

**TÉRMINOS DE REFERENCIA
PARA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CONSULTORIA EN
GASTRONOMIA NATIVA.**

CONVOCATORIA EN EL MARCO DEL PROYECTO "JOVENES CULTIVANDO VIDA" - CONTRATO CSO-LA/2017/394-046 DE LA COMISION EUROPEA

6.1.14. Capacitación Gastronomía Nativa

1. ANTECEDENTES

La Federación Campesina del Cauca – F.C.C.; es una organización campesina, no gubernamental, de segundo grado, con 46 años de trayectoria socio económica, de lucha y resistencia campesina y defensa del territorio, que agrupa a seis Organizaciones de Base (OB), por medio de las cuales se asocian 695 familias de pequeños productores campesinos localizados en la subregión centro del departamento del Cauca en los municipios de Píndamó, Cajibío, Popayán, Timbio y Rosas.

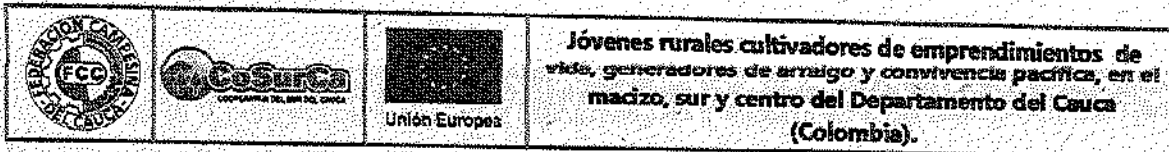
La F.C.C., y sus cinco Organizaciones de Base, han definido un plan estratégico para el período 2018 – 2022 dentro del cual se viene trabajando en el fortalecimiento de su programa económico y social, en este marco dentro de la convocatoria de la Comisión Europea en la Línea Temática Organizaciones de la Sociedad Civil para la Construcción de Paz y Desarrollo en Colombia - CSO/LA/2017/394-046, se presentó el proyecto denominado: Jóvenes rurales cultivadores de emprendimientos de vida, generadores de arraigo y convivencia pacífica, en el macizo, sur y centro del Departamento del Cauca (Colombia). La acción se fundamenta en la apuesta que la F.C.C., tiene sobre la transformación local a partir de procesos propios, que involucra actividades de economía campesina, complementariedad generacional, innovación tecnológica, inclusión en la política pública, cuidado de la naturaleza y otros procesos alternativos, en busca del mejoramiento de las condiciones de vida de los campesinos. La acción permite fortalecer el proceso organizativo mejorando la cohesión y el aporte de los jóvenes rurales en los procesos socio-empresarial, técnico-productivos, agregación de valor, comercialización, investigación y formación política organizacional.

El proyecto tiene una duración prevista de 30 meses, con fecha de iniciación febrero 1 de 2018 y se ejecuta en asocio con la Cooperativa del Sur del Cauca – Cosurca, quién es el Cosolicitante de la acción.

Los objetivos y resultados de la acción son:

Objetivo general. Fortalecer los procesos organizacionales encaminados al bienestar de las familias de jóvenes rurales y su arraigo en un territorio en paz, articulando procesos propios con los institucionales a través de emprendimientos socioeconómicos sostenibles en la subregión centro del departamento del Cauca.

Objetivo específico. 450 familias de jóvenes rurales cualifican su formación política y técnica, fortaleciendo sus emprendimientos familiares y asociativos y participan e inciden en instancias decisoras de política gremial y pública en la subregión centro del departamento del Cauca.



Resultado 1. Fortalecida la asociatividad de base de la F.C.C., a través de procesos de formación socioempresarial y el apalancamiento con logística administrativa e infraestructura para tres unidades de negocio solidario.

Resultado 2. Familias de jóvenes rurales desarrollando emprendimientos asociativos sostenibles con enfoque de innovación, economía lícita e inclusión de género.

Resultado 3. Directivos de 6 organizaciones de base y jóvenes rurales participan formaimente e inciden en espacios gremiales y de política pública local, en favor de la construcción de paz y convivencia desde los territorios.

2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

Contratar a un consultor(a) experto en gastronomía, con experiencia en cocina tradicional campesina para apoyar el desarrollo del concurso "Comunidades Campesinas Resguardando Sabores y Tradición" que adelanta la FCC, en el marco de la acción: Jóvenes rurales cultivadores de emprendimientos de vida, generadores de arraigo y convivencia pacífica, en el macizo, sur y centro del Departamento del Cauca (Colombia).

3. OBLIGACIONES

1. Apoyar la definición de criterios para la selección de los trabajos finalistas del concurso "Comunidades Campesinas Resguardando Sabores y Tradición".
2. Hacer parte del jurado calificador de los trabajos presentados en el marco del concurso.
3. Coordinar el encuentro (logística y formación) con los participantes finalistas para definir los ganadores del concurso.
4. Sistematizar toda la experiencia del concurso, que dé como resultado un documento con experiencias significativas y recomendaciones para fortalecer la cocina tradicional campesina.
5. Sistematización un recetario de cocina tradicional campesina a partir de los trabajos presentados para el concurso.
6. Todas las demás relacionadas que se requieran para el cumplimiento del objeto propuesto.

4. REQUISITOS

Formación Mínima:

Formación certificada en gastronomía.

Experiencia en intervención rural:

Mínimo 2 años de experiencia en acompañamiento o formación en cocina tradicional.

Requisitos adicionales:

Conocimiento en manejo de plataformas virtuales de formación.

Disponibilidad de PC con conexión a internet.

Disponibilidad de tiempo acorde a los horarios a concertar con los participantes del concurso.

Que no tenga inhabilidades para contratar.

5. VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO

El posible contrato que se derive de esta invitación tiene una partida dentro del presupuesto aprobado del proyecto en el siguiente rubro presupuestal:

6.1 Personal técnico (OPS)

6.1.14. Capacitación gastronomía (1 chef experto gastronomía nativa, convocatoria, OPS).

FEDERACIÓN CAMPESINA DEL CAUCA – F.C.C.

NIT: 891.500.031-2

Carrera 10 N° 2-27 Tels.: 8397121-8216110-8397130 – Popayán Cauca

Email: direccion@fcccauca.org



6. TIPO DE CONTRATO

Por orden de prestación de servicios – OPS.

7. FECHA Y LUGAR DE ENTREGA DE PROPUESTAS

Fecha de publicación: Noviembre 12 de 2020

Fecha Límite entrega de Hoja de vida: Noviembre 17 de 2020, hasta las 4:00 p.m.

Los documentos a entregar son:

- **HOJA DE VIDA**
- **SOPORTES QUE ACREDITEN FORMACION ACADEMICA:** diploma y/o acta de grado expedida por la institución de educación superior que acredite la formación en gastronomía
- **SOPORTES QUE ACREDITEN EXPERIENCIA EN COCINA TRADICIONAL:** deben contener como mínimo la siguiente información: Nombre de la organización o institución, descripción del trabajo realizado y duración.
- **PROPUESTA TÉCNICA Y ECONOMICA:** Debe contener mínimamente metodología, cronograma y presupuesto.

Favor enviar hoja de vida con soportes en formato PDF al correo electrónico: derly.sema@fcccauca.org o en sobre cerrado en la sede de la F.C.C., Cra. 10 N° 2 – 27. Barrio San Francisco Popayán (Cauca). Mencionar en el asunto del email o en la referencia de la carta remitora: Consultoría en Gastronomía Nativa.

Nota: La presentación de la Hoja de Vida no obliga a su contratación, y los interesados se sujetarán a la selección prevista por parte de la F.C.C.

8. PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACION Y SELECCIÓN

Las hojas de vida entregadas dentro del término de la convocatoria se evaluarán con base a los documentos presentados, conforme a los siguientes criterios.

Criterios de Calificación		
ITEM	PUNTAJE	CALIFICACION OBTENIDA
1. FORMACIÓN ACADÉMICA	20	
Profesional con formación en gastronomía	20	
Tecnólogo con formación en gastronomía	10	
Técnico con formación en gastronomía	5	
2. EXPERIENCIA ESPECÍFICA	40	
Experiencia específica en cocina tradicional de más de 2 años	40	
Experiencia específica en cocina tradicional entre 1 a 2 años	20	
Experiencia específica en cocina tradicional menor a 1 año	10	
3. PROPUESTA TÉCNICA ECONÓMICA	40	
Propuesta económica de menor valor. (A las siguientes propuestas se las calificará en orden con 5 puntos menos)	20	
Mejor propuesta metodológica: (A las siguientes propuestas se las calificará en orden con 5 puntos menos)	20	
TOTAL	100	

FEDERACIÓN CAMPESINA DEL CAUCA - F.C.C.

NIT: 891.500.831-2

Carrera 10 N° 2-27 Tels.: 8597421-8216110-8397430 – Popayán Cauca

Email: info@fcccauca.org

			Jóvenes rurales cultivadores de emprendimientos de vida, generadores de arraigo y convivencia pacífica, en el maíz, sur y centro del Departamento del Cauca (Colombia).
--	--	--	--

Los candidatos(as) que obtengan un puntaje igual o superior a 70 puntos serán llamados a entrevista personal, para hacer evaluación de las capacidades, habilidades y conocimientos específicos, como resultado de la entrevista personal se decidirá sobre la selección y contratación.

MARICEL VIVAS
Directora Ejecutiva F.C.C.