



**COTIZACIÓN DE UN BIEN O SERVICIO**

Código: F-GCT-04

Versión: 02

**FORMATO**

Fecha: 01/08/2024

Página: 1 de 4

DATOS GENERALES	
FECHA	11/04/2025
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA A QUIEN SE SOLICITA COTIZACIÓN	HECTOR JULIO PAZ DIAZ
IDENTIFICACIÓN	77.096.146
ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO	N.A.
NIT	N.A.
ADVERTENCIA	Indicación de que la cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y, por tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes
OBJETO	Contratar los servicios de un profesional en el área de la ingeniería de apoyo al proceso de Extensión, para realizar las actividades requeridas en el componente calidad, inocuidad y productividad dentro de la cohorte 1 de la estrategia ZASCA Agroindustria Pamplona, en el marco del Convenio de Cooperación No. 240619 suscrito entre la Cámara de Comercio de Bucaramanga y el ISER.
VALIDEZ DE LA COTIZACIÓN	30 DÍAS
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	<p>Además de las obligaciones establecidas para los contratistas en los Artículos 4 y 5 de la ley 80 de 1993, el futuro contratista se compromete a:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apoyar la divulgación de la convocatoria a través de reuniones con aliados y la selección de las unidades productivas que se vincularan en el Zasca de Agroindustria.</li> <li>2. Apoyar la elaboración de diagnóstico de entrada y de salida de las unidades productivas que se vinculan al Zasca de Agroindustria y su presentación en los formatos exigidos por el coordinador del centro ZASCA.</li> <li>3. Asistir a la inducción para el manejo del Kit de herramientas documentales del centro ZASCA.</li> <li>4. Apoyar el desarrollo y participar en las ruedas de negocios organizadas en el marco de las actividades descritas en la ruta del Zasca Agroindustria Pamplona.</li> <li>5. Brindar la asistencia técnica del módulo calidad, inocuidad y agro logística en las unidades productivas Sabores y Colores, Frutymar, FrutiSport, Yogures Blanquita, Doña Ceci, Lácteos Chucarima, Productos Deli, Placeres Gourmet, Lácteos Juanita y Lácteo Las Nieves, aplicando conocimiento y habilidades en gestión y cumplimiento de estándares de calidad e inocuidad, rotulado nutricional, registro sanitario (RSA), mejora en los procesos logísticos de abastecimiento y de distribución y sostenibilidad ambiental.</li> </ol>



## COTIZACIÓN DE UN BIEN O SERVICIO

Código: F-GCT-04

Versión: 02

## FORMATO

Fecha: 01/08/2024

Página: 2 de 4

6. Realizar y presentar el cambio de unidades productivas, si se diere lugar, argumentando por escrito los motivos que originan el cambio ante la Coordinación del centro ZASCA AGROINDUSTRIA PAMPLONA.
7. Presentar los informes detallados de acuerdo con la directriz del coordinador del centro ZASCA y/o el supervisor del contrato, en los formatos indicados.
8. Aplicar estrategias para el aseguramiento de la calidad e inocuidad en el proceso de transformación de los alimentos.
9. Asesorar la implementación de sistemas y procesos que cumplan con los requisitos de calidad e inocuidad (normatividad legal vigente y necesidades del cliente) del sector de la industria alimentaria Nacional).
10. Diseñar, desarrollar y adaptar tecnologías y biotecnología para la conservación de alimentos, que preserven y optimicen las propiedades nutricionales y sensoriales de estos para el consumo humano, controlando las condiciones sanitarias en su transformación, almacenamiento y comercialización.
11. Apoyar en la Proposición de nuevas y oportunas ideas, acciones y/o actividades, que conlleven la implementación de la ruta y la generación de resultados del Zasca Agroindustria Pamplona.
12. Hacer el seguimiento de los indicadores de avance a las unidades productivas y las metas relacionadas con la ruta metodológica.
13. Llevar el diligenciamiento de los listados y actas de visita a cada una de las unidades productivas asignadas en los formatos indicados.
14. Entregar informe mensual detallado sobre el desarrollo de las actividades del contrato al supervisor designado por el ordenador del gasto, acorde a los formatos aprobados.

### OBLIGACIONES GENERALES

1. Realizar las obligaciones contractuales según sus conocimientos y experiencia, procurando seguir las instrucciones generales y específicas que el supervisor le imparta y que sean inherentes al objeto contractual.
2. Ejecutar idónea y oportunamente el objeto del contrato.
3. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando las dilaciones y entramientos que pudieran presentarse.
4. Llevar registro, archivos y controles que se requiera para brindar la información oportuna y confiable respecto de las diferentes actividades a cargo
5. Prestar el servicio dentro de la mayor ética y profesionalismo posible.
6. Abstenerse de realizar comentarios sobre los asuntos sometidos a su conocimiento por razón del presente contrato.
7. El contratista no puede extraer información institucional, así ésta esté relacionada con el desarrollo realizado durante la ejecución del contrato.



**COTIZACIÓN DE UN BIEN O SERVICIO**

Código: F-GCT-04

Versión: 02

**FORMATO**

Fecha: 01/08/2024

Página: 3 de 4

8. El contratista no puede gestionar certificados de los servicios de extensión para beneficio propio o a terceros.
  9. El contratista debe entregar en perfecto estado de funcionamiento, los equipos y accesorios proveídos por la institución.
  10. Registrar y/ o actualizar su hoja de vida en el Sistema de Información y Gestión del Empleo Público - SIGEP y presentar diligenciado el formato de bienes y rentas.
  11. Avisar al ISER, dentro de las 24 horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en riesgo los intereses legítimos del ISER.
  12. El contratista será responsable ante las autoridades de los actos y omisiones en el ejercicio de las actividades que desarrollo en virtud del contrato, cuando con ellos cause perjuicio al Instituto o a terceros.
  13. Efectuar los pagos al sistema general de seguridad social integral, lo cual será un requisito para el pago de los honorarios, así como para la legalización del contrato.
  14. Dejar documentado en los informes entregados mensualmente todas las actividades desarrolladas durante el transcurso de su contrato y cargar mes a mes al aplicativo del SECOP.
  15. Acreditar junto con el informe de supervisión, su afiliación y pago al Sistema de Seguridad Social en Salud y Pensiones, en los términos y porcentajes establecidos en la Ley, de conformidad con lo preceptuado en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
  16. No encontrarse incurso en inhabilidades e incompatibilidades para la celebración del presente contrato.
  17. De acuerdo con el Decreto 1072 de 2015 al numeral Art. 2.2.4.2.2.16. El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes:
    - Procurar el cuidado integral de su salud.
    - Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo.
    - Informar al contratante la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
    - Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo la Administradora de Riesgos Laborales.
    - Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y salud en el Trabajo SG-SST.
    - Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.
- Las demás que sean requeridas por el supervisor del contrato y que sean inherentes al objeto contractual.

**PLAZO**

**TRES MESES (3 MESES)**

**FORMA DE PAGO**

El Instituto cancelará al Contratista el valor total del contrato, en pagos mensuales o proporcionalmente en caso de no realizarse mes completo, previa presentación del informe detallado de actividades requisito para certificar el cumplimiento de actividades por parte del Supervisor del



**COTIZACIÓN DE UN BIEN O SERVICIO**



Código: F-GCT-04

Versión: 02

**FORMATO**

Fecha: 01/08/2024

Página: 4 de 4

	Contrato y evidencia de pago a seguridad social (salud, pensión y ARL) proporcional al valor del contrato			
RIESGOS DE LA CONTRATACIÓN	CLASE MORA EN LOS PAGOS	TIPIFICACION Efectos económicos desfavorables derivados por la mora en el pago por fallas atribuibles a la administración, exceptuándose a los retrasos generados por el contratista, en el cumplimiento de los requisitos para el pago.	ASIGNACION CONTRATANTE	ESTIMACION medio
	FALLA EN LA CALIDAD DEL SERVICIO POR PARTE DEL CONTRATISTA	El contratista es responsable de la calidad e idoneidad de la prestación de sus servicios y del incumplimiento del objeto contractual.	CONTRATISTA	medio
MECANISMO DE COBERTURA DE LOS RIESGOS	Amparos, vigencia y cuantía.			
VALOR OFRECIDO	DIECISIETE MILLONES CIENTO MIL PESOS MLCTE (\$ 17.100.000,00) (Quien cotiza deberá tener en cuenta todos los gastos en los que incurra por la suscripción, legalización y ejecución del contrato, como impuestos, publicaciones, constitución garantía única, transporte, operarios, etc.)			
PLAZO PARA PRESENTAR COTIZACIÓN	Plazo con que cuentan los interesados para presentar la cotización respectiva es de tres días, el lugar donde deben radicarla es el ISER de Pamplona Calle 8 No. 8 – 155			
 FIRMA DEL FUNCIONARIO QUE SOLICITA EL BIEN O SERVICIO	 FIRMA DE LA PERSONA QUE RECIBE LA COTIZACIÓN			



**COTIZACIÓN DE UN BIEN O SERVICIO**

Código: F-GCT-04

Versión: 02

**FORMATO**

Fecha: 01/08/2024

Página: 1 de 5

DATOS GENERALES	
FECHA	11/04/2025
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA A QUIEN SE SOLICITA COTIZACIÓN	JAVIER MAURICIO MELO GUEVARA
IDENTIFICACIÓN	79.684.766
ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO	N.A.
NIT	N.A.
ADVERTENCIA	Indicación de que la cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y, por tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes
OBJETO	Contratar los servicios de un profesional en el área de la ingeniería de apoyo al proceso de Extensión, para realizar las actividades requeridas en el componente calidad, inocuidad y productividad dentro de la cohorte I de la estrategia ZASCA Agroindustria Pamplona, en el marco del Convenio de Cooperación No. 240619 suscrito entre la Cámara de Comercio de Bucaramanga y el ISER.
VALIDEZ DE LA COTIZACIÓN	30 DÍAS
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	<p>Además de las obligaciones establecidas para los contratistas en los Artículos 4 y 5 de la ley 80 de 1993, el futuro contratista se compromete a:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apoyar la divulgación de la convocatoria a través de reuniones con aliados y la selección de las unidades productivas que se vincularan en el Zasca de Agroindustria.</li> <li>2. Apoyar la elaboración de diagnóstico de entrada y de salida de las unidades productivas que se vinculan al Zasca de Agroindustria y su presentación en los formatos exigidos por el coordinador del centro ZASCA.</li> <li>3. Asistir a la inducción para el manejo del Kit de herramientas documentales del centro ZASCA.</li> <li>4. Apoyar el desarrollo y participar en las ruedas de negocios organizadas en el marco de las actividades descritas en la ruta del Zasca Agroindustria Pamplona.</li> <li>5. Brindar la asistencia técnica del módulo calidad, inocuidad y agro logística en las unidades productivas Sabores y Colores, Frutymar, FrutiSport, Yogures Blanquita, Doña Ceci, Lácteos Chucarima, Productos Deli, Placeres Gourmet, Lácteos Juanita y Lácteo Las Nieves, aplicando conocimiento y habilidades en gestión y cumplimiento de estándares de calidad e inocuidad, rotulado nutricional, registro sanitario (RSA), mejora en los procesos logísticos de abastecimiento y de distribución y sostenibilidad ambiental.</li> </ol>



## COTIZACIÓN DE UN BIEN O SERVICIO

Código: F-GCT-04

Versión: 02

Fecha: 01/08/2024

Página: 2 de 5

### FORMATO

6. Realizar y presentar el cambio de unidades productivas, si se diere lugar, argumentando por escrito los motivos que originan el cambio ante la Coordinación del centro ZASCA AGROINDUSTRIA PAMPLONA.
7. Presentar los informes detallados de acuerdo con la directriz del coordinador del centro ZASCA y/o el supervisor del contrato, en los formatos indicados.
8. Aplicar estrategias para el aseguramiento de la calidad e inocuidad en el proceso de transformación de los alimentos.
9. Asesorar la implementación de sistemas y procesos que cumplan con los requisitos de calidad e inocuidad (normatividad legal vigente y necesidades del cliente) del sector de la industria alimentaria Nacional).
10. Diseñar, desarrollar y adaptar tecnologías y biotecnología para la conservación de alimentos, que preserven y optimicen las propiedades nutricionales y sensoriales de estos para el consumo humano, controlando las condiciones sanitarias en su transformación, almacenamiento y comercialización.
11. Apoyar en la Proposición de nuevas y oportunas ideas, acciones y/o actividades, que conlleven la implementación de la ruta y la generación de resultados del Zasca Agroindustria Pamplona.
12. Hacer el seguimiento de los indicadores de avance a las unidades productivas y las metas relacionadas con la ruta metodológica.
13. Llevar el diligenciamiento de los listados y actas de visita a cada una de las unidades productivas asignadas en los formatos indicados.
14. Entregar informe mensual detallado sobre el desarrollo de las actividades del contrato al supervisor designado por el ordenador del gasto, acorde a los formatos aprobados.

### OBLIGACIONES GENERALES

1. Realizar las obligaciones contractuales según sus conocimientos y experiencia, procurando seguir las instrucciones generales y específicas que el supervisor le imparta y que sean inherentes al objeto contractual.
2. Ejecutar idónea y oportunamente el objeto del contrato.
3. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando las dilaciones y entramientos que pudieran presentarse.
4. Llevar registro, archivos y controles que se requiera para brindar la información oportuna y confiable respecto de las diferentes actividades a cargo
5. Prestar el servicio dentro de la mayor ética y profesionalismo posible.
6. Abstenerse de realizar comentarios sobre los asuntos sometidos a su conocimiento por razón del presente contrato.
7. El contratista no puede extraer información institucional, así ésta esté relacionada con el desarrollo realizado durante la ejecución del contrato.



**COTIZACIÓN DE UN BIEN O SERVICIO**

Código: F-GCT-04

Versión: 02

**FORMATO**

Fecha: 01/08/2024

Página: 3 de 5

8. El contratista no puede gestionar certificados de los servicios de extensión para beneficio propio o a terceros.
9. El contratista debe entregar en perfecto estado de funcionamiento, los equipos y accesorios proveídos por la institución.
10. Registrar y/ o actualizar su hoja de vida en el Sistema de Información y Gestión del Empleo Público - SIGEP y presentar diligenciado el formato de bienes y rentas.
11. Avisar al ISER, dentro de las 24 horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en riesgo los intereses legítimos del ISER.
12. El contratista será responsable ante las autoridades de los actos y omisiones en el ejercicio de las actividades que desarrollo en virtud del contrato, cuando con ellos cause perjuicio al Instituto o a terceros.
13. Efectuar los pagos al sistema general de seguridad social integral, lo cual será un requisito para el pago de los honorarios, así como para la legalización del contrato.
14. Dejar documentado en los informes entregados mensualmente todas las actividades desarrolladas durante el transcurso de su contrato y cargar mes a mes al aplicativo del SECOP.
15. Acreditar junto con el informe de supervisión, su afiliación y pago al Sistema de Seguridad Social en Salud y Pensiones, en los términos y porcentajes establecidos en la Ley, de conformidad con lo preceptuado en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
16. No encontrarse incurso en inhabilidades e incompatibilidades para la celebración del presente contrato.
17. De acuerdo con el Decreto 1072 de 2015 al numeral Art. 2.2.4.2.2.16. El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes:
  - Procurar el cuidado integral de su salud.
  - Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo.
  - Informar al contratante la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
  - Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo la Administradora de Riesgos Laborales.
  - Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y salud en el Trabajo SG-SST.
  - Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.Las demás que sean requeridas por el supervisor del contrato y que sean inherentes al objeto contractual.

PLAZO

TRES MESES (3 MESES)

FORMA DE PAGO

El Instituto cancelará al Contratista el valor total del contrato, en pagos mensuales o proporcionalmente en caso de no realizarse mes completo, previa presentación del informe detallado de actividades requisito para certificar el cumplimiento de actividades por parte del Supervisor del



**COTIZACIÓN DE UN BIEN O SERVICIO**

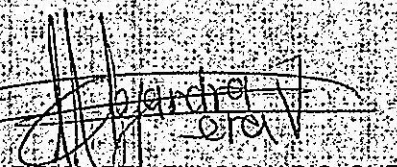

Código: F-GCT-04

Versión: 02

**FORMATO**

Fecha: 01/08/2024

Página: 4 de 5

	Contrato y evidencia de pago a seguridad social (salud, pensión y ARL) proporcional al valor del contrato			
RIESGOS DE LA CONTRATACIÓN	<b>CLASE</b>	<b>TIPIFICACION</b>	<b>ASIGNACION</b>	<b>ESTIMACION</b>
	MORA EN LOS PAGOS	Efectos económicos desfavorables derivados por la mora en el pago por fallas atribuibles a la administración, exceptuándose a los retrasos generados por el contratista, en el cumplimiento de los requisitos para el pago.	CONTRATANTE	medio
	MECANISMO DE COBERTURA DE LOS RIESGOS			
	Amparos, vigencia y cuantía.			
	VALOR OFRECIDO			
	DIECIOCHO MILLONES SEICIENTOS MIL PESOS MLCTE (\$ 18.600.000,00). (Quien cotiza deberá tener en cuenta todos los gastos en los que incurra por la suscripción, legalización y ejecución del contrato, como impuestos, publicaciones, constitución garantía única, transporte, operarios, etc.)			
	PLAZO PARA PRESENTAR COTIZACIÓN			
	Plazo con que cuentan los interesados para presentar la cotización respectiva es de tres días, el lugar donde deben radicarla es el ISER de Pamplona Calle 8 No. 8 – 155			
 FIRMA DEL FUNCIONARIO QUE SOLICITA EL BIEN O SERVICIO	 FIRMA DE LA PERSONA QUE RECIBE LA COTIZACIÓN			

Barrancabermeja, 11 de abril del 2025

## **PROPUESTA TECNICA**

**HECTOR JULIO PAZ DIAZ**

**77096146**

### **PERFIL PROFESIONAL**

Ingeniero Agroindustrial con experiencia en **inocuidad y calidad en la producción de alimentos**, con habilidades en la supervisión, control y optimización de procesos productivos para garantizar productos seguros y de alta calidad. Cuento con conocimientos en el **diagnóstico y análisis organizacional de unidades productivas**, lo que me permite evaluar y mejorar la gestión empresarial en el sector agroindustrial.

Especialista en **Gerencia en Riesgos Laborales, Seguridad y Salud en el Trabajo**, con competencias en la identificación y mitigación de riesgos en entornos productivos, asegurando condiciones óptimas para los trabajadores y la calidad de los productos.

Magíster en **Innovación Social y Desarrollo de Territorios**, con enfoque en la integración de estrategias de desarrollo sostenible en la industria agroalimentaria. Mi trayectoria incluye experiencia en **docencia universitaria, formación de talento humano e investigación aplicada**, lo que me ha llevado a obtener el reconocimiento de **Investigador Junior (J) por Minciencias** y a desempeñarme como **par evaluador en proyectos del sistema de regalías, investigación e innovación**.

He ocupado cargos como **Jefe de Inocuidad Alimentaria y Coordinador de Calidad**, liderando estrategias de aseguramiento de calidad e inocuidad en la producción de alimentos. Mi perfil se caracteriza por un alto compromiso, capacidad de liderazgo y orientación a la mejora continua en el sector agroindustrial.

### **OBJETIVO GENERAL**

Contratar los servicios de un profesional en el área de la ingeniería de apoyo al proceso de Extensión, para realizar las actividades requeridas en el componente calidad, inocuidad y productividad dentro de la cohorte I de la estrategia ZASCA Agroindustria Pamplona, en el marco del Convenio de Cooperación No. 240619 suscrito entre la Cámara de Comercio de Bucaramanga y el ISER.

### **OBJETIVOS ESPECIFICOS**

1. Apoyar la divulgación de la convocatoria a través de reuniones con aliados y la selección de las unidades productivas que se vincularan en el Zasca de Agroindustria.
2. Apoyar la elaboración de diagnóstico de entrada y de salida de las unidades productivas que se vinculan al Zasca de Agroindustria y su presentación en los formatos exigidos por el coordinador del centro ZASCA.
3. Asistir a la inducción para el manejo del Kit de herramientas documentales del centro ZASCA.
4. Entregar informe mensual detallado sobre el desarrollo de las actividades del contrato al supervisor designado por el ordenador del gasto, acorde a los formatos aprobados.
5. Apoyar el desarrollo y participar en las ruedas de negocios organizadas en el marco de las actividades descritas en la ruta del Zasca Agroindustria Pamplona.
6. Brindar la asistencia técnica del módulo calidad, inocuidad y agro logística en las unidades productivas Sabores y Colores, Frutymar, FrutiSport, Yogures Blanquita, Doña

- Ceci, Lácteos Chucarima, Productos Deli, Placeres Gourmet, Lácteos Juanita y Lácteo Las Nieves, aplicando conocimiento y habilidades en gestión y cumplimiento de estándares de calidad e inocuidad, rotulado nutricional, registro sanitario (RSA), mejora en los procesos logísticos de abastecimiento y de distribución y sostenibilidad ambiental.
7. Realizar y presentar el cambio de unidades productivas, si se diere lugar, argumentando por escrito los motivos que originan el cambio ante la Coordinación del centro ZASCA AGROINDUSTRIA PAMPLONA.
  8. Presentar los informes detallados de acuerdo con la directriz del coordinador del centro ZASCA y/o el supervisor del contrato, en los formatos indicados.
  9. Aplicar estrategias para el aseguramiento de la calidad e inocuidad en el proceso de transformación de los alimentos.
  10. Asesorar la implementación de sistemas y procesos que cumplan con los requisitos de calidad e inocuidad (normatividad legal vigente y necesidades del cliente) del sector de la industria alimentaria Nacional).
  11. Diseñar, desarrollar y adaptar tecnologías y biotecnología para la conservación de alimentos, que preserven y optimicen las propiedades nutricionales y sensoriales de estos para el consumo humano, controlando las condiciones sanitarias en su transformación, almacenamiento y comercialización.
  12. Apoyar en la Proposición de nuevas y oportunas ideas, acciones y/o actividades, que conlleven la implementación de la ruta y la generación de resultados del Zasca Agroindustria Pamplona.
  13. Hacer el seguimiento de los indicadores de avance a las unidades productivas y las metas relacionadas con la ruta metodológica.
  14. Llevar el diligenciamiento de los listados y actas de visita a cada una de las unidades productivas asignadas en los formatos indicados.
  15. Entregar informe mensual detallado sobre el desarrollo de las actividades del contrato al supervisor designado por el ordenador del gasto, acorde a los formatos aprobados.

#### Honorarios

El costo de los honorarios profesionales para el alcance de los productos designados es la suma de un total general de DIECISIETE MILLONES CIENTO MIL PESOS MLCTE (\$ 17.100.000,00.) en el rubro de Honorarios para dicha contratación por un periodo de TRES MESES.

#### Periodo de ejecución:

Tres (3) meses contados a partir de la legalización del respectivo contrato.

A la espera de su respuesta,

Atentamente,

*Hector Julio Paz Diaz*  
HECTOR JULIO PAZ DIAZ  
77096146 de Valledupar  
3102756901  
agroinhector@gmail.com

Barrancabermeja, 11 de abril del 2025

## PROPUESTA TECNICA

JAVIER MAURICIO MELO GUEVARA  
79.684.766

### PERFIL PROFESIONAL

Ingeniero Agroindustrial egresado del Instituto Universitario de La Paz. Conocimientos en desarrollo de operaciones unitarias del proceso agroindustrial específico: lácteos, cárnicos y vegetales; elaboración de concentrados y curtiembres de pieles; formulación y evaluación de proyectos; determinación de la composición y calidad de las materias primas. Manejo de Microsoft Word, Excel, Power Point.

Excelente desarrollo interpersonal y dirección de grupo. Capacidad para gestionar empresas agroindustriales, formado en áreas fundamentales de las ciencias básicas, la administración, el mercadeo y la humanística que le permiten realizar funciones para dar respuesta a la problemática del sector agropecuario y posibilidades de los sectores de producción, transformación y comercialización de insumos y productos provenientes de la naturaleza viviente. He ocupado cargos como **Jefe de Inocuidad Alimentaria y Coordinador de Calidad**, liderando estrategias de aseguramiento de calidad e inocuidad en la producción de alimentos. Mi perfil se caracteriza por un alto compromiso, capacidad de liderazgo y orientación a la mejora continua en el sector agroindustrial.

### OBJETIVO GENERAL

Contratar los servicios de un profesional en el área de la ingeniería de apoyo al proceso de Extensión, para realizar las actividades requeridas en el componente calidad, inocuidad y productividad dentro de la cohorte I de la estrategia ZASCA Agroindustria Pamplona, en el marco del Convenio de Cooperación No. 240619 suscrito entre la Cámara de Comercio de Bucaramanga y el ISER.

### OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Apoyar la divulgación de la convocatoria a través de reuniones con aliados y la selección de las unidades productivas que se vincularán en el Zasca de Agroindustria.
2. Apoyar la elaboración de diagnóstico de entrada y de salida de las unidades productivas que se vinculan al Zasca de Agroindustria y su presentación en los formatos exigidos por el coordinador del centro ZASCA.
3. Asistir a la inducción para el manejo del Kit de herramientas documentales del centro ZASCA.
4. Entregar informe mensual detallado sobre el desarrollo de las actividades del contrato al supervisor designado por el ordenador del gasto, acorde a los formatos aprobados.
5. Apoyar el desarrollo y participar en las ruedas de negocios organizadas en el marco de las actividades descritas en la ruta del Zasca Agroindustria Pamplona.
6. Brindar la asistencia técnica del módulo calidad, inocuidad y agro logística en las unidades productivas Sabores y Colores, Frutymar, FrutiSport, Yogures Blanquita, Doña Ceci, Lácteos Chucarima, Productos Deli, Placeres Gourmet, Lácteos Juanita y Lácteo Las Nieves, aplicando conocimiento y habilidades en gestión y cumplimiento de estándares de calidad e inocuidad, rotulado nutricional, registro sanitario (RSA), mejora en los procesos logísticos de abastecimiento y de distribución y sostenibilidad ambiental.
7. Realizar y presentar el cambio de unidades productivas, si se diere lugar, argumentando por escrito los motivos que originan el cambio ante la Coordinación del centro ZASCA AGROINDUSTRIA PAMPLONA.

8. Presentar los informes detallados de acuerdo con la directriz del coordinador del centro ZASCA y/o el supervisor del contrato, en los formatos indicados.
9. Aplicar estrategias para el aseguramiento de la calidad e inocuidad en el proceso de transformación de los alimentos.
10. Asesorar la implementación de sistemas y procesos que cumplan con los requisitos de calidad e inocuidad (normatividad legal vigente y necesidades del cliente) del sector de la industria alimentaria Nacional).
11. Diseñar, desarrollar y adaptar tecnologías y biotecnología para la conservación de alimentos, que preserven y optimicen las propiedades nutricionales y sensoriales de estos para el consumo humano, controlando las condiciones sanitarias en su transformación, almacenamiento y comercialización.
12. Apoyar en la Proposición de nuevas y oportunas ideas, acciones y/o actividades, que conlleven la implementación de la ruta y la generación de resultados del Zasca Agroindustria Pamplona.
13. Hacer el seguimiento de los indicadores de avance a las unidades productivas y las metas relacionadas con la ruta metodológica.
14. Llevar el diligenciamiento de los listados y actas de visita a cada una de las unidades productivas asignadas en los formatos indicados.
15. Entregar informe mensual detallado sobre el desarrollo de las actividades del contrato al supervisor designado por el ordenador del gasto, acorde a los formatos aprobados.

#### **Honorarios**

El costo de los honorarios profesionales para el alcance de los productos designados es la suma de un total general de DIECIOCHO MILLONES SEICIENTOS MIL PESOS MLCTE (\$ 18.600.000,00.) en el rubro de Honorarios para dicha contratación por un periodo de TRES MESES.

#### **Periodo de ejecución:**

Tres (3) meses contados a partir de la legalización del respectivo contrato.

A la espera de su respuesta,

Atentamente,



JAVIER MAURICIO MELO GUEVARA  
79.684.766 de Bogotá\*  
3182384034  
jmeloguevara@gmail.com