

TÉRMINOS DE REFERENCIA

Capacitación en Tecnología de Envasado, Fraccionamiento y Almacenamiento de Alimentos para la Red de Comercialización

1. Contexto y Justificación

El proyecto ADV/KZE busca fortalecer la competitividad de pequeños agricultores mediante el desarrollo de capacidades técnicas y la implementación de procesos eficientes de envasado, fraccionamiento y almacenamiento de alimentos. Esta actividad tiene como objetivo principal contribuir a la mejora de la calidad y la presentación de los productos comercializados por dos asociaciones campesinas, integradas en la red de comercialización de la Red *Teko Katu*.

2. Objetivo General de la Consultoría

Diseñar e implementar un programa de capacitación técnica en tecnología de envasado, fraccionamiento y almacenamiento, orientado a fortalecer las competencias de las asociaciones campesinas, mejorando la calidad y competitividad de los productos agroindustriales destinados a su comercialización.

3. Objetivos Específicos

- 3.1 Capacitar a los integrantes de las asociaciones campesinas en tecnologías y buenas prácticas de envasado y fraccionamiento de productos alimenticios.
- 3.2 Optimizar los procesos de almacenamiento para garantizar la conservación y calidad de los productos elaborados.
- 3.3 Transferir conocimientos prácticos que cumplan con estándares nacionales e internacionales de calidad e inocuidad alimentaria.

4. Productos Esperados

- 4.1 **Plan de capacitación técnica validado:** Documento que detalla los contenidos, metodología, cronograma, materiales y herramientas que serán utilizados en las capacitaciones sobre tecnología de envasado, fraccionamiento y almacenamiento de alimentos.
- 4.2 **Capacitaciones realizadas:** Detalle de las sesiones prácticas desarrolladas con las dos asociaciones campesinas seleccionadas, enfocados en:

Tecnología de envasado de alimentos.

Técnicas de fraccionamiento de productos.

Buenas prácticas de almacenamiento de alimentos procesados.

Se valorará la incorporación de otros componentes.

4.3 Manual técnico de referencia: Elaboración y entrega de un manual práctico que integre los conocimientos impartidos durante las capacitaciones, con especificaciones sobre tecnología de envasado, métodos de fraccionamiento y estándares de almacenamiento. (Se valorará la calidad didáctica del manual).

4.4 Informe final de consultoría: Documento que incluya:

Resumen de las capacitaciones realizadas.

Evaluación del aprendizaje de los participantes.

Recomendaciones técnicas y estratégicas para la implementación de mejoras en los procesos de envasado, fraccionamiento y almacenamiento.

4.5 Evaluación de competencias de los participantes: Resultados de la evaluación que midan las capacidades adquiridas por los beneficiarios al finalizar la capacitación, incluyendo indicadores de aplicación práctica en sus microemprendimientos.

5. Alcance y Cobertura

La consultoría abarcará dos asociaciones campesinas ubicadas en el marco territorial del proyecto y deberá coordinarse con el CEPAG para garantizar el traslado de productos y la logística necesaria (refrigerios y envíos).

5.1 Asociación Mujeres Unidas del Departamento de Misiones distrito de Santa Rosa.

5.2 Asociación campesina APAPY del Departamento de *Canindeyú* distrito de *Jasy Kañy*.

6. Condiciones financieras

6.1 Viajes, alojamiento y dietas: Los costos asociados al traslado de productos procesados, fraccionado y empaquetados, los refrigerios para los encuentros y envíos de productos para almacenamiento serán cubiertos directamente por el CEPAG, con previsión de fondos por parte de la consultora.

- Presupuesto asignado: **4,000,000 PYG.**

6.2 Servicios técnicos profesionales: Honorarios para los consultores especializados (tecnólogos en alimentos o afines).

- Presupuesto asignado: Hasta **10,000,000 PYG.**

6.3 Materiales y suministros: Los costos de *packaging* necesarios para la actividad serán gestionados y pagados directamente por el CEPAG. (Se valorará la innovación en la propuesta de diseño y material del empaquetado de cada producto, teniendo en cuenta la propuesta agroecológica)

- Presupuesto asignado: **15,000,000 PYG.**

7. Perfil del consultor o empresa consultora

7.1 Formación Académica:

- Título universitario en Ingeniería en Alimentos, Tecnología de Alimentos o áreas afines.

7-2 Experiencia Profesional:

- Experiencia mínima de tres años en:

Procesos de envasado, fraccionamiento y almacenamiento de alimentos.

Capacitación técnica en contextos rurales y con comunidades campesinas.

Conocimiento de normativas nacionales e internacionales de calidad e inocuidad alimentaria.

Elaboración de materiales técnicos como manuales y guías prácticas.

7.3 Competencias Específicas:

Habilidad para implementar metodologías participativas y adaptadas a comunidades rurales.

Capacidad de trabajo en equipo y coordinación con organizaciones locales.

Disponibilidad para movilizarse a las localidades de las asociaciones campesinas.

8. Cronograma de ejecución

La actividad deberá realizarse en un plazo máximo de **90 días calendario** desde la firma del contrato, según el cronograma aprobado con el CEPAG.

9. Supervisión y coordinación

El consultor trabajará bajo la supervisión del CEPAG, en coordinación con el equipo técnico del proyecto ADV/KZE.

- Coordinador del proyecto: Rendición de informes de avance y seguimiento de las actividades.
- Técnico de campo: Coordinación de las visitas, convocatoria de participantes, planilla de asistencia y seguimiento de los talleres.
- Dirección: Firma de contrato y presentación de informes.

10. Proceso de selección

Los interesados deberán presentar:

- a- Propuesta técnica y financiera detallada.
- b- Curriculum Vitae de los profesionales a cargo de la capacitación.
- c- Portafolio de experiencias relacionadas.
- d- Fotografía de una hoja en blanco del talonario de facturas.
- e- No se admitirán cambios y subcontratación en caso de consorcio o empresa consultoras. El equipo de capacitadores debe estar detallado en la propuesta técnica presentada.

Remitir la propuesta a las siguientes direcciones: seleccion@cepag.org.py; proyectos@cepag.org.py hasta el viernes 24 de enero de 2025.

11. Criterios de puntuación detallada para evaluar las propuestas presentadas:

Criterio de Evaluación	Subcriterio	Puntaje Máximo
1. Propuesta Técnica		40 puntos

1.1. Contenidos y metodología	Pertinencia, claridad y coherencia de los contenidos y metodología para las capacitaciones.	15 puntos
	Incorporación de elementos innovadores (como nuevos componentes en las capacitaciones).	5 puntos
1.2. Cronograma	Adecuación del cronograma al plazo de 90 días establecido y claridad en la planificación.	5 puntos
1.3. Materiales y herramientas propuestas	Calidad, innovación y aplicabilidad de los materiales propuestos (ejemplo: diseño y empaquetado).	10 puntos
1.4. Evaluación de resultados	Claridad y viabilidad en los métodos propuestos para evaluar las competencias de los participantes.	5 puntos
2. Experiencia del Consultor o Equipo		30 puntos
2.1. Formación académica	Título universitario en áreas afines a la consultoría (Ingeniería en Alimentos, Tecnología de Alimentos, etc.).	10 puntos
2.2. Experiencia técnica	Experiencia mínima de 2 años en procesos de envasado, fraccionamiento y almacenamiento de alimentos.	10 puntos
2.3. Experiencia en capacitación	Experiencia comprobada en contextos rurales con comunidades campesinas.	5 puntos
2.4. Materiales técnicos previos	Calidad y relevancia de manuales o guías prácticas elaborados previamente.	5 puntos

3. Propuesta Financiera		20 puntos
3.1. Adecuación al presupuesto asignado	Coherencia de los costos propuestos con el presupuesto asignado	10 puntos
3.2. Relación costo-beneficio	Relación entre el costo y los beneficios esperados en términos de calidad de la consultoría.	10 puntos
4. Innovación y Valor Agregado		10 puntos
4.1. Propuesta agroecológica	Incorporación de principios agroecológicos en el diseño y materiales del empaquetado.	5 puntos
4.2. Valor agregado	Propuesta de elementos diferenciadores que superen los requerimientos mínimos del TDR.	5 puntos
Puntaje Total		100 puntos

Criterios Específicos de Evaluación (CEE)

a- **Umbral mínimo:**

Las propuestas deben alcanzar al menos **70 puntos** para ser consideradas en el proceso de selección final.

b- **Desempate:**

En caso de empate en los puntajes, se priorizará la propuesta con mayor puntaje en el criterio de **Innovación y Valor Agregado**.