



Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
 “Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”

TÉRMINOS DE REFERENCIA
SERVICIO DE FACILITADOR PARA DESARROLLO DE TALLER DE CAPACITACIÓN
(LOGÍSTICA DE APOYO Y REFRIGERIOS)
EN EL MARCO DEL PROYECTO DE INVERSIÓN CON CUI N°2487112
(COMPONENTE IV - ACCIÓN 4.2 - ACTIVIDAD 4.2.1 Y 4.2.2 - TAREA 4.2.1.2 Y 4.2.2.1)

1. ÁREA QUE REALIZA EL REQUERIMIENTO

Dirección de Servicios Estratégicos Agrarios (DSEA) / Unidad Ejecutora de Inversiones – UEI - Proyecto de inversión con CUI 2487112.

2. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Contratación del servicio de facilitador para desarrollo de taller de capacitación (logística de apoyo y refrigerios) en la EEA Santa Ana, para asegurar el adecuado desarrollo y ejecución de los eventos denominados: “Producción y uso de abonos orgánico y/o bioinsumos” y “Producción de hortalizas en invernadero con reducido consumo hídrico” para la **Tarea 4.2.1.2** Gastos por formación y capacitación y **Tarea 4.2.2.1** Gastos por contratación de servicios de la **Actividad 4.2.1** Capacitación a productores en manejo y recuperación de suelos degradados **Actividad 4.2.2** Capacitación a productores agrarios en sistemas de riego tecnificado de la **Acción 4.2** Transferencia tecnológica en suelos agrícolas degradados y agua para riego del **Componente 4**. Transferencia de tecnología y desarrollo de capacidades en el manejo y recuperación de suelos agrícolas degradados y aguas para riego; encontrándose en las actividades del expediente técnico aprobado en el marco del proyecto de inversión denominado: “Mejoramiento de los servicios de investigación y transferencia tecnológica en el manejo y recuperación de suelos agrícolas degradados y aguas para riego en la pequeña y mediana agricultura en los departamentos de Lima, Áncash, San Martín, Cajamarca, Lambayeque, Junín, Ayacucho, Arequipa, Puno y Ucayali”, con CUI N° 2487112

Órgano y/o Unidad Orgánica:	Dirección de Servicios Estratégicos Agrarios - DSEA / Unidad Ejecutora de Inversiones – UEI – Proyecto de Inversión con CUI N°2487112
Actividad del POI:	AOI00016001643 - CAPACITACIÓN EN TECNOLOGÍA, MANEJO Y RECUPERACIÓN DE SUELOS AGRÍCOLAS DEGRADADOS Y AGUAS PARA RIEGO EN LA REGIÓN JUNIN C4 CUI 2487112
Denominación de la Contratación:	Servicio de facilitador para desarrollo de taller de capacitación (logística de apoyo y refrigerios) en la EEA Santa Ana para la Tarea 4.2.1.2 y 4.2.2.1- Actividad 4.2.1 y 4.2.2 - Acción 4.2 del Componente 4 en el marco del PI 2487112
CMN Aprobado:	0079



Firmado digitalmente por:

OLIVERA MILCA SOCRATES
 FINALIDAD PUBLICA

Contratación con el servicio de facilitador para desarrollo de taller de capacitación (logística de apoyo y refrigerios) en la EEA Santa Ana, para los asistentes de los talleres de capacitación denominados “Producción y uso de abonos orgánicos y/o bioinsumos” y “Producción de hortalizas en invernadero con reducido consumo hídrico”. Con ello, se busca promover acciones y/o mecanismos para el trabajo colaborativo entre el sector público y el sector privado, en materia de innovación y tecnologías agrarias, permitiendo con ello incentivar en el sector privado el desarrollo científico tecnológico de todos los sectores productivos, logrando intervenir en todas las regiones con el fortalecimiento de la innovación, en cumplimiento de las metas propuestas por el Instituto Nacional de Innovación Agraria direccionado a través de la Actividad 4.2.1 y 4.2.2 – Acción 4.2 - Componente 4; los cuales se encuentran dentro del expediente técnico aprobado en el marco del proyecto de inversión con CUI N° 2487112.





4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

El objetivo de la contratación es contar con el servicio de facilitador para desarrollo de taller de capacitación (logística de apoyo y refrigerios) en la EEA Santa Ana, para la **Tarea 4.2.1.2 y 4.2.2.1 - Actividad 4.2.1 y 4.2.2 - Acción 4.2 del Componente 4** del proyecto de inversión con CUI N°2487112; para desarrollar los talleres de capacitación denominados "Producción y uso de abonos orgánicos y/o bioinsumos" y "Producción de hortalizas en invernadero con reducido consumo hídrico", garantizando el desarrollo adecuado del evento programado, la atención a los asistentes a través del suministro externo de alimentos y bebidas y provisionando de materiales necesarios para el correcto desarrollo del evento. A fin de que se cumplan las metas de las actividades y objetivos estratégicos del Proyecto Suelos y Aguas.

5. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

El contratista brindará el servicio de un facilitador para el desarrollo de taller de capacitación (logística de apoyo y refrigerio) en la EEA Santa Ana, para el cumplimiento de las metas y objetivos del PI con CUI N° 2487112, de acuerdo con el documento equivalente aprobado, a través de los Programas de Formación de Proveedores de Asistencia Técnica denominados "Producción y uso de abonos orgánicos y/o bioinsumos" y "Producción de hortalizas en invernadero con reducido consumo hídrico". El servicio requerido se enmarca en la **Tarea 4.2.1.2 y 4.2.2.1 - Actividad 4.2.1 y 4.2.2 - Acción 4.2. - Componente 4** del proyecto de inversión con CUI N° 2487112.

El servicio comprenderá las siguientes actividades:

- Facilitar el aprovisionamiento de refrigerio y/o alimentación, para los talleres de capacitación: "Producción y uso de abonos orgánicos y/o bioinsumos" para aproximadamente 30 productores agropecuarios los días 7, 8 y 9 de abril del año en curso; y "Producción de hortalizas e invernadero con reducido consumo hídrico" para aproximadamente 20 productores agropecuarios los días 26, 27 y 28 de mayo del año en curso, ambos a realizarse en la EEA Santa Ana, según se describe en el Anexo adjunto (Ficha Técnica).

5.1 DETALLES Y/O CONDICIONES DEL SERVICIO:

- 1- El contratista, en cuanto a los productos alimenticios a utilizarse en la preparación del servicio de atención de refrigerios y/o alimentación debe satisfacer estándares de primera calidad señalados en las normas sanitarias que establece el Ministerio de Salud y las Normas Técnicas Peruanas vigentes.
- 2- El contratista debe verificar que las personas que manipulen los alimentos deben adoptar precauciones razonables para proteger los alimentos contra los riesgos de contaminación.
- 3- El contratista debe prever que el servicio esté listo para su consumo por lo menos treinta (30) minutos antes de los horarios establecidos, así como todos los insumos y materiales solicitados.
- 4- El contratista debe asumir el costo de traslado, transporte y todos los gastos asociados que pueda generar el presente servicio.

Firmado digitalmente por:
OSCAR GILCARRASCAS

FIR 01844450 hard

Motivo: Soy el autor del
documento

Fecha: 24/03/2026 11:48:26-0500

6. PERFIL DEL POSTOR

- Contar con Registro nacional de proveedores (RNP)
 - Acreditación del RUC activo y habido
 - Declaración Jurada de no tener impedimentos para ser participante
- **Experiencia:**
 - Experiencia mínima de servicios iguales o similares, según el objeto de la contratación en monto facturado mínimo de 01 vez el valor ofertado en entidades públicas o privadas.





Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
 “Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”

Nota: Se considera servicios similares: Servicios de logística integral de eventos o Servicios de alimentación o Servicio de facilitador de eventos corporativos o institucionales o Servicio de catering o coffee break.

● **Acreditación:**

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de:

- (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o
- (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con constancia de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹

En caso el postor sustente su experiencia en la especialidad mediante contrataciones realizadas con privados², para acreditarla debe presentar de forma obligatoria lo indicado en el numeral (ii) del presente párrafo; no es posible que acredite su experiencia únicamente con la presentación de contratos u órdenes de compra con conformidad o constancia de prestación.

7. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

Lugar: En las instalaciones de la EEA Santa Ana ubicado en Carretera Saños Grande - Hualahoyo Km 8 Santa Ana - El Tambo - Huancayo - Junín - Perú.

Plazo: Cada evento tiene una duración de 3 días y se realizará en las siguientes fechas programadas:

- Taller de capacitación denominado “Producción y uso de abonos orgánicos y/o bioinsumos” los días 07, 08 y 09 de abril.
- Taller de capacitación denominado “Producción de hortalizas en invernadero con reducido consumo hídrico” los días 26, 27 y 28 de mayo.

El proveedor tiene hasta cinco (05) días calendarios contados a partir del día siguiente de culminado cada taller para presentar su informe de servicio.

8. ENTREGABLES

Entregable	Plazos de Entrega
PRIMER ENTREGABLE: Informe de la ejecución del servicio, según el detalle del numeral 5 del TDR y lista de participantes del taller	El servicio se realizará el 07, 08 y 09 de abril. Por ello el proveedor tiene hasta cinco (05) días calendarios contados a partir del día siguiente de culminado el evento para presentar su informe de servicio.
SEGUNDO ENTREGABLE: Informe de la ejecución del servicio, según el detalle del numeral 5 del TDR y lista de participantes del taller.	El servicio se realizará el 26, 27 y 28 de mayo. Por ello el proveedor tiene hasta cinco (05) días calendarios contados a partir del día siguiente de culminado el evento para presentar su informe De servicios

Firmado digitalmente por:
 OLIVERA VILCA SOCRATES
 FIR 01844459 hard
 Motivo: Soy el autor del documento
 Fecha: 24/03/2026 10:49:25-0500



¹ El solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación con que se encuentra cancelado. Es válido el sello colocado por el cliente del postor (sea utilizando el término “cancelado” o “pagado”).

² Se entiende “privados” como aquellos que no son entidades contratantes.



Firmado digitalmente por:
 CRUZ LUIS Juancarlos
 Alejandro FAU 20131365994 soft
 Motivo: Doy V° B°
 Fecha: 24/03/2026 11:42:04-0500



Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
 “Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”

En el informe (entregable), deberá señalar las actividades realizadas según el detalle del numeral 5 de los TDR, debiendo ser dirigido a la Dirección de Servicios Estratégicos Agrarios, mediante mesa de partes virtual del Instituto Nacional de Innovación Agraria - INIA: <https://app.inia.gob.pe/mesadepartes/#/login>, consignando en sus observaciones el siguiente detalle: DSEA / PI N°2487112

9. CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La conformidad del servicio otorga el director del Proyecto con CUI N°2487112 y/o quien haga sus veces, con el V°B° del Supervisor de proyecto y/o quien haga sus veces y del Responsable de la Unidad Ejecutora de Inversiones (UEI) de la Dirección de Servicios Estratégicos Agrarios del INIA; dentro de un plazo que no excederá los siete (07) días calendarios contabilizados desde el día siguiente de recibido el entregable correspondiente, bajo responsabilidad del servidor o funcionario que debe emitir la conformidad. La sola recepción del entregable en el destino final, según sea el caso, no constituye la conformidad del área usuaria.

10. FORMA DE PAGO Y PENALIDAD

El pago se efectuará en soles, de acuerdo con el monto ofertado en la propuesta económica del postor adjudicado, en dos (02) armadas. La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días hábiles siguientes de otorgada la conformidad para cada prestación parcial por parte del área usuaria y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

Penalidad

Según el Art. 120 del RLGC, si el contratista incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del servicio, el INIA le aplicará, en todos los casos, una penalidad por cada día calendario de atraso hasta por el monto máximo equivalente al diez por ciento (10 %) del monto del servicio. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$Penalidad\ diaria = \frac{0.10 \times Monto}{F \times plazo}$$

Dónde F tiene los siguientes valores:
 Para servicios: **F= 0.40**

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato, componente o ítem que debió ejecutarse o, en caso de que estos involucren entregables cuantificables en monto y plazo, al monto y plazo del entregable que fuera materia de retraso.

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobada. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando el Contratista acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso, la calificación del retraso como justificado por parte de la entidad contratante no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo.

La suma de la aplicación de las penalidades por mora y de otras penalidades no debe exceder el 10% del monto vigente del contrato o, de ser el caso, del ítem correspondiente



Firmado digitalmente por:
 OLIVERA MENDOZA, ALBERTO
 FIR 0124488444
 Motivo: Soy el autor del documento
 Fecha: 24/03/2026 10:49:25-0500





11. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

La entidad contratante y el contratista son responsables de ejecutar correcta y oportunamente la totalidad de las obligaciones asumidas en el contrato. Para ello, deben realizar todas las acciones a su alcance, empleando la debida diligencia, orientadas al logro de los resultados acordados.

El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad contratante.

12. RESOLUCIÓN DE CONTRATO POR INCUMPLIMIENTO

El contrato puede ser resuelto total o parcialmente por cualquiera de las siguientes causales:

- Por acumulación del monto máximo de la penalidad por mora o por el monto máximo para otras penalidades, en la ejecución de la prestación a su cargo.
- Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato.
- Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible al contratista.
- Hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, de supuesto distinto al caso fortuito o fuerza mayor, no imputable a ninguna de las partes, que imposibilite la continuación del contrato.
- Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.
- Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.
- Por 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.
- Por agotamiento de la necesidad, previo sustento del área usuaria y/o área estratégica.
- Puede resolverse de forma total o parcial del contrato menor por mutuo acuerdo entre las partes, previa opinión del área usuaria. Esta disposición sólo podrá aplicarse para las contrataciones de servicios técnicos, profesionales y/o especializados realizados por personas naturales.

13. CONSIDERACIONES GENERALES A LOS ENTREGABLES

Los derechos intelectuales de los productos y documentos elaborados por el proveedor que resulte seleccionado son propiedad de la ENTIDAD, así como toda aquella información interna de la institución a la que tenga acceso para la ejecución del servicio.

14. GARANTÍAS

No aplica de acuerdo al inciso a) del Artículo 139 del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas.

15. CLÁUSULA ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO

A la suscripción de este contrato, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad contratante. Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Firmado digitalmente por:
OLIVERA VILCA SOCRATES
FIR 0A344459
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 24/03/2026 10:49:26-0500

Añadido a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área





usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con LA ENTIDAD CONTRATANTE.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a LA ENTIDAD CONTRATANTE el derecho de resolver total o parcialmente el contrato. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conlleva que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

16. CLAUSULA DE CUMPLIMIENTO (LEY DE PREVENCIÓN Y MITIGACIÓN DEL CONFLICTO DE INTERESES EN EL ACCESO Y SALIDA DE PERSONAL DEL SERVICIO PÚBLICO, LEY N° 31564)

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.

17. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Todos los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación de la presente contratación se resolverán mediante Conciliación, en aplicación de lo dispuesto en el artículo 81 de la Ley General de Contrataciones Públicas.

18. GESTIÓN DE RIESGOS

Del análisis realizado sobre el servicio solicitado, se han identificado los siguientes riesgos y acciones para la gestión de los riesgos:

1. Desconocimiento del marco legal de la Ley N° 32069

La Ley General de Contrataciones públicas, así como su reglamento incorporan modificaciones en las contrataciones cuyos montos sean iguales o inferiores a las ocho Unidades Impositivas Tributarias (UIT), siendo ahora considerados como contratos menores dentro del marco normativo legal, lo cual incluye diferentes condiciones a lo gestionado con la Ley 30225.

Acciones:

• **EL CONTRATISTA** cuenta con conocimiento en la ley, para poder respetar el cumplimiento del marco normativo legal, tanto en los plazos, así como las condiciones requeridas; en los contratos menores conforme a la Norma.

2. Incumplimiento de la ejecución del servicio por causas no atribuibles al contratista



Firmado digitalmente por:
OLIVERA VILCA SOCRATES
FIR 01844459 hard
Motivo: Seal checker del documento
Fecha: 24/03/2026 11:42:12-0500



Firmado digitalmente por:
CRUZ LUIS Juancarlos
Alejandro FAU 20131385994 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 24/03/2026 11:42:12-0500



El incumplimiento de la ejecución del servicio no atribuibles al contratista puede deberse factores externos fuera de su control, tales como cambios imprevistos en el mercado, condiciones en el lugar de ejecución externas a los proveedores, fenómenos naturales, condiciones meteorológicas adversas o situaciones nacionales o internacionales en el mercado de los proveedores del Contratista.

Acciones:

- El CONTRATISTA actúa con la debida anticipación en todas las coordinaciones y gestiones necesarias para asegurar la disponibilidad oportuna de insumos, implementos, personal y equipos requeridos para la correcta ejecución del servicio conforme los términos de referencia establecidos.
- La ENTIDAD CONTRATANTE brinda seguimiento por parte del área usuaria en la ejecución del servicio, a fin de que se optimicen los tiempos y recursos para el mismo en los plazos estipulados, a fin de mitigar así las posibles ampliaciones derivadas de las condiciones externas mencionadas.

3. Incumplimiento de la ejecución del servicio por causas atribuibles al contratista

El incumplimiento de la ejecución del servicio atribuibles al contratista puede originarse debido a que, no tienen presente los plazos de ejecución, las condiciones contractuales y de los términos de referencia, lo que puede generar retrasos en la ejecución de los trabajos o la prestación de un servicio deficiente.

Acciones:

- El CONTRATISTA considera las condiciones previas y durante para la ejecución del servicio de acuerdo al plazo estipulado en los términos de referencia, gestionando sus recursos de manera óptima y eficiente.
- La ENTIDAD CONTRATANTE efectúa un seguimiento continuo durante la ejecución del servicio, con el fin de verificar el cumplimiento de los tiempos, calidad, oportunidad y condiciones estipuladas, implementando acciones de ser necesario, para garantizar que el servicio se preste conforme a lo solicitado en los términos de referencia.

4. Incumplimiento de las obligaciones y actividades del Contratista

Cada servicio maneja una naturaleza de contratación y ejecución de actividades particulares, las cuales dependen del proyecto, área, nivel de especialización entre otros factores. Existen contratistas que presentan deficiencias y retrasos en sus actividades a ejecutar, así como en sus obligaciones.

Acciones:

- El CONTRATISTA se compromete a cumplir sus actividades y obligaciones estipuladas en sus términos de referencia con probidad, calidad, eficiencia, eficacia, puntualidad e idoneidad; siendo el único responsable directo de las prestaciones a realizar La ENTIDAD CONTRATANTE brindará la información a su alcance para el desarrollo de sus actividades y obligaciones tanto en los plazos, así como las condiciones requeridas; en los contratos menores conforme a la Norma.



Firmado digitalmente por:
OLIVERA VILCA SUCRATES
FIR 01844459 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 24/03/2028 11:42:14-0500

19. CONFIDENCIALIDAD Y PROPIEDAD INTELECTUAL

El contratista deberá dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por el Instituto Nacional de Innovación Agraria – INIA, en materia de seguridad de la información. Para tal efecto el Instituto Nacional de Innovación Agraria – INIA tendrá todos los derechos de propiedad intelectual, respecto al producto entregado y otros que guarden una relación directa con la ejecución del servicio.





PERÚ

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego

Instituto Nacional de Innovación Agraria

Dirección de Servicios Estratégicos Agrarios



Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”

	Firmado digitalmente por: OLIVERA VLCA SOCRATES FIR 01844459 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 24/03/2026 10:51:16-0500
Elaborado por:	

	Firmado digitalmente por: CRUZ LUIS Juancarlos Alejandro FAU 20131365994 soft Motivo: En señal de conformidad Fecha: 24/03/2026 11:42:36-0500
Aprobado por el Director General de la Dirección de Servicios Estratégicos Agrarios - DSEA	

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”

ANEXO





Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”

Ficha Técnica

Servicio de un facilitador para el desarrollo del taller de capacitación (logística de apoyo y refrigerio)



Firmado digitalmente por:
OLIVERA VILCA SOCRATES
FIR 01844459 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 24/03/2026 10:40:25-0500

Actividad 4.2.1 y Actividad 4.2.2
Formación de Proveedores de Asistencia Técnica (PAT)

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”.

I. ANTECEDENTES

La Dirección de Servicios Estratégicos Agrarios (DSEA) viene ejecutando el proyecto de inversión con CUI 2487112, que tiene el objetivo de generar información técnica-científica y desarrollar tecnologías orientadas a la recuperación, uso, manejo y conservación de suelos y aguas con fines de riego, asimismo involucra la transferencia de tecnologías y capacitación, de tal manera que los productores agropecuarios de las 20 regiones priorizadas pueden acceder a dichas tecnologías, el cual contempla realizar la actividad de capacitación para la **Tarea 4.2.1.2** Gastos por formación y capacitación y la **Tarea 4.2.2.1** Gastos por contratación de servicios de la **Actividad 4.2.1** Capacitación a productores en manejo y recuperación de suelos degradados y la **Actividad 4.2.2.** Capacitación a productores agrarios en sistemas de riego tecnificado, perteneciente a la **Acción 4.2.** Transferencia tecnológica en suelos agrícolas degradados y agua para riego, en el marco del **Componente 4** “Transferencia de tecnología y desarrollo de capacidades en el manejo y recuperación de suelos agrícolas degradados y aguas para riego”.

II. NOMBRE DE LA ACTIVIDAD

Servicio de un facilitador para el desarrollo de talleres de capacitación (logística de apoyo y refrigerio) para la Tarea 4.2.1.2 y Tarea 4.2.2.1 - Actividad 4.2.1 y Actividad 4.2.2 - Acción 4.2, en el marco del componente 4 - Proyecto de inversión con CUI N°2487112.

III. OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD

El objetivo de realizar los programas de formación de Proveedores de Asistencia Técnica en “Producción y uso de abonos orgánicos y/o bioinsumos” y “Producción de hortalizas en invernadero con reducido consumo hídrico” como parte de las metas para la **Tarea 4.2.1.2** Gastos por formación y capacitación y la **Tarea 4.2.2.1** Gastos por contratación de servicios de la **Actividad 4.2.1** Capacitación a productores en manejo y recuperación de suelos degradados y la **Actividad 4.2.2.** Capacitación a productores agrarios en sistemas de riego tecnificado de la **Acción 4.2.** Transferencia tecnológica en suelos agrícolas degradados y agua para riego del **Componente 4**, en marco del Proyecto de Suelos y Aguas con CUI N° 2487112. En tal sentido, las labores a ejecutar implican el abastecimiento con “logística de apoyo y refrigerios”.

Firmado digitalmente por:
OLIVERA VILCA SOCRATES

FIR 01844456

Motivo: Soy el autor del
documento

Fecha: 24/03/2026 10:49:25-0500

IV. DESARROLLO DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN DE PROVEEDORES DE ASISTENCIA TÉCNICA (PATs)

EVENTO 1: “Producción y uso de abonos orgánicos y/o bioinsumos” - Actividad 4.2.1

Objetivo: Fortalecer las capacidades técnicas de los proveedores de asistencia técnica en la producción y uso de abonos orgánicos y bioinsumos para mejorar la fertilidad del suelo, promover

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
 “Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”.

prácticas de manejo sostenible y contribuir a la productividad y sostenibilidad de los sistemas agrícolas.

Asimismo, se presenta el cronograma de actividades del programa del taller de capacitación denominado “Producción y uso de abonos orgánicos y/o bioinsumos”, planteado para los días 07, 08 y 09 de abril del año en curso. Este cronograma tiene como finalidad garantizar la adecuada planificación y ejecución de las sesiones programadas, asegurando la correcta articulación entre las actividades de capacitación y la prestación del servicio de atención de refrigerios.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DEL EVENTO	
DÍA 1: MARTES 07 DE ABRIL DE 2026	
Hora	Actividad
08:00 – 08:30	Registro de asistentes
08:30 – 09:00	Palabras de bienvenida e inauguración del evento: director de la EEA
09:00 – 09:30	Tema 1: Objetivos de la formación de PATs
09:30 – 10:00	Tema 2: Importancia de la materia orgánica en la fertilidad del suelo
10:00 – 10:30	Tema 3: Principios del manejo sostenible del suelo en sistemas agrícolas
10:30 – 11:00	Break
11:00 – 11:30	Tema 4: Conceptos y tipos de abonos orgánicos
11:30 – 12:15	Tema 5: Conceptos y tipos de bioinsumos en la producción agrícola
12:15 – 13:00	Tema 6: Beneficios agronómicos, ambientales y económicos del uso de abonos orgánicos y bioinsumos.
13:00 – 14:30	Almuerzo
14:30 – 15:00	Rol de los microorganismos en la salud del suelo
15:00 – 16:30	Actividad práctica: -Identificación y evaluación de materiales orgánicos disponibles en la zona para la elaboración de abonos orgánicos.
DÍA 2: MIÉRCOLES 08 DE ABRIL DE 2026	
Hora	Actividad
08:00 – 08:30	Registro de asistentes
09:00 – 09:30	Tema 1: Principios para la elaboración de compost y vermicompost
09:30 – 10:00	Tema 2: Producción y uso de bocashi y otros abonos orgánicos fermentados
10:10 – 10:30	Tema 3: Elaboración y uso de bioinsumos líquidos (bioles, biosoles y biofermentos)
10:30 – 11:00	Break
11:00 – 11:30	Tema 4: Producción de microorganismos benéficos
11:30 – 12:15	Tema 5: Uso de microorganismos benéficos en la agricultura.
12:15 – 13:00	Tema 6: Factores que influyen en la calidad de los abonos orgánicos
13:00 – 14:30	Almuerzo
14:30 – 16:00	Actividad práctica: -Demostración del proceso de elaboración de compost, vermicompost y bocashi.



Firmado digitalmente por OLIVERA VILCA SUCRATES
 FIR 01844459 hard
 Motivo: Soy el autor del documento
 Fecha: 24/03/2026 10:40:10

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
 “Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”.

	-Preparación de bioinsumos líquidos para uso agrícola
DÍA 3: JUEVES 09 DE ABRIL DE 2026	
Hora	Actividad
08:00 – 08:30	Registro de asistentes
09:00 – 09:30	Tema 1: Métodos de aplicación de abonos orgánicos en cultivos agrícolas
09:30 – 10:00	Tema 2: Dosificación y manejo de bioinsumos en campo
10:10 – 10:30	Tema 3: Uso de bioinsumos en la nutrición vegetal y manejo de cultivos.
10:30 – 11:00	Break
11:00 – 11:30	Tema 4: Monitoreo, seguimiento y escalamiento de abonos orgánicos y bioinsumos
11:30 – 12:15	Tema 5: Evaluación de resultados en parcelas demostrativas
12:15 – 13:00	Tema 6: Estrategias de asistencia técnica para promover la adopción de tecnologías sostenibles en el manejo del suelo
13:00 – 14:30	Almuerzo
14:30 – 15:30	Actividad práctica: -Aplicación demostrativa de abonos orgánicos y bioinsumos en cultivos
15:30 – 17:30	Cierre: - Evaluación de la capacitación - Clausura del evento

EVENTO 2: “Producción de hortalizas en invernadero con reducido consumo hídrico” - Actividad 4.2.2

Objetivo: Fortalecer las capacidades técnicas de los proveedores de asistencia técnica en la implementación y manejo de sistemas de producción de hortalizas en hidroponía, promoviendo el uso eficiente del agua y la adecuada gestión de la nutrición vegetal para mejorar la productividad y sostenibilidad de los sistemas productivos.

Asimismo, se presenta el cronograma de actividades del programa del taller de capacitación denominado “Producción de hortalizas en invernadero con reducido consumo hídrico”, planteado para los días 26, 27 y 28 de mayo del año en curso. Este cronograma tiene como finalidad garantizar la adecuada planificación y ejecución de las sesiones programadas, asegurando la correcta articulación entre las actividades de capacitación y la prestación del servicio de atención de refrigerios.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DEL EVENTO	
DÍA 1: MARTES 26 DE MAYO DE 2026	
Hora	Actividad
08:00 – 08:30	Registro de asistentes
08:30 – 09:00	Palabras de bienvenida e inauguración del evento: director de la EEA
09:00 – 09:30	Tema 1: Principios básicos de la hidroponía en la producción hortícola
09:30 – 10:00	Tema 2: Ventajas del cultivo sin suelo frente a sistemas tradicionales

Firmado digitalmente por:
 OLIVERA VILCA SUCRATES
 FIR 01844459 hard
 Motivo: Soy el autor del documento
 Fecha: 24/03/2026 10:49:05 -0500



“Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
 “Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”.

10:00 – 10:30	Tema 3: Tipos de sistemas hidropónicos (NFT, raíz flotante, sustrato, entre otros)
10:30 – 11:00	Break
11:00 – 11:30	Tema 4: Requerimientos nutricionales de las hortalizas en sistemas hidropónicos
11:30 – 12:15	Tema 5: Manejo del agua y preparación de soluciones nutritivas
12:15 – 13:00	Tema 6: Manejo integrado de plagas y enfermedades en sistemas hidropónicos
13:00 – 14:30	Almuerzo
14:30 – 16:00	Actividad práctica: -Reconocimiento de componentes de un sistema hidropónico - Demostración del funcionamiento del sistema de cultivo
DÍA 2: MIERCOLES 27 DE MAYO DE 2026	
Hora	Actividad
08:00 – 08:30	Registro de asistentes
09:00 – 09:30	Tema 1: Preparación y acondicionamiento del área de cultivo
09:30 – 10:00	Tema 2: Selección de semillas y producción de plántulas
10:10 – 10:30	Tema 3: Manejo de bandejas de germinación y trasplante
10:30 – 11:00	Break
11:00 – 11:30	Tema 4: Distribución y densidad de plantas en sistemas hidropónicos
11:30 – 12:15	Tema 5: Condiciones ambientales necesarias para el crecimiento de hortalizas
12:15 – 13:00	Tema 6: Manejo del sistema de riego y circulación de agua en hidroponía
13:00 – 14:30	Almuerzo
14:30 – 16:00	Actividad práctica: -Instalación básica de un módulo hidropónico -Trasplante y establecimiento del cultivo
DÍA 3: JUEVES 28 DE MAYO DE 2026	
Hora	Actividad
08:00 – 08:30	Registro de asistentes
09:00 – 09:30	Tema 1: Importancia de la solución nutritiva en sistemas hidropónicos
09:30 – 10:00	Tema 2: Componentes y funciones de los nutrientes esenciales
10:10 – 10:30	Tema 3: Preparación y manejo de la solución nutritiva
10:30 – 11:00	Break
11:00 – 11:30	Tema 4: Monitoreo de pH y conductividad eléctrica
11:30 – 12:15	Tema 5: Ajustes nutricionales según etapa del cultivo
12:15 – 13:00	Tema 6: Estrategias de asistencia técnica para la adopción de la hidroponía
13:00 – 14:30	Almuerzo
14:30 – 16:00	Actividad práctica: -Preparación de una solución nutritiva -Evaluación del sistema hidropónico y manejo del cultivo
16:00 – 18:00	Cierre:

Firmado digitalmente por OLIVERA VILCA SOCORATES FIR 01844459 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 24/03/2026 10:49:30



“Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
 “Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”.

	- Evaluación de la capacitación - Clausura del evento
--	--

V. SERVICIO DE UN FACILITADOR PARA EL DESARROLLO DE TALLERES DE CAPACITACIÓN (LOGÍSTICA DE APOYO Y REFRIGERIOS)

El servicio comprende la planificación metodológica, desarrollo de contenidos, conducción de sesiones teórico-prácticas, demostraciones técnicas y actividades aplicadas orientadas al fortalecimiento de capacidades de los participantes. Asimismo, incluye la implementación de ejercicios prácticos y demostrativos necesarios para el proceso formativo, así como la gestión operativa y logística requerida para el adecuado desarrollo de las jornadas de capacitación.

El proveedor será responsable de asegurar las condiciones necesarias para la ejecución de las actividades formativas, garantizando el adecuado desarrollo de las sesiones programadas y el cumplimiento de los objetivos del programa de capacitación.

EVENTO 1: “Producción y uso de abonos orgánicos y/o bioinsumos” - Actividad 4.2.1

Para el desarrollo del taller: “Producción y uso de abonos y/o bioinsumos”, el proveedor brindará el servicio de atención de catering para los ponentes del evento, garantizando condiciones adecuadas de calidad, presentación, higiene e inocuidad alimentaria. El servicio deberá ejecutarse los días 07, 08 y 09 de abril del año en curso en las instalaciones de la EEA Santa Ana, debiendo el proveedor asegurar la correcta instalación, distribución y atención del servicio durante el desarrollo de las actividades programadas.

SERVICIO DE ATENCIÓN DE REFRIGERIOS (LOGÍSTICA DE APOYO Y REFRIGERIOS) – DÍA 1				
ITEM	SERVICIO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
1	Break (10:30 am)	<p>Chicha Morada</p> <p>Características mínimas de cada unidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bebida elaborada a base de maíz morado (Zea mays L.), con adición de fruta (piña o limón), canela y clavo de olor. • En presentación de botella individual descartable de 600 ml por unidad. • Temperatura de servicio: refrigerada (aprox. 5°C). • Envase: botella o vaso descartable con tapa o sello de seguridad. 	Unidad	30

Firmado digitalmente por:
 OLIVERA VILCA SOCRATES
 FIR 01844459 hard
 Motivo: Soy el autor del documento
 Fecha: 24/03/2026 10:49:25-0500

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
 “Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”.

		<p><u>Pan con pollo deshilachado</u></p> <p>Características mínimas de cada unidad _</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparación: elaborada con pan tipo francés o hamburguesa de tamaño grande. • Contenido: pollo deshilachado o fileteado previamente cocido, con apio, sal, lechuga, papas al hijo y mayonesa • Presentación: envuelto individualmente en papel grado alimentario o envase descartable. • Peso aproximado de 200 g por unidad. 	Unidad	30
2	Almuerzo (1:30pm)	<p><u>Almuerzo (Ensalada rusa + arroz blanco) + refresco</u></p> <p>Características mínimas de cada unidad: _</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plato principal: ensalada rusa elaborada con beterraga, papa sancochada, zanahoria, arvejas y mayonesa. • Acompañamiento: pieza de pollo dorado o frito. • Refresco: bebida de carambola embotellada o servida en vaso descartable de 350 ml. 	Unidad	30

SERVICIO DE ATENCIÓN DE REFRIGERIOS (LOGÍSTICA DE APOYO Y REFRIGERIOS) – DÍA 2				
ITEM	SERVICIO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
1	Break (10:30 am)	<p><u>Café</u></p> <p>Características mínimas de cada unidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • • Bebida caliente elaborada a partir de café tostado y molido de calidad premium. • • Cada vaso de café debe ser descartable para bebidas • caliente con un volumen aproximado de 450 ml. 	Unidad	30
		<p><u>Empanada de carne</u></p> <p>Características mínimas de cada unidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La masa debe tener harina, manteca, mantequilla, agua, azúcar, sal y yema de huevo. • El relleno debe tener: manteca, mantequilla, 50 gramos carne de res, cebolla roja, ají amarillo, ajo, huevo, aceitunas, pasas y condimentos (sal, pimienta, comino, orégano y culantro). 	Unidad	30



Firmado digitalmente por:
 OLIVERA VILCA SOCRATES
 FIR 01844459 hard
 Motivo: Soy el autor del documento
 Fecha: 24/03/2026 10:40:25-0500

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
 “Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”.

		<ul style="list-style-type: none"> El peso aproximado debe ser 200 gr por unidad. 		
2	Almuerzo (1:30pm)	<p><u>Almuerzo (Pure de papas+ pollo a la olla + arroz blanco) + refresco</u></p> <p>Características mínimas de cada unidad: _</p> <ul style="list-style-type: none"> Plato principal: pure de papas Acompañamiento: pieza de pollo a la olla Refresco: bebida de carambola embotellada o servida en vaso descartable de 350 ml. 	Unidad	30

SERVICIO DE ATENCIÓN DE REFRIGERIOS (LOGÍSTICA DE APOYO Y REFRIGERIOS) – DÍA 3				
ITEM	SERVICIO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
1	Break (10:30 am)	<p><u>Chicha Morada</u></p> <p>Características mínimas de cada unidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> Bebida elaborada a base de maíz morado (Zea mays L.), con adición de fruta (piña o limón), canela y clavo de olor. En presentación de botella individual descartable de 600 ml por unidad. Temperatura de servicio: refrigerada (aprox. 5°C). Envase: botella o vaso descartable con tapa o sello de seguridad. 	Unidad	30
		<p><u>Pan con pollo deshilachado</u></p> <p>Características mínimas de cada unidad _</p> <ul style="list-style-type: none"> Preparación: elaborada con pan tipo francés o hamburguesa de tamaño grande. Contenido: pollo deshilachado o fileteado previamente cocido, con apio, sal, lechuga, papas al hijo y mayonesa Presentación: envuelto individualmente en papel grado alimentario o envase descartable. Peso aproximado de 200 g por unidad. 	Unidad	30



Firmado digitalmente por:
 OLIVERA VILCA SOCRATES
 FIR 01844459 hard
 Motivo: Soy el autor del documento
 Fecha: 24/03/2026 10:49:25-0500

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
 “Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”.

2	Almuerzo (1:30pm)	<u>Almuerzo (Pollo frito+ ensalada+ papas doradas + arroz blanco) + refresco</u> Características mínimas de cada unidad: _ • Plato principal: pollo frito • Acompañamiento: papas doradas más arroz blanco y ensalada • Refresco: bebida de carambola embotellada o servida en vaso descartable de 350 ml.	Unidad	30
---	-------------------	---	--------	----

EVENTO 2: “Producción de hortalizas en invernadero con reducido consumo hídrico” - Actividad 4.2.2

Para el desarrollo del taller: “Producción de hortalizas en invernadero con reducido consumo hídrico”, el proveedor brindará el servicio de atención de catering para los ponentes del evento, garantizando condiciones adecuadas de calidad, presentación, higiene e inocuidad alimentaria. El servicio deberá ejecutarse los días 26, 27 y 28 de mayo del año en curso en las instalaciones de la EEA Santa Ana, debiendo el proveedor asegurar la correcta instalación, distribución y atención del servicio durante el desarrollo de las actividades programadas.

SERVICIO DE ATENCIÓN DE REFRIGERIOS (LOGÍSTICA DE APOYO Y REFRIGERIOS) – DÍA 1				
ITEM	SERVICIO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
1	Break (10:30 am)	<u>Chicha Morada</u> Características mínimas de cada unidad: • Bebida elaborada a base de maíz morado (<i>Zea mays L.</i>), con adición de fruta (piña o limón), canela y clavo de olor. • En presentación de botella individual descartable de 600 ml por unidad. • Temperatura de servicio: refrigerada (aprox. 5°C). • Envase: botella o vaso descartable con tapa o sello de seguridad.	Unidad	20
		<u>Pan con pollo deshilachado</u> Características mínimas de cada unidad _ • Preparación: elaborada con pan tipo francés o hamburguesa de tamaño grande. • Contenido: pollo deshilachado o fileteado previamente cocido, con apio, sal, lechuga, papas al hijo y mayonesa • Presentación: envuelto individualmente en papel grado alimentario o envase descartable. • Peso aproximado de 200 g por unidad.	Unidad	20



Firmado digitalmente por:
 OLIVERA VILCA SOCRATES
 FIR 01844459 hard
 Motivo: Soy el autor del documento
 Fecha: 24/03/2026 10:40:25 -0500

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
 “Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”.

2	Almuerzo (1:30pm)	<u>Almuerzo (Ensalada rusa + arroz blanco) + refresco</u> Características mínimas de cada unidad: _ • Plato principal: ensalada rusa elaborada con beterraga, papa sancochada, zanahoria, arvejas y mayonesa. • Acompañamiento: pieza de pollo dorado o frito. • Refresco: bebida de carambola embotellada o servida en vaso descartable de 350 ml.	Unidad	20
---	-------------------	--	--------	----

SERVICIO DE ATENCIÓN DE REFRIGERIOS (LOGÍSTICA DE APOYO Y REFRIGERIOS) – DÍA 2				
ITEM	SERVICIO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
1	Break (10:30 am)	<u>Café</u> Características mínimas de cada unidad: • • Bebida caliente elaborada a partir de café tostado y molido de calidad premium. • • Cada vaso de café debe ser descartable para bebidas • caliente con un volumen aproximado de 450 ml.	Unidad	20
		<u>Empanada de carne</u> Características mínimas de cada unidad: • La masa debe tener harina, manteca, mantequilla, agua, azúcar, sal y yema de huevo. • El relleno debe tener: manteca, mantequilla, 50 gramos carne de res, cebolla roja, ají amarillo, ajo, huevo, aceitunas, pasas y condimentos (sal, pimienta, comino, orégano y culantro). • El peso aproximado debe ser 200 gr por unidad.	Unidad	20
	Almuerzo (1:30pm)	<u>Almuerzo (Pure de papas+ pollo a la olla + arroz blanco) + refresco</u> Características mínimas de cada unidad: _ • Plato principal: pure de papas • Acompañamiento: pieza de pollo a la olla • Refresco: bebida de carambola embotellada o servida en vaso descartable de 350 ml.	Unidad	20



Firmado digitalmente por:
 OLIVERA VILCA SOCRATES
 FIR 01844459 hard
 Motivo: Soy el autor del documento
 Fecha: 24/03/2026 10:49:25-0500

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
 “Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”.

SERVICIO DE ATENCIÓN DE REFRIGERIOS (LOGÍSTICA DE APOYO Y REFRIGERIOS) – DÍA 3				
ITEM	SERVICIO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
1	Break (10:30 am)	<u>Chicha Morada</u> Características mínimas de cada unidad: • Bebida elaborada a base de maíz morado (Zea mays L.), con adición de fruta (piña o limón), canela y clavo de olor. • En presentación de botella individual descartable de 600 ml por unidad. • Temperatura de servicio: refrigerada (aprox. 5°C). • Envase: botella o vaso descartable con tapa o sello de seguridad.	Unidad	20
		<u>Pan con pollo deshilachado</u> Características mínimas de cada unidad _ • Preparación: elaborada con pan tipo francés o hamburguesa de tamaño grande. • Contenido: pollo deshilachado o fileteado previamente cocido, con apio, sal, lechuga, papas al hijo y mayonesa • Presentación: envuelto individualmente en papel grado alimentario o envase descartable. Peso aproximado de 200 g por unidad.		
2	Almuerzo (1:30pm)	<u>Almuerzo (Pollo frito+ ensalada+ papas doradas + arroz blanco) + refresco</u> Características mínimas de cada unidad: _ • Plato principal: pollo frito • Acompañamiento: papas doradas más arroz blanco y ensalada • Refresco: bebida de carambola embotellada o servida en vaso descartable de 350 ml.	Unidad	20



Firmado digitalmente por:
 OLIVERA VILCA SOCRATES
 FIR 01844459 hard
 Motivo: Soy el autor del documento
 Fecha: 24/03/2026 10:48:25-0500