

TERMINOS DE REFERENCIA

LA CÁMARA DE COMERCIO DE PASTO

INVITA A PRESENTAR SUS PROPUESTAS PARA DESARROLLAR LOS CURSOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y BIOSEGURIDAD – MANEJO DE RESIDUOS PELIGROSOS

1. **OBJETIVO:** Otorgar formación presencial y/o virtual en Buenas Prácticas de Manufactura y Bioseguridad – Manejo de Residuos Peligrosos a empresarios, comerciantes, emprendedores y comunidad en general en sede principal, sede sur, seccional La Unión, Seccional Túquerres y Seccional Sandoná de Cámara de Comercio de Pasto.
2. **MECANISMO DE CONVOCATORIA:** Convocatoria abierta conforme a lo establecido en el Manual de contratación de Cámara de Comercio de Pasto con base en el siguiente cronograma:

CONCEPTO	FECHA
Publicación de Términos de Referencia	7 de marzo de 2023
Recepción de Propuestas	Hasta las 11:59 am del día 11 de marzo de 2023
Revisión de Propuestas	Entre el 13 y el 15 de marzo de 2023
Comunicación con el oferente seleccionado	15 de marzo de 2023
Inicio del trámite contractual	Entre el 20 y 24 de marzo de 2023
Periodo del contratación	Entre el mes de abril y noviembre de 2023

3. PERFIL REQUERIDO:

Podrán participar de esta convocatoria Persona Naturales:

- 3.1. Educación, Formación: Ingeniero de alimentos o agroindustrial con tarjeta profesional activa y postgrado en áreas de alimentos o ambientales.

Aval del Instituto Departamental de Salud de Nariño para otorgar cursos de Buenas Prácticas de Manufactura.

- 3.2. Experiencia: Experiencia certificada mínima de 6 meses como capacitador en temáticas de Buenas Prácticas de Manufactura y Bioseguridad - Manejo de residuos peligrosos y relacionados.

TERMINOS DE REFERENCIA

4. **PRODUCTOS O SERVICIO A ADQUIRIR:** El servicio a adquirir debe cumplir con las siguientes características:
- 4.1 Servicio de capacitación presencial y/o virtual con duración mínima de 6 horas en principios básicos de prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 *Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones* expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y normatividad vigente. El contenido programático mínimo deberá ser el siguiente:
- Prevención del Covid 19 en la industria alimentaria
 - Protocolos de bioseguridad en la industria alimentaria
 - Enfermedades de transmisión alimentaria
 - Resolución 2674 de 2013 – plan de saneamiento
 - Instalaciones e infraestructura
 - Limpieza y desinfección
 - Almacenamiento en industria alimentaria
 - Personal manipulador de alimentos
- 4.2 Servicio de capacitación presencial y/o virtual con duración mínima de 6 horas en Buenas Prácticas de Manufactura a empresas del sector cárnico de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 *Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación* y Resolución 240 de 2013 *Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, planta de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles* expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y normatividad vigente. El contenido programático mínimo deberá ser el siguiente:
- Prevención del Covid 19 en la industria alimentaria
 - Bioseguridad Resolución 777 de 2021
 - Buenas prácticas de manufactura, medidas sanitarias preventivas en la manipulación de alimentos
 - Requisitos sanitarios edificación e infraestructura

TERMINOS DE REFERENCIA

- Requisitos sanitarios de equipos y utensilios
- Plan de saneamiento
- Personal manipulador de alimentos

4.3 Servicio de capacitación presencial y/o virtual con duración mínima de 3 horas en Bioseguridad y manejo de residuos peligrosos de acuerdo con el Decreto 351 de 2014 *Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades.* y normatividad vigente. El contenido programático mínimo deberá ser el siguiente:

- Normatividad en manejo de residuos peligrosos
- Plan de gestión de residuos

Nota 1: El capacitador deberá realizar mínimo una (1) capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura y una (1) Capacitación de Bioseguridad y Manejo de Residuos Peligrosos cada mes durante abril y noviembre de 2023. Las fechas, el horario y modalidad (presencial o virtual) serán definidos por el área de capacitaciones del Departamento de Promoción y Desarrollo de acuerdo con el número de usuarios inscritos y por solicitud directa de las Empresas. Por lo anterior, se deberá tener disponibilidad horaria completa.

5. PLAZO DE EJECUCIÓN:

El Oferente seleccionado deberá ejecutar el servicio desde el mes de abril hasta el mes de noviembre de 2023.

6. VALOR DEL CONTRATO:

El valor del contrato deberá establecerse como porcentaje de hasta el 45% del total de ingresos antes de impuestos, recibidos por cada curso realizado mensualmente.

6.1. FORMA DE PAGO:

La Cámara de Comercio de Pasto pagará al Oferente seleccionado el valor pactado en la siguiente forma:

Hasta el 45% de los ingresos antes de impuestos, recibidos por cada curso realizado mensualmente.

Se realizarán pagos mensuales previa presentación de factura o cuenta de cobro, con los soportes como evidencia de ejecución de la capacitación.

TERMINOS DE REFERENCIA

7. SUPERVISIÓN:

La Cámara de Comercio de Pasto ejercerá la vigilancia y control del objetivo contractual en todas sus etapas mediante un SUPERVISOR, con el fin de verificar el cumplimiento del mismo conforme a los términos pactados, quien pertenece a la dependencia donde surge la necesidad.

EL SUPERVISOR será la persona encargada de dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 61" **CONTROL DE LA EJECUCION DEL CONTRATO**", del Manual de Contratación de la Cámara de Comercio de Pasto, en ese sentido para el presente proceso el funcionario delegado para tal fin es el Director(a) del Departamento de Promoción y Desarrollo o quien haga sus veces.

8. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS:

Las empresas o personas naturales interesadas en participar en la presente convocatoria, deberán presentar sus propuestas a los correos electrónicos dpromocion@ccpasto.org.co y capacitaciones@ccpasto.org.co hasta las 11:59 am del día 11 de marzo de 2023 con el asunto: **CONVOCATORIA BPM - BIOSEGURIDAD**

Las propuestas deben entregarse con los siguientes soportes:

1. Carta de presentación de la persona natural o jurídica.
2. Certificados de experiencia. (Cuando aplique).
3. Propuesta económica discriminando el valor de los bienes o servicios incluyendo impuestos y todos los demás gastos en que llegare a incurrir.
4. Hoja de Vida con soportes (de la persona natural o del Personal Profesional que prestará el servicio si es el caso de persona jurídica).
5. Certificado del Aval del Instituto Departamental de Salud de Nariño para otorgar cursos de Buenas Prácticas de Manufactura.
6. Documento de identificación de la persona natural o del Representante Legal en caso de persona jurídica.
7. Rut actualizado al año 2023.
8. Antecedentes Fiscales, disciplinarios y judiciales de la persona natural o de la persona jurídica y del representante legal con una expedición no mayor a 30 días a la fecha de cierre establecida en estos términos de referencia.
9. Certificado del Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC
10. Certificado de cuenta bancaria.


TERMINOS DE REFERENCIA

Dado en San Juan de Pasto (N), a los siete (07) días del mes de marzo de dos mil veintitrés (2023).

ATENTAMENTE,


LUIS MIGUEL BOTRIGO BURGOS
DIRECTOR DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL

Proyectó: Marco Antonio Guerrero.
P.U. Capacitaciones


Reviso: José J. Muñoz Calvache.
Oficina de contratación.

