

**Servicio de Fortalecimiento de capacidades (virtuales) en temas de: nutrición, bioseguridad, gestión, buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos, liderazgo y habilidades blandas, a socias (os) de cocina de Comedores Populares del Proyecto: “Alimenta Su Fuerza”
Lima**

I. Información Institucional

CARE fue constituida hace 70 años y expande su acción en más de 90 países. CARE es un líder global dentro de un movimiento mundial dedicado a erradicar la pobreza. Somos reconocidos en todas partes por nuestro compromiso inquebrantable a favor de la dignidad de las personas.

En CARE ponemos a mujeres y niñas como centro de nuestras intervenciones porque sabemos que no podemos superar la pobreza a menos que todas las personas tengan igualdad de derechos y oportunidades.

II. Antecedentes

La campaña “Alimenta su Fuerza” ejecutada por CARE Perú con el objetivo de brindar apoyo alimentario con raciones saludables a población vulnerable en situación de inseguridad alimentaria desde los Comedores Populares autogestionados, con participación de los gobiernos locales, podrá continuar implementándose gracias al cofinanciamiento de la campaña #YoMeSumo del Banco de Crédito del Perú (BCP) y una nueva alianza estratégica con la Municipalidad Metropolitana de Lima. Por ello, CARE Perú trabajará hacia este propósito a través de los siguientes objetivos específicos:

1. Objetivo 1: Mejorar el acceso a alimentos que satisfagan las necesidades nutricionales de población vulnerable mediante el suministro de 1500 raciones de almuerzos saludables desde los comedores populares, en estricto cumplimiento de protocolos de bioseguridad para prevenir la expansión del COVID-19.
2. Objetivo 2: Fortalecer la gestión y calidad de atención en comedores populares con la provisión de suministros alimentarios, no alimentarios, asistencia técnica y acompañamiento a socias (os) de cocina y dirigentas/es de los comedores para garantizar la mejora continua y sostenibilidad.

III. Objetivo del servicio

Contratar los servicios de un profesional o equipo de profesionales para el fortalecimiento de capacidades (virtuales) en temas de: nutrición, bioseguridad, gestión, buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos, liderazgo y habilidades blandas, a socias (os) de cocina de Comedores Populares del Proyecto: “Alimenta Su Fuerza”

IV. Alcance

4.1. Programático

Capacitar a socias (os) de cocina de los comedores beneficiarios del proyecto “Alimenta Su Fuerza”, elaborar guía y materiales de capacitación.

4.2. Geográfico

Las capacitaciones serán realizadas a socias (os) de comedores populares ubicados en los distritos de Lima Cercado y Villa El Salvador; sin embargo, las capacitaciones serán realizadas de manera virtual.

V. Grupo Meta

Zona de Intervención y fase	N° de comedores	Metas de Beneficiarios	Tiempo
Lima centro y Lima sur	12 comedores	Mínimo 60 socias (os)/os de cocina	60 días

VI. Descripción del servicio:

El/la consultor/a realizará las siguientes actividades:

- Elaborar un plan de trabajo para el desarrollo de capacitaciones a socias (os) de cocina de los comedores objetivo del proyecto “Alimenta Su Fuerza”
- Elaboración de materiales de capacitación y guía para el desarrollo de los talleres dirigidos a socias (os) de cocina de los comedores objetivo del proyecto “Alimenta Su Fuerza”
- Desarrollar tres talleres virtuales dirigidos a socias (os) de cocina de los comedores objetivo del proyecto “Alimenta Su Fuerza”
- Elaborar informe final con conclusiones y recomendaciones para fortalecer las capacidades de las socias (os) de cocina.

VII. Productos esperados

Producto 1: Elaboración de Plan de Trabajo y materiales para el desarrollo de las capacitaciones. El plan de trabajo describirá el desarrollo de las acciones para la ejecución de los talleres, fechas consensuadas con el equipo para su realización, deberá incluir guion metodológico en el que se detalle las acciones a desarrollar durante las capacitaciones, el manejo de tiempos y dinámicas, técnicas de gimnasia cerebral u otros que permitan mantener a los participantes activos durante el desarrollo de las capacitaciones. De igual forma, deberá incluir una hoja resumen del manejo de la herramienta informática a utilizar (Zoom, Microsoft Teams, etc) que pueda ser entregado previo a las capacitaciones para que las socias (os) de cocina puedan utilizar y no tener inconvenientes antes de ingresar a las capacitaciones.

Producto 2. Informe sobre el desarrollo de tres sesiones de capacitación

El informe deberá incluir todos los detalles del proceso de desarrollo de las capacitaciones, los cuales deberán abordar los siguientes temas:

Sesión 1: Nutrición y bioseguridad, buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.

Sesión 2: Gestión en comedores, liderazgo y habilidades blandas.

Sesión 3: Taller educativo y demostrativo de preparaciones económicas y saludables para comedores (dosificación de alimentos, lavado y desinfección de alimentos, servido de raciones).

El informe deberá ir acompañado de todos los materiales educativos utilizados y grabaciones de las sesiones virtuales realizadas.

Producto 3: Informe final del servicio. Al final del servicio se realizará un informe detallando los hallazgos identificados en los talleres virtuales, conclusiones y recomendaciones para las futuras intervenciones.

VIII. Duración del Servicio y forma de pago

Productos	Plazos	Forma de pago
Producto 1: Elaboración de Plan de Trabajo y materiales de capacitación. Este deberá ir acompañado de guion metodológico dosificando el tiempo entre el desarrollo de actividades teóricas y acciones prácticas que permitan mantener a las y los participantes activos durante el desarrollo de la capacitación. Deberá utilizarse técnicas de gimnasia cerebral, que permita mantener a los participantes conectados al desarrollo de las capacitaciones.	Hasta 3 días después de la firma del contrato	30% del monto final adjudicado

<p>Producto 2. Informe sobre el desarrollo de tres sesiones de capacitación en los siguientes temas: Sesión 1: Nutrición y bioseguridad, buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Sesión 2: Gestión en comedores, liderazgo y habilidades blandas. Sesión 3: Taller educativo y demostrativo de preparaciones económicas y saludables para comedores (dosificación de alimentos, lavado y desinfección de alimentos y utensilios, servido de raciones, entre otros). El informe deberá ir acompañado de los materiales educativos utilizados y grabaciones de las sesiones virtuales realizadas.</p>	<p>Hasta 30 días después de la firma del contrato</p>	<p>40% del monto final adjudicado</p>
<p>Producto 3: Informe final del servicio. Un documento en versión digital que contenga la lista de participantes en las capacitaciones.</p>	<p>Hasta 60 días después de la firma del contrato</p>	<p>30% del monto final adjudicado</p>

IX. Acuerdo de confidencialidad

Toda información relacionada al proyecto, CARE Perú o instituciones aliadas a la que tenga acceso el proveedor, es **estrictamente confidencial**. El proveedor debe comprometerse a mantener las reservas del caso y no transmitirla a ninguna persona (natural o jurídica) que no sea debidamente autorizada por CARE Perú.

El proveedor cede en exclusiva a favor de CARE Perú, los derechos patrimoniales reconocidos en el artículo 30º del Decreto Legislativo N.º 822 – Decreto Legislativo sobre Derechos de Autor, respecto de las obras creadas como consecuencia del presente servicio.

X. Monto Referencial

El monto referencial de la Consultoría es de S/. 18,000 (Dieciocho mil con 00/100 nuevos soles), las propuestas económicas superiores al monto referencial serán desestimadas.

I. Perfil del/a consultor/a:

- Equipo consultor o profesional/es licenciados(as) en nutrición y con conocimientos en gastronomía, con 3 años a más de experiencia profesional.
- Experiencia en el desarrollo de capacitaciones en Gestión de comedores, liderazgo y habilidades blandas, talleres gastronómicos con grupos vulnerables o con integrante del equipo consultor con conocimientos en dichos temas.
- Experiencia en proyectos sociales, gestión de servicios de alimentación, control de calidad de servicios alimentarios u otros afines.
- Experiencia en el desarrollo de capacitaciones a integrantes de organizaciones sociales de base.
- Experiencia en la aplicación de técnicas de metodología de capacitación para adultos o desarrollo de capacitaciones virtuales.
- Manejo de herramientas de internet, office a nivel intermedio, plataformas de capacitación virtual (Zoom, Microsoft Teams, entre otros).
- Capacidad de comunicación asertiva.
- Ser empático (a) y sensible a poblaciones vulnerables.
- Comportamiento basado en valores de respeto, compromiso, integridad y excelencia.
- Conocimiento del enfoque de igualdad de género.

II. Presentación de la propuesta

- Propuesta técnica: Debe incluir marco conceptual sobre el desarrollo del servicio, considerando las restricciones físicas debido a la coyuntura actual. La propuesta deberá ser elaborada en base al anexo N° 1.

- Propuesta económica: A todo costo en soles, detallada, especificando los gastos operativos, costos en materiales, IGV, según el modelo adjunto en el anexo N° 2.
- CV descriptivo con al menos referencias (sin documentar máximo 3 hojas).
- Copia de ficha RUC.

Las y los interesados deben enviar los documentos señalados al correo electrónico convocatoria@care.org.pe, con el asunto: **Alimenta Su Fuerza – Fortalecimiento de capacidades** hasta las 09:00 a.m. del Lunes 23 de noviembre de 2020.

Nota:

- Las propuestas enviadas a cualquier otro correo o destinatario de esta institución invalidarán su participación.
- El impuesto a la renta es un tributo que graba la utilidad de las personas, no podrá ser transferido a CARE Perú.
- Los/las postulantes deben tener un buen historial crediticio.
- El resultado de la convocatoria será comunicado solo al/la postulante que obtuvo la buena pro.
- En caso de ser seleccionado el/la postulante deberá presentar sus antecedentes (penales, judiciales, policiales) y poseer un seguro contra accidentes vigente.

**ANEXO N° 1
PROPUESTA TÉCNICA**

I. MARCO CONCEPTUAL

Breve descripción del marco conceptual de la temática abordada en los Términos de Referencia, enfoques o técnicas de educación para adultos, etc.

II. METODOLOGIA

- 2.1. Objetivos
- 2.2. Técnica de educación a utilizar.
- 2.3. Estrategias de capacitación
- 2.4. Herramientas virtuales
- 2.5. Procedimientos
- 2.6. Resumen de guion metodológico.

III. FORMACIÓN PROFESIONAL Y EXPERIENCIA

2.1. Estudios

Título profesional	
Periodo	
Universidad de procedencia.	

Maestría	
Periodo	
Universidad de procedencia.	

Otros cursos

Nombre	Tipo (Diplomado, curso, taller, etc.)	Institución	Año

2.2. Experiencia profesional

Nombres y apellidos	
Años de experiencia general	
Años de experiencia específica relacionados a los TDR	

Experiencia específica en la temática abordada por los TDR

Describir brevemente las capacitaciones realizadas, temática, institución, población objetivo, año de su realización, los servicios deberán ser ordenados desde los más recientes a los más antiguos (Agregar las filas que sean necesarias).

Temática	Institución	Población objetivo	Periodo (MM/AAAA – MM/AAAA)

Experiencia general del consultor*Agregar las filas que sean necesarias*

Institución	Cargo	Breve descripción de acciones desarrolladas	Periodo (MM/AAAA – MM/AAAA)

Adjuntar el CV de/la postor (a) en la que se detalle el perfil acorde al desarrollo de la línea de base.

**ANEXO N° 2
PROPUESTA ECONÓMICA**

Lima, denoviembre del 2020

CARE Perú

Av. Antonio Miroquesada 360
Magdalena del Mar - Lima
www.care.org.pe

Estimados señores. -

La presente tiene por objeto remitirle mi propuesta económica a todo costo para desarrollo de Servicio de selección, de profesional para el fortalecimiento de capacidades (virtuales) en temas de: nutrición, bioseguridad, gestión, buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos, liderazgo y habilidades blandas, a socias (os) de cocina de Comedores Populares del Proyecto: "Alimenta Su Fuerza" correspondiente a **S/. XX,XXXX (..... 00/100 soles)**, la cual incluye la realización de los servicios descritos en la presente propuesta a todo costo, incluido los impuestos de ley.

La presente propuesta económica tiene validez de días, a partir de la fecha de emisión y durante todo el proceso de ejecución del estudio.

Sin otro particular, me despido, no sin antes mencionar que para cualquier consulta u observación relacionada con la propuesta se puede contactar con al correo electrónico: xxxxxxx@xxxxxxx.com o al número de celular XXXXXXXXX.

Atentamente,

Nombres y apellidos del consultor
DNI N° XXXXXXXXXXXXX