#### **TERMINOS DE REFERENCIA**

### 1. <u>DEPENDENCIA SOLICITANTE:</u>

Dirección General de Desarrollo Ganadero (DGDG)

# 2. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Servicio de análisis de laboratorio para la caracterización de quesos regionales: Quesos Paria, Andino y Mantecoso

# 3. FINALIDAD PÚBLICA:

El servicio solicitado permitirá a la DGDG contribuir a la caracterización de quesos regionales para la elaboración de Proyecto de Normas Técnicas Peruanas de: Queso Andino, Queso Paria y Queso Mantecoso que permitirá su reconocimiento y estandarización de la producción a nivel nacional.

## 4. ANTECEDENTES:

El MIDAGRI es el órgano rector del sector agrario y establece la Política Nacional Agraria, para ello ejecuta políticas orientadas a promover el desarrollo y competitividad de los productores organizados en cadenas productivas, parar lograr una agricultura desarrollada en términos de sostenibilidad económica, social y ambiental.

La Dirección General de Desarrollo Ganadero es el órgano de línea encargado de promover el desarrollo productivo y comercial sostenible de los productos de la actividad ganadera y con valor agregado, incluyendo los camélidos sudamericanos domésticos, su acceso a los mercados nacionales e internacionales, en coordinación con los sectores y entidades, según corresponda; en concordancia con la Política Nacional Agraria y la normatividad vigente.

En el Perú, existen 2'260,973 unidades agropecuarias de los cuales el 65% se dedica a la agricultura y ganadería, el 22% solamente a la agricultura y 13% solamente a la ganadería.

Al 2021, el Perú ha producido 2'194,611 toneladas de leche fresca de vacunos, esta actividad en la que participan 452,218 familias; siendo el 14.1% grandes y medianos productores, es decir, que tienen más de 10 cabezas de ganado; y, el 85.9% son pequeños productores, es decir, que tienen hasta 10 cabezas de ganado.

Las 5 regiones con mayor producción de leche representan el 63.9% del total nacional, siendo estas Cajamarca (17.2%), Lima (16.7%), Arequipa (16.4%), La Libertad (7.3%) y Puno (6.3%).

 La <u>industria láctea mayor</u>, predominantemente formal, para el 2021 ha acopiado y procesado el 47.6% de la producción nacional de leche fresca (1'044,326 toneladas). Su ámbito de acción se da mayoritariamente en los



territorios de costa, agrupándose en tres (3) grandes cuencas lecheras: norte (Cajamarca y La Libertad), centro (Lima, Junín e Ica) y sur (Arequipa, Moquegua y Tacna), los cuales aportaron el 66,0% de la producción de leche fresca en 2021, y son las zonas con mayor rendimiento por vaca.

Según *Julio Rospigliosi* (2017), las principales empresas acopiadoras de leche fresca para procesamiento industrial son: Leche Gloria S.A. (71.40%), Laive S.A. (9.62%), Nestlé S.A. (6.68%), P&D Andina (0.55%), y otros (11.75%).

La <u>industria láctea artesanal</u>, para el año 2021 acopió y procesó el 42.4% de la producción nacional de leche fresca (930,823 toneladas). Esta industria está compuesta por aproximadamente 6,500 pequeñas unidades productivas que se dedican mayormente a la producción de derivados lácteos como quesos, yogur y manjar blanco, acopiando la producción de leche de unos 400 mil pequeños productores ubicados en las zonas en donde la industria láctea mayor no ingresa, destacando las regiones de Puno, Cusco, Amazonas, Ayacucho, Huánuco, Junín, Cajamarca, y Pasco. En este escenario, los quesos cumplen un rol importante en diferentes nichos de mercado, por lo que se desea potenciar la cultura quesera en nuestro país.

El MIDAGRI a través de la DGDG, es miembro del Comité Técnico de Normalización de Leche y Productos Lácteos, cuya secretaria técnica recae en el INACAL y con quien se viene trabajando la propuesta de elaboración de los proyectos de Norma Técnica Peruana –NTP para el Queso Paria, Queso Andino y Queso Mantecoso.

El Queso Paria, Andino y Mantecoso son productos autóctonos del Perú y que se producen, comercializan y consumen en gran medida en el País, por lo que resulta necesario realizar análisis de laboratorio (extracto seco y grasa en extracto seco) que nos permitan caracterizar a estos tipos de quesos y de esta manera concluir con la elaboración de los proyectos de Norma Técnica Peruana –NTP para el Queso Paria, Queso Andino y Queso Mantecoso.

### 5. META DEL POI VINCULADO:

Tarea: Supervisión, evaluación y control

Nemónico: 097

## 6. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:

Contratar el servicio de análisis de laboratorio para la caracterización de quesos regionales y elaborar Proyectos de Normas Técnicas Peruanas de: Quesos Paria, Andino y Mantecoso.

# 7. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

El proveedor deberá:

• Recepcionar las muestras de queso a analizar



- Realizar análisis de laboratorio de muestras de quesos (mínimo 400 gr de muestra, debidamente termo sellados, por 2 vías) en lo siguiente:
- Grasa en extracto seco, expresado en porcentaje con el método ISO 1735-IDF 5 (2004) Cheese and processed cheese products — Determination of fat content.
- Extracto seco, expresado en porcentaje con el método ISO 5534-IDF 4 (2004) Cheese and processed cheese products. Determination of the total solids.
- El número de muestras a analizar es de:
  - ✓ Diez (10) muestras de Queso Paria
  - ✓ Diez (10) muestras de Queso Andino.
  - ✓ Diez (10) muestras de Queso Mantecoso.
- La Dirección General de Desarrollo Ganadero (DGDG) recepcionará las muestras de quesos de los productores y las envía a la dirección consignada por el proveedor manteniendo la cadena de frio.
- La DGDG entregará en un plazo máximo de 7 días hábiles, después de notificada la orden de servicio, las muestras de quesos a analizar.
- El proveedor deberá garantizar el cumplimiento de los protocolos establecidos por el Gobierno Peruano para la prevención del COVID-19, los gastos que genere esta implementación correrán por cuenta del proveedor.

# 8. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL

No Aplica.

#### 9. RECURSOS A SER PROVISTOS POR LA ENTIDAD:

- La DGDG proporcionará la información necesaria para la ejecución del servicio: Relación de las empresas que enviaran las muestras de quesos y correcto rotulado de las muestras.
- La DGDG coordina con las empresas productoras de quesos el envío de las muestras a analizar, recepcionándolas para su posterior envío al proveedor.
- La DGDG coordinará con el proveedor, la fecha del envío de muestras de quesos a la dirección que consigne, en un plazo máximo de 7 días hábiles, después de notificada la orden de servicio.

#### 10. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

- Empresa dedicada al rubro objeto de la contratación acreditado con experiencia en el servicio solicitado o similar tales como análisis físico químico de leche fresca o carnes, acreditado mediante copia simple de dos (02) contratos u órdenes de compra y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o dos (02) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por la Entidad del sistema financiero.
- Laboratorio acreditado con la Norma ISO/EC 17025, de preferencia en los métodos de ensayos requeridos para el presente servicio. Presentar copia del



Certificado emitido por INACAL u otro organismo regional e internacional que acredite esa norma.

#### Otros:

- ✓ Tener RNP vigente.
- ✓ No tener impedimento para contratar con el Estado.

### 11. PLAZO DE EJECUCIÓN:

El servicio tiene un plazo de 20 (veinte) días calendarios como plazo máximo, el cual empieza a regir a partir del día siguiente que la entidad entrega las muestras al proveedor, el cual será notificado por el responsable de la DGDG vía correo electrónico.

Entregable/Informe	Plazos de realización del servicio	
Único entregable	Hasta los veinte (20) días calendario, el cual empieza a regir a partir del día siguiente que la entidad entrega las muestras.	

### 12. <u>RESULTADOS ESPERADOS - ENTREGABLES</u>:

### Único entregable

- 10 Informes de ensayos de Queso Paria, cumpliendo lo descrito en el numeral 7 del presente termino de referencia.
- 10 Informes de ensayos de Queso Andino, cumpliendo lo descrito en el numeral 7 del presente termino de referencia.
- 10 Informes de ensayos de Queso Mantecoso, cumpliendo lo descrito en el numeral 7 del presente termino de referencia.

## 13. LUGAR DE PRESTACIÓN:

El servicio se prestará dentro de las instalaciones del laboratorio, en la región Lima.

#### 14. CONFORMIDAD:

La conformidad estará a cargo de la DGDG, previo informe de conformidad del responsable y/o especialista que solicita el requerimiento.

#### 15. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO:

Se realizará en único pago de acuerdo con la cantidad de muestras entregadas:

Cronograma de pago	Entregable/Informe	% de Monto Contractual
Único pago	Único entregable	100 %
TOTAL		100 %



El proveedor deberá entregar los informes solicitados en el item 12, con carta dirigida al Director General de la DGDG y presentarlo a través de la Plataforma Digital de la Mesa de Partes Virtual del MIDAGRI (<a href="https://mesadepartesdigital.midagri.gob.pe/">https://mesadepartesdigital.midagri.gob.pe/</a>), en un solo archivo PDF.

## 16. <u>PENALIDADES</u>:

Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación del servicio:

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad lo aplicará automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. Se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

### Penalidad diaria = $0.05 \times monto i$ F x plazo en días

Donde F tiene los siguientes valores:

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para servicios en general: F= 0.40
- b) Para plazos mayores a sesenta (60) días, para servicios en general: F= 0.25

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. Este tipo de penalidad puede alcanzar un monto máximo equivalente al cinco por ciento (5%) del monto del contrato vigente. Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

# 17. ANTICORRUPCIÓN:

**EL CONTRATISTA** 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 CONTRATISTA** 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, participacionistas, 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 CONTRATISTA** 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, **EL CONTRATISTA** 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.

# 18. CONFIDENCIALIDAD:

El servicio que contratará no tendrá ningún título, patente u otros derechos de propiedad en ninguno de los documentos preparados con los fondos de la DGDG – MIDAGRI. Tales derechos pasarán a ser propiedad de la DGDG.

MARCO ALONSO ENCISO HOYOS

Director General
Dirección General de Desarrollo Ganadero

CUT 4265-2023

