****

**TÉRMINOS DE REFERENCIA**

**Consultoría:**

**“CAPACITACIÓN EN PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SALUDABLES CON INCORPORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA COLMENA Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN 16 COMUNIDADES DE LOS MUNICIPIOS DE SAN PABLO DE HUACARETA Y MONTEAGUDO”**

**Proyecto: 42001 - Cadenas de Valor**

**Proyecto: Mejorar la cadena de valor apícola con enfoque de adaptación al cambio climático y gestión sostenible de los recursos naturales y aminorar el impacto socio-económico de la COVID-19 de familias guaraníes y campesinas en los municipios de San Pablo de Huacareta y Monteagudo, Chaco (Bolivia)”**

**PROGRAMA: Región Chaco**

**FUNDACIóN INTERCULTURAL NOR SUD**

**FUNDACIÓN AYUDA EN ACCIÓN**

**Mayo, 2023**

**TÉRMINOS DE REFERENCIA**

**“CAPACITACIÓN EN PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SALUDABLES CON INCORPORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA COLMENA Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN 16 COMUNIDADES DE LOS MUNICIPIOS DE SAN PABLO DE HUACARETA Y MONTEAGUDO”**

1. **ANTECEDENTES Y JUSTIFICACION.**

La apicultura se constituye en uno de los rubros y cadenas de valor más importantes de la región Chaco, por las potencialidades de reserva de bosque nativo de pie de monte y las cadenas montañosas del territorio como la Serranía de los Milagros, Iñau y otros dentro de la jurisdicción de los Municipios de San Pablo de Huacareta y Monteagudo con diversidad de flora melífera apta para la apicultura y la gestión sostenible de las áreas de recarga hídrica de fuentes de agua, con las que se obtiene una producción apícola con sus diferentes productos como la miel, polen, propóleos y otros con propiedades nutritivas y terapéuticas de alto valor nutricional y medicinal que la genera un valor agregado diferencial respecto a productos de la colmena producidos en otras regiones; por lo que en la última década más de 633 productores y productoras han incursionado en la apicultura en los municipios de San Pablo de Huacareta y Monteagudo como parte de sus actividades productivas y medios de generación de ingresos familiares, por una parte; por otra, el consumo per cápita de los productos de la colmena especialmente miel igualmente se ha visto incrementado en la población principalmente urbana de los productos de la colmena que antes del año 2020 no superaba los 122 gramos de miel año por persona en Bolivia, consecuencia de su consumo como insumo natural de prevención y tratamiento de la enfermedad del COVID-19, con resultados altamente positivos, consolidándose a partir de ello, como parte de los insumos preventivos y de tratamiento de un importante sector de las familias y población de centros urbanos y capitales del Estado Boliviano.

Sin embargo a nivel de la población de las comunidades y de los propios productores, a pesar de que los productos de la colmena se constituyen en parte de sus medios de generación de ingresos, todavía prevalece un contexto de desconocimiento respecto a la propiedades nutritivas y medicinales de los productos de la colmena que se traduce en un nivel bajo de consumo, limitado a periodos definidos como la época de la navidad, sobre todo en la población infantil; por lo que hace necesario promover procesos de sensibilización y capacitación en principios de la alimentación saludable, preparación de alimentos saludables con incorporación de productos de la colmena, orientado en incentivar el consumo de los mismos, así como la inclusión en la dieta alimentaria, más aun considerando los impactos generados por la COVID-19 en la salud de la población.

En ello la Fundación Intercultural Nor Sud en asocio con la Fundación Ayuda en Acción, como aliados de los Gobiernos Autónomo Municipales de San Pablo de Huacareta y Monteagudo; y consecuencia de los impactos de la COVID-19 en los medios de vida y la salud de la población, en los últimos años han orientado su estrategia de cooperación en el apoyo al desarrollo sostenible y resiliente de la cadena apícola, orientado al desarrollo de alternativas productivas y económicas sostenibles para las familias, basados en los enfoques de la resiliencia y adaptación frente a los efectos del cambio climático en los medios de vida; así como en la mejora de la alimentación saludable en función a las propiedades nutritivas y terapéuticas de los productos de la colmena que conlleven a la implementación de estrategias de prevención de enfermedades prevalentes o emergentes como la COVID-19, sobre todos en población situada en condiciones de alta vulnerabilidad social y económica, como son las familias campesinas y guaranís.

Para ello, han desarrollado un modelo de fortalecimiento integral de la cadena apícola de mediano y largo plazo, parte de ellas es la gestión sostenible de los recursos ambientales, bosque, agua y suelos; el desarrollo de capacidades en productores y productoras en manejo de buenas prácticas apícolas, la innovación tecnológica, el emprendedurismo; la generación de valor agregado vinculado a su viabilidad de mercado y el incentivo del consumo responsable para una alimentación saludable; el desarrollo de capacidades de articulación con el mercado interno aprovechando los medios digitales de comunicación e información y medios convencionales, así como el desarrollo de entorno de institucional favorables para el desarrollo de la cadena, desde la representatividad, incidencia y el establecimiento de redes/plataformas en el sector.

En ello, es parte de dicho componente de incentivo del consumo responsable para la alimentación saludable; la promoción, información, sensibilización y la generación de capacidades en productores, productoras, madres, padres de familia, la niñez, sobre los principios de la alimentación saludable y nutrición, las propiedades de los productos de la colmena en la alimentación y nutrición, así como la preparación de alimentos saludables con incorporación de productos de la colmena orientado en consolidar la inclusión de dichos productos de la colmena, en la dieta alimentaria familiar y la medicina familiar a nivel de familias, productores, productoras.

Para lo cual se requiere la contratación de servicio de consultoría especializado por producto para *Capacitación en Preparación de Alimentos Saludables con Incorporación de Productos de la Colmena y Alimentación Saludable en 16 Comunidades de los Municipios San Pablo de Huacareta y Monteagudo*, en el marco de las contrapartes de cofinanciación establecidas entre Fondos Regulares financiado por Ayuda en Acción y los fondos financiados por la Genaralitat Valenciana en la implementación del proyecto *Mejorar la cadena de valor apícola con enfoque de adaptación al cambio climático y gestión sostenible de los recursos naturales y aminorar el impacto socio-económico de la COVID-19 de familias guaraníes y campesinas en los municipios de San Pablo de Huacareta y Monteagudo, Chaco (Bolivia),* Plan Anual 2023.

1. **ALCANCES.**

Capacitación a productores, productoras, padres, madres de familia y población educativa de 16 comunidades de los municipios San Pablo de Huacareta y Monteagudo en alimentación saludable y nutrición.

Capacitación práctica a productores, productoras, padres, madres de familia y población educativa de 16 comunidades de los municipios San Pablo de Huacareta y Monteagudo en preparación de alimentos saludables con incorporación de productos de la colmena (miel, polen, propóleos), para inclusión en la dieta alimentaria familiar.

1. **OBJETIVO DE LA CONSULTORÍA**

**3.1. Objetivo General.**

* Promover la inclusión de los productos de la colmena, en la dieta alimentaria familiar de productores, productoras de 16 comunidades campesinas y guaranís de los municipios de San Pablo de Huacareta y Monteagudo, para la mejora de la alimentación y prevención de enfermedades prevalentes y emergentes como la COVID-19 en las familias.

**3.2. Objetivos Específicos.**

* Capacitar a productores, productoras, padres, madres de familia y población educativa de 16 comunidades de los municipios San Pablo de Huacareta y Monteagudo en alimentación saludable, nutrición y la preparación de alimentos saludables con incorporación de productos de la colmena (miel, polen, propóleos).
1. **METODOLOGIA.**

El proceso de capacitación deberá tomar en cuenta una metodología práctica demostrativa, acordes a personas con nivel de formación hasta nivel primaria en más del 80%, secundaria en un 15% y 5% formación superior; misma que se debe reflejar de manera clara en su propuesta metodológica por las o los proponentes.

Según las temáticas específicas priorizados para el proceso de capacitación, se deben abordar los siguientes contenidos mínimos, tomando en cuenta el nivel de conocimiento de los y las productores, productoras, madres y padres de familia:

* Nociones de la alimentación saludable y nutrición
* Principios y fundamentos de la alimentación saludable y nutrición
* Importancia de la alimentación saludable y nutrición en la salud
* Propiedades nutritivas, terapéuticas/medicinales de los productos de la colmena (miel, polen, propóleos y otros).
* Preparación de alimentos saludables con incorporación de productos de la colmena (miel, polen, propóleos); con base a recetario didáctico.
1. **FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DEL CONSULTOR**
2. Coordinar con el equipo técnico responsable de los proyecto Cadenas de Valor y *Mejorar la cadena de valor apícola con enfoque de adaptación al cambio climático y gestión sostenible de los recursos naturales y aminorar el impacto socio-económico de la COVID-19 de familias guaraníes y campesinas en los municipios de San Pablo de Huacareta y Monteagudo, Chaco (Bolivia),*de Fundación Intercultural NOR SUD, la Oficialía Mayor de Desarrollo Humano y Productivo de los Gobiernos Autónomos Municipales de San Pablo de Huacareta y Monteagudo, Responsables de la Unidades de Nutrición de Centros de Salud de Referencia de San Pablo de Huacareta y Monteagudo.
3. Formular y validar el plan de capacitación.
4. Formular, validar y diagramar, recetario de preparación de alimentos saludables con incorporación de productos de la colmena y otros productos producidas localmente.
5. Implementar el plan de capacitación con 261 productores, productoras, padres, madres de familia, maestros, maestras de 16 comunidades.
6. Registrar y sistematizar datos en base de datos del proceso y resultados de la capacitación en alimentación saludable y preparación de alimentos con incorporación de productos de la colmena.
7. Elaborar y presentar de informes de avance, debidamente respaldados con Fuentes de Verificación de logro de productos.
8. Elaborar y presentar informe final de la consultoría, debidamente respaldados en registros de participantes, fichas técnicas de eventos de capacitación, base de datos de participantes por comunidad/y temas de capacitación, recetario de preparación de alimentos saludables, fotografías y videos cortos.
9. **PRODUCTOS DE LA CONSULTORÍA.**

Los productos a presentar son:

* Un plan de capacitación en alimentación saludable, nutrición y preparación de alimentos saludables con incorporación de productos de la colmena.
* Un recetario validado y diagramado de preparación de alimentos saludables con incorporación de productos de la colmena (miel, polen, propóleos y otros).
* 261 productores, productoras, madres, padres de familia, maestros y maestras capacitados en alimentación saludable, nutrición y preparación de alimentos saludables con incorporación de productos de la colmena.
* 2 fichas de informes técnicos con memoria fotográfica y evaluaciones de aprendizaje de participantes de las capacitaciones de 261 productores, productoras, madres, padres de familia, maestros y maestras de 16 comunidades.
* 2 informes de avance en físico y digital y fuentes de verificación de logro de productos.
* Una base de datos sistematizado de participantes según plan de capacitación en digital.
* Un informe final de la consultoría con respaldos de logro de Productos de la consultoría en físico y digital
1. **PLAZO DE REALIZACIÓN DE LA CONSULTORIA**

El plazo de realización del servicio de consultoría debe ser propuesto por el consultor/a sobre la base de los objetivos específicos y alcances, tomando en cuenta el plazo máximo de noventa (90) días calendario; para lo cual el consultor/a deberá presentar una propuesta técnica y económica, así como su metodología y cronograma de trabajo, considerando el contexto de las 16 comunidades de los municipios San Pablo de Huacareta y Monteagudo.

**Comunidades de cobertura para servicio de consultoría**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nro** | **Municipio** | **Distrito** | **Comunidad** | **Comunidad****Campesina** | **Comunidad****Guaraní** |
| 1 | San Pablo de Huacareta | Huacareta | Huacareta pueblo | 1 |  |
| 2 | Ñacamiri | Yumao | 1 |  |
| 3 | Huirasay |  | 1 |
| 4 | Casa Alta | 1 |  |
| 5 | Ñacamiri | 1 |  |
| 6 | Añimbo | Yaire |  | 1 |
| 7 | Campo Largo |  | 1 |
| 8 | Uruguay | 1 |  |
| 9 | Yaguarenda |  | 1 |
| 10 | Ingre | Angoguazu |  | 1 |
| 11 |  | Villa Hermosa |  | 1 |
| 12 |  | San Jorge de Ipati |  | 1 |
| 13 |  | Rosario del Ingre | 1 |  |
| 14 | Monteagudo | Sauces | San Pedro del Parapetí | 1 |  |
| 15 | Itapenti |  | 1 |
| 16 | Ñaurenda |  | 1 |
|  | **TOTAL** |  |  | **7** | **9** |

1. **FORMA DE PAGO.**

La cancelación por el servicio de consultoría será de acuerdo a propuesta económica acordado y establecido en el respectivo contrato, el que incluirá los costos relacionados a honorarios, seguros, AFP, impuestos, movilización, estadía, materiales básicos de capacitación; con cargo al **PRODUCTO 42001R2P2.** Programas de formación y asistencia técnica implementados para producción, cosecha-poscosecha, transformación, logística, comercialización, soluciones climáticamente inteligentes, para productores, proveedores, comercializadores., **Actividad 42001R2P2ACT3.** Formación de competencias técnicas de productores, mujeres y jóvenes en producción, cosecha, post cosecha, transformación y comercialización con certificación de entidades de formación pública y/o privadas., del Proyecto *Cadenas de Valor*, financiado por Ayuda en Acción; como contraparte para el proyecto *Mejorar la cadena de valor apícola con enfoque de adaptación al cambio climático y gestión sostenible de los recursos naturales y aminorar el impacto socio-económico de la COVID-19 de familias guaraníes y campesinas en los municipios de San Pablo de Huacareta y Monteagudo, Chaco (Bolivia),*financiado por la Generalitat, según la siguiente forma de pago.

La forma de pago propuesta será de la siguiente manera:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nro** | **Pago** | **%** | **Contra entrega de producto:** |
| 1 | Primer pago | 30 | 1. Metodología y plan de ejecución de consultoría.
2. Un plan de capacitación en alimentación saludable, nutrición y preparación de alimentos saludables con incorporación de productos de la colmena.
3. Primer informe de avance con respaldos en físico y digital
 |
| 2 | Segundo pago | 35 | 1. 261 productores, productoras, madres, padres de familia, maestros y maestras capacitados en alimentación saludable y nutrición.
2. Ficha informe técnico con memoria fotográfica y evaluaciones de aprendizaje de participantes de las capacitaciones de 261 productores, productoras, madres, padres de familia, maestros y maestras de 16 comunidades, en alimentación saludable y nutrición.
3. Base de datos sistematizado de participantes según plan de capacitación en digital.
4. Segundo de avance en físico y digital y fuentes de verificación de logro de productos.
 |
| 3 | Tercer pago. | 35 | 1. 261 productores, productoras, madres, padres de familia, maestros y maestras capacitados en preparación de alimentos saludables con incorporación de productos de la colmena.
2. Ficha informe técnico con memoria fotográfica y evaluaciones de aprendizaje de participantes de las capacitaciones de 261 productores, productoras, madres, padres de familia, maestros y maestras de 16 comunidades, en preparación de alimentos saludables con incorporación de productos de la colmena.
3. Un recetario validado y diagramado de preparación de alimentos saludables con incorporación de productos de la colmena (miel, polen, propóleos y otros).
4. Base de datos sistematizado de participantes según plan de capacitación en digital.
5. Un informe final de la consultoría con respaldos de logro de Productos de la consultoría en físico y digital.
 |
|  | **TOTAL** | **100%** |  |

1. **SUPERVISOR DEL TRABAJO DE LA CONSULTORÍA.**

La Fundación Intercultural Nor Sud, designará al personal para acompañamiento al proceso de implementación del servicio de consultoría, además estará relacionado con la emisión de informes de conformidad a los informes, logro de los productos y resultados de la consultoría.

1. **CALIFICACIÓN Y DOCUMENTACIÓN REQUERIDA DEL/LA CONSULTOR/A**

Con la finalidad de que el servicio de la consultoría se desarrolle acorde a los parámetros de calidad de los productos esperados; a continuación, se describen las condiciones mínimas que deben cumplir las o los proponentes:

* Formación en nutrición, gastronomía, industrias de la alimentación y o ramas afines, o perito acreditado.
* Experiencia general de 4 años de ejercicio profesional
* Experiencia específica de 2 años en alimentación saludable, nutrición, preparación de alimentos saludables con uso de productos de la colmena.
* Experiencia en capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
* Conocimiento de la apicultura/meliponicultura.
* Experiencia en formulación de planes y materiales de capacitación
* Experiencia de trabajo con productores y/o apicultores (as) en campo.
* Conocimiento del contexto de la región Chaco Chuquisaqueño, ideal Municipios San Pablo de Huacareta y Monteagudo.
* Capacidad en elaboración de informes y sistematizaciones.

**Para acreditar estos requisitos, las o los proponentes deberán adjuntar en su propuesta su hoja de vida respaldado en formato físico y digital,** pormenorizando su formación, la experiencia general y específica.

**Propuesta técnica y económica en el que se incluya la metodología, plan de trabajo y cronograma detallado.**  que debe responder al objetivo, alcance y productos planteados en el presente documento.

**Carta de presentación de la propuesta.** Dirigida a la entidad contratante.

1. **EVALUACIÓN DE PROPUESTAS.**

Las propuestas serán evaluadas bajo los siguientes criterios de calificación:

* **Currículum Vitae**. (20%)
* Formación (5%)
* Experiencia general (5%)
* Experiencia especifica (10%)
* **Propuesta técnica y metodológica** (60%).
* **Propuesta económica.** (20%).
1. **PRECIO REFERENCIAL DE LA CONSULTORIA.**

El precio referencial de la consultoría es de Bs 16.000,00 mismo que contempla los honorarios, estadía, seguros, AFP, impuestos, movilización, materiales de capacitación, los costes de insumos básicos para las capacitaciones serán asumidos por la entidad contratante.

1. **PROPIEDAD INTELECTUAL**

Los productos y materiales resultados de la presente consultoría son de propiedad exclusiva de la entidad contratante y en ningún caso podrán ser utilizadas a nombre particular del oferente aun cuando este haya concluido su relación contractual según establece el contrato, debiendo por tanto el consultor en todo momento de su trabajo responder y representar a la entidad contratante.

1. **PLAZO DE PRESENTACION DE PROPUESTAS**

Los/as proponentes deberán presentar sus propuestas en físico y digital a oficinas de Fundación Intercultural Nor Sud, calle 25 de mayo N° 6 de la ciudad de Sucre; hasta el día viernes 12 de mayo 2023 a horas 18:00 pm; según términos de carta de invitación directa.

1. **PROTECCIÓN DE LA NIÑEZ Y ADOLESCENCIA.**

Por la política de protección de la niñez y adolescencia que forma parte de las estrategias de cooperación al desarrollo de la Fundación Intercultural Nor Sud y Ayuda en Acción, el o la proponente ganadora de la presente convocatoria, previa a la suscripción de contrato presentará Certificado de Antecedentes de la FLCV, Certificado de Antecedentes Penales y de No Violencia según Leyes Nros. 348, 1153 emanada por las instancias judiciales competentes.

***ESTOS TÉRMINOS DE REFERENCIA, SON ENUNCIATIVOS Y DE ORIENTACIÓN, NO SON LIMITATIVOS, POR LO QUE EL PROPONENTE, SI ASÍ LO DESEA Y A OBJETO DE DEMOSTRAR SU HABILIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, PUEDE MEJORARLOS.***

**NOR SUD Y AYUDA EN ACCION ESTAN COMPROMETIDAS CON LA PARTICIPACIÓN IGUALITARIA Y NO ESTABLECE NINGUNA RESTRICCIÓN EN CUANTO A HOMBRES NI MUJERES, NACIONALIDAD NI CULTURA.**