# FORMATO N° 2 TÉRMINOS DE REFERENCIA

ÓRGANO Y/O UNIDAD ORGÁNICA:	Dirección General de Desarrollo Agrícola y Agroecología - DGDAA
ACTIVIDAD DEL POI/ACCIÓN ESTRATÉGICAPEI:	Actividad Operativa: Implementación de actividades de difusión para promocióndel consumo de productos agrícolas (festivales, días nacionales u otros).  Nemónico: 0026: Implementación de Mecanismos de Articulación Comercial.
DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:	Servicio de degustación y preparación de bebida y alimentos a base de tarwi, en el marco del "Día Nacional del Tarwi", según RM N°104- 2021-MIDAGRI y la campaña de promoción para el consumo de tarwi 2023.

### 1. FINALIDAD PÚBLICA:

Promoción del consumo del tarwi organizada por el MIDAGRI, degustación del consumo de tarwi en el Seminario del Tarwi, dentro de la celebración del Dia Nacional del Tarwi.

## 2. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar los servicios de un proveedor para la preparación de platos a base de tarwi y otros insumos locales para que brinde el servicio de degustación de 200 platos elaborados a base de tarwi.

### 3. ANTECEDENTES:

La Dirección General Agrícola, órgano de línea del MINAGRI, tiene como funciones, identificar las oportunidades de mercado actuales y potenciales para articular la oferta agraria nacional; promover la oferta agraria nacional competitiva y sostenible para facilitar su acceso a las oportunidades de mercado identificados y articular la oferta agraria con los mercados nacionales e internacionales.

En concordancia con el artículo del DS N° 008-2014-MINAGRI y su modificación que aprueba Reglamento de Organización y Funciones del MINAGRI, son funciones de la Dirección General Agrícola

- Identificar las oportunidades de mercado actuales y potenciales para articular la oferta agraria nacional.
- Promover la oferta agraria nacional competitiva y sostenible para facilitar su acceso a las oportunidades de mercado identificados.
- Articular la oferta agraria con los mercados nacionales e internacionales.
- ➤ En el Perú, más de 140 mil familias de agricultores generan sus ingresos con el cultivo de menestras. En el año 2022, en el país se cosecharon 209 mil ha, de las que se obtuvieron 260 mil TM.
- ➤ En los últimos 15 años, la producción se ha duplicado, pasando de 145 mil TM en 1997 a 260 mil TM el 2017. Siendo los departamentos de mayor producción: Cusco 13%, Cajamarca 13%, y La Libertad 11%.







- ➤ A nivel mundial, la producción de estos cultivos se realiza en más de 184 países en 79 millones de has, de las que se obtienen 71.3 millones de toneladas de grano seco, para el autoconsumo y el comercio.
- ➤ En la India, China, Canadá y Brasil, países más importantes en la producción de legumbres, estos cultivos figuran en el 4to lugar de importancia después del trigo, el maíz y el arroz (FAOSTAT: 2011, 2012).

En el marco "Día Nacional del tarwi", se desarrollará el Seminario de Promoción del tarwi el objetivo es promover la investigación para el desarrollo productivo, comercial y sostenible del tarwi; , promover su consumo, su acceso al mercado nacional e internacional, así como promover su oferta con valor agregado, competitivo y en los sistemas de producción agroalimentarios sostenible.

El tarwi, y las especies de leguminosas en general, contribuyen a la sostenibilidad de los sistemas agroalimentarios y funcionan como uno de los principales impulsores para permitir dietas saludables.; estas especies son la base para la diversificación de los sistemas productivos agrícolas contribuyendo a una mejor producción.

Las leguminosas de grano son especialmente importantes para la producción sostenible de cultivos debido a su capacidad para fijar el nitrógeno atmosférico y mejorar en algunos casos el ciclo del fósforo, contribuyendo así a optimizar el uso de los nutrientes del suelo y a lograr un Mejor Medio Ambiente.

Además, el tarwi son una fuente asequible de proteínas para una gran proporción de las poblaciones rurales del mundo que pueden tener un acceso limitado a dietas diversificadas, incluido el acceso a la carne. De hecho, se estima que el 80% de las proteínas dietéticas que se consumen en el mundo en desarrollo provienen de plantas. Las leguminosas de grano también son ricas en nutrientes y proporcionan cantidades sustanciales de vitaminas y minerales que son importantes para una buena salud; contribuyendo a una Mejor Nutrición.

W

Además, las leguminosas de grano pueden ser clave para aumentar la resiliencia de los sistemas agroalimentarios y brindar una mejor vida a los agricultores en entornos con escasez de agua, ya que tienen una huella hídrica baja y pueden tolerar mejor las sequías y las emergencias climáticas en comparación con otros cultivos alimentarios. Las leguminosas de grano son, por tanto, una herramienta esencial para hacer frente al cambio climático. Con este fin, incluir leguminosas de grano en varios sistemas agrícolas (p. ej., agro silvicultura, cultivos intercalados y sistemas agrícolas integrados) puede ayudar a aumentar la diversidad de cultivos, aumentar la resiliencia de los medios de vida agrícolas y mejorar la productividad. Además, en el aspecto económico, la industria mundial de leguminosas de grano, incluida la producción y el comercio de leguminosas de grano, demuestra ser un factor positivo para garantizar la resiliencia de las cadenas de suministros regionales y mundiales, lo que permite a los consumidores acceder a alimentos nutritivos y contribuye al uso sostenible de los recursos naturales.

Finalmente, el sector de las leguminosas de grano incluye una amplia gama de actores, proporcionando empleo a mujeres y jóvenes rurales en comunidades agrícolas y a familias urbanas en el sector manufacturero. Por lo tanto, las leguminosas de grano contribuyen a crear oportunidades de subsistencia y equidad, que también son esenciales para los sistemas agroalimentarios sostenibles.

El Seminario viene siendo organizando en el marco del Día Nacional del "Día Nacional del tarwi", declarado mediante Resolución Ministerial **RM N°104- 2021-**MIDAGRI; con el compromiso de seguir trabajando de manera conjunta, sectores públicos y privados por el desarrollo productivo y sostenible de esta nutritiva legumbre.

Este seminario viene siendo organizado con el Programa de Gastronomía de la Facultad de Gastronomía y Turismo de la Facultad de Gastronomía y Turismo de la Pontificia Universidad





Católica del Perú; el Instituto Nacional de Innovación Agraria y la ONG - CEDEPAS Norte. Con la colaboración de: Be Food Lab España; Arbol de la Vida; Danper, Tarwi Corp y Nova Escuela

El Programa de Gastronomía de la Facultad de Gastronomía y Turismo de la Facultad de Gastronomía y Turismo de la Pontificia Universidad Católica del Perú su aporte será con el local que es la cocina que tiene circuito cerrado para la transmisión en vivo del seminario, así como para la demostración de preparaciones de recetas con tarwi; además en todos los cafetines y en el comedor universitario de la PUCP se prepararán ese día alguna receta con tarwi para promover su consumos; además nos proporcionarán mesas para instalar la exhibición de germoplasma y de productos con tarwi en los exteriores de las instalaciones de la demo cocina para que el público universitario y en general puedan conocer el tarwi y productos con valor agregado.

- ✓ El Instituto Nacional de Innovación Agraria INIA, proporcionará para la exhibición el Banco de Germoplasma del Perú y la participación de un expositor.
- CEDEPAS Norte; facilitará la participación de los productores para la rueda de negocios con quienes viene colaborando.
- ✓ La Cooperativa Perla de los Andes; participará con su gerente en la rueda de negocios.

Por otro lado, la participación de empresas y emprendedores que vienen trabajando con tarwi como es el caso de: Tarwi Corp; Nova Escuela, Danper, entre otras empresas que venimos invitando para ese día.

EL servicio que se requiere es para la degustación creativa usando como ingrediente principal el tarwi en preparaciones saladas, dulces y bebidas.

### 4. ALCANCES DEL SERVICIO

El presente servicio no Implica subordinación con la Entidad

Para la realización del servicio, el proveedor deberá tomar en cuenta lo siguiente:

- ✓ Degustación y preparación de alimentos a base de tarwi para 200 personas (bocaditos dulces 100 unidades y salados 100 unidades)
- ✓ Coordinación con el responsable de la cadena de tarwi de la DGDAA, quienes verificaran que el servicio sea adecuado.
- ✓ Se servirán en envases de cartón y utensilios descartables, Individuales, cumpliendo con los protocolos sanitarios establecidos, el día y a la hora coordinada entre la 12:00 a 2:00 pm.
- La entrega del servicio será con personal con experiencia, mínimo 03 personas.
- ✓ Se elaborará 2 platos (un plato de fondo y una entrada, incluye bebida), en la demo cocina de la Pontificia Universidad Católica del Perú.
- ✓ Las actividades de coordinación y validación del servicio de degustación serán verificadas por la DGDAA.
- ✓ Recetario virtual alojado en la página web del proveedor

#### 5. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- ✓ Persona Natural o Jurídica.
- ✓ Que no tenga impedimento para contratar con el Estado
- ✓ Con experiencia en servicio de preparación de alimentos acreditable mediante: dos (2) órdenes de servicio







✓ El proveedor debe remitir la dirección de correo electrónico para las coordinaciones durante la ejecución contractual.

### Acreditación:

La acreditación de la experiencia será con la presentación de copia simple de contratos, resoluciones de designación u órdenes de servicios, y su respectiva constancia de prestación o conformidad por la prestación de servicios; o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito y/o reporte de estado de cuenta y/o cancelación en el documento".

# 6. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN

**LUGAR**. El servicio será realizado en Lima, en las instalaciones de la Facultad de Gastronomía de la Pontificia Universidad La Católica del Perú.



**PLAZO.** El plazo de ejecución del servicio será de dieciséis (16), contados a partir de la notificación del área usuaria.

ACTIVIDAD	PLAZO	DÍAS
Desarrollo del servicio -2023	(01) día calendario, (07 de setiembre del 2023)	01
Presentación del Informe Final (entregable)	(15) días calendario después de culminado el desarrollo del servicio (07.09.2023).	15
	Total	16

## 7. ENTREGABLES

## **RESULTADOS ESPERADOS**

- ✓ Degustación de 200 platos elaborados a base de tarwi
- ✓ Promover un mayor consumo del tarwi y valorar su importancia en seguridad alimentaria.

### **ENTREGABLE**

✓ Registro fotográfico de la realización del evento.

# 8. COORDINACIÓN Y SUPERVISIÓN

La coordinación y supervisión del servicio, estará a cargo del especialista designado por la Dirección General de Desarrollo Agrícola y Agroecología.

### 9. CONFORMIDAD

La conformidad del servicio estará a cargo de la Dirección General de Desarrollo Agrícola y Agroecología, previo informe del especialista responsable.

### 10. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO:

- √ 100% del pago total por el servicio brindado, previa conformidad de la Dirección solicitante.
- ✓ El proveedor deberá entregar una Galería de Imágenes del servicio y documentos para el trámite de pago correspondiente.

### 11. CONFIDENCIALIDAD:

- ✓ La confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información y documentación a la que se tenga acceso relacionada con la prestación, pudiendo quedar expresamente prohibido revelar dicha información a terceros. El contratado, debe dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad, en materia de seguridad de lainformación.
- Esta obligación comprende la información que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades y la información producida una vez que se haya concluido el servicio. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías,





mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, diagnósticos, documentos, cuadros comparativos y demás datos compilados o recibidos por el proveedor.

#### 12. PENALIDADES POR MORA:

Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación:

En caso de retraso injustificado del proveedor en la ejecución de lasprestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente unapenalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplicaautomáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria =  $0.10 \times monto$ F x plazo en días

Donde F tiene los siguientes valores:

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: F = 0.40.
- b) Para plazos mayores a sesenta (60) días:
- Para bienes, servicios y consultorías: F = 0.25.
- Para obras: F = 0.15.

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, a la ejecución total del servicio o a la obligación parcial, de ser el caso, que fuera materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, cuando el proveedor acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable.

Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo.

#### 13. CLAUSULA DE INCUMPLIMIENTO

Artículo 8. Cláusula de cumplimiento Son causales de resolución de contrato la presentación con información inexacta o falsa de la Declaración Jurada de Prohibiciones e Incompatibilidades a que se hace referencia en la Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público. Asimismo, en caso se incumpla con los impedimentos señalados en el artículo 5 de dicha ley se aplicará la inhabilitación por cinco años para contratar o prestar servicios al Estado, bajo cualquier modalidad

# 14. CLAUSULA ANTICORRUPCIÓN

El proveedor declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo

7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

**Asimismo, el proveedor** se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas,

participacioncitas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, el proveedor se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.





**Finalmente, LA ENTIDAD** se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.



# **Vº Bº DEL DIRECTOR O FUNCIONARIO**

CUT: 44524 - 2023



