PROYECTO REGIONAL ANDES RESILIENTES AL CAMBIO CLIMÁTICO Fase 2

TÉRMINOS DE REFERENCIA (TDR) N° 31-26

CONSULTORIA POR PRODUCTO:

Revalorización del Patrimonio Alimentario del Pan de Arani, a través de la conexión entre productores de trigo, molineros y panificadores artesanales de la ruta Totora-Punata-Arani, como estrategia de adaptación y resiliencia al cambio climático de la agricultura familiar andina

Fecha de inicio estimada:	5 de noviembre del 2026
Duración:	190 días calendario
Resultado/Producto:	P2.2: Talentos rurales son certificados por entidades competentes reconociendo sus conocimientos y capacidades para prestar AT sobre prácticas agropecuarias resilientes al CC
Monto:	190.000,00 Bs.
Centro de costo:	5110/404.2200
Contratante:	HELVETAS a nombre del consorcio HELVETAS-AVINA
Financiamiento:	Fondos de COSUDE asignados al proyecto

1. ANTECEDENTES.

1.1. El Proyecto Regional Andes Resilientes al Cambio Climático

El proyecto regional Andes Resilientes al Cambio Climático – Fase 2 se ejecuta en Bolivia, Ecuador y Perú, con la facilitación del consorcio HELVETAS Swiss Intercooperation - Fundación AVINA y el financiamiento de la Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación COSUDE. Tiene como objetivo general que "Productores de la Agricultura Familiar Andina - AFA rural vulnerables al cambio climático que viven en ecosistemas andinos de Ecuador, Bolivia y Perú, incrementan la resiliencia y la capacidad de adaptación de sus medios de vida logrando mejoras en su seguridad alimentaria e hídrica"; y como objetivo específico de su segunda fase "*Los productores de la AFA han mejorado su dotación y acceso a bienes y servicios públicos / privados para la adaptación al cambio climático, contribuyendo a una producción agropecuaria resiliente, competitiva y sostenible*.". El proyecto organiza su acción bajo tres ejes de resultado:

> ***Resultado 1.*** *Medidas de política que favorecen la resiliencia climática de la AFA, se institucionalizan e implementan, haciendo operativos servicios para los agricultores a nivel nacional y subnacional.*
> ***Resultado 2.*** *Desarrollo de capacidades, conocimientos, e innovaciones basadas en buenas prácticas, en los actores involucrados en la AFA.*
> ***Resultado 3.*** *Agenda regional compartida para la resiliencia climática de la AFA, desarrollan y posicionan los países socios, a nivel regional y global.*

En base a la nueva estructura estatal, el proyecto regional Andes Resilientes al Cambio Climático – Fase 2 tiene como contrapartes nacionales en la temática de cambio climático, agricultura familiar, recursos hídricos al Ministerio de Producción Sostenible, Medio Ambiente y Agua. Asimismo, se tienen contrapartes a nivel subnacional en los pilotos del proyecto. El proyecto establece y prioriza las actividades de colaboración con las contrapartes en el marco de los tres resultados del PRODOC, en línea con la planificación y política nacional vigente, en las reuniones del Comité Técnico Nacional conformado por representantes de las contrapartes nacionales y que aprueban los Programas Operativos Anuales.

1.2. Ministerio de Producción Sostenible, Medio Ambiente y Agua

Como instancia contraparte del proyecto, el Ministerio de Producción Sostenible, Medio Ambiente y Agua es la entidad rectora para ejecutar políticas vinculadas a la producción e industrialización sostenible, el desarrollo agro productivo, el fortalecimiento de las micro, pequeñas y medianas empresas, el comercio y la logística interna, así como la conservación y gestión ambiental, la biodiversidad, los bosques, el cambio climático, los recursos hídricos, el agua, el saneamiento básico y el riego, conforme a su estructura jerárquica institucional, en el marco de lo establecido por el Decreto Supremo N° 5675.

En ese marco, dos viceministerios se articulan al objeto de la presente consultoría: El Viceministerio de Desarrollo Agropecuario y Agroforestal (VDAyA) y Viceministerio de Comercio y Logística (VCLI) Interna que vienen desarrollando acciones para promover la producción de trigo y la valorización de los panes tradicionales que se elaboran en diferentes partes del país. Mediante el Instituto Nacional de Innovación Agricola y Forestal (INIAF) con la producción de semillas de trigo y el VCLI con el fortalecimiento de la cadena productiva del trigo y pan. Así, el VCLI realizo la Rueda de Negocios "Conecta Pan" en la ciudad de la Paz en fecha 09.09.2026, donde se generó más de Bs 2,8 MM en intenciones de negocio. El encuentro reunió a proveedores y representantes del sector panificador de siete departamentos. Destacan la participación de empresas proveedoras de harina de trigo, huevo, azúcar, manteca, levadura y aceite con el objetivo de facilitar acuerdos comerciales directos y mejorar las condiciones de acceso a los principales insumos que requiere la elaboración del pan.

1.3. Gobierno Municipal de Arani

El municipio de Arani logro la certificación del "Pan de Arani", mediante la obtención del registro de un Signo Distintivo en la modalidad de Marca Colectiva por el Servicio Nacional de Propiedad Intelectual (SENAPI), cuyo titular es el Gobierno Autónomo Municipal de Arani. Este importante reconocimiento contribuye a la preservación y valorización de un patrimonio alimentario emblemático de Cochabamba, fortaleciendo su identidad territorial, garantizando la diferenciación de su origen y resaltando su estrecha vinculación con las familias productoras de trigo de la región.

Esta iniciativa facilita la visibilización, rescate y revalorización de la diversidad de granos, cereales y raíces utilizados en la elaboración de panes tradicionales del valle alto del departamento de Cochabamba, productos que constituyen un componente fundamental de la alimentación cotidiana. Asimismo, busca destacar los conocimientos, prácticas y saberes ancestrales asociados a su producción, contribuyendo a la preservación de la identidad cultural y gastronómica del país.

1.4. El Patrimonio Alimentario como medio para enfrentar el cambio climático

Al integrar a las familias productoras como actores visibles dentro de la oferta turística y gastronómica del territorio, se favorece la construcción de circuitos económicos más inclusivos, fortaleciendo al mismo tiempo la valorización social, cultural y económica del patrimonio alimentario. Esta estrategia permite que los saberes y prácticas tradicionales vinculados a la planificación territorial, la agricultura andina, la conservación de la agrobiodiversidad y la gestión sostenible del agua no solo sean preservados y transmitidos a las nuevas generaciones, sino que también se conviertan en oportunidades para la generación de ingresos complementarios a través de su articulación con mercados emergentes relacionados con la gastronomía, el turismo y el consumo responsable.

Para las comunidades rurales, este proceso representa un doble beneficio: por una parte, contribuye al fortalecimiento de su identidad cultural, sentido de pertenencia y reconocimiento social; y por otra, amplía sus oportunidades de participación en cadenas de valor más equitativas, reduciendo la

dependencia de intermediarios y promoviendo una mayor vinculación con mercados que valoran el origen, la calidad y la sostenibilidad de los productos locales.

En este contexto, el Patrimonio Alimentario Regional (PAR) es un mecanismo para visibilizar y valorizar los productos, innovaciones, conocimientos y prácticas de la Agricultura Familiar Andina, a través de las expresiones cotidianas, tradicionales y territoriales. Desde esta perspectiva, la elaboración de panes no solo como un espacio de preparación y consumo de alimentos, sino como una práctica colectiva que preserva la memoria familiar y comunitaria, fortalece las identidades territoriales y articula de manera integral la elaboración de pan con la producción de trigo, la cultura, la innovación, los mercados y la sostenibilidad.

1.5. Panes tradicionales en Arani - Cochabamba

A lo largo del territorio nacional, comunidades urbanas y rurales han desarrollado una amplia diversidad de panes, masas, horneados, hornos tradicionales y prácticas alimentarias asociadas a festividades religiosas, ritualidades comunitarias, mercados populares, ciclos agrícolas, economías familiares y dinámicas territoriales (Dorta Vargas, 2015). Estas expresiones reflejan procesos históricos, interculturales y ecológicos profundamente vinculados al patrimonio alimentario boliviano.

A nivel del valle Alto realza el pan de Arani famoso por su elaboración artesanal en hornos de barro y su sabor único, vienen de la región de Arani (conocida como la "Tierra del Pan y del Viento") en Cochabamba, se elaboran con harina de trigo (a menudo integral o de malinos de piedra locales), manteca, huevo, leche o chicha y muchas variedades llevan quesillo o queso freso.

1.6. Experiencia en Perú: Pan de Ayacucho marca el camino para fortalecer el Patrimonio Alimentario Regional y la Agricultura Familiar Andina

En los Andes, la adaptación al cambio climático no solo incide en los campos de cultivo. También se construye en las cocinas, en los hornos tradicionales y en los saberes que conectan la producción con la cultura alimentaria de los territorios. Bajo esta premisa, el proyecto Andes Resilientes al Cambio Climático, con el apoyo de la COSUDE, viene impulsando el enfoque de Patrimonio Alimentario Regional (PAR) como una estrategia para fortalecer sistemas alimentarios más sostenibles, resilientes y profundamente arraigados en la Agricultura Familiar Andina (AFA).

Uno de los momentos clave que marcó el inicio de este proceso fue el apoyo a la publicación del libro Panes de Ayacucho el año 2025: ensayo y testimonios de una tradición bicentenaria. El libro no solo documenta la tradición, propone un camino para protegerla y proyectarla hacia el futuro. A partir de este proceso se impulsa el **Plan de Salvaguarda de la Panadería Tradicional Ayacuchana**, una iniciativa que busca asegurar la continuidad de este patrimonio vivo mediante acciones concretas que integran cultura, producción y desarrollo territorial. El plan plantea, entre otras líneas de acción:

- La certificación de competencias laborales para mujeres panaderas, como un paso clave para dignificar y reconocer su trabajo.
- La recuperación del trigo ayacuchano, fortaleciendo su producción desde la Agricultura Familiar Andina y revalorizándolo como el insumo principal de la panadería tradicional.
- La reducción de brechas tecnológicas, mejorando las condiciones de trabajo en los hornos sin perder la esencia artesanal que caracteriza a esta tradición.
- La creación de la Ruta del Pan Ayacuchano, integrando turismo, cultura y gastronomía para dinamizar economías locales y visibilizar este patrimonio alimentario.

El proceso pone en el centro la relación entre la Agricultura Familiar Andina y la panadería tradicional, reconociendo que el pan no puede entenderse sin el trigo local ni sin las familias que lo producen. Esta conexión permite no solo revalorizar productos y prácticas, sino también generar oportunidades económicas sostenibles en el territorio. Así, lo que comenzó con la publicación de un libro se ha convertido en una agenda de trabajo que articula a productores de la Agricultura Familiar Andina, panaderas tradicionales, instituciones públicas, actores privados y organizaciones de cooperación internacional.

1.7. Justificación

La macrorregión de los Valles de Cochabamba, históricamente reconocida como el granero de Bolivia, resguarda uno de los complejos agroalimentarios y culturales más importantes del patrimonio vivo del país. Dentro de este ecosistema, la producción de pan de Arani se considera como tradicional del Valle Alto el cual no representa únicamente una actividad económica o gastronómica aislada, sino un circuito territorial interdependiente y biocultural que conecta la tierra, la tecnología ancestral y el alimento simbólico.

El emblemático “Pan de Arani” es el resultado vivo de un sistema que inicia en los campos de la Agricultura Familiar Andina (AFA) en comunidades del municipio de Totora, donde se conservan variedades locales de trigo adaptadas a los microclimas de la región, y continúa a través de la transformación física del grano en las moliendas en Punata. Este circuito configura una auténtica "Ruta del Trigo y del Pan" que sostiene la identidad y la economía de la región. Sin embargo, este patrimonio alimentario se encuentra en una situación de vulnerabilidad crítica debido a tres factores:

- La variabilidad en las lluvias, las heladas prolongadas y las sequías afectan de manera directa los rendimientos y la estabilidad de los cultivos de trigo nativo de la AFA en Totora, poniendo en riesgo la base del suministro del grano.
- El uso masivo de harinas industriales importadas, refinadas y homogeneizadas amenaza con desplazar a la harina artesanal de Totora, alterando las propiedades bromatológicas, el sabor característico y el valor nutricional del Pan de Arani.
- Los saberes técnicos asociados al mantenimiento de los molinos y a las técnicas de fermentación lenta y cocción en hornos de barro tradicionales corren el riesgo de desaparecer al no ser transferidos a las nuevas generaciones.

Frente a esta problemática, la presente consultoría tiene como acción estratégica los siguientes aspectos principales:

- En el marco de la segunda fase del Proyecto, visibilizar este circuito permitirá fortalecer los medios de vida de los productores trigueros de la AFA, promoviendo sistemas agro-productivos más resilientes al cambio climático.
- Se fortalecerá el reconocimiento de pan de Arani con un registro técnico sistematizado que conecte la ruta trigo-pan desde Totora y Punata. Mediante el estudio se pretende registrar su narrativa con enfoque intercultural y de género, visibilizando a las familias de la AFA, maestros molineros y familias panaderas como portadores fundamentales de saberes.
- Al sistematizar y mapear esta ruta, se generan insumos de alta calidad técnica, y narrativa, indispensables para el diseño de futuras políticas públicas, proyectos de turismo gastronómico sostenible, educación alimentaria y marcas de certificación territorial (indicaciones geográficas) que protejan la panificación artesanal boliviana con enfoque de patrimonio alimentario y resiliencia climática.

2. OBJETIVOS DEL SERVICIO

2.1. Objetivo general

Revalorizar el patrimonio alimentario del pan tradicional de Arani de Cochabamba, fortaleciendo la articulación entre productores de trigo de la agricultura familiar andina, molineros y panificadores artesanales de la ruta Totora-Punata-Arani, mediante la conservación y promoción de la agrobiodiversidad local, el impulso de sistemas de producción agroecológicos y el desarrollo de una cadena de valor inclusiva y resiliente frente a los efectos del cambio climático.

2.2. Objetivos específicos

1) Identificar y caracterizar a los productores de la Agricultura Familiar Andina del municipio de Totora que conservan variedades tradicionales de trigo, elaborando lineamientos de fortalecimiento productivo orientados a la conservación de la agrobiodiversidad, la producción agroecológica y la adaptación al cambio climático en sus planes de desarrollo.
2) Documentar y analizar el eslabón de transformación de trigo en harina en el municipio de Punata, rescatando los conocimientos asociados a la molienda tradicional en molinos de piedra e hidráulicos, así como el rol de los molineros artesanales y las características diferenciadas de las harinas locales.
3) Consolidar el registro y sistematización de los conocimientos, prácticas y técnicas vinculadas a la elaboración de los panes tradicionales de Arani, considerando los procesos de amasado, los tipos de hornos tradicionales y el rol de las familias panificadoras como portadoras de este patrimonio alimentario.
4) Desarrollar una propuesta de articulación comercial equitativa y fortalecimiento competitivo para los panes tradicionales de Arani, basada en el análisis de su cadena productiva, con el fin de promover su diversificación, valorización como patrimonio alimentario y la sostenibilidad del Plan de Salvaguardia ante el cambio climático.
5) Formular un Plan de Salvaguardia participativo para la protección, promoción y valorización del patrimonio alimentario asociado a la ruta Trigo-Pan: Totora-Punata-Arani, incorporando acciones para la conservación de saberes tradicionales, el fortalecimiento de la cadena de valor y la resiliencia frente al cambio climático.

3. ALCANCE DEL SERVICIO

Fase 1: Diagnóstico de la cadena trigo-harina-pan (Totora-Punata-Arani)

Diseño metodológico

- Diseñar instrumentos de recolección de información.
- Definir criterios de caracterización de trigos, harinas y panes tradicionales.
- Mapeo de actores

Fase 2. Diagnóstico de la cadena trigo-harina-pan

Totora

- Identificar productores de trigo que conservan variedades locales y caracterizar sus parcelas.
- Cuantificar la superficie cultivada, producción y disponibilidad de grano según variedad.
- Describir las prácticas de manejo del cultivo, incluyendo uso de agroquímicos y alternativas agroecológicas.

- Identificar los principales impactos climáticos que afectan la producción de trigo y medidas de adaptación posibles.

Punata

- Identificar y caracterizar los molinos tradicionales de trigo en Punata.
- Identificar las variedades con mayor rendimiento para la molienda, información que servirá de base para identificar a los productores de las comunidades del municipio de Totora.
- Registrar los procesos de molienda tradicional en molinos de piedra e hidráulicos.
- Caracterizar las harinas locales según sus atributos y usos.
- Documentar los conocimientos y prácticas de los molineros tradicionales mediante entrevistas.
- Identificar las principales fortalezas, limitaciones y riesgos para la continuidad de la molienda tradicional.

Arani

- Identificar y caracterizar a los panificadores tradicionales y las tipologías de hornos.
- Identificar la preferencia de molinos y las variedades de trigo para la adquisición de harinas.
- Documentar los procesos de elaboración de los panes tradicionales de Arani, incluyendo técnicas de amasado y uso de masa madre.
- Registrar las prácticas de fermentación y horneado utilizadas por las familias panificadoras.
- Describir el rol de las familias panificadoras en la conservación y transmisión de los saberes asociados al Pan de Arani.
- Identificar las principales fortalezas, desafíos y oportunidades para la continuidad de la panificación tradicional.

Fase 3: Trabajo de Campo Participativo:

- Trabajo con al menos 100 productores de trigo en al menos 3 comunidades del municipio de Totora para impulsar la producción ecológica de trigo en al menos 20 hectáreas con variedades locales (Tepoca, Totora y otras priorizadas por los panaderos y molinos) para la campaña 26-27.
- Implementación de al menos 3 estaciones de bioinsumos (1 por comunidad) para la aplicación en las parcelas de trigo.
- Capacitación y asistencia técnica en al menos 100 productores de trigo en producción ecológica.
- Generación de datos productivos y reportes de cosecha de trigo según variedades.
- Levantamiento de datos sobre el manejo técnico actual del cultivo, identificación de cuellos de botella para la producción limpia y co-diseño comunitario de estrategias en el manejo del cultivo y de adaptación al cambio climático.
- Apoyo a la producción ecológica de al menos 22 toneladas de trigo en la campaña 26-27.
- Seguimiento a la molienda de al menos 10 toneladas de trigo para harina en Punata en la gestión 2027.

Fase 3: Trabajo de Asistencia Técnica Participativa: Totora

- Diseñar una propuesta técnica para la transición y consolidación de la producción ecológica de trigo con enfoque de resiliencia climática.
- Brindar asistencia técnica a al menos 100 productores de trigo en 3 o 4 comunidades del municipio de Totora en producción, manejo y cosecha de trigo bajo prácticas agroecológicas.

- Implementar y promover prácticas de adaptación al cambio climático en los sistemas productivos de trigo.
- Registrar y sistematizar datos productivos durante la campaña agrícola por variedad de trigo.

Fase 4: Identificación de los canales de comercialización y análisis socioeconómico de la cadena trigo-harina-pan (Totora, Punata, Arani y Cochabamba)

- Identificar los canales de comercialización de la cadena trigo-harina-pan (Totora, Punata, Arani y Cochabamba).
- Análisis de la demanda y de la disposición a pagar por un producto con origen y trigo local (encuesta o consulta a muestra de consumidores y compradores).
- Costos de producción de trigo por hectárea y por variedad (manejo agroecológico frente a manejo convencional), rendimientos, ingresos netos y punto de equilibrio para las familias de Totora.
- Determinación preliminar del costo de perdida por eventos climáticos para el eslabón productivo (pérdidas por helada o sequía) y el costo de las medidas de adaptación propuestas.
- Evaluación de viabilidad económica de las estaciones de bioinsumos (costos de operación, costo evitado de insumos, sostenibilidad comunitaria).
- Propuesta de mecanismos de articulación comercial entre eslabones de la cadena (acuerdos de abastecimiento, precios de referencia, calendarios de compra).

Fase 5: Construcción de la Narrativa Territorial:

- A través de entrevistas semiestructuradas se redactará la historia del pan de Arani desde el grano hasta la mesa, visibilizando a los portadores de saberes (productores, molineros y panaderos).
  - Historia y origen de los productos.
  - Ingredientes y materias primas utilizadas.
  - Técnicas de elaboración.
  - Formas de comercialización.
  - Conocimientos y prácticas tradicionales.
  - Importancia cultural y alimentaria.
- Catálogo ilustrado digital
  - Seleccionar productos representativos.
  - Productores y portadores de conocimientos
  - Elaborar fichas descriptivas.
  - Incorporar fotografías, historia, ingredientes y procedencia.
  - Visibilizar la cadena de valor desde el trigo hasta el pan.

Fase 6: Formulación del Plan de Salvaguarda: Sobre la base de los resultados obtenidos, se elaborará un Plan de Salvaguardia orientado a garantizar la continuidad, protección y valorización de los panes tradicionales. El plan contemplará:

- Identificar amenazas, oportunidades y necesidades de intervención.
- Definir objetivos y líneas estratégicas.
- Proponer acciones y acuerdos de fortalecimiento productivo, cultural y comercial.
- Facilitar la conformación de un Comité Impulsor del Plan de Salvaguardia en base a los actores clave
- Establecer indicadores y responsables de implementación.
- Propuesta de sostenibilidad del Plan de Salvaguardia, responsables de implementación, fuentes de financiamiento posibles e indicadores de seguimiento (resiliencia, ingresos, empleo, participación de mujeres y jóvenes).

4. PRODUCTOS ENTREGABLES

Productos	Descripción	Plazo de entrega
Primer producto	1.1 Plan de trabajo que incluya procedimientos, metodología y cronograma detallado 1.2 Mapeo de actores de la cadena productiva y ruta trigo-pan de Arani 1.3 Diseño de instrumentos de recolección y sistematización de información.	Hasta los 10 días
Segundo producto	2.1 Identificación de variedades selectas para la producción de Pan de Arani en base a información de panaderos de Arani y molinos de Punata. 2.2 Diagnostico de la cadena productiva trigo-harina-pan en Totora, Punata y Arani 2.3 Desarrollo e implementación de la estrategia de Asistencia Técnica Participativa en la producción agroecológica de trigo en Totora. 2.4 Mapas georreferenciados que vinculen zonas productoras de trigo en Totora con los molinos tradicionales en Punata y panaderías en Arani	Hasta los 40 días
Tercer producto	3.1 Línea base de actores de la cadena en Totora, Punata y Arani. 3.2 Registro de los panes tradicionales de Arani. 3.3 Registro de productores, molineros y panificadores tradicionales. 3.4 Registro de los canales de comercialización de la cadena productiva 3.5 Análisis socioeconómico de la cadena trigo-harina-pan (Totora, Punata, Arani y Cochabamba)	Hasta los 120 días
Cuarto producto	4.1 Catálogo ilustrado del patrimonio alimentario vinculado al trigo y el pan en formato digital. 4.2 Plan de Salvaguardia para la conservación y valorización de los panes tradicionales de Arani dentro la cadena productiva trigo-pan (Totora, Punata, Arani, Cochabamba). 4.3 Propuesta de sostenibilidad del Plan de Salvaguardia	Hasta los 160 días
Quinto producto	5.1 Reporte de Asistencia Técnica Participativa en la producción agroecológica de trigo en Totora y de las estaciones de bioinsumos. 5.2 Propuesta de fortalecimiento de la cadena trigo-harina-pan, a través de conformación de un Comité Impulsor como estrategia de resiliencia climática.	Hasta los 190 días

Los informes deberán presentarse en formato digital a los correos electrónicos: osvaldo.limachi@helvetas.org; erika.ferrufino@produccion.gob.bo; susana.mejillones@heveltas.org, debiendo contener respaldos fotográficos, actas, listas de participantes, actas, base de datos productores/as y otros según sea pertinente. Asimismo, entrega en físico para procesamiento de pago.

5. SUPERVISIÓN Y COORDINACIÓN

El desarrollo del servicio de consultoría y de los contenidos de los productos se realizará bajo la supervisión de la Coordinación Nacional del Proyecto Resilientes al Cambio Climático y el acompañamiento del Viceministerio de Desarrollo Agropecuario y Agroforestal.

6. APROBACIÓN DE LOS PRODUCTOS Y AUTORIZACIÓN DE PAGO

La aprobación de la Coordinación en Bolivia. A la aprobación de los productos y la entrega de los comprobantes de pagos, se autorizará el pago respectivo. Los informes de aprobación u observaciones serán presentados dentro de los siete (7) días calendario; en caso de existir observaciones, éstas deberán ser subsanadas por el consultor en no más de 7 (siete) días calendario. La consultoría deberá presentar sus productos en formato digital, en los plazos establecidos, a la persona designada como Supervisor. Después de la revisión y solicitud de ajustes y/o

complementaciones por parte del Supervisor, presentarán la versión aprobada en forma física con una nota dirigida al Supervisor. Con fines del cálculo de multas, la fecha de presentación digital corresponde a la fecha de entrega.

7. PLAZO DE EJECUCIÓN

La adjudicación y ejecución de esta consultoría será total. La consultoría tendrá un plazo máximo de **190 días calendario**, a partir de la suscripción del contrato, para el desarrollo de los productos de la consultoría.

8. MONTO Y FORMA DE PAGO

El presupuesto asciende a **190.000,00 Bs. (*Ciento noventa mil bolivianos 00/100*)** que incluyen todos los impuestos de Ley, otros aportes correspondientes al servicio (Gestora), etc. El monto incluye costos de viajes, viáticos, transporte, talleres y materiales.

Pagos	Productos Entregables	Monto Bs.
Primero	Aprobación del primer producto (15%)	28.500,00
Segundo	Aprobación del segundo producto (20 %)	38.000,00
Tercero	Aprobación del tercer producto (25%)	47.500,00
Cuarto	Aprobación del cuarto producto (25 %)	47.500,00
Quinto	Aprobación del cuarto producto (15%)	28.500,00
	Total	**190.000,00**

El consultor deberá emitir la factura correspondiente por el monto total del pago recibido por cada producto, esta nota fiscal deberá estar a nombre de Helvetas Swiss Intercooperation con número de Identificación Tributaria (NIT) 286350020. En caso de no emitir la factura correspondiente se procederá a la retención de Impuestos de Ley de acuerdo con la normativa vigente previa solicitud por escrito de la Consultora. De manera previa al pago, la Consultora efectuará el pago respectivo a la GESTORA.

9. MULTAS

El CONSULTOR se obliga a cumplir con el cronograma y el plazo de entrega de los productos establecidos en el presente documento, caso contrario será multado con el 0.5% del monto de contrato por día de retraso a la presentación de cualquier producto. La suma de las multas no podrá exceder en ningún caso el veinte por cien (20%) del monto total del contrato, pudiéndose resolver el mismo por acuerdo de partes si se verifica el monto de multa correspondiente a este porcentaje.

10. RESPONSABILIDAD PROFESIONAL

El CONSULTOR asume absolutamente la responsabilidad técnica, de los servicios profesionales prestados, conforme lo establecido en los presentes Términos de Referencia, por lo que deberá desarrollar su trabajo conforme a las más altas normas técnicas de competencia profesional, conforme a las leyes, normas de conducta y costumbres locales, por lo que en caso de ser requerida su presencia por escrito, para cualquier aclaración, de forma posterior a la liquidación del contrato, se compromete a no negar su participación.

11. PROPIEDAD INTELECTUAL Y CONFIDENCIALIDAD

Queda establecido en los presentes términos de referencia (TDR's), que toda la documentación o producción intelectual resultante del trabajo realizado por el o la consultor (a), así como los informes

que emita y toda otra información complementaria será considerada desde su elaboración como propiedad del contratante, el cual tendrá los derechos exclusivos para publicar, modificar o difundir los mismos. Este derecho continuará vigente aún concluida la relación contractual entre partes. Los materiales producidos, así como la información a la que este tuviere acceso, durante o después de la ejecución del presente contrato, tendrá carácter confidencial, quedando prohibida su divulgación a terceros, exceptuando los casos en que el contratante emita un pronunciamiento escrito estableciendo lo contrario.

12. ANTICORRUPCIÓN

El consultor declara y garantiza que no ha ofrecido, prometido, autorizado ni entregado, directa o indirectamente, ningún pago indebido, beneficio, dádiva o ventaja a servidores públicos, representantes del contratante o terceros relacionados, con el propósito de influir en el proceso de contratación o en la ejecución del presente servicio. El incumplimiento constituirá causal inmediata de resolución del contrato, sin perjuicio de las acciones legales correspondientes.

13. CONFLICTO DE INTERÉS

El consultor declara no tener conflictos de interés reales, potenciales o aparentes que puedan afectar su independencia en la ejecución de la consultoría. El consultor se compromete a informar de manera inmediata y por escrito cualquier situación que pueda constituir conflicto de interés durante la vigencia del contrato.

14. PERFIL DEL CONSULTOR / EMPRESA

Para la consultoría se propone un equipo mínimo de especialistas: un profesional en ciencias sociales, un agrónomo y un especialista en cadenas de valor y mercado. Uno de ellos fungirá como líder de equipo, responsable de la calidad de los productos y de la relación con el equipo en sus tiempos parciales y la coordinación del proyecto, bajo las siguientes especificaciones:

14.1. Especialista en Ciencias Sociales

- **Formación:** Profesional con título en provisión nacional en Antropología, Sociología, Gestión Cultural, Historia, Gastronomía, Ingeniería en Alimentos, Gestión Cultural o ramas relacionadas afines. Se valorará positivamente estudios de postgrado en patrimonio alimentario, desarrollo rural o soberanía alimentaria.
- **Experiencia General:** Mínimo 10 años de experiencia general en el sector público, privado u organismos de cooperación internacional.
- **Experiencia Específica:** Mínimo de 5 años de experiencia demostrable en la conducción de investigaciones cualitativas, diagnósticos participativos en comunidades rurales/urbanas y sistematización de saberes culturales o estudios de cadenas agroalimentarias en el contexto boliviano.

14.2. Especialista en Producción Agrícola

- **Formación:** Profesional en Agronomía y/o ramas afines (Medio Ambiente, Desarrollo Rural, etc.).
- **Experiencia General:** Mínima de 10 años en estudios, diagnósticos y proyectos en agricultura familiar, gestión de riesgos y cambio climático.
- **Experiencia Específica:** Mínima de 5 años en producción de trigo, asistencia técnica o evaluación de proyectos de producción de trigo, agroecológica, orgánica o de agricultura sostenible en zonas andinas o de valles.

14.3. Especialista en Cadenas de Valor

- **Formación:** Profesional en Economía, Economía Agrícola, Agronomía, Ingeniería Comercial, Ingeniería Económica, Administración de Empresas, Desarrollo Rural o ramas afines. Se valorará el postgrado en desarrollo económico territorial, cadenas de valor, economía agrícola o economía del cambio climático.
- **Experiencia General:** Mínima de 8 años en cadenas de comercialización y proyectos en agricultura familiar.
- Experiencia Específica: Mínima de 4 años en estudios de cadenas de valor agroalimentarias, estudios de mercado, formulación de planes de negocio con organizaciones de productores/as o micro y pequeñas empresas, de preferencia en el contexto andino o de valles de Bolivia.

15. PROCEDIMIENTO DE CONVOCATORIA, POSTULACIÓN, SELECCIÓN Y CONTRATACIÓN

La convocatoria para este tipo de servicio de consultoría se realizará **por Convocatoria Pública,** de acuerdo con el Manual Operativo Financiero del Proyecto Andes Resilientes, Fase 2. El procedimiento y cronograma para este proceso es el siguiente:

1) Convocatoria pública será lanzada el 26 de octubre 2026 mediante redes sociales.
2) Las propuestas serán recibidas a los e-mails angela.robles@helvetas.org, osvaldo.limachi@helvetas.org, hasta el 2 de noviembre de 2026.
3) Evaluación de las propuestas hasta el 4 de noviembre de 2026.
4) Fecha estimada de inicio del servicio el 5 de noviembre de 2026.

16. REQUISITOS ADMINISTRATIVOS

Adjunto a la propuesta técnica se debe presentar documentos si corresponde a persona natural o persona jurídica:

Persona natural:

- Hoja de vida del líder y equipo consultor adjuntando documentos que validen su experiencia y formación.
- Copia de NIT. Si no otorgará factura, se procederá a la retención de los impuestos que correspondan considerando el valor del contrato. Mencionar en la nota de interés.
- Copia de carnet de identidad.
- Copia del registro a la Gestora Pública.
- Copia del registro en una Caja de Salud Pública excepto el SUS. En caso de no contar con un seguro de salud público se le descontará del monto de la propuesta económica adjudicada el valor correspondiente al costo de afiliación a la caja de salud pública (10 %), dicho descuento afectará el valor total del contrato. Mencionar en la nota de interés.

Persona Jurídica (empresa):

- Hoja de vida institucional
- Copia de NIT.
- Copia del registro en SEPREC
- Copia de carnet de identidad del Representante legal
- Copia del registro a la Gestora Pública
- Copia del registro en una Caja de Salud Pública
- Copia del último pago de aporte a la Caja de Salud Pública
- Copia del último pago de aporte a la Gestora Pública.

El contrato se firma con una sola persona en caso de persona natural y con el representante legal cuando es como persona jurídica.

17. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación y selección se realizará considerando: a) la presentación de documentos administrativos y b) la propuesta técnica y c) Experiencia para la realización del servicio. Los criterios de selección a ser aplicados son los siguientes:

1) Nota de interés; Documentos administrativos (cumple/no cumple)
2) Propuesta técnica, entre 8 a 10 páginas (60 %)
   Calidad técnica, Metodología, Descripción de entregables, Plazo de entrega
3) Hoja de vida en formato libre, entre 5 a 6 páginas (40%)
   Formación, Experiencia

La Paz, 23 de octubre de 2026