



## **TERMINOS DE REFERENCIA**

### **CONSULTORIA:**

**SERVICIO DE CONSULTORÍA INTEGRAL: ESPECIALISTA EN CALIDAD Y HABILITACIÓN PARA LA VERIFICACIÓN TÉCNICA, SUPERVISIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROGRAMAS PGH (PHS Y BPM) SEGÚN NORMATIVA DE DIGESA EN LAS PLANTAS DE CHOCOLATE DE LA ASOCIACIÓN PARA LA PROMOCIÓN DEL CHOCOLATE PERUANO - APROCHOC**

### **PROYECTO:**

**“INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA EN LA PRODUCCIÓN SOSTENIBLE Y COMERCIALIZACIÓN DE CHOCOLATE BEAN TO BAR.”**

**PERÚ, MARZO DE 2026**

En el marco del Programa SeCompetitivo (Fase III) los presentes Términos de Referencia (TdRs) definen objetivos, actividades, productos y las condiciones del servicio de consultoría requeridos para APPCACAO y APROCHOC, que serán financiados con recursos de la Cooperación Económica Suiza - SECO.

## I. INTRODUCCIÓN

El **Programa SeCompetitivo** es una iniciativa de la Cooperación Económica Suiza – SECO que busca apoyar al Perú en la mejora de la competitividad del sector privado, contribuyendo así al desarrollo económico sostenible y la reducción de la pobreza. El programa se ejecuta en colaboración con el Ministerio de Economía y Finanzas – MEF, a través de la su Viceministerio de Economía – VME y la Secretaría Técnica del Consejo Nacional de Competitividad y Formalización – CNCF, como Contraparte Nacional, y cuenta con Helvetas Swiss Intercooperation, en el rol de Facilitador Nacional. El Programa SeCompetitivo en la Fase III, interviene en tres áreas estratégicas:

- I. Desarrollo productivo innovador y sostenible para el acceso a mercados: busca mejorar la productividad, calidad y capacidad de innovación de las cadenas de valor priorizadas; fomentar bienes y servicios de mayor valor agregado; y apoyar la integración de empresas y organizaciones a mercados competitivos.
- II. Mejora del clima de negocios, la facilitación del comercio y el acceso a financiamiento: tiene por finalidad simplificar trámites para impulsar la formalización; promover el acceso a servicios financieros; facilitar y reducir el costo del comercio transfronterizo.
- III. Fortalecimiento de competencias orientadas a las necesidades del mercado: busca incrementar la productividad del trabajo y mejorar la oferta de formación, certificación, información en las cadenas priorizadas.

La implementación del Programa SeCompetitivo se llevará a cabo a través de tres mecanismos:

- A. **Mecanismo A** - Iniciativas de Política Pública: Asistencia técnica a entidades públicas en el diseño y/o implementación de políticas que conduzcan a una mayor productividad y competitividad, en concordancia con las políticas nacionales en materia de competitividad.
- B. **Mecanismo B** - Proyectos de Cadenas de Valor Competitivas: Fortalecimiento de cadenas de valor a nivel regional a fin de aumentar la productividad, la oferta exportable y la generación de empleo.
- C. **Mecanismo C** - Asesoría especializada: Asesoría especializada y asistencia técnica con el apoyo de una red de instituciones y expertos suizos.

Los proyectos de cadenas de valor del Programa se desarrollan en las regiones de San Martín, Piura y La Libertad, priorizando las cadenas de café, cacao, banano, mango, granos andinos, palmito y sus derivados, así como el sector turismo.

En el marco de la Fase III del Programa SeCompetitivo, el 03 de julio de 2023 se suscribió el contrato entre la Secretaría de Estado para Asuntos Económicos – SECO y Helvetas Swiss Intercooperation, mediante el cual se otorgó a esta última el mandato como Facilitador Nacional, responsable de la implementación de las actividades del Programa y de la gestión de los recursos asignados.

Posteriormente, el 15 de setiembre de 2025, Helvetas Swiss Intercooperation, en su rol de Facilitador Nacional, suscribió con la Asociación Peruana de Productores de Cacao – APPCACAO y la Asociación para la Promoción del Chocolate Peruano – APROCHOC el Convenio de Cofinanciamiento N° 10–2025, con el objetivo de establecer los términos y condiciones para la ejecución del proyecto “Innovación y tecnología en la producción sostenible y comercialización de chocolate Bean to Bar”, en el marco del financiamiento del Mecanismo B.

El proyecto surge como respuesta a los principales desafíos que enfrentan las MIPYMES chocolateras y cooperativas del país, especialmente en regiones como San Martín, Piura, Amazonas, Pasco, Cusco y Lima, relacionados con la calidad, trazabilidad, asociatividad, acceso a mercados y sostenibilidad. En ese sentido, la presente consultoría se alinea directamente con el Resultado Intermedio 1, específicamente en el Producto 1.1 “Desarrollo de oferta de servicios especializados para la producción de chocolate de alta

calidad” y en la Actividad A:1.1.4, orientada a la asesoría para la implementación de los Principios Generales de Higiene (PHS y BPM) en las plantas de procesamiento de APROCHOC & APPCACAO.

## II. ANTECEDENTES:

La **Asociación Peruana de Productores de Cacao (APPCACAO)**, es una asociación civil sin fines de lucro fundada en el año 2004, debidamente inscrita en los Registros Públicos. Tiene carácter gremial y agrupa a cooperativas y asociaciones de productores cacaoteros, canalizando recursos a través de proyectos de desarrollo orientados a su fortalecimiento gremial, empresarial y técnico. Entre sus objetivos destacan la mejora de las condiciones de vida de los productores de cacao, la consolidación de la cadena productiva mediante el fortalecimiento de la calidad, productividad e imagen del cacao peruano, así como la promoción del desarrollo integral con enfoque ambiental, de equidad de género y protección de la niñez.

Por su parte, la **Asociación para la Promoción del Chocolate Peruano (APROCHOC)**, es un gremio que agrupa a empresas chocolateras, en su mayoría MIPYMES, con presencia principalmente en Lima y en regiones como San Martín, Ucayali, Cusco, Pasco, Amazonas y Piura. Actualmente, APROCHOC se encuentra en proceso de formalización ante los Registros Públicos. Su estructura organizativa está conformada por una Asamblea General y un Consejo Directivo integrado por un Presidente, Secretario y Tesorero, con un periodo de gestión de dos años (mayo 2025 – abril 2027). No cuenta con personal operativo permanente ni con sistemas formales de gestión contable, administrativa o financiera.

APROCHOC agrupa a 23 empresas chocolateras, que en conjunto suman 99 colaboradores y benefician de manera indirecta a aproximadamente 320 productores y actores de la cadena, ubicados en las regiones de San Martín, Lima, Amazonas, Cusco, Pasco, Piura y Ucayali, según detalle en el siguiente cuadro:

N°	DESCRIPCIÓN	REGIÓN	N° de colaboradores	N° BENEFICIARIOS
1	Cooperativa Allima Cacao	San Martín	3	100
2	Cooperativa ASPROC NBT	San Martín	2	50
3	Cooperativa Central de Aroma Tocache: CECAT	San Martín	3	150
4	KATO SAC-TIESTO	San Martín	2	1
5	CHOCOLATERIA ARTESANAL AMAZONICA SAC	San Martín	4	1
6	MAKAO: ARTURO URRELO	San Martín	2	1
7	GLOBAL COOP SAC	Lima	4	1
8	SUMAC VIDA S.A.C.	Lima	4	1
9	LUFERSA: ROSA MARÍA MARTÍNEZ FERNANDEZ	Lima	2	1
10	PREMIO REAL AGRONEGOCIOS SAC: ALKIMIA	Lima	4	1
11	MANSANO PERU SAC	Lima	4	1
12	ALLINCACAO SAC	Lima	3	1
13	INVERSIONES QUMARA PERÚ: QUMARA	Lima	5	1
14	PERÚ EN TI ALIMENTOS Y SERVICIOS S.A.C.	Lima	5	1
15	THEOBROMA INVERSIONES SAC: CACAOSUYO	Lima	9	1
16	CACAO VALLEY S.A.C.	Lima	4	1
17	REYCAL COMPANY S.A.C.	Amazonas	5	1
18	MANA PRODUCTOS Y SERVICIOS SAC: MANA	Amazonas	7	1
19	CHOCOMUSEO SAC	Cusco/Lima	7	1
20	KEMITO S.A.C.	Pasco	6	1
21	GOLDEN FOODS ASOCIADOS SAC: SHIRO	Pasco	2	1
22	CHOCOLATERÍA DEL PERÚ SAC: MAGIA PIURA	Piura	8	1
23	PIRI PIRIS: CHAVEZ AÑAZCO FREDY LENIN	Ucayali	4	1
<b>TOTAL</b>			<b>99</b>	<b>320</b>

En el contexto del mercado, las exportaciones de chocolate peruano alcanzaron USD 66.8 millones en 2024, registrando un crecimiento superior al 30 % respecto al año anterior, lo que evidencia el potencial del sector en mercados especializados. No obstante, la cadena de valor del cacao y chocolate continúa enfrentando limitaciones estructurales vinculadas a la falta de tecnología y equipamiento, el acceso restringido a financiamiento, y brechas en el cumplimiento de estándares de calidad, inocuidad y sostenibilidad. A ello se suma una débil articulación gremial y limitada capacidad de representación sectorial, lo que restringe sus oportunidades de crecimiento y acceso a nuevos mercados.

Frente a este escenario, el proyecto “Innovación y tecnología en la producción sostenible y comercialización de chocolate Bean to Bar” promueve la innovación, la adopción tecnológica, la competitividad y la sostenibilidad en toda la cadena del chocolate, con el propósito de posicionar el chocolate peruano, del grano a la barra, como un producto de alto valor agregado en los mercados nacionales e internacionales.

### **III. OBJETIVO DE LA CONSULTORÍA**

Contratar los servicios de una consultoría integral para realizar la validación técnica situacional y el saneamiento de procesos en las plantas de producción de chocolate de APROCHOC & APPCACAO, desplegando la asesoría, capacitación e implementación efectiva de los Principios Generales de Higiene (PGH: PHS y BPM), asegurando que el personal técnico quede entrenado y las plantas cuenten con la documentación, con la adecuación, mejoramiento en infraestructura y obtengan una hoja de ruta para su certificación/habilitación sanitaria según la normativa de DIGESA.

APPCACAO & APROCHOC agrupan a MIPYMES chocolateras en regiones clave (San Martín, Ucayali, Cusco, Pasco, Amazonas, Piura y Lima) que requieren estandarizar sus procesos para acceder a nuevos mercados. Este servicio de la Consultoría unifica la necesidad de verificar el cumplimiento de estándares (auditoría/diagnóstico) con la implementación efectiva de la normativa sanitaria exigida por DIGESA.

### **IV. OBJETIVOS**

#### **GENERAL:**

Realizar un servicio integral que abarque la validación técnica situacional y el saneamiento de procesos en las plantas de producción de chocolate de APROCHOC, para desplegar la asesoría, capacitación e implementación efectiva de los Principios Generales de Higiene (PGH: PHS y BPM), asegurando que el personal quede entrenado y las plantas cuenten con la documentación y hoja de ruta para su certificación/habilitación sanitaria según la normativa de DIGESA

#### **ESPECÍFICOS:**

- 4.1. Verificar y Supervisar: Realizar la verificación técnica in-situ del cumplimiento de estándares y seguimiento a los hallazgos de las auditorías y diagnósticos previos en las 23 plantas.
- 4.2. Implementar el sistema documental (Manuales y Procedimientos de PGH y BPM), asegurando que los registros y protocolos entregados reflejen la realidad operativa y las mejoras aplicadas en cada MYPE, según corresponda su clasificación en los Grupos del hallazgo de las Auditorías.
- 4.3. Capacitar a los miembros del equipo técnico de las PYMES en la aplicación práctica, llenado de registros y sostenimiento del sistema de calidad implementado.
- 4.4. Evaluar los procesos productivos y fórmulas durante la implementación para proponer mejoras técnicas que pide los estándares de calidad del producto final.
- 4.5. Coadyuvar a la Certificación: Gestionar los expedientes técnicos y emitir informes de aptitud para la obtención de la Habilitación Sanitaria.

## V. ALCANCES - METODOLOGÍA

La metodología de trabajo para el servicio de Consultoría Integral: Especialista en Calidad y Habilitación Sanitaria se desarrollará mediante un proceso secuencial, técnico y participativo, con una duración de ciento cincuenta (150) días calendarios. Este enfoque está orientado a garantizar la validación técnica situacional y el saneamiento de procesos en las plantas de producción de APROCHOC & APPCACAO, asegurando que el personal quede entrenado y las unidades productivas cuenten con la documentación necesaria para su habilitación sanitaria ante DIGESA.

El proceso involucrará una intervención directa en las plantas mediante un enfoque territorial dividido en dos zonas operativas: **Zona A (Lima)** y **Zona B (Regiones: San Martín, Ucayali, Amazonas, Pasco, Cusco y Piura)**. La metodología integra de manera articulada las fases de diagnóstico in-situ, ingeniería documental, capacitación técnica y soporte a la certificación, en un flujo coherente orientado al cumplimiento de los Principios Generales de Higiene (PGH: PHS y BPM).

La intervención será escalonada y combinará el trabajo de campo con el desarrollo de gabinete, asegurando la apropiación de los sistemas de calidad por parte de las PYMES asociadas. Se realizarán supervisiones para constatar el levantamiento de observaciones críticas y validar la infraestructura actual, permitiendo definir una hoja de ruta de adecuaciones físicas urgentes por planta.

### Etapas metodológicas:

- 1) **Supervisión de Hallazgos y Validación Técnica:** En esta etapa se realizará el análisis de los informes de diagnóstico previos y una gira de supervisión in-situ por las zonas para constatar el levantamiento de observaciones críticas y validar la infraestructura. Se generará una Matriz de Validación Técnica y una hoja de ruta específica por planta.
- 2) **Desarrollo Documental e Ingeniería de Calidad:** Fase de gabinete orientada a la redacción personalizada de Manuales BPM y PHS para cada empresa, junto con el diseño de formatos estandarizados (Kardex, controles). Se mantendrá un monitoreo remoto mientras las empresas ejecutan las mejoras físicas solicitadas.
- 3) **Implementación, Capacitación y Verificación:** Fase de campo centrada en el despliegue de los manuales aprobados y la ejecución de talleres prácticos para 50 técnicos sobre normativa DIGESA y gestión de registros. Concluye con una verificación final in-situ de la adherencia al sistema implementado.
- 4) **Soporte a la Certificación y Cierre:** Etapa final de gabinete para el armado de los expedientes técnicos de habilitación sanitaria y la emisión de un Informe de Aptitud que clasifique a las empresas listas para la inspección oficial de la autoridad sanitaria DIGESA.

## VI. ACTIVIDADES

Las actividades de la consultoría se desarrollarán de manera secuencial y articulada, en coherencia con los objetivos de calidad y la metodología técnica descrita. Cada actividad contribuye directamente a la obtención de los productos esperados y a la habilitación sanitaria de las plantas socias de **APROCHOC**.

Descripción	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5
<b>Actividad 1:</b> Elaboración y validación del Plan de Trabajo, detallando metodología, cronograma de viajes a regiones y presupuesto desglosado.	XX				
<b>Actividad 2:</b> Supervisión de hallazgos en campo, validación de infraestructura y emisión de la Matriz de Validación Técnica (Zonas A y B).	XX	XX			

<b>Actividad 3:</b> Ingeniería documental y redacción de Manuales BPM/PHS personalizados por empresa; monitoreo remoto de subsanación de infraestructura.			XX		
<b>Actividad 4:</b> Talleres prácticos de capacitación técnica a 50 operarios, despliegue de manuales y verificación final de adherencia al sistema.				XX	
<b>Actividad 5:</b> Armado de expedientes técnicos para DIGESA, taller de retroalimentación normativa y emisión del Informe Final de Aptitud.					XX

## VII. ENTREGABLES (PRODUCTOS)

Los entregables de la consultoría están vinculados a las actividades descritas y responden al objetivo de saneamiento de procesos y habilitación sanitaria de APROCHOC & APPCACAO.

Breve Descripción del Entregable (Producto)	Plazo de entrega
<b>Producto 1:</b> Plan de Trabajo aprobado, que incluye la metodología detallada, cronograma Gantt a 5 meses, cronograma de viajes y presupuesto desglosado.	Cinco (5) días calendarios desde la firma del contrato u orden de servicio.
<b>Producto 2:</b> Informe de Supervisión, Implementación y Capacitación. Incluye: Matriz de Validación Técnica, Manuales BPM/PHS personalizados por empresa e Informe de capacitación a 50 técnicos.	Ciento veinte (120) días calendarios desde la firma del contrato (Final del Mes 4).
<b>Producto 3:</b> Expedientes Técnicos y Cierre. Incluye: Carpetas técnicas listas para Habilitación Sanitaria ante DIGESA, Informe del Taller de Retroalimentación e Informe Final de Aptitud por empresa.	Ciento cincuenta (150) días calendarios desde la firma del contrato (Final del Mes 5).

Los productos serán materia de aprobación por parte del APROCHOC y APPCACAO a través del Coordinador del Proyecto con la No Objeción de HELVETAS según corresponda. Cualquier observación, atingencia o similar que pueda efectuarse sobre el producto y que merezca subsanaciones, aclaraciones o similares por parte de **EL/LA CONSULTOR/A**, serán solicitadas por el Coordinador del Proyecto, por estar a cargo de aprobar y garantizar la entrega final de los productos.

APROCHOC y APPCACAO a través del Coordinador del Proyecto revisará el producto presentado por **EL/LA CONSULTOR/A** en un plazo máximo de 5 días hábiles contados desde el día siguiente de ser estos recibidos. **EL/LA CONSULTOR/A** tendrá el mismo plazo para levantar las observaciones, contados desde el día siguiente de ser comunicados. En caso se hayan levantado todas las observaciones el Coordinador del Proyecto gestionará el pago respectivo.

En consultorías cuyo TdR requiera “No Objeción” de SECO, el pago del informe final estará sujeto a la aprobación previa de SECO, lo cual será solicitado por **HELVETAS**.

Los productos aprobados serán entregados por **EL/LA CONSULTOR/A** a APROCHOC y APPCACAO en versión digital en formato estabilizado (tipo PDF) y en formato modificable (tipo Word).

Especificaciones del proceso de elaboración, validación y aprobación de los entregables:

### a) 1er. Producto: Plan de trabajo

El Plan de Trabajo constituye el instrumento orientador de la consultoría y deberá detallar de manera clara y ordenada:

- La metodología de intervención, alineada a los objetivos de verificación técnica e implementación de sistemas de calidad.
  - El cronograma de actividades, bajo un diagrama de Gantt a 5 meses.
  - El cronograma de viajes a las regiones de intervención (Zonas A y B).
  - El presupuesto desglosado por rubros (honorarios, viáticos, transporte, terceros e impuestos).
  - Los mecanismos de coordinación con APPCACAO y APROCHOC para la supervisión in-situ.
- El Plan de Trabajo será presentado para revisión y validación por parte de APROCHOC, y su aprobación marcará el inicio formal de la ejecución de las actividades.

**b) 2do. Producto: Informe de Supervisión, Implementación y Capacitación**

Este producto responde a los Objetivos Específicos 3.1, 3.2 y 3.3 y se elaborará mediante un proceso de intervención directa en las 23 plantas del proyecto. Las actividades que comprende este entregable incluyen:

- Realización de visitas de supervisión in-situ para el seguimiento de hallazgos y diagnósticos previos.
- Validación de la infraestructura actual y levantamiento de observaciones críticas.
- Ingeniería documental para la redacción de los Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) personalizados para cada empresa.
- Ejecución de talleres de capacitación técnica dirigidos a 50 técnicos de las PYMES sobre normativa DIGESA y gestión de registros.
- Diseño y entrega de formatos estandarizados para el control operativo (Kardex y otros registros).

**Contenido mínimo sugerido:**

- Matriz de Validación Técnica por planta.
- Hoja de Ruta de adecuaciones físicas urgentes para el cumplimiento normativo.
- Manuales BPM y PHS específicos por empresa debidamente aprobados.
- Informe detallado de la capacitación técnica (metodología, asistencia y evaluación).

**c) 3er. Producto: Expedientes Técnicos y Cierre**

Este producto se alinea a los Objetivos Específicos 3.4 y 3.5 y tiene como finalidad la obtención de la aptitud sanitaria de las plantas de APROCHOC. Comprende las siguientes actividades:

- Evaluación técnica de los procesos productivos y fórmulas para proponer mejoras en la calidad del producto final.
- Verificación final in-situ para constatar la subsanación de hallazgos y la adherencia al sistema de calidad implementado.
- Armado de las carpetas y expedientes técnicos requeridos para la Habilitación Sanitaria ante DIGESA.
- Realización de un Taller de Cierre para la retroalimentación de hallazgos y actualización de la normativa sanitaria.
- Emisión de Informes de Aptitud para la clasificación de las empresas aptas para la inspección oficial.

**Contenido mínimo sugerido:**

- Expedientes técnicos listos para trámite de Habilitación Sanitaria.
- Propuestas de mejora técnica para fórmulas y procesos productivos.
- Informe del Taller de Cierre y retroalimentación normativa.
- Informe Final de Aptitud individualizado por cada una de las 23 empresas.

Los documentos finales deberán ser validados por el Coordinador del Proyecto para gestionar el pago respectivo, asegurando que los registros y protocolos entregados reflejen la realidad operativa de cada MYPE.

## **VIII. PLAZOS Y LUGAR**

### **a. PLAZOS**

El tiempo asignado para esta contratación será ciento cincuenta (150) días calendarios a partir de la firma del contrato.

**b. LUGAR**

La ejecución del servicio se realizará en:

- Oficina de APROCHOC, en Av. Domingo Orue N° 565 Dep. B104 Surquillo-Lima.
- Oficina de APPCACAO, en la Av. Brasil N° 3121, Magdalena del Mar-Lima.
- Zona A: plantas y oficinas en Lima Región.
- Zona B: regiones Piura, San Martín, Ucayali, Amazonas, Pasco, Cusco.

**IX. DISPOSICIÓN DE LOS RECURSOS PARA LA BUENA MARCHA DE LA CONSULTORIA: \_**

**APPCACAO:** Facilitará los medios, oficinas y recursos necesarios para la buena ejecución de la Consultoría.

**APROCHOC:** Facilitará la documentación, convocatoria de socios para los talleres, oficinas y demás recursos necesarios para la ejecución de la Consultoría.

**X. PRESUPUESTO Y FORMA DE PAGO**

El presupuesto deberá ser calculado a **TODO COSTO** e incluyendo todos los impuestos y retenciones de ley, detallando rubro de gastos desglosados en soles: honorarios, viáticos, transporte a la zona de intervención, movilidad local, servicios de terceros, impuestos, etc.

Los gastos propios del/los talleres a ejecutarse serán cubiertos por el proyecto de la institución contratante: APPCACAO.

Los honorarios serán pagados previa aprobación del producto según lo siguiente:

Entregable	% Pago	A la Fecha de Entregables
<b>Producto 1:</b> PLAN DE TRABAJO, CRONOGRAMA Y CONTRATO. Presentación del Plan de Trabajo detallado (Gantt a 5 meses), metodología de intervención, cronograma de viajes a regiones y presupuesto desglosado. Firma del contrato.	20%	Cinco (5) días calendarios desde la designación.
<b>Producto 2:</b> INFORME DE SUPERVISIÓN, IMPLEMENTACIÓN Y CAPACITACIÓN. Incluye: 1. Informe de visitas de supervisión de hallazgos (Mes 1-2). 2. Entrega de Manuales BPM/PHS personalizados. 3. Informe de capacitación a los 50 técnicos (Mes 4).	50%	Hasta los 120 días (Final del Mes 4).
<b>Producto 3:</b> EXPEDIENTES TÉCNICOS Y CIERRE. Incluye: 1. Expedientes listos para Habilitación Sanitaria. 2. Informe del Taller de Retroalimentación Normativa. 3. Informe Final de Aptitud por empresa.	30%	Hasta los 150 días (Final del Mes 5).

Se podrá aplicar una penalidad por día de retraso, al producto que EL/LA CONSULTOR/A entregue fuera de plazo, equivalente al 1% del costo del entregable en cuestión, salvo que EL/LA CONSULTOR/A informe por escrito y oportunamente a APROCHOC las limitantes externas que afecten el desarrollo de las actividades comprometidas, a fin de que APROCHOC defina con EL/LA CONSULTOR/A el nuevo plazo y ello sea comunicado formalmente a HELVETAS.

**XI. DEPENDENCIA SOLICITANTE Y DEPENDENCIA ENCARGADA DE REALIZAR LA CONTRATACIÓN**

**a. Dependencia Solicitante**

- Asociación para la Promoción del Chocolate Peruano (APROCHOC).

**b. Dependencia Encargada de Realizar la Contratación**

- Asociación Peruana de Productores de Cacao (APPCACAO).

**XII. RESPONSABILIDADES DEL CONTRATO**

**a. Nivel de Coordinación**

Mantener contacto permanente con el Coordinador del Proyecto de APPCACAO y con el Director del proyecto de APROCHOC.

**b. Derecho de Propiedad intelectual**

Los derechos de propiedad intelectual de los productos y documentos elaborados por EL/LA CONSULTOR/A son propiedad de manera indistinta de SECO, APROCHOC, APPCACAO, y HELVETAS. En virtud de lo mencionado, cualquiera de ellas de manera individual tendrá derecho a utilizar la información, a publicarla o autorizar, previa No Objeción de SECO, su uso a terceros, total o parcialmente por cualquier medio.

**c. Confidencialidad**

**EL/A CONSULTOR/A** no podrá comentar, divulgar, reproducir ni comunicar bajo ningún concepto el contenido de los documentos y registros oficiales a que tenga acceso por el trabajo que realice como consecuencia de este Contrato, salvo que sea autorizado expresa y conjuntamente por SECO, APROCHOC, APPCACAO, y HELVETAS según corresponda. Estas obligaciones se extienden hasta después de concluido su contrato.

**d. Seguros**

**EL/LA CONSULTOR/A** es responsable de contar con un seguro de asistencia médica o accidentes personales.

**XIII. PERFIL DEL CONSULTOR/A**

Podrán presentarse personas naturales o jurídicas que cumplan con el siguiente perfil profesional, el cual se encuentra alineado a los objetivos de verificación técnica, implementación de sistemas de calidad y a la naturaleza de los productos esperados para la habilitación sanitaria ante DIGESA.

**a) Experiencia profesional específica:** Experiencia específica comprobable no menor de cuatro (04) años en servicios de consultoría integral para la verificación técnica, supervisión e implementación de programas PGH (PHS y BPM).

**b) Formación y especialización (deseable):** Profesional con especialización o diplomado en gestión de la calidad e inocuidad alimentaria, con énfasis en el sector de chocolatería y cacao.

**c) Capacidades operativas:** Capacidad demostrada para ejecutar servicios de ingeniería documental, capacitación técnica de personal operativo y gestión de expedientes técnicos para la obtención de la Habilitación Sanitaria según normativa de DIGESA.

**d) Requisitos administrativos:**

- o Contar con RUC activo y habilitado.
- o Contar con cuenta bancaria de ahorros o Código de Cuenta Interbancario (CCI) vigente a nombre del consultor o empresa.

Esta experiencia y formación técnica contribuirán al logro de los resultados previstos en la consultoría y al saneamiento efectivo de las plantas de producción de APROCHOC.

**XIV. CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA**

Los postores deberán adjuntar a la oferta:

**14.1. Hoja de Vida:** Hoja de Vida (CV) o brochure institucional, página web o similar en el que se

muestre su experiencia relevante.

- 14.2. Propuesta técnica - económica:** En el que se explica la ruta para la obtención de los productos requeridos.

Todas las propuestas serán evaluadas de acuerdo con los siguientes criterios y pesos de calificación:

CRITERIOS DE SELECCIÓN / EVALUACION	Peso %
Cumplimiento de perfil de consultor principal y Equipo acorde a la temática solicitada.	30%
Experiencia de -04 años como mínimo.	10%
Consistencia de la Propuesta Técnica.	30%
Propuesta económica acorde al mercado y presupuesto disponible.	30%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

#### XV. CONSULTAS Y ENTREGA DE PROPUESTAS

Las consultas y envío de propuestas deben realizarse a nombre de: [luismendoza045@gmail.com](mailto:luismendoza045@gmail.com), [secretaria@aprochoc.com](mailto:secretaria@aprochoc.com); [presidencia@aprochoc.com](mailto:presidencia@aprochoc.com); [administracion@aprochoc.com](mailto:administracion@aprochoc.com) ; [administracion@appcacao.org](mailto:administracion@appcacao.org) de acuerdo con el cronograma detallado en el numeral XIII. El envío de propuestas tanto técnica como económica debe ser remitido en archivos independientes identificados como:

1\_nombre consultor/empresa: \_Hoja de vida y

2\_nombre consultor/empresa: \_Propuesta Técnica - Económica.

Nota: Las propuestas enviadas a cualquier otro correo o destinatario diferente al antes mencionado, invalidarán su participación y no serán considerados.

#### XVI. CRONOGRAMA DEL PROCESO

ACTIVIDAD	FECHA
Convocatoria	5 -13 de marzo 2026
Recepción de propuestas	Hasta el 13 de marzo 2026 a las 23:59 hrs.
Evaluación de propuestas	16-18 de marzo 2026
Entrevistas	18 de marzo 2026
Otorgamiento de la buena pro y comunicación al ganador	19 de marzo 2026
Firma del contrato	20 de marzo 2026

Nota: El presente cronograma puede cambiar, por situaciones de contexto del país y conforme el proceso de selección avance.