

PROPUESTA TÉCNICA ECONÓMICA No. 003 – 2024– AP/AT/FS

CURSO “IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE CULTURA DE SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA BAJO EL ENFOQUE DE BRCGS”

OCEANO SEAFOOD S.A.
RUC No. 20600581768
Callao, Callao, Perú

I. OBJETIVOS

Dar a conocer los requisitos de la Norma Mundial BRCGS de Seguridad Alimentaria v9, a fin de que el personal los interprete de manera adecuada y amplia, y entienda la importancia de su aplicación para el mantenimiento eficaz del Sistema de Gestión de Calidad e inocuidad Alimentaria implantado por la empresa.

- 1.1 Brindar información respecto a los aspectos y pasos a considerar para el desarrollo de una cultura de inocuidad alimentaria en la organización.

II. METODOLOGÍA

- 2.1 Modalidad virtual: Para el dictado del curso se utilizará la plataforma de “MS Teams” la cual permitirá la interacción entre el tutor y los participantes y el desarrollo de talleres interactivos.
- 2.2 Horas lectivas: 8 horas a ser dictas en dos sesiones de 4 horas.
- 2.3 Número de participantes: máximo 15 personas.
- 2.4 Material: El material de cada curso será enviado a los participantes vía correo electrónico.
- 2.5 Examen: Al término del curso se tomará un examen. La nota mínima aprobatoria otorgada por GRUPO FS SAC es de 14/20.
- 2.6 Certificación: Los participantes que hayan completado el curso de manera satisfactoria, atendiendo todas las clases (mínimo 75 % de las horas lectivas) y aprobando el examen obtendrán un certificado por aprobación; caso contrario, se otorgará un certificado por participación.

III. CONTENIDO

Sesión	Curso “Implementacion del Plan de Cultura de Seguridad y Calidad Alimentaria bajo el Enfoque de BRCGS”	Horas lectivas
1	Capítulo 1: Introducción a la cultura de inocuidad <ul style="list-style-type: none"> • Términos y definiciones • Requisitos normativos Importancia y beneficios del programa Capítulo 2: Desarrollo de una cultura de inocuidad alimentaria en la organización <ul style="list-style-type: none"> • Aspectos relevantes para la gestión del cambio • Taller No. 01: Descubriendo quienes somos 	4 horas
2	Capítulo 2: ... <i>continúa</i> <ul style="list-style-type: none"> • Taller No. 02: Gestión del cambio • Programa para la implementación de una cultura de inocuidad en la organización • Taller No. 03: Identificación de fortalezas y debilidades en la organización para el desarrollo de una cultura de inocuidad • Taller No. 04: Plan de acción 	4 horas

IV. EXPOSITOR

Para el presente servicio se ofrece un consultor senior con las competencias necesarias y acreditadas para la ejecución de servicios de capacitación en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria (FSSC 22000, BRC, IFS, SQF, AIB International, entre otros).

V. REQUERIMIENTOS

- 5.1 Se requiere una comunicación previa entre el responsable de la capacitación y el tutor de GRUPO FS SAC, para tratar sobre el contenido y consultas específicas sobre el tema a tratar.
- 5.2 Envío del listado de participantes que describa nombres y apellidos completos, además del correo electrónico para invitación.
- 5.3 Cada participante debe tener conexión a internet y contar con un equipo provisto de cámara y micrófono durante todo momento (PC, laptop, tableta). Las sesiones serán grabadas o se tomarán vistas fotográficas para corroborar la asistencia.

VI. PRESUPUESTO

Servicio	Horas lectivas	Costo (S/)
Curso "Implementación del Plan de Cultura de Seguridad y Calidad Alimentaria bajo el Enfoque de BRCGS"	8 horas	2 500.00

- Los costos no incluyen IGV.

VII. FORMA DE PAGO

Los costos por el servicio ascienden a **S/2 500.00 (Dos mil quinientos con 00/100 soles) + IGV**, monto que será cancelado en **una (01) cuota**. La factura será emitida a la aceptación de la presente propuesta y deberá ser pagada a la culminación del dictado del curso.

Los certificados serán entregados una vez que se confirme el pago por el servicio brindado.

En representación de la empresa, acepto el alcance, consideraciones y requerimientos de esta propuesta técnica, a través de la firma de esta, la aceptación a través de un medio electrónico o la emisión de una Orden de Compra u Orden de Servicio.

Oficina Perú

Nombre de Beneficiario
RUC N°
Dirección del Beneficiario

GRUPO FS S.A.C. – GRUPO FOOD SOLUTIONS S.A.C.
20505868634

Avenida Del Pinar 110 Of. 405 Urb. Chacarilla del Estanque, Santiago de Surco, 15038, Lima, Perú.

Información contable**Cuenta 1**

Tipo de Cuenta: Cuenta Corriente en Soles
Nombre del Banco: Banco de Crédito del Perú
Número de Cuenta: 194-1404845-0-52
Código Interbancario: 002-1-94-001404845-052-93

Cuenta 2

Tipo de Cuenta: Cuenta Corriente en Soles
Nombre del Banco: Banco Scotiabank
Número de Cuenta: 000-1743848
Código Interbancario: 009-055-000001743848-52

GRUPO FS S.A.C. está sujeto a una detracción del 12%
N° de Cuenta en el Banco de la Nación: 00-000-418692

Santiago de Surco, 4 de enero de 2023

CONSIDERACIONES

A. Riesgos del Servicio

GRUPO FS ha identificado la existencia de los siguientes riesgos, los cuales deben ser controlados y minimizados para garantizar el éxito del servicio y de esta manera cumplir con el objetivo planteado en el tiempo estimado.

- Cambio del coordinador por parte del cliente durante la ejecución del servicio.
- Falta de consenso entre las personas responsables designadas por el cliente, sobre el servicio.
- No contar con acceso a las personas encargadas de cada uno de los procesos involucrados en el servicio, así como limitantes en los procesos productivos (ej. no estar procesando, no contar con producción suficiente, etc.).
- Solicitudes o requerimientos no contemplados en el alcance de la propuesta.
- Cambios en los procesos del cliente a lo originalmente evaluado.
- No cumplir con los requerimientos solicitados por GRUPO FS, en la propuesta.
- Demoras en los procesos de revisión y/o aceptación de los entregables del servicio por parte del cliente.
- Demoras en los compromisos asumidos por el cliente para atender las mejoras planteadas por GRUPO FS.
- Demoras en el cumplimiento del compromiso de pago lo que podría afectar los entregables.
- Cuando se requiera, no contar con un ambiente adecuado para la capacitación (libre de ruidos, olores o cualquier otra distracción).

B. Equipos y Accesorios

En casos fortuitos en donde algún equipo o personal del cliente, dañe sin intención los equipos y/o material que lleve nuestro consultor durante el desarrollo del servicio, la reparación o reemplazo de estos serán facturados al cliente al costo.

C. Confidencialidad de la Información

Grupo FS garantiza la confidencialidad de la información que pueda proveer el cliente durante el transcurso del servicio y garantiza la propiedad intelectual de cliente.

D. Propiedad Intelectual de Grupo FS

Grupo FS es propietario de las herramientas técnicas y material que se utilice durante la ejecución del servicio (material de capacitación, fotos, listas de verificación, etc.), los mismos no deberán copiarse, venderse, transferirse, cederse, asignarse, distribuirse, publicarse o difundirse, en parte o en su totalidad, sin el consentimiento expreso por escrito de Grupo FS. Esto incluye fotografías, filmaciones y grabaciones de cualquier servicio. No te autoriza el uso de imagen y voz de los consultores, mediante la descarga de videos de cursos virtuales.

Cualquier uso de esta información por un tercero, que contravenga lo anterior, estará sujeto a una acción legal. GRUPO FS tendrá derecho a medidas cautelares para impedir o poner fin al uso indebido de dicha información y para recuperar los daños monetarios por su uso.

E. Cambio de alcance

El tiempo fijado para el servicio es el resultado de un estimado que tomo base la información proporcionada por el cliente. Estos estimados podrían ser modificados si GRUPO FS detecta requerimientos que no hayan sido contemplados en las estimaciones iniciales (ej. trabajos en horas fuera del horario de oficina, etc.), o en el caso de darse algunos de los riesgos citados en el ítem A. Por lo anterior los precios señalados podrían ser ajustados previa comunicación por escrito al cliente, indicando los motivos y los precios.

F. Exclusividad del personal

El cliente se compromete a no establecer ninguna relación laboral con el personal de GRUPO FS ni mientras duren los servicios de GRUPO FS al cliente, ni por un lapso de seis (6) meses contados a partir de la completa culminación de los servicios. Esto incluye la imposibilidad de emplear, contratar subcontratar (a tiempo completo, por horas, a destajo, etc.) a persona alguna del personal de GRUPO FS, sean estos personales empleados o contratados por GRUPO FS.

G. Validez de la Propuesta

La presente oferta tiene una validez de 30 días calendario.

H. Política de Cancelación Cursos de Capacitación

En caso el cliente desee cancelar el servicio, deberá enviar comunicación escrita al correo electrónico de la persona de contacto y al correo areatecnica@grupofs.com, con al menos siete (07) días calendarios previos al evento. GRUPO FS hará la devolución del monto pagado restando los costos administrativos y bancarios.

I. Política de Cancelación Servicios

En caso el cliente desee cancelar el servicio, deberá enviar comunicación escrita al correo electrónico de la persona de contacto y al correo areatecnica@grupofs.com, en un plazo no mayor a 24 horas luego de haber remitido el pago, información y/o conformidad para el inicio del servicio. GRUPO FS hará la devolución del monto pagado restando los costos administrativos y bancarios en los que haya incurrido.

Luego de ese plazo GRUPO FS podrá reservarse el derecho de no realizar la devolución del 50% de la cuota inicial, pues las áreas técnicas involucradas pueden haber ya incurrido en gastos.

J. Autorización de Uso de Datos Personales

Al aceptar la presente propuesta el titular de los datos personales declara conocer que los datos personales propios proporcionados a GRUPO FS quedan incorporados al banco de datos de clientes y que se utilizará dicha información para efectos de la gestión de los productos y/o servicios solicitados y/o contratados (incluyendo cobro de deudas, gestión de operaciones financieras y remisión de correspondencia, evaluaciones, enviarle información o publicidad sobre los servicios, entre otros). Esta información será tratada en forma estrictamente confidencial y respetando las medidas de seguridad técnica aplicables a cada categoría y tipo de tratamiento de las Bases de Datos conforme lo dispone la Ley No. 29733, Ley de Protección de Datos Personales (en adelante, la Ley) y su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo No. 003-2013-JUS.

Usted podrá revocar su consentimiento o ejercer los derechos de acceso, rectificación u oposición remitiendo una comunicación a la siguiente dirección electrónica jcaceres@grupofs.com.