

**TÉRMINOS DE REFERENCIA
PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD (PFC) ACTIVIDAD DE
DESARROLLO DE COMPETENCIAS**

1. ANTECEDENTES GENERALES DEL PROGRAMA

TÍTULO	
Nombre del Programa:	Formación en Gastronomía con identidad en los destinos turísticos: Araucanía Costera, Nahuelbuta, Araucanía Lacustre y Centro, región de La Araucanía
Código:	22PFC-208600
DATOS GENERALES	
Alcance del PFC:	Regional
Responsable:	CORFO Dirección Regional de La Araucanía.
Sector productivo:	Turismo.
Programa Estratégico Vinculado:	(PER) de Turismo, Cultura y Naturaleza de Nahuelbuta y Araucanía Costera y el programa estratégico Mesoregional (PEM) Ruta Escénicas Lagos y Volcanes
Comunas o Localidades de Ejecución:	Territorios: Costa, Nahuelbuta, Lacustre y Centro de la región de La Araucanía.
Administración:	Agente Operador Intermediario-AOI- Copeval S.A.
Fuente de Financiamiento:	Fondos regionales-FNDR Plan Impulso Turismo, años 2019-2022
Ejecutivo(a) Responsable	Patricio Garrido Villablanca

RESUMEN DEL PROYECTO

A partir del trabajo desarrollado por el programa estratégico regional (PER) de Turismo, Cultura y Naturaleza de Nahuelbuta y Araucanía Costera y el programa estratégico Mesoregional (PEM) Ruta Escénicas Lagos y Volcanes, de la región de La Araucanía desde el año 2018 se ha desarrollado una propuesta de valor turística basada en elementos diferenciadores del territorio. Una de las áreas de diferenciación es la cultura local y sus costumbres gastronómicas, recolección, preparaciones, platos, sin embargo, la oferta basada en este tipo de experiencias aun es incipiente y sólo en algunos casos presentan gastronomía con identidad.

El valor que genera una oferta gastronómica sofisticada y como una experiencia turística, en si es muy relevante para cualquier destino turístico, más aún, si cuenta con marcadas ventajas comparativas respecto de otros destinos (cultura local colona-Capitán Pastene, cultura local, cultura local Lafquenche). Por otro lado, para lograr desarrollar una oferta culinaria para el destino, se requiere primero, mejorar el capital humano y como último paso, la creación de rutas gastronómicas asociadas a experiencias existentes en el territorio.

Se ha propuesto desarrollar un Programa PFC, para mejorar las competencias de capital humano de las empresas del sector gastronómico; de los destinos Araucanía Costera, Nahuelbuta, Araucanía Lacustre y Centro, basado en tres elementos; Mar & Valles; Cultura viva; Productos & Platos.

En este curso se desarrollarán habilidades de cocina, montaje, relato, materias primas,

conservación y marketing gastronómico, mejorando sustancialmente el capital humano del territorio. El desafío principal de este programa dice relación con desarrollar capacidades de transmisión de conceptos culinarios que ayuden a mejorar y multiplicar las experiencias culinarias de los 4 destinos.

Mediante esto, se busca mejorar la experiencia del visitante a los destinos, y potenciar el desarrollo del turismo gastronómico como una actividad fundamental dentro del desarrollo económico del territorio.

OBJETIVO GENERAL DEL PROGRAMA

Formar competencias en gastronomía para empresarios y trabajadores de establecimientos turísticos gastronómicos de los Territorios: Costa, Nahuelbuta, Lacustre y Centro de la región de La Araucanía.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL PROGRAMA

1. Generar una base de conocimiento común entre los participantes, respecto al patrimonio culinario y la identidad gastronómica de los destinos Araucanía Costa, Nahuelbuta, Araucanía Lacustre y Centro.
2. Instalar habilidades que permitan ampliar, mejorar y estandarizar procedimientos y técnicas culinarias ancestrales y contemporáneas;
3. Contribuir a mejorar la calidad y excelencia del servicio;
4. Transmitir técnicas y conceptos estéticos relacionados a la ambientación de los establecimientos y en la presentación de su oferta culinaria;
5. Aumentar los conocimientos en áreas de recolección y uso sustentable de productos silvestres y la generación de propuestas gastronómicas estacionales;
6. Desarrollar habilidades de comunicación y marketing relacionados al marketing gastronómico.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROGRAMA Y SOLUCIÓN A LA NECESIDAD IDENTIFICADA

Se propone la realización de un programa de formación de competencias enfocado a empresarios del sector gastronómico, emprendedores y personal de establecimientos turísticos gastronómicos de las comunas de Angol, Los Sauces, Purén, Lumaco, Carahue, Toltén, Teodoro Schmidt, Nueva Imperial, Puerto Saavedra, Villarrica, Freire y Pitrufquén en la Región de la Araucanía.

La metodología que se aplicará será semi presencial, adaptable a la situación de pandemia mundial. Se realizarán clases virtuales y presenciales desarrollando como mínimo un total de 85 horas cronológicas. Todos los módulos prácticos serán presenciales.

En este curso se desarrollarán habilidades de cocina, montaje, relato, materias primas, conservación y marketing gastronómico, mejorando sustancialmente el capital humano del territorio.

El desafío principal de este programa dice relación con desarrollar capacidades de transmisión de conceptos culinarios que ayuden a mejorar y multiplicar las experiencias culinarias de los 4 destinos.

Mediante esto, se busca mejorar la experiencia del visitante a los destinos, y potenciar el desarrollo del turismo gastronómico como una actividad fundamental dentro del desarrollo económico del territorio.

El programa permitirá una mejora al crecimiento y a la competitividad del rubro, principalmente en las siguientes dimensiones:

- Posicionar el territorio de como destinos culinarios con fuerte identidad local en Chile.
- Aumentar la llegada de visitantes y venta en temporada baja y media de las empresas turísticas de los destinos involucrados.
- Vincular y agregar valor a la oferta de los programas estratégicos PE Regional Costa Nahuelbuta PE Mesoregional Ruta Escénica Lagos & Volcanes.
- Mejora de capital humano del territorio definido por las 12 comunas de la región, donde se encuentra los destinos Araucanía Costa, Nahuelbuta, Araucanía Lacustre y Centro.
- Incorporación de materias primas endémicas y de amplio uso presentes en el territorio, a las preparaciones culinarias.

CONTENIDOS

Modalidad del Curso (Presencial, E-learning, Clases prácticas, entre otros)

Horas del Programa: 85 Horas cronológicas

A continuación, se sugieren los temas que se espera que sean tratados en cada módulo, sin embargo, la Entidad Experta podrá proponer nuevos contenidos que permitan el cumplimiento de los resultados propuestos. De la misma forma, la metodología será sugerida por la Entidad Experta, sin embargo, es fundamental que la experiencia práctica refuerce los contenidos teóricos que se entregan. Los módulos y contenidos mínimos del programa son los siguientes:

Módulo 1: Tecnología y técnicas gastronómicas

Este módulo abordará la utilización de técnicas y tecnologías tradicionales y de vanguardia culinaria para preservación de productos locales, como también el relacionamiento con mercados, ferias y productores locales para la selección de materias primas de calidad que favorezcan la preservación.

- Uso de maquinaria asociado a recetas estándar de diversas técnicas, costeo y presentación de dossier
- Técnicas de preservación de alimentos convencionales
- Adopción de técnicas de preservación para materia prima de recolección y/o endémica.

Módulo 2: Cocina.

Este módulo abordará la aplicación de técnicas culinarias en preparaciones de cocina. Debe introducir al conocimiento, identificación y adopción de materias primas regionales endémicas o introducidas de amplio e histórico uso en la cocina regional. Se pretende ahondar en la temporalidad de la recolección de algunos materiales, conocer el ciclo productivo de otras e identificar los territorios donde se puede obtener estos materiales.

- Decoración y uso de tecnologías de cocina tradicional
- Appetizer y entrantes frías

- Appetizer y entrantes calientes
- Finger Food
- Principios Geo Food
- Platos principales
- Reconocimiento de materias primas endémicas y de amplio uso presentes en el territorio
- Territorio y zonificación productiva de la materia prima de uso regional

Módulo 3: Pastelería.

En este módulo se capacitará en la aplicación de técnicas culinarias en preparaciones de pastelería. Se espera que se logre utilizar frutos silvestres locales y/o materiales endémicos de los destinos de La Araucanía.

- Dulcería y chocolatería
- Postres de vitrina, emplatado familiar
- Postres de vitrina, emplatado individual
- Masas con fermentos naturales y materia prima endémica
- Presentación creación de plato producto del programa

Módulo 4: Vino: panorama regional, maridajes.

Una de las regiones que cuenta con valles vitícolas más australes del país es la región de la Araucanía. Los vinos y la tradición del valle del Malleco se conjugan con la oferta gastronómica de la región. Este módulo enseñará el panorama regional de los vinos, los maridajes que resultan posibles con ellos y el conocimiento del producto mediante la realización de actividades de cata.

- Síntesis de la historia vitícola nacional y regional
- Caracterización de los terroirs, cepas y procesos de vinificación regionales
- Análisis organoléptico de vinos y comidas
- Maridaje
- Sesión de cata de vinos de la región.

Módulo 5: Sesiones personalizadas a cada becado.

Visita **PRESENCIAL** del Chef o profesor a cargo del curso por cada una de las cocinas de los participantes matriculados al objeto de recoger y a la vez sugerir mejoras, respecto a las formas en que se está trabajando (distribución de cocina, almacenamiento de alimentos, sistema o tecnología de proceso utilizado).

- Tutoría presencial en la cocina del participante realizado por chef
- Diagnóstico de layout de cocina, proceso, almacenamiento y/o materias primas, maquinarias y equipos utilizados.
- Documento sistematizado con recomendaciones y espacios de mejora.
- Excepcionalmente y bajo causa justificada, esta actividad podría ser desarrollada mediante un mecanismo virtual u otra alternativa propuesta por la ENTIDAD EXPERTA, previamente validada y con autorización escrita de CORFO y Entidad Gestora.

Módulo 6: Marketing Culinario.

Modulo que busca desarrollar competencias en técnicas de promoción y marketing gastronómico.

- Estrategias de marketing adecuadas
- Posicionamiento en el mercado
- FODA y ADN Gastronómico. ¿Qué resaltar?
- Canales de comunicación

Módulo 7: Experiencia de servicio

En este módulo se pretende abordar la relevancia del servicio como elemento fundamental de la experiencia del cliente, identificar buenas y malas prácticas del servicio, adoptar principios y actitudes para ofrecer una experiencia de servicio cautivadora para el cliente.

- Gestión de clientes
- Experiencia de venta
- Postventa y seguimiento de clientes

Evento cierre: el curso debe contemplar un evento de cierre con entrega de diplomas.

Para cada uno de los módulos, la entidad Experta deberá indicar expresamente la Modalidad de ejecución, sea esta, **Presencial, E-learning, Clases prácticas, entre otros.**

BENEFICIOS DIRECTOS E INDIRECTOS ESPERADOS

- Posicionar el territorio de como destinos culinarios con fuerte identidad local en Chile.
- Aumentar la llegada de visitantes y venta en temporada baja y media de las empresas turísticas de los destinos involucrados.
- Vincular y agregar valor a la oferta de los programas estratégicos PE Regional Costa Nahuelbuta PE Mesoregional Ruta Escénica Lagos & Volcanes.
- Mejora de capital humano del territorio definido por las 12 comunas priorizadas de la región, donde se encuentra los destinos Araucanía Costa, Nahuelbuta, Araucanía Lacustre y Centro. Podrán postular y participar empresas que se encuentren en el resto de la región, en la medida que existan cupos disponibles.
- Incorporación de materias primas endémicas y de amplio uso presentes en el territorio, a las preparaciones culinarias.

2. BENEFICIARIOS Y MATRÍCULA

2.1. BENEFICIARIOS

CORFO invitará a participar de este programa a:

- Dueños, socios o trabajadores del rubro o sector gastronómico de las comunas priorizadas de Angol, Los Sauces, Purén, Lumaco, Carahue, Toltén, Teodoro Schmidt, Nueva Imperial, Puerto Saavedra, Villarrica, Freire y Pitufquén de la región de La Araucanía.

Podrán participar dueños, socios o trabajadores del rubro o sector gastronómico de otras comunas de la Región de La Araucanía, siempre que exista disponibilidad de cupos, los

postulantes cumplan con los requisitos administrativos solicitados y asistan a las sedes predefinidas.

2.1.1. Requisitos de postulación

Los requisitos de postulación son:

- Ser chileno o extranjero con permanencia definitiva en el país.
- Tener 18 años o más cumplidos al 31 de mayo de 2022.
- Ser dueño, socio y/o accionista de una empresa con giro en el rubro gastronómico, o
- Ser trabajador de una empresa del rubro gastronómico.

2.1.2 Documentos de postulación

Para el caso personal (trabajador) de un establecimiento turístico.

1. Cédula de identidad o certificado de permanencia definitiva en el país.
2. Currículum vitae y certificados de formación técnico o profesional si los tuviese.
3. Contrato de trabajo asociado a una empresa turística de las comunas priorizadas en este programa.
4. Presentar carta de intenciones para cursar el programa, indicando a los menos: nombre completo, domicilio, cargo, principales funciones, años de antigüedad en la empresa del rubro gastronómico, proyecciones personales y uso que les dará a los conocimientos obtenidos.

Para el caso de empresarios turísticos (dueños, socios y/o accionistas)

1. Cédula de identidad o certificado de permanencia definitiva en el país.
2. Currículum vitae y certificados de formación técnico o profesional si los tuviese.
3. Carpeta Tributaria simple (SII) de la empresa.
4. Se solicitará documentar la condición de dueños, socios y/o accionistas de la empresa gastronómica.
5. Presentar carta de intenciones para cursar el programa, indicando a los menos: nombre completo, domicilio, cargo, principales funciones, proyecciones personales y de la empresa el rubro gastronómico y uso que les dará a los conocimientos obtenidos.

Nota: el domicilio comercial de la empresa se utilizará como antecedente de identificación de las comunas priorizadas en este programa.

Medio de postulación

Los interesados deberán postular a través del sitio web de CORFO, www.becascapitalhumano.cl. Serán seleccionados aquellos postulantes que cumplan con los requisitos establecidos.

Criterios de priorización

Revisada la elegibilidad, en caso de que el número de postulantes elegibles sea mayor al número de becas disponibles, serán seleccionados según el siguiente orden de prioridad:

- i. Dueños o socios del rubro gastronómico, con formación en el área gastronómica, de las comunas de Angol, Los Sauces, Purén, Lumaco, Carahue, Toltén, Teodoro Schmidt, Nueva Imperial, Puerto Saavedra, Villarrica, Freire y Pitrufquén.

- ii. Trabajadores del rubro gastronómico, con formación en el área gastronómica, de las comunas de Angol, Los Sauces, Purén, Lumaco, Carahue, Toltén, Teodoro Schmidt, Nueva Imperial, Puerto Saavedra, Villarrica, Freire y Pitrufuquén.
- iii. Dueños o socios del rubro gastronómico, sin formación en el área gastronómica, de las comunas de Angol, Los Sauces, Purén, Lumaco, Carahue, Toltén, Teodoro Schmidt, Nueva Imperial, Puerto Saavedra, Villarrica, Freire y Pitrufuquén.
- iv. Trabajadores del rubro gastronómico, sin formación en el área gastronómica, de las comunas de Angol, Los Sauces, Purén, Lumaco, Carahue, Toltén, Teodoro Schmidt, Nueva Imperial, Puerto Saavedra, Villarrica, Freire y Pitrufuquén.
- v. Dueños o socios del rubro gastronómico, con formación en el área gastronómica, de la región de La Araucanía.
- vi. Trabajadores del rubro gastronómico, con formación en el área gastronómica, de la región de La Araucanía.
- vii. Dueños o socios del rubro gastronómico, sin formación en el área gastronómica, de la región de La Araucanía.
- viii. Trabajadores del rubro gastronómico, sin formación en el área gastronómica, de la región de La Araucanía.

Ante la igualdad en el cumplimiento de los requisitos, y para determinar el orden de selección de las personas, así como el orden de prioridad en la lista de espera, se utilizará la fecha y hora de envío de las postulaciones.

Las reservas de cupo hechas por los postulantes seleccionados se formalizarán exclusivamente a través del pago de la matrícula. La falta de pago de la matrícula por parte del postulante seleccionado, en el plazo que CORFO señale al efecto, se entenderá como una renuncia al subsidio otorgado.

La Entidad Experta que dicte la capacitación, no podrán rechazar la incorporación de beneficiarios, a menos que existan fundadas razones, en cuyo caso deberá comunicarse formalmente a la Dirección Regional de CORFO Araucanía de esta situación, la que se resolverá caso a caso con el mérito de los antecedentes que se dispongan.

2.2. MATRÍCULA

Los postulantes seleccionados deberán realizar un pago único máximo de **\$150.000.- (Ciento cincuenta mil pesos)** por concepto de matrícula. El valor de la matrícula debe ser pagado directamente por los beneficiarios o en su defecto por una tercera persona, ya sea persona natural o empresa que cubra estos costos. Con el pago de ella, se formalizará la aceptación del subsidio concedido por CORFO. El valor de la matrícula debe ser pagado a la Entidad Experta que desarrolle el programa de formación.

A partir del momento de la matrícula, la Entidad Experta deberá vincularse directamente con cada beneficiario en los aspectos administrativos y pedagógicos propios del curso. Una vez cerrado el proceso de matrículas, la Entidad Experta deberá enviar el listado oficial de alumnos matriculados a la Entidad Gestora, quien deberá validar esta información junto a CORFO.

Sólo podrán participar del programa aquellos beneficiarios que CORFO determine mediante los procedimientos descritos anteriormente.

En ninguna circunstancia, podrán integrar los cursos, en calidad de alumno, personal de la Entidad Experta, cualquiera sea su función en el desarrollo del Programa.

3. TÉRMINOS DE REFERENCIA

Los presentes Términos de Referencia son obligatorios para quienes participen en la licitación, para lo cual se entenderá que son aceptados por el sólo hecho de formular una oferta. Los siguientes antecedentes y documentos forman parte integrante de la presente licitación:

- Las correspondientes ofertas técnicas y económicas de los oferentes.
- Los antecedentes solicitados a cada Entidad Experta.
- Las consultas a los Términos de Referencia formuladas por los oferentes y las respectivas respuestas por parte de la Entidad Gestora.
- Las aclaraciones que se efectúen a los Términos de Referencia por parte de la Entidad Gestora en coordinación con CORFO.
- Las aclaraciones a las ofertas que solicite la Entidad Gestora.

3.1. DEFINICIONES

Entidad Gestora: Es la Entidad encargada de administrar todas las acciones necesarias para cumplir las actividades y los objetivos del PFC. En este caso corresponde al Agente Operador Intermediarios Copeval, según consta en **Resolución (E) N° 148 del 31 de agosto del 2021**.

Entidad Experta: Persona natural o jurídica que cumple con el perfil definido por CORFO, conforme los presentes términos de referencia y contratada por la Entidad Gestora para ejecutar las actividades de Desarrollo de Competencias del PFC. Podrán actuar como tales, simultáneamente, en uno o más PFC.

Dirección Regional: Corresponde a la Dirección Regional de CORFO Araucanía, que tendrá la misión de orientar y realizar el seguimiento a la ejecución del PFC y pronunciarse respecto a la selección de la Entidad Experta que ejecutará las actividades que componen el PFC.

Postulante: Aquella persona que, en conocimiento del programa, haya realizado todas las acciones tendientes a inscribirse como participante del PFC, según requisitos de postulación.

Postulante seleccionado: Aquel postulante que, habiéndose inscrito como participantes, cumpla con los requisitos de postulación definidos en los presentes Términos de referencia. Con todo, CORFO sólo asegura la beca a **40 postulantes seleccionados** en este programa PFC.

Becario: También llamados beneficiarios, son personas naturales chilenas o extranjeras con residencia definitiva en el país, que hayan materializado el pago de su matrícula para cursar los cursos de capacitación. Cada PFC podrá definir requisitos adicionales para los beneficiarios, con el fin de focalizar su acción.

3.2. DIFUSIÓN Y CONVOCATORIA DE LOS POSTULANTES

3.2.1 DIFUSIÓN

Para la difusión del programa, la Entidad Gestora será la responsable, y se contemplarán las siguientes acciones:

- I. Aviso 1/4 de página impar, todo color, en medios de prensa regional o comunal de acuerdo con los lineamientos técnicos entregados por el Kit de Difusión diseñado para el Programa de Formación para la Competitividad.
- II. Avisos en radios con cobertura regional, de acuerdo con los lineamientos técnicos entregados por Corfo.
- III. Campaña difusión en redes sociales, de acuerdo con los lineamientos técnicos entregados por Corfo y el Kit de difusión diseñado para el Programa de Formación para la Competitividad.

Se solicitará apoyo en la difusión a la Entidad Experta, la cual debe estipular en la propuesta su estrategia y acciones a realizar.

3.2.2 CONVOCATORIA:

La Dirección Regional de La Araucanía de Corfo, a través del Programa de Formación para la Competitividad, cofinanciará **52 becas** aproximadamente a:

Dueños, socios o trabajadores del rubro o sector gastronómico de las comunas priorizadas de Angol, Los Sauces, Purén, Lumaco, Carahue, Toltén, Teodoro Schmidt, Nueva Imperial, Puerto Saavedra, Villarrica, Freire y Pitrufquén de la región de La Araucanía.

Podrán participar dueños, socios o trabajadores del rubro o sector gastronómico de otras comunas de la Región de La Araucanía, siempre que exista disponibilidad de cupos, los postulantes cumplan con los requisitos administrativos solicitados y asistan a las sedes predefinidas.

3.2.3 POSTULACIÓN:

Los interesados deberán postular a través de la página web de Corfo, www.becascapitalhumano.cl. Únicamente se recibirán postulaciones por esta vía. Junto con la postulación, se deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) Aceptar las condiciones descritas en el reglamento del estudiante.
- b) Completar la información solicitada al momento de la postulación, así como los documentos de respaldo solicitados, para verificar cumplimiento de requisitos.

3.2.4 EVALUACIÓN DE LA ELEGIBILIDAD DE LOS POSTULANTES:

La Entidad Gestora es la encargada de evaluar la elegibilidad de los postulantes al Programa, en base a los requisitos estipulados para ser beneficiario, debiendo revisar los siguientes documentos adjuntos por los postulantes:

- a) Cédula de identidad o certificado de permanencia definitiva en el país.
- b) Carpeta Tributaria simple (SII) de la empresa.
- c) Presentar carta de intenciones para cursar el programa, indicando a los menos: nombre completo, domicilio, cargo, principales funciones, proyecciones personales y de la empresa el rubro gastronómico y uso que les dará a los conocimientos obtenidos.
- d) Nota: el domicilio comercial de la empresa se utilizará como antecedente de identificación de las comunas priorizadas en este programa.
- e) En caso de ser trabajador, carta de autorización del empleador para participar en el programa.
- f) Ficha con los datos de la empresa (Nombre de fantasía, Razón social, Rut, Nombre y Rut de representante legal de la empresa).
- g) Currículum vitae y certificados de formación técnico o profesional.
- h) Contrato de trabajo asociado a una empresa turística de las comunas priorizadas en este programa.

Sólo serán elegibles aquellos postulantes que hayan adjuntado de manera correcta los documentos anteriormente señalados en la plataforma de postulación y éstos sean legibles y, además, cumplan con los requisitos establecidos en el punto **2.1.** de estos Términos de Referencia. Ante la falta de presentación de algún documento, este podrá ser solicitado al postulante para ser remitido vía correo electrónico en un plazo máximo de **05** días corridos.

La Entidad Gestora debe entregar a la Dirección Regional la siguiente información:

1. Base de datos con total de postulantes al Programa.

2. Base de datos de postulantes declarados no elegibles. Se debe especificar las razones de esta clasificación.
3. Base de datos de postulantes declarados elegibles. Se debe especificar las razones de esta clasificación.

3.2.5 SELECCIONADOS Y LISTAS DE ESPERA:

Una vez validada la base de datos de postulantes elegibles por parte de Corfo, la Entidad Gestora deberá informar a Entidad Experta la nómina de postulantes, quienes deberán tomar contacto, vía llamado telefónico y/o correo electrónico, a los postulantes beneficiarios informando proceso de matrícula, que tendrán un plazo estimado de a lo más **10** días corridos para pagar sus matrículas, haciendo efectiva a la Entidad Experta.

Con miras al éxito del Programa, además se elaborará una lista de espera de postulantes, conformada por los becarios que siguen en el ranking a los **40** becarios seleccionados, quienes pudieran reemplazar becarios hasta el 20% de las horas ejecutadas. En este caso el oferente deberá proponer un sistema de nivelación del becario.

3.3. POSTULACIÓN Y PROCESO DE CONTRATACION DE LA ENTIDAD EXPERTA

3.3.1 PARTICIPANTES:

La o las Entidades Expertas deben contar con el reconocimiento oficial del Estado como instituciones de educación Superior (Universidades, Institutos Profesionales, Centros de Formación Técnica), aquellas universidades creadas por Ley y Organismo Técnicos de Capacitación y Empleo de Servicio Nacional de Capacitación y Empleo "SENCE. Las Fundaciones, Corporaciones, Organizaciones no Gubernamentales y otras entidades con y sin fines de lucro con experiencia en capacitación en las temáticas del programa de formación. Se evaluará además la metodología y los recursos a emplear para llevar a cabo el curso de formación, otorgando mayor calificación a aquellos que demuestren iniciativas más innovadoras, experiencia en capacitaciones, profesionales competentes y recursos a disposición.

Se evaluará además la metodología y los recursos a emplear para llevar a cabo el curso de formación, otorgando mayor calificación a aquellos que demuestren iniciativas más innovadoras, experiencia en capacitaciones, profesionales competentes y recursos a disposición.

La entidad experta debe contar con un equipo experto, con conocimientos específicos en los módulos propuestos, con un perfil de capacitación y experiencia en gastronomía.

3.3.2 CONVOCATORIA A ENTIDADES EXPERTAS:

La Entidad Gestora encargada de la administración del Programa, contratará a la Entidad Experta que ejecute las actividades del programa a través de la modalidad pública, según normativa vigente de Corfo.

Convocatoria Pública: la Entidad Gestora deberá invitar a participar a todas las instituciones que cumplan con los requisitos establecidos en el punto 3.3.1. Esta invitación se realizará a través de una publicación en la página web de la Entidad Gestora. Los oferentes tendrán un plazo máximo de **10 días hábiles** para presentar sus propuestas, las cuales serán evaluadas de acuerdo con los criterios técnicos indicados en estos TDR.

La selección de la Entidad Experta deberá contar con la aprobación de la Dirección Regional de CORFO Araucanía, quien tiene el rol de supervisar y evaluar que tanto el proceso de

evaluación y selección se haya realizado de acuerdo con los criterios técnicos señalados en los TDR.

Se puede realizar propuestas conjuntas de más de una entidad experta, al objeto de complementar capacidades técnicas y/u operativas, mejorar la calidad de la oferta.

3.3.3 COMUNICACIONES Y PLAZOS:

Los plazos de días a que se haga referencia en estos Términos de Referencia son días hábiles, entendiéndose por tales de lunes a viernes, con excepción de los festivos.

- Publicación de la licitación por parte de la Entidad Gestora: **18-07-2022**.
- Periodo de consultas: Entre el **18-07-2022** al **22-07-2022**. Los oferentes podrán formular consultas de los TDR, vía correo electrónico a desarrolla9@copeval.cl.
- Aclaración de consultas: el **22-07-2022**, a través de correo electrónico incluyendo la totalidad de consultas y aclaraciones, dirigido a quienes realicen consultas.
- Presentación de propuestas: Se recibirán las propuestas físicas, en oficina Entidad Gestora Copeval, ubicada en Km 4 Ex Ruta 5 Sur, Padre Las Casas, hasta el **29-07-2022** a las 13:15 hrs. El horario Oficina Entidad Gestora es de lunes a viernes de 8:30 hrs a 13:15 hrs en la mañana, y de 15:15 hrs a 18:30 hrs en la tarde. No se aceptarán ofertas presentadas después de la fecha y horario señalada.
- Excepcionalmente y debido a las restricciones sanitarias producto de la pandemia de Covid-19 se podrá recibir la postulación en formato digital. En caso de que existan limitaciones en la capacidad del correo electrónico se deberá indicar un link de descarga de la documentación respetando los mismo plazos antes señalados.
- Apertura de propuestas: el **01-08-2022** a las 15:15 hrs., en dependencias de la Entidad Gestora.
- Evaluaciones propuestas: entre el **01 y 02 de agosto de 2022**.
- Eventualmente y de acuerdo con la cantidad de oferentes preseleccionados se solicitará una presentación telemática de propuesta a Corfo. En esta instancia cada oferente deberá presentar su propuesta, en un tiempo máximo de 10 min.
- Aviso de adjudicación: **03 de agosto de 2022**, a través de la página web de la Entidad Gestora Copeval.
- Inicio de la capacitación: **septiembre de 2022**. Los plazos podrán ser modificados a petición fundada de la Entidad Gestora o por definición expresa de CORFO.

3.3.4 FORMA DE PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS POR PARTE DE LA ENTIDAD EXPERTA:

Las ofertas deberán presentarse en formato físico, más copia digital, en las oficinas de COPEVAL Araucanía, ubicada en Km 4 Ex Ruta 5 Sur, Padre Las Casas; en sobre cerrado que contenga:

- Términos administrativos
- Oferta Técnica
- Oferta Económica
- Un CD u otro dispositivo electrónico de almacenamiento con todos los archivos digitalizados en formato PDF.
- Rotulación externa del sobre con el nombre de proponente, nombre de la convocatoria y dirigido a Sergio Bravo Pino, Jefe Regional Copeval Desarrolla Araucanía.

Excepcionalmente y debido a las restricciones sanitarias producto de la pandemia de Covid-19 se podrá recibir la postulación en formato digital al correo desarrolla9@copeval.cl. En caso de que existan limitaciones en la capacidad del correo electrónico se deberá indicar un link de descarga de la documentación.

3.4. GARANTÍAS

La Entidad Gestora podrá anticipar recursos a la Entidad Experta que desarrolle las actividades del proyecto, hasta en un **30%** del monto total del financiamiento o cofinanciamiento Corfo otorgado para el proyecto.

Será requisito, que la Entidad Experta garantice la totalidad de esos recursos, según la modalidad que la Entidad Gestora determine. (Boleta de garantía).

3.5. CONTENIDO DE LA OFERTA

Las ofertas deberán contener lo siguiente:

3.5.1 Términos Administrativos:

Antecedentes Generales del Proponente:

- a) Documento que señale o contenga:
 - Razón Social.
 - Nombre de Fantasía, si lo tiene.
 - Nombre y número de cédula de identidad del representante legal.
 - Domicilio comercial.
 - Número de teléfono y correo electrónico.
 - Nombre de la contraparte del oferente para todos los efectos de esta licitación, indicando además su cargo, teléfono, fax y correo electrónico.
- b) Fotocopia del Rol Único Tributario.
- c) Documentos legales que acrediten:
 - Su constitución e inscripción, emitido por entidad según corresponda
 - Certificado vigencia, con fecha no anterior a 60 días contados desde la fecha de presentación de la oferta, emitido por entidad correspondiente.
 - Documento en que conste la personería del representante, o el poder para representar a la empresa proponente.
- d) En el caso de Organismos Técnicos de Capacitación (OTEC) que cuenten con la autorización para impartir capacitación de acuerdo con la normativa que rige al sistema de Capacitación y Empleo, deberán acompañar, adicionalmente, la resolución del Servicio Nacional de Capacitación y Empleo que haya aprobado la acreditación del respectivo OTEC.
- e) Certificado de Deudas Laborales y Previsionales emitidos por la Inspección del Trabajo, el cual debe estar vigente y sin deuda al momento de la presentación de la oferta.

La Entidad Gestora podrá, antes de la celebración del contrato, requerir toda la información legal adicional que sea relevante para la protección de sus intereses.

3.5.2 TÉRMINOS TÉCNICOS (OFERTA TÉCNICA):

La Oferta Técnica deberá ajustarse a lo previsto en el apartado "Términos de Referencia", y presentarse a través de los mecanismos y plazos descritos en estos TDR.

En punto Descripción del programa de estos TDR (hoja **2** y **3**), se hace mención a las horas del programa y de los módulos y sus contenidos mínimos a abordar, donde la Entidad Experta deberá proponer la distribución de horas por módulos.

Se espera recibir por parte de los oferentes, propuestas temáticas y metodológicas complementarias o suplementarias a lo solicitado, siempre y cuando vayan en el cumplimiento de los objetivos declarados en el programa.

La propuesta técnica deberá contener los siguientes elementos:

a) Elementos Metodológicos y/o Académicos.

- La Entidad Experta deberá realizar mediciones periódicas para evaluar el nivel de avance en el desarrollo de competencia, definiendo periodicidad, cantidad, y forma, de acuerdo con sus criterios.
- La metodología recomendada debe ser enfocada en actividades prácticas, y de alto impacto para los participantes, con el fin de lograr una dinámica de empoderamiento, apropiación de los conocimientos y una mayor motivación en los beneficiarios.
- Los oferentes deberán entregar material educativo de apoyo impreso, sin costo para los alumnos.
- El desarrollo de competencias debe estar compuesto por al menos **85 horas** cronológicas.
- Se debe presentar propuesta para las horas no presenciales, según corresponda, las que deben tener productos asociados para medir su asistencia.
- Los requisitos de aprobación del curso son: **80% asistencia** y nota de aprobación promedio igual o superior a **4,0**.
- El curso considera una metodología presencial, practica o e-learning, con énfasis en actividades prácticas y de alto impacto (aprender haciendo) para los participantes, logrando así una dinámica de empoderamiento y apropiación de los conocimientos y una mayor motivación para los beneficiarios. Se espera que más del 60% de las horas sean presenciales.
- Para dictar el curso, se estima un mínimo de **45 matriculados**.
- La Entidad Experta deberá apoyar a la Entidad Gestora en el proceso de convocatoria de postulantes al programa.
- Se debe estimar el inicio del desarrollo de competencia en el mes de **octubre 2021**.
- La Entidad Experta deberá proveer de al menos un mecanismo de coordinación entre el relator y el becario para la recuperación de clases para aquellos que, por faltas justificadas, hayan perdido clases. La Entidad Experta podrá justificar inasistencia a clases, a través de los siguientes documentos originales o fotocopias legalizadas de respaldo, tales como: licencia médica, certificado médico, certificado laboral, etc. La justificación de inasistencia por alumno no podrá exceder el 10% del total de horas del Programa.
- Se debe proponer un mecanismo de matrícula para los becarios, en donde se especifique lugar, horarios, plazos, forma de pago, condiciones de pago y respaldo de pago a entregar.
- Hasta el 20% de ejecución del Programa se podrá reemplazar becarios, para ello se debe presentar una propuesta de nivelación de becarios.
- La propuesta de la Entidad Experta debe considerar un lanzamiento y cierre de programa, considerando becarios y autoridades.

- La Entidad Experta deberá proponer una prueba de evaluación de conocimientos de dominio y manejo activo de los contenidos tratados en los 7 módulos de contenidos. Esta prueba debe definir claramente los puntajes de cada tema a evaluar, con el fin de generar un ranking final.
- La Entidad Experta podrá sugerir el horario en que se desarrollen las actividades, exponiendo el criterio utilizado para ello. En todo caso se definirá de mutuo acuerdo con los becados y/o matriculados.
- Las jornadas presenciales deberán contar con las medidas exigidas por la Autoridad Sanitaria, deben incluir además al menos un servicio de *coffee break*, como mínimo. En caso de establecer una jornada extensa (mañana y tarde), debe incluir almuerzo para los participantes.
- La Entidad Experta debe proponer un sistema de evaluación de los beneficiarios respecto del programa, y adicionalmente una encuesta de satisfacción.
- Todo el contenido tratado en el curso deberá entregarse empaquetado a los beneficiarios/participantes.

b) Recursos Humanos

Para la realización de las clases, la Entidad Experta deberá contar con un coordinador permanente que cuente con experiencia en programas de capacitación, el que deberá:

- i. Encontrarse físicamente en la sede en que se imparta el respectivo curso, en un horario que incluya las horas en que se dicten las clases.
- ii. Ser el canal de comunicación cotidiana con los becarios y relatores, además de ser el responsable ante la Entidad Gestora y ante CORFO, de la coordinación de todas las acciones y actividades, y de la dirección general del proyecto, siendo responsable del correcto desempeño del programa adjudicado a través de esta licitación.
- iii. Ser el encargado del control de asistencia de los becarios, correspondiéndole informarles semanalmente sobre su porcentaje de asistencia, con el fin de alertarlos en relación con su participación en el curso.
- iv. Comprometer la disposición de todos los relatores necesarios para cubrir los cursos del Programa Formativo.
- v. Estar disponible para ser contactado por la Entidad Gestora y CORFO.
- vi. Asistir personalmente a las reuniones con el representante de la Entidad Gestora y dar reporte respecto del funcionamiento de los cursos.
- vii. Atender y contestar solicitudes, reclamos, justificaciones, etc. de los alumnos de los cursos.
- viii. Deberá existir un equipo de trabajo, conformado por al menos 4 relatores, con experiencia demostrable y conocimientos específicos en los módulos propuestos.
- ix. Se evaluará, además, la metodología y los recursos a emplear para llevar a cabo el curso de formación, otorgando mayor calificación a aquellas que demuestren iniciativas más innovadoras.
- x. Todos los relatores deberán tener experiencia comprobable en el área o cursos en la que se desempeñarán. Esta experiencia puede ser tanto académica como laboral, la cual deberá ser demostrada, a través de la presentación del Currículum Vitae, Certificado título profesional o técnico y compilado de constancias de trabajos realizados en el área. La Entidad Gestora, ante requerimiento fundada de CORFO, se reserva el derecho de validar el equipo relator y requerir la sustitución de alguno de ellos, a causa de no conformidad con el nivel de formación y experiencia presentada.

- xi. La Entidad Experta debe presentar CV con experiencia en la temática del programa.
- xii. Los relatores que se retiren deberán ser reemplazados inmediatamente por otros de igual o mejor nivel de formación y experiencia que los indicados en propuesta por parte del oferente. La incorporación del o los nuevos relatores deberá considerar la presentación de su Currículum Vitae, junto con las certificaciones que acrediten formación y experiencia, y requerirá ser autorizada por CORFO, la que sólo revisará la idoneidad de los relatores que impartirán los cursos en virtud del Currículum Vitae y sus respaldos, por lo que, en ningún caso, será responsable de fiscalizar las contrataciones de los relatores o su estatus de visa en territorio nacional.

Por parte de la Entidad Gestora, existirá un Jefe de Proyecto, que será el responsable ante la Entidad Gestora del correcto desempeño del curso. Deberá ser la contraparte permanente del proyecto, para los efectos de la implementación y desarrollo de los cursos, en términos académicos, logísticos y de la situación de los becarios. Además, le corresponderá:

- i. Coordinar, planear y evaluar la implementación de los cursos con la Entidad Experta.
- ii. Estar disponible para ser contactado por la Entidad Experta y CORFO.
- iii. Asistir personalmente a las reuniones con la Entidad Experta y dar reporte a Corfo respecto del funcionamiento de los cursos.
- iv. Supervisar el correcto desarrollo de las clases.
- v. Informar a los becarios sobre los aspectos logísticos de los cursos, sus actividades y contenidos de los cursos.
- vi. Comunicar a los becarios y relatores su casilla de e-mail y su número de teléfono para ser contactado.
- vii. Recibir y atender solicitudes, reclamos, justificaciones, etc., por parte de los becarios, y canalizarlas a Corfo, según corresponda.
- viii. Velar por el adecuado desarrollo logístico de los cursos. Supervisar que las salas cuenten con los materiales necesarios, equipamientos, etc.

c) Infraestructura y Equipamiento

- La Entidad Experta deberá comprometerse a proveer de instalaciones necesarias y adecuadas para impartir clases a adultos. Cada sede deberá contar con baños separados por sexo, equipados, limpios e higiénicamente utilizables, según lo establecido en el Decreto No35, de 2005, del Ministerio de Salud. La limpieza y mantención de estos baños será responsabilidad del adjudicatario. Además, deberán contar con los equipos y elementos necesarios para dictar las clases, esto incluye pizarra acrílica en todas las salas de clases, plumones para el relator, borrador, proyector, calefacción, entre otros.

- La Entidad Experta deberá proponer para actividades presenciales al menos **04** lugares para el desarrollo del Programa, debiendo describir las instalaciones de cada una incorporando fotografías de éstas, y adjuntando una carta compromiso de las sedes propuestas.

- Las sedes deberán ubicarse en una zona cercana a los servicios de transporte público. Se establecen 4 sedes en las comunas de Toltén, Puerto Saavedra, Angol y Villarrica

- La sede deberá contar con un sistema de registro de asistencia tecnológico y cuya información sea de fácil reporte y acceso por parte de la Entidad Gestora y Corfo. Se

solicita describir detalladamente el sistema de registro de asistencia, ya que en función de ello se pagará a la Entidad Experta.

- La sede deberá tener acceso a discapacitados que permita el desplazamiento de becarios con discapacidad (o movilidad reducida) hasta su sala de clases.

d) Valor Agregado.

Se le asignará puntaje a agregación de valor a lo solicitado por los presentes términos de referencia. Por otra parte, se valorará positivamente a la oferta con mayor trabajo práctico o presencial, mayor cantidad de horas presenciales, respetando el aforo y las exigencias de la Autoridad Sanitaria y la estrategia de difusión y acciones para este fin.

e) Resultados esperados del programa.

Se deberán indicar los resultados esperados al término de cada Actividad del PFC (diagnostico, desarrollo de competencias y/o certificación de competencias), y relacionarlos con su distribución al cumplimiento de los objetivos específicos.

RESULTADOS ESPERADOS (PRODUCTOS)

Indique los productos que se espera obtener como resultado de la actividad de diagnóstico.

N°	RESULTADO/PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	FECHA DE ENTREGA	N° DEL OBJETIVO ESPECÍFICO CON EL QUE SE RELACIONA
1	52 empresarios y/o emprendedores matriculados en el PFC Gastronómico.	Realizado el proceso de postulación se espera que 40 empresarios y/o emprendedores se matriculen en el programa.	Mes 4	1,2, 3,4, 5,6
2	52 empresarios y/o emprendedores capacitados en el PFC	Desarrollar un curso de 85 hrs. que integre los contenidos solicitados en el programa y que permita que los becarios egresados mejoren su oferta gastronómica.	Mes 8	1,2, 3,4, 5,6
3	Empaquetamiento de contenidos	Sistematizar y empaquetar los contenidos técnicos de las intervenciones realizadas, quedando a disposición de los beneficiarios.	Mes 8	1,2, 3,4, 5,6
4	Evaluación de satisfacción de los becarios con el curso	Se aplicará una encuesta de satisfacción a los becarios, se espera contar con al menos el 80% de los becarios encuestados, con respaldo físico y digital. Se debe incluir un archivo Excel con las respuestas tabuladas y un análisis sobre el grado de satisfacción.	Mes 8	1,2, 3,4, 5,6

8	EVALUACIÓN DEL PROGRAMA								X	
9	INFORME FINAL									X

3.5.3. OFERTA ECONÓMICA

En conformidad con lo establecido anteriormente, la presente licitación considera la necesidad que los interesados presenten postulaciones a un servicio compuesto de Desarrollo de Competencias de acuerdo con estos Términos de Referencia.

Para el desarrollo del programa se podrá postular a un monto máximo de acuerdo con la siguiente tabla:

ETAPA	MONTO MAXIMO
Actividades de Desarrollo de Competencias	\$70.200.000.-
TOTAL	\$70.200.000.-

Este monto no incluye el aporte privado que deben hacer los becarios seleccionados por una cantidad individual equivalente a aproximadamente **\$150.000.- (Ciento cincuenta mil pesos)**. Este aporte asciende a **\$7.800.000.- (siete millones ochocientos mil pesos)** para la Etapa de Formación de competencias si se completa el cupo de **52 beneficiarios**, que deberán cancelar los beneficiarios a la Entidad Experta, quien deberá realizar la respectiva rendición de dicho monto mediante un documento tributario e informado a la Entidad Gestora en primer informe. Con ello el programa en su totalidad tendrá un valor de **\$78.000.000-** Del mismo modo el pago final, más allá de la oferta que realice la Entidad Experta y que sea adjudicada por parte de la Entidad Gestora, estará supeditado a las condiciones descritas en el numeral 3.6 de estos Términos de Referencia.

Sin desmedro de la anterior, la entidad experta podrá mejorar la cobertura de beneficiarios, sin que el presupuesto total de la oferta exceda los montos antes mencionados, manteniendo siempre una relación de cofinanciamiento por parte del becado del 10% del valor individual del programa de formación.

La oferta económica debe presentarse firmada por el representante legal de la empresa postulante, en formato propio.

3.6. PAGOS A LA ENTIDAD EXPERTA

El pago se efectuará contra la entrega de la factura correspondiente por parte de la Entidad Experta y la aprobación de los informes de pago por parte de la Entidad Gestora y Corfo, según las reglas que a continuación se indican:

- a) **Cálculo del Monto Total a Pagar a la Entidad Experta**
El pago de la cuota será proporcional a la cantidad de beneficiarios que se matriculen al programa y su porcentaje de asistencia.
- b) **Informes**
Primer informe de avance, al **mes 01** de iniciado el programa, se deberá ingresar un informe que debe contener como mínimo:

- Reporte de las actividades de difusión del programa, según lo comprometido en propuesta.
- Programa definitivo y ajustado según perfil becarios
- Nómina de **52** matriculados y respaldos del pago.
- Propuesta de herramienta de evaluación de satisfacción de los becarios.

Un segundo Informe de avance, cuando existan **50%** de horas ejecutadas del programa (considerar la entrega del informe al término de un módulo, se debe coordinar la fecha con la Entidad Gestora). Este informe debe dar cuenta de la realización de las horas, contemplando contenido y metodología utilizada, estados de avance del programa, relatores, porcentaje de asistencia por alumno, situaciones especiales y propuestas de mejoras. El pago de este informe corresponderá al 100% de las horas ejecutadas según asistencia hasta la entrega de este informe.

Un Informe Final, el que debe dar cuenta del **50%** restante del programa, una vez terminada la última actividad comprometida. El informe debe contemplar los contenidos y metodología utilizada, porcentaje de asistencia de cada becario, porcentaje de deserción, nómina de becarios aprobados y reprobados, resultados de los indicadores y productos del programa, encuestas de satisfacción aplicada, sistematización de la intervención, y sugerencias de mejora. El pago de este informe corresponderá al porcentaje restante y se aplicará la condición de asistencia expuesta en el cuadro del apartado c).

La Entidad Experta deberá entregar informes técnicos ejecutivos en cada trimestre, debiendo ingresarlo 05 días hábiles vencido el trimestre; estos informes deberán dar cuenta de los avances del programa.

Se deberá elaborar un diagnóstico inicial (línea base) y final que dé cuenta de los conocimientos iniciales y finales de los beneficiarios del Programa.

Se deberá elaborar una encuesta final de satisfacción del cliente que incorpore entre otros aspectos: evaluación de relatores, infraestructura, metodología de enseñanza, material de apoyo

c) Pagos y condición por asistencia

Este pago está directamente relacionado con la permanencia y asistencia de los becarios al curso. De esta manera, el pago deberá calcularse como la multiplicación del número de horas planificadas por el número de beneficiarios planificados para los cursos de formación.

Dicho porcentaje depende de la asistencia del becario, cuyos factores se definen a continuación:

% Asistencia	Porcentaje de pago Entidad Experta
Mayor a 80% de asistencia individual.	100% del total.
Mayor o igual al 15% y menor al 80% de asistencia individual	Igual al porcentaje de asistencia del beneficiario, menos el 15%
Menor a 15% de asistencia	0% del total
Causa justificada de retiro	100% de la asistencia a la fecha del retiro.

En la etapa de formación, la asistencia de los becarios deberá ser registrada mediante un mecanismo de toma de asistencia tecnológico. Los adjudicatarios deberán prestar todas las facilidades necesarias para la implementación y correcta operación del mecanismo de toma de asistencia, informando regularmente a la Entidad Gestora y a Corfo. El sistema deberá contar con un mecanismo de seguridad, que respalde los datos registrados, en caso de pérdida de energía o de algún imprevisto. Esta información es relevante ya que será utilizada para el cálculo del pago final de la etapa de formación.

d) Causas justificadas de retiro

Por los becarios que abandonen justificadamente el curso, el adjudicatario podrá argumentar la justificación de las horas no ejecutadas. Se entenderá como causa justificada, una o más de las siguientes causales:

- i. Enfermedades o accidentes que impliquen un reposo absoluto indicado en una licencia o certificado médicos por un período superior a 20 días corridos.
- ii. Cambio de domicilio al extranjero o a otra Región dentro del país, que lo obligue a ausentarse por un período superior a 20 días corridos. Lo cual debe ser acreditado mediante certificado de residencia, emitido por la unidad comunal o Junta de Vecinos.
- iii. Viajes por motivos laborales o académicos que impidan al becario asistir a clases por un periodo superior a 20 días corridos, acreditado mediante certificado emitido por el empleador o la institución de educación, según sea el caso.
- iv. Privación de libertad por resolución judicial, lo cual deberá ser acreditado.
- v. Fallecimiento del becario, acreditado con el certificado de defunción.
- vi. Situaciones graves, justificadas y acreditables, mediante documentos u otros instrumentos que serán solicitados y analizados privativamente por CORFO.

3.7. SUPERVISIÓN, SEGUIMIENTO Y CONFIDENCIALIDAD DE LOS DATOS DE LA EJECUCIÓN DE LOS CURSOS

Corresponderá a la Entidad Gestora y a CORFO la supervisión y fiscalización que permita verificar que los Cursos de Formación se realicen de conformidad con lo dispuesto en este documento, lo ofrecido por los adjudicatarios y lo estipulado en los contratos pertinentes, sin perjuicio de supervisiones que pueda realizar el propio adjudicatario. Debido a esto, la Entidad Experta tendrá la obligación de permitir y facilitar el libre acceso de los supervisores a los cursos y permitir la aplicación de instrumentos de supervisión sin restricciones, prestando toda la colaboración que se requiere en este sentido. Se podrá realizar todas las supervisiones que se estime necesarios con tal de asegurar cumplimiento de las obligaciones adquiridas por el adjudicatario. Además, el adjudicatario tendrá la obligación de entregar oportunamente toda la información y documentación que CORFO o sus supervisores soliciten.

ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO DEL PFC:

Estas actividades son adicionales a las que realizará la Entidad Gestora. Su objetivo es resguardar un servicio de alta calidad para los beneficiarios, de acuerdo con los mínimos exigidos en el punto.

Toda información relativa a CORFO o a terceros a la que tenga acceso la Entidad Experta con motivo del presente contrato 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 de esta obligación. La Entidad

Experta no podrá utilizar los datos personales entregados por los postulantes seleccionados y becarios, 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 con lo establecido en el Artículo 2 literal o) de la Ley citada.

3.8 EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

Las ofertas serán evaluadas por la Entidad Gestora, de acuerdo con los criterios establecidos en la siguiente tabla, para lo cual levantará un Acta del proceso de evaluación:

CRITERIOS DE EVALUACION	PORCENTAJES
Criterios Técnicos	100%
I.- Elementos metodológicos y/o académicos.	30%
a) Coherencia de los contenidos con relación a los objetivos del programa y al segmento objetivo de esta capacitación.	30%
b) Herramientas del programa: Calidad y variedad del material educativo e instancias de reforzamiento del aprendizaje.	30%
c) Propuesta y pertinencia del sistema de recuperación de horas de clases: mecanismo de recuperación de clases, flexibilidad horaria y herramientas disponibles, entre otros.	20%
d) Mecanismo de monitoreo del desempeño de los alumnos que permitan ir tomando medidas que corrijan o mejoren su progreso.	20%
II.- Experiencia y Curriculum de la empresa y su equipo en Capacitaciones	15%
a) Experiencia y currículum de la empresa	30%
b) Experiencia y currículum del coordinador de programa	30%
c) Experiencia y currículum del equipo de trabajo	40%
III.- Experiencia empresa oferente en Gastronomía, marketing culinario, cadena de valor, articulación, asociatividad y experiencia del servicio.	30%
a) Experiencia de la empresa en Gastronomía, marketing culinario, cadena de valor, articulación, asociatividad y experiencia del servicio.	40%
b) Experiencia del equipo de trabajo en Gastronomía, marketing culinario, cadena de valor, articulación, asociatividad y experiencia del servicio. (Deberá anexar compilado de constancias de trabajos realizados en el área)	60%
IV.- Infraestructura y equipamiento propuesta	10%
V.- Propuesta de valor	10%
VI.- Cobertura de becas	5%

Cada factor de los criterios técnicos de evaluación contempla una serie de sub-factores, especificados en los cuadros insertos a continuación, los cuales serán calificados en una escala de notas de 1 a 7, conforme a la ponderación señalada anteriormente, informándose las razones o fundamentos tenidos en consideración para el otorgamiento del puntaje asignado. La Entidad Gestora se reserva el derecho de verificar los antecedentes presentados por cada oferente.

I. a. Elementos metodológicos y/o académicos.

Coherencia de los contenidos con relación a los objetivos del programa y al segmento objetivo de esta capacitación.

Descripción	Puntaje
La propuesta se ajusta a lo solicitado en todos los ítems, dejando en claro los productos y servicios ofertados en calidad técnica, monto, oportunidad y consideraciones técnicas para su realización.	7
La propuesta se ajusta a lo solicitado en todos ítems, con bajo detalle de los productos y servicios ofertados en calidad técnica, monto, oportunidad, y consideracionestécnicas para su realización.	5
La propuesta se ajusta a lo solicitado en todos los ítems, dejando en claro los productos y servicios ofertados en calidad técnica, monto, oportunidad y consideraciones técnicas para su realización.	3
La propuesta se ajusta a lo solicitado en todos ítems, con bajo detalle de los productos y servicios ofertados en calidad técnica, monto, oportunidad, y consideracionestécnicas para su realización.	1

I. b. Elementos metodológicos y/o académicos.

Herramientas del programa: Calidad y variedad del material educativo e instancias de reforzamiento del aprendizaje.

Descripción	Puntaje
La propuesta cumple entrega material educativo de alta calidad y variedad, presentando diversidad de instancias de reforzamiento del aprendizaje.	7
La propuesta entrega material educativo y presenta suficientes instancias de reforzamiento del aprendizaje.	5
La propuesta entrega material educativo de regular calidad y variedad o no presenta suficientes instancias de reforzamiento del aprendizaje.	3
La propuesta o no entrega material educativo de calidad y variedad o no presenta instancias de reforzamiento del aprendizaje.	1

I. c. Elementos metodológicos y/o académicos.

Propuesta y pertinencia del sistema de recuperación de horas de clases: mecanismo de recuperación de clases, flexibilidad horaria y herramientas disponibles.

Descripción	Puntaje
Presenta propuesta y pertinencia de sistema de recuperación de horas de clases. Presenta flexibilidad horaria. Presenta herramientas de apoyo para la recuperación de horas.	7
Presenta propuesta y pertinencia de sistema de recuperación de horas de clases con flexibilidad horaria, pero sin herramientas de apoyo para la recuperación de horas.	5
Presenta propuesta y pertinencia de sistema de recuperación de horas de clases, pero sin flexibilidad horaria.	3
No presenta una propuesta de recuperación de horas de clases o no presenta flexibilidad horaria o no presenta herramientas de apoyo para la recuperación de horas.	1

I. d. Elementos metodológicos y/o académicos.

Mecanismo de monitoreo del desempeño de los alumnos que permitan ir tomando medidas que corrijan o mejoren el progreso de los mismos.

Descripción	Puntaje
Presenta mecanismos preventivos de monitoreo del desempeño de alumnos que permitan corregir o mejorar procesos de aprendizaje.	7
Presenta insuficientes mecanismos preventivos de monitoreo del desempeño de alumnos que permiten corregir o mejorar procesos de aprendizaje.	3
No presenta mecanismos preventivos de monitoreo del desempeño de alumnos que permitan corregir o mejorar procesos de aprendizaje.	1

II. a. Experiencia y currículum de la empresa

Descripción	Puntaje
La empresa posee un currículum que demuestra una experiencia de más de 5 años en los productos y servicios solicitados.	7
La empresa posee un currículum que demuestra una experiencia de más de 3 años en los productos y servicios solicitados.	5
La empresa posee un currículum que demuestra una experiencia de más de 1 año en los productos y servicios solicitados.	3
La empresa no posee experiencia demostrable en los productos y servicios solicitados.	1

II. b. Experiencia y currículum del Coordinador del Programa

Descripción	Puntaje
El Coordinador del Programa tiene experiencia demostrable de más de 3 proyectos relacionados directamente con lo solicitado.	7
El Coordinador del Programa tiene experiencia demostrable de más de 2 proyectos relacionados directamente con lo solicitado.	5
El Coordinador del Programa tiene experiencia demostrable de más de 1 proyecto relacionado directamente con lo solicitado.	3
El Coordinador del Programa no tiene experiencia demostrable en los productos solicitados.	1

II. c. Experiencia y currículum del equipo de trabajo

Descripción	Puntaje
Más del 50% del equipo profesional base vinculado al proyecto tiene experiencia demostrable de más de 5 proyectos relacionados directamente con lo solicitado.	7
Entre el 30% y el 50% del equipo profesional base vinculado al proyecto tiene experiencia demostrable de más de 3 proyectos relacionados directamente con lo solicitado.	5
Al menos 1 profesional base vinculado al proyecto tiene experiencia demostrable de 1 proyecto relacionado directamente con lo solicitado.	3
El equipo profesional base vinculado al proyecto no tiene experiencia demostrable en los productos y servicios solicitados.	1

III. a. Experiencia de la empresa en Gastronomía, marketing culinario, cadena de valor, articulación, asociatividad y experiencia del servicio.

Descripción	Puntaje
La empresa posee experiencia Gastronomía, marketing culinario, cadena de valor, articulación, asociatividad y experiencia del servicio con más de 5 proyectos ejecutados.	7
La empresa posee experiencia en Gastronomía, marketing culinario, cadena de valor, articulación, asociatividad y experiencia del servicio con 3 proyectos ejecutados.	5
La empresa posee experiencia en Gastronomía, marketing culinario, cadena de valor, articulación, asociatividad y experiencia del servicio con al menos 1 proyecto ejecutado.	3
La empresa no posee experiencia demostrable.	1

III. b. Experiencia del equipo de trabajo en Gastronomía, marketing culinario, cadena de valor, articulación, asociatividad y experiencia del servicio.

Descripción	Puntaje
El 100% del equipo de trabajo tiene experiencia demostrable en Gastronomía, marketing culinario, cadena de valor, articulación, asociatividad y experiencia del servicio.	7
Más del 50% del equipo de trabajo tiene experiencia demostrable en Gastronomía, marketing culinario, cadena de valor, articulación, asociatividad y experiencia del servicio.	5
Menos del 50% del equipo de trabajo tiene experiencia demostrable en Gastronomía, marketing culinario, cadena de valor, articulación, asociatividad y experiencia del servicio.	3
Ningún integrante del equipo de trabajo tiene experiencia demostrable en Gastronomía, marketing culinario, cadena de valor, articulación, asociatividad y experiencia del servicio.	1

IV. Infraestructura y equipamiento propuesta

Descripción	Puntaje
La propuesta se ajusta, identifica y describe todos los antecedentes solicitados en este ítem.	7
La propuesta se ajusta e identifica todos los antecedentes solicitados en este ítem.	5
La propuesta incorpora alguno de los antecedentes solicitados y los identifica.	3
La propuesta incorpora algunos de los antecedentes solicitados en este ítem.	1

IV. Propuesta de valor

Descripción	Puntaje
Se presenta propuesta adicional a lo solicitado, donde se describe claramente cómo ésta aporta al cumplimiento de los objetivos y resultados del programa. Mayor a un 60% de horas prácticas presenciales.	7
Se presenta una propuesta adicional a lo solicitado, pero no existe claridad respecto de cómo éstas aportarán al cumplimiento de los objetivos y resultados del programa. No contempla actividad en terreno.	5

Se presenta una propuesta adicional a lo solicitado, pero ésta no aporta al cumplimiento de los objetivos y resultados del programa. No contempla actividad en terreno.	3
No se presenta propuesta de valor.	1

3.9 APERTURA DE LAS OFERTAS

La apertura de las propuestas se realizará el **01-08-2022** a las 15:15 hrs., en dependencias Entidad Gestora Copeval ubicada en Km 4 Ex Ruta 5 Sur, Padre Las Casas, con la asistencia de los postulantes que lo deseen.

Sólo se procederá a revisar que los oferentes se ajusten a punto **3.5** descritos en estos Términos de Referencia. Cualquier error u omisión de fondo que se constate en el posterior proceso de revisión de las ofertas, podría invalidar aquella oferta que no se ajuste a lo dispuesto en estos Términos de Referencia.

Se dejará constancia, al momento de la apertura, de la recepción u omisión de los antecedentes generales solicitados al proponente, como asimismo de los errores u omisiones formales que se detecten tanto en los documentos y antecedentes presentados.

Copeval, podrá solicitar a los oferentes que salven los errores u omisiones formales detectados en el acto de apertura o en el posterior proceso de revisión de las ofertas, siempre y cuando las rectificaciones de dichos vicios u omisiones no correspondan a aspectos de fondo de la propuesta (sólo antecedentes administrativos) y no les confieran a estos oferentes una situación de privilegio respecto de los demás.

Para estos efectos, se otorgará un plazo de **3** días hábiles, contados desde la notificación de este requerimiento, para que el oferente subsane la omisión de certificados o antecedentes, pero será sancionado en la calificación de su oferta. Transcurrido el plazo otorgado por la Entidad Gestora sin que el participante subsane las omisiones señaladas, se declarará inadmisibles sin más trámite su oferta.

Terminado el acto de apertura de las ofertas se levantará un Acta, en la cual se dejará constancia del día y hora de la apertura, de la individualización de los oferentes y el contenido de sus ofertas, como asimismo de cualquier otro hecho relevante. Dicha acta será firmada por quien actúe como Ministro de Fe en el acto de apertura, por los oferentes asistentes que lo deseen, quedando a disposición de cualesquiera de los que hubiesen participado de la licitación.

La Entidad Gestora en coordinación con CORFO podrá solicitar a los oferentes dentro de los **6** primeros días de la evaluación, aclaraciones con respecto a sus ofertas o complementación de alguna información. Las aclaraciones que se pidan o que se den, o la información que se solicite o se acompañe, no podrán alterar la oferta o el precio de esta, ni violar el principio de igualdad entre los oferentes y el de estricta sujeción a los Términos de Referencia.

3.10 ADJUDICACIÓN

Una vez evaluadas las propuestas por parte de la Entidad Gestora, se solicitará a los Oferente una presentación de su propuesta a DR y ejecutiva a cargo del programa en Corfo.

La notificación de la adjudicación se efectuará mediante la publicación del acta de adjudicación en la página web de la Entidad Gestora Copeval el día **02-08-2022**. En caso de empate en la evaluación final de las ofertas, la Entidad Gestora en conjunto con la DR CORFO de la Región de La Araucanía definirá la adjudicación, de acuerdo con un análisis individual de las calificaciones por criterio.

3.11 CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

Una vez evaluadas las propuestas y realizado el proceso de Adjudicación, se procederá a la firma de un convenio de prestación de servicios entre Entidad Gestora y Entidad Experta, que definirá los aspectos operativos del servicio encomendado, junto con los productos y plazos a cumplir.

Con el objeto de cautelar el correcto desarrollo del punto de vista administrativo de los Programas de Formación para la Competitividad (PFC), CORFO pone a disposición a través del sitio web www.corfo.cl, de los siguientes documentos:

- La Resolución (A) N°35, de 2017, modificada por la Resolución (A) N°42, de 2020, y por la Resolución (A) N°31, de 2021, todas de Corfo, mediante las cuales se aprobó el nuevo Reglamento para los “Programas de Formación para la Competitividad – PFC”.

Dichos documentos se entienden conocidos tanto por la Entidad Gestora como por la (o las) Entidad Experta, que postule a la ejecución del Programa.