Ministerio de Cultura. 3 Tercer pago contraentrega de los productos: a. 3 (Tres) Bibliografías portadores y portadores de la tradición culinaria definidos por el Ministerio de Cultura. b. Diseño editorial de la publicación del Auténtico Sabor Caleño. 4. Cuarto pago contraentrega de los productos: a. 6 (Seis) Bibliografías de portadores y portadores de la tradición culinaria definidos por el Ministerio de Cultura. b. Informe de balance del trabajo realizado que evidencia oportunidades de la línea editorial de Cocinas para la paz.

	A11	Honorarios Profesional en nutrición con enfasis en cocinas tradicionales. **JANETH TRUJILLO** Prestar los servicios profesionales para la implementar del modelo metodológico para la adaptación de las de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos GABA con enfoque diferencial territorial según documento de la FAO, ICBF, Universidad Nacional y MInCultura en el marco de la Política para el Conocimiento, Salvaguardia y Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales y a partir de ello diseñar las GABAS que se acuerden en el marco del convenio.	1	3	Se firma contrato de prestación de servicio Se establecen funciones y/o actividades para este cargo: 1. Apoyar la documentación y levantamiento de información y datos epidemiológicos oficiales que referencien el estado nutricional actual de de los municipios priorizados. 2. Documentar las características geopolíticas, demográficas y socioeconómicas de los municipios priorizados donde se contemple el enfoque nutricional desde lo cultural. 3. Desarrollar la revisión sobre la inclusión de los productos y las preparaciones tradicionales de los municipios priorizados e identificados con las conmunidades en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC). 4. Realizar la revisión de iniciativas comuntiarios que estén trabajando por la soberanía y/o autonomía alimentaria desde el enfogue cultural. 5. Realizar los talleres asociados a los lineamientos de buenas prácticas en cocinas tradicionales desde la metodología diseñada por el Ministerio de Cultura 6. Diseñar de la adaptación de las GABAS de los municipios priorizados y acordados con el Ministerio teniendo en cuenta la metodología suministrada por MinCultura. 7. Realizar las socializaciones de las GABAS diseñadas ante las comunidades para su validación y aprobación así como ante entidades de los gobiernos locales en articulación con el Ministerio de Cultura, el ICBF y la FAO.	Contrato de prestación de servicios firmado Requisitos para realizar 3 pagos así: 1. Un primer pago contraentrega de los productos: a. Plan y cronograma que contemple el desarrollo de cada una de las acciones y los talleres a realizar con las comunidades. b. Análisis de la información y datos epidemiológicos oficiales que referencien el estado nutricional actual de de los municipios priorizados. 2 Un segundo producto contraentre de los productos: a. Documento de análisis de las características geopolíticas, demográficas y socioeconómicas de los municipios priorizados donde se contemple el enfoque nutricional desde lo cultural. b. Documento con la revisión sobre la inclusión de los productos y las preparaciones tradicionales de los municipios priorizados e identificados con las conmunidades en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC). b. Bases de datos de las iniciativas comuntiarios que estén trabajando por la soberanía y/o autonomía alimentaria desde el enfogue cultural. 3. Un tercer producto contraentrega de los productos: a. Documento de la adaptación de las GABAS de los municipios priorizados y acordados con el Ministerio teniendo en cuenta la metodología suministrada por MinCultura. c. Documento de resultados de las socializaciones de las GABAS adaptadas con la comunidad junto con fotografías y testimonios y de los talleres de los lineamientos de BPM con enfoque cultural. d. Mapa de actores a nivel territorial de las entidades para generar una sensibilización frente a la adaptación de las GABAS.
	A12	Honorarios profesional en gestión cultural e investigación cocinas tradicionales-Binómico, **ANGIE PINZÓN.** Prestar los servicios profesionales para diseñar, planificar e implementar la visibilización e internacionalización las cocinas tradicionales como un oficio del patrimonio cultural y el posicionamiento del programa Cocinas para la paz a nivel nacional e internacional.	1	4	Se firma contrato de prestación de servicio Se establecen funciones y/o actividades para este cargo: 1. Desarrollar el concepto metodológico de la participación de Colombia en Binómico. 2. Realizar la propuesta de agenda de participación en los diferentes espacios del Congreso Binómico 3. Asesorar a cocineras y cocineros tradicionales en la presentación y puesta en escena de la participación de cada uno en el Congreso Binómico. 4. Realizar las requisiciones de cada una de las preparaciones que se llevaran al Congreso, estableciendo cantidades y opciones de compra tanto en España como en Colombia. 5. Apoyar el diseño de la programación con perfiles y fotografías con la dirección de Binómico. 6. Ser el enlace entre la dirección de Binómico, el Ministerio de Cultura y la UT para la participación de la delegación. 7. Apoyar la producción y logística del congreso desde la delegación de Colombia. 8. Desarrollar el concepto metodologico del II Encuentro de cocineras y cocineros tradicional de Colombia. 9. Apoyar la organización técnica y metodologica del II Encuentro de cocineras y cocineros tradicional de Colombia. 10- Apoyar la realización del Premio Nacional de Cocinas.	Contrato de prestación de servicios firmado Requisitos para realizar 4 pagos así: 1. Primer pago contra entrega de los productos: a. Concepto metodológico de la participación de Colombia en Binómico. b. Propuesta de agenda de participación en los diferentes espacios del Congreso Binómico. 2. Segundo Pago contra entrega de productos: a. Registro de las reuniones realizadas con cocineras-os tradicionales en el asesoramiento de sis presentaciones. b. Requisiciones realizadas para los montajes de preparaciones en vivo. c. Realización de reuniones con la dirección de Binómico. d. Fotografías de la participación de la delegación en el Congreso. e. Informe de balance de la participación de Binómico una vez culminado el congreso. 3. Un tercer pago contraentrega de productos: a. Informe de balance del II Encuentro de cocineras y cocineros tradicional de Colombia. b. Listados de asistecia al II Encuentro de cocineras y cocineros tradicional de Colombia. c. Fotografías del IIEncuentro de cocineras y cocineros tradicional de Colombia.

Fase 1. Sensibilización, apropiación, caracterización y reconocimiento de los procesos asociados a la alimentación y las cocinas tradicionales

Cod. Resultado	Cod. Actividad	Nombre de la Actividad	Mes de inicio (mes1,2, n)	Mes de finalización (mes1,2, n)	Descripción de la metodología	Fuente de verificación
2,1 Desarrollo de talleres/círculos de la palabra con las comunidades beneficiadas para el reconocimiento de las prácticas y saberes que realizan para el fomento y salvaguardia de la alimentación y cocinas tradicionales	A13	Desarrollo de talleres/círculos de la palabra con las comunidades beneficiadas para el reconocimiento de las prácticas y saberes que realizan para el fomento y salvaguardia de la alimentación y cocinas tradicionales. AMAZONAS - **ROCIO PÉRDOMO**	1	3	Se organizarán grupos de asistentes 20-30 personas y se les suministrara Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación, materiales.	• Plan de trabajo general – AMAZONAS • Soportes de convocatoria a los encuentros con las comunidades. • Informe general de cada encuentro con la comunidad realizado. • Informes desarrollo metodología con avances y recomendaciones • Informe final de desarrollo metodología con avances y recomendaciones • Instrumento y caracterización de espacios de cocinas tradicionales identificados.
	A14	Desarrollo de talleres/círculos de la palabra con las comunidades beneficiadas para el reconocimiento de las prácticas y saberes que realizan para el fomento y salvaguardia de la alimentación y cocinas tradicionales. GUAVIARE	1	3	Se organizarán grupos de asistentes 20-30 personas y se les suministrara Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación, materiales.	• Plan de trabajo general – GUAVIARE • Soportes de convocatoria a los encuentros con las comunidades. • Informe general de cada encuentro con la comunidad realizado. • Informes desarrollo metodología con avances y recomendaciones • Informe final de desarrollo metodología con avances y recomendaciones • Instrumento y caracterización de espacios de cocinas tradicionales identificados.
	A15	Desarrollo de talleres/círculos de la palabra con las comunidades beneficiadas para el reconocimiento de las prácticas y saberes que realizan para el fomento y salvaguardia de la alimentación y cocinas tradicionales.CHOCO - **DIANA MOSQUERA**	1	3	Se organizarán grupos de asistentes 20-30 personas y se les suministrara Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación, materiales. 3 talleres.	• Plan de trabajo general – CHOCO • Soportes de convocatoria a los encuentros con las comunidades. • Informe general de cada encuentro con la comunidad realizado. • Informes desarrollo metodología con avances y recomendaciones • Informe final de desarrollo metodología con avances y recomendaciones • Instrumento y caracterización de espacios de cocinas tradicionales identificados.
	A16	Desarrollo de talleres/círculos de la palabra con las comunidades beneficiadas para el reconocimiento de las prácticas y saberes que realizan para el fomento y salvaguardia de la alimentación y cocinas tradicionales. SUCRE	1	3	Se organizarán grupos de asistentes 20-30 personas y se les suministrara Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación, materiales. 3 talleres.	• Plan de trabajo general – SUCRE • Soportes de convocatoria a los encuentros con las comunidades. • Informe general de cada encuentro con la comunidad realizado. • Informes desarrollo metodología con avances y recomendaciones • Informe final de desarrollo metodología con avances y recomendaciones • Instrumento y caracterización de espacios de cocinas tradicionales identificados.
	A17	Desarrollo de talleres/círculos de la palabra con las comunidades beneficiadas para el reconocimiento de las prácticas y saberes que realizan para el fomento y salvaguardia de la alimentación y cocinas tradicionales. ATLANTICO - **JENNIFER MARSIGLIA**	1	3	Se organizarán grupos de asistentes 20-30 personas y se les suministrara Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación, materiales. 3 talleres.	• Plan de trabajo general – ATLANTICO • Soportes de convocatoria a los encuentros con las comunidades. • Informe general de cada encuentro con la comunidad realizado. • Informes desarrollo metodología con avances y recomendaciones • Informe final de desarrollo metodología con avances y recomendaciones • Instrumento y caracterización de espacios de cocinas tradicionales identificados.
	A18	Talleres con niñas, niños y jóvenes para la transmisión de saberes a niñas, niños y jóvenes sobre la alimentación propia que aporta a una autonomía alimentaria desde las tradiciones. AMAZONAS - **ROCIO PÉRDOMO**	1	3	Se organizaran grupos de asistentes 20-30 personas y se les suministrará Insumos para las preparaciones a realizar con los niños, reconocimientos a cocineras/os, traslados de los niñas, niñas y jóvenes a participar, hidratación, materiales. 3 talleres.	• Plan de trabajo general – AMAZONAS • Soportes de convocatoria a los encuentros con las comunidades. • Informe general de cada encuentro con la comunidad realizado. • Informes desarrollo metodología con avances y recomendaciones • Informe final de desarrollo metodología con avances y recomendaciones • Instrumento y caracterización de espacios de cocinas tradicionales identificados. • Informe final de resultados de los talleres en vivo con niñas. niños y jóvenes con logros, dificultades y recomendaciones a realizar.
	A19	Talleres con niñas, niños y jóvenes para la transmisión de saberes a niñas, niños y jóvenes sobre la alimentación propia que aporta a una autonomía alimentaria desde las tradiciones.GUAVIARE	1	3	Se organizaran grupos de asistentes 20-30 personas y se les suministrará Insumos para las preparaciones a realizar con los niños, reconocimientos a cocineras/os, traslados de los niñas, niñas y jóvenes a participar, hidratación, materiales. 3 talleres.	• Plan de trabajo general – GUAVIARE • Soportes de convocatoria a los encuentros con las comunidades. • Informe general de cada encuentro con la comunidad realizado. • Informes desarrollo metodología con avances y recomendaciones • Informe final de desarrollo metodología con avances y recomendaciones • Instrumento y caracterización de espacios de cocinas tradicionales identificados. • Informe final de resultados de los talleres en vivo con niñas. niños y jóvenes con logros, dificultades y recomendaciones a realizar.

2,2 Talleres con niñas, niños y jóvenes para la transmisión de saberes a niñas, niños y jóvenes sobre la alimentación propia que aporta a una autonomía alimentaria desde las tradiciones.	A20	Talleres con niñas, niños y jóvenes para la transmisión de saberes a niñas, niños y jóvenes sobre la alimentación propia que aporta a una autonomía alimentaria desde las tradiciones. CHOCO - **DIANA MOSQUERA**	1	3	Se organizaran grupos de asistentes 20-30 personas y se les suministrará Insumos para las preparaciones a realizar con los niños, reconocimientos a cocineras/os, traslados de los niñas, niñas y jóvenes a participar, hidratación, materiales. 3 talleres.	• Plan de trabajo general – CHOCO • Soportes de convocatoria a los encuentros con las comunidades. • Informe general de cada encuentro con la comunidad realizado. • Informes desarrollo metodología con avances y recomendaciones • Informe final de desarrollo metodología con avances y recomendaciones • Instrumento y caracterización de espacios de cocinas tradicionales identificados. • Informe final de resultados de los talleres en vivo con niñas. niños y jóvenes con logros, dificultades y recomendaciones a realizar.
	A21	Talleres con niñas, niños y jóvenes para la transmisión de saberes a niñas, niños y jóvenes sobre la alimentación propia que aporta a una autonomía alimentaria desde las tradiciones. SUCRE - **VANESA ACOSTA**	1	3	Se organizaran grupos de asistentes 20-30 personas y se les suministrará Insumos para las preparaciones a realizar con los niños, reconocimientos a cocineras/os, traslados de los niñas, niñas y jóvenes a participar, hidratación, materiales.	• Plan de trabajo general – SUCRE • Soportes de convocatoria a los encuentros con las comunidades. • Informe general de cada encuentro con la comunidad realizado. • Informes desarrollo metodología con avances y recomendaciones • Informe final de desarrollo metodología con avances y recomendaciones • Instrumento y caracterización de espacios de cocinas tradicionales identificados. • Informe final de resultados de los talleres en vivo con niñas. niños y jóvenes con logros, dificultades y recomendaciones a realizar.
	A22	Talleres con niñas, niños y jóvenes para la transmisión de saberes a niñas, niños y jóvenes sobre la alimentación propia que aporta a una autonomía alimentaria desde las tradiciones. ATLANTICO - **JENNIFER MARSIGLIA**	1	3	Se organizaran grupos de asistentes 20-30 personas y se les suministrará Insumos para las preparaciones a realizar con los niños, reconocimientos a cocineras/os, traslados de los niñas, niñas y jóvenes a participar, hidratación, materiales. 3 talleres.	• Plan de trabajo general – ATLANTICO • Soportes de convocatoria a los encuentros con las comunidades. • Informe general de cada encuentro con la comunidad realizado. • Informes desarrollo metodología con avances y recomendaciones • Informe final de desarrollo metodología con avances y recomendaciones • Instrumento y caracterización de espacios de cocinas tradicionales identificados. • Informe final de resultados de los talleres en vivo con niñas. niños y jóvenes con logros, dificultades y recomendaciones a realizar.
2,3 Encuentro con el equipo de trabajo del Programa Cocinas para la paz de 2 días de duración para la planeación y entrega de lineamientos para el desarrollo de las actividades previstas en la ejecución del Programa.	A23	Encuentro con el equipo de trabajo del Programa Cocinas para la paz de 2 días de duración para la planeación y entrega de lineamientos para el desarrollo de las actividades previstas en la ejecución del Programa.	1	1	A los profesionales convocados se les suministrará tiquetes, transporte terrestre, alojamiento y alimentación 12 personas total, 5 personas de otras regiones.	Acta del encuentro con sus acuerdos y resultados. Registro fotografico. Listado de asistencia.

FASE 2 Fortalecimiento de capacidades según caracterización realizada

Cod. Resultado	Cod. Actividad	Nombre de la Actividad	Mes de inicio (mes1,2, n)	Mes de finalización (mes1,2, n)	Descripción de la metodologia	Fuente de verificación
3,1 Talleres de fortalecimiento en apropiación del patrimonio cultural inmaterial enfocado a la alimentación y cocinas tradicionales	A24	Talleres de fortalecimiento en apropiación del patrimonio cultural inmaterial enfocado a la alimentación y cocinas tradicionales. AMAZONAS - **ROCIO PÉRDOMO / DEIWI ZURBARÁN**	1	3	Se organizaran 2 Talleres de fortalecimiento en apropiación del patrimonio cultural inmaterial enfocado a la alimentación y cocinas tradicionales. Se suministrrá, Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación materiales asistentes 20-30 personas. Duración 4 horas.	
	A25	Talleres de fortalecimiento en apropiación del patrimonio cultural inmaterial enfocado a la alimentación y cocinas tradicionales. GUAVIARE	1	3	Se organizaran 2 Talleres de fortalecimiento en apropiación del patrimonio cultural inmaterial enfocado a la alimentación y cocinas tradicionales. Se suministrrá, Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación materiales asistentes 20-30 personas. Duración 4 horas.	
	A26	Talleres de fortalecimiento en apropiación del patrimonio cultural inmaterial enfocado a la alimentación y cocinas tradicionales. CHOCO - **DIANA MOSQUERA / DEIWI ZURBARÁN**	1	3	Se organizaran 2 Talleres de fortalecimiento en apropiación del patrimonio cultural inmaterial enfocado a la alimentación y cocinas tradicionales. Se suministrrá, Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación materiales asistentes 20-30 personas. Duración 4 horas.	
	A27	Talleres de fortalecimiento en apropiación del patrimonio cultural inmaterial enfocado a la alimentación y cocinas tradicionales. SUCRE - **VANESA ACOSTA / DEIWI ZURBARÁN**	1	3	Se organizaran 3 Talleres de fortalecimiento en apropiación del patrimonio cultural inmaterial enfocado a la alimentación y cocinas tradicionales. Se suministrrá, Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación materiales asistentes 20-30 personas. Duración 4 horas.	
	A28	Talleres de fortalecimiento en apropiación del patrimonio cultural inmaterial enfocado a la alimentación y cocinas tradicionales. ATLANTICO - **JENNIFER MARSIGLIA / DEIWI ZURBARÁN**	1	3	Se organizaran 3 Talleres de fortalecimiento en apropiación del patrimonio cultural inmaterial enfocado a la alimentación y cocinas tradicionales. Se suministrrá, Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación materiales asistentes 20-30 personas. Duración 4 horas.	
3,2 Talleres de fortalecimiento de turismo cultural (Alimentación, alojamiento traslados de beneficiarios, hidratación materiales asistentes 90 personas)	A29	Talleres de fortalecimiento de turismo cultural. AMAZONAS - **ROCIO PÉRDOMO / ALEJANDRA SALAMANCA**	1	3	Se organizará 1 Taller de fortalecimiento de turismo cultural. Se suministrara Alimentación, alojamiento traslados de beneficiarios, hidratación materiales asistentes 90 personas. Duración 8 horas.	
	A30	Talleres de fortalecimiento de turismo cultural. GUAVIARE	1	3	Se organizará 1 Taller de fortalecimiento de turismo cultural. Se suministrara Alimentación, alojamiento traslados de beneficiarios, hidratación materiales asistentes 90 personas. Duración 8 horas.	
	A31	Talleres de fortalecimiento de turismo cultural. CHOCO - **DIANA MOSQUERA / ALEJANDRA SALAMANCA**	1	3	Se organizará 1 Taller de fortalecimiento de turismo cultural. Se suministrara Alimentación, alojamiento traslados de beneficiarios, hidratación materiales asistentes 90 personas. Duración 8 horas.	
	A32	Talleres de fortalecimiento de turismo cultural. SUCRE - **VANESA ACOSTA / ALEJANDRA SALAMANCA**	1	3	Se organizará 1 Taller de fortalecimiento de turismo cultural. Se suministrara Alimentación, alojamiento traslados de beneficiarios, hidratación materiales asistentes 90 personas. Duración 8 horas.	
	A33	Talleres de fortalecimiento de turismo cultural. ATALANTICO - **JENNIFER MARSIGLIA / ALEJANDRA SALAMANCA**	1	3	Se organizará 2 Talleres de fortalecimiento de turismo cultural. Se suministrara Alimentación, alojamiento traslados de beneficiarios, hidratación materiales asistentes 90 personas. Duración 8 horas.	
3,3 Talleres de la temática que la comunidad identifique como priorizada para continuar su fortalecimiento.	A34	Talleres de la temática que la comunidad identifique como priorizada para continuar su fortalecimiento.AMAZONAS - **ROCIO PÉRDOMO**	1	3	Se organizará 2 Talleres de la temáticas que la comunidad identifique como priorizadas para continuar su fortalecimiento. Se suministrará Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación, materiales, asistentes 20-30 personas. Duración 4 horas.	• Plan de trabajo general – Amazonia • Soportes de convocatoria a los encuentros con las comunidades. • Informe general de cada encuentro con la comunidad realizado. • Informes desarrollo metodología con avances y recomendaciones • Informe final de desarrollo metodología con avances y recomendaciones • Instrumento y caracterización de espacios de cocinas tradicionales identificados.
	A35	Talleres de la temática que la comunidad identifique como priorizada para continuar su fortalecimiento. ATLANTICO - **JENNIFER MARSIGLIA**	1	3	Se organizará 2 Talleres de la temáticas que la comunidad identifique como priorizadas para continuar su fortalecimiento. Se suministrará Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación, materiales, asistentes 20-30 personas. Duración 4 horas.	• Plan de trabajo general – Amazonia • Soportes de convocatoria a los encuentros con las comunidades. • Informe general de cada encuentro con la comunidad realizado. • Informes desarrollo metodología con avances y recomendaciones • Informe final de desarrollo metodología con avances y recomendaciones • Instrumento y caracterización de espacios de cocinas tradicionales identificados.
	A36	Talleres de la temática que la comunidad identifique como priorizada para continuar su fortalecimiento. GUAVIARE	1	3	Se organizará 2 Talleres de la temáticas que la comunidad identifique como priorizadas para continuar su fortalecimiento. Se suministrará Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación, materiales, asistentes 20-30 personas. Duración 4 horas.	• Plan de trabajo general – Amazonia • Soportes de convocatoria a los encuentros con las comunidades. • Informe general de cada encuentro con la comunidad realizado. • Informes desarrollo metodología con avances y recomendaciones • Informe final de desarrollo metodología con avances y recomendaciones

	A37	Talleres de la temática que la comunidad identifique como priorizada para continuar su fortalecimiento. CHOCO - **DIANA MOSQUERA**	1	3	Se organizará 2 Talleres de la temáticas que la comunidad identifique como priorizadas para continuar su fortalecimiento. Se suministrará Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación, materiales, asistentes 20-30 personas. Duración 4 horas.	• Plan de trabajo general – Amazonia • Soportes de convocatoria a los encuentros con las comunidades. • Informe general de cada encuentro con la comunidad realizado. • Informes desarrollo metodología con avances y recomendaciones • Informe final de desarrollo metodología con avances y recomendaciones • Instrumento y caracterización de espacios de cocinas tradicionales identificados.
	A38	Talleres de la temática que la comunidad identifique como priorizada para continuar su fortalecimiento. SUCRE - **VANESA ACOSTA**	1	3	Se organizará 2 Talleres de la temáticas que la comunidad identifique como priorizadas para continuar su fortalecimiento. Se suministrará Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación, materiales, asistentes 20-30 personas. Duración 4 horas.	• Plan de trabajo general – Amazonia • Soportes de convocatoria a los encuentros con las comunidades. • Informe general de cada encuentro con la comunidad realizado. • Informes desarrollo metodología con avances y recomendaciones • Informe final de desarrollo metodología con avances y recomendaciones • Instrumento y caracterización de espacios de cocinas tradicionales identificados.
3,4 Talleres de adaptación de guías alimentarias basadas en alimentos.	A39	Talleres de adaptación de guías alimentarias basadas en alimentos.AMAZONAS - **ROCIO PÉRDOMO / JANETH TRUJILLO**	1	3	Se organizará 2 Talleres de adaptación de guías alimentarias basadas en alimentos. Se suministrará Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación, materiales, asistentes 20-30 personas. Duración 4 horas.	• Plan y cronograma que contemple el desarrollo de cada una de las acciones y los talleres a realizar con las comunidades. • Análisis de la información y datos epidemiológicos oficiales que referencien el estado nutricional actual de los municipios priorizados. • Documento de análisis de las características geopolíticas, demográficas y socioeconómicas de los municipios priorizados donde se contemple el enfoque nutricional desde lo cultural. • Documento con la revisión sobre la inclusión de los productos y las preparaciones tradicionales de los municipios priorizados e identificados con las comunidades en la Tabla de Composición de Alimentos colombianos (TCAC). • Bases de datos de las iniciativas comunitarios que estén trabajando por la soberanía y/o autonomía alimentaria desde el enfoque cultural. • Documento de la adaptación de las GABAS de los municipios priorizados y acordados con el Ministerio teniendo en cuenta la metodología suministrada por MinCultura. • Documento de resultados de las socializaciones de las GABAS adaptadas con la comunidad junto con fotografías y testimonios y de los talleres de los lineamientos de BPM con enfoque cultural. • Mapa de actores a nivel territorial de las entidades para generar una sensibilización frente a la adaptación de las GABAS
	A40	Talleres de adaptación de guías alimentarias basadas en alimentos. ATLANTICO - **JENNIFER MARSIGLIA / JANETH TRUJILLO**	1	3	Se organizará 2 Talleres de adaptación de guías alimentarias basadas en alimentos. Se suministrará Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación, materiales, asistentes 20-30 personas. Duración 4 horas.	• Plan y cronograma que contemple el desarrollo de cada una de las acciones y los talleres a realizar con las comunidades. • Análisis de la información y datos epidemiológicos oficiales que referencien el estado nutricional actual de los municipios priorizados. • Documento de análisis de las características geopolíticas, demográficas y socioeconómicas de los municipios priorizados donde se contemple el enfoque nutricional desde lo cultural. • Documento con la revisión sobre la inclusión de los productos y las preparaciones tradicionales de los municipios priorizados e identificados con las comunidades en la Tabla de Composición de Alimentos colombianos (TCAC). • Bases de datos de las iniciativas comunitarios que estén trabajando por la soberanía y/o autonomía alimentaria desde el enfoque cultural. • Documento de la adaptación de las GABAS de los municipios priorizados y acordados con el Ministerio teniendo en cuenta la metodología suministrada por MinCultura. • Documento de resultados de las socializaciones de las GABAS adaptadas con la comunidad junto con fotografías y testimonios y de los talleres de los lineamientos de BPM con enfoque cultural. • Mapa de actores a nivel territorial de las entidades para generar una sensibilización frente a la adaptación de las GABAS
	A41	Talleres de adaptación de guías alimentarias basadas en alimentos. GUAVIARE	1	3	Se organizará 2 Talleres de adaptación de guías alimentarias basadas en alimentos. Se suministrará Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación, materiales, asistentes 20-30 personas. Duración 4 horas.	• Plan y cronograma que contemple el desarrollo de cada una de las acciones y los talleres a realizar con las comunidades. • Análisis de la información y datos epidemiológicos oficiales que referencien el estado nutricional actual de los municipios priorizados. • Documento de análisis de las características geopolíticas, demográficas y socioeconómicas de los municipios priorizados donde se contemple el enfoque nutricional desde lo cultural. • Documento con la revisión sobre la inclusión de los productos y las preparaciones tradicionales de los municipios priorizados e identificados con las comunidades en la Tabla de Composición de Alimentos colombianos (TCAC). • Bases de datos de las iniciativas comunitarios que estén trabajando por la soberanía y/o autonomía alimentaria desde el enfoque cultural. • Documento de la adaptación de las GABAS de los municipios priorizados y acordados con el Ministerio teniendo en cuenta la metodología suministrada por MinCultura. • Documento de resultados de las socializaciones de las GABAS adaptadas con la comunidad junto con fotografías y testimonios y de los talleres de los lineamientos de BPM con enfoque cultural. • Mapa de actores a nivel territorial de las entidades para generar una sensibilización frente a la adaptación de las GABAS
	A42	Talleres de adaptación de guías alimentarias basadas en alimentos. CHOCO - **DIANA MOSQUERA / JANETH TRUJILLO**	1	3	Se organizará 2 Talleres de adaptación de guías alimentarias basadas en alimentos. Se suministrará Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación, materiales, asistentes 20-30 personas. Duración 4 horas.	• Plan y cronograma que contemple el desarrollo de cada una de las acciones y los talleres a realizar con las comunidades. • Análisis de la información y datos epidemiológicos oficiales que referencien el estado nutricional actual de los municipios priorizados. • Documento de análisis de las características geopolíticas, demográficas y socioeconómicas de los municipios priorizados donde se contemple el enfoque nutricional desde lo cultural. • Documento con la revisión sobre la inclusión de los productos y las preparaciones tradicionales de los municipios priorizados e identificados con las comunidades en la Tabla de Composición de Alimentos colombianos (TCAC). • Bases de datos de las iniciativas comunitarios que estén trabajando por la soberanía y/o autonomía alimentaria desde el enfoque cultural. • Documento de la adaptación de las GABAS de los municipios priorizados y acordados con el Ministerio teniendo en cuenta la metodología suministrada por MinCultura. • Documento de resultados de las socializaciones de las GABAS adaptadas con la comunidad junto con fotografías y testimonios y de los talleres de los lineamientos de BPM con enfoque cultural. • Mapa de actores a nivel territorial de las entidades para generar una sensibilización frente a la adaptación de las GABAS

	A43	Talleres de adaptación de guías alimentarias basadas en alimentos. SUCRE - **VANESA ACOSTA / JANETH TRUJILLO**	1	3	Se organizará 2 Talleres de adaptación de guías alimentarias basadas en alimentos. Se suministrará Alimentación, traslados de portadoras/es, hidratación, materiales, asistentes 20-30 personas. Duración 4 horas.	• Plan y cronograma que contemple el desarrollo de cada una de las acciones y los talleres a realizar con las comunidades. • Análisis de la información y datos epidemiológicos oficiales que referencien el estado nutricional actual de los municipios priorizados. • Documento de análisis de las características geopolíticas, demográficas y socioeconómicas de los municipios priorizados donde se contemple el enfoque nutricional desde lo cultural. • Documento con la revisión sobre la inclusión de los productos y las preparaciones tradicionales de los municipios priorizados e identificados con las comunidades en la Tabla de Composición de Alimentos colombianos (TCAC). • Bases de datos de las iniciativas comunitarios que estén trabajando por la soberanía y/o autonomía alimentaria desde el enfoque cultural. • Documento de la adaptación de las GABAS de los municipios priorizados y acordados con el Ministerio teniendo en cuenta la metodología suministrada por MinCultura. • Documento de resultados de las socializaciones de las GABAS adaptadas con la comunidad junto con fotografías y testimonios y de los talleres de los lineamientos de BPM con enfoque cultural. • Mapa de actores a nivel territorial de las entidades para generar una sensibilización frente a la adaptación de las GABAS

PROCESOS DE VISIBILIZACIÓN Y RECONOCIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS DE LA ALIMENTACIÓN Y COCINAS TRADICIONALES

Cod. Resultado	Cod. Actividad	Nombre de la Actividad	Mes de inicio (mes1,2, n)	Mes de finalización (mes1,2, n)	Descripción de la metodologia	Fuente de verificación
4,1 Apoyar la participación de cocineras/os tradicionales, productores de alimentos en el Congreso Gastronómico Binómico.	A44	Apoyar la participación de cocineras/os tradicionales, productores de alimentos en el Congreso Gastronómico Binómico. **ANGIE PINZÓN.**	1	4	Se apoyará la compra de insumos para preparaciones en vivo y transporte para la llegada a Huelva-España-Participación Huelva. 23 - 25 OCTUBRE	• Concepto metodológico de la participación de Colombia en Binómico. • Propuesta de agenda de participación en los diferentes espacios del Congreso Binómico. • Registro de las reuniones realizadas con cocineras-os tradicionales en el asesoramiento de las presentaciones. • Requisiciones realizadas para los montajes de preparaciones en vivo. • Realización de reuniones con la dirección de Binómico. • Fotografías de la participación de la delegación en el Congreso. • Informe de balance de la participación de Binómico una vez culminado el congreso.
4,2 Encuentro de cocineras/os tradicionales de Colombia: II edición. Participación de portadores/as de la tradición alimentaria y culinaria participes del programa Cocinas para la paz para la generación de intercambio de saberes.	A45	Encuentro de cocineras/os tradicionales de Colombia: II edición. Participación de portadores/as de la tradición alimentaria y culinaria participes del programa Cocinas para la paz para la generación de intercambio de saberes. **ANGIE PINZÓN.**	1	3	Se organizará en Leticia - Amazonas, el Encuentro de cocineras/os tradicionales de Colombia: II edición. Participación de portadores/as de la tradición alimentaria y culinaria participes del programa Cocinas para la paz para la generación de intercambio de saberes.Se suministrará Tiquetes, traslado terrestre, alojamiento, alimentación y material para el desarrollo del encuentro (delantal, cuaderno, bolsa), insumos para preparaciones en vivo. Duración: 27 -29 NOVIEMBRE	• Informe de balance del II Encuentro de cocineras y cocineros tradicional de Colombia. • Listados de asistencia al II Encuentro de cocineras y cocineros tradicional de Colombia. • Fotografías del II Encuentro de cocineras y cocineros tradicional de Colombia. • Propuesta para el fortalecimiento del oficio de la cocina tradicional que evidencia la importancia de los otros oficios que se relacionan con la cocina, articulación entre portadoras y portadores y reconocimiento y posicionamiento de las cocinas tradicionales a nivel nacional e internacional. • Mapeo de congresos internacionales asociados a la gastronomía que permitan ser una plataforma para la internacionalización de nuestras cocinas tradicionales.
4,3 Edición, impresión y distribución de publicaciones digitales y/o impresas	A46	Edición, impresión y distribución de publicaciones digitales y/o impresas. **UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS**	1	3	Diseño y Edición, impresión y distribución de cartillas y/o libros entre otros de los resultados del proceso. Publicación homenaje cocineras. 200 unidades.	
4,4 Mentorías de turismo cultural	A47	Mentorías de turismo cultural. AMAZONAS - **ALEJANDRA SALAMANCA**	1	3	Se organizará una mentoría de turismo cultural. Se suministrrá Alimentación, alojamiento traslados de beneficiarios, hidratación. Materiales, asistentes 30 personas. Duración 8 horas.	• Plan y cronograma que abarque todas las actividades del proyecto, desde la conceptualización metodológica hasta la implementación en campo, asegurando una ejecución coherente y alineada con los objetivos del proyecto. • Propuesta de metodología de fortalecimiento para agentes culturales de las cocinas tradicionales en el ámbito del turismo cultural. • Informe de balance de los talleres formativos realizados en el mes de octubre y el seguimiento a los 30 proyectos. • Indicadores de impacto para medir los beneficios del proyecto, identificando y adaptando áreas de mejora conforme a los resultados obtenidos. • Metodología diseñada de fortalecimiento para agentes culturales de las cocinas tradicionales en el ámbito del turismo cultural. • Informe del seguimiento y conceptualización de las tres rutas temáticas centradas en cocinas tradicionales, correspondientes a tres territorios específicos determinados por el proyecto. • Documento detallado que cubra todas las fases del proyecto, incluyendo evidencias y registros de implementación y recomendaciones para futuras implementaciones. Además, se debe suministrar informes según lo requerido por el supervisor del contrato.
	A48	Mentorías de turismo cultural. ATLANTICO - **ALEJANDRA SALAMANCA**	1	3	Se organizará una mentoría de turismo cultural. Se suministrrá Alimentación, alojamiento traslados de beneficiarios, hidratación. Materiales, asistentes 30 personas. Duración 8 horas.	• Plan y cronograma que abarque todas las actividades del proyecto, desde la conceptualización metodológica hasta la implementación en campo, asegurando una ejecución coherente y alineada con los objetivos del proyecto. • Propuesta de metodología de fortalecimiento para agentes culturales de las cocinas tradicionales en el ámbito del turismo cultural. • Informe de balance de los talleres formativos realizados en el mes de octubre y el seguimiento a los 30 proyectos. • Indicadores de impacto para medir los beneficios del proyecto, identificando y adaptando áreas de mejora conforme a los resultados obtenidos. • Metodología diseñada de fortalecimiento para agentes culturales de las cocinas tradicionales en el ámbito del turismo cultural. • Informe del seguimiento y conceptualización de las tres rutas temáticas centradas en cocinas tradicionales, correspondientes a tres territorios específicos determinados por el proyecto. • Documento detallado que cubra todas las fases del proyecto, incluyendo evidencias y registros de implementación y recomendaciones para futuras implementaciones. Además, se debe suministrar informes según lo requerido por el supervisor del contrato.

	A49	Mentorías de turismo cultural. GUAVIARE - **ALEJANDRA SALAMANCA**	1	3	Se organizará una mentoría de turismo cultural. Se suministrá Alimentación, alojamiento traslados de beneficiarios, hidratación. Materiales, asistentes 30 personas. Duración 8 horas.	• Plan y cronograma que abarque todas las actividades del proyecto, desde la conceptualización metodológica hasta la implementación en campo, asegurando una ejecución coherente y alineada con los objetivos del proyecto. • Propuesta de metodología de fortalecimiento para agentes culturales de las cocinas tradicionales en el ámbito del turismo cultural. • Informe de balance de los talleres formativos realizados en el mes de octubre y el seguimiento a los 30 proyectos. • Indicadores de impacto para medir los beneficios del proyecto, identificando y adaptando áreas de mejora conforme a los resultados obtenidos. • Metodología diseñada de fortalecimiento para agentes culturales de las cocinas tradicionales en el ámbito del turismo cultural. • Informe del seguimiento y conceptualización de las tres rutas temáticas centradas en cocinas tradicionales, correspondientes a tres territorios específicos determinados por el proyecto. • Documento detallado que cubra todas las fases del proyecto, incluyendo evidencias y registros de implementación y recomendaciones para futuras implementaciones. Además, se debe suministrar informes según lo requerido por el supervisor del contrato.
4,5 Portafolio y cartilla.	A50	Portafolio y cartilla. visibilización iniciativas de Turismo cultural	1	3	Diseño, impresión y distribución, 200 unidades	Muestrra física de la publicación y archivo digital.
4,6 Kit para talleres de preparaciones con niños, niñas, jóvenes y buenas prácticas	A51	Kit para talleres de preparaciones con niños, niñas, jóvenes y buenas prácticas. **UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS**	1	3	Se suministrará 200 kits de delantales, pañoletas, tapabocas, libretas, lápices para niños, niñas, jóvenes.	Acta de entrega del recurso. Registro fotografico
4,7 Tiquetes equipo e invitados para procesos	A52	Tiquetes equipo e invitados para procesos. **UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS**	1	3	Se suministrará Tiquetes equipo e invitados para procesos	Relación de compras de tiquetes.
4,8 Transporte vial/fluvial equipo e invitados para procesos	A53	Transporte vial/fluvial equipo e invitados para procesos. **UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS**	1	3	Se suministrará Transporte vial/fluvial equipo e invitados para procesos	Relación de pagos Transporte vial/fluvial.
4,9 Alimentación equipo e invitados para procesos	A54	Alimentación equipo e invitados para procesos. **UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS**	1	3	Se suministrará Alimentación equipo e invitados para procesos	Relación de pagos de apoyo para la alimentación.
4,10 Hospedaje equipo e invitados para procesos	A55	Hospedaje equipo e invitados para procesos. **UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS**	1	3	Se suministrará Hospedaje equipo e invitados para procesos	Relación de pagos de hospedaje.
Gastos inherentes a la ejecución del Convenio						
5,1 Gastos inherentes a la ejecución del Convenio	A56	Gastos inherentes a la ejecución del Convenio.	2	4	Se liquidarán los Gastos inherentes a la ejecución del Convenio con el porcentaje del 7%	Registro de pago por MinCultura.
CONTRAPARTIDA						
Cod. Resultado	**Cod. Actividad**	**Nombre de la Actividad**	**Mes de inicio (mes1,2, n)**	**Mes de finalización (mes1,2, n)**	**Descripción de la metodología**	**Fuente de verificación**
6,1 Talleres Y Asesorías para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas.	A57	Talleres para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas. AMAZONAS	1	3	Se implementarán 6 Talleres para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas.	Listado de asistencia. Registro fotografico.
	A58	Asesorías para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas. AMAZONAS - UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS	1	3	Se implementarán 6 Asesorías para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas.	Acta de ejecución de la asesoría. Descripción de la situación a mejorar. Detalle de las recomendaciones de la asesoria. Datos del beneficiario.
	A59	Talleres para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas. GUAVIARE - UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS	1	3	Se implementarán 6 Talleres para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas.	Listado de asistencia. Registro fotografico.
	A60	Asesorías para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas. GUAVIARE - UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS	1	3	Se implementarán 6 Asesorías para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas.	Acta de ejecución de la asesoría. Descripción de la situación a mejorar. Detalle de las recomendaciones de la asesoria. Datos del beneficiario.
	A61	Talleres para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas.CHOCO	1	3	Se implementarán 6 Talleres para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas.	Listado de asistencia. Registro fotografico.
	A62	Asesorías para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas. CHOCO - UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS	1	3	Se implementarán 6 Asesorías para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas.	Acta de ejecución de la asesoría. Descripción de la situación a mejorar. Detalle de las recomendaciones de la asesoria. Datos del beneficiario.
	A63	Talleres para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas. SUCRE - UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS	1	3	Se implementarán 6 Talleres para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas.	Listado de asistencia. Registro fotografico.
	A64	Asesorías para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas. SUCRE - UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS	1	3	Se implementarán 6 Asesorías para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas.	Acta de ejecución de la asesoría. Descripción de la situación a mejorar. Detalle de las recomendaciones de la asesoria. Datos del beneficiario.
	A65	Talleres para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas. ATLANTICO - UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS	1	3	Se implementarán 6 Talleres para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas.	Listado de asistencia. Registro fotografico.
	A66	Asesorías para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas. ATLANTICO - UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS	1	3	Se implementarán 6 Asesorías para la gestión y sostenibilidad de los procesos productivos de los ecosistemas comunitarios de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas.	Acta de ejecución de la asesoría. Descripción de la situación a mejorar. Detalle de las recomendaciones de la asesoria. Datos del beneficiario.

6,2 Bolsa de monto agotable para el Apoyo en la producción y logística requerida para los encuentros de visibilización y socialización del programa Cocinas para la paz con las comunidades beneficiadas.	A67	Una bolsa de monto agotable por valor de $60.000.000 para el Apoyo en la producción y logística requerida para los encuentros de visibilización y socialización del programa Cocinas para la paz con las comunidades beneficiadas. UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS	1	3	Se implementrá la bolsa de monto agotable para el Apoyo en la producción y logística requerida para los encuentros de visibilización y socialización del programa Cocinas para la paz con las comunidades beneficiadas. En lo posible se contratará personal logistico local.	Actas de prestación de servicios lógisticos. Registro fotografico y/o audiovisual.
6,3 Bolsa de monto agotable para Servicios de diseño y realización de material audiovisual y gráfico para la promoción y divulgación del desarrollo de las actividades y resultados del programa.	A68	Una bolsa de monto agotable por valor de $24.000.000 para Servicios de diseño y realización de material audiovisual y gráfico (Fotografía, audio, video, piezas digitales y gráficas, portafolios) para la promoción y divulgación del desarrollo de las actividades y resultados del programa. UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS	1	3	Se implementará una bolsa de monto agotable para Servicios de diseño y realización de material audiovisual y gráfico (Fotografía, audio, video, piezas digitales y gráficas, portafolios) para la promoción y divulgación del desarrollo de las actividades y resultados del programa.	Presentación de los productos diseñados y material audiovisual y grafico gráfico (Fotografía, audio, video, piezas digitales y gráficas, portafolios) para la promoción y divulgación del desarrollo de las actividades y resultados del programa con su respectivo costo.
6,4 Campaña con servicios de comunicación y divulgación de los proyectos en medios tales como redes sociales, free press (gestión con medios de comunicación), páginas web, oficinas de comunicaciones de aliados del proyecto, alianzas mediáticas, pauta en medios	A69	Campaña con servicios de comunicación y divulgación de los proyectos en medios tales como redes sociales, free press (gestión con medios de comunicación), páginas web, oficinas de comunicaciones de aliados del proyecto, alianzas mediáticas, pauta en medios por valor de $10.000.000 UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS	1	3	Se implementará una Campaña con servicios de comunicación y divulgación de los proyectos en medios tales como redes sociales, free press (gestión con medios de comunicación), páginas web, oficinas de comunicaciones de aliados del proyecto, alianzas mediáticas	Presentación de los elementos de la campaña servicios de comunicación y divulgación de los proyectos en medios tales como redes sociales, free press (gestión con medios de comunicación), páginas web, oficinas de comunicaciones de aliados del proyecto, alianzas mediáticas, pauta en medios
6,5 Bolsa de monto agotable para apoyos en gastos de participación (transporte terrestre, aéreo, hospedaje y alimentación) para seguimiento y realización de las diferentes actividades con las comunidades beneficiadas en el programa Cocinas para la paz	A70	Una bolsa de monto agotable para apoyos en gastos de participación (transporte terrestre, aéreo, hospedaje y alimentación) para seguimiento y realización de las diferentes actividades con las comunidades beneficiadas en el programa Cocinas para la paz, por valor global de $60.000.000 UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS	1	3	Se implementará una bolsa de monto agotable para apoyos en gastos de participación (transporte terrestre, aéreo, hospedaje y alimentación) para seguimiento y realización de las diferentes actividades con las comunidades beneficiadas en el programa Cocinas para la paz	Relación de pagos apoyos en gastos de participación (transporte terrestre, aéreo, hospedaje y alimentación) para seguimiento y realización de las diferentes actividades con las comunidades beneficiadas en el programa Cocinas para la paz
6,6 Análisis de componentes nutricionales de los productos y preparaciones tradicionales de las comunidades beneficiadas.	A71	Análisis de componentes nutricionales de los productos y preparaciones tradicionales de las comunidades beneficiadas por valor de $ 20.000.000 UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS	1	3	Se realizrá Análisis de componentes nutricionales de los productos y preparaciones tradicionales de las comunidades beneficiadas	Se entregará el informe de los resultados del Análisis de componentes nutricionales de los productos y preparaciones tradicionales de las comunidades beneficiadas.

Agregue o elimine filas en función del número de resultados y actividades previstas.

(MARCO LÓGICO)

Objetivo General	Objetivos Específicos	Resultados esperados	Indicadores	Actividades-Productos 2023	Fuentes de verificación
Objetivo general: Fortalecer a nivel comunitario los ecosistemas asociados al patrimonio agroalimentario y de cocinas tradicionales (prácticas y saberes asociados a la producción, adquisición, preparación, consumo, manejo de la biodiversidad) para aportar a una alimentación saludable, sostenible y una autonomía alimentaría de las comunidades como fuentes de paz y desarrollo sostenible como aporte al ODS#2 Hambre Cero y en el marco de la Política para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y cocinas tradicionales (2012).	Identificar y caracterizar los ecosistemas comunitarios (prácticas y saberes asociados a la producción, adquisición, preparación, consumo, manejo de la biodiversidad), espacios propios y de visibilización que aporten a una seguridad y soberanía alimentaria desde los conocimientos y prácticas culinarias y la de biodiversidad de las comunidades beneficiadas.	Los participantes a mas de dos encuentros comunitarios reconocen que desde sus prácticas alimentarias propias y tradicionales aportan a la seguridad y soberanía alimentaria.	* A 2026, la comunidad se ha generado procesos de apropiación de su soberanía alimentaria a partir de la recuperación y reconocimiento de los ecosistemas comunitarios asociados a la alimentación y cocinas tradicionales	*Construcción participativa de 10 caracterizaciones del estado de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades. *Desarrollo de al menos 10 encuentros, círculos de la palabra y talleres asociados al reconocimiento y transmisión de saberes de la alimentación y cocinas tradicionales.	* 10 fichas de caracterización *Sistematización de los 10 encuentros desarrollados *Material audiovisual * Listados de asistencia y sistematización
	Generar fortalecimiento de capacidades a los ecosistemas comunitarios asociados a la alimentación y cocinas tradicionales.	Se consolidaron ecosistemas comunitarios asociados a la alimentación y cocinas tradicianales en los territorios, y se estabecieron canales de difusòn de las acciones	*A 2026, la comunidad consolida ecosistemas comunitarios, por medio de la organización y gestión de acciones que fortalecen las practicas asociadas a la alimentación y cocinas tradicionales.	*Identificación de al menos 10 ecosistemas asociados a la alimentación y cocinas tradicionales en cada uno de los municipios a beneficiar * Desarrollo de al menos 5 talleres con niños. niña sy jóvenes sobre la aliemtnación propia. * Desarrollo de al menos 10 talleres de fortalecimiento en Turismo cultural	*Fichas de la identificación de los ecosistemas. *Guiones metodologógicos de los talleres con niños. * Piezas de comunicacion * Listados de asistencia.
	Implementar la metodología de adaptación de las Guías Alimentarias con enfoque cultural y territorial que aporte al consumo y reconocimiento de los alimentos propios. .	La comunidad implementa las GABAs adaptadas con enfoque cultural y territorial generando un consumo responsable de sus alimentos propios.	* A 2026, se recuperan productos y preparaciones tradicionales para ser incluídas en las minutas nutricionales y en la Tabla de composición alimentaria del ICBF.	*Desarrollo de al menos 6 talleres de soberanía alimentaria y seimplemente parte de la metodología. *Al menos 10 análisis nutricionales de produtos y preparaciones tradicinales con enfoque de soberanía alimentaria.	*Informe de resltados de los talleres de soberanía alimentaria * Registros fotográficos * Inventario de productos y preparaciones tradiconales. *Guía adapatada.

14 de octubre de 2023

Asunto: Aceptación de Sugerencias para la Ruta de Sistematización del Proyecto "Cocinas para la Paz"

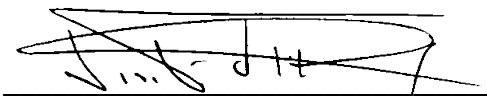
Estimado MINISTERIO DE CULTURA.

Respetuosamente, se informa que se han aceptado las sugerencias remitidas por el MINISTERIO, para el desarrollo de la “Ruta de sistematización de la información de beneficiados del proyecto”.

Agradecemos la colaboración y el intercambio de ideas que hemos tenido con el Ministerio de Cultura, lo cual ha enriquecido nuestro enfoque en la sistematización de datos. Las sugerencias propuestas se han incorporado con éxito en nuestro plan de trabajo, y confiamos en que esto mejorará la calidad y la efectividad del proyecto.

Apreciamos su contribución y esperamos seguir trabajando juntos en la ejecución del proyecto.

Atentamente,



VICTOR LIVAN JIMENEZ GIRALDO
C.C. No. 4.899.298
Representante Legal
UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS
NIT: 901737692-9

Sistematización pasos de Oscar Jara

ALEX DUVE 15:09 Investigación educativa

Óscar Jara, en "Para sistematizar experiencias", nos propone cinco tiempos que, al ponerse en práctica en un sentido dinámico, pueden ser cuestionados, modificados, enriquecidos y adaptados a situaciones particulares. Estos cinco tiempos consisten en los siguientes:

PRIMER TIEMPO: EL PUNTO DE PARTIDA

Partir de la propia práctica significa que hay que partir de lo que hacemos, sentimos y lo que pensamos. No se puede sistematizar algo no vivido. Puede sistematizar quien ha formado parte de la experiencia. Es decir que para que la sistematización sea real y efectiva debe efectuarse poniendo en movimiento a los propios actores.

Toda experiencia que se piense sistematizar es un proceso que ha transcurrido en el tiempo y es preciso tomar en cuenta que en ese trayecto se han realizado muchas y diferentes cosas. Esto no significa que se debe concluir la experiencia para sistematizarla, porque la sistematización debe hacerse para ir alimentando la práctica.

Esto implica que, al realizarse la experiencia, es útil determinar, de inicio, para qué queremos sistematizar, forma y medios para hacer registros, y reflexionar, organizar y determinar conclusiones sobre cada etapa para retroalimentar el proceso.

Tener un diagnóstico de inicio (Diagnóstico de necesidades de Capacitación, prueba de entrada), contar con una propuesta estratégica (Plan de Formación), tener claridad en lo que se pretende hacer, es decir contar con objetivos, metas, estrategias (Programa de Formación en Servicio) ayuda al proceso de la sistematización.

Un aspecto primordial, a tomar en cuenta, es el de contar con registros de todas las acciones realizadas a lo largo del proceso.

Los registros no sólo son escritos, que pueden ser muchos y diversos, sino también grabaciones, fotografías, videos, etc. Los registros nos permiten reconstruir los momentos tal como sucedieron.

DIAGNÓSTICO DE FASES PARA EL DESARROLLO DEL PROGRAMA COCINAS PARA LA PAZ:

1. Sensibilización, apropiación, caracterización y reconocimiento de los procesos asociados a la alimentación y las cocinas tradicionales a través de metodologías de círculos de la palabra y talleres de transmisión de saberes con niños y niñas.
2. Fortalecimiento de capacidades según caracterización realizada mediante actividades alrededor de talleres de apropiación del patrimonio cultural inmaterial, talleres de fortalecimiento de turismo cultural, encuentros temáticos de identificación de prioridades alrededor de los saberes y prácticas agroalimentarias propias de los municipios y regiones, y estrategias de adaptación de guías alimentarias.
3. Procesos de visibilización y reconocimiento de las prácticas de la alimentación y cocinas tradicionales en el marco de eventos como: CONGRESO GASTRONÓMICO IBEROAMERICANO -BINÓMICO 2023 y Segundo Encuentro Nacional de Cocinas. Del mismo modo estrategias de comunicaciones y divulgación del trabajo en el marco del convenio que visibilice las cocinas tradicionales y las comunidades portadoras.

SEGUNDO TIEMPO: LAS PREGUNTAS INICIALES

En este segundo tiempo, se inicia propiamente la sistematización respondiendo a tres interrogantes, que no tienen secuencia, pero que precisan ser respondidas:

¿Para qué queremos sistematizar? (Definir el objetivo de la sistematización) Permite definir, de manera clara y concreta, el sentido, la utilidad, el producto o el resultado que esperamos obtener de la sistematización. Podemos tomar como referencia tres grandes parámetros: "para comprender y mejorar nuestra propia práctica", "para extraer sus enseñanzas y compartirlas", "para que sirva de base a la teorización y generalización", etc.

- **OBJETIVO:** Recoger y organizar la información obtenida de las diferentes actividades del convenio en el marco del Programa Cocinas para la Paz, que permita analizar, caracterizar, fortalecer y reconocer de los conocimientos, prácticas y procesos asociados a las cocinas tradicionales y alimentación propia de los municipios priorizados.

¿Qué experiencia(s) queremos sistematizar? (Delimitar el objeto por sistematizar)

Es necesario escoger la o las experiencias concretas que se van a sistematizar, claramente determinadas en lugar y tiempo. Los criterios para escogerlas y delimitarlas dependerán del objetivo de la sistematización, de la consistencia de las experiencias, de los participantes en el proceso, del contexto en que se dieron las experiencias, etc.

- **ACTIVIDADES A SISTEMATIZAR:** 15 círculos de la palabra; 15 talleres con niños, niñas, jóvenes para la transmisión de saberes; 12 talleres de fortalecimiento de apropiación del patrimonio cultural inmaterial en referencia a lo alimentario y las

cocinas tradicionales; 6 talleres de fortalecimiento en turismo cultural; 10 talleres de priorización temática para el fortalecimiento del patrimonio agroalimentario; 10 talleres de adaptación de guías alimentarias.

-Las actividades se realizarán en los departamentos de Amazonas, Atlántico, Guaviare, Chocó, Sucre y Guajira.

¿Qué aspectos centrales de esa(s) experiencia(s) nos interesa sistematizar? (Precisar un eje de sistematización)

Aun teniendo un objetivo y un objeto por sistematizar, es necesario precisar más el enfoque de la sistematización para no dispersarse. Un eje de sistematización es como un hilo conductor que atraviesa la experiencia y está referido a los aspectos centrales de ella. Es como una columna vertebral que nos comunica con toda la experiencia con una óptica específica.

- **EJE CENTRAL DEL PROCESO DE SISTEMATIZACIÓN:** Es menester que el eje central de la sistematización sea, en primer lugar, el resultado de un proceso participativo y concertado con las comunidades de los municipios priorizados, para así, decantar un eje se sistematización y análisis de la información que en principio son todos los conocimientos, prácticas y usos de las tradiciones alimentarias y cocinas tradicionales que las comunidades identifiquen como parte de su identidad cultural agroalimentaria, pesquera, etc., y sean susceptibles al fortalecimiento y visibilización desde este proceso como herramienta para procesos futuros alrededor del patrimonio alimentario y cocinas tradicionales de las regiones en el país.

TERCER TIEMPO: RECUPERACIÓN DEL PROCESO VIVIDO

En este tercer tiempo, se identifican dos momentos:

 Reconstruir la historia

 Ordenar y clasificar la información

 Reconstruir la historia:

Se trata de tener una visión global y cronológica de los principales acontecimientos que sucedieron durante la experiencia. Aquí es indispensable recurrir a los registros. La reconstrucción puede hacerse elaborando una cronología, un gráfico, un cuento, una narración u otro medio.

Los hechos o acontecimientos que se reconstruyan no sólo son descriptivos, sino que deben dejar constancia de las diferentes interpretaciones que dan sus protagonistas. Es importante

incorporar en esta reconstrucción los acontecimientos del contexto relacionados con la experiencia.

- **HERRAMIENTA DE ORGANIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN**

    - Se debe crear una carpeta en la nube que contenga los archivos, documentos, registros fotográficos, videos, y demás material resultado de las actividades.
    - Esta carpeta debe estar organizada por departamento, y en cada departamento se distribuyen subcarpetas de acuerdo a los municipios priorizados.
    - En dichas carpetas el profesional de cada departamento irá subiendo la información de cada actividad para que se evidencie en tiempo real y se tenga trazabilidad del trabajo realizado.

Ordenar y clasificar la información:

Teniendo como base la visión general del proceso vivido, se ubican los distintos componentes de este proceso. El eje de sistematización nos da pautas respecto a qué componentes tomar en cuenta.

Para esta tarea es útil tener una guía de ordenamiento, un cuadro o una lista de preguntas que permitan articular el trabajo. El ordenamiento y la clasificación de la información deben permitir reconstruir, en forma precisa, los diferentes aspectos de la experiencia, vista como un proceso. Se deben tomar en cuenta las acciones, los resultados, las intenciones y las opiniones, tanto de quienes promueven la experiencia como de quienes participan en ella.

- **INSTRUMENTO DE SISTEMATIZACIÓN DE INFORMACIÓN:**
    - Se debe crear una matriz en Excel que se construya de acuerdo a las siguientes categorías de análisis en el marco del trabajo de las cocinas tradicionales y la alimentación: *Producto, preparación, reseña/historia, utensilio, lugar y/o espacio (de la alimentación y/o la cocina tradicional), relación con el entorno, actores, roles, personas claves*, y demás categorías de análisis que el equipo crea pertinente para sistematizar la información.
    - La creación de convenciones para poder interconectar diferentes categorías de análisis según lugar (municipio), producto, preparación, y/o roles que se puedan dar entre diferentes regiones.
    - De igual forma la elaboración en un Atlas.Ti, de un instrumento que evidencie las relaciones y puentes entre las tradiciones propias de las regiones, y posiblemente, la relación entre las prácticas y saberes alimentarios entre diferentes regiones.

CUARTO TIEMPO: LA REFLEXIÓN DE FONDO ¿POR QUÉ PASÓ LO QUE PASÓ?

Este tiempo se refiere a la interpretación crítica del proceso vivido. Va más allá de lo descriptivo. Se trata de encontrar la razón de ser de lo que sucedió en el proceso de la experiencia; por eso, la pregunta clave es ¿por qué pasó lo que pasó?

Análisis, síntesis e interpretación crítica del proceso:

Para realizar esta reflexión de fondo es necesario hacer un ejercicio analítico, ubicar las tensiones o contradicciones que marcaron el proceso y con estos elementos volver a ver el conjunto del proceso, es decir, realizar una síntesis que permita elaborar una conceptualización a partir de la práctica sistematizada.

Este momento tiene una duración indeterminada; puede durar un día o un año entero. Aquí se puede utilizar una guía de preguntas críticas que interroguen el proceso de la experiencia y permitan identificar los factores esenciales que han intervenido en él y explicitar la lógica y el sentido de la experiencia.

- **ENCUENTRO DE ANALISIS DE LA INFORMACIÓN POR DEPARTAMENTOS:** Es importante que luego de organizar la información en los instrumentos de sistematización se realice reuniones con cada profesional de los departamentos, el coordinador del convenio y el Ministerio de Cultura, para dialogar a cerca del análisis de la sistematización de acuerdo con la misma sistematización, pero también, en el marco de las experiencias de cada profesional en campo.

QUINTO TIEMPO: LOS PUNTOS DE LLEGADA

Es el último tiempo de esta propuesta metodológica. Toda la reflexión debe dar por resultado la formulación de conclusiones, tanto teóricas como prácticas.

Formular las conclusiones y comunicar los aprendizajes es de suma importancia porque de ello dependerá que realmente puedan cumplirse los objetivos de la sistematización.

Formular conclusiones

Las conclusiones deben dar respuesta a las preguntas formuladas en la guía de interpretación crítica, teniendo como referencia principal el eje de la sistematización. También deben estar dirigidas a dar respuesta a los objetivos planteados. Las conclusiones teóricas pueden ser formulaciones conceptuales surgidas de la reflexión a partir de la experiencia y relacionadas con las formulaciones teóricas del saber. Las conclusiones prácticas serán aquellas enseñanzas que se desprenden de la experiencia y que deben tomarse en cuenta para mejorar o enriquecer la propia práctica o la ajena.

- **DOCUMENTO DE CARACTERIZACIÓN:** Es menester que como resultado del trabajo y la sistematización de las actividades, se elabore un documento que dé cuenta

de los espacios propios de la alimentación, los saberes y prácticas propios identificados, que se puedan relacionar de igual forma con los productos de comunicación y divulgación que son parte del proceso.

- **GUÍAS ALIMENTARIAS:** Se espera que se realice, de acuerdo a la sistematización, la adaptación de las guías alimentarias por departamento y municipio priorizado, con enfoque cultural y territorial en el marco del programa Cocinas para la Paz.

Comunicar los aprendizajes

Será necesario producir algún(os) material(es) que permitan compartir con otras personas lo aprendido. Así, atenderemos la dimensión comunicativa de la sistematización.

Producir el material enriquecerá más el proceso de pensar y transformar nuestra propia práctica. Tendrá que ser un documento creativo, que dé cuenta fiel de la vitalidad de la experiencia, teniendo en cuenta a quién va dirigido y para qué. Reiteramos que no existe una respuesta única para la interrogante ¿cómo sistematizar?, ni una secuencia exacta de pasos a modo de receta, pero sí que es necesario conocer una propuesta que nos ayude a iniciar el proceso, desarrollarlo y concluirlo.

- **ESTRATEGIA DE COMUNICACIONES:**
  -En la estrategia se debe dar a conocer los resultados del convenio que aporten a la sensibilización y reconocimiento de la alimentación y cocinas tradicionales, así como una alimentación saludable y sostenible.
  - Se debe realizar y producir material audiovisual de acuerdo con cada departamento y municipio priorizado, teniendo en cuenta la información recogida en el marco del fortalecimiento de las tradiciones alimentarias y cocinas tradicionales.

EL SUSCRITO CONTADOR PUBLICO DE LA

UNION TEMPORAL

SOLUCIONES PRODUCTIVAS

NIT 901.737.692 - 9

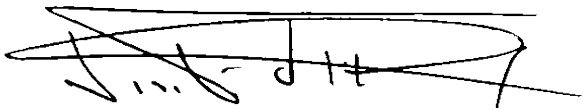
CERTIFICA:

Que la unión temporal, se encuentra sin compromisos pendientes y al día con los pagos por conceptos de aportes correspondientes a los sistemas de salud, pensiones, riesgos profesionales, cajas de compensación familiar, desde su creación hasta la fecha de esta certificación. La presente se expide para el cumplimento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

Dado en Neiva, a los ocho (14) días del mes de octubre de 2023.



ELKIM SUAREZ ORDOÑEZ
C.C 7.692.173
T.P 139557-T



VICTOR LIVAN JIMENEZ GIRALDO
C.C. No. 4.899.298
Representante Legal

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 14960779719

(415)7707212489984(8020) 000001496077971 9

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 7 3 7 6 9 2	9	Impuestos y Aduanas de Neiva 1 3	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	27. Fecha expedición
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
UNION TEMPORAL SOLUCIONES PRODUCTIVAS

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Huila 4 1	Neiva 0 0 1

41. Dirección principal
CL 17 8 09

42. Correo electrónico juanfeviva@yahoo.es

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 0 4 5 2 8 0 6 8 0	3 1 2 3 5 8 4 9 3 4

CLASIFICACIÓN

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

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	7	1	4	1	6	4	2	4	8	5	2	5	5													

07- Retención en la fuente a título de rent
14- Informante de exogena
16- Obligación facturar por ingresos bienes
42- Obligado a llevar contabilidad
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico
55 - Informante de Beneficiarios Finales

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

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

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

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2023 - 11 - 02 / 14 : 59: 25

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.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre JIMENEZ GIRALDO VICTOR LIVAN

985. Cargo Representante legal Certificado

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14960779719

(415)7707212489984(8020) **000001496077971 9**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 7 3 7 6 9 2	9	Impuestos y Aduanas de Neiva 1 3	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	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	7	69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	2

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 4	
72. Número		
73. Fecha	2 0 2 3 0 6 2 1	
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	9 8	
76. Fecha de registro	2 0 2 3 0 6 2 1	
77. No. Matrícula mercantil		
78. Departamento	4 1	
79. Ciudad/Municipio	0 0 1	
Vigencia		
80. Desde	2 0 2 3 0 6 2 1	
81. Hasta	2 0 9 9 1 2 3 1	

Composición del Capital

82. Nacional	1 0 0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	1 0 0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

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	8 1	2 0 2 3 0 7 2 8		-
2		Año Mes Día		-
3		Año Mes Día		-
4		Año Mes Día		-
5		Año Mes Día		-

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

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14960779719

(415)7707212489984(8020) **000001496077971 9**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 7 3 7 6 9 2	9	Impuestos y Aduanas de Neiva 1 3	

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 2 3 0 6 2 1

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	4 8 9 9 2 9 8		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
JIMENEZ	GIRALDO	VICTOR	LIVAN

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL SUPL 1 9	2 0 2 3 0 6 2 1

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadan 1 3	1 0 7 5 2 4 6 5 2 3		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
CORTES	SANCHEZ	MARIA	FERNANDA

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14960779719

(415)7707212489984(8020) **000001496077971 9**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 7 3 7 6 9 2	9	Impuestos y Aduanas de Neiva 1 3	

Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

1

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
NIT 3 1	9 0 0 2 3 3 5 4 1	8	COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social: FUNDACION NUEVO EXITO

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
	5 0	2 0 2 3 0 6 2 1	

2

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
NIT 3 1	8 1 3 0 0 6 9 8 2	4	COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social: GRUPO ECOLOGICO RIO CABRERA "GERCA"

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
	5 0	2 0 2 3 0 6 2 1	

3

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro

4

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro

5

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14960779719

(415)7707212489984(8020) **000001496077971 9**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 1 7 3 7 6 9 2	9	Impuestos y Aduanas de Neiva	1 3	

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal

124. Tipo de documento	125. Número de identificación	126. DV	127. Número de tarjeta profesional

128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres

132. Número de Identificación Tributaria (NIT)	133. DV	134. Sociedad o firma designada

135. Fecha de nombramiento

Revisor fiscal suplente

136. Tipo de documento	137. Número de identificación	138. DV	139. Número de tarjeta profesional

140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres

144. Número de Identificación Tributaria (NIT)	145. DV	146. Sociedad o firma designada

147. Fecha de nombramiento

Contador

148. Tipo de documento	149. Número de identificación	150. DV	151. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	7 6 9 2 1 7 3		1 3 9 5 5 7

152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres
SUAREZ	ORDOÑEZ	ELKIN	

156. Número de Identificación Tributaria (NIT)	157. DV	158. Sociedad o firma designada

159. Fecha de nombramiento
2 0 2 3 0 7 2 8

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

Bogotá, 11/10/2023 8:03:24 AM

Reciba un saludo cordial UNION TEMPORAL SOLUCIONES PRODUCTIVAS:

MINISTERIO DE CULTURA ha Aprobado la Factura FE2.

Nota: *La información transmitida a través de este correo electrónico es confidencial y esta dirigida únicamente a su destinatario. Su reproducción, lectura o uso está prohibido.*

MINISTERIO DE CULTURA

3424100

MINISTERIO DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO

Si presenta inconvenientes por favor comuniquese con el supervisor aprobador

© 2021 Factura Electrónica By Olimpia IT

Bogotá, 11/10/2023 8:03:03 AM

Reciba un saludo cordial UNION TEMPORAL SOLUCIONES PRODUCTIVAS:

MINISTERIO DE CULTURA ha Aprobado la Nota Crédito NC21.

Nota: *La información transmitida a través de este correo electrónico es confidencial y esta dirigida únicamente a su destinatario. Su reproducción, lectura o uso está prohibido.*

MINISTERIO DE CULTURA

3424100

MINISTERIO DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO

Si presenta inconvenientes por favor comuniquese con el supervisor aprobador

© 2021 Factura Electrónica By Olimpia IT

Si la solicitud contenida en el presente mensaje se recibe por fuera del horario laboral, se recomienda su lectura y trámite dentro del horario laboral del destinatario.

MODIFICATORIO Nº. 1 AL CONVENIO DE ASOCIACIÓN Nº. 4246-2023 SUSCRITO ENTRE EL MINISTERIO DE LAS CULTURAS, LAS ARTES Y LOS SABERES Y LA UNIÓN TEMPORAL SOLUCIONES PRODUCTIVAS.

Entre los suscritos: El **MINISTERIO DE LAS CULTURAS, LAS ARTES Y LOS SABERES**, con NIT 830.034.348-5, creado mediante Ley 397 de 1997, legalmente representado por **LUISA FERNANDA TRUJILLO BERNAL**, mayor de edad y vecina de Bogotá, identificada con cédula de ciudadanía N°. 43.996.509, en su condición de Secretaria General, nombrada mediante Decreto N°. 1936 del 15 de noviembre de 2023 y posesionada mediante acta N°. 224 del 20 de noviembre de 2023, facultada para contratar de conformidad con las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007 y sus normas reglamentarias y complementarias, y especialmente las delegadas mediante Resolución número 1851 del 21 de Junio de 2019, quien para los efectos de este contrato se denominara **El MINISTERIO** y de la otra; la **UNIÓN TEMPORAL SOLUCIONES PRODUCTIVAS**, identificada con **NIT** 901737692-9, representada legalmente por **VICTOR LIVAN JIMENEZ GIRALDO,** identificado con cédula de ciudadanía N°. 4899298, debidamente facultada para suscribir el presente documento, quien en adelante se denominará **LA ESAL,** hemos convenido celebrar el presente modificatorio previas las siguientes **CONSIDERACIONES: PRIMERA:** Que una de las funciones del Ordenador del Gasto del **MINISTERIO**, es la de celebrar todos los contratos y convenios, adiciones, prórrogas, modificaciones, aclaraciones a los mismos que resulten necesarios para garantizar la prestación del servicio en forma oportuna y eficiente. **SEGUNDA:** Que entre **EL MINISTERIO** y LA **UNIÓN TEMPORAL SOLUCIONES PRODUCTIVAS** se celebró Convenio de Asociación No. 4246 de 2023 que tiene por objeto AUNAR ESFUERZOS HUMANOS, TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA PROMOVER Y FORTALECER LOS ECOSISTEMAS COMUNITARIOS ASOCIADOS A LA ALIMENTACIÓN Y COCINAS TRADICIONALES DE COLOMBIA EN EL MARCO DEL PROGRAMA COCINAS PARA LA PAZ, por valor de **OCHOCIENTOS SETENTA Y NUEVE MILLONES DE PESOS ($879.000.000,00)** cuyos aportes se encuentran distribuidos de la siguiente manera: **a**. Por parte del **MINISTERIO**: La suma de SEISCIENTOS QUINCE MILLONES DE PESOS ($615.000.000) MONEDA LEGAL COLOMBIANA. **b**. Por parte de LA ESAL la suma de DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MILLONES DE PESOS ($264.000.000) en dinero. **TERCERA:** Que la Dirección de Patrimonio y Memoria, mediante comunicado del 3 de noviembre de 2023, solicitó modificatorio del convenio de asociación No. 4246 de 2023 en los siguientes términos: "*Que en los estudios previos y en la cláusula quinta del convenio 4246-2026 quedaron establecidos tres desembolsos los cuales al sumar los valores no corresponden al valor total de los recursos aportados por el Ministerio de las Culturas, en donde se determinó:* ***QUINTA. - ENTREGA DEL APORTE El MINISTERIO*** *girará su aporte a la* ***ESAL*** *previa disponibilidad de PAC por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, de la siguiente manera:* ***1). Un primer desembolso del 30%*** *del valor de los aportes el Ministerio, correspondientes a CIENTO OCHENTA Y CUATRO MILLONES DE PESOS ($184.000.000) una vez cumplidos los requisitos de ejecución del convenio previa suscripción del mismo y aprobaba garantía del convenio, dentro de los quince (15) días calendario cumplidos los requisitos de perfeccionamiento de iniciada su ejecución, previa entrega de:* ***a).****Cronograma y propuesta de trabajo para realizar las diferentes actividades previstas para la ejecución del objeto contractual con los aportes del Ministerio y aportes de la ESAL.* ***b).*** *Ruta de sistematización de la información de beneficiados del proyecto.* ***c).*** *Indicadores y marco lógico del programa en relación a los objetivos y actividades a realizar.* ***d).*** *Aprobación del cronograma del cronograma de trabajo por parte del supervisor del convenio.* ***2). Un segundo desembolso del 50%****, de los aportes del Ministerio, correspondientes a la suma de TRESCIENTOS SIETE MILLONES DE PESOS, al 60% de avance de ejecución, previa entrega a satisfacción del supervisor de los siguientes productos:* ***1.*** *Sistematización de las caracterizaciones y primeros encuentros realizados con las comunidades beneficiadas.* ***2.*** *Sistematización de los participantes a las jornadas y encuentros realizados a la fecha.* ***3.*** *Descripción de avances y hallazgos de cada una de las regiones priorizadas.* ***4.*** *Diseño de la metodología de turismo cultural vinculada a las cocinas tradicionales, así como el diseño y planificación para la implementación de la metodología y de tres rutas temáticas en los territorios seleccionados.* ***5****. Informe financiero de la ejecución a la fecha.* ***3). Un tercer desembolso correspondiente al 20%*** *de los aportes del Ministerio, por la suma de CIENTO VEINTITRÈS MILLONES DE PESOS el cual correspondiente al 100% de la ejecución del Convenio, previa entrega de:* ***a.*** *Informe técnico final de actividades y financiero.* ***b.*** *Soportes de la ejecución de los aportes del Ministerio y de la ESAL.* ***c.*** *Informe final y acta de recibo fina de productos a satisfacción del supervisor. Que el artículo 45 del Código de Procedimiento y de lo Contencioso Administrativo, respecto a la corrección de los errores formales, estipula que: "En cualquier tiempo, de oficio o a petición de parte, se podrán corregir los errores simplemente formales contenidos en los actos administrativos, ya sean aritméticos, de digitación, de transcripción o de omisión de palabras. En ningún caso la corrección dará lugar a cambios en*

sentido material de la decisión, ni revivirá los términos legales para demandar el acto. Realizada la corrección, esta deberá ser notificada o comunicada a todos los interesados, según corresponda. Por lo que por medio de la presente se solicita corregir el error evidenciado en el primer y segundo desembolso al momento de establecer los valores en número y en letras en la cláusula quinta del clausulado 4246-2023 cuando en realidad el primer desembolso corresponde a la suma de CIENTO OCHENTA Y CUATRO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS (184.500.000) y el segundo desembolso a la suma de TRESCIENTOS SIETE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS (307.500.000) para que de esta forma al sumar los tres desembolsos estos correspondan a la totalidad de los aportes del Ministerio. (...) 3. MODIFICACIÓN: ***QUINTA. - ENTREGA DEL APORTE El MINISTERIO*** *girará su aporte a la* ***ESAL*** *previa disponibilidad de PAC por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, de la siguiente manera:* ***1). Un primer desembolso del 30%*** *del valor de los aportes el Ministerio, correspondientes a CIENTO OCHENTA Y CUATRO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($184.500.000) una vez cumplidos los requisitos de ejecución del convenio previa suscripción del mismo y aprobaba garantía del convenio, dentro de los quince (15) días calendario cumplidos los requisitos de perfeccionamiento de iniciada su ejecución, previa entrega de:* ***a).****Cronograma y propuesta de trabajo para realizar las diferentes actividades previstas para la ejecución del objeto contractual con los aportes del Ministerio y aportes de la ESAL.* ***b).*** *Ruta de sistematización de la información de beneficiados del proyecto.* ***c).*** *Indicadores y marco lógico del programa en relación a los objetivos y actividades a realizar.* ***d).*** *Aprobación del cronograma del cronograma de trabajo por parte del supervisor del convenio.* ***2). Un segundo desembolso del 50%****, de los aportes del Ministerio, correspondientes a la suma de TRESCIENTOS SIETE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS, al 60% de avance de ejecución, previa entrega a satisfacción del supervisor de los siguientes productos:* ***a).*** *Sistematización de las caracterizaciones y primeros encuentros realizados con las comunidades beneficiadas.* ***b).*** *Sistematización de los participantes a las jornadas y encuentros realizados a la fecha.* ***c).*** *Descripción de avances y hallazgos de cada una de las regiones priorizadas.* ***d).*** *Diseño de la metodología de turismo cultural vinculada a las cocinas tradicionales, así como el diseño y planificación para la implementación de la metodología y de tres rutas temáticas en los territorios seleccionados.* ***e)****. Informe financiero de la ejecución a la fecha.* ***3). Un tercer desembolso correspondiente al 20%*** *de los aportes del Ministerio, por la suma de CIENTO VEINTITRÈS MILLONES DE PESOS el cual correspondiente al 100% de la ejecución del Convenio, previa entrega de:* ***a.*** *Informe técnico final de actividades y financiero.* ***b.*** *Soportes de la ejecución de los aportes del Ministerio y de la ESAL.* ***c.*** *Informe final y acta de recibo fina de productos a satisfacción del supervisor".* **CUARTA:** Que, en virtud del principio de la autonomía de la voluntad, las partes pueden llegar a los acuerdos que consideren pertinentes con el fin de garantizar la adecuada ejecución del objeto contractual y los fines que con él se persiguen. **QUINTA:** Conforme a lo anterior, las partes acuerdan suscribir el presente **MODIFICATORIO No. 1** el cual se regirá por las siguientes **CLÁUSULAS: PRIMERA. – MODIFICAR** la cláusula quinta del Convenio de Asociación No 4246-2023, en el sentido de ajustar el valor del primer y segundo desembolso, la cual quedará: "**QUINTA. - ENTREGA DEL APORTE El MINISTERIO** girará su aporte a la **ESAL** previa disponibilidad de PAC por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, de la siguiente manera: **1). Un primer desembolso del treinta por ciento (30%)** del valor de los aportes el Ministerio, correspondientes a **CIENTO OCHENTA Y CUATRO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($184.500.000)** una vez cumplidos los requisitos de ejecución del convenio previa suscripción del mismo y aprobaba garantía del convenio, dentro de los quince (15) días calendario cumplidos los requisitos de perfeccionamiento de iniciada su ejecución, previa entrega de: **a).**Cronograma y propuesta de trabajo para realizar las diferentes actividades previstas para la ejecución del objeto contractual con los aportes del Ministerio y aportes de la ESAL. **b).** Ruta de sistematización de la información de beneficiados del proyecto. **c).** Indicadores y marco lógico del programa en relación a los objetivos y actividades a realizar. **d).** Aprobación del cronograma del cronograma de trabajo por parte del supervisor del convenio. **2). Un segundo desembolso correspondiente al cincuenta por ciento (50%)**, de los aportes del Ministerio, por la suma de **TRESCIENTOS SIETE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($307.500.000)** al 60% de avance de ejecución, previa entrega a satisfacción del supervisor de los siguientes productos: **a).** Sistematización de las caracterizaciones y primeros encuentros realizados con las comunidades beneficiadas. **B).** Sistematización de los participantes a las jornadas y encuentros realizados a la fecha. **C).** Descripción de avances y hallazgos de cada una de las regiones priorizadas. **D).** Diseño de la metodología de turismo cultural vinculada a las cocinas tradicionales, así como el diseño y planificación para la implementación de la

metodología y de tres rutas temáticas en los territorios seleccionados. **E)**. Informe financiero de la ejecución a la fecha. **3). Un tercer desembolso correspondiente al veinte por ciento (20%)** de los aportes del Ministerio, por la suma de **CIENTO VEINTITRÉS MILLONES DE PESOS ($123.000.000),** una vez se ejecute el 100% de las actividades y compromisos a cargo de la ESAL establecidos en el Convenio de Asociación, previa entrega de: **a.** Informe técnico final de actividades y financiero. **b.** Soportes de la ejecución de los aportes del Ministerio y de la ESAL. **c.** Informe final y acta de recibo fina de productos a satisfacción del supervisor. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Los desembolsos se realizarán previa verificación y visto bueno de los informes presentados al supervisor. Igualmente, éste verificará la certificación de pago de aportes al sistema de seguridad social integral, suscrita por el representante legal o el revisor fiscal, según el caso. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Los recursos aportados por **EL MINISTERIO** deberán ser destinados estrictamente a cubrir los costos y gastos generados por las actividades de interés público pactadas en el objeto y obligaciones del presente convenio y realizadas dentro del término duración de este. **PARÁGRAFO TERCERO:** Para efectos de los desembolsos de que trata esta cláusula, LA ESAL deberá acreditar el pago a los Sistemas de Salud y Pensiones, conforme al artículo 282 de la Ley 100 de 1993, el Decreto 1703 de 2002, las Leyes 789 de 2002, 797 de 2003, 828 de 2003 y el Decreto reglamentario 510 de 2003. la **ESAL** se compromete a cumplir con los principios y criterios de especialización, austeridad y eficiencia del uso de recursos públicos contenidos en las normas presupuestales y sujetará su informe de ejecución y financiero a estas y a las normas especiales que rigen el presente convenio. **PARÁGRAFO CUARTO**: Los rendimientos financieros de los recursos aportados por **EL MINISTERIO**, si los hubiere, deberán ser reintegrados a la Dirección de Crédito Público y del Tesoro Nacional a la cuenta corriente del Banco de la Republica N°. 61011094 denominada D.T.N. rendimientos financieros código: 328, dentro de los primeros cinco días del mes siguiente al que se generaron, y remitir copia del comprobante de consignación al Ministerio de Cultura Grupo Gestión Financiera y Contable, con el fin de realizar los registros contables a que haya lugar. **PARÁGRAFO QUINTO: EL MINISTERIO** reconocerá únicamente aquellos gastos que estén contemplados en el presente convenio y en la propuesta presentada por la **ESAL**. En caso de presentarse una variación en la ejecución de las actividades programadas, los gastos deberán ser autorizados previamente por el comité operativo si lo hay o en su defecto por el Supervisor del Convenio, en ambos casos por escrito y con sus respectivos soportes y justificación y en todo caso el supervisor del presente convenio será el responsable por las modificaciones que se llegaren a presentar siempre y cuando no implique modificación del objeto del convenio. **PARÁGRAFO SEXTO:** Para efectos de los desembolsos, el **MINISTERIO** girará la suma dentro de los treinta (30) días hábiles siguientes a su causación, previa presentación en el AZ DIGITAL del informe de actividades y certificación de cumplimiento expedida por el supervisor del convenio. **PARÁGRAFO SÉPTIMO.** Para efectos del último giro, **EL MINISTERIO** desembolsará la suma a la **ESAL,** previa presentación del informe de actividades y financiero, certificación de cumplimiento expedida por el supervisor del convenio y radicación de dicho informe en AZ digital. **SEGUNDA. PERFECCIONAMIENTO.** El presente modificatorio se perfecciona con la aprobación y publicación de la modificación en SECOP II. **TERCERA. VIGENCIA DE LAS ESTIPULACIONES**: Las demás condiciones y disposiciones del Convenio de Asociación No 4246-2023 se mantienen vigentes y sin modificación alguna, en cuenta no se opongan a lo dispuesto en el presente documento.

El presente documento contiene las condiciones complementarias del contrato aprobado por las partes en la plataforma SECOP II y es parte integral del mismo junto con lo estipulado en la citada plataforma.

Aprobó: **Tania Marcela Chaves Angarita.** Coordinadora Grupo Contratos y Convenios.

Revisó: **Yadi Marisol Florian Asprilla.** Abogada Grupo de Contratos y Convenios MFA
Proyectó: **Julieth Andrea Arrieta Rocha**. Abogada Grupo Contratos y Convenios y Secretaría General.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Culturas	**INFORMACIÓN FINANCIERA PARA PAGOS** ☐ Público ☒ Clasificado ☐ Reservado	Página **1** de **1** **Código:** F-GFC-096 **Versión:** 5 **Fecha:** 9/11/2023

Señores
Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes
Fecha 30/11/2023
Ciudad NEIVA

De acuerdo con lo establecido por el SIIF Nación, en el procedimiento para el *Pago a beneficiario final*, me permito informar que para el pago de las obligaciones a mi favor se realizarán de acuerdo con la certificación adjunta y los siguientes datos:

Entidad bancaria BANCOLOMBIA

Número de cuenta bancaria 455-000046-15

Tipo de Cuenta: Ahorros X Corriente ____

Dejó constancia que estos datos son reales y me hago responsable de las consignaciones que se efectúen al número y tipo de cuenta arriba relacionado y me comprometo a actualizar e informar de forma escrita al Supervisor las respectivas novedades oportunamente.

INFORMACION PARA PERSONA NATURAL

Nombre y apellidos: _____ **No. Documento de** _____

Usted es residente en Colombia: **SI** ☐ **NO** ☐

Si su respuesta es NO indique el país de residencia: _____

INFORMACION PARA PERSONA JURIDICA

No. Identificación: 901737692-9 C.C. ☐ NIT ☒ C.E. ☐ PASAPORTE ☐

Tipo de entidad u organización participante	Personas jurídicas del sector público	
	Personas jurídicas sin ánimo de lucro del sector privado	X
	A título colectivo resguardos, cabildos o asociaciones indígenas	
	Personas jurídicas **con ánimo** de lucro del sector privado	
	A título colectivo consejos comunitarios de comunidades negras, afrocolombianas, palenqueras o raizales y autoridades del pueblo Rom	

ICA: Tarifa correspondiente a su actividad económica 3 POR MIL.
El objeto del contrato se desarrolla en Bogotá? SI ____ NO X
En caso negativo indique en dónde _____ ICA: Tarifa correspondiente a su actividad económica _____

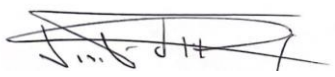
Nombre Contador(a): ELKIM SUAREZ ORDOÑEZ
Numero de Contacto: 3214487398
Email: _____ elkim.suarez@gmail.com

EN CASO DE SER ENTIDAD PÚBLICA DILIGENCIE:

El código de consolidación y el nombre de la entidad inscrita ante la CGN no aplica para organizaciones privadas.

Código Consolidación CGN _____ *Nombre de la entidad Inscrita ante la CGN _____

Cordialmente,



Firma Contratista o Representante Legal VICTOR LIVAN JIMENEZ GIRALDO
Nombre o razón social UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS
No. Documento de identificación 901737692-9

1. Nota: Para Consorcios y/o Uniones Temporales, si el giro se realiza a uno de los integrantes deberán diligenciar otro formato F-GFC-096, con su certificación bancaria.

2. Nota: Para los Contratos de obra y tengan anticipo deben diligenciar otro formato F-GFC-096, para la fiducia.

Anexo: Certificación Bancaría

Autorizo al Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes para dar tratamiento de mis datos personales aquí registrados, conforme a la Ley 1581 de 2012 y a la Política de Tratamiento de Datos Personales, con la finalidad de efectuar las funciones propias y procedentes de la Entidad. Consulte nuestra política de tratamiento en la página www.mincultura.gov.co

*** CGN: Contaduría General de la Nación**

Espacio para
Logo Corporativo

UNION TEMPORAL SOLUCIONES PRODUCTIVAS
NIT 901.737.692-9
Cl 17 8 09
Tel: (608) 3123584934
Neiva - Colombia
elkim.suarez@gmail.com

Factura electrÃ³nica de venta
No. FE 3

Señores	MINISTERIO DE LAS CULTURAS,LAS ARTES Y LOS SABERES		
NIT	830.034.348-5	**Teléfono**	(601) 3424100 - Ext. 000
Dirección	Calle 9 8-31	**Ciudad**	Bogotá - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	10/11/2023, 16:08
Expedición	10/11/2023, 16:08
Vencimiento	10/11/2023

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Total
1	Primer desembolso del 30% del convenio cuyo objeto es AUNAR ESFUERZOS HUMANOS, TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA PROMOVER Y FORTALECER LOS ECOSISTEMAS COMUNITARIOS ASOCIADOS A LA ALIMENTACIÓN Y COCINAS TRADICIONALES DE COLOMBIA EN EL MARCO DEL PROGRAMA COCINAS PARA LA PAZ	1.00	184,500,000.00

Total items: 1

Total Bruto	184,500,000.00
Total a Pagar	**184,500,000.00**

Valor en Letras:
Ciento ochenta y cuatro millones quinientos mil pesos m/cte

Condiciones de Pago:
Otros $ 184,500,000.00

Observaciones:

Porcentaje de participación de los miembros:

UNION TEMPORAL SOLUCIONES PRODUCTIVAS - NIT 901.737.692 - 100%

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización 18764057807491 aprobado en 20231010 prefijo FE desde el número 1 al 100 Vigencia: 12 Meses Meses**
Responsable de IVA - Actividad Económica 9499 Actividades de otras asociaciones n.c.p. Tarifa
CUFE: f13febd11905c42df91be6380e5daf3b509662506585033dbda677369d410da48d6cdd303a821fbc07ae7e1109409655

Fabricante Software y Proveedor tecnológico: Siigo SAS - Nit 830.048.145-8. Nombre Software: Siigo Nube. Firma electrónica: ver en el XML