**FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS**

**INVITACIÓN PÚBLICA - CONCURSO BOGOTÁ SABE A CENTRO**

Antes de diligenciar este formato le recomendamos leer atentamente la invitación pública y asegurarse de haber resuelto todas sus inquietudes.

1. **Nombre del plato:**

**2. Identificación del participante (persona natural)**

| **Nombre del participante** |  |
| --- | --- |
| Cédula de ciudadanía |  |
| Teléfono fijo / celular |  |
| Correo electrónico |  |

**3. Identificación del establecimiento gastronómico o restaurante asociado**

| **Nombre del restaurante o establecimiento gastronómico asociado** |  |
| --- | --- |
| NIT |  |
| Representante legal |  |
| Teléfono fijo / celular |  |
| Localidad: Los Mártires, La Candelaria o Santa Fé |  |
| Dirección |  |
| Correo electrónico |  |

**4. Trayectoria de la cocinera o cocinero y justificación de su interés en participar.**

| **4.1 Trayectoria del cocinero o cocinera** |
| --- |
|  |
| **4.2 Justificación del interés en participar** |
|  |

**5. Propuesta**

| **5.1 Nombre del plato** | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | |
| **5.2 Concepto y narrativa del plato en términos culinarios y culturales** | | | | |
|  | | | | |
| **5.3 Justificación del plato.** Historia y antecedentes. Incluya aspectos como: inspiración, idea, pertinencia, uso de ingredientes, procedencia de ingredientes, etc.. (Use imágenes de considerarlo necesario). | | | | |
|  | | | | |
| **5.4 Descripción del plato.** Breve resumen sobre los aspectos más relevantes del plato. | | | | |
|  | | | | |
| **5.5 Receta e ingredientes:** Descripción o justificación del uso de los ingredientes. Describir que incluye, técnicas de preparación, etc. Ficha técnica con cantidad de ingredientes para 4 personas | | | | |
| **Receta:**  **Ingredientes:** | | | | |
| **Materia Prima** | **Cantidad** | **Unidad** | **Costo unitario** | **Subtotal** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**6. Preparación** (*Describa el paso a paso la preparación del plato. Use imágenes en caso de considerarlo necesario.)*

**7. Reseña de cómo van a garantizar la manipulación de los alimentos y la cadena de proveeduría.**  *(Dónde compran los alimentos y productos y cómo se van a manipular)*

**8. Link del video:** Link a un video de 3 minutos (MÁXIMO), en el que presente, de manera breve y clara, la explicación del plato, la preparación y sus ingredientes.

Acceso al video: debe garantizar que el link se pueda abrir y visualizar, ya sea con acceso público o incluyendo aquí la clave: