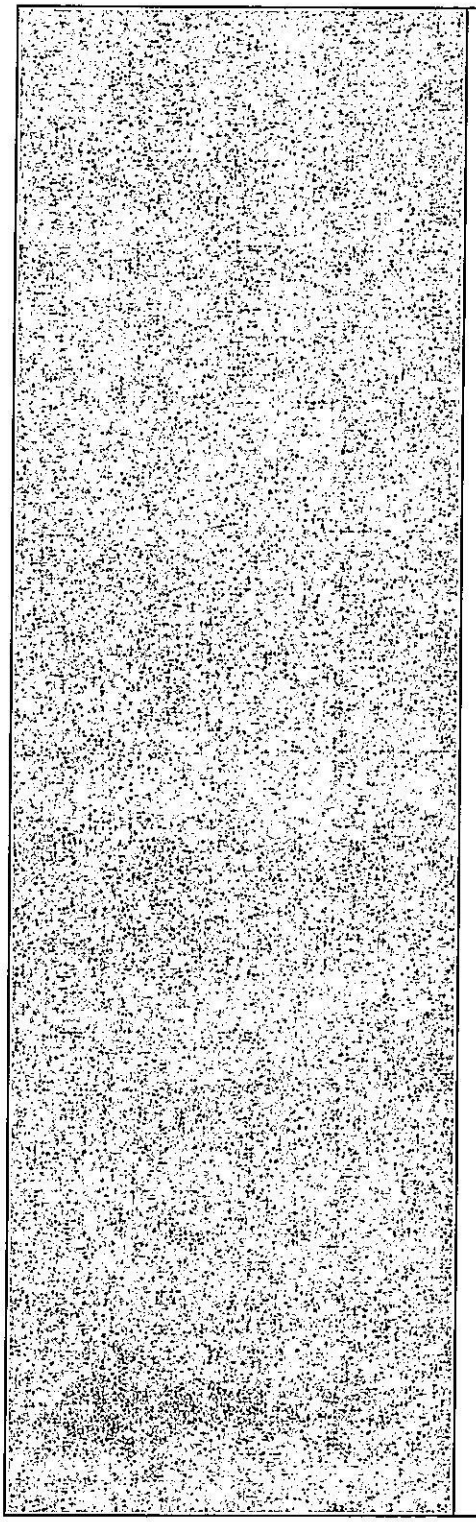
DATOS GENERALES	
FECHA	18/06/2025
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA A QUIEN SE SOLICITA COTIZACIÓN	YOICELIN AYOLA CONEO
IDENTIFICACIÓN	1094824546
ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO	N.A.
NIT	N.A
ADVERTENCIA	Indicación de que la cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y, por 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 mejoramiento productivo e innovación 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	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: 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. 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. 5. Brindar la asistencia técnica del módulo Mejoramiento Productivo e Innovación en las unidades productivas Yogures L&S, Finca Lechera Villa Paraíso, Los Sabores De Leidy...Di, Manuyogurt, Kate Delifood, Vafel, Yogures La Victoria, Lácteos El Rocío, El Triunfo, La María, El Diviso, Santa Marta, Santa Marta 1, Artesanos, Dulces Casa Vieja, Lácteos Estrella, Lácteos Villa Karen, Lácteos La Novia, Lácteos El Naranjito, Lácteos La Conquista, Villa Paula, Lácteos Pamplonita, Degranja, Lácteos Las Capillas Del Uvon, Lácteos Chavita, Yoguli, Granja El Milagro, Unidad Productiva Frutty Pamplonita, aplicando



conocimiento y habilidades para el fortalecimiento de los procesos de transformación, fortalecimiento productivo y desarrollo de nuevos productos.

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 entrabamientos 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. 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 DEPAGO	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 Contrato y evidencia de pago a seguridad social (salud, pensión y ARL) proporcional al valor del contrato
RIESGOS DE LA CONTRATACION	

CLASE	TIPIFICACION	ASIGNACION	ESTIMACION
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
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	El valor del contrato asignado por la institución es hasta la suma de DOCE MILLONES NOVECIENTOS SESENTA MIL PESOS MLCTE ($ 12.960.000,00). (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

DATOS GENERALES	
FECHA	18/06/2025
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA A QUIEN SE SOLICITA COTIZACIÓN	CAROLINA PABÓN MORA
IDENTIFICACIÓN	60262396
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 mejoramiento productivo e innovación 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	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: 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. 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. 5. Brindar la asistencia técnica del módulo Mejoramiento Productivo e Innovación en las unidades productivas Yogures L&S, Finca Lechera Villa Paraíso, Los Sabores De Leidy...Di, Manuyogurt, Kate Delifood, Vafel, Yogures La Victoria, Lácteos El Rocío, El Triunfo, La María, El Diviso, Santa Marta, Santa Marta 1, Artesanos, Dulces Casa Vieja, Lácteos Estrella, Lácteos Villa Karen, Lácteos La Novia, Lácteos El Naranjito, Lácteos La Conquista, Villa Paula, Lácteos Pamplonita, Degranja, Lácteos Las Capillas Del Uvon, Lácteos Chavita, Yoguli, Granja El Milagro, Unidad Productiva Frutty Pamplonita, aplicando

conocimiento y habilidades para el fortalecimiento de los procesos de transformación, fortalecimiento productivo y desarrollo de nuevos productos.
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 entrabamientos 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. 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 DEPAGO	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 Contrato y evidencia de pago a seguridad social (salud, pensión y ARL) proporcional al valor del contrato
RIESGOS DE LA CONTRATACIÓN	

CLASE	TIPIFICACION	ASIGNACION	ESTIMACION
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
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	El valor del contrato asignado por la institución es hasta la suma de DOCE MILLONES NOVECIENTOS SESENTA MIL PESOS MLCTE ($ 12.960.000,00). (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

PROPUESTA TECNICA

CAROLINA PABÓN MORA

Perfil profesional

Profesional en Ingeniería de alimentación con especialización en Sistemas Integrados de Gestión de la Calidad y Magister en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Con sólida formación y experiencia en el área de ciencia y tecnología de alimentos. Inició trayectoria como auxiliar de laboratorio de alimentos entre los años 2005 y 2006, fortaleciendo competencias en análisis físico-químico y microbiológico de alimentos. Ha desarrollado una destacada labor como docente universitaria en programas de Ingeniería de Alimentos en la Universidad de Pamplona, contribuyendo a la formación académica y científica de nuevos profesionales del sector. Su enfoque combina la experiencia práctica en laboratorio, la docencia universitaria, y la gestión de calidad, con un compromiso constante por la mejora continua y la formación académica de alto nivel.

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 mejoramiento productivo e innovación 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. 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.
5. Brindar la asistencia técnica del módulo Mejoramiento Productivo e Innovación en las unidades productivas Yogures L&S, Finca Lechera Villa Paraíso, Los Sabores De Leidy...Di, Manuyogurt, Kate Delifood, Vafel, Yogures La Victoria, Lácteos El Rocío, El Triunfo, La María, El Diviso, Santa Marta, Santa Marta 1, Artesanos, Dulces Casa Vieja, Lácteos Estrella, Lácteos Villa Karen, Lácteos La Novia, Lácteos El Naranjito, Lácteos La Conquista, Villa Paula, Lácteos Pamplonita, Degranja, Lácteos Las Capillas Del Uvon, Lácteos Chavita, Yoguli, Granja El Milagro, Unidad Productiva Frutty Pamplonita, aplicando conocimiento y habilidades para el fortalecimiento de los procesos de transformación, fortalecimiento productivo y desarrollo de nuevos productos.
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.

Honorarios

El costo de los honorarios profesionales para el alcance de los productos designados es la suma de un total general de QUINCE MILLONES DE PESOS MLCTE ($ 15.000.000,00). 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,

CAROLINA PABÓN MORA

PROPUESTA TECNICA

YOICELIN AYOLA CONEO

Perfil profesional

Profesional en Ingeniería de Alimentos y Nutrición y Dietética, con especialización en Protección de Alimentos y candidata a Magíster en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Cuenta con experiencia en innovación y desarrollo de productos en el sector lácteo, así como en la formulación e implementación de estrategias relacionadas con la Seguridad Alimentaria y Nutricional.

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 mejoramiento productivo e innovación 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. 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.
5. Brindar la asistencia técnica del módulo Mejoramiento Productivo e Innovación en las unidades productivas Yogures L&S, Finca Lechera Villa Paraíso, Los Sabores De Leidy...Di, Manuyogurt, Kate Delifood, Vafel, Yogures La Victoria, Lácteos El Rocío, El Triunfo, La María, El Diviso, Santa Marta, Santa Marta 1, Artesanos, Dulces Casa Vieja, Lácteos Estrella, Lácteos Villa Karen, Lácteos La Novia, Lácteos El Naranjito, Lácteos La Conquista, Villa Paula, Lácteos Pamplonita, Degranja, Lácteos Las Capillas Del Uvon, Lácteos Chavita, Yoguli, Granja El Milagro, Unidad Productiva Frutty Pamplonita, aplicando conocimiento y habilidades para el fortalecimiento de los procesos de transformación, fortalecimiento productivo y desarrollo de nuevos productos.
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.

Honorarios

El costo de los honorarios profesionales para el alcance de los productos designados es la suma de un total general de DOCE MILLONES NOVECIENTOS SESENTA MIL PESOS MLCTE ($ 12.960.000,00). 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,

YOICELIN AYOLA CONEO