**Nombre de la invitación cultural: Ponle Sabor al CEFE**

Antes de diligenciar este formato te recomendamos leer atentamente la invitación cultural y asegurarte de haber resuelto todas tus inquietudes a través del canal de atención convocatorias@scrd.gov.co

RECUERDA QUE ESTE FORMATO DEBE SER DILIGENCIADO EN SU TOTALIDAD.

Te recomendamos ser breve y preciso en la redacción de la propuesta.

| **Nombre de la Iniciativa**  |  |
| --- | --- |
| **Redes sociales** *Si no tiene redes sociales, indicar N/A* |   |

**Información de la iniciativa gastronómica**

| **Propuesta de Menú y precios** *Describe brevemente el menú y los precios sugeridos. Recuerda que los precios deben ser asequibles para los públicos del CEFE Chapinero* |
| --- |
|  |

| **¿Qué insumos locales vas a utilizar y cuál es el aporte de tu iniciativa a la cocina bogotana?:** |
| --- |
|  |

| **¿Cómo garantizarán precios asequibles para los visitantes del CEFE Chapinero?:** |
| --- |
|  |

| **Experiencia comercial de la persona natural o jurídica**.  |
| --- |
|  |

**Objetivo general**

| **¿*Cuál es el propósito central de tu iniciativa?***Recuerda que los objetivos empiezan con un verbo en infinitivo, por ejemplo: promover, desarrollar, identificar, etc. |
| --- |
|  |

**Costos del plato**

| **Costos del plato**  |
| --- |
| **Materia Prima** | **Cantidad** | **Unidad** | **Costo unitario** | **Subtotal** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Manipulación y cadena de proveeduría**

| Describa cómo garantizará la correcta manipulación de los alimentos, de dónde provienen los productos e insumos y cómo se controlará la cadena de frío. |
| --- |
|  |

**Equipos y procesos adicionales**

| Describa si la preparación requiere el uso de equipos especiales o si toma más de dos horas.**Nota:** El CEFE Chapinero no cuenta con equipos adicionales de cocina o refrigeración. Los equipos necesarios deben ser aportados por el proponente. |
| --- |
|  |