

**PROYECTO DE SANIDAD E INNOVACIÓN AGROPECUARIA (DR-L1137)**  
**CONTRATO DE PRÉSTAMO BID N° 4909/OC-DR**  
**MINISTERIO DE AGRICULTURA**  
**UNIDAD DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO (UEP)**

**TERMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DE TECNICOS PARA INSPECCION Y TOMA  
DE MUESTRAS DE PUERTOS Y AEROPUERTOS (EN EL DEPARTAMENTO DE INOCUIDAD  
AGROALIMENTARIA (DIA)**

**COMPONENTE 1: SERVICIOS DE SANIDAD ANIMAL, SANIDAD VEGETAL E INOCUIDAD  
AGROALIMENTARIA**

**A. ANTECEDENTES**

El Ministerio de Agricultura de la República Dominicana (MARD), es el organismo ejecutor del Proyecto Sanidad e Innovación Agropecuaria, que será financiado por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID) y tendrá una duración de 5 años. El Proyecto tiene como objetivo principal mejorar la seguridad alimentaria y la competitividad del sector agropecuario de la RD, incrementando la productividad, la inocuidad alimentaria y el acceso a mercados. Los objetivos específicos son mejorar: (i) los servicios de sanidad e inocuidad agroalimentaria; (ii) la innovación y transferencia de tecnologías zoofitosanitarias; y (iii) el sistema de estadísticas agropecuarias.

Estos objetivos serán atendidos mediante tres componentes: i) *Servicios de sanidad animal, sanidad vegetal e inocuidad agroalimentaria*, orientado a mejorar el desempeño de los servicios de sanidad animal, sanidad vegetal e inocuidad agroalimentaria; ii) *Innovación y transferencia de tecnologías zoofitosanitarias*, que busca incrementar el desarrollo y la adopción de tecnologías que buscan resolver problemas sanitarios y iii) *Fortalecimiento del sistema de registro y estadísticas agropecuarias*, cuyo fin es mejorar y actualizar el sistema de estadísticas agropecuarias, que sustenta la toma de decisiones sobre las políticas públicas e inversiones privadas agropecuarias.

La operación beneficiará el total de los productores agropecuarios de la RD ya que el Proyecto contempla acciones encaminadas a mejorar los servicios nacionales de sanidad animal, vegetal, inocuidad agroalimentaria, innovación, transferencia de tecnologías y al fortalecimiento de los registros y estadísticas agropecuarias. Asimismo, el proyecto contempla los enfoques de género y diversidad, cambio climático y agenda digital.

Dentro de las funciones del Departamento de Inocuidad Agroalimentaria se encuentran la implementación y control de las buenas prácticas agrícolas y pecuarias, así como las buenas prácticas de higiene en los procesos primarios, las buenas prácticas de manufactura en los procesos de manejo y acopio de productos agropecuarios, los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), el análisis de peligros y puntos críticos de control, entre otros.

En ese sentido, se hace necesario realizar labores de control y seguimiento de las buenas prácticas de higiene en los productos agropecuarios frescos en los puertos y aeropuertos, así como la verificación de las condiciones para garantizar la cadena de frío, estipuladas en la regulación nacional vigente y procedimientos establecidos; específicamente en el decreto 52-08 sobre Aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas Ganaderas, el decreto 346-19 sobre cadena de frío y el Manual de Perecederos que establece las buenas prácticas para el manejo de productos perecederos a través de la cadena de frío; con enfoque basado en riesgo, para contribuir a las acciones de fortalecimiento de los Servicios de Inocuidad Agroalimentaria dentro de las acciones del Componente 1 del Proyecto, el cual está orientado a mejorar el

desempeño de los servicios de sanidad animal, sanidad vegetal e inocuidad agroalimentaria, contribuyendo con ello al cumplimiento

Por tal razón, el MA requiere la contratación de Técnicos para Inspección y seguimiento de las buenas prácticas en puertos y aeropuertos para el Departamento de Inocuidad Agroalimentaria, que serán financiados con fondos del Préstamo del BID 4909/OC-DR, que se encuentran contemplados en el Componente I “Servicios de Sanidad Animal, Sanidad Vegetal e Inocuidad Agroalimentaria”.

control y seguimiento de las buenas prácticas en el manejo de los productos agropecuarios frescos en puertos y aeropuertos, estipuladas en la regulación nacional vigente y en los procedimientos establecidos; con enfoque basado en riesgo,

## **B. OBJETIVOS DE LA CONSULTORÍA**

El objetivo de la consultoría es realizar labores de control y seguimiento de las buenas prácticas de higiene en los productos agropecuarios frescos en los puertos y aeropuertos, así como la verificación de las condiciones para garantizar la cadena de frío, estipuladas en la regulación nacional vigente y procedimientos establecidos; específicamente en el decreto 52-08 sobre Aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas Ganaderas, el decreto 346-19 sobre cadena de frío y el Manual de Perecederos que establece las buenas prácticas para el manejo de productos perecederos a través de la cadena de frío; con enfoque basado en riesgo, para contribuir a las acciones de fortalecimiento de los Servicios de Inocuidad Agroalimentaria dentro de las acciones del Componente 1 del Proyecto, el cual está orientado a mejorar el desempeño de los servicios de sanidad animal, sanidad vegetal e inocuidad agroalimentaria, contribuyendo con ello al cumplimiento de los objetivos previstos en el Proyecto.

## **C. ALCANCE DE LOS SERVICIOS**

El técnico contratado tendrá la responsabilidad de gerenciar de forma ágil, eficiente y transparente, la ejecución de las actividades de control y seguimiento de las Buenas Prácticas de Manejo (BPM) e higiene, así como el Análisis de Riesgo en Inocuidad de Alimentos (ARIA), contribuyendo con ello al cumplimiento de los objetivos previstos en el Proyecto.

## **D. DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES DEL TECNICO**

Las principales actividades que realizará el/la técnico/a están orientadas al cumplimiento del objetivo de la consultoría, siendo las mismas enunciativas y no limitativas. Las actividades serán:

- i. Cumplir lo establecido en el Contrato de Préstamo 4909/OC-DR, en el Reglamento Operativo del Proyecto (ROP) y en la normativa nacional, aplicable al Proyecto.
- ii. Coordinar y ejecutar labores de control y seguimiento a través de acciones de: registro, inspección, certificación de las Buenas Prácticas de Manejo (BPM) e higiene en puertos y aeropuertos y Análisis de Riesgo en Inocuidad de los Alimentos (ARIA).
- iii. Elaborar informes de las evaluaciones en los puertos y aeropuertos que aplican buenas prácticas de manejo, así como las correspondientes a la evaluación de las condiciones de higiene, sistemas de trazabilidad y almacenamiento de los productos agropecuarios frescos, esto incluye las condiciones de temperatura en la que deben mantenerse estos productos, según lo establecido en la regulación nacional vigente.
- iv. Participar en la elaboración del Programa Nacional de Vigilancia y Control de Residuos e Higiene de los Agro alimentos, elaborado e implementado por el DIA.
- v. Apoyar en la implementación de sistemas de alerta temprana ejecutados por el DIA.

- vi. Realizar toma de muestras en puertos y aeropuertos para la determinación en el laboratorio de residuos y contaminantes en productos agropecuarios frescos.
- vii. Custodiar y entregar muestras a los laboratorios oficiales de alimentos.
- viii. Interpretar análisis de laboratorio de residuos y contaminantes en productos agropecuarios frescos.
- ix. Ejecutar permanentemente programas de información, capacitación y actualización técnica a ser aplicados en el país.
- x. Participar, dirigir y asistir activamente a reuniones, charlas, cursos y comités técnicos, que fortalecen e implementan el sistema de inocuidad agroalimentaria.
- xi. Realizar análisis en materia de inocuidad y políticas agroalimentarias que permitan el fortalecimiento y desarrollo constante del Sistema de Inocuidad Agroalimentaria, así como desarrollar programas y proyectos que protejan la salud de los consumidores.
- xii. Participar en la organización de ferias, seminarios, cursos y otros eventos que permitan la implementación de las Buenas Prácticas Agropecuarias y de Manejo.
- xiii. Participar en la elaboración de procedimientos, guías, manuales, brochures, afiches y cualquier documento o información técnica científica para el desarrollo de la inocuidad en puertos y aeropuertos, en higiene, manipulación y las BPA, BPG, BPM y ARIA.
- xiv. Participar en la elaboración del Plan Operativo Anual (POA) del Departamento, así como cumplir con las responsabilidades asignadas relativas al mismo.
- xv. Participar en las actividades de formación profesional para mejorar y actualizar sus conocimientos, así como en reuniones ordinarias y extraordinarias a las que sea convocado
- xvi. Presentar informes técnicos de las labores realizadas.
- xvii. Cumplir las metas individuales que le sean asignadas y los compromisos que ellas conlleven, conforme a la naturaleza de las funciones asignadas.
- xviii. Realizar otras tareas afines y complementarias, conforme a lo asignado por su superior inmediato.

## **E. RESULTADOS ESPERADOS DE LA CONSULTORÍA**

Ejecución de las tareas asignadas con eficacia, eficiencia y efectividad, cumpliendo con los siguientes resultados durante el periodo de prestación de los servicios:

- i) Correcta aplicación de seguimiento de las buenas prácticas de higiene en los productos agropecuarios frescos en los puertos y aeropuertos, así como la verificación de las condiciones para garantizar la cadena de frío, estipuladas en la regulación nacional vigente y procedimientos establecidos, Buenas Prácticas de Manejo (BPM) e higiene y Análisis de Riesgo en Inocuidad de los Alimentos (ARIA), para garantizar la obtención de alimentos inocuos.
- ii) Mitigación de riesgos de inocuidad en la producción y manejo de productos agropecuarios.
- iii) Reducción de residuos y contaminantes en los alimentos agropecuarios de origen primario.
- iv) Generación de capacidades en materia de aplicación de las buenas de manejo e higiene de los productos agropecuarios frescos, en los puertos y aeropuertos.
- v) Contribuir al fortalecimiento del Departamento de Inocuidad Agroalimentaria, mediante el cumplimiento de los diferentes programas de control, monitoreo y vigilancia del Departamento.

## **vi) INFORMES**

El consultor contratado deberá presentar los siguientes informes:

- i. Informes mensuales que describan las actividades y resultados obtenidos durante el mes en lo concerniente a los programas de mitigación de riesgos en puertos y aeropuertos, dicho informe debe ser elaborado durante toda la ejecución del contrato. Estos informes servirán para la gestión y cancelación de sus honorarios mensuales, previa aprobación de estos por parte del contratante.
- ii. Informes mensuales que describan las actividades y resultados en cuanto a logros de los indicadores de resultado de los programas de vigilancia en los que participan tales como, pero no limitándose a:
  - a) Moléculas no permitidas identificadas mediante monitoreos
  - b) Moléculas permitidas que se encuentran sobre el límite permitido de residuos en alimentos
  - c) Pruebas de laboratorios realizadas
  - d) Certificaciones emitidas
  - e) Unidades productivas que aplican Buenas practicas
- iii. El consultor contratado deberá presentar al cierre del contrato un informe final que presente los resultados de la consultoría, según las metas establecidas en el apartado E de estos TDR, incluyendo las principales actividades realizadas, los logros alcanzados, las restricciones presentadas y las recomendaciones futuras para la correcta ejecución del proyecto. Este informe deberá contar con la No Objeción del BID para el último pago del contrato.

## **PERFIL DEL CONSULTOR**

### **i. Formación Profesional**

Poseer título universitario de Licenciado o Doctor en Medicina Veterinaria, Producción Animal, Zootecnista, Tecnólogo de Alimentos, Ingeniero Agrónomo, Técnico agropecuario, microbiólogo u otras áreas afines. El título deberá estar debidamente acreditado por una universidad nacional, privada o extranjera.

Agrega valor si cuenta con especialización o diplomado en áreas relacionadas con la agronomía, medicina veterinaria, zootecnia, tecnología de alimentos, tecnologías de conservación de productos agropecuarios frescos, inocuidad alimentaria, microbiología u otras áreas afines vinculadas a la actividad para la cual se requiere.

Se valorarán cursos de 8 horas y más, en temas relacionados con la microbiología de alimentos, inocuidad alimentaria (Buenas Prácticas de Manufactura-BPM, Sistema HACCP, Buenas Prácticas Agrícolas-BPA, Buenas Prácticas Ganaderas-BPG) inocuidad de productos pecuarios, trazabilidad, sistemas de gestión de calidad y en cualquier otra temática relacionada a la actividad para la cual se requiere.

### **ii. Experiencia Requerida**

Acreditar al menos 1 (un) año de experiencia profesional general en el área de la Inocuidad Alimentaria. Se valorarán los años de experiencia adicionales al requerimiento mínimo.

Acreditar experiencia específica de contratos similares en los cuales haya desempeñado funciones similares.

### **iii. Otros criterios**

#### **a. Idioma**

- Deberá contar con habilidad de comunicación oral y escrita en idioma castellano, es un factor habilitante.
- Se valorarán conocimientos básicos del idioma inglés.

#### **b. Manejo de Herramientas Informáticas.**

- Manejar herramientas informáticas tales como Microsoft word, power point, Excel.

### **Habilidades blandas.**

- A ser evaluadas mediante la realización de una entrevista.

### **vii) PLAZO Y TIPO DE CONTRATACIÓN**

El Consultor será contratado por un plazo de doce (12) meses, que podrá ser renovado anualmente previa evaluación positiva, solicitud de recontractación elevada por el Coordinador del Componente 1: Servicios de Sanidad Animal. Sanidad Vegetal e Inocuidad Agroalimentaria y la no objeción del Banco. El contrato será a tiempo completo en jornadas compatibles con las actividades de la UEP y el MA.

### **viii) LUGAR DE TRABAJO**

El Consultor desarrollará sus actividades principales en la sede central del MA, e incluirá viajes al interior del país donde estén ubicados los distintos puertos y aeropuertos. El Departamento de Inocuidad Agroalimentaria del MA proveerá al mismo de un espacio físico adecuado donde le corresponda efectuar sus tareas, conforme a las funciones que vaya a realizar, además dispondrá del mobiliario, equipos informáticos e insumos necesarios para desarrollar en forma eficiente y oportuna las actividades previstas en los Términos de Referencia y otras relacionadas que el Ejecutor o el Banco consideren.

### **ix) COORDINACIÓN Y SUPERVISIÓN**

Las actividades del Consultor se trabajarán operativamente con el Director del Departamento de Inocuidad Agroalimentaria (DIA ) y con los Encargados de las Divisiones que correspondan, pero todas las actividades serán coordinadas y supervisadas por el Coordinador del Componente 1: Servicios de Sanidad Animal. Sanidad Vegetal e Inocuidad Agroalimentaria, quien será responsable de la supervisión del cumplimiento del objetivo de esta consultoría establecido en los Términos de Referencia presente.

Se realizará una Evaluación de Desempeño del Consultor al cierre de cada ejercicio anual o al término del Contrato, cuyo resultado será remitido al Banco. La evaluación de Desempeño del Consultor será realizada conjuntamente con el Director de Inocuidad Agroalimentaria y/o con el Encargado de la División que corresponda.

### **H. PRESENTACION DE CVs**

La fecha para presentación de CV es hasta el **día 30 de** abril del 2025 en horario de 8:00 am a 02:00 pm en del Departamento de Inocuidad Agroalimentaria, Sede Central del Ministerio de Agricultura o vía correo electrónico a [inocuidad@agricultura.gob.do](mailto:inocuidad@agricultura.gob.do) y al correo electrónico [adquisicion.innovacion@agricultura.gob.do](mailto:adquisicion.innovacion@agricultura.gob.do).

Para información o consulta llamar el 809-547-3888 ext. 6020 / 6024.