

TÉRMINOS DE REFERENCIA

CONSULTORÍA: CAPACITACIÓN EN RETIRADA DE PRODUCTOS, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA ACTUALIZADAS BPMsA Y FRAUDE ALIMENTARIO

1. DEFINICIONES

BID:	Banco Interamericano de Desarrollo
FOMIN:	Fondo Multilateral de Inversiones
Organismo Ejecutor:	Cámara Boliviana de Exportadores de Quinoa y Productos Orgánicos CABOLQUI
Proyecto:	Producción Sostenible de Quinoa Orgánica en el Altiplano Boliviano. (ATN/ME – 14447-BO) – (ATN/AS-14468-BO)
Consultor (a):	Para realizar las actividades indicadas en el numeral 5.
CABOLQUI:	Cámara Boliviana de Exportadores de Quinoa y Productos Orgánicos.
FMSA:	Food Safety Modernization Act – Ley de Moderización de Inocuidad de Alimentos
FSPCA:	Food Safety Preventive Controls Alliance – Alianza de Controles Preventivos de Seguridad Alimentaria

2. ANTECEDENTES

El Banco Interamericano de Desarrollo, en su calidad de administrador de los recursos del FOMIN y la Cámara Boliviana de Exportadores de Quinoa y Productos Orgánicos (CABOLQUI), suscribieron un convenio de Cooperación Técnica No Reembolsable ATN/ME – 14447-BO - ATN/AS-14468-BO para la ejecución del Proyecto “Producción Sostenible de Quinoa Orgánica en el Altiplano Boliviano”, en fecha 10 de octubre de 2014.

El objetivo general del proyecto es contribuir al aumento de los ingresos de los pequeños productores de quinoa real y reducir la degradación de los recursos naturales asociados con la producción de quinoa en el Altiplano boliviano. El resultado buscado por el proyecto es ampliar la producción sostenible de la quinoa orgánica de Bolivia y mejorar su posicionamiento en los mercados de alto valor a través de un modelo de agricultura extensivo impulsado por el uso de tecnologías adecuadas a las zonas de producción.

El Programa está estructurado en 4 componentes orientados a:

- i) Componente 1. Validación de Paquete Tecnológico y el Modelo de Negocios Plurales
- ii) Componente 2. Asegurar la Trazabilidad y Eficiencia en la Cadena de Suministro
- iii) Componente 3. Estrategia para Diferenciar la Quinoa Boliviana
- iv) Componente 4. Sistematización y Gestión del Conocimiento

Para tal efecto, la Cámara Boliviana de Exportadores de Quinoa y Productos Orgánicos (CABOLQUI), en el marco de la ejecución del Componente 2. Asegurar la trazabilidad y la eficiencia en la cadena de suministro, sub componente 2.4, Implementar un programa de calidad ISO, en su calidad de entidad ejecutora del citado proyecto, ha visto por conveniente contratar con recursos de la Contribución del Convenio arriba citado, a un consultor individual internacional para desarrollar los Talleres de capacitación en Retirada de Productos, Buenas Prácticas de manufactura Actualizadas (BPMsA) y Fraude Alimentario, quién formará al Personal y/o Individuo (s) impartiendo los cursos mencionados, para coadyuvar con la inocuidad de alimentos de humanos a las empresas exportadoras de alimentos u organizaciones relacionadas a la exportación de alimentos en Bolivia.

La nueva regulación estadounidense para control de alimentos FSMA (Food Safety Modernization Act – Ley de Modernización de Inocuidad de Alimentos) a partir del año 2011 establece por primera vez un conjunto de estándares basados en los controles preventivos, el análisis de riesgos y la seguridad alimentaria. Esta Ley regula a todas las empresas de Estados Unidos que fabriquen, manipulen, almacenen, procesen o envasen alimentos o suplementos dietéticos de consumo humano, y también, a las que exportan a este país, países miembros de la Unión Europea y otros del resto del mundo que se hayan adoptado esta regulación. La nueva legislación obliga, desde septiembre de 2016, a que las empresas procesadoras de alimentos cuenten con un miembro calificado en Retirada de productos, BPMsA y Fraude Alimentario.

La capacitación está dirigida a responsables de inocuidad y calidad o personal involucrado en la producción, fabricación, procesamiento, empaçado o almacenamiento; así como, consultores, auditores y capacitadores que presten apoyo en empresas de productos alimenticios enfocados en la exportación al mercado de los Estados Unidos, Unión Europea y/o otros países.

3. OBJETIVOS DE LA CONSULTORÍA

3.1. General

Desarrollar las competencias básicas en el personal y/o Individuos calificados que formen parte del equipo de trabajo de empresas bolivianas exportadoras de alimentos para consumo humano en los EEUU, UE y el resto del mundo, en Buenas Prácticas de Manufacturas actualizadas (BPMsA), Retirada de Productos (Recalls), Fraude y Defensa en Producción de alimentos (Fraude Alimentario).

3.2. Específicos

- ✓ Brindar la formación necesaria para que cada empresa participante pueda obtener un profesional o persona calificada en BPMsA registradas ante la FDA bajo la sección 415 de la Ley de Alimentos (FD&C), Fraude Alimentario y Retirada de Productos (Recalls) de acuerdo a los requisitos establecidos en la FSMA, difundida y concertada a nivel mundial según los estándares de la GFSI.
- ✓ Capacitar a personal de empresas exportadoras de alimentos y otros profesionales de organizaciones relacionadas a la exportación de alimentos en Bolivia, sobre responsabilidades implícitas en las BPMsA, Fraude Alimentario y Retirada de Productos (Recall).
- ✓ Otorgar certificado por cada Taller emitido por un consultor reconocido por la FDA y/o de manera opcional de acuerdo al requerimiento de los participantes la certificación de FSPCA en Fraude Alimentario.

4. ALCANCE DEL TRABAJO

La consultoría se encuentra orientada a capacitar y formar personal o Individuos Calificados en BPMsA, Retirada de Productos (Recalls), Fraude y Defensa en Producción de alimentos (Fraude Alimentario) de las empresas exportadoras de alimentos y organizaciones relacionadas a la exportación en Bolivia responsables de inocuidad y calidad o personal involucrado en la producción, fabricación, procesamiento, empaçado o almacenamiento; así como, consultores, auditores y capacitadores que presten apoyo en empresas de productos alimenticios enfocados en la exportación.

El diseño curricular del curso deberá enmarcarse en la siguiente currícula:

4.1 BPMsA

Curso de Capacitación BPMsA	
1	Administración de Alimentos y medicamentos
2	Buenas Prácticas de Manufactura Actualizadas, Embalaje o Almacenamiento de Alimentos para Alimentos de Consumo Humano
3	Provisiones Generales
4	Edificios
5	Equipo
6	Producción y Controles de Proceso
7	Defectos y Niveles de Acción
8	Normativa
9	Etiquetado

4.2 FRAUDE ALIMENTARIO

Curso de Capacitación Fraude Alimentario	
1	Introducción
2	Definición e Historial del Fraude Alimentario
3	Impacto del Fraude Alimentario
4	Requisitos GFSI
5	Requisitos Regulatorios
6	Prevención de Fraude Alimentario
7	Análisis de Vulnerabilidad
8	Identificación de Puntos Vulnerables para Fraude Alimentario
9	Identificación de Medidas de Mitigación de la Vulnerabilidad al Fraude

4.3 RETIRADA DE PRODUCTOS

Curso de Capacitación Retirada de Productos (Recall)	
1	Tipo de Retiro de Mercado
2	Formación del Equipo de Retiro del Mercado
3	Manejo de Crisis
4	Comunicación entre los Departamentos, Clientes y Consumidores
5	Revisión de Manual de Retiro

* Los planes de estudio deberán desarrollarse según lo que la FDA reconoce como adecuado.

Los cursos se desarrollarán de forma participativa e interactiva, incorporando métodos de andragogía (educación para adultos), con la finalidad de estimular la participación de los asistentes. A la vez, se impartirán: Exposiciones teóricas y presentación del material didáctico; exposición de ejemplos prácticos con la intervención activa de los participantes; trabajos

dirigidos a pequeños grupos y prácticas de análisis de casos reales.

El número de participantes para la capacitación del personal y/o individuos será de al menos 15 personas por taller ya sean responsables de inocuidad y calidad o personal involucrado en la producción, fabricación, procesamiento, empaclado o almacenamiento de las empresas exportadoras de alimentos y/o consultores, auditores y capacitadores de empresas u organizaciones relacionadas a la exportación en Bolivia, pudiéndose impartir la capacitación en dos o más ciudades.

Cada una de las tres sesiones de capacitación deberán ser de al menos 8 horas por temática (BPMsA, Fraude Alimentario, retirada de productos).

5. ACTIVIDADES

Las actividades específicas que desarrollará el consultor individual sin ser limitativas, serán las siguientes:

- ✓ Elaborar el Plan de Trabajo y cronograma de actividades detallado y debidamente aprobado por CABOLQUI.
- ✓ Diseñar la malla curricular para las sesiones de capacitación.
- ✓ Elaboración de presentaciones y material de apoyo para cada una de las sesiones.
- ✓ Desarrollar las sesiones de capacitación en la ciudad de La Paz con posibilidades de habilitar otra plaza en otra ciudad de Bolivia.
- ✓ Entregar a todos los participantes habilitados al curso un manual oficial y de ejercicios que contengan información basada en las leyes y/o normas establecidas por la FDA y utilizadas a nivel mundial.
- ✓ Elaborar los informes de diagnóstico y resultados alcanzados en las sesiones de trabajo.
- ✓ Elaborar los listados de asistencia a los cursos.
- ✓ Gestionar la obtención de los certificados de los participantes aprobados, haciéndose cargo de la tarifa pertinente (En el transcurso de la consultoría).
- ✓ Elaborar un informe final que contenga información sistematizada de todas las sesiones de capacitación con las conclusiones, recomendaciones y lecciones aprendidas para futuras capacitaciones.

6. PRODUCTOS ESPERADOS

Los entregables previstos, serán los siguientes:

Producto 1: Plan de trabajo

Plan de trabajo, cronograma de actividades y malla curricular para las sesiones de capacitación.

Listado de materiales entregables a los participantes habilitados al curso, manual de apoyo para las sesiones de capacitación, por cada temática impartida.

Producto 2: Desarrollo del evento

Eventos de capacitación (teórico – práctico) efectuados, con la participación de empresas exportadoras de alimentos y profesionales relacionados a la exportación de alimentos.

Producto 3: Certificados emitidos por el consultor acreditado por la FSPCA

Sistematización de toda la información generada en el marco de la consultoría, que incluye la entrega de certificados de aprobación a los participantes que aprueben los cursos.

7. INFORMES

El consultor seleccionado deberá presentar los siguientes informes, sin que estos sean limitativos:

7.1.- Primer informe: a los 5 días de la fecha de confirmación de la contratación del consultor seleccionado, que contenga el plan de trabajo, el cronograma de actividades y la malla curricular para las sesiones de capacitación.

7.2.- Informe final: a los 2 días de haber culminado los cursos de capacitación y/o entrenamiento del personal, con toda la información sistematizada en el marco de la consultoría que incluya medios de verificación (fotografías, presentaciones, listas de participantes, etc.).

8. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

El consultor debe realizar un cronograma de actividades donde especifique la fecha y temática de las sesiones que serán impartidas en la ciudad de La Paz, con posibilidades de replicar los talleres en otra ciudad de Bolivia. La fecha de realización de la capacitación está prevista para Abril de 2019.

9. LUGAR Y PLAZO

La consultoría se desarrollará en la ciudad de La Paz, y con posibilidad de ampliar una réplica a otra ciudad de Bolivia, en instalaciones donde la CABOLQUI considere adecuado, todas las sesiones impartidas a los participantes tendrán una duración de 1 día por temática siendo el total de 3 días para el desarrollo de sus actividades de acuerdo al cronograma aprobado por CABOLQUI, el mismo que puede ser replicado en otra ciudad de Bolivia.

El informe final de la consultoría deberá presentarse en las oficinas de CABOLQUI, ubicadas en la zona La Florida, Shopping Sur, piso 3, oficina 11B y antes o hasta la fecha suscrita en el contrato.

10. SUPERVISIÓN Y COORDINACIÓN

El trabajo estará supervisado por la Gerencia General de CABOLQUI o el personal que sea designado por la misma. El personal contratado para la consultoría trabajará en coordinación con el personal de la Unidad Ejecutora de CABOLQUI.

11. PERFIL REQUERIDO AL CONSULTOR (A)

11.1. Formación académica

- El capacitador y/o instructor debe tener formación en las siguientes áreas: ciencias agronómicas y biología, tecnología de alimentos, microbiología, veterinaria, ciencia animal o ramas afines.
- Preferentemente Capacitador y/o instructor líder de entrenamiento (Lead Instructor Training for FSPCA Preventive Controls for Human Food) reconocido por la Alianza de Controles Preventivos en Seguridad Alimentaria (Food Safety Preventive Controls Alliance FSPCA).

11.2. Experiencia General del consultor:

El consultor debe acreditar al menos 8 años de experiencia general. Adicionalmente, debe acreditar al menos 2 trabajos y/o consultorías en capacitación o entrenamiento a empresas exportadoras u organizaciones relacionadas a la exportación.

11.3. Experiencia específica del consultor:

Acreditar experiencia específica de al menos:

- 2 años en capacitación o impartiendo cursos de formación de Personal o Individuos Calificados BPMsA, Retirada de Productos (Recall) y Fraude Alimentario.
- 2 años en trabajos relacionados a metodologías participativas y desarrollo de material de capacitación.

12. MODALIDAD DE CONTRATACIÓN

El proceso de selección será realizado bajo la modalidad de SCCII Selección Basada en la Calificación de Consultor Individual Internacional. El Contrato se realizará bajo la modalidad de suma alzada. El monto incluye los honorarios del consultor, pasajes, viáticos, material de capacitación y transporte; además de alquiler de salones, refrigerios, y todos los impuestos que corresponda.

13. PRESUPUESTO REFERENCIAL

La Firma Consultora debe presentar una propuesta económica (en dólares americanos) para el desarrollo de la consultoría, que incluya todos los gastos, honorarios, costos de transporte, pasajes, viáticos, materiales, insumos, cargos y personal de apoyo que se requieran para el desarrollo de la consultoría y el logro de los productos esperados descritos en el numeral 6 de los presentes términos de referencia.

De acuerdo al Plan de Adquisiciones aprobado por el financiador (BID) el método de selección para la contratación de los servicios será Calificación Consultor Individual Internacional.

14. FORMAS DE PAGO

El monto total convenido será cancelado en 2 pagos de acuerdo al siguiente detalle:

- Primer pago: aproximadamente por el 40% contra la presentación del primer informe establecido en el numeral 7.1 de los TDR's, debidamente aprobado por el organismo ejecutor.
- Segundo pago: aproximadamente por el 60% contra la presentación del informe final, que debe incluir todos los productos establecidos en el numeral 7.2 y contar con la aprobación del organismo ejecutor.

15. OTRAS CONDICIONES ESPECIALES

El CONSULTOR, si así lo requiere, bajo su responsabilidad podrá subcontratar o contar con apoyo profesional en temas específicos para el desarrollo de la consultoría (únicamente es aceptable la subcontratación de personal de apoyo, entendiéndose ésta como transcriptoras, tabuladoras u otros que no realicen desarrollo intelectual), sin que esto sea un impedimento para cumplir con sus tareas, responsabilidades y obligaciones, así también como en la calidad y responsabilidad técnica de los servicios, enmarcados en el presente documento y en el contrato de servicios.