



Términos de referencia

Asistencia técnica y capacitaciones en inocuidad de la carne y productos cárnicos con MERCADOM

Improving Economies for Stronger Communities (IESC)

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

Antecedentes

MERCADOM (Mercados Dominicanos de Abasto Agropecuario) es un organismo autónomo y descentralizado del Estado que está sectorialmente adscrito al Ministerio de Agricultura. Tiene la responsabilidad de que los mercados y unidades alimentarias que integran la Red Nacional Alimentaria (RENA) operen bajo un adecuado ambiente de higiene, salubridad, seguridad y urbanismo, contribuyendo así a garantizar la calidad de los productos alimenticios.

Desde noviembre de 2021 TraSa ha apoyado a MERCADOM en la capacitación del personal de los puestos de expendio de carne y productos cárnicos de Merca Santo Domingo y otros mercados municipales a nivel nacional (Feria Ganadera, Higüey, Santiago, Moca y La Vega) que forman parte de la RENA. Estos mercados acopian, manipulan y venden productos agropecuarios a diversos tipos de clientes (colmados, comedores, supermercados, hoteles y particulares). Por ello es de suma importancia que los manipuladores de alimentos en estos mercados reciban capacitación para que puedan implementar prácticas que mejoren la inocuidad.

Justificación

MERCADOM ha identificado debilidades en el acopio, la manipulación y el transporte de alimentos de origen animal, la limpieza y desinfección de equipos y materiales, y el control de plagas en las instalaciones de los mercados que pueden ser abordadas mediante la capacitación del personal que manipula estos productos.

Por otro lado, el mercado de La Vega ha sido completamente remodelado e iniciará



las operaciones luego de que MERCADOM inspeccione y valide la infraestructura. Puesto que es la primera vez que la institución se enfrenta a este reto, el consultor dará apoyo al equipo de MERCADOM.

Asimismo, el equipo de MERCADOM realiza las auditorías de inocuidad en los puestos de expendio de Merca Santo Domingo. En 2022 y 2023 un consultor internacional realizó las auditorías con el apoyo de MERCADOM. En 2024 el equipo de MERCADOM realizó las auditorías sin apoyo externo. En 2025, TraSa dará apoyo para seguir fortaleciendo la capacidad de MERCADOM y cumplir con los objetivos específicos descritos a continuación.

Objetivos

1. Realizar 9 capacitaciones al personal que labora en los puestos de expendio de 6 mercados (Merca Santo Domingo, Feria Ganadera, mercado municipal de La Vega, mercado municipal de Higüey, mercado municipal de Santiago, y mercado municipal de San Francisco de Macorís).
2. Acompañar a los técnicos de MERCADOM para que realicen una evaluación de las instalaciones del nuevo mercado de La Vega desde el punto de vista de la inocuidad.
3. Dar asistencia técnica para fortalecer el sistema de auditoría y crear un sistema de gestión de riesgos y capacitar de manera teórico-práctica sobre auditoría de inocuidad al equipo de MERCADOM.

Tareas específicas

CAPACITACIONES EN LOS MERCADOS

1. Mantener una reunión inicial con el personal de Normas Técnicas de MERCADOM y el personal del departamento de MSF del Proyecto TraSa para coordinar los detalles logísticos.
2. Preparar las presentaciones en PowerPoint para las capacitaciones. Se preparará 1 presentación por cada capacitación. Se usará la plantilla del Proyecto TraSa que se le entregará al inicio de la consultoría.
3. Entregar a TraSa la presentación PowerPoint en formato editable (PowerPoint) 2 semanas antes de cada capacitación.
4. Incorporar cualquier modificación al PowerPoint que el equipo de TraSa sugiera.



5. Enfocar todos los temas, ejemplos, ejercicios, etc. a las prácticas de inocuidad relacionadas con la carne, productos cárnicos y otros productos de origen animal en un mercado.
6. Identificar y usar en cada sesión de capacitación recursos visuales atractivos, dinámicas de grupo y otros recursos didácticos (ejercicios y casos prácticos) que ayuden a que los participantes asimilen mejor los contenidos y a que se involucren de manera activa en la capacitación.
7. Tener en cuenta que el perfil educativo de este personal es usualmente de bachiller o más básico (supervisores, inspectores y operadores de carnicerías y operadores de los puestos de los mercados). Habrá aproximadamente 25 participantes por capacitación
8. Realizar 9 capacitaciones que incluyen estos temas (ver *cuadro 1*):
 - Buenas prácticas de manipulación (BPM), procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES) y trazabilidad de la carne y productos cárnicos, huevos y lácteos.
 - Implementación de un sistema de trazabilidad en carne y productos cárnicos.
 - Corte y selección de carne.
9. Realizar las capacitaciones en modalidad presencial.
10. Impartir las capacitaciones preferiblemente en horario de tarde en el Merca Santo Domingo y de mañana en los mercados municipales. Se concretará el horario al inicio de la consultoría (ver *cuadro 1*).
11. Ajustar el contenido a una carga de 4 horas al día con un receso de unos 15 minutos durante 2 días.
12. Redactar los informes de capacitación (1 informe por cada capacitación) en el formato del Proyecto TraSa que se le entregará al inicio de la consultoría (ver **entregables del 1 al 9**).
13. Firmar los diplomas de los participantes.

Cuadro 1.- Planificación tentativa de las capacitaciones:

MERCA SANTO DOMINGO					
#	Fecha*	Hora*	Nombre capacitación	Lugar	Participantes
1	14 y 15 de febrero	8:00 am a 12:00 pm	BPM y POES en carne, productos cárnicos, huevos y lácteos.	Merca Santo Domingo	25



2	13 y 14 de mayo	8:00 am a 12:00 pm	Corte y selección de carne	Merca Santo Domingo	25
3	2 y 3 de septiembre	8:00 am a 12:00 pm	Implementación de un sistema de trazabilidad en carne y productos cárnicos	Merca Santo Domingo	25
4	25 y 26 de noviembre	8:00 am a 12:00 pm	Corte y selección de carne	Merca Santo Domingo	25
MERCADOS MUNICIPALES					
#	Fecha	Hora	Nombre capacitación	Lugar	Participantes
5	25 y 26 de febrero	1:00 a 5:00 pm	BPM, POES y trazabilidad en carne productos cárnicos, huevos y lácteos	Mercado de la Feria Ganadera (Santo Domingo)	25
6	18 y 19 de marzo	1:00 a 5:00 pm	BPM, POES y trazabilidad en carne productos cárnicos, huevos y lácteos	Mercado municipal de La Vega	25
7	6 y 7 de mayo	1:00 a 5:00 pm	BPM, POES y trazabilidad en carne productos cárnicos, huevos y lácteos	Mercado municipal de Higüey	25
8	25 y 26 de junio	1:00 a 5:00 pm	BPM, POES y trazabilidad en carne productos cárnicos, huevos y lácteos	Mercado municipal de Santiago	25
9	24 y 25 de julio	1:00 a 5:00 pm	BPM, POES y trazabilidad en carne productos cárnicos, huevos y lácteos	Mercado municipal de San Francisco de Macorís	25

*las fechas y los horarios son tentativos y serán acordados al inicio de la consultoría

ACOMPAÑAR A MERCADOM EN LA EVALUACIÓN DE LAS INSTALACIONES DEL MERCADO DE LA VEGA

14. Preparar un formulario para la inspección de instalaciones enfocado en que éstas deben estar diseñadas para permitir su adecuada limpieza y desinfección, evitar la contaminación cruzada, permitir la adecuada disposición de residuos líquidos y sólidos, y todos los aspectos que permitan el manejo de los alimentos con inocuidad. La maquinaria, los equipos y cualquier otro elemento presente en las instalaciones debe ser tomado en cuenta en la evaluación.
15. Compartir y validar con el equipo de MERCADOM y TraSa el formulario e incorporar sugerencias si alguna de las partes las tuviera.



16. Acompañar al equipo de MERCADOM para hacer la evaluación de las nuevas instalaciones del mercado de La Vega.
17. Elaborar un informe que incluya las debilidades identificadas y las recomendaciones específicas para corregir esas debilidades (ver **entregable 10**). El informe deberá tener anexo al menos el formulario para la inspección elaborado por el consultor.

ASISTENCIA TÉCNICA PARA FORTALECER EL SISTEMA DE AUDITORÍA DE MERCADOM Y LAS CAPACIDADES DEL EQUIPO TÉCNICO

18. Revisar los formularios con los que cuenta MERCADOM para hacer las auditorías y proponer cambios para su mejora.
19. Validar los cambios propuestos con el equipo de MERCADOM y TraSa y aplicar cambios acordados (ver **entregable 11**).
20. Diseñar una base de datos en Excel, o cualquier otro programa recomendable, acorde con los formularios de auditoría mencionados en el punto 18 que permita registrar y organizar los datos recolectados durante las auditorías. Esta base de datos debe servir como insumo para alimentar un plan de gestión de riesgos (ver **entregable 11**).
21. Diseñar un plan de gestión de riesgos que permita utilizar la información recogida en la toma de decisiones basadas en riesgos con el fin de optimizar los recursos tanto económicos como humanos (ver **entregable 11**).
22. Desarrollar un procedimiento escrito para la realización de las auditorías basado tanto en el procedimiento que actualmente sigue el equipo de MERCADOM para realizar las auditorías como las mejores prácticas internacionales (por ejemplo, ISO19011 sobre las directrices para la auditoría de los sistemas de gestión). Este procedimiento debe ser lo suficientemente claro y detallado como para guiar a los inspectores del equipo de Normas Técnicas de MERCADOM durante la auditoría (ver **entregable 11**).
23. Presentar este procedimiento al equipo de MERCADOM y TraSa para su validación o modificación en base a las recomendaciones de alguna de las partes si las hubiera.
24. Preparar el material (PowerPoint) para la capacitación teórica al equipo de MERCADOM sobre cómo realizar una auditoría de inocuidad en puestos de expendio de carne y productos cárnicos, huevos, lácteos, pescados y otros productos de origen animal.



25. Acompañar al equipo de MERCADOM durante las auditorías para observar la aplicación de los procedimientos. Aproximadamente se auditan 35 establecimientos y la auditoría usualmente tiene una duración de 4-5 días.
26. Realizar una sesión de retroalimentación, tras finalizar las auditorías, sobre cómo se aplicaron los conocimientos adquiridos, los procedimientos, el uso de los formularios y otros aspectos relacionados con la auditoría, identificando fortalezas y debilidades y sugiriendo medidas específicas para su mejora.
27. Preparar 1 informe sobre la capacitación teórico-práctica del equipo de MERCADOM (ver **entregable 12**).
28. Realizar todas las tareas bajo la supervisión del director de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y Cadena de Frío y de la especialista en sanidad animal del Proyecto TraSa.

Entregables

El consultor o firma consultora debe entregar los siguientes documentos en formato editable (Word):

Entregables 1-9. Informes de las capacitaciones

A enviar a TraSa a más tardar *1 semana* después de cada capacitación.

Por cada capacitación se elaborará un informe, en total, 10 informes.

El informe será elaborado en una plantilla del Proyecto TraSa que será entregada al momento de iniciar el trabajo.

Cada informe debe incluir, pero no limitado a, lugar y fecha de la capacitación, cantidad de participantes, objetivos, temas que se abordaron y temas pendientes, logros, recomendaciones para futuras capacitaciones, otras actividades recomendadas y otras observaciones que el capacitador considere pertinentes.

Estos entregables serán validados y aprobados por el equipo de TraSa.

Entregable 10. Informe de la evaluación de instalaciones en La Vega

A enviar a TraSa a más tardar *2 semanas* después de la visita

El informe será elaborado en una plantilla del Proyecto TraSa que será entregada al momento de iniciar el trabajo.

El informe debe incluir, pero no limitado a, fecha, horario, descripción de las facilidades incluyendo un croquis del lugar, tipo de construcción, equipos, servicios que ofrece, sistema administrativo, y cualquier otra información relevante que



permita identificar potenciales mejoras, fortalezas y debilidades identificadas en las instalaciones y recomendaciones específicas para corregir esas debilidades. El informe deberá tener anexo al menos el formulario para la inspección elaborado por el consultor.

Este entregable será consensuado con el equipo de MERCADOM y aprobado por el equipo de TraSa.

Entregable 11. Insumos del sistema de auditoría de MERCADOM

A enviar a TraSa a más tardar *2 semanas* antes de iniciar las auditorías.

Los insumos incluyen:

- Los formularios de auditoría que actualmente tiene MERCADOM revisados y actualizados.
- Un procedimiento escrito que describa cómo se deben realizar las auditorías. Este procedimiento debe considerar el procedimiento que actualmente sigue MERCADOM y estándares internacionales.
- Una base de datos (Excel o cualquier otro programa) en la que se registre la información recolectada en las auditorías y permita identificar los principales riesgos.
- Un plan de gestión de riesgos que describa cómo se va a usar la información recogida en la base de datos de manera que se puedan tomar decisiones basadas en los riesgos identificados optimizando así los recursos tanto económicos como humanos.

Estos insumos deben ser lo suficientemente claros, detallados y adaptados al contexto local de manera que cumplan con las mejores prácticas y sean al mismo tiempo aplicables al contexto nacional.

Estos insumos serán consensuados y validados por el equipo de MERCADOM y aprobados por el equipo de TraSa.

Entregable 12. Informe de la capacitación teórico-práctica sobre auditoría

A enviar a TraSa a más tardar *1 semana* después de finalizar las auditorías.

El informe será elaborado en una plantilla del Proyecto TraSa que será entregada al momento de iniciar el trabajo.

El informe debe incluir, pero no limitado a, la lista de personas capacitadas, el lugar, duración y horario de las sesiones, los temas tratados durante la capacitación teórica,



un resumen de las visitas de auditoría, los puntos fuertes y puntos débiles observados en la ejecución de las auditorías y las recomendaciones para futuras auditorías. El informe debe tener como anexo al menos el procedimiento de auditoría elaborado por el consultor.

Este entregable será consensuado con el equipo de MERCADOM y aprobado por el equipo de TraSa.

Lugar

Las capacitaciones de Merca Santo Domingo se realizarán en el edificio administrativo de MERCADOM. Autopista Duarte, Km. 22, Avenida Merca Santo Domingo (2.0 km desde la entrada de la Autopista Duarte), Santo Domingo Oeste.

Las capacitaciones en los mercados municipales se llevarán a cabo en salones dentro o cercanos a estos mercados. La ubicación exacta se concretará antes de cada capacitación.

La evaluación de las instalaciones del nuevo mercado de La Vega se llevará a cabo en La Vega.

La capacitación sobre auditoría dirigida al equipo de MERCADOM se llevará a cabo en Merca Santo Domingo.

Duración

Esta consultoría se realizará de febrero a septiembre de 2025.

Forma de pago

El pago se hará tras el envío y la validación de cada uno de los entregables.

Cualificaciones y experiencia requeridas

- Licenciatura en tecnología de los alimentos, ingeniería de los alimentos, y otras carreras como ingeniería industrial, ingeniería agrónoma, medicina veterinaria, etc. con enfoque en alimentos.
- Formación superior en inocuidad alimentaria.
- Experiencia realizando capacitaciones relacionadas con la industria cárnica y productos de origen animal.
- Experiencia laboral relacionada la inocuidad en la industria cárnica y productos



de origen animal.

- Experiencia realizando auditorías de inocuidad preferiblemente en la relacionadas con la industria cárnica y productos de origen animal, creando bases de datos y diseñando sistemas de gestión de riesgos.

Proceso de aplicación

Esta posición está dirigida a un consultor o firma consultora elegible para trabajar en la República Dominicana.

Interesados, por favor remitir al correo electrónico recursoshumanos@iesc.org con el asunto "Consultor local para capacitaciones en inocuidad carne y productos cárnicos con MERCADOM" la siguiente documentación:

1. **Carta de motivación** de máximo 1 página exponiendo cómo su experiencia y conocimientos van a hacer posible lograr los objetivos de esta consultoría.
2. **Curriculum vitae** que no supere 2 páginas y que refleje de manera clara las cualificaciones y la experiencia señaladas arriba.
3. **Propuesta técnica** de 4 páginas máximo que incluya lo siguiente:
 - a. Capacitaciones en los mercados: describir la estrategia que se seguirá en las capacitaciones para lograr mantener la atención de los participantes que trabajan en los puestos de expendio de los mercados y que adquieran los conocimientos esperados.
 - b. Evaluación de las instalaciones del mercado de La Vega: describir la estrategia que seguirá para desarrollar el formulario y realizar la evaluación desde el punto de vista de la inocuidad de las instalaciones del nuevo mercado de La Vega.
 - c. Fortalecimiento del sistema de auditoría: describir la metodología que usará para realizar actualizar los formularios, crear la base de datos, desarrollar el procedimiento de auditoría, crear el plan de gestión de riesgos y capacitar al personal de MERCADOM.
4. **Propuesta económica** en pesos dominicanos (RD\$) que indique los gastos de esta consultoría desglosado en: honorarios, gastos de transporte, viáticos y cualquier otro que el consultor considere necesario contemplar para lograr los 3 objetivos de esta consultoría.

Las aplicaciones incompletas no serán consideradas.

Las aplicaciones serán recibidas hasta el **23 de febrero de 2025** a las a las **11:00 p.m.**



Proceso de evaluación

Los candidatos se evaluarán de la siguiente manera:

1. Se evaluará la carta de intención (5 puntos):
 - Su experiencia y conocimientos motivan adecuadamente su candidatura.
2. Se evaluará el currículum vitae de la siguiente manera (45 puntos)
 - Formación: licenciatura en tecnología de los alimentos, ingeniería de los alimentos, y otras carreras como ingeniería industrial, ingeniería agrónoma, medicina veterinaria, etc. con enfoque en alimentos.
 - Formación superior: diplomado, maestría, especialidad o similar en inocuidad alimentaria.
 - Experiencia en capacitación: realizando capacitaciones sobre inocuidad y buenas prácticas relacionadas con la industria cárnica y productos de origen animal.
 - Experiencia laboral: vinculada con la inocuidad relacionada con productos cárnicos y otros productos de origen animal.
 - Experiencia en auditorías: experiencia realizando auditorías de inocuidad preferiblemente en la relacionadas con la industria cárnica y productos de origen animal, y creando bases de datos y sistemas de gestión de riesgos.
3. Se evaluará la propuesta técnica en base a los siguientes criterios (50 puntos):
 - La estrategia para realizar las capacitaciones en los mercados es clara y adecuada para lograr que los participantes adquieran los conocimientos
 - La estrategia para elaborar el formulario y para evaluar el nuevo mercado de La Vega es clara, adecuada y realista.
 - La estrategia para fortalecer el sistema de auditoría está descrita de manera clara, es adecuada y permite cumplir con el objetivo.
4. Se revisarán 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.