

# one earth FUTURE

*Paz a Través de la Gobernanza*



**PASO COLOMBIA**

Paz Sostenible para Colombia

*un programa de One Earth Future*

Convocatoria para la presentación de propuestas de Consultoría para la cadena de valor de sachá inchi **Plukenetia volubilis L** en el departamento de Arauca.

## **Términos de Referencia Convocatoria Abierta**

**Noviembre 28 de 2022**

<b>Nombre del proyecto</b>	Atendiendo La Migración y las Cadenas de Valor en Arauca mediante el fortalecimiento de la productividad y sostenibilidad de la cadena productiva de Sacha Inchi
<b>Ubicación del proyecto</b>	Departamento: Arauca. Municipios: Saravena, Fortul y Arauquita
<b>Nombre de los ejecutores del proyecto</b>	PASO Colombia -Paz Sostenible para Colombia- es un programa de One Earth Future Foundation Inc
<b>Duración del proyecto</b>	12/2022 – 12/2024 (24 meses)
<b>Dirigida a</b>	Personas naturales o jurídicas

## 1. Descripción del proyecto

El proyecto “Atendiendo la Migración y las Cadenas de Valor de la Región de Arauca” es una iniciativa de la organización PASO Colombia un Programa de One Earth Future Foundation INC, que busca fortalecer con una propuesta técnica y económica de consultoría en: a) el aprovechamiento de los productos derivados de la Sacha y b) el desarrollo y aprendizaje en las comunidades de buenas prácticas agrícolas de producción de esta nuez, a través de la vinculación de una organización con la capacidad técnica para desarrollar las siguientes actividades:

**Actividad 1:** Desarrollar productos derivados de la sachá inchi como bebidas energizantes, snacks, mantequillas, harinas, entre otros, que tengan difusión en el mercado de la alimentación escolar, indicando su valor nutricional y su costo según la escala de producción.

**Actividad 2:** Desarrollar productos de sachá inchi para el consumo animal, indicando también su costo, según la escala de producción.

**Actividad 3:** Realizar pruebas con personas para conocer el grado de aceptación de las mismas por estos productos, así como con productores del agro para verificar sus propiedades.

**Actividad 4:** Asesoría y acompañamiento para la adquisición de licencias de producción y comercialización de los productos derivados de la sachá inchi.

**Actividad 5:** Capacitación de 5 asociaciones en elaboración de alimentos a base de Sachá Inchi en Arauca (que cobije a Saravena y Arauquita).

## 2. Contexto

PASO Colombia -Paz Sostenible para Colombia- es un programa de One Earth Future Foundation Inc que trabaja desde hace seis años en el país bajo un esquema de plataforma colaborativa que tiene como propósito aumentar la productividad, la sostenibilidad y el desarrollo rural inclusivo en territorios afectados por el conflicto armado, propiciando una mejor sinergia y relacionamiento entre el Estado, el sector privado y las comunidades rurales, por medio del diseño e implementación de procesos productivos y comerciales pertinentes que ayudan a solucionar necesidades concretas de las comunidades y de los territorios.

Bajo la metodología aprender haciendo, PASO Colombia ha orientado su trabajo hacia la generación de capacidades de las comunidades con las cuales trabaja: población reincorporada, familias que han realizado sustitución de cultivos ilícitos, población migrante y organizaciones campesinas.

En el marco del trabajo con población migrante PASO Colombia en cooperación con el Banco Interamericano de Desarrollo inicia en el año 2021 el proyecto **Atendiendo La Migración y las Cadenas de Valor en Arauca**, con el fin de mejorar el empleo de migrantes venezolanos en

Saravena, Fortul y Arauquita a través del fortalecimiento de la productividad y sostenibilidad de las cadenas productivas de: cacao, sacha inchi y apicultura, bajo la implementación del modelo Escuelas Rurales Alternativas (ERA). Este objetivo se lograría a través de la consecución de las siguientes metas:

- Generar oportunidades de inclusión socio-económica y empleo para población local vulnerable y migrantes venezolanos al fortalecer las cadenas productivas de la región.
- Desarrollar habilidades en población migrante venezolano y mujeres, para mejorar su empleabilidad y conectarlos con empleadores.
- Fortalecer asociaciones de productores y cooperativas.
- Mejorar la productividad, resiliencia y posición de mercado del cacao y la introducción de nuevos cultivos con amplia proyección de mercado como la sacha inchi y la miel (superfoods).
- Impactar 1,300 beneficiarios: mujeres, jóvenes, migrantes, población local vulnerable.

Con la cadena de sacha inchi (**Plukenetia volubilis L**) PASO Colombia viene acompañando desde 2018 el trabajo de los reincorporados del ETCR Villa Paz ubicado en Filipinas inicialmente con el acompañamiento técnico para el cultivo de 15 hectáreas.

En el marco de este acompañamiento se ha fortalecido con apoyo técnico, maquinaria y equipos para la extracción del aceite de sacha inchi, su transformación y su aprovechamiento en la elaboración de productos derivados como la torta de sacha inchi cruda para la alimentación de animales, la fabricación de almendras tostadas y recubiertas de chocolate, la producción de una bebida nutricional tipo ensure y la realización de productos para el cuidado de la piel como cremas, aceites, jabones, entre otros.

La comercialización de los productos se ha estado haciendo a nivel local y nacional, se ha participado de varias ferias que han permitido abrir nuevos clientes. Las ventas se han sostenido en el tiempo a pesar de la pandemia y la dificultad con importaciones para la consecución de las botellas para el empaque del aceite. Actualmente cuentan con registro Invima para la extracción de aceite.

Las principales dificultades de la cadena de sacha inchi están en el eslabón de la producción y de la comercialización, en la actualidad son pocas las hectáreas dedicadas a este cultivo.

Inicialmente este cultivo llegó a la región en 2018 a través de la Cooperativa Sacha Colombia, los campesinos se entusiasmaron con los rendimientos del cultivo y se hicieron convenios para formar grupos asociativos o cooperativas, dieron capacitación en el cultivo y las personas de la región recibieron semillas para practicar y conocer del manejo del cultivo, 60 semillas por persona un aproximado de 80 personas. Con la expectativa que generaron se produjeron unas 20 hectáreas en Saravena y 3 hectáreas en Fortul, se cultivó y cuando se tenía la producción lista no había comprador.

Ante el no cumplimiento de ventas por parte de Sacha Colombia, algunas personas con cultivos y necesidad de vender sus productos investigaron y construyeron prensas caseras para la extracción del aceite. Actualmente muchas de estas hectáreas ya no existen, la población siente desconfianza

y desinterés para volver a producir, a pesar de que hay una buena demanda de fruto para el departamento de Santander donde existen acopiadores.

### 3. Descripción de las actividades

**Actividad 1: Desarrollar productos derivados de la sacha inchi como bebidas energizantes, snacks, mantequillas, harinas, galletas, pan, tortas entre otros, que tengan difusión en el mercado de la alimentación escolar, indicando su valor nutricional y su costo según la escala de producción**

- Diseñar alimentos a base de sancha inchi para consumo humano.
- Realizar demostraciones de método, de tal manera que los participantes del proyecto se empoderen de elaboración de estos productos.
- Establecer el valor nutricional y de costos de los productos.

**Actividad 2: Desarrollar productos de sacha inchi para el consumo animal, indicando también su costo, según la escala de producción.**

- Diseñar alimentos a base de sancha inchi para consumo animal.
- Realizar demostraciones de método, de tal manera que los participantes del proyecto se empoderen de elaboración de estos productos.
- Establecer el valor nutricional y de costos de los productos.

**Actividad 3: Realizar pruebas con personas para conocer el grado de aceptación de las mismas por estos productos, así como con productores del agro para verificar sus propiedades.**

- Hacer un análisis sensorial o test sensorial de alimentos es evaluar las diferentes propiedades, características o atributos de los productos, utilizando para ello los cinco sentidos: vista, gusto, olfato, tacto y oído
- Hacer análisis bromatológico de los alimentos para consumo animal e identificar las especies de mas importancia para su uso.
- Realizar comparativos entre el alimento a base de sacha inchi y los concentrados comerciales.

**Actividad 4: Asesoría y acompañamiento para la adquisición de licencias de producción y comercialización de los productos derivados de la sacha inchi.**

- Identificar la normatividad vigente para adquirir licencias para productos alimenticios.

- Realizar acompañamiento a las asociaciones y productores para la adquisición de licencias.

**Actividad 5: Capacitación de 5 asociaciones en elaboración de alimentos a base de Sacha Inchi en Arauca (que cobije a Saravena y Arauquita).**

- Realizar talleres teórico prácticos en elaboración de los alimentos, siguiendo las recomendaciones de la actividad 1 y 2, y siguiendo recomendaciones técnicas en manipulación de alimentos.
- Realizar jornada unificada de degustación y/o comercialización de los productos obtenidos (participación en feria, mercado campesino, entre otros).

- **Resultados esperados**

**Actividad 1: Desarrollar productos derivados de la sacha inchi como bebidas energizantes, snacks, mantequillas, harinas, galletas, pan, tortas entre otros, que tengan difusión en el mercado de la alimentación escolar, indicando su valor nutricional y su costo según la escala de producción**

- Diseñar mínimo (3) formulas o/y recetas alimentos a base de sancha inchi para consumo humano.
- Realizar mínimo (3) demostraciones de método, de tal manera que los participantes del proyecto se empoderen de elaboración de estos productos.
- Establecer las tablas de los valores nutricionales y de costos por productos.

**Actividad 2: Desarrollar productos de sacha inchi para el consumo animal, indicando también su costo, según la escala de producción.**

- Diseñar mínimo (3) alimentos a base de sancha inchi para consumo animal.
- Realizar mínimo (3) demostraciones de método, de tal manera que los participantes del proyecto se empoderen de elaboración de estos productos.
- Establecer las tablas de los valores nutricionales y de costos por productos

**Actividad 3: Realizar pruebas con personas para conocer el grado de aceptación de las mismas por estos productos, así como con productores del agro para verificar sus propiedades.**

- Informe de las pruebas del análisis sensorial o test sensorial de alimentos es evaluar las diferentes propiedades, características o atributos de los productos, utilizando para ello los cinco sentidos: vista, gusto, olfato, tacto y oído

- Resultados laboratorio del análisis bromatológico de los alimentos para consumo animal e identificar las especies de más importancia para su uso.
- Informe de resultados la prueba comparativa entre el alimento a base de sachá inchi y los concentrados comerciales.

**Actividad 4: Asesoría y acompañamiento para la adquisición de licencias de producción y comercialización de los productos derivados de la Sachá Inchi.**

- Hoja de ruta para las asociaciones y productores para la adquisición de licencias.
- Apoyo en la gestión documental para la adquisición de licencias.

**Actividad 5: Capacitación de 5 asociaciones en elaboración de alimentos a base de Sachá Inchi en Arauca (que cobije a Saravena y Arauquita).**

- Cinco talleres teóricos prácticos en 5 asociaciones productoras o transformadoras de sachá Inchi.
- Una jornada de degustación y/o comercialización de los productos obtenidos.
- Presentar evidencias de las capacitaciones y jornada.

**4. Competencias y cualificaciones requeridas del contratista seleccionado**

El contratista seleccionado será el responsable de la ejecución general del proyecto, contratación del personal técnico necesario para el desarrollo de las actividades y la presentación de informes y evidencias de los productos definidos.

El proponente deberá demostrar:

- (a) Amplios conocimientos y experiencia técnica en la realización de acompañamientos a productores.
- (b) Presentar un equipo técnico con experiencia acreditada para el desarrollo de las actividades del proyecto, mínimo debe componerse con: Coordinador ingeniero de alimentos, profesional idóneo en elaboración de dietas para alimentación de animales, profesional en procesos de transformación y extensionistas rurales.
- (c) Soportar un historial desarrollando este tipo de acompañamientos en contratos por montos iguales o superiores al objeto de la presente convocatoria.
- (d) Estar dentro del departamento de Arauca o garantizar su estadía allí para el buen desarrollo de las actividades objeto de esta convocatoria.

## 5. Presupuesto

- a. Monto disponible para el proyecto: COP\$57.600.000.
- b. Forma de pago: a convenir con el proponente de acuerdo con el cronograma de productos del contrato.
- c. Garantías para constituir:
  - Cumplimiento: 20% del valor del contrato, con una vigencia igual a la del contrato y cuatro (4) meses más.
  - Buen Manejo de Anticipo: por el 100% del valor del anticipo, con una vigencia igual a la del contrato y dos meses más.

## 6. Cronograma de la convocatoria

- a. Las preguntas que surjan por parte de los interesados se recibirán hasta el 30 de noviembre de 2022 a las 5:00 pm (hora Colombia) en el correo electrónico [jlucio@oneearthfuture.org](mailto:jlucio@oneearthfuture.org), [fcruz@oneearthfuture.org](mailto:fcruz@oneearthfuture.org) y [gmejia@oneearthfuture.org](mailto:gmejia@oneearthfuture.org) indicando el título de la convocatoria abierta, las respuestas se enviarán por medio de correo electrónico el día 02 de diciembre.
- b. La propuesta técnica y financiera debe ser enviada al correo electrónico [jlucio@oneearthfuture.org](mailto:jlucio@oneearthfuture.org), [fcruz@oneearthfuture.org](mailto:fcruz@oneearthfuture.org) y [gmejia@oneearthfuture.org](mailto:gmejia@oneearthfuture.org) a más tardar el día 07 de diciembre a las 5 p.m. (hora Colombia) indicando el número y título de la convocatoria abierta.
- c. Se comunicarán los resultados a todos los postulantes mediante correo electrónico a más tardar el 09 de diciembre de 2022.

Para postulaciones incluir:

- 1). Carta de presentación del proponente (Anexar certificado de existencia y representación legal y documentos que acrediten experiencia y capacidad técnica de la organización o persona jurídica).
- 2). Propuesta técnica (máximo 8 páginas) debe incluir cronograma de productos.
- 3). Propuesta económica en formato Excel y en pesos colombianos. La propuesta económica deberá incluir todos los costos relacionados con los productos.

4). Equipo del proyecto, anexar Hoja de vida con los soportes de identidad, formación y experiencia previa.

Por favor indicar en el asunto del correo: Convocatoria para la presentación de propuestas de Consultoría para la cadena de valor de sachá inchi en el departamento de Arauca.