

FUNDACIÓN HEIFER ECUADOR TÉRMINOS DE REFERENCIA

Modalidad de contratación	Consultor/a individual
Nombre de la consultoría	Capacitación del proceso de pulpas y uñas de cangrejo al personal de las plantas de procesamiento: Balao, Nuevo Porvenir y 6 de Julio.
Plazo	60 días calendario
Zonas de intervención	Provincia del Guayas en los cantones de Naranjal y Balao.

1. Antecedentes

Fundación Heifer Ecuador es una organización no gubernamental ecuatoriana de desarrollo rural, sin fines de lucro, vinculada a Heifer International. El 8 de julio de 1993, mediante la resolución N.0250, el Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador le concede personería jurídica. La visión de Fundación Heifer Ecuador es la de trabajar con las comunidades campesinas e indígenas para poner fin al hambre y la pobreza y cuidar la tierra. Trabaja bajo el paraguas del Programa emblemático Sistemas Alimentarios Sostenibles, que se ejecuta en 5 ecosistemas importantes para la vida del planeta: Páramos, Bosque andino, Bosque húmedo, Bosque seco y Marino costero. Dentro del Programa emblemático ejecuta proyectos y acciones para asegurar ingresos dignos para las familias para alcanzar medios de vida sostenibles y fortalecer negocios asociativos, grupales o familiares, con un enfoque de mercado y cadena de valor, y una visión triple impacto: generar ingresos, cuidar del ambiente, y mejorar las condiciones sociales.

El Proyecto de Apoyo al Sistema Nacional de Áreas Protegidas, fase marino - costera (PASNAP II) es un Proyecto de la Cooperación Financiera Oficial entre Alemania y la República del Ecuador, conforme al Contrato de Aporte Financiero suscrito el 02 de marzo de 2021 entre la República del Ecuador, representada por el Ministerio del Ambiente y Agua – MAAE (ahora Ministerio del Ambiente, Agua y Transición Ecológica del Ecuador) y el KfW, y su respectivo Acuerdo Separado. El PASNAP II tiene como objetivo “Fortalecer el manejo efectivo de áreas marino-costeras protegidas continentales del Ecuador con la participación de actores locales”.

La intervención del proyecto se concentra en cinco (5) áreas protegidas marino costeras (AMCP), denominadas áreas emblemáticas, en tres (3) mosaicos distribuidos en el norte, centro y sur del país; con la intención de reducir costos, aumentar la eficiencia de la gestión de las áreas, así como para generar y replicar buenas prácticas. Además, apoya actividades que benefician a dos (2) áreas colindantes de dichos mosaicos, y fortalecen a la Red de AMCP, conformada actualmente por 20 AMCP.

El Proyecto está constituido por cuatro componentes: 1. Fortalecimiento de capacidades para la gestión de las áreas protegidas marino costeras, 2. Mejoramiento del control y vigilancia, 3. Fomento de prácticas participativas de uso sostenible de los recursos naturales marino costeros, y 4. Fortalecimiento de la sostenibilidad financiera de las áreas protegidas.

En el cantón Naranjal de la provincia del Guayas, se encuentra establecida la empresa comercializadora asociativa Manglares Unidos del Sur Ecuador (MANSUR), respaldada

por la Fundación Heifer. MANSUR está integrada por cuatro asociaciones de pescadores y recolectores artesanales: 6 de Julio, Nuevo Porvenir, Balao y Las Huacas (en El Oro), quienes operan bajo Acuerdos de Uso Sostenible y Custodia del Ecosistema Manglar (AUSCEM) con aproximadamente 10.187,92 hectáreas de concesión. Su sustento se basa principalmente en la recolección de cangrejo rojo (*Ucides Occidentalis*) y concha prieta (*Anadara tuberculosa*).

MANSUR opera con cuatro plantas procesadoras, tres dedicadas al cangrejo rojo y una a la concha prieta. La empresa desempeña un papel crucial en la reducción de la cadena de comercialización, lo que se traduce en beneficios directos para los recolectores en términos de ingresos. Sin embargo, para aumentar su competitividad y acceder a nuevos mercados, es fundamental que las tres plantas de procesamiento de cangrejo rojo, que al momento son las más operativas, mejoren sus capacidades a nivel empresarial, comercial y ambiental. En este contexto, para la empresa es menester identificar aspectos claves para el fortalecimiento de los procesos de producción de calidad de las plantas de procesamiento.

2. Objetivo:

Mejorar el flujo de los procesos de producción de cangrejo en las plantas de procesamiento de Mansur: Nuevo Porvenir, 6 de Julio y Balao, a través de un proceso de fortalecimiento de capacidades sobre pulpas y uñas de cangrejo.

Objetivos Específicos:

- a) Levantar la información base sobre el proceso de pulpa y uñas de cangrejo de las plantas de procesamiento de Balao, 6 de Julio y Nuevo Porvenir.
- b) Fortalecer las capacidades del personal técnico de las plantas de procesamiento de Balao, 6 de Julio y Nuevo Porvenir sobre pulpa y uñas de cangrejo.
- c) Elaborar un flujo de procesos que permita estandarizar los procesos de producción y producto final de las tres plantas de procesamiento.

3. Alcance:

A fin de que la firma consultora o consultor independiente pueda desarrollarse en el marco de la actividad de la consultoría, el proceso se llevará a cabo mediante la combinación de metodologías: participativa: entrevistas, observación, investigación y recopilación de información, generada y capturada para el efecto.

El proceso llevaría a cabo la participación interactiva-inclusiva del equipo estratégico, coordinación, administrativo y técnico de HEIFER y de las tres organizaciones a las que pertenecen las tres plantas de procesamiento. El proceso metodológico para seguir en el presente estudio debe ser presentado de manera clara por el/a Consultor/a en su propuesta que recoja los siguientes criterios:

- Visita Técnica a las tres plantas de procesamiento de la carne de cangrejo:
 - Verificación documentada / fotográfica de los procesos.
 - Levantamiento de la información básica del flujo del proceso y documentación de respaldo vigente

- Informe de hallazgos encontrados para determinar mejoras en la infraestructura
- Mejoramiento de los procesos de las plantas de procesamiento
 - Informe de la realización talleres de capacitación y la correspondiente asistencia técnica con el personal de las plantas 6 De Julio (Naranjal), Nuevo Porvenir (Naranjal) y Balao (Balao) para el mejoramiento de los procesos de producción de cangrejo desde la recepción de materia prima, sacrificio, lavado, cocción, clasificación, despulpado, empaque, refrigeración, hasta su despacho.
- Estandarización de los procesos de producción y producto final de las tres plantas de procesamiento.
 - Informe de los controles establecidos y muestras que permitan certificar la implementación de procesos estandarizados para la obtención de un producto final de calidad.
 - Socialización del flujo al personal de las 3 plantas de procesamiento.

4. Perfil del/la consultor/a:

Formación académica

- Título universitario: Formación en ingeniería alimentaria, procesamiento de alimentos, industria alimentaria y/o afines a los objetivos de la consultoría; y/o

Experiencia profesional

- Experiencia de 5 años en el asesoramiento a plantas de alimentos procesados.
- Experiencia de 3 años en el manejo de proceso de la carne de cangrejo

Conocimiento y competencias:

- Conocimiento de cadenas de valor de cangrejo.

Competencias:

- Capacidad para adaptarse para trabajar en contextos diversos, con personas o grupos campesinos, organizaciones, asociaciones entre otros.
- Sensibilidad y respeto a la cultura, costumbres y saberes locales.
- Estar dispuesto a trabajo bajo resultados y entrega de productos de acuerdo con los plazos establecidos.
- Habilidad para facilitar procesos de análisis de información clave.

5. Productos y cronograma de pago

En el marco de la consultoría se entregarán los siguientes productos conforme el calendario de pago que se expone a continuación:

Entregables	Fecha de entrega y % de pagos
Producto 1: Plan de trabajo: antecedentes, objetivos, ámbito de trabajo, metodología para la elaboración del plan.	20% a los 5 días de la firma del contrato

Producto 2: Informe de diagnóstico inicial de los procesos de pulpa y uña de cangrejo 3 plantas de procesamiento (formato digital y físico).	40% a los 30 días de la firma del contrato
Producto 3: Informe del proceso de fortalecimiento de capacidades, incluye fotografías, actas de asistencia, resultados (formato digital y físico).	40% A los 90 días de la firma del contrato
Producto 4: Flujo estandarizado del proceso de producción y producto final de las tres plantas de procesamiento, socializado con el personal de las plantas.	

Nota: Una vez entregado cada producto preliminar, Heifer contará con 5 días calendario para emitir sus observaciones. Igualmente, el contratante deberá solventar las observaciones en un plazo máximo de 3 días calendario y entregar el informe final para aprobación. Los productos deben ser entregados en su versión final en formato digital e impreso con sus anexos correspondientes.

6. Lugar de trabajo

La firma consultora o consultor deberá trabajar en la provincia del Guayas en los cantones de Balao y Naranjal donde se desarrolla el proyecto.

7. Coordinación

Los productos y resultados se presentarán a la Coordinadora del Proyecto PASNAP para su revisión y aprobación.

8. Presupuesto

El presupuesto referencial para la consultoría es de USD 3.465 (tres mil cuatrocientos sesenta y cinco dólares de los Estados Unidos de América 00/100) incluido IVA. Los viajes y movilizaciones deberán ser incluidos en el mismo presupuesto.

9. Confidencialidad y propiedad intelectual

Los documentos compartidos, borradores y productos finales desarrollados por el/la consultor/a serán de exclusiva propiedad de Fundación Heifer Ecuador y Ministerio del Ambiente, Agua y Transición ecológica y no podrán ser utilizados sin autorización escrita. El/la profesional contratado/a se compromete a mantener la confidencialidad sobre el proceso y los resultados. Todas las fotografías o material audiovisual que se necesite y se hayan realizado para la elaboración de los materiales deberán ser entregados a la Fundación Heifer Ecuador.

10. Duración de la consultoría

La consultoría tendrá una duración de 60 días calendario a partir de la firma del contrato.

11. Entrega de ofertas

Los/las interesados/as en participar en el proceso de contratación deben presentar una copia de Ruc actualizado, oferta técnica y económica de máximo (6 páginas), que incluya:

- Metodología detallada y actividades para generar los productos esperados, no se debe hacer un “copy paste” de los términos de referencia, sino elaborar una propuesta técnica y propositiva en máximo 5 hojas.
- Cronograma detallado de actividades.
- Propuesta económica detallada.
- Adicional a ello se deberá enviar la hoja de vida con sus certificados que avalen su formación académica y experiencias (actas entrega, contratos, facturas, etc.) con los cuales se pueda verificar las experiencias previas en este tipo de contrataciones.

Tabla de Calificación

PARÁMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Integridad de la oferta			
Personal técnico mínimo persona(s) con experiencia profesional de mínimo 5 años, comprobable			
Especificaciones técnicas o Términos de Referencia			

Aquellas ofertas que cumplan integralmente con los parámetros mínimos pasarán a la etapa de evaluación de ofertas con puntaje, caso contrario serán descalificadas.

Evaluación por puntaje: Solo las ofertas que cumplan con los requisitos mínimos serán evaluadas por puntaje.

Para la valoración se puntuará con múltiplos de 5 (5, 10, 15, 20, etc):

Criterio	Parámetro	Puntaje
Formación profesional	Profesional ingeniería alimentaria, procesamiento de alimentos, industria alimentaria y/o afines a los objetivos de la consultoría.	10
Experiencia	Mínimo Experiencia de 5 años en asesoría a plantas de procesamiento de alimentos y al menos 3 años en temas de cangrejo.	20
	Entre dos y tres años de experiencia en el ejercicio de actividades de sistemas de gestión de calidad.	10
	Menos de un año (1) de experiencia en el ejercicio de su actividad profesional.	5

Oferta técnica	Coherencia de la oferta técnica, enfoque conceptual y metodología, plan de trabajo, cronograma.	40
Oferta económica	La oferta económica que incluye el presupuesto por recursos. El oferente debe presentar un presupuesto estructurado de los siguientes rubros de gastos: personal, gastos operativos, insumos.	30
Total		100 puntos

Los documentos deberán ser enviados por correo electrónico a: elizabeth.ona@heifer.org, con el asunto **“CAPACITACIÓN DEL PROCESO DE PULPAS Y UÑAS DE CANGREJO MANSUR”** hasta el 19 de marzo de 2025.

Nota: Se contactará exclusivamente a los candidatos que pasen al proceso de selección y no se considerarán propuestas enviadas fuera de tiempo