

**TÉRMINOS DE REFERENCIA**

|  |
| --- |
| **CONTRATACIÓN DE CONSULTOR INDIVIDUAL DE LÍNEA**  **FACILITADOR DE GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN CENTRO POLIVALENTE 10 DE NOVIEMBRE** |

**PRIMERA CONVOCATORIA**

**SEDEGES – CM CIL 23/24**

**TÉRMINOS DE REFERENCIA**

**CONTRATACIÓN DE CONSULTOR INDIVIDUAL DE LÍNEA FACILITADOR DE GASTRONOMIA Y ALIMENTACIÓN CENTRO POLIVALENTE 10 DE NOVIEMBRE**

**PROYECTO: CENTRO POLIVALENTE DE DESARROLLO INTEGRAL 10 DE NOVIEMBRE**

**1. Antecedentes.**

El Servicio Departamental de Gestión Social (SEDEGES), es un órgano desconcentrado y de Coordinación del Gobierno Autónomo Departamental de Potosí, que tiene como misión fundamental, aplicar Políticas y Normas Nacionales, emitidas por el órgano rector competente, sobre asuntos de género, generacionales, familia y servicios sociales.

Desde la gestión 2004 se viene trabajando de manera conjunta entre el SEDEGES Potosí y la Cooperación Italiana, con logros significativos en lo que concierne a políticas y proyectos a favor de las Niñas, Niños y Adolescentes de los Centros de Acogida, entre los que podemos citar, el desarrollo de sistemas de información para el procesamiento de datos de la Niñez y Adolescencia en los centros de acogida dependientes del SEDEGES, programa informático conocido como Observatorio, la aplicación de esta herramienta, facilitó la generación de información y estadísticas de los centros de acogida a nivel Departamental que se encuentran bajo la dependencia de la institución, la información sirvió para la toma de decisiones de las máximas autoridades departamentales.

Con la nueva Fase de financiamiento del Programa, se implementó el **Proyecto “Centro Polivalente de Desarrollo Integral 10 de Noviembre”**, que se constituye en un lugar de protección especial para Niñas, Niños y Adolescentes, bajo la tutela del Estado y un centro Polifuncional de servicios, formación profesional, educación informal, sensibilización e intercambio cultural; a través de la implementación de Talleres especializados en diferentes áreas. Con estas iniciativas se pretende impulsar la inserción laboral de los adolescentes en situación de exclusión socio económico cobijados en los Centros de Acogida, brindándoles herramientas que posibiliten la conformación de emprendimientos económicos, que sea una fuente de rédito de supervivencia en un futuro inmediato.

Bajo la experiencia asumida, se pretende dar continuidad al Proyecto y asumir nuevos retos, que permitan Implementar este nuevo modelo de atención no solo en el Centro de Acogida 10 de Noviembre, sino ampliar este servicio a los demás Centros de Acogida dependientes del SEDEGES. Si bien en una primera etapa los talleres culturales y de formación profesional, fueron destinados a las Niñas, Niños y Adolescentes cobijados en los centros de acogida, con la nueva fase de se pretende ampliar este servicio a los Adolescentes de la Comunidad de Potosí en situación de exclusión socio económico.

En ese marco el Servicio Departamental de Gestión Social (SEDEGES), requiere la contratación de los servicios de Consultor de Línea para el cargo de Facilitador del Taller de Gastronomía y Alimentación, conforme a las siguientes bases:

**2. Objetivo.**

“Promover la formación integral en el arte culinario a Adolescentes cobijados en los Centros de Acogida, para fortalecer sus habilidades, aptitudes, capacidades y desarrollo de sus potencialidades, contribuyendo de esta manera a obtener la Certificación de Técnico Básico, Técnico Auxiliar y Técnico Medio, que sea extendido por el Ministerio de Educación”.

**3. Alcance.**

El consultor desarrollará actividades orientadas a desarrollar planes y programas educativos pertinentes a las características de cada grupo de Adolescentes, a través del diseño de temáticas y metodologías innovadoras que promuevan los principios educativos, en el marco de la Ley de Educación No. 070. El taller deberá enseñar y transmitir encuentros de carácter formativo, intercambio cultural con una visión empresarial.

El consultor deberá adecuar su tiempo a los Horarios establecidos por la Entidad que estará en función a la disponibilidad de los Horarios de los Adolescentes beneficiarios. Las clases se dictaran en horarios contrarios al sistema de Educación Regular, en caso de ser necesario inclusive los fines de semana; en sesiones de 3 a 4 horas en el turno de la mañana y/o tarde de acuerdo a la disponibilidad de tiempo de los beneficiarios y cronograma semanal de clases acordado con el administrador, la suma total de las Horas Académicas desarrolladas durante la duración de la consultoría; con relación al plan de estudios y carga horaria deberán responder a lograr la Certificación de Técnicos Básicos, Auxiliares y Técnicos Medios de los estudiantes beneficiarios.

El ámbito geográfico del proyecto, se circunscribe al Departamento de Potosí (ciudad capital), los Horarios de atención estarán sujetos a un cronograma y plan de trabajo a ser consensuado con el Administrador del Centro Polivalente de Desarrollo Integral 10 de Noviembre.

**4. Marco de Referencia.**

1. **Aspectos legales.**

Todos los productos, deben estar enmarcados en la normativa Nacional actualmente vigente (Ley 1178, D.S. 181 y Modificaciones, Código Niña y Adolescente) y convenios de los cuales es parte nuestro país, en la temática de protección de derechos, con especial énfasis en la reserva de información, privacidad y seguridad de la misma por tratarse de datos sensibles de niñas, niños y adolescentes.

1. **Propiedad intelectual.**

Los productos que se desarrollen durante el periodo de contratación, serán de propiedad intelectual del SEDEGES y serán considerados como activos tangibles e intangibles.

**5. Actividades generales de la consultoría.**

Para el cumplimiento del objetivo, la consultoría implica las siguientes actividades:

1. Desarrollar planes y programas educativos de acuerdo a las características de cada grupo de adolescentes y malla curricular, en coordinación con el equipo técnico de los centros dependientes del SEDEGES. Además de implementar otros programas curriculares que surjan en el transcurso del desarrollo de la consultoría. El plan de estudios y carga horaria deberán responder a lograr la certificación de los estudiantes, a nivel Técnico Básico, Técnico Auxiliar y Técnico Medio.
2. Planificar, preparar e impartir clases teóricas y prácticas sobre el arte culinario de la Gastronomía Nacional, Internacional, seguridad e inocuidad alimentaria, Nutrición, Bromatología, Valores Nutricionales y otros de cuerdo a malla curricular.
3. Organización y Manejo de establecimientos Gastronómicos, Costos y Presupuestos.
4. Desarrollar clases teóricas y prácticas sobre, snacks, banquetes y otros. Desarrollar clases teóricas sobre coctelería.
5. Planificar, preparar e impartir programas de estudio, clases teórica – prácticas, sobre panadería, pastelería, repostería, postres y otros.
6. Evaluar el nivel de capacidad de los estudiantes y determinar las necesidades, para proponer nuevas estrategias de enseñanza.
7. Planificar y preparar material didáctico apropiado para los talleres de formación técnica.
8. Cumplir con los horarios establecidos en aula en función a las horas académicas según malla curricular y exigencias por Ley.
9. Realizar otras funciones y labores, relacionadas a los objetivos y actividades del área u otras en función a requerimiento, que sean solicitadas por el inmediato superior.
10. Entregar informes mensuales, referente a todas las tareas llevadas a cabo de acuerdo a las actividades descritas en los puntos anteriores.

**6. Resultados.**

Los resultados de la consultoría individual son:

1. Plan de estudios acordado y aprobado por el Administrador de Proyecto Centro Polivalente de Desarrollo Integral 10 de Noviembre. El plan de estudios y carga horaria deberán responder a lograr la certificación de los estudiantes, a nivel de Técnico Básico, Técnico Auxiliar y Técnico Medio con Malla Curricular actualizada y con propuestas en base a las necesidades de los adolescentes beneficiarios.
2. Plan de trabajo mensual y/o plan modular mensual que contenga mínimamente las temáticas a ser abordadas, carga horaria y cronograma de desarrollo e implementación del taller, acordado y aprobado por el Administrador del Centro Polivalente de Desarrollo Integral 10 de Noviembre.
3. Adolescentes con habilidades, aptitudes y capacitados como Técnico Básico, Técnico Auxiliar y Técnico medio.
4. Informes sobre el proceso de seguimiento y evaluación del proceso de enseñanza y aprendizaje.
5. Informe de desarrollo de ferias, exposiciones educativas, y todo tipo de eventos realizados durante el periodo de la consultoría.
6. Memoria fotográfica y audiovisual de los eventos desarrollados en el periodo (Ferias, exposiciones y otros).
7. Informe final o anuario de las actividades desarrolladas durante el periodo de la consultoría.

**7. Informes.**

El consultor presentará Informes Mensuales referente a todas las tareas llevadas a cabo de acuerdo a las actividades descritas en el cronograma, contando con la respectiva aprobación emitida por el Administrador del Centro Polivalente 10 de Noviembre como Supervisor y Contraparte Técnica.

Así mismo, a la finalización de la consultoría, el consultor deberá presentar un Informe Final de las actividades realizadas, respaldando cada uno de los resultados obtenidos, para su entrega final al SEDEGES Potosí.

**8. Perfil requerido del consultor.**

**8.1. Perfil profesional.**

Los candidatos deben acreditar:

1. **Formación Académica:**

* Formación en: Gastronomía, Chef, Hotelería, Nutrición, Dietética o ramas afines
* Cursos y seminarios relacionados al objeto de la consultoría.

1. **Experiencia General:**

* Acreditar experiencia general de trabajo mínimo de 1 Año.

1. **Experiencia Específica:**

Se valorará en el proceso de calificación la siguiente experiencia profesional específica:

* Experiencia mínima de 6 meses o 2 eventos (Cursos, Seminarios, Talleres, Etc.), como profesor, tutor, capacitador o expositor, en Gastronomía y alimentación, Cocina Nacional, Internacional, Repostería, Panadería o Nutrición en Entidades del Sector Público.
* Experiencia de 6 meses en trabajos relacionados a la Gastronomía, Alimentación, Cocina Nacional, Internacional o Nutrición en Hoteles, Restaurantes, Establecimientos de Salud o Entidades del Sector Público.

1. **Conocimientos (Deseables No Excluyentes):**

* Conocimiento general del marco institucional y legal de la protección a Niñas, Niños y Adolescentes.
* Cualidades de liderazgo, facilidad de comunicación, seguridad en sí mismo, creatividad y decisión.
* Conocimiento de un idioma originario

|  |
| --- |
| **NOTA:**   1. Adjuntar hoja de vida debidamente documentada y firmada 2. La documentación no será devuelta. 3. La evaluación se realizará a partir de la emisión del título profesional |

**9. Lugar de trabajo.**

La consultoría será desarrollada en la ciudad de Potosí, en instalaciones del Centro de Acogida 10 de Noviembre dependientes del SEDEGES.

El SEDEGES Potosí, proporcionará al consultor todos los elementos necesarios para el desarrollo de su trabajo, en cuanto a equipos, ambientes de trabajo y material de escritorio e insumos.

**10. Plazo y Modalidad de Contratación.**

* La modalidad de contratación es Presupuesto Fijo, seleccionando de entre los postulantes, aquel que obtenga mayor puntaje en el proceso de calificación.
* El tiempo de contrato es hasta el 31 de diciembre de 2024 a partir del día siguiente hábil de la Suscripción de contrato, con posibilidades de renovación previa aprobación de la supervisión y la Máxima Autoridad Ejecutiva (MAE) de la institución beneficiaria (SEDEGES).

**11. Monto y forma de pago.**

El pago mensual de la consultoría es de **Bs 3.244,00 (Tres mil doscientos cuarenta y cuatro 00/100 bolivianos)** a ser pagados de la siguiente manera:

* Contra la presentación de informes mensuales aprobados por la Contraparte Técnica y el(la) Director(a) del SEDEGES.
* El descargo impositivo estará a cargo del Consultor el mismo deberá presentar fotocopias de los respectivos descargos (factura o descargo trimestral) caso contrario el SEDEGES actuará como agente de retención.
* En cumplimiento del artículo 101 de la Ley No. 065 de 10 de diciembre de 2012 y al artículo 8 numeral III inc. b) del Reglamento de Desarrollo parcial a la Ley No. 065 de Pensiones, aprobado por Decreto Supremo No. 0778, el Consultor queda obligado a presentar a la entidad el comprobante de pago de Contribuciones al Sistema Integral de pensiones, antes de efectuar el cobro del pago mensual por el servicio prestado.

**12. Contraparte técnica.**

La contraparte técnica de la consultoría, estará a cargo del Administrador del Centro Polivalente 10 de Noviembre, el mismo que dará la conformidad de los resultados.

**13.- Forma de pago.**

El pago de sueldos y salarios será posterior a la conclusión del mes en base a los informes presentados por el consultor con el visto bueno del supervisor técnico, más el informe del control de asistencia del responsable de recursos humanos.

**14. Fecha y lugar de presentación de candidaturas.**

Los interesados en participar en la presente convocatoria, podrán presentar su postulación en sobre cerrado hasta el día 06/03/2024 hasta Hrs. 16:00 p.m., en Instalaciones de SEDEGES (3° Piso Oficina de Contrataciones de la Unidad Administrativa y Financiera), calle Wilde S/N Potosí; presentando la siguiente información:

1. Carta de Postulación dirigida a la Lic. Liliana Vargas Estrada, Directora Técnica del SEDEGES.
2. Hoja de Vida del Candidato debidamente documentada y firmada.
3. Fotocopia de Cédula de Identidad.

La apertura de propuestas se realizará en Instalaciones de SEDEGES (3° Piso Oficina de Asesoría Legal), el día 06/03/2024 a Hrs. 16:30 p.m. y virtual a través de la aplicación de Google Meet, Link: <https://meet.google.com/vaf-bkcw-njw>

**15. Requisitos para la firma de contrato.**

El ganador del proceso, para la firma del contrato deberá presentar la siguiente documentación en un plazo máximo de 4 días hábiles desde su notificación.

1. Certificado de RUPE que respalde la información declarada en su propuesta.
2. Fotocopia simple del Carnet de Identidad.
3. La documentación que respalde la información declarada con relación a su formación y experiencia.
4. Certificado FELCC.
5. Certificado REJAP
6. NIT (factura o descargo trimestral).
7. Certificado de Registro al Fondo de Pensiones (Otorgado por la entidad acreditada) y detalle de Aportaciones.
8. Certificado SIPPASE (Original)
9. Certificado de Prueba de Análisis COVID-19

En caso de incumplimiento se procederá a la firma del contrato con el siguiente postulante mejor evaluado.

**16. Garantías.**

A la suscripción del contrato, el **CONSULTOR** se compromete a su fiel cumplimiento del contrato en todas sus partes. En ese sentido el **CONSULTOR** no está obligado a presentar una Garantía de Cumplimiento de Contrato, ni la Entidad a realizar la retención de los pagos parciales por concepto de Garantía de Cumplimiento de Contrato; sin embargo, en caso de que el **CONSULTOR**, incurra en algún tipo de incumplimiento contractual, se tendrá al mismo como impedido de participar en los procesos de contrataciones del Estado, en el marco del artículo 43 del Decreto Supremo No. 0181.

**17.- Sanciones.**

Por incumplimiento a sus funciones y obligaciones o a las instrucciones impartidas por el Convocante, el consultor será pasible a sanciones de acuerdo al Reglamento Interno de la Institución.

**18. Sistema de evaluación.**

La calificación se basará en los siguientes criterios:

Para la evaluación y determinación del puntaje del nivel de formación, experiencia general, específica e información declarada por el postulante en su Hoja de Vida, se basará únicamente en la documentación de respaldo presentada en su postulación; no se tomará en cuenta para la calificación de la experiencia general y específica, contratos de trabajo y memorándum, **solo certificados de trabajo con fecha de inicio y conclusión, mínimamente mes y año**.

**PARÁMETROS DE EVALUACIÓN**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Factores de Calificación** | **Puntaje** | | **Puntaje Máximo** |
| 1 | **Formación Profesional** | **Título en Gastronomía, Chef, Hotelería, Nutrición, Dietética o Ramas afines** | | **20** |
| Licenciatura = 15 | 15 |
| Técnico superior = 10 |
| Técnico Medio = 5 |
| Cursos y seminarios relacionados al objeto de la consultoría. Por cada evento, 1 punto hasta un máximo de 5 puntos. | 5 |
| 2 | **Experiencia Profesional General** | **Experiencia general de trabajo.** | | **10** |
| De 1 año hasta 2 años de experiencia = 3 puntos  Mayor a 2 años hasta 4 años de experiencia = 7 puntos.  Mayor a 4 años de experiencia = 10 puntos | 10 |
| 3 | **Experiencia Específica** | **Experiencia, como profesor, tutor, capacitador o expositor, en Gastronomía y alimentación, Cocina Nacional, Internacional, Repostería, Panadería o Nutrición en Entidades del Sector Público.** | | **30** |
| De 6 meses hasta 1 año y/o de 2 hasta 3 eventos (Cursos, seminarios, talleres, etc.), como profesor, capacitador o expositor, en gastronomía y alimentación, Cocina Nacional, Internacional, Repostería, Panadería o Nutrición en Entidades del Sector Público = 5 puntos  Mayor a 1 año hasta 3 años y/o de 4 hasta 6 eventos (Cursos, seminarios, talleres, etc.), como profesor, capacitador o expositor, en gastronomía y alimentación, Cocina Nacional, Internacional, Repostería, Panadería o Nutrición en Entidades del Sector Público = 10 puntos.  Mayor a 3 años y/o mayor a 6 eventos (Cursos, seminarios, talleres, etc.), como profesor, capacitador o expositor, en gastronomía y alimentación, Cocina Nacional, Internacional, Repostería, Panadería o Nutrición en Entidades del Sector Público = 15 puntos | 15 |
| **Experiencia en trabajos relacionados a gastronomía, alimentación, Cocina Nacional, Internacional o Nutrición en Hoteles, Restaurantes, Establecimientos de Salud o Entidades del Sector Público.** | |
| De 6 meses hasta 1 año de experiencia = 5 puntos  Mayor a 1 año hasta 3 años de experiencia = 10 puntos.  Mayor a 3 años de experiencia = 15 puntos | 15 |
| 4 | **Entrevista**  La entrevista contemplará cualitativamente | **Conocimiento general del marco institucional y legal de la protección a Niñas, Niños y Adolescentes.**   * Conocimiento Mayor a lo requerido = 15 puntos. * Conocimiento Igual a lo requerido = 10 puntos. * Conocimiento Inferior a lo requerido = 5 puntos. * No responde = 0 puntos | 15 | **40** |
| **Cualidades de liderazgo, facilidad de comunicación, seguridad en sí mismo, creatividad y decisión.**   * Mayor a lo requerido = 15 puntos. * Igual a lo requerido = 10 puntos. * Inferior a lo requerido = 5 puntos * No responde = 0 puntos | 15 |
| **Conocimiento de idioma originario**.   * Mayor a lo requerido = 10 puntos. * Igual a lo requerido = 7 puntos. * Inferior a lo requerido = 3 puntos * No responde = 0 puntos | 10 |
| **Puntaje total** | | |  | **100** |

Para la entrevista se convocará a los candidatos que obtengan los mayores puntajes en la evaluación de la formación profesional, experiencia general y experiencia específica (Hasta un máximo de cinco candidatos). El puntaje mínimo para la habilitación a la entrevista es de 30 puntos.

Las propuestas que en la Evaluación final (Formación profesional, experiencia general, experiencia específica y entrevista) no alcancen el puntaje mínimo de sesenta (60) puntos serán descalificadas. El ganador del proceso de contratación será aquel que obtenga el mayor puntaje en la evaluación final.