



TÉRMINOS DE REFERENCIA DE LA CONTRATACIÓN DIRECTA PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES Y DE APOYO A LA GESTIÓN PARA CHEF ASESOR EJECUTIVO NACIONAL PORKCOLOMBIA

PROCESO: CD-067-2020

AREA: Comercialización y Mercadeo

PROGRAMA: ACTIVACIONES DE CONSUMO

FECHA: 2 de enero de 2020

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN:

La Asociación Colombiana de Porcicultores (en adelante PORKCOLOMBIA) en su calidad de administradora de los recursos del Fondo Nacional de la Porcicultura (en adelante FNP) en virtud del contrato administrativo suscrito entre el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, en cumplimiento del Artículo Octavo (8°) de la Ley 272 de 1996, en desarrollo de sus objetivos contemplados en el artículo 5 de la citada ley, dentro del programa activaciones de consumo, tiene la necesidad de divulgar a consumidores y otros relacionados el tema de nutrición, alimentación, restaurantes, servicios de casino entre otros los beneficios nutricionales y gastronómicos de la carne de cerdo de hoy, la variedad de cortes y métodos de preparación, a través de actividades de capacitación, talleres de cocina, promoción al consumo, visitas y entrevistas de socialización para garantizar una percepción favorable de la carne de cerdo colombiana tecnificada ,además de fomentar su preferencia y mayor consumo.

Para satisfacer la necesidad anteriormente planteada se requiere la contratación de una persona natural que preste los servicios profesionales como CHEF ASESOR EJECUTIVO NACIONAL de PORKCOLOMBIA- FNP.

2. OBJETO A CONTRATAR:

Prestar los servicios profesionales como chef **Asesor Ejecutivo Gastronómico Nacional**, en los términos, plazos y actividades especificadas en el contrato.

2.1. CLASIFICACIÓN UNSPSC:

El objeto contractual se clasifica en los siguientes códigos del Clasificador de Bienes y Servicios:

Clasificación UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	Producto
80141604	Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	Comercialización y distribución	Actividades de ventas y promoción de negocios	Servicios de posicionamiento del nombre de los productos

2.2. ACTIVIDADES ESPECÍFICAS - ALCANCE:

Para el desarrollo del objeto contractual, se deben realizar las siguientes actividades específicas, que delimitan el alcance del mismo:

1. Realizar seguimiento, clasificación y edición de la información gastronómica, nutricional, recetas y recomendaciones de las actividades mensuales de "COCINA PORKCOLOMBIA" para ser incluidas en los formatos de comunicación de la Campaña COME MÁS CARNE, PERO QUE SEA DE CERDO, LA DE TODOS LOS DIAS en 2020.
2. Realizar la socialización y efectiva divulgación de las bondades de la carne de cerdo en los eventos de incentivo al consumo, de acuerdo a los planes de comunicación establecidos, para lograr una buena aceptación y percepción positiva en los públicos objetivos de cada evento.
3. Realizar mínimo dos (2) visitas de gestión mensuales personalizadas y especializadas con agremiaciones, asociaciones, escuelas, cooperativas, y otras organizaciones asociativas que reúnan restaurantes, casinos, hoteles, empresas o en entidades que involucren la utilización o la inclusión de la carne de cerdo en alguna de sus actividades con el objetivo de socializar las bondades nutricionales y gastronómicas de la Carne de Cerdo de Hoy, la tecnificación de la industria, los cortes de una canal porcina y las diferentes opciones de preparación de la carne de cerdo.
4. Realizar mínimo seis (6) visitas de gestión con grupos influyentes en medios de comunicación, redacción o generación de noticias, tales como periódicos, agencias, medios, entre otros.
5. Realizar dos (2) actividades mensuales, mínimo 20 actividades al año, de "Taller de Cocina / Cocina PorkColombia" personalizado y especializado para promover las bondades nutricionales y realizar la socialización de la Carne de Cerdo de Hoy, la tecnificación de la industria, los cortes, su aprovechamiento, la optimización económica y las diferentes opciones de preparación de la carne de cerdo.
6. Participar como vocero gastronómico y nutricional en los diferentes eventos y actividades programadas por La Asociación Colombiana de Porcicultores en 2020.
7. Diseñar e implementar el material editorial como artículos, tips y recetas nutricionales – gastronómicas, además de visitas a establecimientos o entes que realicen transacciones, negociaciones o toma de decisiones de compra y consumo con carne de cerdo para generar información editorial y digital para incrementar el incentivo al consumo de carne de cerdo colombiana tecnificada en el año 2020.
8. Generar convenios que permitan generar valor a los integrantes de toda la cadena cárnica porcícola y al desarrollo de las actividades del área de Comercialización y Mercadeo.
9. Prestar apoyo para el desarrollo de las diferentes actividades de la organización como talleres de cocina, festival PORKCOLOMBIA concursos, congresos y actividades que se lleven a cabo en el área de trabajo a solicitud de la organización, a través del Director del Área de Mercadeo o Coordinador del programa.
10. Diseñar, desarrollar y coordinar la realización de las recetas promocionales



- de la carne de cerdo para las diferentes actividades, eventos, fotografías, videos, recetarios de la campaña COME MÁS CARNE DE CERDO en 2020.
11. Diseñar e implementar el manual de operación interna de cocina, logística, tipos de menú, recetas, gastos de administración y de operación para los eventos de consumo masivo a nivel nacional en 2020.
 12. Gestionar y Diseñar bases de datos con voceros o líderes de opinión a nivel nacional, chef reconocidos, líderes gastronómicos, representantes del canal "Horeca", para incluirlos en las actividades de los eventos, material promocional, recetas, artículos gastronómicos de la campaña COME MÁS CARNE DE CERDO para 2020.
 13. Las áreas de prestación de servicio a cubrir están distribuidas a nivel Nacional y se debe realizar una planeación de viajes que le permitan cumplir sus obligaciones.
 14. Contar con recursos económicos suficientes para iniciar las actividades y desplazamientos a realizar, con el fin de soportar las actividades durante la gestión y trámite administrativo de las solicitudes de anticipo y pago de honorarios.
 15. Hacer buen uso de los implementos entregados para la realización de las actividades como lo son uniforme, pendón, Backing, video beam y cocina, entre otros.
 16. Generar información editorial para la revista, página web, boletines electrónicos y demás medios de comunicación que se presenten de acuerdo a cronogramas realizados y de conformidad con los requerimientos efectuados por el Área de Comercialización y Mercadeo.
 17. Elaborar y entregar el informe de gestión mensual el cual deberá ser enviado en las fechas establecidas por la organización por correo electrónico (para efectos de revisión previa) y posterior a la aprobación enviarlo en físico a las instalaciones de La Asociación Porkcolombia, con los contactos, datos de contactos evaluados, conclusiones, recomendaciones y registro fotográfico de cada actividad dentro de las fechas establecidas.
 18. Estructurar una base de datos con la información obtenida de la realización de cada actividad o taller, presentar de forma mensual las listas de asistencia y encuestas que se desarrollen en cada actividad ejecutada, la cual será sujeta de verificación y auditoría por parte de la Asociación Porkcolombia-FNP. Dicha información se considera de vital importancia para el desarrollo del programa, por tanto, si la misma carece de veracidad o no es enviada en el tiempo estipulado según el requerimiento efectuado por el Área de Comercialización y Mercadeo, dicha conducta configurará una causal de terminación del contrato.
 19. Entregar las cuentas de cobro en original y copia dentro de las fechas establecidas por la organización para el respectivo pago.
 20. Entregar un informe anual consolidado de las actividades realizadas en medio físico y magnético.
 21. Dar buen manejo a los anticipos solicitados y gestionar todos los procesos administrativos dentro de las fechas establecidas por la organización.
 22. Velar por el buen nombre y la imagen de la organización.

23. Mantener contacto permanente con la organización en especial con el área de comercialización y mercadeo, para lo cual deberá contar con los medios tecnológicos para informar de los avances de la gestión realizada, tales como telefonía celular con servicio de datos y acceso a internet para reuniones virtuales.
24. Al finalizar el contrato, entregar todos los materiales y la dotación que tengan el logo de PORKCOLOMBIA (facilitados por la Asociación Porkcolombia-FNP) para el desarrollo de las actividades, tales como camisas, chalecos, DVD, Stand, libros, carné de identificación, etc., lo cual quedará soportado mediante un Paz y Salvo que suscribirá con el supervisor del contrato.
25. Asistir puntualmente a las reuniones a que sea convocado por parte de La Asociación Colombiana de Porcicultores a través de sus funcionarios y/o contratistas.
26. Mantener absoluta confidencialidad y reserva de todos los conocimientos e informaciones suministradas por La Asociación Colombiana de Porcicultores en desarrollo del contrato.
27. Queda expresamente establecido que la obligación que asume EL CONTRATISTA en virtud de lo previsto en el numeral anterior se extiende a sus funcionarios, empleados y personal a cargo, o terceros que pudieran contratar.
28. Observar y dar cumplimiento a los procedimientos internos establecidos por La Asociación Colombiana de Porcicultores, particularmente en lo que tiene que ver con: Solicitud de anticipos, Legalizaciones, Reembolsos, Entrega de informes de gestión, Entrega de informes de viaje, Cuentas de cobro.
29. La forma y oportunidad de solicitud o presentación de los anteriores conceptos serán comunicados previamente por La Asociación Colombiana de Porcicultores al CONTRATISTA.
30. Suscribir dentro del mes siguiente a la terminación del contrato la respectiva acta de liquidación del contrato.
31. Realizar todas las recomendaciones técnicas y de equipos gastronómicos necesarios para la etapa previa a la construcción de la Cocina Taller Porkcolombia.
32. Realizar el acompañamiento durante la construcción de la cocina Taller en las instalaciones de Porkcolombia, validando los requerimientos técnicos para lograr el desarrollo de la misma.
33. Todas las demás actividades inherentes a la ejecución del contrato.

2.3. PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo de ejecución del contrato será desde el día de aprobación de las garantías y hasta el día 15 de diciembre de 2020.

2.4. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:



El lugar de ejecución del Contrato es a nivel nacional.

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN:

Por tratarse de un contrato de Prestación de Servicios Profesionales y de Apoyo a la Gestión de la entidad, la selección del contratista se adelantará mediante la modalidad de CONTRATACIÓN DIRECTA, de conformidad con lo establecido en el numeral 12.1.1 del procedimiento de contratación.

Se contrata directamente con la persona natural que esté en capacidad de ejecutar el objeto del contrato y cuente con la idoneidad y experiencia directamente relacionada con el área de que se trate; entendiéndose como tales los servicios de naturaleza intelectual diferentes a los de consultoría que se derivan del cumplimiento de las funciones de la entidad, así como los relacionados con actividades operativas, logísticas, o asistenciales.

De acuerdo con la modalidad de contratación prevista el presente proceso no requiere la obtención de varias ofertas según lo estipulado en el artículo 12.1.1 del procedimiento de contratación.

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:

- 4.1. VALOR:** El valor estimado del contrato asciende a la suma de hasta **CUARENTA Y CINCO MILLONES SIESCIENTOS SETENTA Y UN MIL SESENTA Y CINCO PESOS M/CTE (\$45.671.065)** incluidos todos los impuestos a que haya lugar.
- 4.2. FORMA DE PAGO:** Los honorarios que ascienden a un valor de hasta **CUARENTA Y DOS MILLONES DOSCIENTOS ONCE MIL SETECIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE (\$42.211.742)** que serán pagados al contratista en 10 mensualidades vencidas por valor de hasta **CUATRO MILLONES VEINTE MIL CIENTO SESENTA Y SEIS PESOS M/CTE (\$4.020.166)** cada una o proporcional a los días realmente ejecutados, y un último pago para el mes de Diciembre por valor de hasta **DOS MILLONES DIEZ MIL OCHENTA Y TRES PESOS M/CTE (\$2.010.083)**.

AUXILIO: El contratista recibirá un valor mensual o proporcional a los días realmente ejecutados de hasta **TRESCIENTOS VEINTINUEVE MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE PESOS M/CTE (\$329.459)** correspondientes a los meses de febrero a noviembre y un valor correspondiente al mes de diciembre de hasta por **CIENTO SESENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS TREINTA PESOS M/CTE (\$164.730)** por concepto de auxilio para cubrir gastos de movilización de visitas y entrevistas en la región que se prestara a establecimientos del canal institucional, como lo son restaurantes, hoteles y servicio de casino.

PARÁGRAFO. El valor presentado como valor estimado del contrato, es una simple aproximación de referencia ajustada de acuerdo al valor del contrato del año

2019, con un porcentaje calculado en 3.6%. El cual una vez definido el IPC por el gobierno nacional para la vigencia 2019, será ajustado en dicha cifra.

4.3. REQUISITOS DE PAGO: Para el pago de los honorarios mensuales el contratista deberá entregar: a) Informe mensual de actividades con corte al día 30 de cada mes o fracción de mes; b) Constancia del pago de aportes a salud y pensión de acuerdo a lo legalmente establecido.

4.4. ANTICIPO: El contratista tendrá acceso a un anticipo para la realización de las actividades requeridas para la ejecución del contrato hasta por un valor de **CUATRO MILLONES DE PESOS M/CTE (\$6.000.000)** el cual será legalizado de acuerdo a los procedimientos y en los tiempos definidos por PORKCOLOMBIA- FNP. Dicho anticipo no constituirá valor de honorarios.

5. CRITERIOS DE SELECCIÓN:

Considerando el objeto del contrato, su alcance y actividades la persona a contratar debe cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Nivel educativo: Técnico o Tecnólogo en Gastronomía, Chef o cocinero.
- b) Experiencia: 4 año(s), en áreas, funciones o actividades relacionadas con la profesión u oficio

El oferente **LUISA FERNANDA ISAZA RODRÍGUEZ** cumple con los requisitos señalados anteriormente para ejecutar el objeto y las actividades específicas del contrato, así:

Idoneidad		
Entidad/Institución	Título	Fecha
SENA	TECNÓLOGO EN COCINA	Octubre del Año 2012
SENA	Preparación de Platos Calientes de Acuerdo a Solicitud del Cliente – Asados y Parrilla	Julio del Año 2009
Experiencia		
Entidad/Institución	Actividad	Tiempo
Asociación Porkcolombia – FNP Asociación Porkcolombia – FNP Angela’s Asesorías Gastronómicas	Chef Ejecutivo Nacional Chef Comercial Regional Coordinador y Asesor de Eventos	3 meses 4 años y Medio 2 años y 7 meses

6. GARANTÍAS QUE SE CONTEMPLA EXIGIR:

De acuerdo con la naturaleza del contrato a celebrar, los eventuales perjuicios derivados de la ejecución del contrato se deben garantizar mediante una garantía que cubra los siguientes riesgos:



- a) Buen Manejo y Correcta Inversión del Anticipo: debe estar vigente hasta la liquidación del contrato y su valor será del 100% de la suma establecida como anticipo.
- b) Cumplimiento: debe estar vigente hasta la liquidación del contrato y su valor será del 20% del valor del contrato.
- c) Calidad del Servicio: debe estar vigente hasta la liquidación del contrato y su valor será del 20% del valor del contrato.

Para efectos de su aprobación, la garantía deberá cubrir suficientemente los riesgos anteriormente descritos, el beneficiario será La Asociación Colombiana de Porcicultores y se deberá allegar constancia de pago de la prima, no siendo admisible certificación de no revocatoria o no expiración por falta de pago.

El contratista deberá comunicar a la compañía aseguradora cualquier modificación que las partes hagan a las condiciones del contrato y aumentar proporcionalmente el valor amparado o la vigencia de la garantía en caso de prórroga del contrato o adición de valor.

7. SUPERVISIÓN:

La supervisión del contrato será ejercida por el Supervisor Ejecutivo de Eventos y en su ausencia por el Coordinador de Mercadeo, quien cumplirá las funciones previstas en el procedimiento de contratación de la Asociación Colombiana de Porcicultores – Fondo Nacional de la Porcicultura.

8. PRESENTACIÓN DE OFERTA:

El contratista deberá presentar su oferta de servicios la cual debe referirse a todos los aspectos contemplados en estos Términos de Referencia y la minuta del contrato, y señalar con claridad estar de acuerdo con los elementos de la relación contractual, tales como: (i) objeto y actividades específicas – alcance, (ii) plazo, (iii) valor, (iv) forma de pago, (v) informes y productos etc. De igual manera se solicita que en la oferta: (i) declare no encontrarse incurso(a) en alguna causal de inhabilidad, incompatibilidad o conflicto de interés para celebrar contratos con el Fondo Nacional de la Porcicultura; e (ii) indicar los datos completos de identificación y contacto. La oferta deberá indicar la cuenta bancaria a su nombre en que se harán los pagos.

Se solicita que la oferta junto con los documentos relacionados a continuación, sean enviados a la Calle 37 No. 16 – 52 Teusaquillo, Bogotá - Colombia o al correo electrónico dcorrea@porkcolombia.co:

- a) Hoja de vida, junto con los soportes de la información consignada (certificados académicos, de experiencia, tarjeta profesional).
- b) Copia del documento de identidad.
- c) Copia del RUT.

d) Certificado de afiliación al sistema de salud y pensión.



DIEGO ANDRES CORREA VELASQUEZ

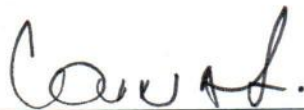
Supervisor Ejecutivo de Eventos
PORKCOLOMBIA – FNP



CRISTIAN JESUS RESTREPO REYES

Coordinador de Mercadeo
PORKCOLOMBIA – FNP

Vo. Bo.



CORINA ZAMBRANO MORENO

Vicepresidenta Ejecutiva
PORKCOLOMBIA – FNP