

PROYECTO DE RESTAURACIÓN FORESTAL CON ENFOQUE DE PAISAJE EN LA AMAZONÍA NORTE DEL ECUADOR

**(CONTRATO DE SERVICIOS
TERMINOS DE REFERENCIA**

1. INFORMACIÓN GENERAL

Nombre de Proyecto	
Título Contratación	Fortalecimiento de capacidades comunitarias en temas gastronómicos de productos provenientes del bosque tropical Amazónico.
Tipo de contrato	Contrato de Servicios Profesionales
Ubicación	Comunidades de las parroquias Dayuma y Limoncocha, provincias de Orellana y Sucumbíos.
Fecha de Inicio	15 de Diciembre de 2021
Duración	180 horas de capacitación (5 meses)

2. ANTECEDENTES

El cambio climático constituye el mayor reto que enfrenta la humanidad en el siglo XXI. Su impacto se evidencia con mayor frecuencia en un número creciente de poblaciones que tienen que hacer frente a eventos climáticos extremos, producto de temperaturas cada vez más altas. Un conjunto de naciones, 195, incluido el Ecuador, a través de la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (CMNUCC), han acordado estabilizar las concentraciones de Gases de Efecto Invernadero (GEI) en la atmósfera a un nivel que impida que tengan lugar interferencias antropogénicas peligrosas en el sistema climático.

Ecuador está iniciando su proceso de implementación para cumplir los compromisos adquiridos en el marco del Plan de Acción REDD+. Un Nivel de Referencia de Emisiones Forestales por Deforestación (NREFD) fue presentado y evaluado técnicamente por la Convención Marco de las Naciones Unidas para el Cambio Climático (CMNUCC) en 2015 y se aprobó un Plan de Acción REDD+ (PA REDD+). El Plan de Acción presenta las políticas y medidas priorizadas para abordar los factores que impulsan la deforestación y tiene un alcance nacional e incluye las 5 actividades de REDD+.

El Ministerio del Ambiente y Agua del Ecuador (MAAE), a fin de abordar a los problemas derivados de la degradación forestal, creó el Programa Nacional de Reforestación con fines de conservación ambiental, protección de cuencas hidrográficas y beneficios alternos (PNR), en el año 2014. En este marco, el Programa de Reforestación pretende atender las necesidades de recuperación de cobertura vegetal del territorio continental del Ecuador, vinculado a los principios de la Constitución, el Plan Nacional de Desarrollo 2017 – 2021 y la intervención emblemática REVERDECER ECUADOR que tiene como componente transversal la restauración. El modelo de gestión del Programa de Reforestación contempla una visión más integral de la restauración a través de la vinculación interinstitucional y con actores privados y públicos en distintos niveles, a fin de lograr alianzas que permitan los objetivos nacionales.

PROYECTO DE RESTAURACIÓN FORESTAL CON ENFOQUE DE PAISAJE EN LA AMAZONÍA NORTE DEL ECUADOR

El Programa Nacional de Reforestación del Ministerio del Ambiente y Agua, a través del “Programa Nacional Integral Amazónico de Conservación de Bosques y Producción Sostenible” en Ecuador, con el apoyo del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) como agencia implementadora del GEF y agencia acreditada ante el GCF, entrega incentivos financieros para la restauración forestal de 15.000 ha distribuidas en las zonas priorizadas del programa (Amazonía, Loja y El Oro), además apoya la implementación y monitoreo de estos procesos de restauración y fortalece los procesos de sostenibilidad permitiendo la conservación de las áreas bajo acciones de restauración.

En marzo de 2021, Hivos firmó un Acuerdo de Partes Responsables (APR) con el Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) para desarrollar acciones de restauración forestal en 4000 hectáreas ubicadas en comunidades de las parroquias de Dayuma y Limoncocha, buscando fomentar el restablecimiento de los servicios ecosistémicos de zonas degradadas, promover la conectividad ecológica de las zonas mencionadas y mejorar los medios de vida de las comunidades socias.

Con estos antecedentes, Hivos, como una de las entidades ejecutoras de los proyectos que conforman el “Programa Nacional Integral Amazónico de Conservación de Bosques y Producción Sostenible” en Ecuador, requiere la contratación de un instituto de educación técnica o tecnológica para desarrollar e implementar un proceso de fortalecimiento de capacidades locales en temas gastronómicos y de seguridad alimentaria de las comunidades y comunas socias del Proyecto de Restauración Forestal, mediante la preparación académica y práctica para descubrir y aplicar emprendimientos turísticos en las áreas de influencia directa de las zonas de restauración, aprovechando las bondades de la naturaleza de su entorno.

Esta formación certificada y avalada se realizara durante 180 horas distribuidas de la siguiente manera: Bases de gastronomía, Gastronomía Amazónica, Seguridad y Soberanía Alimentaria, Manipulación de Alimentos y Desarrollo de productos Alimenticios, utilizando como herramienta metodológica la de “Aprender- Haciendo” y con énfasis en los conocimientos ancestrales.

3. OBJETO GENERAL DE LA CONTRATACIÓN

Capacitar bajo un régimen formal a los miembros seleccionados de las comunidades socias del Proyecto de Restauración Forestal, para contribuir a la identificación y generación de productos provenientes del bosque y chacras, además del desarrollo de servicios de calidad en el sector gastronómico local.

Objetos específicos de la contratación

- Diseñar la propuesta de capacitación con base a las reales necesidades de los socios comunitarios del Proyecto de Restauración Forestal.
- Impartir conocimientos y aprendizajes donde se fusione la teoría con la praxis con la metodología de aprender haciendo, a través de talleres sistémicamente elaborados con

PROYECTO DE RESTAURACIÓN FORESTAL CON ENFOQUE DE PAISAJE EN LA AMAZONÍA NORTE DEL ECUADOR

preparaciones y recetas con productos de la zona, con énfasis en la integración de la cultura gastronómica y los recursos provenientes del bosque.

- Contar con personal capacitado, especializado en cada una de las áreas que se trabajará, bajo el concepto de rescate de los platos típicos y tradicionales de la Amazonía del Ecuador.
- Emitir certificaciones a los participantes, avalado por el entidad de educación técnica o tecnológica seleccionada para este proceso.

4. RESPONSABILIDADES

- Aplicar estrategias metodológicas pedagógicas y andragógicas.
- Diseñar un recetario gastronómico amazónico.
- Identificar productos culinarios amazónicos.
- Planificar y programar actividades sobre seguridad y soberanía alimentaria para las comunidades
- Apoyar a emprendedores turísticos identificados en las comunidades socias del proyecto en temas de gestión gastronómica.
- Organizar fortalecimiento de capacidades mediante intercambio de experiencias entre las comunidades participantes en las actividades de capacitación gastronómica
- Cumplir y hacer cumplir al personal de campo a su cargo los protocolos de bioseguridad establecidos, ante el COVID-19.

5. PERFIL PROFESIONAL DE LA ENTIDAD Y DEL PERSONAL CLAVE

Ser una entidad formadora con personería jurídica y cumplir con los siguientes requisitos de calificación:

Requisitos de elegibilidad: La entidad formadora debe acreditar los siguientes requisitos de calificación:

1. Tipo de institución: Instituto/centro educativo o empresa facultada que certifique cursos, capacitaciones o seminarios.
2. Experiencia mínima acumulada de 5 servicios formativos externos similares implementados durante los últimos 10 años en el desarrollo de competencias pedagógicas y de educación técnica o tecnológica a nivel nacional y/o internacional, de preferencia contar con áreas y/o programas especializados en la formación gastronómica.
3. Experiencia en el diseño y ejecución de programas educativos con énfasis en organizaciones sociales y/o organizaciones de mujeres.
4. Experiencia en la aplicación de metodologías participativas e interactivas para la realización de procesos formativos.
5. Encontrarse entre las entidades formadoras del país con reconocimiento sobre su calidad formativa, lo cual implica contar con acreditaciones y/o certificaciones vigentes.

PROYECTO DE RESTAURACIÓN FORESTAL CON ENFOQUE DE PAISAJE EN LA AMAZONÍA NORTE DEL ECUADOR

Personal clave: Contar con un equipo técnico y un equipo de trabajo de campo, que asegure el logro de los objetivos del servicio solicitado y que debe contar mínimamente con lo siguiente:

1. Especialista líder de la consultoría

- Formación académica: Licenciado/técnico en Gastronomía
- Experiencia general de al menos 5 años en la investigación y elaboración de productos gastronómicos con relación entre la cultura y la nutrición, de preferencia amazónica.
- Experiencia en relacionar los productos de innovación en forma de arte culinario, entender cómo todos los sentidos contribuyen a una experiencia de aceptación.
- Experiencia en el manejo de alimentos relacionados a la nutrición, química culinaria, calidad, etc.
- Experiencia en la organización de eventos de degustaciones y otros.
- Experiencia en transferencia de conocimientos y facilidad de comunicación.
- Experiencia en elaboración de material escrito, documentos, etc.

2. Especialista 1 (innovación de productos locales)

- Formación exigida: Ingeniería de alimentos y/o áreas similares
- Experiencia general de al menos 3 años
- Experiencia específica en: Desarrollar nuevos productos alimenticios con elementos locales (especialmente de productos provenientes del bosque), que respondan a los requerimientos nutricionales de la población. Transferencia de conocimientos y facilidad de comunicación. o Elaboración de material escrito, documentos, investigaciones aplicadas (estudios).

3. Asistente administrativo:

- Formación exigida: Profesional en Administración, Contabilidad, Gestión o carreras afines.
- Experiencia general de al menos tres (03) años en puestos de asistencia administrativa de actividades.
- Experiencia de apoyo administrativo en tres (3) o más procesos formativos de nivel nacional o regional, de preferencia en modalidad presencial.
- Experiencia en coordinaciones sobre la logística de la capacitación.

6. COORDINACIÓN / SUPERVISIÓN

La entidad contratada estará bajo supervisión de la Coordinación del Proyecto de Hivos y coordinará su trabajo con el personal técnico contratado por Hivos para el desarrollo de actividades de restauración en la parroquia de Limoncocha y Dayuma.

PROYECTO DE RESTAURACIÓN FORESTAL CON ENFOQUE DE PAISAJE EN LA AMAZONÍA NORTE DEL ECUADOR

7. PRODUCTOS REQUERIDOS

Producto	Tiempo	Valor (%)
P1. Documento de propuesta técnica y metodológica tomando como referencia los objetivos, alcances y coberturas propuestas en el marco de la consultoría, así como los enfoques educativos que guiarán el desarrollo de la consultoría (incluye cronograma).	10 días de firmado el contrato y a conformidad de contratante	35%
P2. Informe de Plan de capacitación, cronograma de implementación por canales y mecanismos de monitoreo y evaluación). Medios de verificación.	40 días de firmado el contrato y a conformidad de contratante	15%
P3: Informe de trabajo de campo (incluye registro de participantes y material fotográfico de talleres de capacitación).	100 días de suscrito el contrato y a conformidad de contratante	30%
P4: Informe final (incluye certificado de capacitación avalado, recetario digital, material fotográfico y la sistematización de productos locales provenientes del bosque identificados o desarrollados).	150 días de suscrito el contrato y a conformidad de contratante	20%

8. MODALIDAD DE CONTRATACIÓN, FORMA DE PAGO Y DURACIÓN

El contrato de servicios técnicos especializados será suscrito por Hivos en calidad de ejecutor del proyecto de restauración en las parroquias de Dayuma y Limoncocha.

PROYECTO DE RESTAURACIÓN FORESTAL CON ENFOQUE DE PAISAJE EN LA AMAZONÍA NORTE DEL ECUADOR

La entidad contratada será responsable de las obligaciones tributarias que el contrato genere. Hivos es agente de retención de impuestos.

9. LUGAR DE TRABAJO

La sede de capacitaciones serán en las comunidades socias del Proyecto de Restauración, ubicadas en la parroquia Dayuma y Limoncocha

10. CONFIDENCIALIDAD

Hivos y el/la contratado/a convienen en que toda la información que llegue a su conocimiento debido a la ejecución de su contrato será considerada confidencial o no divulgable. Por lo tanto, estará prohibida su utilización en beneficio propio o de terceros o en contra del dueño de tal información. El incumplimiento de esta obligación será causal para dar por terminado el contrato de servicios, y quedará a criterio de la parte afectada el iniciar las acciones correspondientes por daños y perjuicios. El/la profesional y/o cualquiera de sus colaboradores quedan expresamente prohibidos de reproducir o publicar la información del proyecto materia del contrato, incluyendo coloquios, exposiciones, conferencias o actos académicos, salvo autorización por escrito de Hivos. Los productos generados bajo este tipo de contrato serán propiedad de Hivos y no podrán ser difundidos y/o sociabilizados hasta que los mismos sean oficializados formalmente por la entidad.