

CONVOCATORIA CONTRATACIÓN DE PERSONAL NO. 007 DE 2025
TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DE UN (1) ASISTENTE TÉCNICO
BARISTA

Fecha: 25 de septiembre del 2025

1. INTRODUCCIÓN.

La presente convocatoria está dirigida a recibir hojas de vida completas para la selección de un Asistente técnico barista que integre el equipo de ejecución del proyecto FONDO ALIMENTANDO LA PAZ - MUNICIPIO DE FONSECA, LA GUAJIRA.

2. IDENTIFICACIÓN DEL CARGO

Asistente técnico barista a cargo de los procesos de Capacitación y apoyo a la organización ASMUPERIJA en la capacitación para administración, producción, comercialización de bebidas derivadas del café que puedan ser comercializadas en la tienda del café para el proyecto FONDO ALIMENTANDO LA PAZ - MUNICIPIO DE FONSECA, LA GUAJIRA.

3. OBJETIVO DEL CARGO

Prestar sus servicios profesionales como Asistente técnico barista a cargo de los procesos de Capacitación y apoyo a la organización ASMUPERIJA en la capacitación para administración, producción, comercialización de bebidas derivadas del café que puedan ser comercializadas en la tienda del café para el proyecto FONDO ALIMENTANDO LA PAZ - MUNICIPIO DE FONSECA, LA GUAJIRA.

4. ALCANCE DE LA CONTRATACIÓN

El profesional seleccionado celebrará un contrato de prestación de servicios con **ASOSEYNEKUN**, para el desarrollo y cumplimiento de todas las actividades especificadas en el Plan de trabajo en el marco del proyecto FONDO ALIMENTANDO LA PAZ - MUNICIPIO DE FONSECA, LA GUAJIRA.

5. VALOR DE CONTRATO Y FORMA DE PAGO

El valor total del contrato será de hasta SEIS MILLONES DE PESOS COLOMBIANOS (\$ 6.000.000) M/CTE, a razón de hasta DOS MILLONES DE PESOS COLOMBIANOS MENSUALES (\$ 2.000.000) equivalentes a la duración del contrato.

6. DURACIÓN DEL CONTRATO

La duración del contrato será de hasta tres (3) meses y se regirá a partir del 01 de octubre del 2025 hasta el 30 de diciembre del 2025.

7. LUGAR DE DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES.

Las actividades se desarrollarán en los Espacios de ASMUPERIJA, Municipio de Fonseca – La Guajira, como área de influencia del proyecto.

8. PERFIL REQUERIDO

Formación:

Técnico o profesional con estudios relacionados en Gastronomía, Ingeniería de alimentos, Ingeniería Agroindustrial, Administración de empresas turísticas y Gestión hotelera y/o Formación complementaria específica en barismo, café especial, sommelier de café, o cursos certificados similares serán valorados positivamente.

Experiencia Específica 1

Mínimo un (1) años de experiencia específica certificada en calidades de café.

Experiencia Específica 2

Experiencia certificada de al menos un (1) año relacionada con acompañamiento a organizaciones de base y experiencia certificada en conocimiento de metodologías de extensión rural.

Experiencia Específica 3

Demostrar conocimiento de la zona de influencia donde se desarrollará el proyecto

9. PROCESO Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El proceso de selección estará basado en las calificaciones de las Hojas de Vida, para lo que se procede de la siguiente forma: i) Contar mínimo con tres (3) expresiones de interés de los profesionales interesados en participar (hoja de vida con soportes); y, ii) Selección del profesional que prestará el servicio que obtenga la mayor calificación de acuerdo a la siguiente tabla de calificación.

En caso de presentarse una igualdad en la puntuación obtenida en las hojas de vida, la Representante Legal de **ASOSEYNEKUN** realizara un proceso de entrevista que permita definir la persona a contratar.

La calificación mínima requerida para ser elegible y aspirar a la contratación será Individualmente de mínimo 70 puntos.

Criterios	Calificación	Ponderación (%)	Puntaje Máximo
FORMACIÓN			
1. Técnico o profesional con estudios relacionados en Gastronomía, Ingeniería de alimentos, Ingeniería Agroindustrial, Administración de empresas turísticas y Gestión hotelera	Hasta 40 puntos por formación distribuidos así: (Técnico con estudios relacionados en Gastronomía, Ingeniería de alimentos, Ingeniería Agroindustrial, Administración de empresas turísticas y Gestión hotelera = 15 puntos; Tecnólogo (a) con estudios relacionados en Gastronomía, Ingeniería de alimentos, Ingeniería Agroindustrial, Administración de empresas turísticas y Gestión hotelera = 25 puntos y Profesional con estudios relacionados en Gastronomía, Ingeniería de alimentos, Ingeniería Agroindustrial, Administración de empresas turísticas y Gestión hotelera = 40 puntos).	40%	40
EXPERIENCIA ESPECÍFICA 1.			
Mínimo dos (1) años de experiencia específica certificada en calidades de café.	Hasta 30 puntos por experiencia específica mínima de un (1) años de experiencia específica certificada en calidades de café distribuidos así: (entre 0 y 0,5 años= 15 puntos; entre 0,5 y 1 años= 30 puntos).	30%	30
EXPERIENCIA ESPECÍFICA 2.			
Experiencia certificada de al menos un (1) año relacionada con acompañamiento a organizaciones de base y experiencia certificada en conocimiento de metodologías de extensión rural.	Hasta 15 puntos por experiencia específica certificada de al menos un (1) año relacionado con acompañamiento a organizaciones de base y experiencia certificada en conocimiento de metodologías de extensión rural.	15%	15
EXPERIENCIA ESPECÍFICA 3.			

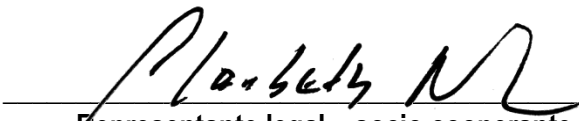
Demostrar conocimiento de la zona de influencia donde se desarrollará el proyecto	Hasta 15 puntos por conocimiento de la zona, mínima de un año. Distribuidos así: (entre 0 y 0,5 años= 5 puntos; entre 0,5 y 1 años= 10 puntos; más de 1 años= 15 puntos).	15%	15
Totales		100 %	100

10. FECHA Y LUGAR DE ENTREGA DE PROPUESTAS

Fecha y hora de Apertura de la Convocatoria: **Septiembre 25 de 2025, 02:00 pm**
Fecha y hora de Cierre de la Convocatoria: **Septiembre 30 de 2025, 01:00 pm.**

Los interesados en presentarse a la presente convocatoria, deberán enviar la documentación en formato digital a través de correo electrónico a: convocatorias@gruposeynekun.co

NOTA: Las hojas de vida que no adjunten sus respectivos soportes en los tiempos de la convocatoria, no serán tenidas en cuenta para la calificación.



Representante legal – socio cooperante
Nombre: CLARIBETH NAVARRO IZQUIERDO
C.C. 45.548.532