

 NIT.800012638-2	ALCALDIA MUNICIPAL HATO COROZAL-CASANARE OFICIO	Código	PA-GD-P1-F1	 HATO COROZAL <small>ALTO Y SOSTENIBLE</small>
		Versión	02	
		Fecha	22-06-2015	
		Página 1 de 7		

ESPECIFICACIONES TECNICAS

AUNAR ESFUERZOS PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA GASTRONOMIA PROPIA Y LOS SABERES ANCESTRALES DEL PUEBLO WAMONAE; PEXAGUA NAKUA, EL MUNDO DE LAS COMIDAS DE LA COMUNIDAD DE MOCHUELO, DEL RESGUARDO CAÑO MOCHUELO MUNICIPIO HATO COROZAL-CASANRE

COMPONENTE 1. AFIANZAR LA IDENTIDAD, CULTURA Y SABERES GASTRONOMICOS PROPIOS Y ANCESTRALES DEL PUEBLO WAMONAE		
ITEM	DETALLE	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1.1		Taller 1 a todo costo (Importancia de la Gastronomía Tradicional Indígena del Pueblo Cuiba Wamona).
1.1.2	Tallerista	Persona de la comunidad indígena con reconocimiento del capitán de la comunidad, en las actividades específicas de cada una de los talleres programados.
1.1.3	Comidas (Desayuno, almuerzo y cena)	Desayuno: yare con pescado (kaesijilra) Almuerzo: Carne de res, arroz, mañoco, yuca y yucuta. Cena: Consumo de menudencia, casabe, jugo de batata.
1.1.4	Refrigerios	1 alimento sólido mínimo 190 grs+ 1 alimento líquido mínimo 300 ml, puesto en territorio.
1.2		Taller 2. a todo costo (Importancia de la Gastronomía Tradicional Indígena del Pueblo Cuiba Wamona).
1.2.1	Tallerista	Persona de la comunidad indígena con reconocimiento del capitán de la comunidad, en las actividades específicas de cada una de los talleres programados.
1.2.2	Comidas (Desayuno, almuerzo y cena)	Desayuno: yare con pescado (kaesijilra) Almuerzo: Carne de res, arroz, mañoco, yuca y yucuta. Cena: Consumo de menudencia, casabe, jugo de batata.



ALCALDIA MUNICIPAL
HATO COROZAL-CASANARE

Código

PA-GD-P1-F1

Versión

02

Fecha

22-06-2015

OFICIO

Página 2 de 7



NIT.800012638-2

1.2.3	Refrigerios	1 alimento sólido mínimo 190 grs+ 1 alimento líquido mínimo 300 ml, puesto en territorio.
1.3	Taller 3. a todo costo (Importancia de la Gastronomía Tradicional Indígena del Pueblo Cuiba Wamona).	
1.3.1	Tallerista	Persona de la comunidad indígena con reconocimiento del capitán de la comunidad, en las actividades específicas de cada una de los talleres programados.
1.3.2	Comidas (Desayuno, almuerzo y cena)	Desayuno: yare con pescado (kaesijilra) Almuerzo: Carne de res, arroz, mañoco, yuca y yucuta. Cena: Consumo de menudencia, casabe, jugo de batata.
1.3.3	Refrigerios	1 alimento sólido mínimo 190 grs+ 1 alimento líquido mínimo 300 ml, puesto en territorio.
1.4	Taller 4 a todo costo (Importancia de la Gastronomía Tradicional Indígena del Pueblo Cuiba Wamona).	
1.4.1	Tallerista	Persona de la comunidad indígena con reconocimiento del capitán de la comunidad, en las actividades específicas de cada una de los talleres programados.
1.4.2	Comidas (Desayuno, almuerzo y cena)	Desayuno: yare con pescado (kaesijilra) Almuerzo: Carne de res, arroz, mañoco, yuca y yucuta. Cena: Consumo de menudencia, casabe, jugo de batata.
1.4.3	Refrigerios	1 alimento sólido mínimo 190 grs+ 1 alimento líquido mínimo 300 ml, puesto en territorio.
1.5	Taller 5 a todo costo (Importancia de la Gastronomía Tradicional Indígena del Pueblo Cuiba Wamona).	
1.5.1	Tallerista	Persona de la comunidad indígena con reconocimiento del capitán de la comunidad, en las actividades específicas de cada una de los talleres programados.

 NIT.800012638-2	ALCALDIA MUNICIPAL HATO COROZAL-CASANARE OFICIO	Código	PA-GD-P1-F1	 HATO COROZAL ALTO Y SOSTENIBLE
		Versión	02	
		Fecha	22-06-2015	
		Página 3 de 7		

1.5.2	Comidas (Desayuno, almuerzo y cena)	Desayuno: yare con pescado (kaesijilra) Almuerzo: Carne de res, arroz, mañoco, yuca y yucuta. Cena: Consume de menudencia, casabe, jugo de batata.
1.5.3	Refrigerios	1 alimento sólido mínimo 190 grs+ 1 alimento líquido mínimo 300 ml, puesto en territorio.
1.6	Taller 6 a todo costo (Importancia de la Gastronomía Tradicional Indígena del Pueblo Cuiba Wamonaé).	
1.6.1	Tallerista	Persona de la comunidad indígena con reconocimiento del capitán de la comunidad, en las actividades específicas de cada una de los talleres programados.
1.6.2	Comidas (Desayuno, almuerzo y cena)	Desayuno: yare con pescado (kaesijilra) Almuerzo: Carne de res, arroz, mañoco, yuca y yucuta. Cena: Consume de menudencia, casabe, jugo de batata.
1.6.3	Refrigerios	1 alimento sólido mínimo 190 grs+ 1 alimento líquido mínimo 300 ml, puesto en territorio.

ITEM	DETALLE	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1.7	Profesional para el fortalecimiento a las tareas de coordinación y dirección durante el desarrollo de las actividades del proyecto y elaboración del informe final.	Profesional en áreas administrativas o afines. Competencias en ejecución de proyectos, manejo de personal, elaboración de informes y manejo de programas informáticos básicos. Disposición de viajar a territorio y relacionamiento con comunidad étnica.



NIT.800012638-2

ALCALDIA MUNICIPAL
HATO COROZAL-CASANARE

OFICIO

Código PA-GD-P1-F1

Versión 02

Fecha 22-06-2015

Página 4 de 7



1.8	Servicios de personal de la comunidad, para el fortalecimiento a las tareas de Logística durante el desarrollo del proyecto	Personal mayor de edad, buen estado de salud, que acate ordenes, con valores como responsabilidad y honestidad.
1.9	Auxiliar técnico de apoyo a la coordinación general del proyecto.	Profesional o técnico en áreas administrativas o afines. Competencias manejo de personal, elaboración de informes y manejo de programas informáticos básicos. Disposición de viajar a territorio y relacionamiento con comunidad étnica.
1.10	Sonido de amplificación	Equipo de amplificación con capacidad de salida para grupo musical llanero, animador y micrófono inalámbrico adicional, puesto en territorio.
1.11	Sillas plásticas	Sillas plásticas individuales con espaldar, con o sin antebrazos, cómodas y ergonómicas, medidas de alto 75.5 cm, ancho 55.5 cm y largo 59 cm puestas en el punto del evento y con retiro del mismo.



NIT.800012638-2

ALCALDIA MUNICIPAL
HATO COROZAL-CASANARE

OFICIO

Código

PA-GD-P1-F1

Versión

02

Fecha

22-06-2015

Página 5 de 7



1.12	Alquiler de planta eléctrica para la ejecucion del proyecto	Generador de energía eléctrica portátil, con capacidad de sostener equipo de amplificación con grupo base musical llanero y cantante y 8 bombillos, puesta en territorio, con suministro de combustible durante el desarrollo del evento.
1.13	transporte fluvial para la recoleccion de la materia prima (alimentos propios)	
1.14	Ollas comunitarias todo incluido (Para 193 personas)	Las ollas comunitarias es una práctica tradicional indígena, es un encuentro, relacionamiento conocimiento y fortalecimiento. Cada olla comunitaria equivale a una comida del día. La cantidad es para los participantes en su totalidad, el menu es variado según costumbres del pueblo. La temática y desarrollo del encuentro es responsabilidad de la autoridad local. La logística y entrega de los alimentos preparados. Hace parte de los entregables del contrato. El menu puede ser: Desayuno: Sancocho, casabe y ají. Almuerzo: Carne guisada con pasta, arroz, platano maduro cocido, jugo. Cena: Colada, torreja. Desayuno: Caldo de Costilla, casaba y mañoco. Almuerzo: Carne molida, arroz y yuca, limonada.

 NIT.800012638-2	ALCALDIA MUNICIPAL HATO COROZAL-CASANARE OFICIO	Código	PA-GD-P1-F1	 HATO COROZAL ALTO Y SOSTENIBLE
		Versión	02	
		Fecha	22-06-2015	
		Página 6 de 7		

		Cena: Carne frita, arepa, yocuta.
1.15	Logística para feria gastronómica pueblo Wamonae Mardue	Levantar 15 stands o módulos para expositores en la feria, tipo enramada, con palma de techo y postes de madera o guadua, de 2 x 2 mts, 2 mesas plásticas, 2 sillas plásticas, y cartelera de edificación por stand. Reconocimientos a cada participante de la feria en especie relacionado con la cultura en cuantía equitativa según presupuesto. Entrega de ingredientes externos a los propios de cada muestra gastronómica en la exposición. Personal de apoyo dia del evento, registros, organización, entrega de incentivos.

COMPONENTE 2. CONSTRUCCION CASA TRADICIONAL PARA LA EXPOSICION DE GASTRONOMIA PROPIA Y LOS SABERES ANCESTRALES DEL PUEBLO WAMONAE

2.1 Construcción de una casa tradicional y comunitaria con materiales de la región de 7 metros por 4 de ancho

ITEM	DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD/ TIEMPO
2.1.1	TIJERAS DE 5 MTX 32 MM	UNIDAD	6
2.1.2	PUNTALES DE 2.50 MT DE LARGO X 32 MM DE DIAMETRO	UNIDAD	8
2.1.3	RODILLOS DE 4 MT X 35 MM DE DIAMETRO	UNIDAD	5
2.1.4	GATO DE 5MT X 40 MM DE DIAMETRO	UNIDAD	4
2.1.5	BOTAGOTERAS DE 5 MT X 25 MM DE DIAMETROS	UNIDAD	8
2.1.6	BARROTE DE 1 MT X 25 MM DE DIAMETRO	UNIDAD	34
2.1.7	SOBREBARROTE DE 5 MT X 25 MM DE DIAMETRO	UNIDAD	4
2.1.8	AGUJAS DE 3 MT X 25 MM DE DIAMETRO	UNIDAD	5
2.1.9	SOSTENEDOR DE CABALLETE DE 6 MT	UNIDAD	4

 NIT.800012638-2	ALCALDIA MUNICIPAL HATO COROZAL-CASANARE OFICIO	Código	PA-GD-P1-F1	 HATO COROZAL ALTO Y SOSTENIBLE
		Versión	02	
		Fecha	22-06-2015	
		Página 7 de 7		

2.1.10	VENAS DE PALMA REAL DE 3MT DE LARGO	UNIDAD	1800
2.1.11	RELAJA DE PALMA	UNIDAD	1800
2.1.12	ASENTADA DE PALMA	UNIDAD	1800
2.1.13	CARGADA DE PALMA	UNIDAD	1800
2.1.14	DESCARGADA DE PALMA	UNIDAD	1800
2.1.15	HORCONES REDONDOS DE 3MT DE LARGO DE CORAZON DE YOPO DE 60 MM	UNIDAD	8
2.1.16	TIRANTES DE 6 METROS REDONDOS DE 50MM DE DIAMETRO	UNIDAD	6
2.1.17	SOLERAS DE 7 MT DE LARGOX10MM DE DIAMETRO	UNIDAD	4
2.1.18	SOBRE SOLERAS DE 7MT DE LARGOX 10MM DE DIAMETRO	UNIDAD	4
2.1.19	COSTILLERAS EN MADERA DE 5MT DE LARGOX30 MM DE DIAMETRO	UNIDAD	18
2.1.20	CUMBRERAS DE 6METROS DE LARGOX 32 DE DIAMETRO	UNIDAD	2
2.1.21	CULATERA DE 5 METROS DELARGOX30MM DE DIAMETRO	UNIDAD	9
2.1.22	PIE DE REY DE 3 METROS DE LARGO 32 MM DE ANCHO	UNIDAD	3
2.1.23	AMARRES DE BEJUCO DE MAJAGUA	METROS	1500
2.1.24	AMARRES DE BEJUCO CHIRRIADOR	METROS	1500
2.1.25	AMARRES DE BEJUCO CAMBURITO	METROS	1500
2.1.26	CINTAS DE 6 METROS DE LARGO X 30 MM DE DIAMETRO	UNIDAD	4
2.1.27	BANCAS DE MADERA TRADICIONAL	UNIDAD	14
2.1.28	ENCERRAMIENTO DE LA CASA EN POSTAS DE MADERA Y ALAMBRE	GL	1
2.1.29	REPISAS EN MADERA DE SEIS PUESTOS	UNIDAD	1
2.1.30	TRANSPORTE DE 2000 VENAS DE PALMA DIVIDIDOS EN VIAJES X 250 VENAS DE PALMA CADA VIAJE	VIAJES	4
2.1.31	TRASNPORTE DE MADERA	VIAJES	2
2.1.32	TRANSPORTE DE BEJUCO	GL	1
2.1.33	MANO DE OBRA	GL	1

REVISÓ COMPONENTE TÉCNICO

REVISÓ VBO.

FABIAN ANTONIO CELY
 PROFESIONAL APOYO DSIP

YADIRA ESCOBAR HEREDIA
 SECRETARIO(A) DE DESARROLLO SOCIAL,
 INTEGRAL Y PRODUCTIVO