SOLICITUD DE OFERTAS POR CONVOCATORIA CERRADA

FECHA:	Sincelejo, 14 de agosto de 2026
PARA:	**FONDO MIXTO DE PROMOCIÓN DE LA CULTURA Y LAS ARTES DE SUCRE**
ASUNTO:	FUNDACION DE PROFESIONALES PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE COLOMBIA- FUNPRODICOL**,** con Nit 900389453-8, representado legalmente por YESENIA MARIA MONTENEGRO, identificado con cedula de ciudadanía No. 30.659.496, funprodicol@hotmail.com.

Cordial saludo:

Por medio de la presente, solicito a usted, que presente al **FONDO MIXTO DE PROMOCIÓN DE LA CULTURA**, oferta y/o cotización para contratar lo siguiente:

1. **OBJETO:** Prestación de servicios para la ejecución del proyecto Fortalecimiento y salvaguardia de los saberes gastronómicos tradicionales en las subregiones San Jorge y Mojana del Departamento de Sucre.

2. **DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y SERVICIOS REQUERIDOS:**

Item	Descripción	Unidad/ Medida	Cant	Meses	Valor Unitario	Valor Total
1	**Realizar la investigación y caracterización de portadores y saberes culinarios tradicionales de la subregión.**					
1.1	Coordinador del Proyecto: profesional en administración, economía, contaduría pública, ingeniería industrial, derecho, historia, áreas sociales o de gestión cultural, con mínimo 36 meses de experiencia profesional -.	Numero	1	4		
1.2	Investigador de campo: antropólogo, sociólogo, historiador, trabajador social, investigador cultural o profesional en ciencias sociales y humanas con experiencia en patrimonio inmaterial	Numero	1	4		
1.3	Equipo de apoyo: técnico laboral en auxiliar administrativo, gestión operativa o áreas afines, con experiencia en soporte logístico, administrativo o de campo -	Numero	4	4		
1.4	Realizador audiovisual con 12 meses de experiencia en conceptualización y producción de proyectos artísticos, documentales e institucionales.	Numero	1	4		
1.5	Transporte: Desplazamiento del equipo facilitador a la subregión San Joge y Mojana (incluye zonas fluviales)	Global	1	4		
1.6	Acomodación individual habitación estándar, incluye servicio de wifi y aire para 3 personas (profesional y auxiliares de campo). Incluye alimentación	Numero	3	4		

1.7	Pendón en banner 2 metros de alto por 1 metro de ancho, impresión a todo color. Incluye soportes para su correcta instalación. Con logos institucionales y temática del evento. Identificación gráfica por cada municipio	Numero	7	-		
Total Actividad 1						
2	**Realizar talleres de transferencia de saberes: "El Sazón de los Abuelos" para el relevo generacional.**					
2.1	Reconocimiento económico a portadores de tradición por transferencia de saberes (6 por municipio de las subregiones San jorge y Mojana)	Numero	42	-		
2.2	Suministro de ingredientes necesarios para la ejecución de los talleres prácticos de transferencia de saberes gastronómicos en los municipios de las subregiones San Jorge y Mojana.	Global	7	-		
2.3	Hidratación . Botella de agua refrigerada de 300 ml	Numero	1120	-		
2.4	Refrigerios. Incluye un sandwich, un jugo de caja de 200 ml o gaseosa de 250 ml para los talleres. (40 peronas * taller en los 7 municipios). 2 Talleres por municipio	Numero	560	-		
2.5	Alquiler de espacios, los cuales deben contar con un área mínima de 60 m2 para el flujo de al menos 40 participantes, ventilación natural adecuada, acceso a agua potable y mobiliario básico (mesones de trabajo, sillas, cocina y mesas para degustación)	Numero	7	-		
Total Actividad 2						
3	**Realizar la producción y edición del Libro de Saberes y Guías Metodológicas (Recetarios) del San Jorge y la Mojana.**					
3.1	Redacción, corrección de estilo, edición e impresión de los contenidos del libro de saberes. La impresión se hará en policromía (4x4 tintas), con papel interior de 115g para el cuerpo del libro y cubiertas en tapa dura o cartulina de 300g con acabados mate y reserva UV para mayor durabilidad, asegurando que el producto final cuente con su respectivo registro ISBN y cumplimiento de la Ley de Depósito Legal	Numero	300	-		
3.2	Redacción, corrección de estilo, edición e impresión de los contenidos de los recetarios tradicionales. La impresión será en un formato (media carta o plegable) utilizando papel de alto gramaje con un recubrimiento plastificado o barniz antigrasa que garantice la protección del material ante la humedad y el uso constante, empleando policromía de alta resolución para el registro fotográfico de los platos y una diagramación infográfica que permita visualizar de manera didáctica el	Numero	7440	-		

	patrimonio gastronómico de la subregión					
Total Actividad 3						**$**
4	**Implementar los kits de experiencia gastronómica para el fortalecimiento de la práctica culinaria local.**					
4.1	Suministro y adquisición de materias primas e ingredientes para el ensamble de los kits de experiencia	Numero	7440	-		
4.2	Suministro de los elementos de empaque, lo cual incluye el diseño y fabricación de maletines de lona resistente debidamente rotulados con la identidad visual del proyecto y los logos de la Gobernación de Sucre y el Fondo Mixto	Numero	7440	-		
4.3	Transporte y entrega final de los kits de experiencia y el material editorial en los municipios de la subregión San Jorge y Mojana, que contempla el uso de transporte terrestre y fluvial (lanchas o chalupas) para acceder a zonas de difícil acceso; el proceso incluye el bodegaje temporal en condiciones óptimas de humedad y temperatura, el cargue y descargue del material, y la ejecución de jornadas de entrega oficial con actas de recibido y registro fotográfico	Global	1	-		
Total Actividad 4						**$**
TOTAL PROYECTO						**$**

3. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

a. Realizar la investigación y caracterización de portadores y saberes culinarios tradicionales de la subregión.
b. Realizar talleres de transferencia de saberes: "El Sazón de los Abuelos" para el relevo generacional
c. Realizar la producción y edición del Libro de Saberes y Guías Metodológicas (Recetarios) del San Jorge y la Mojana
d. Implementar los kits de experiencia gastronómica para el fortalecimiento de la práctica culinaria local.
e. Entregar los informes de ejecución que requiera el supervisor del contrato.
f. Cumplir las actividades detalladas en el presupuesto del proyecto código BPIN 202600000011619 y su documento técnico
g. Pagar el porcentaje correspondiente de las estampillas aplicables al proceso.
h. Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato y que garanticen su cabal cumplimiento

4. PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo de ejecución del contrato será dentro de cuatro (4) meses, termino contado a partir de la suscripción del acta de inicio del contrato, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución

5. EVALUACIÓN DE OFERTAS:

Se verificará que el oferente cumpla con los siguientes requisitos, acorde al manual de contratación de la entidad (artículo 26):

5.1. Evaluación Jurídica
5.2. Evaluación Financiera
5.3. Evaluación Técnica

CAPACIDAD JURÍDICA: Para demostrar su capacidad jurídica el oferente deberá aportar los siguientes documentos:

ÍTEM	DOCUMENTOS
1	Oferta con los artículos detallados en la solicitud
2	Certificado de existencia y representación legal y/o certificado de matrícula mercantil, expedido por la Cámara de Comercio NO MAYOR a 30 días
3	Registro Único Tributario actualizado
4	Copia de la cedula de ciudadanía del Representante Legal
4	Certificado de antecedentes fiscales
5	Certificados vigentes de antecedentes fiscales, no mayo a 30 días
6	Certificados vigentes de antecedentes judiciales, no mayo a 30 días
7	Certificados vigentes de antecedentes disciplinarios, no mayo a 30 días
8	Registro Nacional de Medidas Correctivas (RNMC), no mayo a 30 días
9	Certificado de Deudores alimentarios -REDAM, no mayo a 30 días
10	Certificado Vigente de Consulta de Inhabilidades por Delitos Sexuales
11	Copia del pago de los aportes a la seguridad social del ULTIMO MES OBLIGADO). y/o certificado de afiliación
12	Declaración de no estar incurso en inhabilidad o incompatibilidad para contratar con el estado
13	Experiencia en contratos (certificados y/o acta finales)
14	Estados financieros y/o Registro de proponentes

CAPACIDAD FINANCIERA: Se verificará de la información aportada en el RUP y/o estados financieros de la vigencia 2025, los cuales deben cumplir con los indicadores mínimos establecidos por COLOMBIA COMPRA EFICITENTE:

Fórmula	Margen Sugerido
ACTIVO CORRIENTE / PASIVO CORRIENTE	≥ 1,21
PASIVO TOTAL / ACTIVO TOTAL X 100	≤ 70%
UTILIDAD OPERACIONAL / INTERESES	≥ 1,0
UTILIDAD OPERACIONAL / PATRIMONIO X100	≥ 0,04
UTILIDAD OPERACIONAL / ACTIVO X 100	≥ 0,02

Además de lo anterior, se verificará que la oferta económica este acorde al presupuesto oficial.

EVALUACIÓN TÉCNICA: Se verificará que el oferente cuenten con capacidad técnica para ejecutar el contrato en mínimo en dos de las siguientes actividades:

a) Identificar que dentro de su objeto social del certificado de existencia y representación legal contemple actividades de: 1) Educación formal, no formal e informal; 2) Apoyar el desarrollo de las redes de información cultural; 3) Promover, gestionar y ejecutar proyectos sociales y culturales; 4) Coordinar y realizar actividades que busquen el fomento de la identidad cultural de los pueblos y la recuperación de sus raíces ancestrales.

b) **EXPRIENCIA:** Se verificará que el oferente cuente con experiencia en alguna de las siguientes actividades: 1) Capacitaciones referentes a culturas; 2) Saberes sobre tradiciones; 3) Actividades culturales.

6. **CAUSALES DE RECHAZO DE OFERTAS**: Las establecidas en el artículo 34 del manual de contratación:
   - No aporte toda la documentación, formatos o anexos definidos como obligatorios en el pliego de términos de referencia o que siendo susceptible de subsanación y/o aclaración no se efectúe en el plazo señalado para el efecto.
   - No aporte diligenciada y firmada la respectiva carta de presentación.
   - No aporte firmados los documentos adjuntos por el representante legal o quien tenga la competencia.
   - No sea entregada en el lugar, el día y la hora establecidas en el pliego de término de referencia.
   - Sea presentada dos veces por un mismo interesado de forma individual y solidaria.
   - Cambie, modifique o elimine las actividades y/o las cantidades de obra fijada y establecidas en el pliego de términos de referencia.
   - No tenga como anexo los respectivos análisis de precios unitarios y demás ítems de la propuesta, de acuerdo con lo requerido en el pliego de términos de referencia.
   - Sea presentada por un no invitado.
   - No justifique con razones suficientes el valor económico de la propuesta artificialmente baja.
   - Tenga como propuesta económica un valor que exceda el presupuesto asignado por el Fondo Mixto**.**

7. **LUGAR DE ENTREGA DE LA PROPUESTA**: Oficina de Gerencia

8. **TERMINO PARA PRESENTAR LA OFERTA:** Hasta el 26 de agosto de 2026.

9. **SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO**: A partir de la entrega de la propuesta y documentación solicitada, la frima se hara en secop II.

Se adjunta documento técnico y proyecto.

Atentamente,

NOMBRE	CARGO	FIRMA
MARIA ANGELICA BORJA PEREZ	Gerente **FONDO MIXTO**	

Reviso: REINA PEREZ –
Asesora Jurídico

SOLICITUD DE OFERTAS POR CONVOCATORIA CERRADA

FECHA:	Sincelejo, 14 de agosto de 2026
PARA:	**FONDO MIXTO DE PROMOCIÓN DE LA CULTURA Y LAS ARTES DE SUCRE**
ASUNTO:	FUNDACION PARA EL DESARROLLO DE LA COSTA NORTE - FUNDECONORTE**,** con Nit 823004847-5- PALENCIA JIMENEZ ANTONIO JOSE, identificado con cedula de ciudadanía No. 92.189.340, fundeconorte2026@gmail.com

Cordial saludo:

Por medio de la presente, solicito a usted, que presente al **FONDO MIXTO DE PROMOCIÓN DE LA CULTURA**, oferta y/o cotización para contratar lo siguiente:

1. **OBJETO:** Prestación de servicios para la ejecución del proyecto Fortalecimiento y salvaguardia de los saberes gastronómicos tradicionales en las subregiones San Jorge y Mojana del Departamento de Sucre.

2. **DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y SERVICIOS REQUERIDOS:**

Item	Descripción	Unidad/ Medida	Cant	Meses	Valor Unitario	Valor Total
1	**Realizar la investigación y caracterización de portadores y saberes culinarios tradicionales de la subregión.**					
1.1	Coordinador del Proyecto: profesional en administración, economía, contaduría pública, ingeniería industrial, derecho, historia, áreas sociales o de gestión cultural, con mínimo 36 meses de experiencia profesional -.	Numero	1	4		
1.2	Investigador de campo: antropólogo, sociólogo, historiador, trabajador social, investigador cultural o profesional en ciencias sociales y humanas con experiencia en patrimonio inmaterial	Numero	1	4		
1.3	Equipo de apoyo: técnico laboral en auxiliar administrativo, gestión operativa o áreas afines, con experiencia en soporte logístico, administrativo o de campo -	Numero	4	4		
1.4	Realizador audiovisual con 12 meses de experiencia en conceptualización y producción de proyectos artísticos, documentales e institucionales.	Numero	1	4		
1.5	Transporte: Desplazamiento del equipo facilitador a la subregión San Joge y Mojana (incluye zonas fluviales)	Global	1	4		
1.6	Acomodación individual habitación estándar, incluye servicio de wifi y aire para 3 personas (profesional y auxiliares de campo). Incluye alimentación	Numero	3	4		

1.7	Pendón en banner 2 metros de alto por 1 metro de ancho, impresión a todo color. Incluye soportes para su correcta instalación. Con logos institucionales y temática del evento. Identificación gráfica por cada municipio	Numero	7	-		
Total Actividad 1						
2	**Realizar talleres de transferencia de saberes: "El Sazón de los Abuelos" para el relevo generacional.**					
2.1	Reconocimiento económico a portadores de tradición por transferencia de saberes (6 por municipio de las subregiones San jorge y Mojana)	Numero	42	-		
2.2	Suministro de ingredientes necesarios para la ejecución de los talleres prácticos de transferencia de saberes gastronómicos en los municipios de las subregiones San Jorge y Mojana.	Global	7	-		
2.3	Hidratación . Botella de agua refrigerada de 300 ml	Numero	1120	-		
2.4	Refrigerios. Incluye un sandwich, un jugo de caja de 200 ml o gaseosa de 250 ml para los talleres. (40 peronas * taller en los 7 municipios). 2 Talleres por municipio	Numero	560	-		
2.5	Alquiler de espacios, los cuales deben contar con un área mínima de 60 m2 para el flujo de al menos 40 participantes, ventilación natural adecuada, acceso a agua potable y mobiliario básico (mesones de trabajo, sillas, cocina y mesas para degustación)	Numero	7	-		
Total Actividad 2						
3	**Realizar la producción y edición del Libro de Saberes y Guías Metodológicas (Recetarios) del San Jorge y la Mojana.**					
3.1	Redacción, corrección de estilo, edición e impresión de los contenidos del libro de saberes. La impresión se hará en policromía (4x4 tintas), con papel interior de 115g para el cuerpo del libro y cubiertas en tapa dura o cartulina de 300g con acabados mate y reserva UV para mayor durabilidad, asegurando que el producto final cuente con su respectivo registro ISBN y cumplimiento de la Ley de Depósito Legal	Numero	300	-		
3.2	Redacción, corrección de estilo, edición e impresión de los contenidos de los recetarios tradicionales. La impresión será en un formato (media carta o plegable) utilizando papel de alto gramaje con un recubrimiento plastificado o barniz antigrasa que garantice la protección del material ante la humedad y el uso constante, empleando policromía de alta resolución para el registro fotográfico de los platos y una diagramación infográfica que permita visualizar de manera didáctica el	Numero	7440	-		

	patrimonio gastronómico de la subregión					
Total Actividad 3						**$**
4	**Implementar los kits de experiencia gastronómica para el fortalecimiento de la práctica culinaria local.**					
4.1	Suministro y adquisición de materias primas e ingredientes para el ensamble de los kits de experiencia	Numero	7440	-		
4.2	Suministro de los elementos de empaque, lo cual incluye el diseño y fabricación de maletines de lona resistente debidamente rotulados con la identidad visual del proyecto y los logos de la Gobernación de Sucre y el Fondo Mixto	Numero	7440	-		
4.3	Transporte y entrega final de los kits de experiencia y el material editorial en los municipios de la subregión San Jorge y Mojana, que contempla el uso de transporte terrestre y fluvial (lanchas o chalupas) para acceder a zonas de difícil acceso; el proceso incluye el bodegaje temporal en condiciones óptimas de humedad y temperatura, el cargue y descargue del material, y la ejecución de jornadas de entrega oficial con actas de recibido y registro fotográfico	Global	1	-		
Total Actividad 4						**$**
TOTAL PROYECTO						**$**

3. **OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:**

i. Realizar la investigación y caracterización de portadores y saberes culinarios tradicionales de la subregión.
j. Realizar talleres de transferencia de saberes: "El Sazón de los Abuelos" para el relevo generacional
k. Realizar la producción y edición del Libro de Saberes y Guías Metodológicas (Recetarios) del San Jorge y la Mojana
l. Implementar los kits de experiencia gastronómica para el fortalecimiento de la práctica culinaria local.
m. Entregar los informes de ejecución que requiera el supervisor del contrato.
n. Cumplir las actividades detalladas en el presupuesto del proyecto código BPIN 202600000011619 y su documento técnico
o. Pagar el porcentaje correspondiente de las estampillas aplicables al proceso.
p. Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato y que garanticen su cabal cumplimiento

4. **PLAZO DE EJECUCIÓN:** El plazo de ejecución del contrato será dentro de cuatro (4) meses, termino contado a partir de la suscripción del acta de inicio del contrato, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución

5. **EVALUACIÓN DE OFERTAS:**

Se verificará que el oferente cumpla con los siguientes requisitos, acorde al manual de contratación de la entidad (artículo 26):

a. Evaluación Jurídica
b. Evaluación Financiera
c. Evaluación Técnica

CAPACIDAD JURÍDICA: Para demostrar su capacidad jurídica el oferente deberá aportar los siguientes documentos:

ÍTEM	DOCUMENTOS
1	Oferta con los artículos detallados en la solicitud
2	Certificado de existencia y representación legal y/o certificado de matrícula mercantil, expedido por la Cámara de Comercio NO MAYOR a 30 días
3	Registro Único Tributario actualizado
4	Copia de la cedula de ciudadanía del Representante Legal
4	Certificado de antecedentes fiscales
5	Certificados vigentes de antecedentes fiscales, no mayo a 30 días
6	Certificados vigentes de antecedentes judiciales, no mayo a 30 días
7	Certificados vigentes de antecedentes disciplinarios, no mayo a 30 días
8	Registro Nacional de Medidas Correctivas (RNMC), no mayo a 30 días
9	Certificado de Deudores alimentarios -REDAM, no mayo a 30 días
10	Certificado Vigente de Consulta de Inhabilidades por Delitos Sexuales
11	Copia del pago de los aportes a la seguridad social del ULTIMO MES OBLIGADO). y/o certificado de afiliación
12	Declaración de no estar incurso en inhabilidad o incompatibilidad para contratar con el estado
13	Experiencia en contratos (certificados y/o acta finales)
14	Estados financieros y/o Registro de proponentes

CAPACIDAD FINANCIERA: Se verificará de la información aportada en el RUP y/o estados financieros de la vigencia 2025, los cuales deben cumplir con los indicadores mínimos establecidos por COLOMBIA COMPRA EFICITENTE:

Fórmula	Margen Sugerido
ACTIVO CORRIENTE / PASIVO CORRIENTE	≥ 1,21
PASIVO TOTAL / ACTIVO TOTAL X 100	≤ 70%
UTILIDAD OPERACIONAL / INTERESES	≥ 0,04
UTILIDAD OPERACIONAL / PATRIMONIO X100	≥ 0,02
UTILIDAD OPERACIONAL / ACTIVO X 100	≥ 0,02

Además de lo anterior, se verificará que la oferta económica este acorde al presupuesto oficial.

EVALUACIÓN TÉCNICA: Se verificará que el oferente cuenten con capacidad técnica para ejecutar el contrato en mínimo en dos de las siguientes actividades:

a) Identificar que dentro de su objeto social del certificado de existencia y representación legal contemple actividades de: 1) Educación formal, no formal e informal; 2) Apoyar el desarrollo de las redes de información cultural; 3) Promover, gestionar y ejecutar proyectos sociales y culturales; 4) Coordinar y realizar actividades que busquen el fomento de la identidad cultural de los pueblos y la recuperación de sus raíces ancestrales.

b) **EXPRIENCIA:** Se verificará que el oferente cuente con experiencia en alguna de las siguientes actividades: 1) Capacitaciones referentes a culturas; 2) Saberes sobre tradiciones; 3) Actividades culturales.

6. **CAUSALES DE RECHAZO DE OFERTAS**: Las establecidas en el artículo 34 del manual de contratación:
   - No aporte toda la documentación, formatos o anexos definidos como obligatorios en el pliego de términos de referencia o que siendo susceptible de subsanación y/o aclaración no se efectúe en el plazo señalado para el efecto.
   - No aporte diligenciada y firmada la respectiva carta de presentación.
   - No aporte firmados los documentos adjuntos por el representante legal o quien tenga la competencia.
   - No sea entregada en el lugar, el día y la hora establecidas en el pliego de término de referencia.
   - Sea presentada dos veces por un mismo interesado de forma individual y solidaria.
   - Cambie, modifique o elimine las actividades y/o las cantidades de obra fijada y establecidas en el pliego de términos de referencia.
   - No tenga como anexo los respectivos análisis de precios unitarios y demás ítems de la propuesta, de acuerdo con lo requerido en el pliego de términos de referencia.
   - Sea presentada por un no invitado.
   - No justifique con razones suficientes el valor económico de la propuesta artificialmente baja.
   - Tenga como propuesta económica un valor que exceda el presupuesto asignado por el Fondo Mixto**.**

7. **LUGAR DE ENTREGA DE LA PROPUESTA**: Oficina de Gerencia

8. **TERMINO PARA PRESENTAR LA OFERTA:** Hasta el 26 de agosto de 2026.

9. **SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO**: A partir de la entrega de la propuesta y documentación solicitada, la frima se hara en secop II.

Se adjunta documento técnico y proyecto.

Atentamente,

NOMBRE	CARGO	FIRMA
MARIA ANGELICA BORJA PEREZ	Gerente **FONDO MIXTO**	

Reviso: REINA PEREZ –
Asesora Jurídico