



Términos de referencia para maquila de piña orgánica deshidratada

Proyecto

**“FORTALECIMIENTO COMERCIAL DE LAS LÍNEAS DE PIÑA
ORGÁNICA EN FRESCO, PIÑA ORGÁNICA DESHIDRATADA,
HARINA DE CHONTADURO, CHIPS DE CHONTADURO,
CONSERVAS DE CHONTADURO, HARINA DE QUINUA Y QUINUA
EN GRANO EN LOS MUNICIPIOS DE SANTANDER DE
QUILICHAO, EL TAMBO Y SILVIA - DEPARTAMENTO DEL
CAUCA”**

INMCA
Instituto Mayor Campesino

I. Contexto organizacional

El Instituto Mayor Campesino – IMCA, es un centro social de la Compañía de Jesús, fundado en 1962 con el propósito de apoyar, formar y acompañar a las comunidades rurales para el fomento y desarrollo económico. En ese sentido, el IMCA ejecuta la estrategia programática del proyecto **FORTALECIMIENTO COMERCIAL DE LAS LÍNEAS DE PIÑA ORGÁNICA EN FRESCO, PIÑA ORGÁNICA DESHIDRATADA, HARINA DE CHONTADURO, CHIPS DE CHONTADURO, CONSERVAS DE CHONTADURO, HARINA DE QUINUA Y QUINUA EN GRANO EN LOS MUNICIPIOS DE SANTANDER DE QUILICHAO, EL TAMBO Y SILVIA - DEPARTAMENTO DEL CAUCA**, financiado por el Programa Mundial de Alimentos (WFP, por sus siglas en inglés), donde se busca fortalecer a la Asociación Agropecuaria del Norte del Cauca - ASOAGRONORCA, quien ha venido contribuyendo al fortalecimiento y desarrollo de la actividad agropecuaria en los municipios que integran la región del norte del departamento del Cauca, ejecutando planes, programas y proyectos que propendan por la rentabilidad social, económica, ambiental y financiera, que además, contribuyan al desarrollo y bienestar de la comunidad en general y el de sus asociados asociadas.

II. Presentación

En el marco de la implementación del proyecto “Fortalecimiento comercial de las líneas de piña orgánica en fresco, piña orgánica deshidratada, harina de chontaduro, chips de chontaduro, conservas de chontaduro, harina de quinua y quinua en grano en los municipios de Santander de Quilichao, el Tambo y Silvia - departamento del Cauca”, se implementará un contrato para prestar el servicio de maquila de piña orgánica deshidratada para la organización ASOAGRONORCA.

En virtud de lo anterior, el presente documento describe los objetivos, área geográfica, productos, los requerimientos técnicos, población focalizada, tiempos establecidos, presupuesto asignado, entre otros. Se espera que este documento oriente la elaboración de la propuesta para prestar el servicio de maquila de piña orgánica deshidratada por las partes interesadas. Finalmente, es importante tener en cuenta que esta ejecución del contrato se desarrollará durante 1 mes a partir de la fecha de formalización del contrato.

III. Objetivos

- Prestar servicio de maquila de piña orgánica deshidratada a la Asociación Agropecuaria del Norte del Cauca (ASOAGRONORCA)

IV. Área geográfica de intervención.

La piña orgánica deshidratada deberá ser entregada a ASOAGRONORCA en el kilómetro 5 vía a Timba, vereda Taminango, zona rural del municipio de Santander de Quilichao - Cauca.

V. Productos esperados.

Producto 1: 600 kilogramos de piña orgánica maquilada y deshidratada.

VI. Especificaciones técnicas para la maquila de piña orgánica deshidratada

1. Certificación orgánica
2. Certificación agroindustrial
3. Certificado de exportación
4. Deshidratar la cantidad de piña requerida para entregar 600 kilogramos de piña deshidratada
5. Empacar piña deshidratada obtenida
6. Etiquetar piña empacada
7. Entregar piña empacada en las instalaciones de ASOAGRONORCA, en el kilómetro 5, vía a Timba, vereda Taminango, zona rural del municipio de Santander de Quilichao - Cauca.
8. Entregar certificaciones de calidad.

VII. Perfil del proponente.

Para maquilar los 600 kilogramos de piña orgánica deshidratada se requiere una persona natural o persona jurídica, quien deberá cumplir los siguientes requisitos mínimos:

- Experiencia en el maquilado de frutas.
- Tener certificados de procesos de calidad.
- Tener a disposición equipos, herramientas, mano de obra y materiales adecuados, para el proceso de maquila de fruta.

- La persona jurídica deberá anexar el certificado de existencia y representación legal (cámara de comercio) y el RUT.
- La persona natural deberá anexar RUT.

VIII. Tiempos y plazos.

El tiempo de entrega de la piña maquilada será de 1 mes a partir de la firma del contrato, la finalización y entrega del producto está sujeta a revisión y aprobación por parte del contratante.

IX. Presupuesto y forma de pago.

El valor total del contrato es de veintidós millones ochocientos mil pesos colombianos (\$ 22.800.000)

La forma de pago se realizará de la siguiente manera:

- 1 pago inicial de \$ 11.400.000 millones de pesos a la firma del contrato.
- 1 pago final de \$ 11.400.000 millones de pesos, una vez que el contratista haya entregado la totalidad de los productos en el marco de la ejecución del proyecto y a satisfacción plena del contratante.

Es importante tener en cuenta que:

- a. El contrato está sujeto a descuentos por retención a la fuente
- b. El contratista asumirá la totalidad de los gastos de transporte del producto final hasta el lugar estipulado en estos términos de referencia.
- c. El IMCA, ni la organización beneficiaria, no asumirán ningún costo o gastos no estipulados en la presente convocatoria.

X. Cronograma del proceso de selección.

No.	Actividad	Fecha
	Publicación de términos de referencia	Febrero 14 de 2022.
	Periodo de preguntas	14 al 15 de febrero de 2022.

	Presentación de propuestas	Hasta el 16 de febrero de 2022.
	Evaluación de propuestas	17 de febrero de 2022.
	Comunicación de resultados	17 de febrero de 2022.

Las preguntas o aclaraciones deberán formularse y enviarse durante el periodo estipulado directamente a la gerencia de proyectos sociales del IMCA vía correo electrónico (pedro.ojeda@imca.org.co).

Las propuestas técnico-económicas y sus anexos deberán ser enviadas al siguiente correo electrónico: fundacionimca@imca.org.co y con copia a la gerencia de proyectos sociales del IMCA (pedro.ojeda@imca.org.co), a más tardar a las 06:00 p.m. del 16 de febrero de 2022. Las ofertas que se reciban fuera de este plazo serán rechazadas automáticamente.

XI. Criterios de Selección

La metodología utilizada para la evaluación de las propuestas será a través de una Comisión Evaluadora integrada por 3 personas de la organización (IMCA), para lo cual se utilizarán los criterios priorizados y serán evaluados conforme a la puntuación abajo descrita:

#	Criterio	Puntaje Máximo
2	Experiencia en maquilado de frutas	30
3	Certificación de calidad	15
4	Certificación orgánica	20
5	Certificación agroindustrial	15
6	Certificado de exportación	20

La oferta con la mayor calificación con base a los términos de referencia y criterios de evaluación será contactada. En caso de no tener un resultado satisfactorio se procederá con el siguiente oferente mejor evaluado, y en último caso se declarará desierta la convocatoria.