



CONVOCATORIA: ANTIOQUIA SABE A TRADICIÓN (para el fomento de la gastronomía tradicional)

TÉRMINOS DE REFERENCIA 2018

En la última década, la gastronomía autóctona de los pueblos latinoamericanos ha alcanzado reconocimiento mundial, por su gran aporte y valor agregado a la oferta turística, convirtiéndose en muchos casos en actor principal, que permite descubrir nuevos placeres sensoriales y experiencias para el paladar.

Uno de los objetivos de la Secretaría de Productividad y Competitividad es desarrollar el destino turístico Antioquia, al promover la creación de productos turísticos en las subregiones del Departamento, que motiven a los turistas a conocer y disfrutar el territorio. Uno de esos productos es el gastronómico, el cual es un factor para conocer a qué sabe cada zona.

Para elaborar una oferta de calidad, se requiere no solo tener la idea y el saber, sino la preparación y la experticia para presentar un producto que responda a las necesidades que demanda el mercado. En este sentido, la acción de la Secretaría se orienta a crear oportunidades a partir de las capacidades de las personas y de las apuestas productivas y potenciales en las subregiones, que promueve el modelo de emprendimiento y fortalecimiento empresarial de la Gobernación de Antioquia.

En ese orden de ideas, dada la importancia de reconocer el valor de las tradiciones gastronómicas, como un factor alternativo, capaz de enriquecer los procesos productivos tradicionales y el potencial que tienen como mecanismo diferenciador, la Secretaría de Productividad y Competitividad, en alianza con el SENA - SBDC, abre la convocatoria **Antioquia sabe a tradición**, en aras de fortalecer el sector gastronómico tradicional, en los municipios de tres (3) subregiones del departamento: Suroeste, Occidente y Urabá, mediante la selección y apoyo a las mejores iniciativas, con el fin que avancen en la comercialización y diferenciación de sus productos.

PÚBLICO OBJETIVO

- Establecimientos debidamente formalizados mediante persona jurídica o personas naturales con RUT y concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CONDICIONADO.
- Micro y Pequeñas Empresas (MIPES)¹, de carácter individual o asociativo y/o entidades sin ánimo de lucro, formalmente constituidas ante Cámara de Comercio, dedicadas al sector alimentos (producción y comercialización de productos alimenticios o comidas tradicionales)

¹ Definición de tamaño de empresa según la Ley 905 de 2004, por medio de la cual se modifica la Ley 590 de 2000 sobre promoción del desarrollo de micro, pequeña y mediana empresa colombiana y se dictan otras disposiciones.



La participación en la convocatoria parte del compromiso e interés de los participantes, ubicados en cualquier municipio de las subregiones de Suroeste, Occidente y Urabá, en promover el crecimiento de sus unidades productivas, para transformarlas y consolidarlas, y del cumplimiento de los requisitos establecidos.

ALCANCE

La convocatoria Antioquia sabe a tradición busca fortalecer unidades productivas del sector gastronómico tradicional² en etapa de consolidación empresarial, de carácter individual o asociativo en las subregiones de Suroeste, Occidente y Urabá.

REQUISITOS HABILITANTES (CRITERIOS MÍNIMOS PARA PARTICIPAR)

- La unidad productiva (empresa o restaurante) debe tener domicilio o sede principal (donde produce o transforma el producto) en alguna de las tres (3) subregiones del departamento de Antioquia: Suroeste, Occidente y Urabá.
- Tener la condición de micro o pequeña empresa, MIPE.
- Desarrollar una actividad lícita, claramente definida, orientada a la producción de alimentos o recetas culinarias.
- Si es una empresa o unidad productiva, debe estar legalmente constituida ante Cámara de Comercio. La dirección registrada debe ser donde se desarrolla el proceso productivo.
- Si es un restaurante, deberá tener RUT (persona natural o jurídica), tener documentación legal al día y concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CONDICIONADO.
- La unidad productiva (empresa o restaurante) y su respectivo representante legal no podrán tener sanciones disciplinarias, jurídicas o penales.
- Entregar todos los documentos y formatos solicitados, completamente diligenciados y según las condiciones de la convocatoria.
- Tener disponibilidad de tiempo para participar de las diferentes actividades de asesoría y acompañamiento.
- Estar dispuestos a dar testimonio y suministrar la información que se requiera sobre el proceso de fortalecimiento.

² El turista del siglo XXI busca nuevas experiencias sensoriales a través de la gastronomía de los lugares que visita. Si se tiene en cuenta que los turistas gastronómicos buscan comidas autóctonas y exóticas, ejemplo de estos son los productos animales y vegetales usados por los habitantes nativos de los destinos turísticos, para crear una atmósfera distinta que une la necesidad del viaje con las experiencias inolvidables por la conexión entre el turista, la cultura local, el entorno y la comida. Hjalager, A. y Richards, G. (2002). "Tourism and Gastronomy". London: Routledge. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. Ecuador. IBM Corp. Released (2011). IBM SPSS Statistics for Windows, Version 20.0. Armonk, NY: IBM Corp.

El turismo gastronómico es un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona. (...), buscan conocer su riqueza étnica, cultural y su biodiversidad; siendo uno de los atractivos la gastronomía autóctona de los pueblos indígenas. Milán Vázquez de la Torre, M., y Agudo Gutiérrez, E. (2010). "El turismo gastronómico y las Denominaciones de origen en el sur de España: Oleoturismo. Un estudio de caso". PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 8 (1), 91-112.



REQUISITOS Y CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL

Productos alimenticios de sal o de dulce, platos típicos y tradicionales, postres o bebidas, elaborados a partir de ingredientes producidos en el municipio o subregión (cuando sea del caso), de acuerdo a las vocaciones productivas subregionales.

EXCLUSIONES

En esta convocatoria no se tendrán en cuenta a los aspirantes que fabriquen y/o comercialicen productos alimenticios cuyo ingrediente principal sean: café, cacao o leche.

PROCESO DE SELECCIÓN

Leer completamente los términos de referencia antes de diligenciar cualquier documento, para verificar que se cumplen los requisitos necesarios para aplicar a la convocatoria.

1. INSCRIPCIÓN

Los aspirantes deberán ingresar al link: <https://goo.gl/forms/T6DI3xVobL8Z0yoh1>, y diligenciar completamente el formato de inscripción, de acuerdo con los requisitos y condiciones descritos en estos términos de referencia.

- Fecha apertura: 18 de julio de 2018 (a las 0:00 horas)
- Fecha cierre: 18 de agosto de 2018 (a las 23:59 horas)

Cada unidad productiva (empresa o restaurante), podrá inscribir un solo producto alimenticio (salados o dulces, platos típicos y tradicionales, postres tradicionales, bebidas, etc.)

2. PRESELECCIÓN

Se verificará el cumplimiento de los requisitos establecidos en los presentes términos de referencia, una vez se haya cerrado la convocatoria. En esta etapa se revisará si los aspirantes cumplen con las condiciones técnicas y legales para continuar en el proceso y se preseleccionarán las unidades productivas (empresas o restaurantes) que serán evaluadas.

Luego de verificar los documentos y condiciones exigidos por el programa, se emitirá un boletín informativo en la página web de la Gobernación para comunicar quiénes continúan en el proceso. De igual forma, se les enviará a los proponentes un correo electrónico para informarles su continuidad o no en el proceso.



CRITERIOS DE EVALUACIÓN (PRESELECCIÓN)

Un comité estudiará y calificará cada uno de los formularios presentados, donde se analizarán variables como el factor diferenciador del producto, el precio, las ventas y la experiencia de los empresarios participantes, entre otros factores relevantes.

- | | |
|--|-----|
| • Factor de diferenciación del(os) producto(s) a comercializar | 30% |
| • Precio del(os) producto(s) a comercializar (costeo responsable) | 20% |
| • Nivel de ventas del(os) producto(s) a comercializar y aporte de estos al total de las ventas del negocio (empresa o restaurante) | 20% |
| • Experiencia en meses de las unidades productivas (empresa o restaurante) evaluadas | 30% |

En esta fase, se preseleccionarán 20 unidades productivas (empresa o restaurante) por subregión, que pasarán a los Pitches subregionales.

3. ENVÍO DE DOCUMENTACIÓN

De acuerdo con la información suministrada en los formularios enviados, cada unidad productiva que siga en el proceso (empresa o restaurante), deberá anexar la documentación para la siguiente fase del proceso, que respalde toda la información entregada en el formulario:

- Certificado de existencia y representación legal de Cámara de Comercio, para el caso de las micro y pequeñas empresas (MIPES) y/o entidades sin ánimo de lucro formalmente constituidas. No importa la fecha de formalización.
- En el caso de las unidades productivas de carácter asociativo, copia de los estatutos vigentes.
- Copia de la resolución (registro, permiso o notificación sanitaria) INVIMA, de los productos inscritos en esta convocatoria, en el caso de las micro y pequeñas empresas (MIPES) del sector alimentos.
- RUT, donde se especifique el tipo de persona (natural o jurídica), en el caso de los restaurantes.
- Copia del concepto sanitario “Favorable” o “Favorable Condicionado”, en el caso de los restaurantes.
- Copia de la cédula del representante legal de la unidad productiva (empresa o restaurante).
- Fotografías de los productos inscritos (máximo 2 por producto)

Estos documentos se deben adjuntar en una carpeta comprimida en formato ZIP o RAR y deben ser enviados por correo electrónico a: emprende@antioquia.gov.co

4. CAPACITACIONES

Los representantes de las diferentes unidades productivas (empresa o restaurante), deberán asistir a las capacitaciones programadas en las subregiones del departamento (Suroeste, Occidente y Urabá) y en los municipios indicados, con el fin



generar las competencias básicas para fortalecer sus unidades productivas, con miras a la comercialización de los productos, platos y alimentos típicos o tradicionales de nuestras regiones. Este requisito es indispensable para continuar en el proceso.

Cada unidad productiva (empresa o restaurante) deberá asistir, por medio de su representante legal o persona delegada, a los talleres programados. Los municipios donde se realizarán estos talleres se definirán, una vez se conozca la ubicación de las unidades inscritas en cada subregión, con el fin de facilitar la logística de desplazamiento de los participantes.

5. SELECCIÓN. COMITÉ DE EVALUACIÓN Y SELECCIÓN

Este Comité será la máxima instancia para seleccionar los ganadores y se llevará a cabo en las tres (3) subregiones: Suroeste, Occidente y Urabá. Estará conformado por un representante de la Gobernación de Antioquia, un representante del SENA - SBDC y un representante de una institución aliada en la subregión.

Ante estos Comités de Evaluación, mediante *Pitches*³, cada empresario o participante preseleccionado presentará sus propuestas de producto, argumentará el grado de conformidad de estos y sustentará los factores de evaluación antes detallados de la respectiva unidad productiva o empresa. Cada jurado dará la valoración final (escala de 1 a 100) de cada una de las propuestas presentadas en la respectiva ficha de evaluación. Del consolidado de cada uno de los jurados se generará la calificación final, de la que resultará la selección final.

En estos *Pitches* los evaluadores, además de los criterios definidos para la preselección, tomarán en cuenta factores como la presentación final de los productos y el sabor y consistencia de los mismos, por lo que los empresarios preseleccionados, deberán incluir en la presentación del Pitch, fotos de sus productos y una muestra física de los mismos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN (PITCH):

- | | |
|--|-----|
| • Factor de diferenciación del(os) producto(s) a comercializar | 25% |
| • Precio del(os) producto(s) a comercializar (costeo responsable) | 10% |
| • Nivel de ventas del(os) producto(s) a comercializar y aporte de estos al total de las ventas del negocio (empresa o restaurante) | 10% |
| • Experiencia en meses de las unidades productivas (empresa o restaurante) evaluadas | 10% |
| • Presentación final del(os) producto(s) a comercializar | 20% |
| • Sabor y consistencia del(os) producto(s) a comercializar | 20% |

³ El pitch es una presentación que se realiza para que un posible inversor, considere la opción de invertir en tu empresa o de hacer negocios juntos, es muy usado para exponer tu idea ante incubadoras, en eventos de búsqueda de fondos o incluso para buscar socios o colaboradores en un espacio y tiempo definido (10 minutos exponiendo el modelo de negocio y 5 minutos para preguntas y dudas de los jurados).



- Desempeño del empresario en el Pitch (Seguridad, dominio de los temas y claridad, entre otros) 5%

En caso de empate, tanto en la etapa de preselección como en la de selección, se definirán los seleccionados y ganadores, respectivamente, utilizando los siguientes criterios de selección:

- Localización de la unidad productiva (índice de NBI)
- Carácter de asociatividad de la unidad productiva.
- Número de empleos formales generados.
- Valor de las ventas mensuales.

6. DIFUSIÓN DE RESULTADOS

La lista de los beneficiarios finales de la convocatoria será publicada en el micrositio de la Secretaría de Productividad y Competitividad. Igualmente, se le notificará a cada ganador, vía correo electrónico.

7. INCENTIVOS A LOS BENEFICIARIOS

Todas las unidades productivas (empresas o restaurantes), serán acompañadas mediante talleres en temas pertinentes para el fortalecimiento de la empresa o restaurante.

Las unidades productivas (empresas o restaurantes) seleccionadas, participarán en la Feria “MARIDAJE” que se realizará en Plaza Mayor en Medellín, del 1 al 5 de noviembre de 2018, con el producto alimenticio seleccionado.

OBLIGACIONES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA (EMPRESA O RESTAURANTE) BENEFICIARIA

- Presentar la documentación requerida en las condiciones y plazos establecidos.
- Remitir información de encuestas, registros fotográficos, informes u otra información sobre los resultados intermedios o finales, cuando les sean solicitados.
- Autorizar a la Gobernación de Antioquia para el uso de imágenes y videos con fines comunicacionales (firmar el documento de autorización de uso imágenes).
- Asistir a las reuniones, talleres y eventos convocados por la Gobernación de Antioquia, relacionados con la presente convocatoria.
- Autorizar las visitas in situ que sean necesarias (si es del caso) para la verificación y seguimiento.

EN TODO CASO, UNA PROPUESTA SERÁ RECHAZADA CUANDO:

- No cumpla con los requisitos de participación.
- No se aporte toda la documentación requerida.
- Se aporte información que no sea veraz.



- Su actividad contravenga las disposiciones de la ley colombiana.
- El proponente se encuentre reportado en algunas de las listas de consulta y verificación de información, como lo son: Contraloría, Procuraduría, Policía, etc. No serán consultadas listas de las centrales de riesgo crediticio, es decir, si el proponente está reportado en éstas igual podrá participar.
- Si el empresario ha sido condenado por delitos contra la administración pública, estafa y abuso de confianza que recaigan sobre los bienes del Estado, utilización indebida de información privilegiada y lavado de activos.