

Sucre, Sincelejo, 15 de noviembre de 2023.

Señor(a)

DANIELA RAVE ACEVEDO

C.C N° 1.088.324.543 Pereira (Pereira).

ASESORÍA ESTRATÉGICA EMPRESARIAL S.A.S NIT:901029406-1

administracion@aemsas.com

Ciudad.

Asunto: Invitación a presentar Propuesta.

Por medio del presente escrito, la estoy invitando a presentar cotización para el proceso de contratación directa-Orden de servicios, teniendo en cuenta lo dispuesto en el manual de contratación artículo 07 numeral V, cuyo objeto es **“ORDEN DE SERVICIOS PARA CONTRATAR EL RUBRO R03-SERVICIOS PARA LA INNOVACIÓN RELACIONADO AL SERVICIO DE DISEÑO Y ANÁLISIS DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES NECESARIOS PARA LA COFINANCIACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DEL PROYECTO DE LA EMPRESA BENEFICIARIA AGROVICAMP NIT. NIT 23139473-2 EN EL MARCO DEL PROYECTO DENOMINADO “DESARROLLO DE CAPACIDADES EN GESTIÓN DE LA INNOVACIÓN EMPRESARIAL PARA LAS EMPRESAS DEL SECTOR TURISMO, AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL DEL DEPARTAMENTO DE SUCRE CON CÓDIGO BPIN 2020000100056, de conformidad con lo señalado en la solicitud de orden de servicios por el área administrativa de esta entidad, la cual se relaciona los requerimientos:**

SERVICIO N° 2: SERVICIO DE DISEÑO Y ANÁLISIS DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES

FASES METODOLÓGICAS:

Etapas 1: Requerimientos técnicos.

1. Identificación de instrumentos, utensilios, equipos de laboratorio, materias primas, insumos, reactivos, proceso tecnológico, sistema de envasado o empaquetado y marco legal aplicable según las características del producto.

Etapas 2: Formulación y estandarización de Proceso.

2. Caracterización fisicoquímica (proteína, grasa, Ph, acidez, etc.) del producto final.
3. Realización de ensayos de formulación de acuerdo con las características deseables del producto final.
4. Estandarización de procesos productivo.
5. Caracterización nutricional del producto final por balance de materia y energía, comparación con tablas de composición nutricionales de referencia.

Etapa 3: Testeo

- Descripción cualicuantitativa del producto, se elabora ficha técnica del bloque nutricional con descripción organoléptica descriptiva con encuesta de comparación del producto con otro del mercado.

Etapa 4: Estudios de Vida útil.



- Realización de estudios de vida útil que permita conocer el tiempo durante el cual el nuevo producto mantiene sus características de calidad sensorial, seguridad y estabilidad microbiológica.

ETAPA	FASE	RESULTADO
ANÁLISIS DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES	Requerimientos técnicos.	Documento con los requerimientos de materiales utensilios, equipos, condiciones de proceso.
	Formulación y estandarización de Proceso.	Resultados de laboratorio de análisis fisicoquímicos del <u>producto final</u> . Estandarización de procesos productivo.
	Testeo	Descripción cualicuantitativa del producto, se elabora ficha técnica del bloque nutricional con descripción organoléptica descriptiva con encuesta de comparación del producto con otro del mercado.
	Estudios de vida útil.	Informe de caracterización nutricional (Tabla nutricional) y de vida útil del prototipo.

Nota aclaratoria: Los resultados de los exámenes de laboratorio se entregarán en el tiempo que se estipule la duración del producto (de 1 a 12 meses), para el primer informe me entregará constancia emitida por el laboratorio de ingreso de la muestra y avances.

REQUISITOS SANITARIOS QUE SE DEBEN CUMPLIR ESTAN CONTEMPLADOS EN:

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, CAPÍTULO III, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- ✓ **ARTÍCULO 11. ESTADO DE SALUD.** El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:
- ✓ Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.



SUCRE

emprende, innova y crea



- ✓ **ARTÍCULO 12. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN**, Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución.

Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.



- ✓ **ARTÍCULO 13. PLAN DE CAPACITACIÓN**. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

CAPITULO V

CONTROL DE CALIDAD, Artículo 22. Sistema de control. Todas las fábricas de alimentos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento del alimento, desde la obtención de materias primas e insumos, hasta la distribución de productos terminados

Sírvase allegar con su cotización, los siguientes documentos para el proceso de contratación, teniendo en cuenta el valor presupuestado del proyecto de inversión que corresponde a la suma de **CATORCE MILLONES CERO NOVENTA Y TRES MIL PESOS (\$14.093.000)** , por un plazo de Quince (15) días calendarios.

- Copia de Cédula de Ciudadanía si el proponente es persona natural y Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio, si es persona jurídica.
- planillas de cumplimiento de obligaciones con los sistemas generales de seguridad social integral y aportes parafiscales o formato de acreditación de seguridad social suscrita por el representante legal.
- Registro Único Tributario de la DIAN (RUT).
- Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación.
- Certificado de antecedentes Fiscales expedido por la contraloría General de la República.
- Certificado de antecedentes Judiciales expedido por la Policía Nacional.
- Certificado de Contravenciones de policía.

Se verificará que la documentación presentada por el oferente se ajuste a lo exigido y su evaluación será **CUMPLE O NO CUMPLE**, y los factores de ponderación serán los siguientes:



ParqueSoft
Bogotá



Gobernación
de Sucre

SUCRE
DIFERENTE



Universidad de Sucre

CRITERIOS	PONDERACIÓN	PARÁMETROS DE CALIFICACIÓN
ESPECIFICACIONES TECNICAS	40%	EL OFERENTE CUMPLE CON LOS REQUERIMIENTOS ESPECIFICOS DEL OBJETO DEL CONTRATO
PRECIO	40%	EL OFERENTE CUMPLE CON EL VALOR QUE SE TIENE PRESUPUESTADO
EXPERIENCIA	20%	EL OFERENTE CUMPLE CON LA EXPERIENCIA REQUERIDA EN EL OBJETO DE LA INVITACION A PRESENTAR OFERTA

Atentamente,

CRISTIAN DAVID FORESTIERI ROJAS
Representante Legal PARQUESOFT BOGOTÁ

SUCRE

emprende, innova y crea



ParqueSoft[®]
Bogotá



Gobernación
de Sucre

SUCRE
DIFERENTE



Universidad de Sucre