

TÉRMINOS DE REFERENCIA CONSULTORÍA POR PRODUCTO

Formación Técnica en Gastronomía con Identidad Cultural para mujeres emprendedoras del municipio de Huatajata

Objetivo General: Desarrollar e implementar una Formación Técnica en Gastronomía con Identidad Cultural dirigida a mujeres emprendedoras del municipio de Huatajata, orientada a fortalecer sus competencias y habilidades productivas mediante la metodología de *"aprender haciendo"*. El programa busca promover la creación de emprendimientos sostenibles basados en el uso de insumos locales, la valorización de la cultura gastronómica propia y la incorporación de prácticas responsables con el medio ambiente.

Programa: Autonomía Económica

Proyecto: AYUNTAMIENTO MADRID

Duración: Ejecutables entre el 25 de septiembre al 30 de octubre 2026. (Tiempo de duración en horas de acuerdo con la propuesta técnica de la consultora/or).

Presupuesto referencial: Bs. 00/100 bolivianos). Sujeto a Impuestos de Ley

Documentos para entrega para su postulación: deberá presentar y entregar:

1. Propuesta técnica que incluya.
 - a. Lineamientos generales de metodología de trabajo y alcances propuestos según los resultados/productos requeridos.
 - b. Contenido general de la Capacitación técnica, enfocada a alcanzar el objetivo general.
 - c. Cronograma de trabajo, que cumpla con al menos 40 horas de formación.
2. Propuesta económica (incluya en la propuesta técnica).
3. Hoja de vida actualizada simple, que contenga copia de cédula de identidad y un certificado que avale su formación.
4. NIT (Se valorará).
5. Si fuera seleccionado/a deberá presentar otra documentación adicional (Hoja de vida documentada en una copia y mostrar los originales según requerimiento de recursos humanos).
6. Entrega de la propuesta al área de adquisiciones del CPMGA correo electrónico: adquisiciones@gregorias.org.bo
7. Consultas técnicas: al correo tania.lecona@gregorias.org.bo, hasta el 18 de septiembre 2026.
8. Presentación de la propuesta: Hasta el 22 de septiembre del 2026 a horas 15:00 pm.

A. CONTEXTO ORGANIZACIONAL

El Centro de Promoción de la Mujer Gregoria Apaza (CPMGA) es una organización civil sin fines de lucro, fundada el 6 de marzo de 1983. Su Visión de desarrollo es alcanzar una sociedad inclusiva y sin discriminación, con ejercicio de los derechos individuales y colectivos, en la que las mujeres y hombres son democráticamente equivalentes, por ello, su misión se centra en el reconocimiento, goce y ejercicio pleno de los derechos humanos de las mujeres. El CPMGA, asume como objetivo de desarrollo a largo plazo que las mujeres cuenten con mejores condiciones para la exigibilidad, goce y ejercicio de sus derechos individuales y colectivos. Su población objetivo son las mujeres adolescentes, jóvenes y adultas del municipio de El Alto, quienes están expuestas y sometidas a relaciones de discriminación y subordinación en los ámbitos público y privado.

La labor organizacional del CPMGA trabaja bajo el enfoque del feminismo que busca revertir las relaciones de poder y evidenciar cómo la diferencia sexual se asume como marca de desigualdad en las estructuras hegemónicas. El mismo interpela los modelos hegemónicos y estereotipos sexuales, así como la asignación de espacios de actuación que perpetúan las actuales construcciones de género, en el marco de la Despatriarcalización.

El enfoque de derechos y exigibilidad se busca consolidar una cultura de derechos que abarca valores, actitudes y procesos de exigibilidad, con un carácter emancipatorio que busca la igualdad política, social, económica y cultural de las mujeres, reconociendo que la acción institucional por sí sola no es suficiente, trabaja por la exigibilidad a través de la incidencia, enfocándose en empoderar y capacitar a las mujeres y comunidades locales para generar un cambio por sí mismas.

Y finalmente con el enfoque de interculturalidad e integralidad se promueve la convivencia de diferentes culturas y cosmovisiones, basándose en el reconocimiento y la aceptación de las diversas expresiones culturales, mientras trabaja para superar las prácticas culturales patriarcales que oprimen a las mujeres y adopta una visión global e integrada, reconociendo la interdependencia entre diversos derechos y abordando integralmente los diferentes aspectos de los derechos de las mujeres en todas sus acciones, especialmente en áreas como la atención a víctimas de violencia, donde se brinda un apoyo integral que abarca lo psicológico, jurídico

y social.

Nuestro trabajo se centra en 2 ámbitos: Ámbito socio político y ámbito económico

Ámbito socio-político: Agrupa las acciones que, de manera general, buscan contribuir al ejercicio de los derechos de las mujeres, tanto a una vida libre sin violencia, como al ejercicio de sus derechos sexuales y reproductivos.

Ámbito económico: Agrupa las acciones que buscan contribuir a la autonomía económica de las mujeres.

En estos ámbitos se desarrollarán las 5 líneas estratégicas planteadas:

- I. Formación: Formar e informar sobre los derechos humanos, enfatizando sobre los derechos de las mujeres como el derecho a una vida libre de violencia, derechos sexuales y reproductivos, derechos políticos y derechos económicos relacionados a la capacitación técnica y gestión empresarial
- II. Asesoría Desarrollando diversos tipos de asesoramiento legal sobre derechos laborales, procesos judiciales en casos de violencia, asesoramiento en incidencia exigibilidad y control social, gestión empresarial y comercialización.
- III. Apoyo a la participación ciudadana: Participar en movilizaciones en fechas emblemáticas, apoyando las movilizaciones permanentes ante temas de agenda, e incidencia a los gobiernos municipales, buscando la implementación de políticas públicas en favor de los derechos de las mujeres.
- IV. Comunicación: Línea transversal a las otras Líneas y ámbitos de trabajo, mediante distintas metodologías, herramientas para la elaboración y difusión de material educativo y de comunicación.
- V. Generación de conocimiento: A través del “Centro de reflexión” destinado a obtener y difundir conocimiento basado en datos reales y/o aprendizajes institucionales que será aplicado a ambos ámbitos.

B. ANTECEDENTES DEL PROYECTO

El proyecto “Mujeres por el cambio: caminos hacia la igualdad y la paz por una vida libre de violencias” financiado por la Ayuntamiento de Madrid tiene como objetivo principal; Contribuir a eliminar todas las formas de violencia contra las mujeres, garantizando su participación efectiva y en igualdad de oportunidades. Y con un objetivo específico de facilitar el ejercicio del derecho a vivir libres de violencias (DVLV) a mujeres, especialmente indígenas, afrodescendientes y migrantes internas en situación de pobreza; promoviendo su autonomía personal, económica y política.

El proyecto contribuye al desarrollo territorial de la ciudad de El Alto y el Municipio de Huatajata, a través del fortalecimiento de iniciativas económicas transformadoras, fortaleciendo la participación económica y política de las mujeres jóvenes y adultas de origen indígena en acciones de exigibilidad de sus derechos. Finalmente, el proyecto propone en su resultado 2; que mujeres incrementen su autonomía económica para una vida libre de violencia con respeto al medio ambiente y en articulación con instancias públicas y privadas.

En el marco del proyecto, dentro del ámbito Económico institucional, en la línea estratégica de Formación, Este Término de Referencia (TDR), tiene por objetivo principal; impulsar un emprendimiento de mujeres del Municipio de Huatajata, La iniciativa busca impulsar la creación de emprendimientos sostenibles enfocados a promover el turismo comunitario, como la gastronomía y otras áreas que sean oportunidades de negocio, integrando innovación y elementos de identidad cultural que permitan diferenciar sus productos en el mercado.

Asimismo, la formación deberá promover a la adopción de buenas prácticas responsables orientadas al cuidado del medio ambiente y al uso eficiente de los recursos naturales, contribuyendo a la sostenibilidad de los procesos productivos. De esta manera, se generarán oportunidades para incrementar los ingresos propios, consolidar la autonomía económica de las mujeres y dinamizar la economía local, aportando al desarrollo comunitario y al fortalecimiento institucional.

C. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR

Las actividades se desarrollarán bajo la supervisión del equipo técnico de Autonomía Económica y estarán orientadas a desarrollar y fortalecer las competencias productivas, creativas y responsables de las participantes:

1. Planificación del Taller de Capacitación

- Diseñar un programa estructurado que cubra temas esenciales sobre la elaboración de productos gastronómicos con identidad cultural, específicamente con variedad de pescados de la zona del lago Titicaca.

- Determinar técnicas de producción con enfoque en cuidado del medio ambiente y economías transformadoras, vinculadas al contexto de Huatajata.
2. **Preparación del material didáctico**
 - Elaborar guías, recetarios, presentaciones y recursos pedagógicos adaptados a la gastronomía local.
 - Incluir procedimientos, técnicas de producción, normas de seguridad e higiene, y mecanismos de cuidado ambiental aplicados a la cocina.
 3. **Elaboración de lista de materiales e insumos**
 - Preparar una lista detallada con especificaciones técnicas claras (ingredientes locales como quinua, cañahua, pescado del Titicaca, tubérculos andinos).
 - Garantizar el acompañamiento al equipo técnico del CPMGA, para realizar la compra oportuna, evitando cambios durante el proceso.
 4. **Preparación y adecuación de materiales de capacitación**
 - Definir y organizar los recursos necesarios para las sesiones prácticas-teóricas.
 - Asegurar que los materiales respondan a la metodología de *aprender haciendo*.
 5. **Capacitación práctica-teórica**
 - Mostrar técnicas y procedimientos de elaboración de platos de gastronomía con identidad cultural de Huatajata.
 - Facilitar que las participantes aprendan mediante la práctica directa.
 - Aplicar técnicas de producción con insumos locales, tradicionales y nacionales, combinando innovación, salud y sostenibilidad ambiental.
 - Aplicar técnicas de presentación y transformación de productos en base a diferentes pescados y con diferentes insumos que se produce en el lugar.
 6. **Supervisión y asistencia personalizada**
 - Acompañar a las participantes durante las prácticas culinarias.
 - Corregir errores, guiar procesos y ofrecer retroalimentación constructiva.
 7. **Evaluación del aprendizaje**
 - Diseñar y aplicar una evaluación de ingreso para conocer el nivel inicial.
 - Implementar una evaluación de salida para medir el progreso y competencias adquiridas en gastronomía.
 8. **Motivación y apoyo**
 - Fomentar un ambiente de aprendizaje positivo y colaborativo.
 - Motivar a las participantes y brindar apoyo para resolver dudas o desafíos.
 9. **Actualización y tendencias**
 - Incorporar conocimientos actualizados sobre avances en gastronomía responsable y cocina saludable.
 - Mostrar tendencias relevantes para fortalecer la pertinencia de la formación en Huatajata.
 10. **Promoción de buenas prácticas**
 1. Enseñar y reforzar normas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
 2. Garantizar calidad, inocuidad y responsabilidad ambiental en la producción gastronómica.
 11. **Elaboración de productos con identidad cultural**
 - Desarrollar recetas enfocadas en tres dimensiones complementarias:
 - **Cuidado físico:** platos nutritivos y saludables.
 - **Bienestar sensorial:** sabores y aromas que transmitan experiencias culturales y emocionales.
 - **Rituales comunitarios:** alimentos que acompañen celebraciones, tradiciones y prácticas de autocuidado cultural.

La /el Consultora/or deberá realizar todas las actividades mencionadas, sin ser estas limitativas, para el logro de los objetivos de este proceso de formación técnica.

Los insumos para la elaboración de las recetas serán proporcionados por la institución CPMGA (el proceso de compras será en coordinación con la técnica del área de la institución CPMGA).

D. PRODUCTOS ESPERADOS

Descripción de los productos que se espera de la consultoría y como debe hacer entrega de estos, sin ser limitativos.

PRODUCTO 1: Plan de Trabajo

La/el Consultora/or deberá entregar un Plan de Trabajo elaborado en concordancia con la propuesta técnica y las actividades de este TDR, que incluya:

1. **Currícula de capacitación**
 - Temas y contenidos sobre elaboración de productos gastronómicos con identidad cultural.
 - Delimitación en dos fases:
 - a) **Fase de capacitación técnica básica (20 horas):** fundamentos de gastronomía callejera, uso de insumos locales, normas de higiene y manipulación.
 - b) **Fase de fortalecimiento productivo (20 horas):** elaboración de productos con estándares de calidad, innovación y proyección comercial.
 - Enfoque basado en competencias técnicas y prácticas, orientado a una producción responsable que promueva el cuidado del medio ambiente y la salud.
 - Adaptación pedagógica para mujeres emprendedoras de Huatajata, considerando su contexto socioeconómico y cultural.
2. **Cronograma de actividades**
 - Evidencia de ejecución de la currícula planteada.
 - Distribución en sesiones teórico-prácticas de máximo 4 horas diarias.
 - Inclusión de espacios de práctica en la elaboración de platos y sesiones de retroalimentación.
3. **Formatos de evaluación de ingreso y salida**
 - a. Instrumentos que permitan identificar conocimientos previos y posteriores en relación con:
 - Capacidades técnicas (manejo de insumos locales, procesos de elaboración).
 - Procedimientos de producción y buenas prácticas.
 - Elaboración de productos (calidad, presentación, seguridad).
 - b. Resultados sistematizados en el informe final para demostrar las competencias adquiridas por las participantes.

PRODUCTO 2: Primer Informe de Servicio – Fase de capacitación técnica básica (20 horas)

La/el Consultora/or deberá presentar un informe detallado de la primera fase, que incluya:

- Prototipos y/producción de productos gastronómicos elaborados (ejemplo: platos tradicionales adaptados con innovación con insumos del lugar de Huatajata).
- Listas de asistencia de cada sesión (formatos proporcionados por el CPMGA).
- Registro fotográfico del proceso de formación (impreso y digital JPG).
- Herramientas pedagógicas utilizadas:
 - Recetarios y/o formulaciones de los platos elaborados y otros alternativos.
 - Materiales didácticos complementarios: guías de buenas prácticas culinarias.

PRODUCTO 3: Informe Final de Servicio – Fase de fortalecimiento productivo (20 horas)

La/el Consultora/or deberá presentar un informe final que incluya:

- **Elaboración de productos terminados con estándares de calidad**, listos para su comercialización en ferias locales, rutas turísticas y mercados comunitarios de Huatajata.
- **Manual de recetas terminadas**, verificadas y aptas para las participantes.
- **Fichas técnicas de los productos elaborados** (ingredientes, procesos, valor nutricional, presentación).

- Listas de asistencia de cada sesión (formatos proporcionados por el CPMGA).
- Registro fotográfico del proceso de formación (impreso y digital JPG).
- Herramientas de evaluación de ingreso y salida aplicadas a las participantes, con resultados sistematizados.
- **Evaluación técnica individual** (cuantitativa y cualitativa) de cada participante: desempeño, creatividad, aplicación de conocimientos.

El informe deberá demostrar estrictamente las competencias generadas en las participantes. **(solicitar el formato de informe a la técnica de autonomía económica del CPMGA).**

La Forma de entrega del Informe Final, deberá ser presentado en versión física impresa, en dos (2) ejemplares, de acuerdo con las especificaciones establecidas por la supervisora de la consultoría, incluyendo sus respectivos anexos. Asimismo, el informe deberá entregarse en formato digital editable, en un dispositivo de almacenamiento (CD o USB), garantizando la disponibilidad y accesibilidad de la información.

Especificaciones de la Capacitación

La /el consultora/or deberá desarrollar las capacitaciones bajo las siguientes especificaciones:

- Capacitar a un grupo de mujeres emprendedoras del Municipio de Huatajata, con una participación de al menos 20 participantes.
- Implementar la capacitación con un enfoque 80% práctico y 20% teórico, privilegiando la metodología de *"aprender haciendo"* y/o educación popular.
- Realizar la capacitación en modalidad presencial, en instalaciones de nuestra institución o proporcionar alternativas de espacio.
- Desarrollar la formación bajo un enfoque por competencias, conforme a la propuesta técnica presentada.
- Incorporar de manera transversal el enfoque institucional del CPMGA, que incluye feminismo, derechos humanos, equidad de género y economía social y solidaria.
- Brindar una enseñanza personalizada, atendiendo las necesidades individuales de las participantes.
- Resolver de manera empática las dudas que surjan durante el proceso formativo.
- Mantener un trato cordial y respetuoso hacia todas las participantes.
- Fomentar un ambiente de trabajo colaborativo, basado en el respeto, la empatía y el trabajo en equipo.
- Culminar el proceso formativo con la presentación de productos acabados como examen final, realizado de manera interna en aula.

Los productos deben contar con la aprobación del Centro de Promoción de la Mujer Gregoria Apaza y en las fechas designadas en el cronograma previsto en la propuesta.

La /el Consultora/or es responsable de los servicios, gastos y otros que se presenten o incurran, para lograr el cumplimiento y presentación de los productos solicitados.

E. PERFIL DEL/LA CONSULTOR/A

La /el Consultora/or deberá contar con conocimientos y experiencia en el desarrollo de capacitaciones en modalidad presencial, aplicando metodologías que transmitan capacidades y conocimientos prácticos a las participantes, de manera que puedan aplicarlos en su vida cotidiana y en sus emprendimientos.

Asimismo, deberá demostrar experiencia en la implementación de sistemas de trabajo participativos con grupos de diferentes edades, garantizando la inclusión y la adaptación pedagógica. Se requiere también la capacidad de manejar grupos conformados por personas con distintos niveles de formación académica, asegurando una enseñanza personalizada que atienda las necesidades individuales y promueva un aprendizaje integral.

1. Nivel de formación

- Título universitario o técnico en gastronomía, cocina profesional, nutrición o áreas afines.
- Formación complementaria en inocuidad alimentaria y manipulación de alimentos
- Conocimientos en metodologías de enseñanza basadas en competencias.
- Formación en enfoques transversales: género, derechos humanos, equidad y economía social y solidaria (deseable)
- Especialización en Gastronomía boliviana, cocina de autor, innovación gastronómica o emprendimiento (deseable)

- Conocimientos en seguridad alimentaria, inocuidad y buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Formación complementaria en educación técnica, pedagogía o educación andragógica (deseable).

2. Experiencia relacionada al TDR o específica.

Experiencia gastronómica:

- Mínimo de 3 a 5 años en gastronomía, preferentemente en cocina callejera, popular o tradicional boliviana.
- Conocimiento y aplicación de insumos locales y naturales, promoviendo sostenibilidad y cuidado del medio ambiente.
- Experiencia en gastronomía vinculada al turismo (deseable)
- Incorporación de identidad cultural e innovación en propuestas gastronómicas.

Experiencia en capacitación técnica:

- Experiencia comprobada en procesos de formación presencial bajo metodologías de “aprender haciendo”.
- Especial énfasis en el trabajo con grupos de mujeres emprendedoras.

Experiencia en gestión de grupos y/o generación de emprendimientos

- Manejo de grupos diversos de al menos 30 participantes.
- Integración de personas de diferentes edades y niveles de formación académica.
- Participación en iniciativas económicas locales vinculadas a la producción gastronómica.

3. Competencias Necesarias

Competencias técnicas

- Manejo de técnicas culinarias propias de la gastronomía callejera, orientadas a la preparación de alimentos rápidos, nutritivos y atractivos para el consumo urbano.
- Aplicación creativa de innovación y tradición cultural, incorporando insumos locales como quinua, variedad de proteínas, ajíes, hierbas andinas, y otros, transformados en recetas reinterpretadas para el mercado moderno.
- Diseño de productos gastronómicos diferenciados que expresen la identidad cultural de Huatajata y fortalezcan la competitividad de los emprendimientos.
- Dominio en manipulación de alimentos, inocuidad y seguridad alimentaria, garantizando calidad y confianza en los procesos de producción y venta.

Competencias pedagógicas

- Capacidad para implementar metodologías de enseñanza basadas en competencias, favoreciendo el aprendizaje práctico y la autonomía emprendedora.
- Uso de herramientas pedagógicas y materiales didácticos adaptados al contexto local, promoviendo un aprendizaje accesible y pertinente para las mujeres emprendedoras.
- Habilidad para impartir enseñanza personalizada, atendiendo diferentes niveles de formación académica y edades.
- Experiencia en la gestión de grupos diversos, fomentando la inclusión y la equidad.

Competencias sociales y actitudinales

- Comunicación efectiva y trato cordial hacia las participantes.
- Empatía para resolver dudas y acompañar procesos de aprendizaje.
- Liderazgo colaborativo y capacidad para generar ambientes de trabajo en equipo.
- Compromiso con enfoques transversales: feminismo, derechos humanos, equidad de género y economía social y solidaria.

Otras competencias

- Dominio de redacción técnica y estilo, necesaria para la elaboración del informe.
- Uso responsable de recursos y prácticas sostenibles, promoviendo la reducción de residuos y el cuidado del medio ambiente en los procesos productivos.

F. RESPONSABILIDADES DE LA/EL CONSULTORA/OR

La /el Consultora/or asume la responsabilidad de cumplir con el alcance de trabajo establecido en estos Términos de Referencia de manera eficiente y profesional, bajo las siguientes especificaciones:

- Cumplir puntualmente con los horarios de trabajo comprometidos.

- Resolver las dudas de las participantes con empatía, cordialidad y buen trato.
- Supervisar y garantizar el cuidado de la infraestructura, equipamiento y herramientas de trabajo del Centro de Promoción de la Mujer Gregoria Apaza (CPMGA) que le sean asignados. En caso de incumplimiento, el/la consultor/a asumirá la corresponsabilidad por los daños ocasionados a la institución.
- Participar en actividades internas que requiera el CPMGA, especialmente en procesos de capacitación y en acciones de promoción o difusión de los servicios, cuando corresponda.
- Contribuir al desarrollo de nuevas técnicas, herramientas y metodologías de trabajo en aula, orientadas a mejorar y evaluar el servicio, así como a medir las competencias adquiridas por las participantes.
- Promover y supervisar mecanismos de limpieza y orden del espacio, equipamiento e instrumentos de capacitación antes, durante y después de cada sesión.
- Utilizar el aula, maquinaria, equipos y materiales proporcionados por la institución únicamente para fines de enseñanza y prácticas de las participantes.
- Contar con un mínimo de equipamiento y herramientas necesarias para la capacitación en el área específica que le corresponda.
- Mantener coordinación continua con la supervisora/or designada por la institución.
- Cumplir de manera adecuada y puntual con la entrega de los productos y/o informe final, conforme a lo establecido en estos Términos de Referencia.

G. FORMA DE PAGO

Se realizará 3 pagos contra entrega y aceptación de los productos solicitados mencionados en el **inciso D**, y la emisión de la factura correspondiente del servicio.

Nº de producto	Especificaciones de entrega	Fecha de entrega	Monto a pagar
Producto 1	Plan de Trabajo - Según lo que se menciona en el inciso D, en entrega de productos.	A los 5 días hábiles de la firma del contrato.	20% Bs. 00/100 bolivianos Previa presentación de factura. Y contra entrega del primer producto, previa revisión y aprobación.
Producto 2	Primer Informe de Servicio - Fase de capacitación técnica básica (20 horas). - Según lo que se menciona en el inciso D, en entrega de productos.	19 de octubre 2026	30% Bs. 00/100 bolivianos Previa presentación de factura. Y contra entrega del segundo producto, previa revisión y aprobación.
Producto 3	Informe Final de Servicio - Fase de fortalecimiento productivo (20 horas) - Según lo que se menciona en el inciso D, en entrega de productos.	30 de octubre 2026	50% Bs. 00/100 bolivianos Previa presentación de factura. Y contra entrega del segundo producto, previa revisión y aprobación.

H. DERECHOS DE PROPIEDAD TANGIBLE E INTELECTUAL

- La persona que trabaje bajo el presente TDR desarrollará sus funciones bajo la supervisión de la Técnica de Autonomía Económica del Centro de Promoción de la Mujer Gregoria Apaza y en coordinación con el área de Autonomía Económica.
- La institución, proporcionará a la consultora/or los antecedentes e información adicional institucional que requiera para su trabajo.

- La institución, proporcionará a la consultora/or, el ambiente y herramientas necesaria para la realización del trabajo.
- El presente trabajo no es de dedicación exclusiva, se desarrollará de acuerdo y contra entrega de resultados establecidos dentro de este TDR, según los tiempos que así lo establezca la consultora/or.
- El uso del ambiente, maquinaria, herramienta e información de la Institución deben ser utilizadas únicamente con fines de enseñanza para las participantes de la institución y no así de uso personal de la consultora/or.

Todo el material producido bajo los términos de referencia que forma parte del contrato, tales como escritos, grabados en audio, visuales, informes y/u otros materiales elaborados por la consultora/or en virtud del presente trabajo, serán de propiedad del CPMGA. Este derecho continuará vigente aún después de concluida la relación contractual, respetándose los derechos de autor.

I. MULTAS Y SANCIONES

La consultora/or está obligado a cumplir con el plazo de ejecución de los resultados establecidos y todo lo referente expuesto en los Términos de Referencia, caso contrario será multado o sancionado con el 1 % por día de retraso de entrega de informes de la prestación de servicio, pactado dentro del presente TDR y Contrato de Trabajo.

Firma de Recepción de la Contratada

VoBo Coordinación de Programa