CONVOCATORIA ABIERTA PARA LA SELECCIÓN DEL PROVEEDOR DEL SERVICIO DE DISEÑO DE HERRAMIENTAS DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN EN MODELOS AGROINDUSTRIALES A PEQUEÑA Y/O MEDIANA ESCALA
VIGENCIA 2024

INFORMACIÓN GENERAL DEL PROCESO

ÁREA: Asociatividad y fortalecimiento empresarial / Transformación

PROGRAMA: Estudios económicos

PROYECTO: Modelo agroindustrial para la transformación de productos derivados de la papa en los departamentos de Cundinamarca y Boyacá

FECHA: 05 de febrero de 2024

CAPÍTULO I.

GUÍA BÁSICA PARA EL DESARROLLO DE LA PROPUESTA

1. ANTECEDENTES

Desde el Fondo Nacional de Fomento de la Papa FNFP administrado por la Federación de Productores de papa FEDEPAPA, se han generado algunas iniciativas orientadas a la investigación de postcosecha, las cuales han posibilitado la evaluación de procesos de conservación y transformación de la papa, así como la generación de valor agregado para la diversificación de productos con usos no alimentarios.

En el marco del proyecto de Asociatividad y Fortalecimiento Empresarial para la vigencia 2023, se llevó a cabo una intervención integral en 20 organizaciones ubicadas en los departamentos de Boyacá, Cundinamarca, Caldas y Nariño. Esta intervención abarcó aspectos técnicos, administrativos, sociales y comerciales, incorporando procesos de postcosecha. Así mismo, Se estableció una coordinación que identificó las organizaciones con mayor potencial en la generación de valor agregado.

Adicionalmente a los estudios de postcosecha y transformación, se logró en 2023 la suscripción de un proyecto de investigación titulado *"Evaluación de procesos de conservación y transformación de la papa en productos innovadores con alto valor agregado para la diversificación de usos alimentarios".* Entre los resultados destacados se encuentran la elaboración de fichas técnicas de productos como harinas y fécula de papa, análisis de composición química de ingredientes y procesos de obtención de papa mínimamente procesada en cuatro variedades de papa (Criolla, Ica Única, Agrosavia Mary y superior).

En consecuencia, el siguiente paso contempla la generación de capacidades en las organizaciones de productores mediante la creación de un diseño curricular para un programa de formación. Este programa busca proporcionar un aprendizaje significativo sobre procesos de transformación y fabricación de alimentos bajo estándares de calidad e inocuidad, en conformidad con las normas vigentes para manipulación y procesamiento.

La iniciativa tiene como objetivo incentivar a las organizaciones a consolidar nuevas ideas de negocio, permitiéndoles no solo comercializar la papa en fresco, sino también aprovechar las pérdidas generadas durante la postcosecha debido a daños mecánicos, enfermedades o contaminaciones cruzadas, para entregar productos de calidad.

Es así como estos términos, se alinean al desarrollo de nuevos productos derivados de la papa, enfocándose en la creación de valor agregado como fundamento centrado en la formación en competencias relacionadas con la papa. Este enfoque tiene como objetivo acercar a los productores al uso de herramientas tecnológicas, fomentar la innovación, promover la transformación y la sustentabilidad, así como abordar las tendencias del mercado. Estos elementos, como ejes formativos, están diseñados para impulsar el emprendimiento rural, aspirando a lograr índices elevados de productividad y generar nuevas oportunidades comerciales.

2. OBJETIVO PRINCIPAL

Contratar los servicios de un centro de conocimiento, ya sea público o privado, para diseñar e implementar una herramienta integral de formación y capacitación dirigida a organizaciones de pequeños productores de papa. De esta manera, se busca proporcionar a los productores las competencias necesarias para llevar a cabo la transformación agroindustrial a pequeña y/o mediana escala, con el fin de dotar a los productores de

conocimientos prácticos y habilidades técnicas que les permitan adoptar procesos de transformación innovadores y sostenibles.

3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Diseñar un plan curricular para la formación por competencias a productores en transformación de productos derivados de la papa.
- Ejecutar actividades de capacitación teórico - prácticas a los productores para la elaboración de productos a partir de la papa.
- Desarrollar una gira técnica empresarial con productores para que a partir de casos exitosos se implementen los conocimientos adquiridos en los procesos de capacitación.

4. PRINCIPALES OBLIGACIONES A ADQUIRIR

- Diseñar e implementar un plan de formación y capacitación que incluya un enfoque curricular por competencias, detallando los temas, contenidos y metodologías que serán abordados en el proceso formativo.
- Presentar un cronograma detallado de las actividades a realizar durante la ejecución del contrato, siguiendo el esquema recomendado, a saber:
- Proveer la infraestructura, herramientas tecnológicas y recursos didácticos necesarios para facilitar el aprendizaje práctico de los productores en los procesos de transformación innovadores y sostenibles.
- Realizar un seguimiento continuo del progreso de los participantes, evaluando la efectividad de la formación y ajustando el plan curricular según sea necesario.
- Presentar un plan curricular detallado, incluyendo objetivos de aprendizaje, contenidos temáticos, metodologías pedagógicas, y criterios de evaluación.
- Asegurar la actualización del plan curricular conforme a las mejores prácticas y tendencias en la transformación agroindustrial de productos derivados de la papa.

- Organizar sesiones de formación práctica en las cuales se proporcionen los insumos necesarios para la elaboración de productos derivados de la papa.

- Contar con personal especializado que guíe a los productores en la ejecución de las actividades prácticas, asegurando un aprendizaje efectivo.
- Planificar y coordinar una gira técnica empresarial que incluya visitas a casos exitosos en transformación agroindustrial de productos derivados de la papa.

- Facilitar la interacción de los productores con expertos y empresarios del sector durante la gira técnica, promoviendo el intercambio de conocimientos y experiencias.

- Proporcionar material informativo y guías prácticas para que los productores puedan implementar eficientemente los conocimientos adquiridos durante la gira técnica en sus propias operaciones.

5. ALCANCE

Garantizar el desarrollo del plan de formación teórico-práctico con una intensidad horaria de 40 horas para 13 organizaciones de productores de papa provenientes de los departamentos de Boyacá y Cundinamarca. El plan de formación se impartirá con (13) jornadas de capacitación (6 teóricas y 7 prácticas) con un impacto de 65 productores de papa.

6. ENTREGABLES

Los proponentes participarán en una convocatoria abierta, debiendo presentar todos los documentos relacionados con su capacidad jurídica, experiencia y requisitos legales. Estos documentos se detallan en el CAPÍTULO II del presente documento. Además, deberán presentar una propuesta estratégica alineada con el plan de formación de los productores descrito en el numeral 4 (ALCANCE). Se espera que esta propuesta contemple como mínimo los aspectos y tiempos estimados indicados a continuación:

- ***Diseño de las herramientas de formación en transformación de alimentos exclusivo para la papa.***
  - **Mes de ejecución:** Marzo de 2024
  - **Contenido mínimo del plan de formación:**
    - Nombre del programa

• Intensidad horaria
• Nivel de formación a alcanzar
• Habilidades o competencias a desarrollar en los participantes
• Perfil del capacitador
• Resultados que se esperan del aprendizaje
• Contenidos o módulos sobre los conceptos y principios (técnicos) que se van a tratar en las jornadas de capacitación
• Contenidos o módulos sobre los conocimientos de los procesos a aplicar en planta de transformación.
Temas sugeridos: Manipulación de alimentos, manejo de equipos y herramientas de laboratorio, normas de bioseguridad alimentaria, Alternativas de transformación de la papa (papa mínimamente procesada), Snacks a partir de harina o almidones de papa, otras alternativas para el uso de harinas y almidones de la papa, generación de bebidas alcohólicas, bioplásticos a partir de biopolímeros entre otros.
• Herramienta de evaluación de la capacitación

- ***Actividades de capacitación.***
  - **Meses de ejecución:** De abril a noviembre de 2024
  - **Acción:** Implementación de actividades prácticas y teóricas dirigidas a los productores, enfocadas en la elaboración de productos a partir de la papa.

- ***Gira técnica empresarial con productores.***
  - **Meses de ejecución:** Junio de 2024:
  - **Acción:** Concebir y llevar a cabo una gira técnica empresarial con productores, con el objetivo de materializar, mediante la práctica, la implementación efectiva de los conocimientos adquiridos durante los procesos de capacitación.

7. FORMAS DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA:

- **DIGITAL:**

Los documentos detallados en el ***CAPÍTULO II*** deben ser escaneados y radicados junto con los productos esperados y detallados en el **NUMERAL 8. PRODUCTOS ESPERADOS POR EL PROVEEDOR ELEGIDO** a los correos electrónicos convocatorias.fnfp@fedepapa.org con copia a, dir.economico@fedepapa.org

talento.humano@fedepapa.org

8. PRODUCTOS ESPERADOS POR EL PROVEEDOR ELEGIDO.

- Diseño de propuesta plan de trabajo para la ejecución de las actividades.
- Diseño curricular para la formación de productores por competencias en transformación de productos derivados de la papa, impartidas en 13 jornadas de capacitación (6 teóricas y 7 prácticas) con un impacto de 65 productores de papa provenientes de los departamentos de Boyacá y Cundinamarca. Este plan curricular deberá contar con una intensidad horaria de 40 horas.
- Informes de la ejecución del plan curricular diseñado con las actividades teórico prácticas donde se incluyan soportes de las capacitaciones (Registro fotográfico, listados de asistencia, material didáctico entregado, presentaciones etc.).
- Gestión y ejecución de giras técnicas empresariales con productores, presentación de informe correspondiente giras técnicas empresariales desarrolladas con los productores.
- Otros que considere el proponente y que sumen a la oferta de valor para los objetivos del proyecto.

9. PRESUPUESTO DESTINADO

El presupuesto total asignado del contrato es la suma de hasta **CIENTO CINCUENTA MILLONES DE PESOS ($150.000.000 M/CTE)** para la ejecución del plan de formación y las actividades propuestas por el proveedor. El total destinado incluye impuestos legales, es decir, el oferente puede presentar una propuesta de menor valor siempre y cuando cubra la totalidad de todos los gastos involucrados dentro de lo que corresponde el plan de formación.

FORMA DE PAGO: En relación con la forma de pago, se establece un esquema de desembolsos en tres fases distintas. En primer lugar, se realizará un anticipo en el mes de marzo equivalente al 20% del monto total del contrato con el perfeccionamiento del contrato y la constitución de garantías. Un segundo desembolso en el mes de julio correspondiente al 40% del total del contrato al alcanzar el diseño completo del plan curricular, el progreso

sustancial de al menos cinco (5) sesiones de capacitación, y la presentación del informe de avance. Finalmente, se efectuará un tercer y último pago en el mes de noviembre del 40% del total del contrato al concluir la ejecución integral de las capacitaciones y la realización de la gira técnica, condensado en el informe final, siempre sujeto a la aprobación previa del supervisor del contrato.

Los pagos se realizarán a más tardar dentro de los quince (15) días calendario siguientes a la fecha de radicación de las facturas y documentos correspondientes y aprobación del informe y entregables.

Si la(s) factura(s) no ha(n) sido correctamente elaborada(s), o no se acompañan de los documentos requeridos para el pago, el término para el trámite de pago sólo empezará a contarse desde la fecha en que se presenten debidamente corregidas, o desde que se haya aportado el último de los documentos solicitados.

Las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del contratista y no tendrá por ello, derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

NOTA: *Los costos relacionados con el traslado de los productores hacia el centro de conocimiento para las capacitaciones, así como los gastos asociados a los refrigerios dentro del plan de formación, están a cargo exclusivo de **FNFP**. Por lo tanto, no es necesario incluirlos en las propuestas presentadas por los oferentes. Es fundamental destacar que todos los demás costos contemplados en la propuesta del oferente y no explícitamente detallados en esta nota deberán ser asumidos de manera exclusiva por el proveedor.*

10. DURACIÓN DEL CONTRATO

El contrato tendrá una duración de 9 meses, es decir, desde marzo hasta noviembre del 2024.

11. DEPARTAMENTOS IMPACTADOS

Boyacá y Cundinamarca

12. FECHA DE APERTURA Y CIERRE DE LA INVITACIÓN

El proceso de convocatoria tendrá lugar desde el 05 de febrero de 2024 hasta el 01 de marzo de 2024. La invitación a participar se realizará a través de la página web de FEDEPAPA (www.fedepapa.com), redes sociales.

13. OBSERVACIONES Y/O ACLARACIONES

Las solicitudes de aclaración y observaciones de los interesados se deben realizar por escrito al correo electrónico: convocatorias.fnfp@fedepapa.org con copia a, dir.economico@fedepapa.org talento.humano@fedepapa.org, con el nombre de la persona que las envía, número de teléfono y correo electrónico. Se atenderán solicitudes contactándose con las líneas telefónicas de la oficina principal.

14. CRONOGRAMA

El siguiente cronograma se proyecta para las instituciones postuladas:

ETAPA	FECHA	DESCRIPCIÓN
Dudas y aclaraciones	Del 5 al 15 de febrero de 2024	Las solicitudes de dudas y aclaraciones se recibirán mediante el correo electrónico: convocatorias.fnfp@fedepapa.org con copia a, dir.economico@fedepapa.org talento.humano@fedepapa.org
Recepción de las propuestas	Del 06 de febrero al 19 de febrero de 2024	Los documentos originales y firmados por el representante legal de los aspirantes, deben ser enviados a los correos electrónicos. convocatorias.fnfp@fedepapa.org, dir.economico@fedepapa.org talento.humano@fedepapa.org

ETAPA	FECHA	DESCRIPCIÓN
Preselección	Del 19 de febrero de 2024	Se hará el proceso de verificación de documentos entregados por parte de los postulantes. Esta verificación se hará en conjunto con el equipo interdisciplinario del programa de estudios económicos del FNFP aplicando los criterios de evaluación a los inscritos.
Elección de proveedor	20 de febrero de 2023	Teniendo en cuenta los resultados de la aplicación de los criterios de evaluación (Sumatoria de puntaje) se hará la elección del aspirante en conjunto con el equipo interdisciplinario del programa de estudios económicos del FNFP.
Notificación	21 de febrero de 2024	La entidad seleccionada será informada del resultado mediante la publicación en la página web de la Federación Colombiana de Productores de papa FEDEPAPA www.fedepapa.com. Por escrito a través del correo electrónico reportado en la postulación para continuar el proceso de contratación.
Contratación	01 de marzo de 2023	Seleccionada la entidad, se procederá a la elaboración y firma del contrato de conformidad con los procedimientos internos del FNFP para su contratación.

CAPÍTULO II.

REQUISITOS PARA LA PARTICIPACIÓN EN EL PROCESO DE SELECCIÓN

1. PARTICIPANTES

En el presente proceso de selección, los participantes deben ser instituciones de educación superior que tengan relación con el objeto de la presente convocatoria, nacionales,

legalmente constituidas en Colombia, con actividad a nivel nacional y en específico en los departamentos de Boyacá y Cundinamarca que no infrinjan las normas constitucionales y legales colombianas y que cumplan con los requisitos exigidos en los presentes términos de referencia.

2. CAPACIDAD JURÍDICA

Las instituciones de educación superior que deseen participar en la siguiente convocatoria, deberán presentar los siguientes documentos:

- Formulario de inscripción firmado por el representante legal.
- Fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante legal.
- Documento de personería jurídica
- RUT vigente de la persona jurídica.

3. EXPERIENCIA

- Ejecución de al menos tres proyectos respecto a la transformación agroalimentaria a nivel nacional en los últimos 5 años.

- Pensum académicos y programas de formación vigentes de perfil agroalimentario que ofrece la institución y que sirvan de apoyo en la formación de nuestros productores.

- Por lo menos 3 artículos en revistas indexadas, ponencias certificadas nacionales o internacionales donde la institución educativa exponga proyectos e iniciativas de investigación en procesos de conservación alimentaria en los últimos 2 años.

- Al menos 1 certificado de alianza realizado con entidad pública o privada donde se demuestre experiencia específica en el trabajo conjunto en procesos de extensión agropecuaria y en especial en temáticas del sector agroalimentario, agroindustrial, transformación y/o de conservación alimentaria.

- Fotos o videos que demuestren la capacidad instalada como por ejemplo plantas de procesamiento, laboratorio, equipos e instrumentos con los que cuenta la institución educativa los cuales estarían a disposición para la formación de los productores.

- Hojas de vida de los profesionales académicos que dispone la institución de educación superior para procesos de formación.

- A la hora del proceso de selección se considerarán otros soportes adicionales que sumen a la experiencia específica del proponente como por ejemplo certificados de conformación de grupos de investigación agroindustrial, transformación alimentaria etc., con los que cuente la institución educativa y que se encuentren a servicio de la comunidad. Este ítem no tendrá una ponderación en los factores de calificación, sin embargo, serán considerados como un valor agregado a la propuesta.

4. REQUISITOS JURÍDICOS

- Certificado de antecedentes fiscales de la Contraloría General de la República con fecha de expedición no superior a 30 días calendario, en el que se evidencie que la persona jurídica y el representante legal no cuentan con antecedentes fiscales.

- Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación en el que se verifique que la persona jurídica y el representante legal no cuentan con antecedentes disciplinarios o inhabilidades vigentes con fecha de expedición no superior a 30 días calendario

- Certificado de antecedentes judiciales expedidos por la Policía Nacional de Colombia en el que se verifique que el representante legal de la persona jurídica no cuenta con antecedentes judiciales con fecha de expedición no superior a 30 días calendario.

- Certificado de medidas correctivas, del representante legal de la persona jurídica con fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario.

- Formulario debida diligencia terceros vinculados**.** Formato FNFP-F-GA-05-136 debidamente diligenciado y suscrito del Representante legal.

- Declaración juramentada de inhabilidades, incompatibilidades e inexistencia de conflictos de interés - terceros vinculados**.** Formato FNFP-F-GA-05-137 correspondiente a la declaración juramentada, debidamente diligenciado y suscrito del Representante legal.

CAPÍTULO III.
ASPECTOS CALIFICABLES

Los criterios de evaluación para las instituciones serán los siguientes:

a. Experiencia
b. Infraestructura para los procesos de formación agroindustrial
c. Factor económico y valores agregados

CALIFICACIÓN

- **FACTORES DE CALIFICACIÓN**

CRITERIO A EVALUAR	PUNTAJE
Ejecución de al menos tres proyectos respecto a la transformación agroalimentaria a nivel nacional en los últimos 5 años.	20 puntos
Pensum académicos y programas de formación vigentes de perfil agroalimentario que ofrece la institución y que sirvan de apoyo en la formación de nuestros productores.	10 puntos
Por lo menos 3 artículos en revistas indexadas, ponencias certificadas nacionales o internacionales donde la institución exponga proyectos e iniciativas de investigación en procesos de conservación alimentaria en los últimos 2 años.	5 puntos
Al menos 1 certificado de alianza realizado con entidad pública o privada donde se demuestre experiencia específica en el trabajo conjunto en procesos de extensión agropecuaria y en especial en temáticas del sector agroalimentario, agroindustrial, transformación y/o de conservación alimentaria.	15 puntos
Soportes que demuestren la capacidad instalada del centro de conocimientos, como por ejemplo plantas de procesamiento, laboratorio, equipos e instrumentos con los que cuenta la institución educativa los cuales estarían a disposición para la formación de los productores. (Fotos, videos o convenios que garanticen la infraestructura asociada)	20 puntos
Hojas de vida de los profesionales académicos que dispone la institución de educación superior para procesos de formación.	20 puntos

CRITERIO A EVALUAR	PUNTAJE
Valores agregados	10 puntos

CAPÍTULO V.

REVISIÓN

- **CAUSALES DE RECHAZO**

  - Presentación de documentos falsos en la postulación.
  - Incumplimiento de cualquiera de los requisitos de capacidad jurídica
  - Incumplimiento de cualquiera de los requisitos de experiencia.
  - Incumplimiento de cualquiera de los requisitos jurídicos
  - Inscripciones que sean presentadas después de vencido el plazo establecido.
  - Se entenderá desierta cuando ninguno de los oferentes cumpla con un mínimo de 70 puntos del puntaje establecido.

- **OBSERVACIONES Y/O ACLARACIONES**

El proponente debe tener en cuenta que:

- Ninguno de los requisitos exigidos en esta convocatoria será **subsanable**.

- Si en el desarrollo de la revisión documental se evidencia el incumplimiento en uno o más de los requisitos, no se continuará con la revisión de los demás requisitos establecidos, rechazando la propuesta.

GERMÁN PALACIO V
ADMINISTRADOR FNFP

Original firmado

Aprobó: Germán Palacio V.– Administrador FNFP.
Revisó: Paula F Camargo – Director Talento Humano y Jurídico
Maritza Díaz C – Director Administrativo.
Proyectó: Steven Riascos C – Director Estudios Económicos.