

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

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

## 1. *Objetivos de Programa*

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, cumplimientos normativos 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.

### **1.1. 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.

### **1.2. 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.

## **2. 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.

## **3. 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 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.

➤ **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 07 de septiembre del 2018 mail: [probles@gedes.cl](mailto:probles@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 03 de septiembre de 2018 hasta el 14 de septiembre 2018, hasta el mediodía (12:00 h PM).**

La apertura se realizará el día 24 de Septiembre, solo después de haber pasado un proceso de revisión de legalidad de los documentos. Se entenderán por aprobados 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.

➤ **Evaluación Propuestas**

Se realizará la evaluación de las propuestas presentadas y que cumplan con los requisitos estipulados. Los proponentes que no presenten algunos de los documentos indicados, quedarán automáticamente fuera del proceso licitatorio.

#### **4. Del 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 la obligaciones previsionales correspondientes.

##### **5. 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.

## **6. 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.

## **7. 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 .

## **8. 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 destino 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.

CUADRO N°1: PLAN DE ACTIVIDADES PARA LA ETAPA DE DESARROLLO AÑO 1

N°	NOMBRE ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD (*)	MEDIO DE VERIFICACIÓN	COSTO \$
A1	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.	Lista de asistencia a la actividad. Set fotográfico.	450.000
A2	Implementación Protocolos de Seguridad Alimentaria (Ley FSMA/GGAP V.5.1/WM/HACCP)	En función de las brechas e incumplimientos detectados en diagnóstico en alcance de las normativas GlobalGap, Walmart (ético social y seguridad), HACCP. 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. Esta actividad se proyecta a tres años debido a que cada temporada se agregan nuevos requisitos de los clientes en cuanto a protocolos particulares y fundamentalmente a la implementación de la Ley Fsma, que según el nivel de ventas debe estar implementada como tope el año 2020. 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). Las visitas se harán en dos líneas: 1.- Campos con Packing y certificación GlobalGAP vigente (Implementación HACCP/BPM para packing + Revisión GlobalGAP + Implementación FSMA): HACCP=5, WM= 2, GGAP=1, FSMA=2. 2.- Campos sin packing y sin certificación GlobalGAP (Implementación GlobalGAP + Implementación FSMA): HACCP=0, WM=0, GGAP=8, FSMA=2.	Acta de visita firmada por el empresario.  Documentos requeridos por el protocolo (Procedimientos, Planes, Políticas y Registros)	7.200.000
A3	Programa de Seguimiento microbiológico, fisicoquímico y de residuos de pesticidas y microbiológicos de packing	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 y la actualización del protocolo GGAP v.5.0-2, donde se solicita expresamente realizar un seguimiento microbiológico a los productos comercializados en el mercado norteamericano y europeo a propósito de los últimos eventos de intoxicaciones masivas, ha llevado a una revisión exhaustiva de los programas de inocuidad de toda la cadena alimentaria, como también la entrada en vigencia también de la nueva versión GGAP para el mercado Europeo donde también viene muy marcada toda acción que contribuya al aseguramiento y seguimiento de la condición microbiológica, fisicoquímico y residuos de pesticidas, esta actividad contempla el monitoreo en residuos de plaguicidas, microbiológicos y fisicoquímicos al agua de riego, aplicaciones, al suelo, superficies y ambiente en los centros de empaque y frigoríficos, con esto se pretende marcar las bases para optimizar los manejos y procedimientos de controles para mantener una adecuada inocuidad alimentaria en los campos y centros de embalaje. Con esta actividad se pretende cubrir prácticamente la totalidad de productos y especies del grupo de proveedores de	Resultados de análisis microbiológicos y físico químico de agua y suelo y de residuos de pesticidas realizado por laboratorio acreditado ISO 17025	8.698.900

		<i>la mandante. El número de análisis a realizar es de 6 análisis microbiológico de agua, 1 análisis físico químico de agua, 1 análisis físico químico de suelo y 1 análisis multiresidual por cada campo que está en el PDP. Además de análisis microbiológicos por cada packing (5): 5 ambiente, 5 superficie packing, 10 manipuladores, 5 bandeja de cosecha.</i>		
A4	<i>Pre-auditoria GGAP v.5.1 - Ley FSMA</i>	<i>Actividad dirigida a los proveedores que se encuentren en condiciones de certificar sus predios y packing, o para ver el nivel de avance de la implementación. Actividad considerada para las 10 empresas participantes e incluye una auditoria completa en terreno GlobalGAP, Fsmá y HACCP para los packing (5), además de la elaboración de un informe con los resultados del primer año de implementación. Para cada campo se realizará la pre-auditoria compuesta por los diferentes protocolos que requiera cada campo.</i>	<i>Acta de visita firmada por el empresario. Informe de pre-auditoria.</i>	<i>3.600.000</i>
A5	<i>Certificación</i>	<i>Actividad que consiste en la realización de una auditoría la cual contempla la evaluación de cumplimiento BPAs, la cual en caso de satisfacer las exigencias mínimas requeridas es respaldada por un certificado emitido por la empresa consultora acreditada. esta actividad se realizará durante los meses de cosecha de los campos.</i>	<i>Certificado GlobalGap 5.1</i>	<i>0</i>
B1	<i>Curso de entrenamiento "Plan de inocuidad para dar cumplimiento a la Ley FSMA"</i>	<i>Esta actividad busca mantener el equipo de controles preventivos que exige la Ley FSMA de Estados Unidos capacitado y con las capacidades para mantener durante todo el año los requisitos del Plan de inocuidad. Esta actividad la debe desarrollar una persona con capacitación oficial FSPCA Preventive Controls for Human Food (PCQI) y PSA Grower Training. Este taller se desarrollará en el Elqui y Limarí. Duración de cada taller 8 horas. Enfocado a las personas que realizaran 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 coffe break, almuerzo y manual de capacitación.</i>	<i>Lista de asistencia a la actividad. Manual de capacitación. Set fotográfico.</i>	<i>1.600.000</i>
B2	<i>Curso de entrenamiento "GlobalGAP 5.1 aplicación y mantenimiento de registros"</i>	<i>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 Assurace 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 realizaran 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</i>	<i>Lista de asistencia a la actividad. Manual de capacitación. Set fotográfico.</i>	<i>1.600.000</i>

		<i>dependencias de una de las empresas participantes, se contará con servicio de coffee break, almuerzo y manual de capacitación.</i>		
B3	Curso de entrenamiento "Walmart Seguridad y Ético Social"	<p><i>Esta actividad es un requisito específico de un cliente (Walmart) el cual realiza 2 auditorías diferentes al azar con sus clientes, basadas en protocolos propios, para los cuales se requiere mantener registros en base a requerimientos específicos basados en la Bioseguridad y la Responsabilidad Social. Esta actividad la debe desarrollar una persona con experiencia comprobable en el protocolo ya sea como implementador o auditor de los protocolos. 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.</i></p>	<p><i>Lista de asistencia a la actividad. Manual de capacitación. Set fotográfico.</i></p>	1.600.000

B4	Cursos de entrenamiento oficial en HACCP con reconocimiento sello International Alliance	<p>Aportar los conocimientos necesarios para la Implementación y diseño de Planes HACCP, basado en un sistema de autocontrol de peligros en todas las ramas de la industria alimentaria.</p> <p>En el curso HACCP Avanzado, además de profundizar el concepto de Validación/Verificación (Principios de HACCP) se refuerza técnicas para la realización de Validación y Verificación del Sistema HACCP, así como las Auditorias de Sistemas de Gestión de Inocuidad de los alimentos.</p> <p>Como hilo conductor de esta capacitación se tratarán muchos requisitos normativos, legales y reglamentarios relacionados con todos los conceptos actuales sobre inocuidad. Es de destacar que los cursos HACCP son acreditados por la International HACCP Alliance y al finalizar el curso el participante queda registrado en la nómina de dicha organización considerada como número 1 a nivel mundial en la capacitación HACCP, representando un incuestionable valor en el aspecto curricular del participante, así como en el de su empresa, (considera el curso para 5 profesionales del grupo de proveedores). Curso de 16 horas, que incluye el arriendo de un lugar adecuado para su realización y se brindará servicio de coffee break a los participantes de la actividad. Requisito del protocolo HACCP contar con 1 persona calificada con este reconocimiento, enfocado a encargados de HACCP en packing.</p>	<p>Lista de asistencia a la actividad. Set fotográfico. Certificado HACCP con Sello dorado HACCP Alliance</p>	2.500.000
B5	Asesoría audiovisual, para el apoyo a la capacitación para el personal de cosecha y packing.	<p>Esta actividad busca capacitar a los trabajadores a través de un video didáctico que sea de fácil comprensión y que de esta forma sea más fácilmente internalizado por los trabajadores especialmente durante la época de cosecha. Debido a la última tendencia del aumento de trabajadores extranjeros (haitianos) se considera el mismo video con traducción a idioma Creoles, de esta forma asegurar la comprensión del personal que no habla español.</p> <p>-Los videos se entregará a todos los proveedores para que se pueda proyectar como capacitación durante la cosecha.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dos videos, uno para cosecha y otro para packing</li> <li>- El contenido de los videos son los requerimientos de inocuidad y prevención de contaminación física, química y microbiológica en la que puede formar parte el personal que manipula la fruta.</li> <li>-Duración de 4 a 5 minutos por video.</li> <li>- 2 videos animados formato Full HD 1920 x 1080 pix</li> <li>- Desarrollado en Adobe After Effect y Adobe Illustrator CC 2017</li> <li>- Animación 2d Motion Graphics a 30 frames por segundo</li> <li>-Ilustración vectorial de personajes, iconos y fondos</li> <li>- Desarrollo de grafica por cada escena</li> <li>-Storyboard en formato PPT con imágenes para aprobación previa animación</li> <li>-Textos como idea fuerza en pantalla</li> <li>- Incluye locución y música libre de derechos de autor de fondo</li> <li>-Versiones del video animado con y sin logo de Exser</li> <li>- 2 Versiones de cada video subtulado a idioma Español y Creole</li> <li>-Se realizada entrega de todos los archivos editables.</li> </ul>	<p>Copia de video y recepción de copia de video de cada empresario.</p>	3.600.000
B6	Cursos de entrenamiento de Manejo Integrado de Plagas,	<p>Dirigido a trabajadores, operarios, monitores y dueños. La cantidad de participantes por campo dependerá del número de personas contratadas</p>	<p>Lista de asistencia a la actividad.</p>	4.800.000

	Higiene y Seguridad agrícola, Riego Tecnificado	<p>para dichos efectos, cada campo participará con 1 a 4 participantes por actividad. Los tres cursos son requisitos de GlobalGAP.</p> <p>1) Manejo integrado de Plagas 2) Higiene y seguridad agrícola 3) Riego tecnificado</p> <p>Tendrán una duración de 8 horas y se realizarán 2 versiones de cada curso (Elqui y Limarí, con una capacidad máxima de 20 personas en cada curso).</p>	<p>Programa de la actividad.</p> <p>Set fotográfico.</p> <p>Credencial SAG por participante</p>	
B7	Curso de Uso y Manejo de Plaguicidas con reconocimiento de aplicadores SAG y calibración de maquinarias	<p>Esta actividad busca capacitar a los trabajadores que tienen su credencial vencida o no la poseen, para cumplir con los requisitos de los protocolos de certificación que incluyen a todos quienes manipulan productos fitosanitarios (Dosificadores, encargados de bodega, aplicadores, tractoristas). esta capacitación tendrá una duración de 32 horas y se realizarán 1 versión con una capacidad de 25 personas, cada campo participará con 1 a 4 participantes por actividad según la cantidad de operarios que manipulen plaguicidas. El curso de Plaguicidas es requisito GlobalGAP y además es requisito de la legislación chilena (Fiscalizado por el Minsal y el SAG dispone de las directrices para impartir el curso Res. 2029).</p> <p>Este curso considera la tramitación de credencial en el SAG y examen médico.</p>	<p>Lista de asistencia a la actividad.</p> <p>Programa de la actividad.</p> <p>Set fotográfico.</p> <p>Credencial SAG por participante</p>	3.250.000
C1	Análisis de manejo productivo	<p>Después de utilizar el suelo por muchos años con cultivo de vides la incidencia de nematodos en el suelo puede ser muy alta, el resultado de este análisis puede gatillar en el tipo de portainjerto a utilizar en una plantación nueva ya sea ésta de cítricos o nuevamente uva de mesa. Total 20 análisis de nematodos (2 por cada campo). Además, se contempla la realización de análisis de yemas y arginina para las 12 variedades nuevas de uva de mesa que se encuentran plantadas en el campo de prueba para confirmar las estimaciones de cosecha y tomar decisiones respecto a las variedades que se propagarán en los campos de manera más extensiva. En este momento hay 12 variedades nuevas en el campo de Agrícola Vespucio, para las cuales se consideran 2 análisis de yemas por variedad (24 análisis totales) y 12 análisis de arginina (1 por variedad). Todo lo anterior permitirá poder hacer un análisis certero e integral para tomar las decisiones con fundamentación y sustentadas con resultados, lo anterior sumado a las pruebas de envío a mercados que pretende realizar la exportadora con la producción piloto de estas variedades. Los análisis de yemas y arginina se tendrán que considerar para el receso de las vides el próximo año (2019) antes del periodo de poda ya que esta temporada ya es muy tarde y la poda ya está definida.</p>	<p>Resultado de análisis de nematodos con interpretación de resultados y resultados de análisis foliares, yemas y arginina.</p>	1.942.400
C2	Estudio de factibilidad de cambio varietal de uva de mesa y/o recambio a cítricos (estudio Técnico, económico)	<p>A consecuencia de la tendencia del mercado de uva de mesa y el inminente cambio de la variedad Flame seedless, la cual se está quedando sin mercado y considerando que es una de las variedades más plantadas por las empresas proveedoras. Se realizará un estudio de factibilidad (técnico, económico) para establecer cuál es la mejor alternativa para que el proveedor considera</p>	<p>Estudio de factibilidad por cada proveedor. Acta de recepción de estudio de factibilidad.</p>	7.000.000

		<p><i>el reemplazo de la variedad Flame seedlees u otra variedad de larga data que necesite revitalizar. Este estudio se enfocará en las variedades nuevas de uva de mesa para replante o injerto y/o cítricos dulces, considerando todos los aspectos agronómicos y edafoclimáticos de cada campo. El estudio lo debe realizar un Ingeniero Agrónomo y se debe considerar los resultados de los Análisis de suelo y nemátodo, así como las condiciones edafoclimáticas del campo.</i></p> <p><i>Antecedentes del campo, niveles de producción actuales de sector a reemplazar, análisis de factibilidad de suelo, clima y fitosanitario (nematodos en suelo). De la propuesta de cambio, definición de especie y variedad, marco de plantación, cantidad de plantas y/o material vegetal según corresponda, proyección de cosecha a cinco años, costos de implementación y líneas de financiamiento.</i></p>		
C3	<p><i>Taller de evaluación del proceso de Desarrollo de Proveedores Año 1</i></p>	<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 talleres grupal, con una duración de 4 horas. La actividad incluye un cóctel u almuerzo para finalizar el año 1.</i></p>	<p><i>Lista de asistencia a la actividad. Set fotográfico.</i></p>	450.000
<b>TOTAL \$</b>				<b>48.290.300</b>