

# Programa Corredores Productivos" BID 3170/OC – ES L1075



# Términos de Referencia

Ampliación del Roster de Personas Consultoras para brindar asistencias técnicas tramitadas a través de los CDMYPE en el marco del programa corredores productivos.

(3170/OC-ES)

Comisión Nacional de la Micro y Pequeña Empresa - CONAMYPE PROGRAMA DE CORREDORES PRODUCTIVOS

Contrato de Préstamo No. BID 3170/OC-ES

San Salvador, Abril - 2019



# Contenido

I.	ANTECEDENTES	3
	OBJETIVO DE LA AMPLIACIÓN DEL ROSTER	
	PROCESO DE POSTULACIÓN PARA INTEGRAR EL ROSTER	
IV.	ESPECIALIDADES REQUERIDAS Y PRODUCTOS ESPERADOS	7
V.	SEGUIMIENTO A LA ASISTENCIA TECNICA	17
VI.	PLAZO Y FORMA DE PAGO	17
VII.	CONFIDENCIALIDAD Y CONFLICTO DE INTERÉS	18
VIII	. RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS	18

#### I. ANTECEDENTES

El gobierno de El Salvador ha suscrito un contrato de préstamo con el Banco Interamericano de Desarrollo (BID) para ejecutar "El Programa de Corredores Productivos (3170/OC-ES-ES L 1075)".

Dicho préstamo, tiene como objetivo contribuir al crecimiento económico en los municipios priorizados de la Franja Costero-Marina (FCM). Concretamente en los siguientes municipios:

Departamento	Municipios
Sonsonate (20 municipios)	Sonsonate, Acajutla, Caluco, Cuisnahuat, Izalco, Juayúa, Nahuizalco, Nahulingo, Salcoatitán, San Antonio del Monte, San Julián, Santa Catarina Masahuat, Santa Isabel Ishuatán, Santo Domingo de Guzmán, Sonzacate, Apaneca, Guaymango, Jujutla, San Pedro Puxtla y San Francisco Ménendez.
La Unión (8 municipios)	La Unión, Conchagua, El Carmen, Intipuca, Meanguera del Golfo, Pasaquina, San Alejo y Santa Rosa de Lima.
Usulután (4 municipios)	Jiquilisco, San Agustín, San Dionisio y Puerto El Triunfo <sup>1</sup>

Según el manual de operaciones del Programa, este pretende lograr los siguientes objetivos:

- Aumentar la competitividad de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYME) ubicadas en estos territorios.
- Mejorar la infraestructura productiva, operativa y logística a nivel local para incrementar la competitividad.
- Fortalecer la gestión ambiental de la Franja Costero Marina (FCM) como elemento fundamental para lograr un desarrollo ambientalmente sostenible y equilibrado en estos territorios; y
- Contribuir al fortalecimiento del marco institucional y de políticas públicas que apoyen el desarrollo de corredores productivos.

El programa consta de 4 componentes:

- I. Desarrollo productivo para la competitividad de MIPYME
- II. Inversiones Productivas y logísticas para la competitividad
- III. Gestión ambiental de la Franja Costero Marina (FCM) y
- IV. Fortalecimiento institucional.

El componente I del programa: "Desarrollo productivo para la competitividad de la MIPYME tiene como objetivo el fortalecer los sistemas productivos (corredores productivos) de los distintos sectores que conforman el tejido empresarial de la FCM de los municipios priorizados y con un enfoque de cadenas. El fortalecimiento estará orientado, primordialmente, a aquellas MYPES que se encuentran en las cadenas de pesca y acuicultura (camarón, pesca artesanal, acuicultura marina),

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> A mediados del año se incluyeron al proyecto los municipios de San Dionisio y Puerto El Triunfo.

el turismo y la agroindustria, entre otros. Estas cadenas constan de procesos o etapas consecutivas (eslabones) en las cuales es necesaria la intervención para hacer más competitivas a las MYPE y la cadena como tal.

Para el cumplimiento de los objetivos del programa y del Componente I, el MINEC y CONAMYPE suscribieron un convenio que establece la forma en que CONAMYPE realizará las actividades correspondientes a dicho componente.

En el marco del componente I, se deben atender a 100 grupos asociativos y 1,000 MIPYMES, asistidas en gestión empresarial, mercadeo y comercialización (asistencias técnicas y eventos de comercialización). La meta para el año el 2018 era atenderse a 260 MYPE con servicios de asistencias técnicas; sin embargo, únicamente se lograron atender a 186 empresas.

Una de las razones por las cuales no se logró la meta es que hubo una gran demanda de servicios de asistencias técnicas en temas en los cuales el número de consultores especialistas en los temas más demandados era bajo. Esto generó atrasos en la asignación de nuevas asistencias técnicas, ya que era necesario que los consultores con la especialidad más demandada terminaran las asistencias técnicas asignadas para poderle asignar nuevamente.

Por lo tanto, para mejorar la asignación de asistencias técnicas es necesario realizar una nueva convocatoria para ampliar el roster de consultores.

Para el año 2019, se tiene como meta atender a 378 MYPE con asistencias técnicas, tramitadas por: el CDMYPE operado por la Universidad de Sonsonate, CDMYPE operado por la Universidad Gerardo Barrios y el CDMYPE operado por ADEL La Unión.

Para lograr dicho propósito se necesita contar con un roster de consultores más amplio que facilite la colocación de las asistencias técnicas. Es por ello, que la ampliación del roster de consultores se hace fundamental para la atención de la MYPE con los servicios de asistencias técnicas.

#### II. OBJETIVO DE LA AMPLIACIÓN DEL ROSTER

Disponer de una base más amplia de personas consultoras, calificadas para contratar los servicios de Asistencia Técnica en las áreas de: sistemas productivos, administración general, recursos humanos, finanzas, mercadeo y comercialización, mejora de productos y servicios para la comercialización y servicios tecnológicos para la gestión empresarial, con el propósito de fortalecer las MYPE en los territorios de intervención del programa corredores productivos.

#### III. PROCESO DE POSTULACIÓN PARA INTEGRAR EL ROSTER

### PASO 1. PRESENTACIÓN DE POSTULACIONES

Podrán presentar postulaciones todas aquellas personas interesadas en formar parte del roster de consultores. Los postulantes podrán ser de cualquier zona del país, pero deberán mencionar con claridad qué territorios les interesa atender con sus servicios (Sonsonate, Usulután y/o La Unión). Pueden postularse para uno o más territorios. Así también deberán indicar la especialidad en la cual pueden ofrecer sus servicios².

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> Los consultores solo pueden postularse para atender la especialidad en la cual tengan mayor competencia profesional.

Deberán entregar la siguiente documentación en folder tamaño carta y sobre cerrado dirigido a la Gerencia de Adquisiciones y Contrataciones (GAC) de CONAMYPE, Proyecto: Ampliación del Roster de Personas Consultoras para brindar asistencias técnicas tramitadas a través de los CDMYPE en el marco del programa corredores productivos. (3170/OC-ES).

Lugar de presentación: Oficina Central de CONAMYPE, ubicada en Urbanización Buenos Aires II, Pasaje Mar de Plata, Calle Gabriela Mistral, San Salvador, en horario de 7.30 a.m. 12:00 m. y de 12:45 a 3.30 p.m.

Fecha de presentación: el día 30 de abril de 2019; Además deberá registrarse en el listado de recepción correspondiente que ponga a disposición la GAC.

### Documentación a presentar de carácter obligatorio y en el siguiente orden:

- a) Carta de interés de participar en la realización de consultorías en el programa corredores productivos, según formato (Anexo A)
- b) Currículo Vitae <u>firmado</u> y según **formado estándar** establecido por el BID (Anexo B)
- c) Fotocopia <u>clara y legible</u> de títulos y atestados académicos (cursos, talleres, especializaciones, etc.)
- d) Al menos dos referencias de consultorías o trabajos anteriores que respondan a la experiencia específica según la especialidad a la que se aplique.
- e) Fotocopia <u>clara y legible</u> de DUI y NIT (en caso de personas extranjeras fotocopia de pasaporte y carné de residente)
- **f)** Fotocopia del Registro de IVA de la persona consultora- **obligatoria** (todas las personas que postulen deberán estar inscritas al IVA para poder aplicar a formar parte del roster de consultores).

En la carta de interés deberá indicar el territorio en el cual tiene <u>interés para realizar las</u> <u>asistencias técnicas</u> y su área de especialidad (sistemas productivos, administración general, recursos humanos, finanzas, mercadeo y comercialización, mejora de productos y servicios para la comercialización y servicios tecnológicos para la gestión empresarial).

### Personas imposibilitadas para postular

- Haber evadido la responsabilidad o tener incumplimientos en anteriores contrataciones de la CONAMYPE u otras instituciones de Gobierno y COMPRASAL
- Personas que se encuentren registradas en la lista de no elegibilidad del Banco Interamericano de Desarrollo-BID

#### PASO 2. EVALUACIÓN PARA LA SELECCIÓN

El método de contratación es "Selección Basada en Calificación de Consultores/as Individuales" de la Normativa del Banco Interamericano de Desarrollo - BID. Para ello, una Comisión Evaluadora realizará el proceso con base en el análisis de los documentos presentados y puntajes de evaluación de criterios indicados en la tabla 1.



Se rechazarán todas aquellas postulaciones **que no tengan completa la documentación** requerida.

A continuación se detallan los criterios y los puntajes:

Tabla 1

Criterios	Puntaje
Formación Académica	20.00
Experiencia Específica	80.00
Total	100.00

- A. Formación Académica: Técnico en Hostelería y Turismo, Técnico en Manejo Integrado de Recursos Costero Marinos, Técnico en Gastronomía, Técnico en Laboratorio Químico, egresado o graduado de carreras de Licenciatura en Administración de Empresas, Contaduría Pública, Economía, Mercadeo, Mercadeo Internacional, Licenciatura en Biología, Ingeniería Industrial, Ingeniería Agronómica, Ingeniería en Alimentos, Ingeniería Química, Ingeniería en Logística y Aduanas, Ingeniería Energética, Licenciatura en Turismo, Ingeniería o Licenciatura en computación, redes o sistemas informáticos, Psicología, (20 puntos).
- **B. Experiencia Específica:** Experiencia de al menos un año en servicios de capacitación, asesoría o asistencias técnicas según su especialidad, a MYPE. (80 puntos)

A	Criterio : Formación Académica	Puntos	Puntaje
		Mínimo	Máximo
	Graduado/a Universitario/a de la carrera requerida 20.00 pts.		
	Técnico/Egresado/a de carrera universitaria requerida 15.00	15.00	20.00
	pts.		
В	Criterio: Experiencia Específica: Experiencia de al menos un año		
	en servicios de capacitación, asesoría o asistencias técnicas		
	según su especialidad, a las MYPES		
	Experiencia en consultoría, capacitación/o asistencias técnicas en el área de especialidad propuesta por el consultor (sistemas productivos, administración general, recursos humanos, finanzas, mercadeo y comercialización, mejora de productos y servicios para la comercialización y servicios tecnológicos para la gestión empresarial) para las MYPES.  a) De 1 a 2 años de experiencia = 50.00 pts. b) De 3 a 4 años de experiencia = 60.00 pts. c) De 4 a 5 años de experiencia = 70.00 pts. d) Más de 5 años de experiencia = 80.00 pts.	50.00	80.00

Se seleccionarán aquellas personas consultoras que obtengan los mayores puntajes (de forma descendente), <u>hasta un mínimo de 70 puntos para ser parte del roster</u>.

# PASO 3. REQUISITOS Y ALCANCES DE LOS SERVICIOS DE LAS PERSONAS SELECCIONADAS PARA FORMAR EL ROSTER DE CONSULTORES.

### 1. Requisitos para la contratación de asistencias técnicas

Todas las personas consultoras seleccionadas para formar parte del roster de consultores, tendrán la posibilidad de realizar asistencias técnicas en el territorio que haya definido ofrecer sus servicios, previo a la firma de una orden de trabajo por un tiempo y monto definido por CONAMYPE.

# 2. Alcance de los servicios de las personas consultoras

- Las personas consultoras seleccionadas para formar parte del roster de consultores, tendrán la posibilidad de ser contratados para las asistencias técnicas que se otorgarán en función de la demanda de las personas empresarias. Esta asistencia técnica tendrá un mínimo de duración de 40 horas por empresa atendida.
- Estas asistencias técnicas tendrán una subvención total del programa, debiendo conocer la persona empresaria o emprendedora el valor invertido en su fortalecimiento empresarial.
- El programa podrá subsidiar un valor máximo de hasta US\$ 1,689.00 dólares por asistencia técnica empresarial incluyendo todo tipo de impuesto. Sin embargo, el valor del servicio se determinará de acuerdo al área o especialidad, al alcance y los productos que sean solicitados.
- La asignación de las asistencias técnicas estarán regulado por la "GUIA OPERATIVA PARA LA TRAMITACIÓN DE ASISTENCIAS TÉCNICAS EMPRESARIALES DESDE LOS CDMYPE, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE CORREDORES PRODUCTIVOS (3170/OC-ES – ES L1075)", elaborado por CONAMYPE.
- Un consultor podrá llevar hasta cinco asistencias técnicas de manera simultánea (una por empresa).
- Para la asignación de las asistencias técnicas se priorizará a aquellos consultores que hayan obtenido los mayores puntajes. Pudiéndose seleccionar preferentemente del territorio.
- Si un consultor ya tiene asignadas hasta cinco asistencias técnicas en una o varias órdenes de trabajo, se podrá asignar las siguientes asistencias técnicas de los mismos temas a los siguientes consultores mejor evaluados de manera descendente y que sean parte del roster.
- Una vez un consultor haya finalizado una de las asistencias técnicas asignadas de manera simultánea, se podrá asignar una nueva asistencia técnica.
- Los consultores podrán ser contratados según la especialidad que se hayan postulado preside
- El consultor debe ser contribuyente del IVA.

# IV. ESPECIALIDADES REQUERIDAS Y PRODUCTOS ESPERADOS

Se requiere ampliar el roster de consultores en las especialidades siguientes:





ÁREA	ASISTENCIA TÉCNICA	PRODUCTOS ESPERADOS POR ASISTENCIA TÉCNICA.
		D 1.1 MIPYME Asistidas en Sistemas Produtivos (Asistencias Técnicas, Misiones, capacitaciones)
	1. Diversificación de Productos Acuícolas (Cultivo De Camarón)	<ol> <li>Establecimiento de estrategias que faciliten la operatividad de la cadena productiva</li> <li>Propuesta de manejo de la cadena de frio, etapas (almacenamiento, transporte, distribución)</li> <li>Establecer programas de limpieza y desinfección de equipos y utensilios</li> <li>Planter mecanismos para el manejo de desechos</li> <li>Establecer criterios para el control y calidad de post larva</li> <li>Detallar el proceso productivo con sus diferentes actividades</li> <li>Hacer propuestas de laboratorio(s) proveedor de postlarva</li> <li>Establecer mecanismos de bioseguridad, trazabilidad y manejo post cosecha</li> <li>Buenas prácticas de manejo durante la cosecha</li> <li>Estrategias de control para minimizar el problema de plagas de alimentos</li> <li>Capacitación sobre el cumplimiento de normativa de las instituciones que supervisan la producción.</li> <li>Capacitación en normas técnicas y estándares de producción como BPPA</li> </ol>
SISTEMAS PRODUCTIVOS	2. Diversificación de Productos Acuícolas(Cultivo de Tilapla)	<ol> <li>Establecimiento de estrategias que faciliten la operatividad de la cadena productiva</li> <li>Detallar cuales son los procedimientos que debe de cumplir en la bpm (Buenas Prácticas de manufactura) en los cultivos de la tilapia.</li> <li>Establecer mecanismos de bioseguridad, trazabilidad y manejo post cosecha</li> <li>Manejo de la cadena de frio, etapas (almacenamiento, transporte, distribución)</li> <li>Revisar las instalaciones (Físicas y Sanitarias) equipos y utensilios y sugerir mejoras, si fuere necesario.</li> <li>Propuesta de manejo de desechos</li> <li>Condiciones de buenas prácticas de higiene y salud del personal</li> <li>Transferir conocimientos sobre la reglamentación y cumplimiento del codex alimentario.</li> <li>Conocimiento del marco referencial del Codex Alimentarius</li> <li>Dar a conocoer las normas que evalúan el MSPAS para la autorización y control de establecimientos alimentarios.</li> <li>Definición de áreas adecuadas para el monitoreo, limpieza, desdobles y clasificación de la tilapia</li> </ol>
SISTEM	3. Fortalecer la capacidad de administración agrícola	1. Diagnóstico de la situación actual del o los productores (Análisis de la planeación, de la organización, del recurso humano, de controles internos, contables y financieros, del estado de la producción (forma de producción "individual, grupal", rubros, volumen, técnicas empleadas, etc).  2. Análisis de las prácticas de compras de insumos.  3. Análisis de las prácticas de comercialización.  4. Análisis de los costos de producción  5. Análisis de suelos  6. Planificación de la producción ( que producir, como producir, donde producir y cuando producir)  7. Fomentar el control de la producción y control de la calidad (bpa), contemplando infraestructura productiva utilizada por los productores.  8. Establecimiento de la cadena de valor  9. Establecer un plan de acción o de producción para nuevos productos agrícolas
	4. Producción y diversificación Avícola	<ol> <li>Evaluar la zona de instalación del galpon/granja</li> <li>Transferir conocimientos sobre el manejo de pollo (recepción de pollos, adecuación de instalaciones, etc.)</li> <li>Detallar y transferir los conocimientos sobre la producción de pollos</li> <li>Detallar y transferir los conocimientos sobre el diseño y manejo de las herramientas utilizadas en las instalaciones o galpones/granja (campanas, cercos, camas, bebederos, comederos, rinconeras rejillas, ganchos )</li> <li>Detallar y transferir los conocimientos sobre el manejo de la alimentación de pollos</li> <li>Transferir los conocimientos sobre el manejo de enfermedades</li> <li>Detallar y transferir los conocimientos sobre el procesamiento de pollos</li> <li>Detallar y transferir las buenas prácticas de manufactura para el procesamiento de pollo</li> </ol>

PROD.1.2 MIPYME Asistidas en Gestión Empresarial , Mercadeo y Comercialización(Asistencias Técnicas y Eventos de Comercialización)

		Opción 1	Opción 2 (opción recomendada)
		Informe de resultados mediante una evaluación visual que detalle:	Informe de resultados de una evaluación detallada mediante la medición con equipos certificados, que detalle:
		· Plano de la planta de la empresa a escala.	· Plano de la planta de la empresa a escala.
CIÓN.	1. Diagnóstico de Eficiencia Energética	Ubicación de todos los equipos de consumo de energía, incluyendo luminarias.	<ul> <li>Ubicación de todos los equipos de consumo de energía en el plano especificando la potencia de cada uno, estado de la máquina o equipo.</li> </ul>
COM ERCIALIZACIÓN		Detallar el análisis del proceso de producción (equipos consumidores, tipos de equipos, tipo de consumo, demanda mensual, consumo por hora, etc.)	<ul> <li>Mediciones de carga, potencia y consumo mediante equipos calibrados y aptos para tales funciones. Se pide detallar que tipo de equipo y sus especificaciones técnicas se utilizarán en cada área de la empresa.</li> </ul>
RA LA COM		Detallar el análisis de los suministros energéticos para cada área de la empresa (energía eléctrica, combustibles, gases, vapor, agua caliente, agua refrigerada, etc.)	Detallar el análisis del proceso de producción (equipos consumidores, tipos de equipos, tipo de consumo, demanda mensual, consumo por hora, etc.)
S PA		Detallar el análisis de los costos energéticos para cada área de la empresa (cuantificar cada fuente de energía)	<ul> <li>Detallar el análisis de los suministros energéticos para cada área de la empresa (energía eléctrica, combustibles, gases, vapor, agua caliente, agua refrigerada, etc.)</li> </ul>
SERVICIO		Detallar el análisis de los usos energéticos para cada área de la empresa (climatización, iluminación, sistemas informáticos, etc.)	<ul> <li>Detallar el análisis de los costos energéticos para cada área de la empresa (cuantificar cada fuente de energía)</li> </ul>
DUCTOS Y		Especificación del consumo de energía total de la planta de producción	<ul> <li>Detallar el análisis de los usos energéticos para cada área de la empresa (climatización, iluminación, sistemas informáticos, etc.)</li> </ul>
PRODU		· Recomendaciones de mejora	<ul> <li>Análisis de carga eléctrica en la red principal</li> <li>Como anexos, informes de calibración de los equipos utilizados en las mediciones, ya sean éstos fotómetros,</li> </ul>
DE			· Recomendaciones de mejora
MEJORA	2. Plan de Eficiencia Energética	Informe técnico que determine los siguientes elementos:  1. Matriz FODA de la empresa basado en el diagnóstico inicial 2. Objetivos y metas a corto y largo plazo para la ejecución del plan. 3. Las acciones a implementar para el cumplimiento de los objetivos y metas. 4. Porcentaje de reducción de consumo energético mediante una evaluación económica a corto, mediano y largo plazo.  Se espera una análisis TIR para determinar la viabilidad económica de las mejoras a implementar 5. Herramienta y el procedimiento para la revisión y control del cumplimiento de las acciones. 6. Capacitación al personal encargados de la empresa sobre la utilización de la herramienta y procedimiento de control y revisión 7. Plan a corto, mediano y largo plazo  NOTA: Será requisito de la empresa solicitante poseer Diagnóstico de Eficiencia Energética	

EJORA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN.	3. Estudio de Impacto Ambiental	Informe del impacto ambiental de la empresa con los siguientes elementos:  1. Detalle técnico del proceso de producción y evaluación del nivel de aprovechamiento de los recursos materiales (eficiencia por proceso)  2. Especificación de los materiales usados en su composición física y química  3. Detalle de las acciones emprendidas por la empresa en la disposición final de los materiales, ya sean éstos por rotación de inventario, despilfarros o demás.  4. Evaluación aguas residuales (a nivel visual) y acciones emprendidas por la empresa para su correcta disposición final  5. Evaluación de emanación de gases (si tuviera maquinas o equipos que desprendan partículas al medio ambiente)
	4. Buenas prácticas de Manufactura, POES, y/o	<ol> <li>Diagnóstico del grado de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura con base en el Reglamento Técnico Centroamericano de Buenas Prácticas de manufactura RTCA 67.01.33.06: El diagnóstico incluirá los hallazgos y recomendaciones.</li> <li>Propuesta de Manual de Buenas Prácticas de Manufactura con base en la documentación requerida en el Reglamento Técnico Centroamericano de Buenas Prácticas de manufactura RTCA 67.01.33.06</li> <li>Elaboración del Manual POES</li> <li>Elaboración del Manual de BPM y/o Plan para la implementación de Normativa HACCP.</li> <li>Capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura: Higiene de Personal para todo el personal de la planta (4 horas).</li> </ol>
	5. Mentoría para la obtención de registros sanitarios	1. Diagnóstico del cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura en la planta alimenticia. 2. Elaboracion de tablas nutricionales de al menos 5 productos. 3. Apoyo en la tramitología de registros sanitarios para al menos 5 productos.
	6. Mentoría para la obtención de permisos de funcionamiento de plantas alimentacias	1. Diagnostico de las condiciones de funcionamiento actual de la planta 2. Asesoría en la implementacion de mejoras de la planta 3. Apoyo en la tramitología para la obtención de permiso de funcionamiento de planta.
Σ	7. Herramientas para trazabilidad de productos alimenticios	<ol> <li>Propuesta de Plan de Trazabilidad</li> <li>Documentación de trazabilidad de materias primas e ingredientes</li> <li>Documentación de trazabilidad de clientes de los productos y/o servicios</li> <li>Propuesta de Plan HACCP</li> <li>Capacitación de 4 horas del sistema de Calidad: HACCP</li> </ol>

	8. Establecimiento de vida de anaquel de productos alimenticios	<ol> <li>Revisión y estandarización de 5 recetas y revisión del proceso de elaboración de las mismas.</li> <li>Determinar el uso, cantidad y tipo de preservante alimenticio para extender la vida de anaquel y establecer fecha de vencimiento.</li> <li>Proponer el uso de equipo, mobiliario y herramientas necesarias para la elaboración de alimentos que permita estandarizar sus recetas y garantizar calidad de los productos.</li> <li>Realizar pruebas de envasado y empacado que permita garantizar la vida de anaquel sin afectar su calidad e inocuidad (empacado al vacío, entre otros recomendados por el tipo de producto) dejar constancia de productos envasados y empacados.</li> </ol>
CO M ERCIALIZACIÓN.	9. Diseño de empaque y embalaje de productos.	<ol> <li>Diseño de empaque y embalaje para al menos 5 productos y 2 presentaciones.</li> <li>Diseños que deberán cumplir con normativas nacionales e internacionales:         <ul> <li>o Entrega de diseños en formatos editables</li> <li>o Impresión de al menos un ejemplar del empaque que ha sido aceptado por el empresario</li> <li>o Costo del empaque y embalaje</li> </ul> </li> <li>Presentar al menos dos proveedores para el empaque y embalaje</li> </ol>
SERVICIOS PARA LA C	10. Estandarización de procesos productivos aplicada a empresas de alimentos.	<ol> <li>Análisis de su metodología actual: Fórmulas, proceso, procedimientos, envase y empaque.</li> <li>Desarrollo de la nueva metodología: Estandarización de fórmula para los productos, buscar el mayor tiempo de vida útil, buenas prácticas para su manejo, desarrollo de puntos de control documental y receta final.</li> <li>Composición nutricional de sus productos, como propuesta gastronómica, que incluya:         Elementos técnicos (medidas, usos, tamaños, etc.).</li> <li>Manuales de procedimientos del proceso de producción y formatos de manejo de inventario.</li> <li>Diagrama de operaciones.</li> </ol>
MEJORA DE PRODUCTOS Y SE	11. Remodelación y diseño de interiores	<ol> <li>Realizar un análisis arquitectónico de la infraestructura actual: detectando áreas recuperables, habitables y factibles para restaurarlas, junto con recomendaciones de restauración.</li> <li>Zonificación general del espacio, con el objetivo de ordenar los espacios de acuerdo a prioridades o fines de uso.</li> <li>Presentación de diseño en fase de "Moodboard" con las ideas de diseño, propuesta de materiales, paleta cromática y otros detalles arquitectónicos.</li> <li>Propuesta de distribución de los principales espacios ya construidos de acuerdo a zonificación propuesta (área del casco principal)</li> <li>Planos</li> <li>Al menos 2 propuestas de diseño</li> <li>Cotizaciones de mobiliario y equipo</li> <li>Presupuesto</li> </ol>
	12. Diversificación de productos o servicios.	Diversificación de al menos 10 productos y/servicios que incluya:  1. Definir al menos 10 tipos de productos, mezclas, etc.  2. Explicación de las nuevas recetas y sus procedimientos.  3. Composición nutricional de sus productos, como propuesta gastronómica, en caso de alimentos  4. Definición de los elementos técnicos (medidas, usos, tamaños, etc.)  5. Combinación de los distintos complementos.  5. Recomendaciones y conclusiones  6. Recetario impreso y digital





M EJORA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN.	13. Diversificación de Productos Derivados de la Miel	<ol> <li>Análisis relacionada a la inocuidad de la miel</li> <li>Determinación de la trazabilidad de la miel</li> <li>Taller y prácticas sobre procesamiento de preparación y elaboración de subproductos de la miel (al menos 10 productos).</li> <li>Manual de procedimientos.</li> <li>Costeo de materiales y estimación de precios al consumidor final.</li> <li>Composición de fórmulas del producto.</li> <li>Presentar al menos 5 proveedores de insumos para la elaboración de insumos.</li> </ol>
	14. Diversificación de Productos Textiles	<ol> <li>Patrones por tallas S,M,L y XL, para la elaboración de diferentes prendas de vertir.</li> <li>Diferentes técnicas que faciliten la confección y armado de los conjuntos de ropa.</li> <li>Recomendaciones en el uso adecuado de la maquinaria.</li> <li>Recomendaciones de las diferentes telas que se usan, hilos, elásticos y todo lo que tenga que ver con la confección de dichas prendas.</li> <li>Lista de proveedores donde se pueda adquirir la materia prima.</li> <li>Juegos de patrones en tallas, S,M,L Y XL, físicos y ensamblados en tamaño real para su uso, y en digital.</li> <li>Elaborar prendas de los diferentes patrones, como prueba de funcionamiento de los mismos y satisfacción de la empresa.</li> <li>Manual de procedimientos</li> <li>Costeo de materiales utilizados</li> <li>Sugerencia de almenos 2 proveedores de insumos.</li> </ol>
	15. Distribución en planta	1. Análisis del proceso productivo(flujo de procesos) y distribución en planta. 2. Propuesta de rediseño en la distribución en planta en base a flujo de procesos y exigencias legales (siempre y cuando aplique). 3. Presupuesto y cotizaciones
	16. Administración de restaurante	<ol> <li>Calcular el precio de venta de los platos</li> <li>Calcular el precio de venta de las bebidas</li> <li>Los costos y las ratios de venta: porcentajes de costos sobre las ventas</li> <li>El proceso de compras.</li> <li>Tipos de compras.</li> <li>El almacenaje eficiente.</li> <li>Capacitación "Seguridad e inocuidad en alimentos"</li> <li>Sistema de calidad en restaurantes</li> <li>Capacitación de 4 horas, en Técnicas Culinarias Básicas</li> <li>Propuesta de al menos 5 recetas para productos nuevos</li> <li>Creación de menú</li> </ol>
	17. Diseño de ruta turística (costeos y manuales)	<ol> <li>Inventario para la identificación y jerarquización de los diferentes atractivos naturales, turísticos y/o culturales de la región en estudio.</li> <li>Diseño de una propuesta de guía turística de la región de estudio: costos y gastos de operación, precios y beneficios directos, circuitos.</li> <li>Socializar el proyecto</li> <li>Guía de promoción.</li> </ol>

	18. Fortalecimiento de bartender y Mixología	<ol> <li>Introduccón a la coctelería.</li> <li>Métodos para la elaboración de cocteles.</li> <li>Proceso para la elaboración de alcohol base.</li> <li>Proceso de elaboración de licores.</li> <li>Tendencias en la Mixología.</li> <li>Téncinas de Bartender.</li> </ol>
RA LA COMERCIALIZACIÓN.	19. Diseño y elaboración de diferentes tipos de Zapatos y Sandalias Artesanales	<ol> <li>Elaboración y diseño de al menos 5 estilos de zapatos y sandalias</li> <li>Proveer patrones básicos para el armado y cortado de zapatos y sandalias</li> <li>Proveer un manual de procesos para la elaboración de zapatos y sandalias</li> <li>Formato para la planificación de la producción.</li> <li>Costeo de materiales para zapatos y sandalias</li> <li>Presentar al menos 3 proveedores de materiales y herramientas para la elaboración de calzado</li> <li>Formato de control de inventarios</li> <li>Formatos para ordenes de compra y ordenes de trabajo.</li> </ol>
RODUCTOS Y SERVICIOS PAR	20. Diversificación de Productos Artesanales (Fibras Naturales, Cuero, Bambu, Ninfa, Jicaro, Coco, Semillas, Conchas, Hamacas, Piedras.)	<ol> <li>Determinar las lineas de diseño artesanal a producirse según la demanda identificada.</li> <li>Diseño y elaboración de al menos 7 productos artesanales, considerando colores, tamaños, formas, materiales y técnicas aplicadas a los diseños demandados.</li> <li>Proveer un Manual para la elaboración de los productos</li> <li>Costeo de los materiales de los nuevos productos</li> <li>Estimación de precios</li> <li>Presentar al menos 3 proveedores de materiales y herramientas para la elaboración de los productos</li> <li>Capacitación del personal en la elaboración y manejo de las nuevas formulaciones.</li> <li>Actividad de validación de los nuevos productos en el mercado</li> <li>Proponer una lista de clientes con mayor potencial de venta a las tendencias identificadas</li> </ol>
M EJORA DE PF	21. Barismo	1. Marco teórico del Barismo, Café y Espresso 2. Cata de Espresso 3. Preparación de espressos, ristrettos y americanos 4. Guayoyo (Colado por gravedad) 5. Marco teórico del Cappuccino Italiano 6. Cata de Cappuccino 7. Preparación de Cappuccinos 8. Preparación de Bombón 9. Preparación en Prensa Francesa (Infusión) 10. Manual que contenga: Normas para la manipulación higiénica de las bebidas aplicado a las condiciones de la empresa atendida, incluyendo recomendaciones de mejora. 11. Costeo de los ingredientes cada una de las bebidas propuestas 12. Flujo de procesos desarrollado en la producción. 13. Recetario con procedimiento y unidad de medida para cada preparación de café.

RECURSOS HUM ANOS	1. Plan de Seguridad y salud Ocupacional	<ol> <li>Información de la empresa</li> <li>Estructura organizacional y mapa de procesos</li> <li>Objetivos</li> <li>Alcance</li> <li>Marco Legal</li> <li>Identificación de Riesgos         <ul> <li>Riesgo (del 1 al n)</li> <li>Medidas de prevención en caso de accidente</li> <li>Acciones en caso de accidente</li> </ul> </li> <li>Señalización</li> <li>Procedimiento operativos para reporte de accidente de trabajo</li> <li>Comité de seguridad y salud ocupacional.</li> </ol>
	2. Manual Organizacional y Perfiles de puestos.	1. Estructura organizativa (organigrama) 2. Definición de la filosofía de la empresa (Misión, Visión, Valores, reseña histórica) 3. Manual Organizacional (solamente describe las unidades organizativas, sus objetivos y qué puestos integran cada unidad) 4. Manual de perfiles de puestos: que defina indicadores de desempeño, competencias técnicas requeridas y su nivel de dominio requerido (básico, intermedio o estándar, avanzado), competencias conductuales, contactos internos y externos y su relación con los mismos, responsabilidad económica y por datos confidenciales, guía para la contratación(Grado académico requerido, especialidad de estudio, años de experiencia y en qué); y por último se deberá valorar si colocar en el perfil de cada puesto de trabajo las condiciones del puesto (ambiente, esfuerzo físico y riesgo) 5. Capacitación a personal sobre filosofía de empresa
S	1 Costeo de productos o servicios	1. Determinacion del sistema de costeo que mejor se ajuste a la empresa. 2. Establecer los costos de producción de la empresa: Costo de materias primas, costo de mano de obra directa, costos indirectos de fabricación y otros costos y/o gastos asociados a la produccion. 3. Establecer el punto de equilibrio de la empresa, para determinar lo mínimo que necesita vendar para cubrir sus costos 3. Determinar el costo unitario de los principales productos o servicios que la empresa produce 4. Proponer o sugerir el precio de venta de al menos los productos costeados.
FINANZA	Sistema de análisis financiero para la toma de decisiones	<ol> <li>Elaboracion de Flujos de caja</li> <li>Elaboracion de balances generales (si no los tiene la empresa). Lectura y analisis de los mismos para la toma de decisiones</li> <li>Elaboracion de los principales ratios financieros</li> <li>Analisis e interpretación de los ratios financieros para la toma de decisiones.</li> </ol>
	3. Plan de Inversión	1. Informe de Viabilidad Económica- financiera del proyecto. 2. Datos Generales del Proyecto: a. Inversión necesaria b. Financiación utilizada c. Balance de situación inicial d. Cuenta de Pérdidas y ganacias del primer año e. Estados de flujos de efectivo inicial 3. Proyecciones económicas financieras: proyecciones de estados financieros

A D M IN ISTRACIÓ N G EN ERAL	1. Planeación Estratégica	<ol> <li>Definición de misión, visión, valores.</li> <li>Análisis de la empresa (actual): estructura organizativa, productos y/o servicios, FODA, recursos con los que cuenta (humano, financiero, productivo, tecnológico), cliente o mercado actual, costos vrs precios, tipo de publicidad.</li> <li>Análisis del entorno (Clientes actuales y potenciales, proveedores, competidores actuales y potenciales, precios de nosotros y competencia), Estudio de ambiente externo: PESTEL (Político, Económico, Social, Tecnológico, Ecológico, Legal).</li> <li>Establecimiento de Objetivos para mejorar la situación actual (SMART: Específicos, Medibles, Alcanzables, Relevantes y Tiempo (cuanto tiempo y responsables) y las estrategias para conseguirlo.</li> <li>(Cuando colocas la herramienta SMART, ya le dices al consultor que deberá de establecer con la persona empresaria que los objetivos deben ser medibles, cuantificables y métodos de cómo los medirán y el tiempo en lograrlos).</li> <li>Plan de Acción (POA) – Estratégico (PEI) y socialización con la empresa.</li> </ol>
	2. Gestión Organizacional	<ol> <li>Manual de Inducción de Personal.</li> <li>Manual de Bienvenida.</li> <li>Reglamento Interno de trabajo (que incluya clasificación de sanciones leves, graves y muy graves).</li> <li>Políticas de Recursos Humanos</li> <li>Capacitación a personal sobre Reglamento Interno de Trabajo.</li> </ol>
	3. Manual de procesos y procedimientos	1. Manual de procesos y procedimientos
	4. Relevo Generacional	<ol> <li>Protocolo familiar</li> <li>Mapeo de las actividades del área administrativa.</li> <li>Nuevos procesos del área administrativa.</li> <li>Proceso de administración estratégica</li> <li>Plan de sucesión:         <ul> <li>Análisis del fundador o antecesor</li> <li>Análisis del contexto de la empresa</li> <li>Análisis del sucesor</li> <li>Reglas comunes y primeros pasos: establecimiento de la visión futura de la familia, definición de los participantes en el proceso, definición de los encargados de operar el proceso y plan de sucesión.</li> <li>Cuidado y desarrollo del sucesor</li> <li>Proceso de transición/instalación</li> <li>Evaluación.</li> </ul> </li> </ol>



	1	
Com ercialización	1. Estudio de Mercado	1. Definición de mercado
		2. Estructura y análisis del mercado
		3. Análisis de la competencia
		4. Proyecciones de ventas
		5. Investigación de marketing
		6. Estrategia comercial (mezcla de marketing)
		7. Segmentación de mercado
		8. Mercado meta (cliente objetivo)
		9. Estrategias de marketing
		10. Seguimiento y control
	2. Plan de Mercadeo	
		1. Antecedentes de la empresa
		2. Análisis del Mercado
		Análisis de la competencia con sus fortalezas y debilidades      Positivis de la competencia con sus fortalezas y debilidades
		4. Definición de estrategias utilizando el marketing mix de la competencia  5. Definición estrategias competitivas utilizando el marketing mix de la empresa
		6. Definición las estrategias competitivas de la empresa
	1	7. Planificación de las estrategias de comercialización con ampliación a nuevos mercados (carpeta/catálogo de al menos 20 clientes
		8. Proyecciones de unidades a vender y financieras.
		9. Rentabilidad.
		10. Plan de acción o plan de trabajo.
		20. Half de desion o plan de dibbajo.
>	1	
a	ا ح	Al menos 3 Propuestas de:
r	3. Imagen comercial, corporativa y/o refrescamiento de marca.	1. Diseño de Logotipo y Slogan de acuerdo a la información que el empresario brinde sobre el producto y la imagen que desee proyectar:
Merc		a. Diseño de Papel y sobre membretado.
		b. Diseño de Rotulo, banner, roll up y Volantes.
		c. Diseño de Tarjeta de presentación. d. Diseño de Brouchure.
		e. Diseño de brouchure. e. Diseño de banner para ser usado en Facebook y otras redes sociales.
		f. Diseño de Factura Consumidor Final y Comprobante de Crédito Fiscal.
		g. Diseño de empaque
		2. Realizar consulta previa a CNR sobre prototipo de logo y marca .
		3. Diseño de menú incluyendo las secciones de entradas, aperitivos, sopas y ensaladas, platos principales, las especialidades, postres y
		bebidas, y las que el consultor considere necesarias, si es el caso de restaurante o, catálogo de productos si es empresa de bienes o servicios
		4. Toma de fotografías de los productos y dejar una copia al empresario.
		5. Creación de Fanpage
		6. Diseño de camisa y estante portátil (punto de venta)
		7. Entrega de un ejemplar de catálogo de menú o productos y material publicitario a empresario.
		8. Manual de uso marca, tipología y color.
		9. Recomendación de proveedores de imprentas.
		at the second second as the improducts

La persona consultora para cumplir con los productos detallados en el cuadro anterior deberá realizar al menos las siguientes actividades:

En las Asistencias Técnicas:

- Sostener reuniones con la persona empresaria
- Realizar visitas a la empresa para desarrollar su asistencia técnica
- Realizar la entrega de los productos esperados por la asistencia técnica realizada.
- Entregar los respectivos informes por las asistencias técnicas realizadas.

#### V. SEGUIMIENTO A LA ASISTENCIA TECNICA

CONAMYPE será la responsable de la contratación de los consultores que forman parte del roster y de la asignación de las asistencias técnicas en los territorios de aquellos consultores seleccionados previamente. Asimismo, los CDMYPE son los responsables del seguimiento de las asistencias técnicas. La administración de las órdenes de trabajo será por parte del Jefe del Centro Regional de CONAMYPE según la zona de atención.

El informe de la asistencia técnica será entregado al personal del CDMYPE que dio seguimiento, para su revisión y visto bueno, quien posteriormente remitirá a la Oficina Regional de CONAMYPE para su aprobación y archivo. Al dar por aceptado dicho informe y los productos se procederá a levantar un acta de recepción del servicio para que el consultor proceda a tramitar el pago por la asistencia técnica finalizada a satisfacción de las partes.

Del acta de recepción de los servicios se entregara un original y tres copias que serán distribuidas para Tesorería, (original) GAC, Centro Regional y CDMYPE (copia)

#### VI. PLAZO Y FORMA DE PAGO

La persona consultora recibirá un solo pago al finalizar cada asistencias técnica que le sea asignada.

Los pagos serán efectuados por CONAMYPE, a través de la unidad de Tesorería de la Gerencia Financiera, sin sobrepasar los 30 días, después de emitido el quedan. (Según Ley de Fomento y Protección para la Micro y Pequeña Empresa).

A continuación, se describen los pasos para el pago de los consultores, una vez finalizada la asistencia técnica, aprobado el informe final y elaborado el acta de recepción del servicio.

Responsable	Pasos
Asesor del CDMYPE	Entrega un acta original de recepción del servicio al consultor para que este trámite el pago de su consultoría ante la Tesoreria de consultoría de
	CONAMYPE.
Tesorería de CONAMYPE	Recibe acta de recepción del servicio (original y copia) y factura, a nombre de CONAMYPE / Programa Corredores Productivos (3170/0C-ES) emite quedan y lo tramita ante la Gerencia
	Financiera de CONAMYPE.

Gerencia	Financiera	de	Gestiona ante el MINEC la transferencia de fondos para el pago de
CONAMYPE			los servicios según la documentación requerida por el MINEC.
Tesorería de	CONAMYPE		Realiza el pago a los consultores, con fondos recibidos del MINEC,
			según lo establecido en los quedan.

# VII. CONFIDENCIALIDAD Y CONFLICTO DE INTERÉS

La persona consultora deberá brindar la asistencia técnica de manera profesional, objetiva e imparcial y en todo momento, debe otorgar máxima importancia a los intereses de la contratante, respecto de cualquier labor futura y evitar rigurosamente todo conflicto con otros trabajos. Todos los documentos que se generen en esta consultoría serán propiedad de la Comisión Nacional de la Micro y Pequeña Empresa (CONAMYPE), quien será su receptor y custodio, por lo que las personas consultoras no podrán hacer uso de los mismos para otros fines que no sean los indicados en los Términos de Referencia o especialmente los indicados por CONAMYPE, excepto previo consentimiento por escrito.

#### VIII. RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS

Las partes acuerdan, con renuncia expresa a cualquier otra jurisdicción que pudiera corresponderles, someter todas las cuestiones que se deriven del cumplimiento, ejecución o interpretación de este contrato a arbitraje, de acuerdo con las Normas de Arbitraje Comercial contenidos en el Código de Comercio y del Código de Procedimientos Civiles y Mercantiles de El Salvador. Asimismo, las partes hacen constar expresamente su compromiso de cumplir el fallo arbitral que se dicte.

El Banco Interamericano de Desarrollo (el "Banco") exige que todas las consultoras y consultores observen las Políticas para la Contratación y Selección de Consultora/es financiados por el Banco Interamericano de Desarrollo. En particular, el Banco exige que toda/os las y los Consultora/es que han presentado sus ofertas o que están participando en proyectos financiados por el Banco, observen los más altos niveles éticos, y denuncien al Banco todo acto sospechoso de fraude o corrupción del cual tenga conocimiento o sea informado durante el proceso de licitación y de negociaciones o la ejecución de un contrato. Los actos de fraude y corrupción están prohibidos. El Banco también adoptará medidas en caso de hechos o denuncias relacionadas con supuestos actos de fraude y corrupción, de acuerdo a los procedimientos administrativos del Banco.