



Secretaría General
Iberoamericana

Secretaria-Geral
Ibero-Americana



IBERCOCINAS
TRADICIÓN E INNOVACIÓN

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Para la contratación de servicios profesionales para el *Diseño e implementación de módulos de Formación en Cocinas Iberoamericanas: patrimonio cultural y economía creativa para desarrollo sostenible.*

MAYO 2020

CÓDIGO DE PROYECTO: OE1/R2/LA1/A1. Países responsables: Colombia y México.



1.- CONTEXTO

1.1.- La Secretaría General Iberoamericana (SEGIB)

La Secretaría General Iberoamericana es el organismo internacional de apoyo a los 22 países que conforman la comunidad iberoamericana: los 19 de América Latina de lengua castellana y portuguesa, y los de la Península Ibérica España, Portugal y Andorra. Como institución, apoyamos la organización de las Cumbres Iberoamericanas de Jefes de Estado y de Gobierno, damos cumplimiento a sus mandatos, e impulsamos la Cooperación Iberoamericana en los ámbitos de la educación, la cohesión social y la cultura. SEGIB es el único espacio oficial de convergencia, trabajo, seguimiento, y acuerdos de la región iberoamericana que reúne países a ambos lados del Atlántico.¹

La próxima XXVII Cumbre Iberoamericana de Jefes de Estado y de Gobierno, impulsada por la Secretaría Pro Tempore de la Conferencia Iberoamericana (SPT) de Andorra, ha identificado como lema “Innovación para el Desarrollo Sostenible - Objetivo 2030”, para destacar la urgencia de “seguir situando la Agenda 2030 en el centro de la acción, en particular su principio fundamental de no dejar a nadie atrás, a través del trabajo con los países miembros, la Secretaría General Iberoamericana (SEGIB) y demás actores de la Conferencia Iberoamericana”. Es un momento en oportunidades para los espacios de cooperación, partiendo del hecho de que “la Agenda 2030 es la guía elaborada entre todos que indica un camino común que debemos transitar para lograr un desarrollo real y sostenible en nuestras sociedades”.²

La innovación para la sostenibilidad de los espacios de cooperación de SEGIB serán clave para “aprovechar el Espacio Iberoamericano para que, desde su valor agregado como mecanismo regional multi-dimensional y multi-actor, apoye para avanzar en los compromisos adquiridos en el marco de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, para lo cual es además necesaria asegurar una estrecha colaboración con otros actores regionales relevantes, dentro y allende del espacio Iberoamericano”, según define el II Plan de Acción Cuatrienal de la Cooperación Iberoamericana 2019-2022,³ cuyo eje estratégico quinto remarca la importancia de contribuir desde la diversidad y riqueza de la cultura iberoamericana al desarrollo sostenible, a través de sus instrumentos como el Espacio Cultural Iberoamericano (ECI).

¹ Véase: <https://www.segib.org/quienes-somos/>

² <https://www.segib.org/wp-content/uploads/DOCUMENTO-CONCEPTUAL-SECRETAR--A-PRO-TEMPORE-DE-ANDORRA.pdf>

³ <https://www.segib.org/wp-content/uploads/II-PACCI-ESP-PORT-Baja-OK.pdf>

1.2.- El Espacio Cultural Iberoamericano (ECI)

La Cooperación Iberoamericana se caracteriza por **buscar resultados concretos que incidan directamente en el fortalecimiento de las políticas públicas sectoriales nacionales**. Estos resultados se consiguen a través de un diálogo político intergubernamental basado en la cooperación técnica (intercambio de buenas prácticas, creación de redes, participación en el diálogo político con quienes toman las decisiones, formación) y la cooperación financiera para dar más y mejor respuesta a las necesidades de la ciudadanía iberoamericana. Los Jefes de Estado y de Gobierno reunidos en la I Cumbre Iberoamericana de 1991 acordaron crear un espacio de deliberación permanente sustentado en un pasado y una cultura compartido. Definieron que el principal elemento constitutivo de lo que en adelante se denominaría la Comunidad Iberoamericana era el acervo cultural común.⁴ En 2020, el Espacio Cultural Iberoamericano cuenta con 12 programas de cooperación y una iniciativa, Ibercocinas.

1.3.- Ibercocinas

Ibercocinas está integrada por Argentina, Chile, Colombia, Ecuador, México, Paraguay, Perú y Panamá. La iniciativa fue aprobada en la XXIV Cumbre Iberoamericana de Jefes de Estado y de Gobierno en Veracruz, México en 2014 para impulsar el diseño de políticas, programas, estrategias e iniciativas dirigidas a la salvaguardia, protección y promoción de las cocinas iberoamericanas como herramientas de desarrollo sostenible en cada uno de los países de la región.

Con la mirada puesta en el año 2030, Ibercocinas tiene cuatro ámbitos prioritarios relacionados con las cocinas iberoamericanas: conocer las expresiones culturales gastronómicas de la región; transformar las cocinas hacia su sostenibilidad a través de comprometer a los gobiernos nacionales y locales a definir políticas públicas integrales de la cadena de valor agroalimentaria (desde el campo hasta la mesa, incluyendo el turismo), que promuevan la economía creativa, la cultura gastronómica, la seguridad y la soberanía alimentarias de los países. El fortalecimiento de una comunidad gastronómica iberoamericana es otro de los objetivos de Ibercocinas, a través de acciones de internacionalización que contribuyan a proteger, promover y compartir la riqueza de sabores locales, diversos y comunes de la región. Ante la complejidad de estos procesos, Ibercocinas permite el acceso a buenas prácticas y saberes técnicos y sociales para construir las soluciones propias que lleven a la gastronomía iberoamericana y de los países y ciudades a estándares de desarrollo sostenible.

⁴ <https://www.segib.org/cooperacion-iberoamericana/cultura/>

2.- OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

El objeto es la contratación de servicios profesionales de un equipo para el diseño e implementación de una acción de formación virtual, denominada **Diplomado en Cocinas iberoamericanas. Patrimonio cultural y economía creativa para el desarrollo sostenible**, como un medio para el logro de los siguientes resultados, teniendo en cuenta la finalidad de la Iniciativa IBERCOCINAS, así como las políticas de los países miembros en relación con el patrimonio culinario y alimentario:

- **Resultado 1:** Contenidos educativos creados para la formación virtual y generación de conocimiento de las prácticas y políticas de las cocinas iberoamericanas en sus dimensiones de patrimonio cultural, economía creativa y desarrollo sostenible.
- **Resultado 2:** Cocineras y cocineros tradicionales, gestores culturales, investigadores, estudiantes (en cocina, antropología de la alimentación o temas afines) funcionarios de los gobiernos, líderes comunitarios y comunicadores gastronómicos formados.

2.1. Alcance

El/la Adjudicatario/a deberá realizar los trabajos en coordinación con la Presidencia y Unidad Técnica de IBERCOCINAS y otros países a cargo de seguimiento, tomando en cuenta los insumos sistematizados y las pautas de IBERCOCINAS.

Es imprescindible que el equipo adjudicatario cuente con capacidad de formación, innovación, organización, atención al detalle, y gestionar la carga de trabajo de modo que asegure el cumplimiento de los plazos previstos en este contrato.

La metodología de trabajo será:

- La Presidencia y la Unidad Técnica, previa consulta de los países que integran el Comité Intergubernamental ofrecen la información que requiere el equipo adjudicatario.
- El equipo adjudicatario entregará un plan de trabajo (con las temáticas de los módulos y cronograma de trabajo) que deberá ser aprobado por Presidencia y la Unidad Técnica.
- El equipo adjudicatario entrega sus productos de acuerdo con el cronograma.

3.- ESPECIFICACIONES Y REQUISITOS TÉCNICOS

3.1. Servicios a contratar y productos a entregar:

El equipo adjudicatario deberá realizar las siguientes tareas específicas y deberá entregar informes y el formato brindado por la Unidad Técnica para cada uno de los productos aquí solicitados. Los resultados a entregar son:

Resultado 1: Contenidos educativos creados para la formación virtual y generación de conocimiento de las prácticas y políticas de las cocinas iberoamericanas en sus dimensiones de patrimonio cultural, economía creativa y desarrollo sostenible.

- PRODUCTO 1. Diseño técnico y metodológico de los contenidos de 6 módulos para la formación virtual.
- PRODUCTO 2. Diseño y creación de módulos virtuales de formación.
- PRODUCTO 3. Propuesta para la convocatoria de inscripción del público objetivo a los módulos de formación.

Resultado 2: Cocineras y cocineros tradicionales, gestores culturales, investigadores, estudiantes (en cocina, antropología de la alimentación o temas afines) funcionarios de los gobiernos, líderes comunitarios y comunicadores gastronómicos formados.

- PRODUCTO 4. Implementación de los módulos de formación virtual.
- PRODUCTO 5. Base de datos de participantes y análisis de enfoque de género.
- PRODUCTO 6. Instrumento, aplicación y resumen de la Evaluación de la implementación de la formación virtual.

3.2.- Plazos:

Convocatoria	15 de junio a 31 de julio
Dictaminación	31 de julio a 14 de agosto
Resultados y contratación	15 de agosto a 31 de agosto
Productos 1 a 3	1° de septiembre a 9 de octubre
Convocatoria para el Diplomado	12 de octubre a 30 de octubre
Productos 4 y 5	2 de noviembre a 11 de diciembre
Producto 6	1° de septiembre a 15 de diciembre

4.- REQUISITOS Y PERFIL PROFESIONAL

Equipos de trabajo temporales y/o centros de formación académica (Universidades, centros de investigación, educación formal y no formal) en los ejes mencionados en el objeto de los términos, que presenten ofertas deberán cumplir los siguientes requisitos:

Experiencia comprobable:

1. Los proponentes deben acreditar experiencia de mínimo 10 años en la elaboración de planes de estudio o programas académicos en áreas de las ciencias sociales con enfoque cultural y de desarrollo sostenible.
2. Los proponentes deben acreditar experiencia de mínimo 5 años en formación presencial y virtual.

3. Los proponentes deberán acreditar autorizaciones para el uso de plataformas que faciliten la formación a las personas que se inscriban a los módulos.
4. Para acreditar la experiencia, el equipo oferente deberá mostrar máximo cinco certificaciones o contratos correspondientes.
5. De la experiencia acreditada tres de los contratos deben estar relacionados con la formación en alguno de los ejes del objetivo del convenio (Cocinas Iberoamericanas relacionadas con patrimonio cultural, economía creativa y/o desarrollo sostenible).
6. Contar con un equipo mínimo de trabajo: a) coordinador del proceso de formación, b) mínimo 3 docentes y/o personal capacitado en la formación de los ejes del objetivo del convenio, c) web máster que brinde asesoría en el manejo y funcionamiento de la plataforma que se realice para la formación.
7. El equipo de profesionales debe ser de las áreas de ciencias sociales, políticas o humanas con especialización y/o maestría en ciencias sociales, humanidades, pedagogía, gestión cultural o desarrollo humano con experiencia en formación académica en alguno de los ejes mencionados en el objetivo del convenio.
8. Hojas de vida o currículum vitae de su equipo mínimo de trabajo (en el que se demuestre la experiencia relacionada con el objeto de este contrato).
9. El proponente ganador deberá ser de uno de los países iberoamericanos (Andorra, Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, España, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, Portugal, República Dominicana, Uruguay o Venezuela).
10. Si bien no será un requisito indispensable, será valorada la presentación, en caso de un grupo de trabajo ad hoc, de un certificado de la autoridad competente de su (o sus países), que avale que pueden realizar procesos de formación. Si son centros de formación (Universidades, centros de investigación) deberán presentar el registro de la autoridad competente de su país (Ejemplo: Ministerio de Educación) que avala que las entidades y/o organizaciones puedan realizar actividades de formación académica.

5.- MEMORIA TÉCNICA

Para el proceso de licitación, los proponentes presentarán una propuesta técnica y financiera que contenga los criterios y soluciones planteadas para responder a los objetivos que se detallan en los apartados anteriores. La memoria técnica deberá incluir los siguientes apartados:

Los interesados deberán presentar su propuesta técnica que incluya lo siguiente:

1. Carta de presentación manifestando el interés y por qué considera que deben ser seleccionados.
2. Experiencia específica del proponente en procesos de formación dirigidos a cocineras tradicionales, gestores del patrimonio cultural, investigadores, estudiantes interesados en los ejes temáticos del objeto del convenio.
3. Propuesta técnica y metodológica para diseñar e implementar módulos de formación en cocinas iberoamericanas, patrimonio cultural, economía creativa y desarrollo sostenible teniendo en cuenta lineamientos, programas

y políticas de los países miembros de la iniciativa IBERCOCINAS. Esta propuesta debe tener en cuenta los productos.

4. Propuesta financiera.
5. Plan de trabajo propuesto contra entrega de productos.
6. Documentación que se especifica en la experiencia comprobable.

6.- CRITERIOS DE SELECCIÓN Y VALORACIÓN (Puntaje máximo 100)

Propuesta técnica y metodológica	40
Experiencia específica del proponente en procesos de formación dirigidos a cocineras tradicionales, gestores culturales, investigadores, estudiantes interesados en los ejes temáticos del objeto del convenio.	20
Experiencia del Equipo de Trabajo – Coordinador del Proyecto	10
Propuesta financiera	20
Aportes propios (Contrapartida del proponente)	10
TOTAL	100

7.- DOCUMENTACIÓN

El/la adjudicatario/a deberá enviar la información previa a Unidad Técnica de la Iniciativa IBERCOCINAS al correo electrónico: ibercocinas@cultura.gob.mx

Adicionalmente se deberán incluir los siguientes documentos.

Si es persona física:

1. Resumen curricular.
2. Copia de identificación oficial (Cédula de identidad, pasaporte, cédula profesional, etc.).
3. Copia de comprobante de domicilio (puede ser pago de algún servicio donde se especifique su domicilio).
4. Copia de comprobante de último grado de estudios.
5. Copia de RFC, CUIT, RUT, RUC, NIT o cédula de identificación fiscal.

Si es persona moral o jurídica:

1. Resumen curricular.
2. Copia de Acta Constitutiva.
3. Copia de comprobante de domicilio (puede ser pago de algún servicio donde se especifique su domicilio).
4. Copia de RFC, CUIT, RUT, RUC, NIT o cédula de identificación fiscal.

En caso de resultar seleccionado, para la conclusión del contrato y emisión de recursos, se solicitará:

1. Estado de Cuenta o documento emitido por su institución bancaria en el que se pueda ver legiblemente el nombre del banco, número de cuenta, CLABE y código SWIFT.

2. Factura, recibo de honorarios o recibo simple de pago (los datos de facturación y emisión serán proporcionados por la Unidad Técnica de IBERCOCINAS).

8.- PRESUPUESTO

El presupuesto destinado para la cobertura de todos los resultados previstos de este proyecto es de \$20,000 USD (veinte mil dólares estadounidenses), incluidos honorarios profesionales, productos comunicativos o subcontrataciones especializadas para productos específicos e impuestos. El/la adjudicatario/a deberá entregar facturas para el desembolso y será responsable de la contratación de asistentes o profesionales que requiera, sin que por ello medie responsabilidad de IBERCOCINAS con terceras partes no incluidas en el contrato. La asignación de recursos se realizará en un plazo de 15 a 20 días toda vez que se hayan entregado todos los documentos y facturas requisitadas. Se asignará el 50% del recurso al inicio de la contratación y el resto al concluirlo.

9.- DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL

Todos los derechos de propiedad sobre el conocimiento objeto de esta contratación recaen en IBERCOCINAS y la Secretaría General Iberoamericana.

10.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

En la web actual de SEGIB, <http://segib.org/>, se encuentra toda la información relativa a la institución, así como las diferentes líneas de trabajo. Todas las preguntas sobre esta licitación se deberán dirigir al correo electrónico antes mencionado, a través del cual se dará la debida respuesta.