



Bogotá, 06 de agosto de 2025

Dr.

MARIO ERNESTO DELGADO

Secretario para el Desarrollo Económico Alcaldía de Chía (E)

Chía- Cundinamarca

Asunto: Cotización

En atención al asunto, INGENIO COLOMBIANO SAS, presenta cotización, cuya finalidad es celebrar un contrato con la Alcaldía Municipal de Chía, en los términos que se describen a continuación:

Objeto: “PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO PARA EL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE LAS DIFERENTES ACTIVIDADES ENMARCADAS EN LA ESTRATEGIA DENOMINADA “ECOSISTEMA GASTRONÓMICO - CHIA COMO DESTINO GASTRONÓMICO

Tipo de contrato: De servicios



Descripción:

LOGISTICA RETO GASTRONOMICO

Nº	ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	% DE IVA	IVA UNITARIO	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR TOTAL
1	Conferencista Experto en diplomacia gastronómica y patrimonio cultural	Garantizar la participación de un conferencista profesional de origen extranjero; que cuente con una trayectoria, reconocimiento y experiencia en proyectos internacionales relacionados con el desarrollo de diplomacia ambiental con el fin de dictar una conferencia relacionada con la gastronomía sostenible y formular una propuesta que se centre en posicionar a Chía dentro de la Red de Ciudades Creativas. El objetivo es generar un cambio en la forma de entender la diplomacia, la gastronomía y la cultura en el municipio. El conferencista deberá desarrollar y presentar una ponencia de mínimo una hora sobre el impacto de la gastronomía sostenible que aporte al desarrollo del turismo. Adicionalmente, debe brindar una sesión de asesoría técnica para el municipio con un informe de la situación turística actual, permitiendo que el municipio adopte un enfoque de internacionalización.	1	UNIDAD	\$ 15.910.200	19%	\$ 3.022.938	\$ 18.933.138	\$ 18.933.138
2	Tiquetes aéreos para el Conferencista	Vuelos ida y regreso desde el extranjero a Bogotá, en clase económica, incluye una maleta de mano y una en bodega de mínimo 20 kg, con tasas e impuestos incluidos, garantizando comodidad y eficiencia en su traslado.	1	UNIDAD	\$ 6.917.500	19%	\$ 1.314.325	\$ 8.231.825	\$ 8.231.825
3	Transporte y Viáticos del Conferencista	Incluye traslados internos en vehículo tipo automóvil con conductor (con licencia de conducción vigente	1	UNIDAD	\$ 6.917.500	19%	\$ 1.314.325	\$ 8.231.825	\$ 8.231.825

OK excel

OK excel

OK excel





		para el tipo de vehículo), modelo no inferior al año 2015 y espacio para equipaje, con aire acondicionado (trayecto: aeropuerto- hotel -lugar del evento- hotel- aeropuerto). El vehículo deberá disponer de toda la documentación obligatoria vigente; Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), revisión técnico-mecánica, licencia de tránsito, conforme a la normativa legal aplicable. Hospedaje en Chía por 4 días y 3 noches en habitación sencilla, acomodación individual, en hotel que cuente con servicios públicos básicos (acueducto, alcantarillado y energía eléctrica), baño privado, televisión y Wi-Fi. Alimentación completa; Desayuno tipo americano con proteína de mínimo 150 gr, porción de fruta, bebida caliente (café o chocolate) de 200 ml y producto de panadería de 200gr y , Almuerzo y cena compuesto de; proteína de mínimo 150 gr, carbohidrato de mínimo 100 gr, ensalada de 150 gr y bebida de 500 ml. Garantizando todo ello durante su estancia.							
4	Experiencia Gastronómica	Garantizar la participación de un Tallerista generador de experiencias de cocina tradicional, quien debe realizar una demostración en vivo utilizando productos locales y regionales, debe contar con formación, como técnico en cocina, cursos o estudios adicionales en gerencia de restaurantes y certificación o curso de manipulación de alimentos vigente, con experiencia como	1	UNIDAD	\$ 3.458.700	19%	\$ 657.153	\$ 4.115.853	\$ 4.115.853

ok excel



		tallerista de experiencias gastronómicas. El tallerista debe disponer de un escenario gastronómico dentro del Municipio de Chía, totalmente equipado que permita la preparación y presentación de los platos. Garantizar para los asistentes un servicio de menú degustación para mínimo 15 personas, basado en recetas de nueva cocina colombiana (7 tiempos de mínimo 80gr cada uno), acompañado de bebidas locales de mínimo 80 ml. Durante la actividad, el tallerista deberá compartir conocimientos sobre la historia, propiedades y beneficios de los ingredientes utilizados, promoviendo así el valor de la gastronomía local y la sostenibilidad.							
5	Equipos de Cocina	Alquiler de equipos de cocina: 1 Mesón metálico de cocina 240*107 cm con tres tablonos, 2 estufas eléctricas de 2 fogones cada una , 5 sartenes de acero 38 cm, 1 olla grande diámetro 29 cm y 29 alto en acero, 1 olla mediana 25x24 cm en acero, 1 olla pequeña 31x8cm de acero, 5 bowls 26 cm, 5 cucharas soperas, 3 cucharas 33 cm, 3 cucharones 36 cm, 1 pelapapa, 1 espátula 39 cm, 1 pinzas 24 cm, para un (1) día de realización del evento, incluye transporte, montaje y desmontaje de los elementos en el lugar designado por el supervisor del contrato.	1	UNIDAD	\$ 1.268.200	19%	\$ 240.958,00	\$ 1.509.158	\$ 1.509.158
6	Jurados	Garantizar la participación presencial de 3 jurados, para la selección de los diferentes concursos gastronómicos. Los	3	UNIDADES	\$ 592.000	19%	\$ 112.480,00	\$ 704.480	\$ 2.113.440

ok ok

ok ok



		jurados deben tener una experiencia minima comprobable de un año en la cocina; ya sea como chefs, cocineros y/o sommeliers. Esto les permitirá comprender la complejidad de los platos y las técnicas utilizadas. Se debe asegurar la presencia de los jurados en las rondas de juzgamiento, en los lugares (Municipio de Chía) y horarios establecidos según las indicaciones del supervisor del contrato.							
7	Pendón	Suministro de pendones de 80x160 cm, calidad 1440 DPI, en material resistente, diseño según supervisor del contrato con información asociada a la gastronomía y turismo del Municipio.	2	UNIDADES	\$ 576.500	19%	\$ 109.535,00	\$ 686.035	\$ 1.372.070
8	Porta pendón Tipo Araña	Suministro de estructuras tipo araña requeridas para montar en cada escenario de manera portátil. Incluye transporte hasta el lugar de entrega según supervisor del contrato y montaje de los pendones en la estructura.	2	UNIDADES	\$ 1.116.000	19%	\$ 212.040,00	\$ 1.328.040	\$ 2.656.080
9	Memorias del Evento	Las memorias del evento deben ser un documento estructurado en formato digital. Deben incluir un diseño visual atractivo con gráficos e imágenes, y su contenido debe reflejar el desarrollo del evento, resaltando conclusiones y aprendizajes clave. Deben contener un resumen ejecutivo, la agenda del evento, una síntesis de las ponencias, el perfil de los conferencistas y asistentes, así como el impacto en la diplomacia gastronómica y el turismo sostenible. Además, deben incorporar testimonios, evaluaciones y una	1	UNIDAD	\$ 4.265.700	19%	\$ 810.483,00	\$ 5.076.183	\$ 5.076.183



		galería fotográfica o audiovisual. Su estructura debe incluir la información general del evento, sus objetivos, el desarrollo de actividades, el análisis de resultados y recomendaciones para futuras ediciones. Estas memorias deberán ser elaboradas por el conferencista profesional de origen extranjero en idioma inglés y español.							
LOGISTICA PARTICIPACIÓN INCENTIVO XXIII CONGRESO GASTRONÓMICO DE POPAYÁN									
10	Almuerzo	Suministro de almuerzo (por 4 días para 3 personas) , en restaurante ubicado en el centro de la ciudad de Popayan compuesto por: Proteína: 280 grs aproximadamente de dos tipos de carne(pollo, pescado, carne de res o de cerdo), Cereal de 150 gr: arroz blanco o mixto, Una (1) harina de 120 gr: papa o plátano o yuca, Una (1) porción de ensalada de 150 gr, (verduras o fruta), una (1) Bebida: jugo, limonada o bebida gaseosa de minimo 300 ml. Preparados con insumos de óptima calidad y excelente presentación, con temperatura apropiada, disposición de menaje necesario para el servicio.	12	UNIDADES	\$ 47.000	8%	\$ 3.760,00	\$ 50.760	\$ 609.120
11	Cena	Suministro de cena (por 3 noches para 3 personas) en restaurante ubicado el centro de la ciudad de Popayán, deberá contener como minimo: 1 proteína (carne, pollo, pescado) aproximado de 200 grs, Una (1) harina de 120 gr: papa o plátano o yuca, Una porción de ensalada de 150 gr, (verduras o fruta) y una (1) Bebida: jugo, limonada o bebida gaseosa de minimo 300 ml. Preparados con insumos de óptima calidad y excelente	9	UNIDADES	\$ 45.500	8%	\$ 3.640	\$ 49.140	\$ 442.260

OK et al

OK et al

		presentación, con temperatura apropiada, disposición de menaje necesario para el servicio.							
12	Alojamiento Nacional	Hospedaje en el centro de la ciudad de Popayán por 4 días y 3 noches (para 3 personas) en habitación sencilla cama individual, en hotel que cuente con servicios públicos básicos (acueducto, alcantarillado y energía eléctrica), baño privado, televisión y Wi-Fi. Desayuno incluido: tipo americano con proteína de mínimo 150 gr, porción de fruta, bebida caliente (café o chocolate) de 200 ml y producto de panadería de 200gr	3	PERSONAS	\$ 691.700	19%	\$ 131.423	\$ 823.123	\$ 2.469.369
13	Tiquetes aéreos nacional	Vuelos ida y regreso Bogotá- Popayan- Bogotá, en clase económica, incluye una maleta de mano y una en bodega de mínimo 10 kg, con tasas e impuestos incluidos, garantizando comodidad y eficiencia en su traslado. El itinerario y datos de los pasajeros serán acordados por la entidad a través del supervisor del contrato.	3	UNIDADES	\$ 2.305.800	19%	\$ 438.102,00	\$ 2.743.902	\$ 8.231.706
		Subtotal							\$ 53.864.800
		Iva							\$ 10.127.227
		Total							\$ 63.992.027

VALOR TOTAL: SESENTA Y TRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y DOS MIL VEINTISIETE PESOS MCTE (\$ 63.992.027)

Para la elaboración de la cotización se tuvo en cuenta lo estipulado como personal mínimo requerido.

No.	Nombre	Cantidad requerida	Formación académica	Experiencia
1	Conferencista	1	Título de licenciatura en Ciencias Forestales o Ciencias Ambientales, o Diplomacia ambiental o Desarrollo Internacional y/o Cooperación y maestría en temas relacionados con el diseño y/o gestión de proyectos.	Acreditar, mediante certificación participación en proyectos internacionales relacionados con el desarrollo o diplomacia ambiental, así como mínimo una certificación como expositor y/o conferencista y/o panelista relacionado con la gastronomía sostenible y/o diplomacia gastronómica.

No.	Nombre	Cantidad requerida	Formación académica	Experiencia
2	Tallerista gastronómico	1	Técnico en Cocina, con cursos o estudios adicionales en Gerencia de Restaurantes. Certificación o curso de manipulación de alimentos.	Acreditar con certificación más de un año de experiencia como tallerista de experiencias gastronómicas e investigación asociada a la cocina colombiana.
3	Jurados	3	Título técnico, tecnólogo o profesional en áreas relacionadas con la gastronomía, cocina, artes culinarias o afines.	Acreditar experiencia mínima comprobable de un (1) año en el sector gastronómico, ya sea como chef, cocinero y/o sommelier.

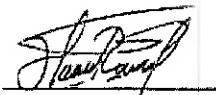
1. Plazo de ejecución: Dos (2) meses.
2. Valor y forma de pago: El municipio cancelará al CONTRATISTA el 100% del valor total del contrato en un único pago.
3. Garantías exigidas: Según la solicitud de Cotización.

GARANTÍA SOLICITADA	VIGENCIA DEL AMPARO	CUANTÍA DEL AMPARO
		SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA
CUMPLIMIENTO	Duración del contrato y seis (6) meses mas	10% del valor total del contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución y seis (6) meses contados a partir de la terminación del contrato.
PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	Duración del contrato y tres (03) años más.	10% del valor total del contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución y tres (3) años contados a partir de la terminación del contrato.
RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	Por un término igual al plazo de ejecución del contrato	El valor asegurado por los contratos de seguro que amparan la responsabilidad civil extracontractual no debe ser inferior a 200 SMMLV

Validez de la oferta: 45 días hábiles.

Dada a los seis (6) días del mes de agosto de 2025.

Cordialmente,



HILDA ROSA SEPULVEDA PALENCIA
C.C 35.510.307 De Bogotá D.C
Representante legal
INGENIO COLOMBIANO SAS
Nit. 901.536.635-6



Chía, 06 de agosto de 2025

Dr.

MARIO ERNESTO DELGADO

Secretario para el Desarrollo Económico (E)

Alcaldía de Chía

Chía Cundinamarca

Asunto: Cotización

En atención al asunto, nos permitimos presentar cotización, cuya finalidad es celebrar un contrato con la Alcaldía Municipal de Chía, en los términos que se describen a continuación:

1. **Objeto: "PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO PARA EL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE LAS DIFERENTES ACTIVIDADES ENMARCADAS EN LA ESTRATEGIA DENOMINADA "ECOSISTEMA GASTRONÓMICO - CHIA COMO DESTINO GASTRONÓMICO".**

Tipo de contrato: De servicios

2. Descripción:



Fundación Construcción Local

LOGISTICA RETO GASTRONOMICO

Nº	ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	% DE IVA	IVA UNITARIO	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR TOTAL
1	Conferencista a Experto en diplomacia gastronómica y patrimonio cultural	Garantizar la participación de un conferencista profesional de origen extranjero; que cuente con una trayectoria, reconocimiento y experiencia en proyectos internacionales relacionados con el desarrollo de diplomacia ambiental con el fin de dictar una conferencia relacionada con la gastronomía sostenible y formular una propuesta que se centre en posicionar a Chía dentro de la Red de Ciudades Creativas. El objetivo es generar un cambio en la forma de entender la diplomacia, la gastronomía y la cultura en el municipio. El conferencista deberá desarrollar y presentar una ponencia de mínimo una hora sobre el impacto de la gastronomía sostenible que aporte al desarrollo del turismo. Adicionalmente, debe brindar una sesión de asesoría técnica para el municipio con un informe de la situación turística actual, permitiendo que el municipio adopte un enfoque de internacionalización.	1	UNIDAD	\$ 15.752.700	19 %	\$ 2.993.013	\$ 18.745.713	\$ 18.745.713
2	Tiquetes aéreos para el Conferencista	Vuelos ida y regreso desde el extranjero a Bogotá, en clase económica, incluye una maleta de mano y una en bodega de mínimo 20 kg, con tasas e impuestos incluidos,	1	UNIDAD	\$ 6.849.000	19 %	\$ 1.301.310	\$ 8.150.310	\$ 8.150.310



Fundación Construcción Local

		garantizando comodidad y eficiencia en su traslado.							
3	Transporte y Viáticos del Conferencista	Incluye traslados internos en vehículo tipo automóvil con conductor (con licencia de conducción vigente para el tipo de vehículo), modelo no inferior al año 2015 y espacio para equipaje, con aire acondicionado (trayecto: aeropuerto-hotel - lugar del evento- hotel- aeropuerto). El vehículo deberá disponer de toda la documentación obligatoria vigente; Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), revisión técnico-mecánica, licencia de tránsito, conforme a la normativa legal aplicable. Hospedaje en Chía por 4 días y 3 noches en habitación sencilla, acomodación individual, en hotel que cuente con servicios públicos básicos (acueducto, alcantarillado y energía eléctrica), baño privado, televisión y Wi-Fi. Alimentación completa; Desayuno tipo americano con proteína de mínimo 150 gr, porción de fruta, bebida caliente (café o chocolate) de 200 ml y producto de panadería de 200gr y , Almuerzo y cena compuesto de; proteína de mínimo 150 gr, carbohidrato de mínimo 100 gr, ensalada de 150 gr y bebida de 500 ml. Garantizando todo ello durante su estancia.	1	UNIDAD	\$ 6.849.000	19 %	\$ 1.301.310	\$ 8.150.310	\$ 8.150.310

OK excel



Fundación

Construcción Local

4	Experiencia Gastronómica	Garantizar la participación de un Tallerista generador de experiencias de cocina tradicional, quien debe realizar una demostración en vivo utilizando productos locales y regionales, debe contar con formación, como técnico en cocina, cursos o estudios adicionales en gerencia de restaurantes y certificación o curso de manipulación de alimentos vigente, con experiencia como tallerista de experiencias gastronómicas. El tallerista debe disponer de un escenario gastronómico dentro del Municipio de Chía, totalmente equipado que permita la preparación y presentación de los platos. Garantizar para los asistentes un servicio de menú degustación para mínimo 15 personas, basado en recetas de nueva cocina colombiana (7 tiempos de mínimo 80gr cada uno), acompañado de bebidas locales de mínimo 80 ml. Durante la actividad, el tallerista deberá compartir conocimientos sobre la historia, propiedades y beneficios de los ingredientes utilizados, promoviendo así el valor de la gastronomía local y la sostenibilidad.	1	UNIDAD	\$ 3.424.500	19 %	\$ 650.655	\$ 4.075.155	\$ 4.075.155
5	Equipos de Cocina	Alquiler de equipos de cocina:1 Mesón metálico de cocina 240*107 cm con tres tableros, 2 estufas eléctricas de 2 fogones cada una , 5 sartenes de acero 38 cm, 1 olla	1	UNIDAD	\$ 1.255.600	19 %	\$ 238.564	\$ 1.494.164	\$ 1.494.164



Fundación Construcción Local

		grande diámetro 29 cm y 29 alto en acero, 1 olla mediana 25x24 cm en acero, 1 olla pequeña 31x8cm de acero, 5 bowls 26 cm, 5 cucharas soperas, 3 cucharas 33 cm, 3 cucharones 36 cm, 1 pelapapa, 1 espátula 39 cm, 1 pinzas 24 cm, para un (1) día de realización del evento, incluye transporte, montaje y desmontaje de los elementos en el lugar designado por el supervisor del contrato.							
6	Jurados	Garantizar la participación presencial de 3 jurados, para la selección de los diferentes concursos gastronómicos. Los jurados deben tener una experiencia mínima comprobable de un año en la cocina; ya sea como chefs, cocineros y/o sommeliers. Esto les permitirá comprender la complejidad de los platos y las técnicas utilizadas. Se debe asegurar la presencia de los jurados en las rondas de juzgamiento, en los lugares (Municipio de Chía) y horarios establecidos según las indicaciones del supervisor del contrato.	3	UNIDADES	\$ 584.500	19 %	\$ 111.055	\$ 695.555	\$ 2.086.665
7	Pendón	Suministro de pendones de 80x160 cm, calidad 1440 DPI, en material resistente, diseño según supervisor del contrato con información asociada a la gastronomía y turismo del Municipio.	2	UNIDADES	\$ 570.900	19 %	\$ 108.471	\$ 679.371	\$ 1.358.742
8	Porta pendón Tipo Araña	Suministro de estructuras tipo araña requeridas para montar en cada escenario de manera portátil.	2	UNIDADES	\$ 1.104.900	19 %	\$ 209.931	\$ 1.314.831	\$ 2.629.662

ok excel

ok excel

ok excel



Fundación Construcción Local

		Incluye transporte hasta el lugar de entrega según supervisor del contrato y montaje de los pendones en la estructura.							
9	Memorias del Evento	Las memorias del evento deben ser un documento estructurado en formato digital. Deben incluir un diseño visual atractivo con gráficos e imágenes, y su contenido debe reflejar el desarrollo del evento, resaltando conclusiones y aprendizajes clave. Deben contener un resumen ejecutivo, la agenda del evento, una síntesis de las ponencias, el perfil de los conferencistas y asistentes, así como el impacto en la diplomacia gastronómica y el turismo sostenible. Además, deben incorporar testimonios, evaluaciones y una galería fotográfica o audiovisual. Su estructura debe incluir la información general del evento, sus objetivos, el desarrollo de actividades, el análisis de resultados y recomendaciones para futuras ediciones. Estas memorias deberán ser elaboradas por el conferencista profesional de origen extranjero en idioma inglés y español.	1	UNIDAD	\$ 4.223.600	19 %	\$ 802.484	\$ 5.026.084	\$ 5.026.084
LOGISTICA PARTICIPACIÓN INCENTIVO XXIII CONGRESO GASTRONÓMICO DE POPAYÁN									
10	Almuerzo	Suministro de almuerzo (por 4 días para 3 personas) , en restaurante ubicado en el centro de la ciudad de Popayan compuesto por: Proteína: 280 grs aproximadamente	12	UNIDADES	\$ 47.000	8%	\$ 3.760	\$ 50.760	\$ 609.120

		de dos tipos de carne(pollo, pescado, carne de res o de cerdo), Cereal de 150 gr: arroz blanco o mixto, Una (1) harina de 120 gr: papa o plátano o yuca, Una (1) porción de ensalada de 150 gr, (verduras o fruta), una (1) Bebida: jugo, limonada o bebida gaseosa de mínimo 300 ml. Preparados con insumos de óptima calidad y excelente presentación, con temperatura apropiada, disposición de menaje necesario para el servicio.							
11	Cena	Suministro de cena (por 3 noches para 3 personas) en restaurante ubicado el centro de la ciudad de Popayan, deberá contener como mínimo: 1 proteína (carne, pollo, pescado) aproximado de 200 grs, Una (1) harina de 120 gr: papa o plátano o yuca, Una porción de ensalada de 150 gr, (verduras o fruta) y una (1) Bebida: jugo, limonada o bebida gaseosa de mínimo 300 ml. Preparados con insumos de óptima calidad y excelente presentación, con temperatura apropiada, disposición de menaje necesario para el servicio.	9	UNIDADES	\$ 45.500	8%	\$ 3.640	\$ 49.140	\$ 442.260
12	Alojamiento Nacional	Hospedaje en el centro de la ciudad de Popayán por 4 días y 3 noches (para 3 personas) en habitación sencilla cama individual, en hotel que cuente con servicios públicos básicos (acueducto, alcantarillado y energía eléctrica), baño privado,	3	PERSONAS	\$ 684.900	19 %	\$ 130.131	\$ 815.031	\$ 2.445.093

ok excel

ok excel

		televisión y Wi-Fi. Desayuno incluido: tipo americano con proteína de mínimo 150 gr, porción de fruta, bebida caliente (café o chocolate) de 200 ml y producto de panadería de 200gr							
13	Tiquetes aéreos nacional	Vuelos ida y regreso Bogotá- Popayán- Bogotá, en clase económica, incluye una maleta de mano y una en bodega de mínimo 10 kg, con tasas e impuestos incluidos, garantizando comodidad y eficiencia en su traslado. El itinerario y datos de los pasajeros serán acordados por la entidad a través del supervisor del contrato.	3	UNIDADES	\$ 2.283.000	19 %	\$ 433.770	\$ 2.716.770	\$ 8.150.310
Subtotal									\$ 53.336.700
Iva									\$ 10.026.888
Total									\$ 63.363.588

3.

VALOR TOTAL: SESENTA Y TRES MILLONES TRESCIENTOS SESENTA Y TRES MIL QUINIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS MCTE. (\$ 63.363.588)

Para la elaboración de la cotización se tuvo en cuenta lo estipulado como personal mínimo requerido.

No.	Nombre	Cantidad requerida	Formación académica	Experiencia
1	Conferencista	1	Título de licenciatura en Ciencias Forestales o Ciencias Ambientales, o Diplomacia ambiental o Desarrollo Internacional y/o Cooperación y maestría en temas relacionados con el diseño y/o gestión de proyectos.	Acreditar, mediante certificación participación en proyectos internacionales relacionados con el desarrollo o diplomacia ambiental, así como mínimo una certificación como expositor y/o conferencista y/o panelista relacionado con la gastronomía sostenible y/o diplomacia gastronómica.
2	Tallerista gastronómico	1	Técnico en Cocina, con cursos o estudios adicionales en Gerencia de Restaurantes. Certificación o curso de manipulación de alimentos.	Acreditar con certificación más de un año de experiencia como tallerista de experiencias gastronómicas e investigación asociada a la cocina colombiana.
3	Jurados	3	Título técnico, tecnólogo o profesional en áreas relacionadas con la gastronomía, cocina, artes culinarias o afines.	Acreditar experiencia mínima comprobable de un (1) año en el sector gastronómico, ya sea como chef, cocinero y/o sommelier.

1. Plazo de ejecución: Dos (2) meses.
2. Valor y forma de pago: El municipio cancelará al CONTRATISTA el 100% del valor total del contrato en un único pago.
3. Garantías exigidas: Según la solicitud de Cotización.

GARANTÍA SOLICITADA	VIGENCIA DEL AMPARO	CUANTÍA DEL AMPARO
		SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA
CUMPLIMIENTO	Duración del contrato y seis (6) meses mas	10% del valor total del contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución y seis (6) meses contados a partir de la terminación del contrato.
PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	Duración del contrato y tres (03) años más.	10% del valor total del contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución y tres (3) años contados a partir de la terminación del contrato.
RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	Por un término igual al plazo de ejecución del contrato	El valor asegurado por los contratos de seguro que amparan la responsabilidad civil extracontractual no debe ser inferior a 200 SMMLV

Validez de la oferta: 45 días hábiles.

Dada a los seis (6) días del mes de agosto de 2025.

Cordialmente,



Firma del Representante Legal / Persona
Natural ISABEL PIRAQUIVE TORRES
C.C. N° 39647362 de Bogotá
REPRESENTANTE LEGAL FUNDACION CONSTRUCCION LOCAL
NIT. 900270576-2

INGENIO COLOMBIANO SAS

[Volver a los resultados de búsqueda](#)

La siguiente información es reportada por la cámara de comercio y es de tipo informativo.

Registro Mercantil

Información general	Actividad económica	Representante legal	Propietario / Establecimiento
8230 Organización de convenciones y eventos comerciales ✓			
4759 Comercio al por menor de otros artículos domésticos en establecimientos especializados			
4752 Comercio al por menor de artículos de ferretería, pinturas y productos de vidrio en establecimientos especializados			
4762 Comercio al por menor de artículos deportivos, en establecimientos especializados			

FUNDACION CONSTRUCCION LOCAL

[Volver a los resultados de búsqueda](#)

La siguiente información es reportada por la cámara de comercio y es de tipo informativo.

Registro entidades sin animo de lucro

Información general		Actividad económica	Representante legal	Propietario / Establecimiento
9007	Actividades de espectáculos musicales en vivo			
8230	Organización de convenciones y eventos comerciales			
1084	Elaboración de comidas y platos preparados			
7490	Otras actividades profesionales, científicas y técnicas n.c.p.			

