

ANEXO 1
CONDICIONES TECNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

OBJETO: “FORTALECIMIENTO DE LA PROTECCIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL DEL DEPARTAMENTO CON EL DESARROLLO DE ESTUDIO TECNICO DE LA LECHONA TOLIMENSE COMO ESTRATEGIA DE ARTICULACIÓN ENTRE LA IDENTIDAD CULTURAL Y LOS FACTORES PRODUCTIVOS Y DE COMPETITIVIDAD TERRITORIAL”

Componente Caracterización de los productores de Lechona del Tolima, identificando las prácticas productivas, los saberes tradicionales, la ubicación territorial y las particularidades culturales y técnicas asociadas al producto					
Ítem	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Garantizar el desarrollo de un (1) documento técnico de recopilación, sistematización y análisis de antecedentes documentales de la manifestación cultural asociada a la lechona en el Departamento del Tolima, construido y elaborado como insumo para escoger y sustentar la priorización y selección de nueve (9) municipios objeto de intervención, mediante la aplicación de criterios de densidad y representatividad. El documento debe considerar variables como: I) la concentración de portadores de la manifestación, II) la presencia y distribución de hornos tradicionales por unidad territorial y otros factores que permitan justificar técnicamente la elección de los municipios con mayor relevancia, vigencia y representatividad de esta práctica cultural y productiva	Documento	1		
2	Realizar cuarenta (40) entrevistas con metodología de investigación etnográfica para la caracterización de las prácticas y saberes culinarios asociados a la lechona tolimese con el mapeo de utensilios, ingredientes y procesos de transmisión intergeneracional a productores/ Lechoneros para la identificación de elementos materiales, inmateriales y procesos asociados a la práctica en los nueve (9) municipios seleccionados. El costo de estas entrevistas incluye el registro audiovisual y fotográfico, desplazamientos, personal, equipos, materiales y elementos requeridos en los procesos de entrevista	Entrevistas	40		
3	Garantizar un (1) documento con el análisis técnico-científico de las técnicas de cocción tradicional, los saberes tácitos y los sistemas de transmisión intergeneracional que configuran el patrimonio cultural gastronómico asociado a la lechona tolimese. El documento debe incluir: I) Inventario técnico-patrimonial de los hornos, II) Documentación del perfil de cocción y su vinculación con el territorio, y III) Caracterización y sistematización del perfil de sabor como identidad sensorial territorial.	Documento	1		
4	Garantizar la realización de dieciocho (18) talleres presenciales dirigidos a productores y lechoneros de los municipios priorizados, distribuidos de la siguiente manera: nueve (9) talleres orientados a la socialización y fortalecimiento de las prácticas productivas, promoviendo el intercambio de conocimientos, experiencias y la apropiación de buenas prácticas del sector; y nueve (9) talleres de validación colectiva, destinados a la revisión, concertación y retroalimentación participativa de los insumos, resultados y acuerdos construidos, asegurando su pertinencia, apropiación y reconocimiento de las particularidades de cada territorio El costo de estos talleres incluye desplazamientos, refrigerio, personal, espacios, equipos y elementos requeridos.	Talleres	18		

5	Garantizar la implementación de la Estrategia Comunicacional para la Apropiación Territorial y el Fortalecimiento de la Identidad de la Lechona Tolimense, orientada a promover el reconocimiento, valoración y apropiación social de este patrimonio gastronómico mediante el desarrollo de acciones de comunicación y movilización dirigidas a diversos públicos. La estrategia deberá comprender lo siguiente: 1. Elaboración del documento del Plan Estratégico Comunicacional para la apropiación territorial y el fortalecimiento de la identidad de la Lechona Tolimense. 2. Caracterización de actores clave y públicos objetivo. 3. Construcción de mensajes estratégicos asociados a sus valores históricos, culturales y culinarios. 4. Diseño de acciones de comunicación, divulgación, educación y movilización social dirigidas a fortalecer el sentido de pertenencia. 5. Producción de piezas gráficas y material impreso. 6. Producción audiovisual (documentales, reels, entre otros). 7. Producción de material fotográfico y contenidos digitales. 8. Planificación y ejecución de pauta y difusión en medios regionales y comunitarios. 9. Organización y realización de ruedas de prensa.	Plan Estratégico comunicacional implementado	1		
total					
Componente Evaluar la viabilidad preliminar para la denominación de origen desde los enfoques técnico, jurídico y documental para la protección de la Lechona Tolimense					
Ítem	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Realizar un (1) documento técnico con los resultados de la identificación, análisis y delimitación de los territorios que podrían ser amparados por una eventual Denominación de Origen de la Lechona Tolimense, mediante la evaluación de las prácticas tradicionales de producción, los factores históricos, culturales, geográficos y socioeconómicos que vinculan el producto con un territorio específico. El documento deberá incluir: I) Definición del área geográfica objeto de protección límites geográficos y administrativos que podrían ser amparados por la Denominación de Origen II) la identificación de los municipios y zonas que cumplen con las condiciones necesarias para ser incluidos dentro de la Denominación de Origen III) Argumentación técnica que sustente dicha delimitación. IV) Análisis las características naturales y humanas del territorio, los elementos diferenciadores del producto y su relación con las comunidades portadoras	Documento técnico	1		
2	administración y uso de la Denominación de Origen de la Lechona Tolimense, orientada a establecer el modelo de gobernanza, los roles y responsabilidades de la entidad administradora, y los mecanismos para garantizar el adecuado uso del signo distintivo. El documento debe incluir: I) criterios para la autorización de uso de la Denominación de Origen por parte de los productores II) la identificación de mecanismos de seguimiento y control que permitan verificar el cumplimiento de las condiciones técnicas, geográficas y productivas establecidas III) la definición de principios de imparcialidad, transparencia y acceso equitativo para todos los productores que cumplan los requisitos exigidos	Documento	1		
3	Garantizar la elaboración de (1) documento Manual de Uso de la Denominación de Origen de la Lechona Tolimense para utilizar el sello de calidad asociado a la Denominación de Origen, Que contenga: I) las reglas, normas y condiciones que deberán cumplir los productores autorizados para utilizar el signo distintivo. II) los lineamientos contemplarán las especificaciones del producto y	Documento/Manual	1		

	las características asociadas al territorio III) los métodos tradicionales de elaboración IV) los requisitos de calidad V) los mecanismos de trazabilidad VI) los procedimientos de verificación y control VII) las obligaciones y responsabilidades de los usuarios de la Denominación de Origen.				
4	Garantizar la elaboración del (1) documento "Expediente de Solicitud de Declaración de Protección de la Denominación de Origen" sustentado en las leyes y regulaciones de propiedad intelectual y denominaciones de origen en Colombia, particularmente las regulaciones de la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC). Con el propósito de presentar ante la SIC en caso de poder determinar su viabilidad. El documento Expediente debe incluir: 1. Análisis integral orientado a evaluar su viabilidad técnica, jurídica, documental y territorial para procesos de protección de la DO 2. evaluación de las condiciones necesarias para la implementación de la DO 3. recopilación y análisis de información histórica, cultural y productiva, incluido límites geográficos 4. Documentación y caracterización de las materias primas y métodos de producción 5. Estructuración de mecanismos de control 6. trazabilidad y administración de uso de la denominación 7. Estudio de factibilidad 8. Análisis de aspectos clave relacionados con su posicionamiento y diferenciación en el mercado 9. Análisis de Influencia de los factores naturales y culturales del entorno en su calidad 10. Análisis de existencia de un valor diferencial reflejado en el mercado 11. Análisis de posibilidades de generación de valor agregado y su nivel de comercialización dentro y fuera del departamento 12. Análisis de riesgos y vulnerabilidades orientado a identificar y evaluar las amenazas naturales, sociales, económicas, culturales, productivas y organizativas 13. valoración de impactos, niveles de vulnerabilidad y escenarios de riesgo asociados a las prácticas tradicionales y al territorio 14. Plan de manejo con medidas de prevención, mitigación y fortalecimiento que contribuyan a garantizar la conservación, sostenibilidad y viabilidad futura del producto	Documento	12	50.000.000	50.000.000
total					

PRODUCTOS A ENTREGAR.

Como resultado de la ejecución del presente proceso, se entregarán los siguientes productos:

1. Un (1) documento técnico de recopilación, sistematización y análisis de antecedentes documentales de la manifestación cultural asociada a la lechona en el Departamento del Tolima.
2. Un (1) documento con el análisis técnico-científico de las técnicas de cocción tradicional
3. Un (1) Plan Estratégico comunicacional implementado.
4. Un (1) documento técnico con los resultados de la identificación, análisis y delimitación de los territorios que podrían ser amparados por una eventual Denominación de Origen de la Lechona Tolimense
5. Un (1) documento Manual de Uso de la Denominación de Origen de la Lechona Tolimense para utilizar

- el sello de calidad asociado a la Denominación de Origen,
6. Un (1) documento "Expediente de Solicitud de Declaración de Protección de la Denominación de Origen"

ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA:

En desarrollo del objeto del contrato, el contratista tendrá como actividades las siguientes:

1. Cumplir cabalmente el objeto del contrato.
2. Cumplir todos y cada uno de los aspectos, componentes y requerimientos que constituyen el Anexo I "Condiciones Técnicas de Obligatorio Cumplimiento" de la invitación Pública.
3. Garantizar el desarrollo del componente de Caracterización de los productores de Lechona del Tolima, identificando las prácticas productivas, los saberes tradicionales, la ubicación territorial y las particularidades culturales y técnicas asociadas al producto, que comprende:

Garantizar el desarrollo de un (1) documento técnico de recopilación, sistematización y análisis de antecedentes documentales de la manifestación cultural asociada a la lechona en el Departamento del Tolima, construido y elaborado como insumo para escoger y sustentar la priorización y selección de nueve (9) municipios objeto de intervención, mediante la aplicación de criterios de densidad y representatividad. El documento debe considerar variables como:

I) la concentración de portadores de la manifestación,
II) la presencia y distribución de hornos tradicionales por unidad territorial y otros factores que permitan justificar técnicamente la elección de los municipios con mayor relevancia, vigencia y representatividad de esta práctica cultural y productiva

Realizar cuarenta (40) entrevistas con metodología de investigación etnográfica para la caracterización de las prácticas y saberes culinarios asociados a la lechona tolimese con el mapeo de utensilios, ingredientes y procesos de transmisión intergeneracional a productores/ Lechoneros para la identificación de elementos materiales, inmateriales y procesos asociados a la práctica en los nueve (9) municipios seleccionados. El costo de estas entrevistas incluye el registro audiovisual y fotográfico, desplazamientos, personal, equipos, materiales y elementos requeridos en los procesos de entrevista

Garantizar un (1) documento con el análisis técnico-científico de las técnicas de cocción tradicional, los saberes tácitos y los sistemas de transmisión intergeneracional que configuran el patrimonio cultural gastronómico asociado a la lechona tolimese.

El documento debe incluir: I) Inventario técnico-patrimonial de los hornos, II) Documentación del perfil de cocción y su vinculación con el territorio, y III) Caracterización y sistematización del perfil de sabor como identidad sensorial territorial.

Garantizar la realización de dieciocho (18) talleres presenciales dirigidos a productores y lechoneros de los municipios priorizados, distribuidos de la siguiente manera: nueve (9) talleres orientados a la socialización y fortalecimiento de las prácticas productivas, promoviendo el intercambio de conocimientos, experiencias y la apropiación de buenas prácticas del sector; y nueve (9) talleres de validación colectiva, destinados a la revisión, concertación y retroalimentación participativa de los insumos, resultados y acuerdos construidos, asegurando su pertinencia, apropiación y reconocimiento

de las particularidades de cada territorio. El costo de estos talleres incluye desplazamientos, refrigerio, personal, espacios, equipos y elementos requeridos.

Garantizar la implementación de la Estrategia Comunicacional para la Apropiación Territorial y el Fortalecimiento de la Identidad de la Lechona Tolimense, orientada a promover el reconocimiento, valoración y apropiación social de este patrimonio gastronómico mediante el desarrollo de acciones de comunicación y movilización dirigidas a diversos públicos.

La estrategia deberá comprender lo siguiente:

1. Elaboración del documento del Plan Estratégico Comunicacional para la apropiación territorial y el fortalecimiento de la identidad de la Lechona Tolimense.
2. Caracterización de actores clave y públicos objetivo.
3. Construcción de mensajes estratégicos asociados a sus valores históricos, culturales y culinarios.
4. Diseño de acciones de comunicación, divulgación, educación y movilización social dirigidas a fortalecer el sentido de pertenencia.
5. Producción de piezas gráficas y material impreso.
6. Producción audiovisual (documentales, reels, entre otros).
7. Producción de material fotográfico y contenidos digitales.
8. Planificación y ejecución de pauta y difusión en medios regionales y comunitarios.
9. Organización y realización de ruedas de prensa..

4. Garantizar el desarrollo del componente de evaluación de la viabilidad preliminar para la denominación de origen desde los enfoques técnico, jurídico y documental para la protección de la Lechona Tolimense

Realizar un (1) documento técnico con los resultados de la identificación, análisis y delimitación de los territorios que podrían ser amparados por una eventual Denominación de Origen de la Lechona Tolimense, mediante la evaluación de las prácticas tradicionales de producción, los factores históricos, culturales, geográficos y socioeconómicos que vinculan el producto con un territorio específico.

El documento deberá incluir:

- I) Definición del área geográfica objeto de protección límites geográficos y administrativos que podrían ser amparados por la Denominación de Origen
- II) la identificación de los municipios y zonas que cumplen con las condiciones necesarias para ser incluidos dentro de la Denominación de Origen
- III) Argumentación técnica que sustente dicha delimitación.
- IV) Análisis las características naturales y humanas del territorio, los elementos diferenciadores del producto y su relación con las comunidades portadoras

Diseñar un documento con la propuesta de administración y uso de la Denominación de Origen de la Lechona Tolimense, orientada a establecer el modelo de gobernanza, los roles y responsabilidades de la entidad administradora, y los mecanismos para garantizar el adecuado uso del signo distintivo.

El documento debe incluir:

- I) criterios para la autorización de uso de la Denominación de Origen por parte de los productores
- II) la identificación de mecanismos de seguimiento y control que permitan verificar el cumplimiento de las condiciones técnicas, geográficas y productivas establecidas

III) la definición de principios de imparcialidad, transparencia y acceso equitativo para todos los productores que cumplan los requisitos exigidos

Garantizar la elaboración de (1) documento Manual de Uso de la Denominación de Origen de la Lechona Tolimense para utilizar el sello de calidad asociado a la Denominación de Origen, Que contenga:

I) las reglas, normas y condiciones que deberán cumplir los productores autorizados para utilizar el signo distintivo.

II) los lineamientos contemplarán las especificaciones del producto y las características asociadas al territorio

III) los métodos tradicionales de elaboración

IV) los requisitos de calidad

V) los mecanismos de trazabilidad

VI) los procedimientos de verificación y control

VII) las obligaciones y responsabilidades de los usuarios de la Denominación de Origen.

Garantizar la elaboración del (1) documento "Expediente de Solicitud de Declaración de Protección de la Denominación de Origen"

sustentado en las leyes y regulaciones de propiedad intelectual y denominaciones de origen en Colombia, particularmente las regulaciones de la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC). Con el propósito de presentar ante la SIC en caso de poder determinar su viabilidad.

El documento Expediente debe incluir:

1. Análisis integral orientado a evaluar su viabilidad técnica, jurídica, documental y territorial para procesos de protección

2. evaluación de las condiciones necesarias para la implementación de la DO

3. recopilación y análisis de información histórica, cultural y productiva, incluido límites geográficos

4. Documentación y caracterización de las materias primas y métodos de producción

5. Estructuración de mecanismos de control

6. trazabilidad y administración de uso de la denominación

7. Estudio de factibilidad

8. Análisis de aspectos clave relacionados con su posicionamiento y diferenciación en el mercado

9. Análisis de Influencia de los factores naturales y culturales del entorno en su calidad

10. Análisis de existencia de un valor diferencial reflejado en el mercado

11. Análisis de posibilidades de generación de valor agregado y su nivel de comercialización dentro y fuera del departamento

12. Análisis de riesgos y vulnerabilidades orientado a identificar y evaluar las amenazas naturales, sociales, económicas, culturales, productivas y organizativas

13. valoración de impactos, niveles de vulnerabilidad y escenarios de riesgo asociados a las prácticas tradicionales y al territorio

14. Plan de manejo con medidas de prevención, mitigación y fortalecimiento que contribuyan a garantizar la conservación, sostenibilidad y viabilidad futura del producto.

5. Llevar registro fotográfico y entregarlo para la suscripción de actas parciales y acta final, donde se pueda constatar la realización de las actividades propuestas. (Las fotos deben estar en formato JPG) Dicho informe se entregará en medio físico a color y magnético en USB.
6. Adelantar el registro de los beneficiarios directos del evento en la plataforma del observatorio cultural del Departamento, que permita elaborar los informes la población beneficiada, discriminando grupos poblacionales (Ejemplo: niños, adolescentes, adultos, afrodescendientes, etc.).

7. Atender las observaciones o requerimientos formulados por el Departamento, por conducto del supervisor del contrato.
8. Informar actos y/o situaciones que afecten la ejecución o normal desarrollo del contrato.
9. Responder por la calidad del servicio prestado sin perjuicio de la póliza única de cumplimiento.
10. Suscribir los documentos necesarios y solicitados por el Departamento con el objeto de llevar el control y pagos respectivos.
11. Incluir en las piezas gráficas la publicidad institucional (logotipo de la Gobernación del Tolima), acorde al manual de identidad visual corporativa, así como hacer mención de esta participación en todos los eventos los diseños de las piezas deben ser aprobados por el supervisor del contrato
12. Mantener indemne al Departamento de todas y cada una de las actuaciones que realice el contratista.
13. Pagar los impuestos con motivo de la suscripción del contrato.
14. Realizar todos los trámites requeridos para obtención de los permisos y/o licencias a que hubiese lugar por parte del contratista para la ejecución del contrato.

En constancia de lo anterior, firmo este documento a los _____ días del mes de _____ de 2025

Firma del Representante Legal del Proponente o del Proponente persona Natural

Nombre:

Cargo:

Documento de Identidad:

Correo electrónico:

Dirección:

ANEXO 2
OFERTA ECONOMICA

OBJETO: “FORTALECIMIENTO DE LA PROTECCIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL DEL DEPARTAMENTO CON EL DESARROLLO DE ESTUDIO TECNICO DE LA LECHONA TOLIMENSE COMO ESTRATEGIA DE ARTICULACIÓN ENTRE LA IDENTIDAD CULTURAL Y LOS FACTORES PRODUCTIVOS Y DE COMPETITIVIDAD TERRITORIAL”

Componente Caracterización de los productores de Lechona del Tolima, identificando las prácticas productivas, los saberes tradicionales, la ubicación territorial y las particularidades culturales y técnicas asociadas al producto					
Ítem	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Garantizar el desarrollo de un (1) documento técnico de recopilación, sistematización y análisis de antecedentes documentales de la manifestación cultural asociada a la lechona en el Departamento del Tolima, construido y elaborado como insumo para escoger y sustentar la priorización y selección de nueve (9) municipios objeto de intervención, mediante la aplicación de criterios de densidad y representatividad. El documento debe considerar variables como: I) la concentración de portadores de la manifestación, II) la presencia y distribución de hornos tradicionales por unidad territorial y otros factores que permitan justificar técnicamente la elección de los municipios con mayor relevancia, vigencia y representatividad de esta práctica cultural y productiva	Documento	1		
2	Realizar cuarenta (40) entrevistas con metodología de investigación etnográfica para la caracterización de las prácticas y saberes culinarios asociados a la lechona tolimese con el mapeo de utensilios, ingredientes y procesos de transmisión intergeneracional a productores/ Lechoneros para la identificación de elementos materiales, inmateriales y procesos asociados a la práctica en los nueve (9) municipios seleccionados. El costo de estas entrevistas incluye el registro audiovisual y fotográfico, desplazamientos, personal, equipos, materiales y elementos requeridos en los procesos de entrevista	Entrevistas	40		
3	Garantizar un (1) documento con el análisis técnico-científico de las técnicas de cocción tradicional, los saberes tácitos y los sistemas de transmisión intergeneracional que configuran el patrimonio cultural gastronómico asociado a la lechona tolimese. El documento debe incluir: I) Inventario técnico-patrimonial de los hornos, II) Documentación del perfil de cocción y su vinculación con el territorio, y III) Caracterización y sistematización del perfil de sabor como identidad sensorial territorial.	Documento	1		
4	Garantizar la realización de dieciocho (18) talleres presenciales dirigidos a productores y lechoneros de los municipios priorizados, distribuidos de la siguiente manera: nueve (9) talleres orientados a la socialización y fortalecimiento de las prácticas productivas, promoviendo el intercambio de conocimientos, experiencias y la apropiación de buenas prácticas del sector; y nueve (9) talleres de validación colectiva, destinados a la revisión, concertación y retroalimentación participativa de los insumos, resultados y acuerdos construidos, asegurando su pertinencia, apropiación y reconocimiento de las particularidades de cada territorio. El costo de estos talleres incluye desplazamientos, refrigerio, personal, espacios, equipos y elementos requeridos.	Talleres	18		

5	Garantizar la implementación de la Estrategia Comunicacional para la Apropiación Territorial y el Fortalecimiento de la Identidad de la Lechona Tolimense, orientada a promover el reconocimiento, valoración y apropiación social de este patrimonio gastronómico mediante el desarrollo de acciones de comunicación y movilización dirigidas a diversos públicos. La estrategia deberá comprender lo siguiente: 1. Elaboración del documento del Plan Estratégico Comunicacional para la apropiación territorial y el fortalecimiento de la identidad de la Lechona Tolimense. 2. Caracterización de actores clave y públicos objetivo. 3. Construcción de mensajes estratégicos asociados a sus valores históricos, culturales y culinarios. 4. Diseño de acciones de comunicación, divulgación, educación y movilización social dirigidas a fortalecer el sentido de pertenencia. 5. Producción de piezas gráficas y material impreso. 6. Producción audiovisual (documentales, reels, entre otros). 7. Producción de material fotográfico y contenidos digitales. 8. Planificación y ejecución de pauta y difusión en medios regionales y comunitarios. 9. Organización y realización de ruedas de prensa.	Plan Estratégico comunicacional implementado	1	99.000.000	99.000.000
total					
Componente Evaluar la viabilidad preliminar para la denominación de origen desde los enfoques técnico, jurídico y documental para la protección de la Lechona Tolimense					
Ítem	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Realizar un (1) documento técnico con los resultados de la identificación, análisis y delimitación de los territorios que podrían ser amparados por una eventual Denominación de Origen de la Lechona Tolimense, mediante la evaluación de las prácticas tradicionales de producción, los factores históricos, culturales, geográficos y socioeconómicos que vinculan el producto con un territorio específico. El documento deberá incluir: I) Definición del área geográfica objeto de protección límites geográficos y administrativos que podrían ser amparados por la Denominación de Origen II) la identificación de los municipios y zonas que cumplen con las condiciones necesarias para ser incluidos dentro de la Denominación de Origen III) Argumentación técnica que sustente dicha delimitación. IV) Análisis las características naturales y humanas del territorio, los elementos diferenciadores del producto y su relación con las comunidades portadoras	Documento técnico	1		
2	administración y uso de la Denominación de Origen de la Lechona Tolimense, orientada a establecer el modelo de gobernanza, los roles y responsabilidades de la entidad administradora, y los mecanismos para garantizar el adecuado uso del signo distintivo. El documento debe incluir: I) criterios para la autorización de uso de la Denominación de Origen por parte de los productores II) la identificación de mecanismos de seguimiento y control que permitan verificar el cumplimiento de las condiciones técnicas, geográficas y productivas establecidas III) la definición de principios de imparcialidad, transparencia y acceso equitativo para todos los productores que cumplan los requisitos exigidos	Documento	1		
3	Garantizar la elaboración de (1) documento Manual de Uso de la Denominación de Origen de la Lechona Tolimense para utilizar el sello de calidad asociado a la Denominación de Origen, Que contenga: I) las reglas, normas y condiciones que deberán cumplir los productores autorizados para utilizar el signo distintivo. II) los lineamientos contemplarán las especificaciones del producto y	Documento/Manual	1		

	las características asociadas al territorio III) los métodos tradicionales de elaboración IV) los requisitos de calidad V) los mecanismos de trazabilidad VI) los procedimientos de verificación y control VII) las obligaciones y responsabilidades de los usuarios de la Denominación de Origen.				
4	Garantizar la elaboración del (1) documento "Expediente de Solicitud de Declaración de Protección de la Denominación de Origen" sustentado en las leyes y regulaciones de propiedad intelectual y denominaciones de origen en Colombia, particularmente las regulaciones de la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC). Con el propósito de presentar ante la SIC en caso de poder determinar su viabilidad. El documento Expediente debe incluir: 1. Análisis integral orientado a evaluar su viabilidad técnica, jurídica, documental y territorial para procesos de protección 2. evaluación de las condiciones necesarias para la implementación de la DO 3. recopilación y análisis de información histórica, cultural y productiva, incluido límites geográficos 4. Documentación y caracterización de las materias primas y métodos de producción 5. Estructuración de mecanismos de control 6. trazabilidad y administración de uso de la denominación 7. Estudio de factibilidad 8. Análisis de aspectos clave relacionados con su posicionamiento y diferenciación en el mercado 9. Análisis de Influencia de los factores naturales y culturales del entorno en su calidad 10. Análisis de existencia de un valor diferencial reflejado en el mercado 11. Análisis de posibilidades de generación de valor agregado y su nivel de comercialización dentro y fuera del departamento 12. Análisis de riesgos y vulnerabilidades orientado a identificar y evaluar las amenazas naturales, sociales, económicas, culturales, productivas y organizativas 13. valoración de impactos, niveles de vulnerabilidad y escenarios de riesgo asociados a las prácticas tradicionales y al territorio 14. Plan de manejo con medidas de prevención, mitigación y fortalecimiento que contribuyan a garantizar la conservación, sostenibilidad y viabilidad futura del producto	Documento	12		
total					

VALOR TOTAL PROPUESTA

\$

Firma del Representante Legal del Proponente o del Proponente persona Natural

Nombre:

Cargo:

Documento de Identidad:

Correo electrónico:

Dirección:

ANEXO 3
FACTORES DE SELECCIÓN - PONDERABLES

La Entidad con fundamento en el artículo 4 del Decreto 092 de 2017, adjudicará el contrato a la ESAL cuya oferta sea la más favorable, es decir que obtenga el mayor puntaje en los factores de selección, que cumpla con todas las condiciones técnicas de obligatorio cumplimiento "Anexo 1" y que sea la oferta de menor valor.

La evaluación de las ofertas se realizará sobre la base de CIEN (100) puntos que se aplicaran a los siguientes factores.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
Profesionales adicionales componente Caracterización de los productores de Lechona del Tolima, identificando las prácticas productivas, los saberes tradicionales, la ubicación territorial, las particularidades culturales y la viabilidad preliminar para la denominación de origen asociado a las técnicas del producto	50 puntos
Profesionales adicionales Componente Evaluar la viabilidad preliminar para la denominación de origen desde los enfoques técnico, jurídico y documental para la protección de la Lechona Tolimense	50 puntos
TOTAL	100 Puntos

CRITERIO – Profesionales adicionales componente Caracterización de los productores de Lechona del Tolima, identificando las prácticas productivas, los saberes tradicionales, la ubicación territorial y las particularidades culturales y técnicas asociadas al producto.

Ítem	Cargo	Experiencia
1	Garantizar la contratación de un (1) profesional en el área de conocimiento de Ingeniería, ciencias económicas, administrativas y/o ciencias agrarias con posgrado.	Deberá acreditar experiencia en procesos de gestión de calidad para el cumplimiento de exigencias normativas para los procesos de producción y comercialización de productos.

Profesionales adicionales componente Caracterización de los productores de Lechona del Tolima, identificando las prácticas productivas, los saberes tradicionales, la ubicación territorial y las particularidades culturales y técnicas asociadas al producto, obtendrá un puntaje máximo de 50 puntos de acuerdo a la siguiente tabla:

Criterio	Puntaje
Tres (3) Profesionales adicionales componente Caracterización de los productores de Lechona del Tolima, identificando las prácticas productivas, los	50

saberes tradicionales, la ubicación territorial, las particularidades culturales y la viabilidad preliminar para la denominación de origen asociado a las técnicas del producto	
Dos (2) Profesionales adicionales componente Caracterización de los productores de Lechona del Tolima, identificando las prácticas productivas, los saberes tradicionales, la ubicación territorial, las particularidades culturales y la viabilidad preliminar para la denominación de origen asociado a las técnicas del producto	40
Un (1) Profesionales adicionales componente Caracterización de los productores de Lechona del Tolima, identificando las prácticas productivas, los saberes tradicionales, la ubicación territorial, las particularidades culturales y la viabilidad preliminar para la denominación de origen asociado a las técnicas del producto	10

NOTA 3: La propuesta técnica presentada por el proponente deberá incluir las hojas de vida del o los profesionales a presentar en el criterio de calidad con los siguientes documentos que demuestren las condiciones antes señaladas

- Hoja de vida
- Fotocopia de documento de identidad
- Acreditación del título profesional, tarjeta profesional vigente (Sí aplica)
- Certificaciones que acrediten la experiencia
 1. Para que las acreditaciones sean válidas deberán incluir como mínimo la siguiente información.
 2. Nombre e identificación del contratante
 3. Objeto claramente definido
 4. Fecha de iniciación y fecha de terminación
 5. Teléfono
 6. Dirección
 7. Debe firmarse por la persona autorizada para realizar esta clase de certificaciones

CRITERIO – Capacitaciones Adicionales en temas de propiedad industrial y denominaciones de origen

La ESAL que ofrezca que garantice capacitaciones extra en áreas relacionadas en propiedad industrial y denominaciones de origen correspondientes a lo descrito en la siguiente tabla, obtendrá un puntaje máximo de cuarenta (40) puntos de acuerdo a la siguiente tabla:

Criterio	Puntaje
Garantizar dos (2) capacitaciones para cada una de las asociaciones beneficiarias en temas como: Propiedad industrial y diferenciación comercial: Fortalecer las capacidades de los productores en el conocimiento del marco normativo de la propiedad industrial en Colombia, las competencias de las entidades responsables y las principales	40

herramientas de protección y diferenciación, con énfasis en Denominaciones de Origen, Indicaciones Geográficas y Signos Distintivos. Cumplimiento legal y acceso a mercados nacionales e internacionales: Brindar herramientas a los beneficiarios para identificar y cumplir los requisitos legales, sanitarios, técnicos, comerciales aplicables a la producción, transformación y comercialización de sus productos.	
Garantizar una (1) capacitación para cada una de las asociaciones beneficiarias en temas como: Propiedad industrial y diferenciación comercial: Fortalecer las capacidades de los productores en el conocimiento del marco normativo de la propiedad industrial en Colombia, las competencias de las entidades responsables y las principales herramientas de protección y diferenciación, con énfasis en Denominaciones de Origen, Indicaciones Geográficas y Signos Distintivos.	20

En constancia de lo anterior, firmo este documento a los _____ días del mes de _____ de 2025.

Firma del Representante Legal del Proponente o del Proponente persona Natural

Nombre:

Cargo:

Documento de Identidad:

Correo electrónico:

Dirección:

ANEXO 4 - COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Lugar y fecha

Señores

DEPARTAMENTO DEL TOLIMA - Tolima

Proceso de Contratación: **“FORTALECIMIENTO DE LA PROTECCIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL DEL DEPARTAMENTO CON EL DESARROLLO DE ESTUDIO TECNICO DE LA LECHONA TOLIMENSE COMO ESTRATEGIA DE ARTICULACIÓN ENTRE LA IDENTIDAD CULTURAL Y LOS FACTORES PRODUCTIVOS Y DE COMPETITIVIDAD TERRITORIAL”**

Nombre del representante legal o de la persona natural Proponente], identificado como aparece al pie de mi firma, [obrando en mi propio nombre o en mi calidad de representante legal de] [nombre del Proponente], manifiesto que:

1. Apoyamos la acción del Estado colombiano y de la DEPARTAMENTO DEL TOLIMA para fortalecer la transparencia y la rendición de cuentas de la administración pública.
2. No estamos en causal de inhabilidad alguna para celebrar el contrato objeto del Proceso de Contratación [Insertar información].
3. Nos comprometemos a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores de la Entidad Contratante, directamente o a través de sus empleados, contratistas o tercero.
4. Nos comprometemos a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en el Proceso de Contratación [Insertar información].
5. Nos comprometemos a revelar la información que sobre el Proceso de Contratación [Insertar información] nos soliciten los organismos de control de la República de Colombia.
6. Nos comprometemos a comunicar a nuestros empleados y asesores el contenido del presente Compromiso Anticorrupción, explicar su importancia y las consecuencias de su incumplimiento por nuestra parte, y la de nuestros empleados o asesores.
7. Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.

En constancia de lo anterior firmo este documento a los _____

Firma del Representante Legal del Proponente o del Proponente persona Natural

Nombre:

Cargo:

Documento de Identidad:

Correo electrónico:

Dirección:

ANEXO 5 – CARTA DE PRESENTACION

Señores

GOBERNACIÓN DEL TOLIMA

Ciudad.

Asunto: Proceso Competitivo N° _____ de 2026

OBJETO: “FORTALECIMIENTO DE LA PROTECCIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL DEL DEPARTAMENTO CON EL DESARROLLO DE ESTUDIO TECNICO DE LA LECHONA TOLIMENSE COMO ESTRATEGIA DE ARTICULACIÓN ENTRE LA IDENTIDAD CULTURAL Y LOS FACTORES PRODUCTIVOS Y DE COMPETITIVIDAD TERRITORIAL”

Respetados señores:

El suscrito (Los suscritos) _____, conforme las condiciones que se estipulan en la Invitación correspondiente al proceso de selección precitado en el Asunto, presentamos la siguiente propuesta: En caso de que nos sea aceptada, nos comprometemos a firmar el contrato correspondiente.

1. Que esta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse solo compromete a los firmantes de esta carta.
2. Que ninguna persona o entidad distinta de los firmantes tiene interés comercial en esta propuesta ni en el contrato probable que de ella se derive.
3. Que conocemos los documentos de la Invitación, aclaraciones y adendas y aceptamos su contenido, en especial lo contenido en las especificaciones técnicas.
4. Que hemos recibido los documentos que integran la Invitación, sus adendas y documentos de aclaraciones.
5. Que, para calcular el precio ofrecido, hemos calculado todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones que se causen con ocasión de la presentación de la oferta, suscripción y ejecución del contrato, de acuerdo con las normas legales vigentes, ya que los mismos se entienden y se asumen por cuenta nuestra.

6. Que haremos los trámites necesarios para el perfeccionamiento del contrato dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la adjudicación e iniciaremos la ejecución del contrato según lo consignado en la Invitación.

7. En cumplimiento de lo previsto en el Decreto 4334 de 2008 declaro bajo la gravedad de juramento que se entiende prestado por la mera suscripción de la presente carta, que los recursos obtenidos para la presentación de la oferta y en caso de resultar adjudicatario, para la ejecución del contrato resultante del presente proceso, no se han obtenido de la celebración de ofertas de cesión de derechos económicos o de beneficiario con pacto de readquisición u operaciones de captación o recaudo masivo no autorizado de dineros del público o de entrega masiva de dineros a personas naturales o jurídicas directamente o través de intermediarios, mediante la operación de captación o recaudo en operaciones no autorizados tales como, pirámides, tarjetas prepago, venta de servicios y otras operaciones semejantes a cambio de bienes, servicios o rendimientos sin explicación financiera razonable. La suscripción del presente documento constituye prueba de nuestro compromiso de no participar en hechos que configuren los supuestos del recaudo no autorizado de dineros del público al tenor de lo dispuesto en el Decreto 1981 de 1988. En caso de uniones temporales o consorcios, se entiende que, con la suscripción de esta carta, todos y cada uno de sus miembros o integrantes efectuarán esta declaración.

8. Bajo la gravedad del juramento declaramos no hallarnos incursos en causal alguna de inhabilidad o incompatibilidad para presentar la presente propuesta y suscribir el contrato, en caso de resultar favorecidos con la adjudicación del mismo.

9. Que no hemos sido sancionados por ninguna entidad oficial, mediante acto administrativo ejecutoriado dentro de los últimos cuatro años anteriores a la entrega de las propuestas. (Nota: Si el proponente ha sido objeto durante dicho periodo de sanciones contractuales (multas y/o cláusula penal), por parte de cualquier entidad estatal, en lugar de hacer este juramento debe indicar las sanciones y la entidad que la impuso. En caso de caducidad ella genera inhabilidad para contratar por cinco años.)

10. Que la presente propuesta consta de (___) folios debidamente numerados.

Según lo establecido en el pliego, sus adendas y documentos de aclaraciones y todo documento que haga parte integral del presente proceso de contratación.

Los suscritos señalan como Dirección Comercial, a donde se puede remitir o enviar por correo, notificaciones relacionadas con esta propuesta la siguiente: _____

Nombre y firma completo del proponente:

Correo electrónico:

Dirección:

Firma del proponente y/o representante legal:

Nombre en letra imprenta:

ANEXO 6 – MANIFESTACIÓN DEL OFERENTE SOBRE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

Yo _____, actuando en calidad de _____ (persona natural oferente, o el representante legal, o apoderado), de _____, manifiesto bajo la gravedad del juramento de forma clara e inequívoca, que no me encuentro incurso en las causales de inhabilidad e incompatibilidad previstas en la Constitución y en la Ley, en especial las contempladas en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, en la Ley 1150 de 2007 y en la Ley 1474 del 12 de Julio de 2011 "Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la Gestión Pública" (Artículo 1. INHABILIDAD PARA CONTRATAR DE QUIENES INCURRAN EN ACTOS DE CORRUPCIÓN, Artículo 2. INHABILIDAD PARA CONTRATAR DE QUIENES FINANCIEN CAMPAÑAS POLÍTICAS, Artículo 4. INHABILIDAD PARA QUE EX EMPLEADOS PÚBLICOS CONTRATEN CON EL ESTADO y Artículo 90. INHABILIDAD POR INCUMPLIMIENTO REITERADO).

El proponente: _____
(Nombre, número del documento de identificación)

NOTA: En el caso de uniones temporales y consorcios, todos y cada uno de los integrantes deberá diligenciar y suscribir este formato.

ANEXO 7 – CERTIFICACIÓN APORTES AL SISTEMA SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL

CERTIFICACIÓN PERSONA JURÍDICA

El suscrito (revisor fiscal o representante legal, según sea el caso), certifica que la sociedad - _____, identificada con NIT. _____, se encuentra a paz y salvo por concepto del pago de sus obligaciones con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje de todo el personal que se encuentra laborando dentro de la misma y que así lo requiere, durante los últimos seis (6) meses. Lo anterior para cumplir lo establecido en el art. 50 de la Ley 789 de 2002 y la Ley 1150 de 2007.

La presente se expide a los ____ días del mes de _____ del año 2024, en Ibagué
(Se firma según el caso por:

Tarjeta No. _____

Revisor Fiscal)

Firma Representante Legal _____

C.C. No.

Nota: El proponente deberá anexar los soportes que validan lo descrito en el Anexo. 6

CERTIFICACIÓN PERSONA NATURAL

El suscrito _____, identificado con _____, certifico que me encuentro a paz y salvo por concepto del pago de mis obligaciones derivadas de mi afiliación con el Sistemas de Seguridad Social Integral, así como del personal a mi cargo que lo requiera.

Lo anterior, para cumplir lo establecido en el art. 50 de la Ley 789 de 2002 y la Ley 1150 de 2007.

La presente se expide a los ____ días del mes de _____ del año 2024, en Ibagué

(Se firma según el caso por:

C.C. No.

Nota: El proponente deberá anexar los soportes que validan lo descrito en el Anexo. 6

ANEXO 8 - AUTORIZACIÓN PARA EL TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES

AUTORIZACIÓN PARA EL TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES

Yo, _____ identificado(a) con cédula de ciudadanía No. _____ expedida en _____, por medio del presente y de conformidad con lo dispuesto en las normas vigentes sobre protección de datos personales, en especial la Ley 1581 de 2012 y el Decreto 1074 de 2015, autorizo libre, expresa e inequívocamente a la Gobernación del Tolima, para que realice la recolección y tratamiento de mis datos personales que suministro de manera veraz y completa, los cuales serán utilizados para los diferentes aspectos relacionados con la contratación de la Entidad.

Igualmente, manifiesto que de conformidad con el artículo 56 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo - Ley 1437 de 2011 modificado por el artículo 10 de la Ley 2080 de 2021, autorizo expresamente a la Gobernación del Tolima a remitir notificaciones electrónicas al correo electrónico registrado por el suscrito en la plataforma SECOP II.

De igual manera manifiesto que la presente autorización me fue solicitada y puesta de presente antes de entregar mis datos y que la suscribo de forma libre y voluntaria una vez leída en su totalidad.

Firma: _____

Nombre:

Identificación:

Fecha: