Alcaldía Distrital de Buenaventura	**SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y MECI**	CÓDIGO:	FG-GI-CA-64
		VERSIÓN:	2,0
	PRESUPUESTO OFICIAL	FECHA:	1/2/2023
		PÁGINA:	1 DE 1

Fecha de elaboración:	agosto DE 2026
Dependencia:	DIRECCIÓN TÉCNICA DE CULTURA
Objeto a contratar	"implementación de estrategias de gestión cultural que fortalezcan las capacidades locales para la conservación del patrimonio cultural inmaterial del Distrito de Buenaventura en el marco del proyecto con código BPIN 202500000046885."
Diligenciado por:	LUZ AIDA RAMIREZ MINOTA

De conformidad con los resultados del estudio de precios del mercado se establece el siguiente presupuesto oficial:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD	PROMEDIO COTIZACIONES	VALOR PARCIAL (CANTIDAD *PROMEDIO)
1	**1. Realizar charlas y conferencias para la conservación de prácticas gastronomicas del distrito de Buenaventura**				
		Unidad	Cantidad		
1,1	Disponer de un coordinador General: Debe ser un Profesional en ciencias administrativas o humanas, con experiencia mínima de un (1) año en coordinación de eventos culturales o gastronómicos. Funciones: planificar, coordinar y supervisar la logística, articular con capacitadores y proveedores, elaborar informes técnicos y de resultados. (15 días)	Persona	1	$ 1.800.000	$ 1.800.000
1,2	Disponer de un (1) Salón con capacidad mínima para 50 personas, dotado con ventilación, ayudas audiovisuales (pantalla, sonido, micrófono) y servicio de coffee break durante dos días (8 horas por jornada).	Unidad	2	$ 2.500.000	$ 5.000.000
1,3	Garantizar la entrega de 100 Refrigerios: Suministro de refrigerios tipo AM, consistentes en bebida fría y producto de panadería. (50 por jornada, 100 en total).	Unidad	100	$ 18.000	$ 1.800.000
1,4	Garantizar la entrega de 100 almuerzos, con una Cocina en vivo (almuerzos), que incluya Preparación y servicio de 100 almuerzos tipo muestra gastronómica, compuestos por carbohidrato, vegetal, proteína y bebida fría.	Unidad	100	$ 35.000	$ 3.500.000
1,5	Disponer de un (1) Capacitador de cocina en vivo. Debe ser una cocinera tradicional del Pacífico, zona rural de Buenaventura. Funciones: guiar la práctica, explicar el origen de las recetas y promover técnicas tradicionales. Día 1.	Persona	1	$ 1.400.000	$ 1.400.000
1,6	Disponer de un (1) Capacitador para el taller de gastronomía. Deber ser Cocinera tradicional avalada por organización de base o cultural, con experiencia en formación comunitaria. Día 2.	Persona	1	$ 1.400.000	$ 1.400.000
1,7	Garantizar la Decoración del espacio, debe ser una decoración alusiva a la tradición gastronómica del Pacífico, con elementos naturales y culturales.	Unidad	1	$ 1.471.650	$ 1.471.650

1,8	Garantizar el alquiler de un (1) set o stand de cocina – Estructura equipada para cocina en vivo, instalada durante (2) dos días. Con las siguientes características mínimas: El set o stand de cocina deberá consistir en una estructura modular metálica o en aluminio. El stand deberá incluir equipos y utensilios básicos para cocina en vivo, tales como: Utensilios de cocina (ollas, sartenes, cuchillos, tablas de picar, cucharones). Elementos de limpieza y desinfección (paños, detergente, desinfectante). La instalación deberá realizarse con mínimo 12 horas de antelación al inicio de las jornadas, y el contratista será responsable del montaje, mantenimiento y desmontaje de la estructura, garantizando las condiciones de higiene, seguridad industrial y salubridad exigidas para eventos públicos. El stand funcionará como espacio demostrativo y pedagógico para las actividades de cocina en vivo previstas en las jornadas de sensibilización y conservación del patrimonio gastronómico del Distrito de Buenaventura.	Unidad	1	$ 3.500.000	$ 3.500.000
1,9	Disponer de personal de Apoyo logístico: Personal operativo para montaje, atención y acompañamiento durante las actividades. por 2 días, debe ser persona mayor de 18 años. 3 apoyos por día.	Personas.	6	$ 150.000	$ 900.000
1,1	Garantizar la entrega de Escarapelas: Corresponde al suministro de cincuenta (50) escarapelas institucionales destinadas a la identificación de los participantes, durante el desarrollo de las jornadas de sensibilización del patrimonio inmaterial gastronómico del Distrito de Buenaventura. Cada escarapela deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas mínimas: Material: Papel, tamaño estándar 10 cm x 7 cm, con funda protectora tipo PVC y cinta o cordón tricolor institucional (blanco, azul y verde) o en colores alusivos a la imagen distrital. Impresión: digital a color, por ambas caras, con logotipos de la Alcaldía Distrital de Buenaventura – Dirección Técnica de Cultura, nombre del evento y nombre del participante. Diseño gráfico: debe ajustarse al manual de imagen institucional del Distrito Accesorios: cordón con gancho de seguridad tipo mosquetón o retráctil, resistente al uso continuo. Las escarapelas deberán ser entregadas debidamente empacadas y organizadas por lista de participantes, listas para su distribución el primer día del evento.	Unidad	50	$ 8.000	$ 400.000

1,11	Garantizar la entrega de 50 kit institucional (agenda y bolígrafo) – Material de apoyo para toma de notas. Corresponde al suministro de cincuenta (50) kits institucionales, compuestos por una (1) agenda y un (1) bolígrafo, destinados a los participantes de las jornadas de sensibilización sobre la conservación del patrimonio inmaterial gastronómico del Distrito de Buenaventura. Cada kit deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas mínimas: Agenda: tamaño aproximado A5 (21 cm x 15 cm), encuadernación tipo argollado o cosido, pasta dura con diseño institucional a color, logotipos de la Alcaldía Distrital de Buenaventura – Dirección Técnica de Cultura . Interior con mínimo de 80 hojas rayadas en papel bond de 75 g/m². Bolígrafo: cuerpo plástico o metálico, tinta negra o azul. Presentación: cada kit deberá entregarse en empaque individual (bolsa ecológica o funda transparente). Los materiales deberán garantizar durabilidad y calidad gráfica, manteniendo coherencia estética con la línea visual del proyecto.	Unidad	50	$ 30.000	$ 1.500.000
1,12	Garantizar la entrega de 50 Certificados: Diseño e impresión de certificados de participación. Corresponde al diseño gráfico, diagramación, personalización e impresión de cincuenta (50) certificados de participación, destinados a los asistentes que cumplan con los criterios de asistencia y participación establecidos en las jornadas de sensibilización sobre la conservación del patrimonio inmaterial gastronómico del Distrito de Buenaventura. Cada certificado deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas mínimas: Formato: tamaño carta (21,5 cm x 28 cm). Material: papel opalina o propalcote blanco de 200 g/m². Diseño: imagen institucional a color, en coherencia con la identidad visual de la Alcaldía Distrital de Buenaventura y la Dirección Técnica de Cultura. Contenido: nombre del participante, nombre del evento, duración, fecha, lugar de realización, logos institucionales del Distrito de Buenaventura – Dirección Técnica de Cultura y del proyecto BPIN 2024761090149, número consecutivo de control y firma del supervisor. Entrega: en formato físico. El diseño deberá garantizar legibilidad, presentación institucional y coherencia gráfica con las piezas del evento.	Unidad	50	$ 20.000	$ 1.000.000
1,13	Garantizar la entrega de Hidratación: Botellas de agua de 300 ml (dos por día durante dos jornadas). Total 200 unidades.	Unidad	200	$ 2.000	$ 400.000
2	**2. Recorrido gastronomico por la galeria Jose Hilario Lopez**			**$ 0**	**$ 0**
2,1	Garantizar la entrega de Hidratación: Agua embotellada de 300 ml (dos botellas por persona).	Unidad	100	$ 2.000	$ 200.000
2,2	Garantizar la entrega de 50 Refrigerios: Tipo AM deben contener bebida fría y carbohidrato.	Unidad	50	$ 18.000	$ 900.000
2,3	Garantizar el suministro de 50 Almuerzos: Deber se Comida típica tradicional del pacifico servida en restaurante local de la Galería José Hilario Lopez	Unidad	50	$ 50.000	$ 2.500.000

2,4	Garantizar la Guianza y acompañamiento con un (1) Líder gastronómico local encargado de brindar charla sobre historia y técnicas culinarias tradicionales.	Unidad	1	$ 1.000.000	$ 1.000.000
2,5	Garantizar la entrega de 50,Bouquet de hierbas de azotea: Muestras de hierbas aromáticas tradicionales (orégano, albahaca, poleo, etc.) para los asistentes.	Unidad	50	$ 10.000	$ 500.000
2,6	Disponer de personal de Apoyo logístico: Personal encargado de acompañamiento y coordinación durante el recorrido. Debe ser persona mayor de 18 años.	Persona	3	$ 120.000	$ 360.000
2,7	Garantizar la entrega de 50 Kit de cocina Características mínimas requeridas: Suministro de kits de cocina individuales compuestos por un (1) delantal, un (1) gorro y un (1) tapaboca, elaborados en materiales resistentes y lavables, adecuados para actividades gastronómicas. Entregable: Kits de cocina completos entregados a los participantes del recorrido gastronómico, debidamente identificados y registrados en acta de entrega.	Persona	50	$ 120.000	$ 6.000.000
3	**Laboratorio para jovenes**			**$ 0**	**$ 0**
3,1	Disponer de un espacio físico: Salón equipado con cocina semi industrial, ventilación adecuada, sillas, mesas y equipos audiovisuales. Dos días. Con capacidad mínima de 55 personas.	Persona	2	$ 2.500.000	$ 5.000.000
3,2	Garantizar la entrega de 50 kit institucional (agenda y bolígrafo) – Material de apoyo para toma de notas. Corresponde al suministro de cincuenta (50) kits institucionales, compuestos por una (1) agenda y un (1) bolígrafo, destinados a los participantes de las jornadas de sensibilización sobre el LABORATORIO GASTRONÓMICO PARA JÓVENES. Cada kit deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas mínimas: Agenda: tamaño aproximado A5 (21 cm x 15 cm), encuadernación tipo argollado o cosido, pasta dura con diseño institucional a color, logotipos de la Alcaldía Distrital de Buenaventura – Dirección Técnica de Cultura Interior con mínimo de 80 hojas rayadas en papel bond de 75 g/m². Bolígrafo: cuerpo plástico o metálico, tinta negra o azul. Presentación: cada kit deberá entregarse en empaque individual (bolsa ecológica o funda transparente). Los materiales deberán garantizar durabilidad y calidad gráfica, manteniendo coherencia estética con la línea visual del proyecto.	Unidad	50	$ 30.000	$ 1.500.000

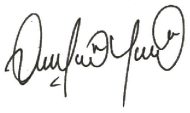
3,3	Garantizar la entrega de Escarapelas: Corresponde al suministro de cincuenta (50) escarapelas institucionales destinadas a la identificación de los participantes,del Laboratorio gastronómico. Cada escarapela deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas mínimas: Material: Papel, tamaño estándar 10 cm x 7 cm, con funda protectora tipo PVC y cinta o cordón tricolor institucional (blanco, azul y verde) o en colores alusivos a la imagen distrital. Impresión: digital a color, por ambas caras, con logotipos de la Alcaldía Distrital de Buenaventura – Dirección Técnica de Cultura, nombre del evento y nombre del participante. Diseño gráfico: debe ajustarse al manual de imagen institucional del Distrito, Accesorios: cordón con gancho de seguridad tipo mosquetón o retráctil, resistente al uso continuo. Las escarapelas deberán ser entregadas debidamente empacadas y organizadas por lista de participantes, listas para su distribución el primer día del evento	Unidad	50	$ 8.000	$ 400.000
3,4	Garantizar la entrega de 200 Hidratación: Dos botellas de agua de 300 ml por participante durante dos días.	Unidad	200	$ 2.000	$ 400.000
3,5	Garantizar la entrega de 100 Refrigerios AM: Refrigerios tipo mañana con bebida y producto de panadería. 50 refrigerios cada día para un total de 100 refrigerios en las dos jornadas.	Unidad	100	$ 18.000	$ 1.800.000
3,6	Garantizar la entrega de 100 Almuerzos: Almuerzos tradicionales compuestos de proteína, carbohidrato, bebida y vegetales. 50 Almuerzos por día, para un total de 100 refrigerios en las dos jornadas.	Unidad	100	$ 35.000	$ 3.500.000
3,7	Disponer de un (1) Capacitador y de un (1) cocinero – Profesionales o cocineros tradicionales del Pacífico, con experiencia mínima de seis (6) meses en preparación de alimentos.	Persona	2	$ 2.000.000	$ 4.000.000
3,8	Garantizar el alquiler transporte tipo carpati – Vehículo para traslado de jóvenes hacia la Asociación Azotea Identidad y Patrimonio.	Unidad	1	$ 1.750.649	$ 1.750.649
3,9	Garantizar el pago de Entrada: Pago por uso de espacios donde se desarrollan las actividades.	Unidad	1	$ 1.780.000	$ 1.780.000
3,1	Garantizar la entrega de cincuenta (50) souvenir consistentes en planta de azotea (especies tradicionales utilizadas en la gastronomía del Pacífico), debidamente empacadas y rotuladas. Cada planta deberá presentarse en materas, con una etiqueta que incluya el nombre de la especie. Entregable: 50 souvenirs ecológicos (plantas de azotea) entregados a los participantes del recorrido gastronómico, registrados mediante acta de entrega y soporte fotográfico del proceso.	Unidad	50	$ 20.000	$ 1.000.000
3,11	Disponer de 3 personas de Apoyo logístico: Personal operativo para asistencia general. Debería ser persona mayor de 18 años. 2 por dia.	Persona	6	$ 150.000	$ 900.000
3,11	Garantizar la Ambientación del espacio – Decoración alusiva a la gastronomía del Pacífico.	Unidad	1	$ 1.997.701	$ 1.997.701
3,13	Garantizar la entrega de cuatro (4) camisetas tipo polo o cuello redondo en tela tipo algodón o poliéster de alta calidad, destinadas al personal de apoyo logístico y al capacitador. Cada camiseta deberá estar estampada con el logo institucional de la Dirección Técnica de Cultura y el lema del evento Entregable: 4 camisetas estampadas con imagen institucional y lema del evento, entregadas al personal de apoyo logístico y capacitador, con acta y registro fotográfico como soporte.	Unidad	4	$ 35.000	$ 140.000

3,14	Garantizar el diseño, impresión y suministro de un (1) pendón tipo araña, elaborado en lona de alta resistencia con estructura metálica retráctil, tamaño estándar de 0.80 m x 2.00 m. Los pendones deberán incluir la imagen institucional de la Alcaldía Distrital de Buenaventura – Dirección Técnica de Cultura, el logo del evento y el lema “Conservación del Patrimonio Inmaterial Gastronómico del Distrito de Buenaventura”.	Unidad	1	$ 300.000	$ 300.000
3,15	Garantizar el diseño y la difusión digital del evento mediante piezas gráficas publicitarias adaptadas para redes sociales y medios locales e institucionales. Las piezas deberán incluir imagen institucional, logos oficiales del Distrito de Buenaventura – Dirección Técnica de Cultura además de la información alusiva al proceso de sensibilización sobre la conservación del patrimonio inmaterial gastronómico. Entregable: Diseño y publicación digital de mínimo tres (3) piezas gráficas promocionales en plataformas oficiales de la Dirección Técnica de Cultura, con evidencia de difusión (capturas de pantalla, enlaces o registros de publicación).	Unidad	1	$ 2.090.000	$ 2.090.000
TOTAL PRESUPUESTO PROMEDIO					**$ 62.090.000**
TOTAL PRESUPUESTO OFICIAL DE REFERENCIA					

CONSTANCIAS

1)Los valores unitarios aquí determinados son el resultado del promedio de los precios del estudio del mercado obtenidos a partir de las diferentes cotizaciones solicitadas. **2)** Las especificaciones técnicas de cada uno de los ítems son las definidas en el formato deFicha técnica de productos o Servicios que hace parte integral del presente presupuesto. **3)** Los precios indicados en la tabla anterior incluyen los diferentes impuestos distritales, nacionales o departamentales a que haya lugar **4)**Los valores unitarios del presupuesto oficial corresponden al promedio de los precios de cada ítem en las cotizaciones analizadas. **5)** Que en consideración a que el valor oficial aquí determinado se entiende como el precio de referencia en el mercado, no se podrán aceptar ofertas cuyo valor total exceda el presente presupuesto. El presupuesto general del proyecto se redondea a 62,090,000

Aprobado por:



JOSE LUIS MORENO SINISTERRA

DIRECTORA TÉCNICA DE CULTURA