



TÉRMINOS DE REFERENCIA

CONTRATACIÓN DE INSTITUCIÓN EDUCACIONAL PARA DESARROLLO DE DIPLOMADO EN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN, COMERCIALIZACIÓN E INOCUIDAD HORTÍCOLA

CÓDIGO 19PTI-109867-2

Fecha: 14-08-2020

I. ANTECEDENTES GENERALES

1. NONBRE DEL PROYECTO O PROGRAMA

PROGRAMA TERRITORIAL INTEGRADO (PTI) HORTÍCOLA REGIÓN METROPOLITANA EN CALIDAD E INOCUIDAD

2. SECTOR PRODUCTIVO

Hortícola

3. FECHA DE EJECUCIÓN

Septiembre-Diciembre

4. ANTECEDENTES DEL PROGRAMA

La Región Metropolitana (RM) concentra más del 30% de la superficie total de hortalizas cultivada en el país y produce alrededor del 20% del total nacional. Sin embargo, dadas las condiciones a nivel de producción primaria, el sector padece de una serie de brechas que limitan su desarrollo, entre ellas: Limitada incorporación de estrategias que resguarden la inocuidad de los productos, reducida incorporación de estrategias de gestión, pequeñas explotaciones con escasa incorporación de tecnologías productivas, baja capacitación de productores hortícolas, baja capacitación y actualización de asesores hortícolas, limitado acceso a mercados formales, limitada incorporación de infraestructura, baja agregación de valor a los productos comercializados y la presencia de canales comerciales con exigencias muy diferentes entre sí.

Sin embargo, la cercanía con el Gran Santiago también puede suponer una ventaja para la horticultura regional, dado que es el principal mercado a nivel nacional. Por otro lado, en esta región se comercializa un 70% de las hortalizas del país a través de Lo Valledor, y La Vega por lo que esta necesidad de fortalecimiento de la cadena de comercialización, debe ir acompañada de estrategias y acciones que permitan asegurar a los consumidores productos de calidad e inocuos, con el fin de disminuir el factor de riesgo a nivel sanitario.

Asimismo, para la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) en la RM, la oferta de productos hortícolas frescos desde las áreas periurbanas es clave. Las recientes crisis en nuestro país y el desarrollo de la pandemia, han demostrado la importancia del sector agrícola en el abastecimiento y correcta alimentación de la población.

Ante este escenario, son los asesores técnicos de la producción primaria quienes tienen el desafío de orientar a los agricultores en todo ámbito de su negocio, es así que su asesoría debe ser integral, abordando desde aspectos técnico productivos hasta aspectos de gestión y comercialización, pasando por el cumplimiento de normativas nacionales e internacionales en algunos casos a cumplir.

La Región Metropolitana cuenta con el Programa Territorial Integrado Hortícola, calidad e inocuidad, en adelante RED HORTÍCOLA, cuyo objetivo es fortalecer la cadena de valor, promoviendo la calidad e inocuidad en la industria a través de la implementación de un modelo de gestión territorial y de articulación público privada.

A través del PTI se busca reducir las principales brechas a nivel de producción primaria, distribución y redes territoriales.

En esta oportunidad, se busca dictar un programa de fortalecimiento y actualización de capacidades técnicas de producción, gestión, comercialización e inocuidad hortícola bajo el marco de un desarrollo sustentable de la industria, para asesores que se desempeñen en el ámbito público o privado de la Región Metropolitana.

5. OBJETIVO

Fortalecer y actualizar las capacidades técnicas en producción, gestión, comercialización en inocuidad alimentaria de asesores que se desempeñen en el rubro hortícola de la región Metropolitana para que puedan entregar una asesoría integral a productores hortícolas del territorio mejorando su competitividad.

6. MODALIDAD Y DURACIÓN DEL CURSO

El Diplomado será on line y debe tener una duración de al menos 96 hrs.

7. CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

El diplomado debe dejar preparado al beneficiario para liderar el proceso productivo y comercial de un horticultor, con una visión integrada y moderna de la industria hortícola, incorporando aspectos de inocuidad, calidad y sustentabilidad en sus Asesorías.

El curso debe contener al menos los siguientes módulos¹:

Módulo 1: Inocuidad y Calidad en la cadena de valor hortícola (Enfoque basado en riesgos, normativa vigente, protocolos y certificaciones, trazabilidad)

Módulo 2: Planificación de la producción

Módulo 3: Gestión de la producción

Módulo 4: Producción Limpia

Módulo 5: Calidad de aguas y gestión del recurso hídrico

Módulo 6: Tecnologías de producción

Módulo 7: Manejo de Postcosecha y saneamiento

Módulo 8: Manipulación de Alimentos

Módulo 9: Cambio climático

Módulo 10: Desafíos post pandemia

Módulo 11: Agricultura 4.0

Módulo 12: Comercialización (tendencias de consumo, canales de comercialización, estrategia y fijación de precios)

Módulo 13: Sustentabilidad

Módulo 14: Sistemas y metodologías de extensión

8. PERFIL Y NÚMERO DE ALUMNOS

¹ Ccontenidos mínimos requeridos, los que pueden ser sujeto de modificación de acuerdo a lo requerido por el contratante

Asesores hortícolas, profesionales de entidades públicas (PRODESAL, SAT, Otros), profesionales y técnicos independientes, profesores de escuelas agrícolas y/o instituciones de educación que impartan cursos agrícolas.

El número total de cupos es de 30 alumnos de la Región Metropolitana.

Los cursos se dictaran con un mínimo de 20 matriculados.

La entidad que se adjudique la propuesta, podrá aumentar el número de matrículas para cumplir con el requisito de pago.

9. VALOR DEL CURSO Y SISTEMA DE PAGO AL ORGANISMO CAPACITADOR

El presupuesto disponible corresponde a \$10.000.000 de cofinanciamiento CORFO, por un valor individual aproximado de \$ 333.333/alumno²

Valor incluye Curso completo (Diseño del programa, relatores, plataforma e-learning Diseño Material de apoyo, Registro biométrico, Certificados, otros).

El valor se cancelará por alumno que haya asistido al menos al 80% del curso y completado el programa.

10. PRODUCTOS ENTREGABLES

- Informe Final, debe contener toda la información referente al desarrollo del curso, número de alumnos matriculados, porcentaje de asistencia por alumno, resultados de evaluaciones por alumno, contenidos abordados, metodología desarrollada, resultados obtenidos por alumno, certificados, etc.
- Registro fotográfico y audiovisual.

11. CARTA GANTT

| NOMBRE DE LA ACTIVIDAD | Septiembre | Octubre | Noviembre | Diciembre |
|----------------------------------|------------|---------|-----------|-----------|
| Matrículas | X | | | |
| Desarrollo Programa de formación | | X | X | X |
| Certificación | | | | X |
| Informe final | | | | X |

²Puede existir un aporte del beneficiario del diplomado el que no podrá ser superior al 15% del aporte cofinanciado.

II. CONVOCATORIA, EVALUACIÓN, SELECCIÓN Y CONTRATACIÓN DE LA ENTIDAD EXPERTA

12. REQUISITOS DE LA ENTIDAD EXPERTA

- Corresponder a un organismo acreditado
- Contar con plataforma e.learning
- Un sistema de inscripción, asistencia y pago de los alumnos
- Registro de asistencia.

13. CONTENIDO MÍNIMO DE LAS PROPUESTAS

La propuesta debe contener al menos la siguiente información:

- A. Datos Generales del Postulante
 - a. Razón Social
 - b. Rut
 - c. Dirección
 - d. Teléfono
 - e. Nombre Jefe de Proyecto
 - f. Correo electrónico JP
 - g. Teléfono JP
- B. Antecedentes Legales
 - a. CV de la entidad experta
 - b. Documentación legal de la entidad experta
 - i. Escritura de la constitución de sociedad y sus modificaciones
 - ii. Personería de los representantes legales
 - iii. Fotocopia Rut de la empresa y sus representantes
- C. Propuesta técnica
 - a. Descripción del Curso
 - b. Programa propuesto
 - c. Metodología de trabajo (Modalidad clases, evaluaciones, etc)
 - d. Requisito de aprobación del diplomado (Homologar a los de la institución postulante)
 - e. Profesionales que dictaran cada clase
 - f. Propuesta de duración y horarios para impartir el Curso
 - g. Otros.
- D. Infraestructura Disponible
 - a. La propuesta debe indicar claramente con que elementos cuenta para realizar el diplomado.

14. PLAZO RECEPCIÓN DE PROPUESTAS

Las propuestas deben enviarse hasta el día **26-08-2020** a las 15:00 hrs., vía correo electrónico, palvarez@asoex.cl

El plazo para hacer consultas vencerá el día 19-08-2020 y ellas deberán ser dirigidas al correo electrónico palvarez@asoex.cl

Las preguntas serán respondidas en un plazo de 3 días.

15. ASIGNACIÓN

Los resultados serán informados vía correo electrónico el día **28-08-2020**.

16. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Las propuestas serán evaluadas con notas de 1 a 10, siendo 1 el mínimo y 10 el máximo. Cada criterio será analizado en base a la información proporcionada.

| CRITERIO DE EVALUACIÓN | DESCRIPCIÓN | PONDERACIÓN |
|-------------------------------|--|-------------|
| Experiencia | Al menos 10 años de experiencia anterior en la ejecución de cursos, diplomados, postgrados entre otros. | 40% |
| Calidad del equipo de trabajo | Experiencia curricular equipo docente | 40% |
| Propuesta económica | No excede el presupuesto indicado | 10% |
| Metodología de trabajo | Programa del curso, definición de plataforma, modalidad evaluación contenidos aprendidos por los estudiantes | 10% |

17. ASIGNACIÓN

Para la adjudicación, las proponentes deberán alcanzar un puntaje mínimo de 6 y ninguno de los criterios bajo 5.

En caso de existir más de una empresa con la misma puntuación, la demandante seleccionará de acuerdo a nuevos criterios.

Los resultados serán informados vía correo electrónico y/o por Carta el día 26-08-2020

18. CONTRATO

Previo a la contratación, se desarrollara una solicitud de ajuste de contenido o aprobación de la presentación a solicitud de la empresa contratante del servicio.

El contrato por la prestación de servicios, se realizará entre el AOI (ASOEX) y la Institución adjudicada

El contrato se entenderá iniciado en fecha acordada entre ambas partes.

19. FORMA DE PAGO



- a. Dependerá de la metodología de trabajo presentada, la que no podrá exceder del 50%, siendo condicionante la obtención de la certificación para el pago final, de acuerdo al N° de alumnos que aprueban el diplomado.
- b. La factura se cancelará 30 días luego de su emisión y aprobación del punto anterior.
- c. Como requisito la factura debe señalar Glosa asociada al proyecto.