



## TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA CONSULTORIA LOCAL

### Diseño y acompañamiento en la implementación del Plan de Inocuidad Alimentaria, POES y entrenamiento para formar Individuos Calificados en Controles Preventivos (PCQI)

#### **Improving Economies for Stronger Communities (IESC)**

IESC es una organización sin fines de lucro con sede en los EE. UU., y es el principal implementador del proyecto Trade Safe (TraSa ) financiado por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) en la República Dominicana (RD). TraSa tiene como objetivo fortalecer la capacidad de las instituciones del gobierno dominicano y del sector privado para desarrollar un marco normativo y de políticas sanitarias y fitosanitarias (MSF) e inocuidad alimentaria modernizado para responder a las necesidades de los acuerdos comerciales y las mejores prácticas internacionales, así como a los consumidores dominicanos.

#### **Antecedentes**

El proyecto TraSa tiene el mandato de capacitar a los agricultores y exportadores dominicanos para que cumplan con los requerimientos de inocuidad alimentaria exigidos por los mercados nacionales e internacionales. El reglamento final de la ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos de los EE.UU. (FSMA por sus siglas en inglés--Food Safety Modernization Act) requiere que las instalaciones que manejen productos frescos de consumo humano cuenten con un plan de inocuidad de los alimentos que incluya un análisis de los peligros y controles preventivos basados en el riesgo para minimizar o prevenir los peligros identificados. Esta norma exige que las instalaciones donde se empaquetan o procesan alimentos de consumo fresco cuenten con personal debidamente entrenado. Las personas deben recibir capacitación sobre los principios de higiene e inocuidad alimentaria, incluida la importancia de la salud y la higiene de los empleados según corresponda a los alimentos, las instalaciones y las tareas asignadas a la persona.

#### **Objetivos:**

Esta consultoría persigue los siguientes objetivos:

1. Acompañar a los encargados y técnicos de 14 empaquetadoras designados para la elaboración de un **Plan de Inocuidad Alimentaria** basado en la norma de controles preventivos de la ley FSMA de EEUU.
2. Acompañar a la empresa exportadora en la elaboración del manual de **Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización** (POES), bajo los estándares de la norma de controles preventivos.



3. Entrenar al menos 2 empleados de cada empacadora para que logren convertirse en **Individuos Calificados en Controles Preventivos** (PCQI por sus siglas en ingles).

### **Justificación:**

La República Dominicana es un exportador reconocido de Ajíes, aguacates, berenjena, limón, lechosa, pepino, piña y tomate. Dado que el mercado de los EE.UU. es uno de los principales destinos de estos rubros, y en evidencia del historial de detenciones por residuos de plaguicidas u otros contaminantes, es prioritario capacitar a los exportadores en la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA) de los EE.UU. para que puedan cumplir con los requerimientos de la misma en los tiempos establecidos.

Este programa incluye el entrenamiento "individuo calificado en controles preventivos" (PCQI) quien, según la regulación sobre Controles Preventivos de Alimentos para consumo Humano, tiene la responsabilidad de llevar a cabo o supervisar: 1) la preparación del plan de inocuidad alimentaria, 2) la validación de los controles preventivos, 3) el examen de los registros y 4) un nuevo análisis del plan de inocuidad alimentaria.

### **Tareas específicas:**

1. Coordinar una reunión inicial con el personal directivo de la empresa exportadora y el departamento MSF del Proyecto TraSa para revisar y establecer el cronograma propuesto presentado por el consultor en la propuesta técnica (**Ver proceso de aplicación**). Esta reunión se celebrará, a más tardar, 5 días laborables después de la firma del contrato.
2. El consultor se encargará de coordinar las fechas y horarios de visita a las empacadoras durante todo el periodo de la consultoría.
3. Registrar los cursos oficiales en la Alianza de Controles Preventivos para la Inocuidad Alimentaria (FSPCA) e implementar la agenda y contenido del curso Controles Preventivos de FSMA.
4. Entrenar, al menos, 2 empleados de cada empacadora para que se conviertan en Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI).
5. Facilitar el material de enseñanza basado en el currículo de la alianza para los controles preventivos e imprimir para ser utilizado en las capacitaciones de FSMA, previa revisión y aprobación por parte del Proyecto TraSa.
6. El consultor liderará el proceso de formación de los PCQIs y el acompañamiento para el desarrollo del plan de inocuidad y el manual POES. (El personal de la empacadora recibirá sesiones teóricas y prácticas con una duración no mayor de 4 horas por entrenamiento. Se



- asignarán lecturas de los temas con una semana de anticipación, y los participantes serán responsables de realizar las tareas asignadas.
7. El consultor evaluará de forma continua el progreso e interés del beneficiario (propietario /gerente de la empaedora), e informará al proyectoTraSa la pertinencia de continuar o no, con la asistencia de esa empaedora en particular.
  8. En caso de que la empresa cuente con algún procedimiento escrito o manual POES, deberá revisarse y evaluar la pertinencia de actualización o edición de los documentos.
  9. Durante el transcurso de la consultoría, el beneficiario irá desarrollando su Plande Inocuidad. Durante el proceso, el consultor impartirá el curso en Controles Preventivos para Alimentos Humanos, con una duración de al menos 24 horas (seis sesiones de 4 horas cada una), las cuales se distribuirán durante el periodo de la consultoría.
  10. Para esto, el consultor registrará el tiempo de duración de cada sesión y los nombres de los participantes en el formato emitido por el proyecto TraSa.
  - 11.El consultor debe asegurar el diseño, desarrollo e implementación de un Plan de Inocuidad que incluye: Análisis de peligros, plan de retiro del mercado, procedimientos de implementación, acciones correctivas y registros/documentación que permita a empaedores y exportadores cumplir con el reglamento sobre Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano de la Ley FSMA.
  - 12.Realizar una presentación final al personal de las empresas beneficiarias, incluyendo el equipo técnico del proyecto TraSa para el conocimiento y validación del Plan de Inocuidad Alimentaria. Esta presentación debe ser liderada por el PCQI de la empresa bajo la supervisión del consultor.
  - 13.Realizar la revisión y edición final del Plan de Inocuidad Alimentaria de cada empaedora y asegurar que está en un formato estándar. Entregar versión final en formato digital y físico a cada empaedora y al proyecto TraSa.
  - 14.El consultor preparará bajo la supervisión del Proyecto TraSa el certificado de participación gratuito para todos los participantes, donde indique que el participante recibió el entrenamiento PCQI bajo el currículo reconocido por la Alianza de los controles preventivos.
  - 15.En caso de que el participante desee obtener el certificado de la alianza FSPCA, el consultor gestionará ante la Alianza el certificado y el costo debe cubrirlo cada participante.
  - 16.Dar seguimiento a la firma de los certificados por parte del representante del proyecto TraSa para la adecuada distribución de estos a los participantes que completaron la capacitación.
  - 17.Redactar los informes de las capacitaciones.
  - 18.Editar, imprimir y firmar los diplomas de los participantes. El formato será emitido por TraSa.



19. Realizar todas las tareas bajo la supervisión de la dirección de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y Cadena de Frío del proyecto TraSa.

## **Productos y tiempos de entregas**

El consultor debe entregar los siguientes documentos en formato editable (Word). Todos los informes de entregables serán elaborados en una plantilla del Proyecto TraSa que se le entregará al momento de iniciar la consultoría.

### **Producto 1. Plan de trabajo**

Este plan de trabajo debe detallar como mínimo la siguiente información:

Distribución de los módulos del entrenamiento PCQI, tiempo y duración de las sesiones, metodología de acompañamiento de los representantes de las empresas para elaborar el plan de inocuidad y manual POES. Incluir tabla de contenido para los materiales de capacitación PCQI-FSMA y cualquier otra información que el consultor considere relevante para el éxito de la consultoría. ***El Plan de Trabajo debe ser entregado 7 días calendario después de firmar el contrato.***

Este plan de trabajo será enviado a TraSa para revisión y aprobación. El equipo técnico TraSa podrá emitir comentarios y validar en un plazo de 5 días desde su envío. Los comentarios o sugerencias se harán por escrito en el documento. El consultor proporcionará la versión final a más tardar 2 días después de haber recibido los comentarios.

### **Producto 2. Primer informe de progreso.**

Este entregable será un solo documento compuesto por 14 capítulos (uno para cada empresa o empacadora), los cuales deben contener lo siguiente:

- Lugar y fecha de la asistencia técnica
- Objetivos
- Logros
- Evaluación o diagnóstico inicial de la empresa basado en el currículo de la alianza, recomendaciones.
- Cronograma de trabajo acordado para desarrollar las tareas específicas detalladas en estos TDRs.
- Progreso y estatus de la elaboración de los Planes de Inocuidad y su implementación.
- Progreso y estatus de la elaboración de POES y su implementación.
- Incluir como anexo los listados físicos (firmados) y en formato de Excel de los participantes del entrenamiento PCQI.



El plan de inocuidad y manual POES debe ser elaborado por los PCQIs en acompañamiento y supervisión del consultor.

***Este informe inicial debe ser entregado, a más tardar, 45 días después de aprobado el plan de trabajo.*** El informe será elaborado en una plantilla del Proyecto TraSa que le será entregada al momento de iniciar el trabajo. Estos entregables serán validados y aprobados por el equipo de TraSa en el tiempo según cronograma proporcionado por el consultor.

El equipo técnico TraSa podrá emitir comentarios y validar en un plazo de 5 días desde su envío. Los comentarios o sugerencias se harán por escrito en el documento. El consultor proporcionará la versión final a más tardar 2 días después de haber recibido los comentarios.

### **Producto 3. Segundo informe de progreso**

Este entregable será un solo documento compuesto por 14 capítulos, uno por cada empresa los cuales deben contener lo siguiente:

- Progreso de los entrenamientos en controles preventivos y calificaciones de las personas capacitadas.
- Detalles del avance del plan de inocuidad basado en lo aprendido por los PCQIs.
- Progreso y estatus de la elaboración de POES y su implementación.
- Avances de los hallazgos resaltados en la empresa según el diagnóstico inicial.

***Este informe de progreso debe ser entregado, a más tardar, 90 días después de aprobado el plan de trabajo.*** El mismo será validado y aprobado por el equipo de TraSa, el cual podrá emitir comentarios y validar en un plazo de 5 días desde su envío. Los comentarios o sugerencias se harán por escrito en el documento. El consultor proporcionará la versión final a más tardar 2 días laborables después de haber recibido los comentarios.

### **Producto 4. Informe final de la consultoría**

A enviar a TraSa a más tardar *1 semana* después de la presentación de los planes de inocuidad y manual POES del acompañamiento y entrenamiento PCQI. Por cada empresa se elaborará un informe final individual, es decir, 14 informes en total.

Este informe contendrá información final de todas las sesiones teórico-prácticas impartidas durante la elaboración de los Planes de Inocuidad, la capacitación de los PCQIs y su resultado, **el plan de inocuidad finalizado**, evaluaciones de las personas entrenadas PCQIs. Este informe incluirá como anexo los listados (físicos y en formato de Excel) de los participantes del entrenamiento PCQI.



**El informe final debe ser entregado, a más tardar, 150 días después de la firma del contrato.** Este entregable será validado y aprobado por el equipo de TraSa.

El equipo técnico TraSa podrá emitir comentarios y validar en un plazo de 5 días desde su envío. Los comentarios o sugerencias se harán por escrito en el documento. El consultor proporcionará la versión final a más tardar 2 días laborables después de haber recibido los comentarios.

### **Lugar de ejecución de la consultoría**

Los entrenamientos se llevarán a cabo a demanda del proyecto TraSa, en las siguientes localidades:

- a) 3 empacadoras en Santo Domingo
- b) 1 empacadora en Hato Mayor (procesadora de queso fresco)
- c) 3 empacadoras en Bani, Provincia Peravia
- d) 1 empacadora en Samaná
- e) 1 empacadora en San Francisco de Macorís
- f) 3 empacadoras en Mao
- g) 2 empacadoras en Moca.

### **Duración**

Esta consultoría tendrá una duración máxima de 5 meses y debe completarse antes del 15 de septiembre de 2024.

### **Honorarios y forma de pago de esta consultoría**

Los honorarios serán asignados en base a la propuesta económica recibida y contra entrega y aprobación de los productos descritos más arriba en la sección “**Productos y tiempos de entregas**” de estos TDRs. Los pagos se distribuirán de la manera siguiente:

<b>Pago</b>	<b>Producto</b>	<b>Porcentaje</b>
1ro.	1. Plan de Trabajo	30%
2do.	2. Primer informe de progreso	20%
3ro.	3. Segundo informe de progreso	20%
4to.	4. Informe final de la consultoría	30%
<b>TOTAL:</b>		<b>100%</b>



## Cualificaciones requeridas

El consultor o firma consultora debe contar con lo siguiente:

- Instructor líder calificado para realizar entrenamientos sobre la regulación de análisis de peligros y controles preventivos basados en el riesgo para alimentos de consumo humano de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EE. UU.
- Ingeniero agrónomo, ciencias de los alimentos, biotecnología o carreras afines.
- Experiencia en el desarrollo de manuales y procedimientos POES.
- Excelentes habilidades interpersonales, de comunicación y transmisión de conocimientos y manejo de herramientas informáticas.

## Proceso de aplicación

Esta posición está dirigida a consultores elegibles para trabajar en la República Dominicana. Interesados favor remitir al correo electrónico [recursoshumanos@iesc.org](mailto:recursoshumanos@iesc.org) con el asunto "Consultoría Local para el Diseño y Acompañamiento en la Implementación del Plan de Inocuidad Alimentaria y Entrenamiento PCQI", y la siguiente documentación:

- a) **Carta de intención** de máximo 1 página en la cual se describa de manera clara su motivación para hacer esta consultoría y se resalte su capacidad para completar las tareas asignadas.
- b) **Currículum vitae**, que no debe superar 2 páginas, y que refleje de manera clara las cualificaciones requeridas para esta consultoría.
- c) **Propuesta técnica** de 6 páginas máximo que incluya lo siguiente:

Metodología: describir la estrategia que usará para las siguientes tareas:

- Entrenar al menos 2 empleados de cada empaedora en sesiones teórico-prácticas de máximo 4 horas para que logren convertirse en Individuos Calificados en Controles Preventivos (PCQI). (Describir la distribución de los 16 módulos del entrenamiento).
- Acompañamiento de los encargados y técnicos de las empaedoras, designados para la elaboración de un Plan de Inocuidad Alimentaria basado en la norma de controles preventivos de la ley FSMA de EEUU. Acompañar a la empresa exportadora en la elaboración del manual de

A USDA-funded program managed by







Procedimientos Operativos Estandarizados de sanitización (POES), bajo los estándares de la norma de controles preventivos, para complementar el plan de inocuidad, a través entrevistas con el personal y revisión documental.

- Cronograma: incluir un cronograma de trabajo en base a una empresa por semanas con las actividades que se van a desarrollar.
- d) **Propuesta económica** en pesos dominicanos (RD\$) que indique todos los gastos de esta consultoría desglosado en: honorarios, gastos de transporte, viáticos y cualquier otro que el consultor considere necesario contemplar. ***Estapropuesta debe ser sometida en un documento separado de la propuesta técnica.***
- e) **Certificado de Instructor Líder** en Controles Preventivos de la Ley FSMA.

**Las aplicaciones incompletas no serán consideradas.**

Las aplicaciones serán recibidas hasta el viernes **10 de abril de 2024** a las 5:00 p. m.

**Proceso de evaluación**

Los candidatos se evaluarán en base a los puntos detallados en "cualificaciones requeridas" de acuerdo con la siguiente puntuación:

1. Se evaluará que la carta de intención del consultor (5 puntos):
  - Describe de manera clara su motivación por hacer esta consultoría,
  - Resalta de manera clara su capacidad para impartir el entrenamiento.
2. Se evaluará que el currículum vitae refleje que el consultor tiene las cualificaciones requeridas para esta consultoría (30 puntos):
  - Instructor líder calificado para realizar entrenamientos sobre la regulación de análisis de peligros y controles preventivos basados en el riesgo para alimentos de consumo humano de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EE. UU.
  - Ingeniero agrónomo, ciencias de los alimentos, biotecnología o carreras afines.
  - Experiencia en el desarrollo de manuales y procedimientos POES.
  - Excelentes habilidades interpersonales, de comunicación y transmisión de conocimientos y manejo de herramientas informáticas.





3. Se evaluará que en la propuesta técnica y económica (65 puntos) el consultor explica:
- De manera clara y adecuada cómo lograría cumplir con los objetivos de la consultoría (5 puntos).
  - De manera clara y adecuada la factibilidad de la metodología propuesta (20 puntos).
  - Experiencia en elaboración e implementación de POES (10 puntos).
  - De manera clara y precisa la pertinencia y razonabilidad de los gastos propuestos (30 puntos).

Se evaluarán las propuestas económicas de las propuestas técnicas que hayan obtenido una puntuación igual o superior a 80 sobre 100 y se seleccionará la más económica.

*IESC es un empleador que ofrece igualdad de oportunidades de empleo y no discrimina a los empleados o solicitantes de empleo por motivos de raza, religión, sexo (incluida la identidad de género), orientación sexual, origen nacional, edad, discapacidad, información genética, condición de veterano, idioma, casta, opinión política, lugar de nacimiento o cualquier otra categoría protegida por la ley, excepto cuando se aplique una calificación ocupacional de buena fe.*