



TÉRMINOS DE REFERENCIA

Diagnóstico de condiciones de comercialización y de requerimientos de puestos de ferias libres en términos de calidad e inocuidad alimentaria

CÓDIGO 19PTI-109867-2

Fecha: 22-05-2020

INDICE DE CONTENIDOS

1	INTRODUCCIÓN	3
2	IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA	4
3	OBJETIVO	4
4	LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA Y COBERTURA.....	5
5	IDENTIFICACIÓN Y DEFINICIÓN DE LAS VARIABLES A MEDIR	5
6	PROPUESTA	5
7	PRESUPUESTO DISPONIBLE	6
8	ENTREGABLES.....	6
9	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	7
10	ASIGNACIÓN	7
11	PLAZO RECEPCIÓN DE PROPUESTAS	7
12	CONTRATO.....	8
13	FACTURACIÓN	8

1 INTRODUCCIÓN

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: alta presencia de pequeñas explotaciones productivas con bajos niveles de innovación, comercialización de productos a granel con bajos nivel de agregación de valor 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. Asimismo, para la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) en la RM, la oferta de productos hortícolas frescos desde las áreas periurbanas es clave.

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.

Las recientes crisis en Chile, han demostrado la necesidad de fortalecer los canales de comercialización y distribución de hortalizas a través de ferias libres, que demostró su importante rol en la cadena de proveeduría de alimentos, considerando los más de 450 puntos de comercialización que se encuentran en la R.M.

Corfo Metropolitano ha definido potenciar el Programa Territorial Integrado (PTI) para fortalecer la cadena de valor hortícola regional, cuyo objetivo es promover 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. Uno de los objetivos del programa es incorporar estándares de buenas prácticas de inocuidad entre los agentes comerciales de canales tradicionales de comercialización, mediante actividades de transferencia tecnológica y protocolos que permitan incorporar prácticas de inocuidad y calidad de los productos hortícolas.

En este contexto, el PTI contratará una consultoría con el fin de establecer una propuesta de protocolo de trabajo de implementación focalizada en puestos de ferias libres promoviendo aspectos de inocuidad y calidad alimentaria, a partir de diagnóstico de las condiciones de comercialización, relación con proveedores y consumidores, estado de los puestos de venta, entre otros aspectos, incorporando elementos del contexto sanitario actual.

2 IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA

La Región Metropolitana concentra alrededor del 40% de la población nacional, es decir, concentra gran parte de la demanda de hortalizas del país, siendo las “Ferias Libres”, el principal canal comercial utilizado por los pequeños horticultores, que en gran parte, se realiza a través de intermediarios (acopiadores), y centrales de abastecimiento (ferias mayoristas). AL igual que a nivel demográfico, las ferias de la RM representan alrededor del 41% del total nacional (1.147 ferias libres a lo largo del país), en donde un 47,1% de los productos ofertados proviene del sector hortícola.

A lo anterior es posible enlazar, las brechas identificadas en el ámbito de distribución y comercialización:

- Limitada incorporación de infraestructura
- Limitada incorporación de estrategias que resguardan la inocuidad
- Baja agregación de valor.
- Limitada incorporación de protocolos de trazabilidad para resguardar la inocuidad y calidad de productos en canales tradicionales de comercialización (mercados mayoristas y ferias libres).
- Inexistencia de diferenciación en precio entre hortalizas certificadas y no certificadas en mercados mayoristas y ferias libres.
- Limitada incorporación de tecnologías en los canales tradicionales de comercialización.

A nivel de cadenas de distribución, la incorporación de mejoras en infraestructura y experiencia de compra, junto con la incorporación de estándares relacionados con la inocuidad, tales como, manipulación de alimentos y residuos, establece formas de diferenciación que son valoradas por ciertos grupos de consumidores. La superación de las brechas asociadas a este nivel en el eje de inocuidad y calidad, en la medida que sean visibilizadas y valorizadas permitirá favorecer las preferencias de compra en los puestos que hayan incorporado mejoras.

3 OBJETIVO

Realizar un diagnóstico que permita establecer las condiciones de comercialización y de requerimientos de ferias libres, junto a una propuesta de intervención (protocolo) focalizada en 6 puestos de ferias libres en las áreas temáticas de inocuidad y calidad alimentaria.

4 LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA Y COBERTURA

El estudio se focalizará en las comunas de Quilicura y Recoleta, donde se ha identificado algunas ferias libres donde se espera realizar el levantamiento e implementar protocolos propuestos con feriantes. Sin embargo, se debe considerar, para la obtención de información primaria, que los agricultores y feriantes se encuentran en distintas comunas de la Región Metropolitana.

5 IDENTIFICACIÓN Y DEFINICIÓN DE LAS VARIABLES A MEDIR

El estudio debe incluir un diagnóstico de las condiciones de comercialización, relación con proveedores y consumidores, estado de los puestos de venta, entre otros aspectos que le permitan establecer una propuesta de intervención focalizada en 6 puestos de 2 ferias libres en las áreas temáticas de inocuidad y calidad alimentaria.

6 PROPUESTA

La propuesta debe contener 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 empresa ejecutora
 - b. Documentación legal de la entidad ejecutora
 - 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
 - iv. Certificado de vigencia.
 - v. Certificado de Antecedentes laborales y previsionales, sin deuda previsional.
- C. Propuesta técnica
 - a. CV de la empresa ejecutora
 - b. Metodología de trabajo
 - c. Número y nombre de profesionales que empleará para la ejecución del estudio, detallando descripción y función en el equipo de trabajo. Aquellos profesionales que figuren en esta nomina no podrán ser reemplazados, salvo casos justificados y previa solicitud a la

demandante. El nuevo profesional debe poseer competencias técnicas y profesionales similares o superiores al sustituido.

- d. CV del Equipo de trabajo propuesto
- e. Otros.

D. Propuesta económica

- a. Valor del servicio detallando HH utilizadas por tema y actividad.
 - i. Protocolos de trabajo para cada área definida (Al menos 6 para productos diferentes, en términos de calidad, inocuidad, trazabilidad y prácticas comerciales)

E. Productos entregados

- a. La entidad ejecutora del estudio, deberá entregar un informe detallado con las actividades y logros realizados y entregar respaldos técnicos, el cual debe contener:
 - i. La caracterización del modelo actual de relación entre los actores en ámbitos de calidad, trazabilidad e inocuidad de los productos.
 - ii. Propuestas de protocolos a implementar en 6 productos y puestos de feria.
- b. La empresa que ejecute el estudio, deberá entregar un informe detallado con las actividades y logros realizados y entregar respaldos técnicos de las acciones desarrolladas.
- c. El informe deberá ser entregado en dos copias (física y digital) en oficinas de ASOEX, ubicada en Cruz del Sur 133, oficina 701, Las Condes.
- d. La empresa debe entregar todos los antecedentes respecto a la actividad ejecutada, que la demandante solicite a petición de CORFO o de ASOEX en su rol de Agente Operador Intermediario de CORFO.

7 PRESUPUESTO DISPONIBLE

El presupuesto disponible para realizar el estudio es de \$ **1.000.000 valor neto**, el que se pagará una vez entregado el informe final con todas aquellas observaciones que se pudieran hacer en el transcurso del estudio levantadas.

8 ENTREGABLES

La empresa responsable de realizar el estudio deberá entregar 1 informe que contenga el diagnóstico de las condiciones de comercialización y una propuesta de intervención focalizada en 6 puestos de 2 ferias libres en las áreas temáticas de inocuidad y calidad alimentaria, en un plazo de 3 meses.

Terminado el plazo de ejecución, el informe final deberá ser entregado en un plazo de 5 días hábiles.

Las observaciones serán entregadas en un plazo máximo de 10 días hábiles.
El informe con las observaciones levantadas deberá ser entregado en un plazo máximo de 10 días hábiles.

9 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 Laboral de la empresa en el rubro	Experiencia de la empresa en el rubro y en la especialidad, referencias comprobables de resultados exitosos y de servicios entregados. Se revisará CV de la empresa o persona	20%
Equipo de trabajo	Contar con equipo de trabajo multidisciplinario y con competencias necesarias para realizar el estudio, especialización técnica, experiencia exitosa en los temas a tratar en el proyecto	30%
Metodología de trabajo	Se evaluará la metodología propuesta, tiempos de ejecución y compromiso con el desarrollo del proyecto.	20%
Calidad de la propuesta	Se evaluará la calidad de la propuesta, en cuanto a claridad, coherencia y sistematicidad.	30%

10 ASIGNACIÓN

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

No serán evaluadas propuestas que no envíen la totalidad de Antecedentes detallados en el punto 6 de este documento.

11 PLAZO RECEPCIÓN DE PROPUESTAS

Las propuestas deben enviarse hasta el 28-05-2020, vía correo electrónico, palvarez@asoex.cl.

12 CONTRATO

El contrato por la prestación de servicios, se realizará entre la empresa Asociación de Exportadores de Frutas de Chile A.G. y la entidad seleccionada, eximiendo a Corfo de todo incumplimiento.

El contrato será iniciado con fecha por definir debido a la contingencia nacional.

13 FACTURACIÓN

Los datos de facturación serán:

- a. Dirigida a Asociación de Exportadores de Frutas de Chile A.G,
- b. Documento probatorio: Boleta Honorarios y/o Factura de servicio.
- c. Deberá llevar glosa exigida en reglamento CORFO para instrumento:
" DIAGNÓSTICO DE CONDICIONES DE COMERCIALIZACIÓN Y DE REQUERIMIENTOS DE PUESTOS DE FERIAS LIBRES CODIGO 19PTI-109867-2"
- d. La actividad se pagará una vez realizada y aprobado el informe técnico entregado.