

**Bases administrativas y técnicas de
licitación Programa de Desarrollo de
Proveedores**

**PDP EXSER - NORTE INOCUIDAD Y
RECAMBIO VARIETAL**

17PDP-88312-3

Contenido

1. Identificación General del Proyecto.....	3
2. Antecedentes Generales (Contexto).....	3
3. Objetivos	5
3.1. Objetivo General.....	5
3.2. Objetivos Específicos	5
4. Propuesta Técnica y Financiera.....	5
4.1. Componentes.....	5
4.2. La Propuesta	5
5. Recepción de Propuestas y Consultas.....	6
6. Evaluación	7
6.1. Evaluación Propuestas.....	7
6.2. Comisión Evaluadora	7
7. Contrato	8
7.1. Inicio del Contrato	9
7.2. Resolución del contrato.....	9
8. Propiedad Intelectual.....	9
9. Anexos y directrices técnicas	9
10. Plan de Actividades.....	10
11. Presupuesto.....	14
12. Confidencialidad y tratamiento de datos.....	14
13. Utilización de imagen	15
14. Propiedad intelectual	15

1. Identificación General del Proyecto

Código del proyecto:	17PDP-83812-3
Nombre del programa:	<i>PDP EXSER - NORTE INOCUIDAD Y RECAMBIO VARIETAL</i>
Ejecución:	Región de Coquimbo
Responsable:	Dirección Regional de Corfo, Región de Coquimbo
Administración:	Gedes Ltda.

2. Antecedentes Generales (Contexto)

El programa busca articular acciones orientadas a elaborar y poner en marcha un plan de fortalecimiento de los proveedores de la empresa Servicios de exportaciones frutícolas Exser Ltda., basadas en el programa de inocuidad, manejo de la información, cumplimiento normativo y mercados especiales.

Mercados como USA, Europa, Asia, América Latina exigen a la mandante, cumplir con requisitos de inocuidad del producto, bioseguridad, seguridad de instalaciones y seguridad de los trabajadores, para lo cual es necesario un manejo centralizado de información de calidad e inocuidad del producto de esta forma se considera necesario trabajar en un Programa de Desarrollo de Proveedores, con un grupo de 11 productores cuyos predios se ubican en la región de Coquimbo, zona de reconocida tradición exportadora de productos frutícolas. Las comunas en donde se encuentran las empresas proveedoras corresponden a Monte Patria, Vicuña y Paihuano. Las especies productivas son: Uva de Mesa y Cítricos (clementinas y mandarinas).

Para lograr cumplir con las exigencias de los mercados nombrados anteriormente y reflejadas en los protocolos de certificación (GlobalGAP, Ley FSMA, HACCP, Grasp y Walmart), se requiere: estandarización de procesos, asesorías de profesionales calificados, expertos en las distintas materias, que nos proporcione una mirada externa y actualizada de las tendencias del negocio necesarias de implementar. Identificación y determinación de necesidades de capacitaciones de los trabajadores (definidas a través de los requisitos de los protocolos a implementar), introducir sistema de fidelización de los proveedores, asegurar el cumplimiento de los requerimientos del mercado, sensibilización del significado de hacer bien las cosas y comprometerse con el resultado final. Abordando estos temas se contribuirá a la necesidad de la exportadora por cumplir con sus compromisos comerciales mediante la introducción de prácticas de control externo y cadena de valor con el objetivo de proporcionar un producto de mejor calidad, seguro e inocuo, y estrechar los lazos de confianza siempre teniendo en cuenta que los mercados han complejizado sus requisitos en estas materias, tanto del punto de vista de inocuidad, calidad y criterios ético-social, tomando estos elementos como base de sus relaciones comerciales con sus proveedores.

Las exigencias de inocuidad de los mercados referidas a la inocuidad alimentaria se basan en los Nuevos retos para responder a los brotes epidémicos publicados por la FDA-USA. Los brotes epidémicos de enfermedades de transmisión alimentaria parecen ir en aumento, debido al incremento de la vigilancia y a mejores métodos de detección, los organismos de salud pública están identificando más brotes epidémicos en múltiples estados y están

vinculando los casos esporádicos que surgen en diferentes estados o regiones a un mismo origen.

Pero más allá de los métodos mejorados para identificar los brotes epidémicos, los organismos de salud pública enfrentan una serie de nuevos retos para responder a las enfermedades de transmisión alimentaria. Han surgido nuevos organismos causantes de enfermedades, y algunos se han propagado por el mundo entero. Debido a los cambios que han tenido lugar en los métodos de producción y distribución de alimentos, las formas en que pueden surgir y propagarse las enfermedades de transmisión alimentaria también está cambiando, y el alcance de los brotes epidémicos puede ser mayor que antes.

Además, los brotes epidémicos también están ocurriendo por períodos de tiempo más prolongados y, a menudo, en áreas extensamente alejadas, por lo que resulta más difícil detectarlos. Otros retos adicionales son la creciente demanda de alimentos menos procesados por parte de los consumidores, así como la globalización del abastecimiento de alimentos, lo cual hace más compleja su producción/procesamiento y distribución, de manera que es más exigente poder determinar la fuente de alimentos de un brote epidémico” (fuente: FDA-USA).

Por otra parte, el alto grado de competitividad que tenemos hoy por la consolidación de nuevos competidores en el mercado de exportación de productos agrícolas frescos, tales como: Perú, Ecuador, Colombia, Sudáfrica, entre otros, nos obliga a extremar nuestros esfuerzos en producir productos que nos diferencien del resto, y varios de estos aspectos tiene directa relación con la seguridad alimentaria que proporcionan nuestros productos de exportación, que hoy le permiten participar en más de 60 países del mundo, donde se incluyen los principales mercados de los “commodities”, donde la imagen y características organolépticas si son reconocidas por los consumidores como elementos diferenciadores que debemos destacar tales como : sabor, color, apariencia y consistencia. Pero sin desmerecer a las variedades establecidas y que durante años ha puesto a Chile como el primer exportador del mundo de uva de mesa, ha llegado el momento de la renovación de variedades que es una tendencia del mercado que ya se encuentra internalizada en los clientes.

Con el desarrollo de este proyecto se logrará entregar herramientas administrativas y técnicas para el desarrollo de los proveedores, enfocadas en los protocolos de certificación y normativas internacionales como FSMA y protocolos de mercados especiales, lo que se traducirá en mejoras en sus procesos y permitirá finalmente cumplir con los requerimientos del consumidor final, alcanzando el nivel de exigencia que imponen supermercados y recibidores en destino (USA, Europa, Asia, otros) minimizando con esto, posibles rechazos de fruta y evitando que se produzcan disminuciones de precios y costos extras.

Por otra parte, la incorporación de nuevas variedades de uva de mesa, atendiendo a los requerimientos de los mercados permitirá mantenerse vigente y disponible para cualquier posibilidad de nuevos negocios, alcanzar mejores alternativas de retorno, posicionamiento de la marca y sustentabilidad en el mercado.

3. Objetivos

3.1. *Objetivo General*

Fortalecer a los proveedores de la empresa Servicios de exportaciones Exser Limitada., para hacerlos más competitivos mediante el cumplimiento de los requisitos de los programas de seguridad alimentaria y mercados especiales además introducirlos en la reconversión de especies o variedades.

3.2. *Objetivos Específicos*

- I. Estandarizar y asegurar la inocuidad y seguridad alimentaria del producto y su expansión de mercados de exportación
- II. Desarrollar e implementar un programa de entrenamiento de acuerdo con las necesidades de los requisitos de los protocolos de food safety and security.
- III. Establecer un programa de renovación de variedades de uva de mesa o cítricos dulces de acuerdo con las necesidades de mercado y condiciones edafoclimáticas.

4. Propuesta Técnica y Financiera

4.1. *Componentes*

Los proponentes deberán contar con personal calificado y con experiencia en las distintas actividades del programa, además deberán contar con equipos e infraestructura necesaria para garantizar la calidad y certeza en los resultados.

4.2. *La Propuesta*

La propuesta deberá contener los documentos que se indican a continuación:

➤ **Antecedentes Legales**

- I. Currículo vitae resumido de la consultora y de cada uno de los constituyentes de la empresa. Deberá tener una breve descripción de la empresa, ventajas competitivas, metodología de trabajo, líneas de servicios, experiencia en general y en específico del sector agrícola, equipo de trabajo de los profesionales que se desempeñaran en el programa, C. Vitae de ellos.

Nota: Se privilegiará a empresas consultoras que acrediten experiencia en la implementación de programas del sector agrícola en Implementación de Normas de Calidad e inocuidad alimentaria, Control de Gestión, Gestión de RRHH,

- II. Documentación legal de la entidad consultora: Escritura de la constitución de sociedad y sus modificaciones, poder de los representantes legales, fotocopia Rut de la empresa, sus representantes legales, F-30 y certificado de vigencia con no más de 30 días de antigüedad.

➤ **Propuesta Técnica**

- I. Programa detallado de las materias que abordará el consultor según plan de trabajo anual.
- II. Metodologías de trabajo en terreno y administrativas en las distintas etapas del programa.
- III. Programa de actividades basado en un cronograma tipo Gantt que refleje el plazo de ejecuciones de cada una de las etapas y actividades del programa. Destacar puntos críticos de cumplimiento.
- IV. Número de profesionales que el proponente empleará para la ejecución del programa
- V. Esquema organizativo con que se llevará a efecto el programa incluyendo descripción de cargo y funciones en las unidades de trabajo e indicando los profesionales que serán responsables de cada una de las áreas.
- VI. El profesional designado como jefe de proyecto por parte del proponente deberá estar permanentemente a disposición del mandante.
- VII. Modificaciones, incorporación, adecuación de las actividades podrán ser solicitadas por Exser Limitada durante la ejecución del programa.

➤ **Propuesta Económica**

- I. El contrato será adjudicado bajo la modalidad de suma alzada debiendo cada proponente expresar el valor de su oferta en moneda nacional.
- II. Se deberá presentar un calendario de pagos sobre la base de entrega de informes y visitas realizadas según carta Gantt.

➤ **Modalidad de presentación de las propuestas**

En las oficinas del Agente Operador Sociedad Gedes Consultores Limitada. (Calle Vicente Huidobro 247, La Serena) se presentará en papel tamaño carta y un CD con la información requerida:

- I. La portada conteniendo la razón social de las entidades proponentes.
- II. Un sobre cerrado con los antecedentes legales señalados.
- III. sobre cerrado con los antecedentes de la propuesta técnica y económica.

5. Recepción de Propuestas y Consultas

➤ **Recepción de consultas**

Los interesados podrán formular consultas sobre cualquier aspecto de las siguientes bases administrativas y técnicas. Estas deberán ser realizadas vía correo electrónico hasta el día viernes 20 de diciembre del 2019 al siguiente mail: gceballos@gedes.cl

➤ **Recepción de propuestas**

Las propuestas económicas, técnicas y antecedentes legales deberán entregarse en oficinas del Agente operador Gedes Limitada (Calle Vicente Huidobro 247, La Serena) **desde el día 13 de diciembre de 2019, hasta el 26 de diciembre 2019 al mediodía (12:00 h).**

La apertura se realizará el día 27 de diciembre, solo después de haber pasado un proceso de revisión de legalidad de los documentos. Se entenderá por aprobado el proponente que cumpla con los requisitos establecidos por el manual de operación, de lo contrario se considerará no pertinente la oferta. No obstante, se podrá solicitar aclaraciones de documentación legal presentada, no permitiendo incorporar nueva documentación.

6. Evaluación

6.1. Evaluación Propuestas

Se procederá a la evaluación de las ofertas por una Comisión Evaluadora a cargo del Agente Operador Intermediario. Dicha Comisión Evaluadora efectuará la evaluación de las propuestas presentadas por los oferentes, en conformidad a los criterios que se indican en la siguiente tabla. A partir de dicho análisis, se realizará la adjudicación respectiva, la que será única.

Criterios de evaluación	
a) Criterios Técnicos (90%)	
Factor N°1: Metodología de trabajo	35%
Factor N°2: Equipo de trabajo.	35%
Factor N°3: Plazos.	20%
b) Criterio Económico (10%)	
Factor N°4: Valor Total del proyecto	10%

6.2. Comisión Evaluadora

La comisión evaluadora estará a cargo de colaboradores del AOI Gedes, conformada por Marisol Gutierrez, Gerenta Gedes región de Coquimbo, Gonzalo Gallardo, Ejecutivo de Financiero región de Coquimbo y Guillermo Ceballos, Ejecutivo de Fomento e Innovación.

Cada factor de los criterios técnicos de evaluación será calificado en una escala de notas de 1 a 10, informándose las razones o fundamentos tenidos en consideración para el otorgamiento del puntaje asignado.

La nota asignada a cada factor se multiplicará por el porcentaje que le corresponde en el respectivo factor de evaluación, según se indica en los mismos cuadros.

La suma de los productos obtenidos de dicha operación conformará la nota del respectivo factor de evaluación, al cual se le aplicará la ponderación indicada en la tabla precedente.

El Agente Operador Intermediario Gedes Ltda., se reserva el derecho de verificar los antecedentes presentados por los oferentes.

De la evaluación resultante, se elaborará un Acta que será suscrita por todos los integrantes de la Comisión Evaluadora.

Dicha Acta dará cuenta de la evaluación de las ofertas e indicará a qué proponente se recomienda adjudicar la convocatoria, o en su caso, se propondrá declarar desierto el proceso, en caso que las ofertas presentadas no sean convenientes para los intereses del proyecto, o si ninguna de ellas cumple los mínimos solicitados en las presentes Bases. En caso que corresponda, también se deberá dejar constancia en el Acta las ofertas que no fueron evaluadas por encontrarse fuera de Bases, especificando los puntos que habría sido vulnerados.

El Agente Operador Intermediario se reserva el derecho de adjudicar fundadamente la convocatoria al oferente que obtengan el más alto puntaje por aplicación de los criterios de evaluación establecidos en estas Bases, aun cuando su oferta no sea la de más bajo precio. Asimismo, se reserva el derecho de rechazar fundadamente todas las ofertas por inconvenientes, declarando en este caso desierta la convocatoria.

7. Contrato

La empresa mandante Exser Limitada invitará a convenir las condiciones definitivas del contrato al proponente que hubiera ocupado el primer lugar en la evaluación de las propuestas. A falta de acuerdo con el primer proponente se llamará al segundo siguiendo el mismo procedimiento.

Exser Limitada podrá rechazar todas las propuestas. Ninguno de los proponentes tendrá derecho a indemnización alguna por los gastos en que hubiese incurrido con motivos de la preparación y presentación de sus propuestas.

Aquellos profesionales, que figuren en la nómina definitiva, no podrán ser sustituidos por el consultor, salvo casos muy justificados calificados como tal por la empresa mandante. El profesional saliente deberá ser reemplazado por otro que posea competencias técnicas y profesionales iguales o superiores al sustituido y deberá ser aprobado por la empresa mandante.

Presentación de Informes: El consultor deberá presentar a la empresa mandante los siguientes informes:

- I. Informe mensual, que señale en forma resumida las actividades indicando su % de cumplimiento según plan de trabajo y además se deberá dejar indicado aquellas actividades que se pretenden ejecutar al mes siguiente.
- II. Informe anual, (el cual se debe entregar al finalizar el año 1 de PDP) en el cual se resuma las actividades realizadas, % de cumplimiento de los objetivos y actividades plantadas en el plan de trabajo.

La inspección de los trabajos realizados en terreno, así como la revisión de los informes y todo documento que se estime necesario, serán realizados por la empresa mandante en la forma que se considere más adecuada y en la periodicidad que se estime conveniente.

Forma de Pago: Exser Limitada cancelará al consultor el valor del contrato en moneda nacional, mediante estados de pago mensuales, valorizando las actividades realizadas según plan de trabajo. Mensualmente se deberá entregar la factura al menos 3 días hábiles antes del último día del mes, junto con el informe de actividades del mes en curso.

El pago final se cancelará una vez aprobado por Exser Limitada el informe final, además como requisito previo a cada pago el consultor debe acreditar mediante certificado emanado de la inspección del trabajo la no existencia de reclamos pendientes y el cumplimiento de las obligaciones previsionales correspondientes.

7.1. Inicio del Contrato

El contrato se entenderá iniciado el primer día hábil siguiente a la fecha en que se envíe una carta al consultor, comunicándole la resolución aprobatoria del contrato. No obstante, la consultora podrá iniciar las actividades encomendadas, a su propio riesgo, antes de la fecha estipulada, previo aviso a Exser Limitada.

7.2. Resolución del contrato

Exser Limitada podrá resolver administrativamente el contrato a que se refieren estas bases, sin perjuicio de establecer las acciones judiciales que procedieren, en los siguientes casos:

- I. Quiebra o disolución de la sociedad o de cualquiera de las entidades asociadas con quien se ha contratado el programa.
- II. Incumplimiento por parte del Consultor de cualquiera de las obligaciones estipuladas en el contrato.

8. Propiedad Intelectual

La propiedad intelectual de todos los productos, bases de datos, encuestas, borradores, informes y en general todos los documentos que se generen con motivo de este programa, serán de propiedad de Exser Limitada y no podrán ser utilizadas para ningún fin, sin antes solicitar el permiso correspondiente al Representante Legal de Exser Limitada.

9. Anexos y directrices técnicas

El Objetivo de esta Licitación es desarrollar un Programa que busca articular una serie de acciones orientadas a elaborar y poner en marcha un plan de fortalecimiento de los proveedores de la empresa Exser Limitada, para estandarizar y asegurar normas y planes de inocuidad alimentaria y mercados especiales, además introducirlos en la reconversión de especies o variedades, a modo de generar una sustentabilidad en las empresas proveedoras.

Debido a las exigencias de Mercados destinos como USA, Europa, Asia, América Latina exigen a la mandante, cumplir con requisitos de inocuidad del producto, bioseguridad, seguridad de instalaciones y seguridad de los trabajadores, para lo cual es necesario un

manejo centralizado de información de calidad e inocuidad del producto de esta forma se considera necesario trabajar en un Programa de Desarrollo de Proveedores, con un grupo de 11 productores cuyos predios se ubican en la región de Coquimbo, zona de reconocida tradición exportadora de productos frutícolas. Las comunas en donde se encuentran las empresas proveedoras corresponden a Monte Patria, Vicuña y Paihuano. Las especies productivas son: Uva de Mesa y Cítricos (clementinas y mandarinas).

Para lograr cumplir con las exigencias de los mercados nombrados anteriormente y reflejadas en los protocolos de certificación (GlobalGAP, Ley FSMA, HACCP, Grasp y Walmart), se requiere: estandarización de procesos, asesorías de profesionales calificados, expertos en las distintas materias, que nos proporcione una mirada externa y actualizada de las tendencias del negocio necesarias de implementar. Por otra parte, la incorporación de nuevas variedades de uva de mesa, atendiendo a los requisitos de los mercados permitirá que los proveedores puedan mantenerse vigentes y disponibles para nuevas oportunidades de negocio, mejores retornos y lo más importante alcanzar una sustentabilidad en los mercados.

Con el desarrollo de este proyecto se logrará entregar herramientas, técnicas de producción a los proveedores, lo que se traducirá en mejoras en sus producciones, y permitirá finalmente cubrir con los requerimientos del consumidor final, cumpliendo con un alto nivel de exigencia que imponen supermercados y recibidores en destino.

10. Plan de Actividades

CUADRO N°12: PLAN ANUAL DE ACTIVIDADES				
N°	NOMBRE ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD (*)	MEDIO DE VERIFICACIÓN	COSTO \$
1	Lanzamiento del Programa de Desarrollo de proveedores	Lanzamiento del Programa de Desarrollo de Proveedores, es esta actividad se entregarán los lineamientos del Programa, Objetivos y Resultados esperados al finalizar el año 1 de ejecución. Se desarrollará una actividad en lugar por definir. Actividad considera un coctel de atención a los invitados.	Lista de asistencia a la actividad. Set fotográfico.	400.000
2	Implementación de Protocolos de Seguridad Alimentaria (FSMA/GGAP v 5.2/GRASP/BPM)	En función de las brechas e incumplimientos detectados en diagnóstico en alcance de las normativas GlobalGap, Walmart (ético social y seguridad). Esta actividad se ejecutará principalmente, por medio de visitas individuales a terreno, con el objeto de realizar los seguimientos y los apoyos necesarios a los proveedores para el cumplimiento de las exigencias. ej.: cumplimiento sanitario, diseño higiénico de las instalaciones, manejo de agroquímicos y residuos de aplicación. La actividad contempla 10 visitas al año por empresa que ingresó en el año 2 al PDP (4 empresas), para poder superar las brechas y nivelar a los proveedores. Esta actividad será desarrollada por profesionales con reconocida experiencia en programas de Food Safety y Seguridad, la duración promedio de cada visita en terreno será entre 4 a 5 horas (media jornada).	Acta de visita firmada por el empresario. Fotos mejoras de infraestructura Sistema documental implementado	2.880.000

3	Actualización de Sistema de registros GlobalGAP/FSMA/BPM	Esta actividad es el seguimiento de la Implementación de Protocolos de Seguridad. La actividad considera el seguimiento de los registros necesarios para cumplir con los requisitos de certificación como aplicaciones fitosanitarias, riego, fertilización, preoperacionales, etc. La actividad contempla 6 visitas al año por empresa. Esta actividad será desarrollada por profesionales con reconocida experiencia en programas de Food Safety y Seguridad, la duración promedio de cada visita en terreno será entre 4 a 5 horas (media jornada).	Acta de visita firmada por el empresario. Sistemas de registros	4.320.000
4	Programa de seguimiento microbiológico de aguas requisito de Ley FSMA	En función de los nuevos requerimientos de los mercados de destino y al entrar en vigencia la nueva Ley de Inocuidad Alimentaria en el mercado USA, donde se solicita expresamente realizar un seguimiento microbiológico de las aguas utilizadas en la producción de los productos comercializados en el mercado norteamericano a propósito de eventos de intoxicaciones masivas. La Ley de inocuidad alimentaria en la sección §112.44 indica la calidad que debe tener el agua de uso agrícola y como debe comprobarse a través de un programa de 3 años de evaluación de análisis microbiológicos de la calidad del agua, por otra parte la NCH1333 indica los parámetros aceptables para el agua de riego, el cual también es requisito comprobar anualmente. Con esta actividad se pretende cubrir la necesidad anual del año 2 del seguimiento microbiológico de aguas de uso agrícola para la Ley de modernización de la inocuidad alimentaria (FSMA) El número de análisis a realizar es de 6 análisis microbiológico de agua para cada campo, distribuidos de acuerdo a la cantidad de fuentes entre uso agrícola y riego con medición de parámetros como Coliformes fecales, Coliformes Totales y Escherichia coli para cada campo. Los análisis se deben realizar en un laboratorio que cuente con acreditación ISO 17.025.	Resultados de análisis microbiológicos de agua (Coliformes fecales, Coliformes totales y E. coli), realizado por laboratorio acreditado ISO 17025	2.100.000
5	Pre-auditoría GGAP v 5.2 y Ley FSMA	Actividad dirigida a los proveedores certificados el año anterior y proveedores que certificarán por primera vez esta temporada. La auditoría interna es un requisito para la auditoría oficial y es una herramienta fundamental para detectar las No conformidades y darles solución antes de la auditoría oficial. Para cada campo se realizará la pre-auditoría GlobalGAP v 5.2 y Add On FSMA.	Informe de pre-auditoría.	4.000.000
6	Certificación GlobalGAP v 5.2	Actividad que consiste en la realización de una auditoría la cual contempla la evaluación de cumplimiento BPAs, a través del protocolo GlobalGAP v 5.2 la cual en caso de satisfacer las exigencias requeridas es respaldada por un certificado emitido por la empresa certificadora, esta actividad se realizara durante los meses de cosecha de los campos.	Certificado GlobalGap 5.2	0
7	Curso entrenamiento oficial PSA, reconocido por el FDA	Es requisito de la Norma de inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos de FSMA (Produce Safety Rule), la cual describe en § 112.22 (c) que requiere que "por lo menos un supervisor o persona responsable en su huerta haya terminado exitosamente una capacitación en inocuidad de los alimentos que sea equivalente a la recibida bajo algún currículo estandarizado reconocido como adecuado por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en ingles)." Considerando este requisito es que se plantea realizar 2 talleres de 8 horas cada uno (Elqui - Limari), desarrollando el curriculum establecido por	Lista de asistencia a la actividad. Manual de capacitación. Certificado emitido por AFDO-PSA (USA) Set fotográfico.	2.100.000

		el FDA. Esta actividad la debe realizar un Lead Trainer de la PSA. La actividad contempla alimentación durante la jornada, sala habilitada en un campo y certificado emitido por la Produce Safety Alliance (PSA-AFDO). La cantidad de personas a capacitar por campo es 1.		
8	Curso de entrenamiento "GlobalGAP 5.2 aplicación y mantenimiento de registros"	Esta actividad busca mantener personal capacitado, capaz de mantener los registros completos de acuerdo con los requisitos del protocolo durante todo el año. Esta actividad la debe desarrollar una persona con reconocimiento Farm Assurance de GlobalGAP (Personas autorizadas para implementar el protocolo GlobalGAP). Este taller se desarrollará en el Elqui y Limarí. Duración de cada taller 8 horas. Enfocado a las personas que realizarán las capacitaciones diarias y mantención de registros en cada campo o packing. La cantidad de participantes por campo dependerá del número de personas contratadas para dichos efectos, cada campo participará con 1 a 4 participantes por actividad, cupo máximo por curso es de 20 personas. Cada taller se realiza en dependencias de una de las empresas participantes, se contará con servicio de coffee break, almuerzo y manual de capacitación.	Lista de asistencia a la actividad. Manual de capacitación. Set fotográfico.	1.600.000
9	Monitoreo de estado nutricional y fertilidad de variedades nuevas de uva de mesa y cítricos	Se contempla la realización de análisis de yemas y arginina, 2 de cada uno para cada productor y 1 análisis foliar, estos análisis tienen por objetivo fortalecer la labor de la asesoría técnica a desarrollar con las nuevas variedades de uva de mesa y cítricos. Lo cual resulta en 20 análisis de yemas, 20 análisis de arginina y 10 análisis foliares. Los análisis de las variedades de uva de mesa nuevas que aún no serán productivas en 2021 se realizarán en las variedades vigentes para exportación en ese momento.	Resultados de análisis foliares, yemas y arginina.	1.666.000
10	Asesoría especializada en manejo agronómico de variedades nuevas de uva de mesa y cítricos	Esta actividad se ejecutará principalmente, por medio de visitas individuales a terreno, con el objeto de realizar los seguimientos y los apoyos necesarios a los proveedores para el manejo agronómico de las variedades nuevas y cítricos, ya que es nuevo para ellos estas variedades y especies. ej.: riego, fertilización y aplicaciones fitosanitarias. La actividad contempla 10 visitas al año por empresa. Esta actividad será desarrollada por profesionales Ing. Agrónomo con reconocida experiencia en manejo de cítricos y uva de mesa, la duración promedio de cada visita en terreno será entre 4 a 5 horas (media jornada).	Acta de visita firmada por el empresario.	7.200.000
11	Asesoría, monitoreo y análisis de tendencias de incidencia de plagas y enfermedades de plagas ligadas al System approach uva y cítricos	Esta actividad se ejecutará principalmente, por medio de visitas individuales a terreno, con el objeto de potenciar capacidades de los proveedores para la identificación de plagas y enfermedades, con la determinación de niveles de daño económico, ya que es nuevo para ellos estas variedades y especies. ej.: Especies cuarentenarias ligadas a System approach, especies de plagas de importancia económica y principales enfermedades de los cítricos. La actividad contempla 3 visitas al año por empresa y 2 actividades grupales en terreno (Día de campo: Identificación de plagas y enfermedades, uno en Elqui y uno en el Limarí). Esta actividad será desarrollada por profesionales Ing. Agrónomo con reconocida experiencia en manejo fitopatológico, la duración promedio de cada visita en terreno será entre 4 a 5 horas (media jornada).	Acta de visita firmada por el empresario. Procedimiento de monitoreo de Plagas y enfermedades.	3.600.000

12	Asesoría especializada en gestión del recurso hídrico y energía	<p><i>Esta actividad se ejecutará principalmente, por medio de visitas individuales a terreno, con el objeto de realizar el levantamiento de información para la gestión de uso del recurso hídrico y matriz energética de los campos, el objeto es generar un Plan de manejo de la matriz energética e hídrica con un informe de huella de agua y de carbono para cada campo. La actividad contempla 4 visitas al año por empresa y la entrega de un informe de huella del agua y de carbono por campo. Esta actividad será desarrollada por profesionales con reconocida experiencia en el manejo sustentable de recursos hídricos y energéticos, la duración promedio de cada visita en terreno será entre 4 a 5 horas (media jornada).</i></p>	<p><i>Acta de visita firmada por el empresario. Informe de Huella del agua y Huella de carbono</i></p>	7.500.000
13	Taller de evaluación del proceso de Desarrollo de Proveedores Año 2	<p><i>Esta actividad persigue entregar el resultado de la implementación y el cumplimiento de las metas propuestas, considerando todos los factores que afectaron y fortalecieron el trabajo mancomunado que se generó durante los meses precedentes. Esta actividad se llevará a cabo en 1 taller grupal, con una duración de 4 horas. La actividad incluye un cóctel u almuerzo para finalizar el año 2.</i></p>	<p><i>Lista de asistencia a la actividad. Set fotográfico.</i></p>	400.000
TOTAL \$				37.766.000

11. Presupuesto

CUADRO N°14: PRESUPUESTO PLAN DE TRABAJO ETAPA DESARROLLO ...							
N°	ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL GASTO	TOTAL ANUAL (\$)	FUENTE DE FINANCIAMIENTO			
				CORFO (\$)	APORTE EMPRESA DEMANDANTE (\$)		APORTE EMPRESA(S) DEMANDANTE(S) CO-EJECUTOR(AS) (\$)
					Valorado	Pecuniario	
1	Cuenta Recursos Humanos						
2	Cuenta Gastos de Operación						
2.1	Lanzamiento del Programa de Desarrollo de proveedores	Indicado antes	400.000	200.000	NO APLICA	200.000	\$
2.2	Implementación de Protocolos de Seguridad Alimentaria (FSMA/GGAP v 5.2/GRASP/BPM)		2.880.000	1.440.000	NO APLICA	1.440.000	
2.3	Actualización de Sistema de registros GlobalGAP/FSMA/BPM		4.320.000	2.160.000	NO APLICA	2.160.000	
2.4	Programa de seguimiento microbiológico de aguas requisito de Ley FSMA		2.100.000	1.050.000	NO APLICA	1.050.000	
2.5	Pre-auditoría GGAP v 5.2 y Ley FSMA		4.000.000	2.000.000	NO APLICA	2.000.000	
2.6	Certificación GlobalGAP v 5.2		0	0	NO APLICA	0	
2.7	Monitoreo de estado nutricional y fertilidad de variedades nuevas de uva de mesa y cítricos		1.666.000	833.000	NO APLICA	833.000	
2.8	Asesoría especializada en manejo agronómico de variedades nuevas de uva de mesa y cítricos		7.200.000	3.600.000	NO APLICA	3.600.000	
2.9	Asesoría, monitoreo y análisis de tendencias de incidencia de plagas y enfermedades de plagas ligadas al System approach uva y cítricos		3.600.000	1.800.000	NO APLICA	1.800.000	\$
2.10	Asesoría especializada en gestión del recurso hídrico y energía		7.500.000	3.750.000	NO APLICA	3.750.000	
2.11	Taller de evaluación del proceso de Desarrollo de Proveedores Año 2		400.000	200.000	NO APLICA	200.000	\$
3	Cuenta Gastos de Capacitación						
3.1	Curso entrenamiento oficial PSA, reconocido por el FDA		2.100.000	1.050.000	NO APLICA	1.050.000	\$
3.2	Curso de entrenamiento "GlobalGAP 5.2 aplicación y mantenimiento de registros"		1.600.000	800.000	NO APLICA	800.000	\$
	TOTAL DE GASTOS (\$)		37.766.000	18.883.000	NO APLICA	18.883.000	

12. Confidencialidad y tratamiento de datos

Toda información relativa a Corfo o a terceros a la que la entidad tenga acceso con motivo de la presente licitación a adjudicar, tendrá el carácter de confidencial. En consecuencia,

dicha información deberá mantenerse en carácter de reservada, respondiendo la entidad experta de todos los perjuicios que se deriven de la infracción a esta obligación.

La entidad no podrá utilizar los datos personales entregados por los beneficiarios para fines distintos al desarrollo del Programa dentro de los términos establecidos en la Ley 19.628 y su normativa relacionada, no pudiendo hacer ningún tipo de tratamientos, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 2 literal o) de la ley citada.

13. Utilización de imagen

Durante la ejecución del Proyecto el oferente adjudicado se obligará a apoyar y participar activamente en los eventos que realice Corfo para promocionar los resultados parciales y finales del proyecto. Asimismo, en toda actividad pública que se efectúe para difundir el proyecto, ya sea a su término o durante su ejecución, así como también en medios escritos o audiovisuales, deberá señalar expresamente que el proyecto es financiado por Corfo.

14. Propiedad intelectual

El producto del trabajo que eventualmente desarrolle el entidad experta o sus dependientes, con ocasión del contrato, tales como informes, programa y lista de bibliografía, base de datos, registro audiovisuales, resultados del proyecto u otros, serán de propiedad de Corfo, quien se reserva el derecho de disponer de ellos libremente, sin limitaciones de ninguna especie, no pudiendo por tanto el entidad experta realizar ningún acto respecto de ellos ajeno al contrato a adjudicar, sin autorización previa y expresa de Corfo. Sin perjuicio de ello, se deberán respetar los derechos de autor y de propiedad intelectual existentes, respecto de aquellos materiales que el oferente o sus académicos hayan elaborado de forma previa a la ejecución del proyecto.

Por otra parte, los materiales audiovisuales, impresos, descargables u otros materiales entregados por los organismos certificadores a los beneficiarios deberán respetar los derechos de autor, de propiedad intelectual u otros. Corfo o el Agente Operador Intermediario en ningún caso serán responsables por infracciones de los organismos a las leyes que protegen la propiedad intelectual y los derechos de autor, siendo la entidad experta el único responsable por dichas infracciones.