Fundación Senderos & Caminos

COTIZACIÓN No. [02]

septiembre de 2026

DIRIGIDA A: CENTRO CULTURAL BACATA

ASUNTO: Suministro de alimentación refrigerio tipo amasijo y artistas para el desarrollo de encuentro de vigías de acuerdo con las especificaciones y cantidades requeridas.

Por medio de la presente se presenta cotización para el suministro de almuerzos, de acuerdo con las cantidades, características y condiciones requeridas por el Centro Cultural Bacatá

ÍTEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR
REFRIGERIO TIPO AMASIJO	Refrigerio amasijo tradicional. Cada refrigerio será integrado por alimento principal y bebida de la siguiente forma: Alimento principal (uno de los siguientes): Porción de mantecada, Porción de torta de vino, Almojábana y Bebida (una de las siguientes): Vaso de masato de 7 oz, Vaso de kumis de 7 oz, Vaso de yogurt natural de 7 oz. El servicio deberá entregarse en presentación individual e incluir empaque adecuado para el transporte y conservación de los alimentos, así como servilletas y todos los elementos desechables necesarios para su consumo, garantizando condiciones de higiene, inocuidad y adecuada presentación. La distribución de las opciones de alimento principal y bebida podrá organizarse de acuerdo con las necesidades del evento o la solicitud de la entidad contratante, manteniendo el valor unitario establecido y la calidad de los productos suministrados.	UNIDAD	1	$11.500

Fundación Senderos & Caminos

COTIZACIÓN No. [02]

NOMBRE DEL EVENTO	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	CANT	DURACIÓN	VALOR
XI ENCUENTRO DE VÍGIAS DEL PATRIMONO	Taller: Memoria viva del fogón	Técnica en Cocina y Cultura Gastronómica e Investigadora funzana de cocinas tradicionales del territorio, con trayectoria en producción de alimentos y enseñanza de técnicas tradicionales en trono a la memoria y el patrimonio cultural El programa Memoria Viva del Fogón propone un espacio de aprendizaje teórico-práctico donde los participantes comprenderán la evolución histórica de la cocina colombiana mediante una charla de cultura gastronómica y recetas patrimoniales, con énfasis en la cocina muisca del territorio de Muyquyta (actual Sabana de Bogotá). Este proceso articula investigación histórica, práctica culinaria y reflexión cultural, fortaleciendo la valoración del patrimonio alimentario colombiano.	1	2 horas	$1.700.000
XI ENCUENTRO DE VÍGIAS DEL PATRIMONO	Taller	Arquitecta con maestría en patrimonio cultural y fundadora de ConstruTerre, una iniciativa orientada a la investigacio n, documentacio n y divulgación de los sistemas constructivos tradicionales en tierra, entendidos como parte fundamental del patrimonio cultural material e inmaterial. El taller se desarrollara bajo un enfoque teórico-pra ctico, participativo y experiencial, en el que el aprendizaje se construye a partir de la observación, la interacción directa y la reflexión colectiva. Se realizara una introducción conceptual apoyada en material visual, donde se abordarán aspectos histo ricos, te cnicos y culturales de la construcción en tierra. Se implementara una dina mica por estaciones que permitira a los participantes observar de manera cercana los procesos constructivos mediante maquetas y demostraciones a escala. Se propiciarán espacios de dia logo que permitan relacionar los aprendizajes con el contexto actual, la sostenibilidad y la conservacio n del patrimonio.	1	1 hora	$1.360.000
XI ENCUENTRO DE VÍGIAS DEL PATRIMONO	Taller/ Intervención artística	Sociólogo con Maestría en Sociología de la EHESS (París) y experiencia en los sectores cultural, educativo y de investigación. Especialista en sociología de la edición, patrimonio cultural inmaterial y políticas públicas en cultura. Actualmente se desempeña como Docente Investigador en el Instituto Caro y Cuervo, liderando investigaciones sobre la historia del libro político en Colombia desde una perspectiva transnacional. Ha apoyado la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de Santiago de Cali, incluyendo el complejo musical dancístico de la salsa caleña. Combina capacidades analíticas, redacción de alto nivel, manejo de herramientas digitales y experiencia en docencia universitaria. El taller propone un encuentro con la música y los procesos de patrimonialización, en el cual se narrará el desarrollo del proceso de PES Nacional de la Salsa Caleña. Se vincula una	1	1 hora 30 minutos	$ 1.700.000

Fundación Senderos & Caminos

COTIZACIÓN No. [02]

		muestra musical además del diálogo para compartir información y saberes con respecto a la música y el proceso de a patrimonialización con sus implicaciones. El taller propone un diálogo de cercanía a las comunidades gracias a que trata el tema de la música, el cual es de conocimiento general y popular.			
XI ENCUENTRO DE VÍGIAS DEL PATRIMONO	Taller Piedras en Rojo y tiestos desaparecidos. Patrimonio Arqueológico en Riesgo	El taller Piedras en Rojo y tiestos desaparecidos. Patrimonio arqueológico en Riesgo brinda herramientas conceptuales, normativas, metodológicas y participativas para identificar, proteger y promover la apropiación del patrimonio arqueológico colombiano. A través de ejercicios de cartografía participativa, los asistentes reconocerán bienes arqueológicos presentes en sus territorios, identificarán los riesgos que los afectan y analizarán los actores e instituciones involucradas en su gestión. Además, conocerán instrumentos como inventarios, Planes de Manejo Arqueológico, el GeoVisor, el POT y el PDM, así como estrategias de divulgación y apropiación, entre ellas cartografías digitales, recorridos virtuales y observatorios de patrimonio.	1	45 MINUTOS	$650.000

La presente cotización tiene una vigencia de treinta (30) días calendario, contados a partir de la fecha de su presentación.

Los valores aquí relacionados incluyen los costos directos e indirectos asociados a la prestación del servicio, así como los impuestos, tasas, contribuciones y demás conceptos a que haya lugar.

ATENTAMENTE,

Yolanda Rios G.

YOLANDA RIOS GARAVITO

Nit. 901.549.559

Señores
CENTRO CULTUAL BACATA
FUNZA

Atendiendo a su amable solicitud nos permitimos cotizar suministro de refrigerio tipo amasijo y artistas para el desarrollo de encuentro de vigías del patrimonio cultural de acuerdo con las especificaciones y cantidades requeridas.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR
REFRIGERIO TIPO AMASIJO	Refrigerio amasijo tradicional. Cada refrigerio será integrado por alimento principal y bebida de la siguiente forma: Alimento principal (uno de los siguientes): Porción de mantecada, Porción de torta de vino, Almojábana y Bebida (una de las siguientes): Vaso de masato de 7 oz, Vaso de kumis de 7 oz, Vaso de yogurt natural de 7 oz. El servicio deberá entregarse en presentación individual e incluir empaque adecuado para el transporte y conservación de los alimentos, así como servilletas y todos los elementos desechables necesarios para su consumo, garantizando condiciones de higiene, inocuidad y adecuada presentación. La distribución de las opciones de alimento principal y bebida podrá organizarse de acuerdo con las necesidades del evento o la solicitud de la entidad contratante, manteniendo el valor unitario establecido y la calidad de los productos suministrados.	UNIDAD	1	$12.000

PUBLICIDAD PREMIUM SAS
Carrera 8 # 84 C – 21 piso 1, Bogotá D.C.
Celular 3187855220
E-mail: administracion@premiumcolombia.com.co

NOMBRE DEL EVENTO	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	CANT	DURACIÓN	VALOR
XI ENCUENTRO DE VÍGIAS DEL PATRIMONO	Taller: Memoria viva del fogón	Técnica en Cocina y Cultura Gastronómica e Investigadora funzana de cocinas tradicionales del territorio, con trayectoria en producción de alimentos y enseñanza de técnicas tradicionales en trono a la memoria y el patrimonio cultural El programa Memoria Viva del Fogón propone un espacio de aprendizaje teórico–práctico donde los participantes comprenderán la evolución histórica de la cocina colombiana mediante una charla de cultura gastronómica y recetas patrimoniales, con énfasis en la cocina muisca del territorio de Muyquyta (actual Sabana de Bogotá). Este proceso articula investigación histórica, práctica culinaria y reflexión cultural, fortaleciendo la valoración del patrimonio alimentario colombiano.	1	2 horas	$2.000.000
XI ENCUENTRO DE VÍGIAS DEL PATRIMONO	Taller	Arquitecta con maestría en patrimonio cultural y fundadora de ConstruTerre, una iniciativa orientada a la investigacio n, documentacio n y divulgación de los sistemas constructivos tradicionales en tierra, entendidos como parte fundamental del patrimonio cultural material e inmaterial. El taller se desarrollara bajo un enfoque teórico–pra ctico, participativo y experiencial, en el que el aprendizaje se construye a partir de la observación, la interacción directa y la reflexión colectiva. Se realizara una introducción conceptual apoyada en material visual, donde se abordarán aspectos histo ricos, te cnicos y culturales de la construcción en tierra.	1	1 hora	$1.450.000

		Se implementara una dina mica por estaciones que permitira a los participantes observar de manera cercana los procesos constructivos mediante maquetas y demostraciones a escala. Se propiciarán espacios de dia logo que permitan relacionar los aprendizajes con el contexto actual, la sostenibilidad y la conservacio n del patrimonio.			
XI ENCUENTRO DE VÍGIAS DEL PATRIMONO	Taller/ Intervención artística	Sociólogo con Maestría en Sociología de la EHESS (París) y experiencia en los sectores cultural, educativo y de investigación. Especialista en sociología de la edición, patrimonio cultural inmaterial y políticas públicas en cultura. Actualmente se desempeña como Docente Investigador en el Instituto Caro y Cuervo, liderando investigaciones sobre la historia del libro político en Colombia desde una perspectiva transnacional. Ha apoyado la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de Santiago de Cali, incluyendo el complejo musical dancístico de la salsa caleña. Combina capacidades analíticas, redacción de alto nivel, manejo de herramientas digitales y experiencia en docencia universitaria. El taller propone un encuentro con la música y los procesos de patrimonialización, en el cual se narrará el desarrollo del proceso de PES Nacional de la Salsa Caleña. Se vincula una muestra musical además del diálogo para compartir información y saberes con respecto a la música y el proceso de a patrimonialización con sus implicaciones. El taller propone un diálogo de cercanía a las comunidades gracias a que trata el tema de la música, el cual es de conocimiento general y popular.	1	1 hora 30 minutos	$ 2.000.000

Nit. 901.549.559

XI ENCUENTRO DE VÍGIAS DEL PATRIMONO	Taller Piedras en Rojo y tiestos desaparecidos. Patrimonio Arqueológico en Riesgo	El taller Piedras en Rojo y tiestos desaparecidos. Patrimonio arqueológico en Riesgo brinda herramientas conceptuales, normativas, metodológicas y participativas para identificar, proteger y promover la apropiación del patrimonio arqueológico colombiano. A través de ejercicios de cartografía participativa, los asistentes reconocerán bienes arqueológicos presentes en sus territorios, identificarán los riesgos que los afectan y analizarán los actores e instituciones involucradas en su gestión. Además, conocerán instrumentos como inventarios, Planes de Manejo Arqueológico, el GeoVisor, el POT y el PDM, así como estrategias de divulgación y apropiación, entre ellas cartografías digitales, recorridos virtuales y observatorios de patrimonio.	1	45 MINUTOS	$700.000

Álvaro Galeano
CC. 79.187.384
Representante legal
Publicidad Premium SAS

PUBLICIDAD PREMIUM SAS
Carrera 8 # 84 C – 21 piso 1, Bogotá D.C.
Celular 3187855220
E-mail: administracion@premiumcolombia.com.co

Funza, septiembre de 2026

Señores:

CENTRO CULTURAL BACATA

Funza – Cundinamarca

Cordial saludo.

Por medio de la presente damos a conocer a ustedes la oferta económica en referencia a los siguientes ítems:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR
REFRIGERIO TIPO AMASIJO	Refrigerio amasijo tradicional. Cada refrigerio será integrado por alimento principal y bebida de la siguiente forma: Alimento principal (uno de los siguientes): Porción de mantecada, Porción de torta de vino, Almojábana y Bebida (una de las siguientes): Vaso de masato de 7 oz, Vaso de kumis de 7 oz, Vaso de yogurt natural de 7 oz. El servicio deberá entregarse en presentación individual e incluir empaque	UNIDAD	1	$12.200

	adecuado para el transporte y conservación de los alimentos, así como servilletas y todos los elementos desechables necesarios para su consumo, garantizando condiciones de higiene, inocuidad y adecuada presentación. La distribución de las opciones de alimento principal y bebida podrá organizarse de acuerdo con las necesidades del evento o la solicitud de la entidad contratante, manteniendo el valor unitario establecido y la calidad de los productos suministrados.			

NOMBRE DEL EVENTO	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	CANT	DURACIÓN	VALOR
XI ENCUENTRO DE VÍGIAS DEL PATRIMONO	Taller: Memoria viva del fogón	Técnica en Cocina y Cultura Gastronómica e Investigadora funzana de cocinas tradicionales del territorio, con trayectoria en producción de alimentos y enseñanza de técnicas tradicionales en trono a la memoria y el patrimonio cultural El programa Memoria Viva del Fogón propone un espacio de aprendizaje teórico–práctico donde los participantes comprenderán la evolución histórica de la cocina colombiana mediante una charla de cultura gastronómica y recetas	1	2 horas	$1.900.000

		patrimoniales, con énfasis en la cocina muisca del territorio de Muyquyta (actual Sabana de Bogotá). Este proceso articula investigación histórica, práctica culinaria y reflexión cultural, fortaleciendo la valoración del patrimonio alimentario colombiano.			
XI ENCUENTRO DE VÍGIAS DEL PATRIMONO	Taller	Arquitecta con maestría en patrimonio cultural y fundadora de ConstruTerre, una iniciativa orientada a la investigacio n, documentacio n y divulgación de los sistemas constructivos tradicionales en tierra, entendidos como parte fundamental del patrimonio cultural material e inmaterial. El taller se desarrollara bajo un enfoque teórico–pra ctico, participativo y experiencial, en el que el aprendizaje se construye a partir de la observación, la interacción directa y la reflexión colectiva. Se realizara una introducción conceptual apoyada en material visual, donde se abordarán aspectos histo ricos, te cnicos y culturales de la construcción en tierra. Se implementara una dina mica por estaciones que permitira a los participantes observar de	1	1 hora	$1.450.000

		manera cercana los procesos constructivos mediante maquetas y demostraciones a escala. Se propiciarán espacios de dia logo que permitan relacionar los aprendizajes con el contexto actual, la sostenibilidad y la conservacio n del patrimonio.			
XI ENCUENTRO DE VÍGIAS DEL PATRIMONO	Taller/ Intervención artística	Sociólogo con Maestría en Sociología de la EHESS (París) y experiencia en los sectores cultural, educativo y de investigación. Especialista en sociología de la edición, patrimonio cultural inmaterial y políticas públicas en cultura. Actualmente se desempeña como Docente Investigador en el Instituto Caro y Cuervo, liderando investigaciones sobre la historia del libro político en Colombia desde una perspectiva transnacional. Ha apoyado la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de Santiago de Cali, incluyendo el complejo musical dancístico de la salsa caleña. Combina capacidades analíticas, redacción de alto nivel, manejo de herramientas digitales y experiencia en docencia universitaria. El taller propone un encuentro con la música y los procesos de patrimonialización, en el cual	1	1 hora 30 minutos	$ 2.000.000

		se narrará el desarrollo del proceso de PES Nacional de la Salsa Caleña. Se vincula una muestra musical además del diálogo para compartir información y saberes con respecto a la música y el proceso de a patrimonialización con sus implicaciones. El taller propone un diálogo de cercanía a las comunidades gracias a que trata el tema de la música, el cual es de conocimiento general y popular.			
XI ENCUENTRO DE VÍGIAS DEL PATRIMONO	Taller Piedras en Rojo y tiestos desaparecidos. Patrimonio Arqueológico en Riesgo	El taller Piedras en Rojo y tiestos desaparecidos. Patrimonio arqueológico en Riesgo brinda herramientas conceptuales, normativas, metodológicas y participativas para identificar, proteger y promover la apropiación del patrimonio arqueológico colombiano. A través de ejercicios de cartografía participativa, los asistentes reconocerán bienes arqueológicos presentes en sus territorios, identificarán los riesgos que los afectan y analizarán los actores e instituciones involucradas en su gestión. Además, conocerán instrumentos como inventarios, Planes de Manejo Arqueológico, el GeoVisor, el POT y el PDM, así como estrategias de divulgación y apropiación, entre ellas cartografías digitales,	1	45 MINUTOS	$700.000

		recorridos virtuales y observatorios de patrimonio.			

Estamos atentos a prestar nuestros servicios y demostrar la calidad que nos caracteriza.

Cordialmente:

LIZETH XIOMARA MUÑOZ TOVAR

REPRESENTANTE LEGAL