



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 4.2.2 - TAREA 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 Libertad como ámbito de la EEA Baños del Inca, para asegurar el adecuado desarrollo y ejecución del taller denominado “Capacitación en calidad física, química y biológica del agua de riego” para la **Tarea 4.2.2.1** Gastos por contratación de servicios de 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**. 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: | AOI00016001646 - CAPACITACIÓN EN TECNOLOGÍA, MANEJO Y RECUPERACIÓN DE SUELOS AGRÍCOLAS DEGRADADOS Y AGUAS PARA RIEGO EN LA REGION LA LIBERTAD C4 CUI 2487112 |
| Denominación de la Contratación: | Servicio de facilitador para desarrollo de taller de capacitación (logística de apoyo y refrigerios) en La Libertad como ámbito de la EEA Baños del Inca para la Tarea 4.2.2.1- Actividad 4.2.2 - Acción 4.2 del Componente 4 en el marco del PI 2487112 |
| CMN Aprobado: | 0079 |

3. FINALIDAD PÚBLICA

Contratación del servicio de facilitador para desarrollo de taller de capacitación (logística de apoyo y refrigerios) en La Libertad como ámbito de la EEA Baños del Inca, para los asistentes del taller de capacitación denominado “Capacitación en calidad física, química y biológica del agua de riego”. 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 4.2.2 – 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.



Firmado digitalmente por:
 OLIVERA VILCA SOCRATES
 FIR 01844459 hard
 Motivo: Soy el autor del documento
 Fecha: 07/04/2026 15:53:39-0500



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 Libertad como ámbito de la EEA Baños del Inca, para la **Tarea 4.2.2.1 - Actividad 4.2.2 - Acción 4.2 del Componente 4** del proyecto de inversión con CUI N°2487112; para desarrollar el taller de capacitación denominado: “Capacitación en calidad física, química y biológica de agua de riego”, 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 Libertad como ámbito de la EEA Baños del Inca, 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 denominado “Capacitación en calidad física, química y biológica de agua de riego”. El servicio requerido se enmarca en la **Tarea 4.2.2.1 - Actividad 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 el taller de capacitación: “Capacitación en calidad física, química y biológica de agua de riego” para aproximadamente 20 productores agropecuarios los días 21, 22 y 23 de abril del año en curso; a realizarse en La Libertad como ámbito de la EEA Baños del Inca, 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:

OLIVERA VILCA SOCRATES

FIR 01844459 hard

Motivo: Soy el autor del

- documento

- Fecha: 07/04/2026 10:21:58 -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.

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



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

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 una (01) armada. 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

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:

a) 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.





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

- b) Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato.
- c) Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible al contratista.
- d) 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.
- e) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.
- f) Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.
- g) 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.
- h) Por agotamiento de la necesidad, previo sustento del área usuaria y/o área estratégica.
- i) 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.

Aunado 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.



Firmado digitalmente por OLIVERA VILCA SOCRATES FIR 01644439 hard

Motivo: Soy el autor del documento

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.





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 MITIGACION DEL CONFLICTO DE INTERESES EN EL ACCESO Y SALIDA DE PERSONAL DEL SERVICIO PUBLICO, 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

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



Firmado digitalmente por:
OLIVERA VILCA SOCRATES
FIR 01844439 hard
Motivo: Doy fe del contenido del documento
Fecha: 06/04/2026 22:33:15-0500





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

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.

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.



Firmado digitalmente por:
 OLIVERA VILCA SOCRATES
 FIR 01844459 hard
 Motivo: Soy el autor del documento
 Fecha: 06/04/2026 22:33:34-0500

Elaborado por:



Firmado digitalmente por:
 CRUZ LUIS Juancarlos
 Alejandro FAU 20131365994 soft
 Motivo: En señal de conformidad
 Fecha: 07/04/2026 15:54:03-0500

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: 06/04/2026 22:33:15-0500



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 4.2.2.1** Gastos por contratación de servicios de 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 4.2.2.1 - 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 “Capacitación en calidad física, química y biológica del agua de riego” como parte de las metas para la **Tarea 4.2.2.1** Gastos por contratación de servicios de 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”.

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

EVENTO 1: “Capacitación en calidad física, química y biológica del agua de riego” - Actividad 4.2.2

Objetivo: Fortalecer las capacidades técnicas de los proveedores de asistencia técnica en la implementación y manejo de la calidad del agua de riego, con la finalidad de optimizar su uso en la producción agrícola, prevenir problemas de salinidad, toxicidad y contaminación, y contribuir a la sostenibilidad de los sistemas productivos.

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

Asimismo, se presenta el cronograma de actividades del programa del taller de capacitación denominado “Capacitación en calidad física, química y biológica del agua de riego”, planteado para los días 21, 22 y 23 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 21 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 – 09:45 | Tema 1: Importancia de la calidad del agua en la producción agrícola |
| 09:45 – 10:30 | Tema 2: Parámetros físicos del agua de riego: turbidez, temperatura, sólidos suspendidos |
| 10:30 – 11:00 | Break |
| 11:00 – 11:45 | Tema 3: Parámetros químicos del agua de riego: pH, conductividad eléctrica (CE), sales disueltas (salinidad), sodio y relación de adsorción de sodio (RAS) |
| 11:45 – 12:15 | Tema 4: Parámetros biológicos del agua: presencia de microorganismos, riesgos de contaminación |
| 12:15 – 13:00 | Tema 5: Impacto de la calidad del agua en el suelo y los cultivos |
| 13:00 – 14:30 | Almuerzo |
| 14:30 – 16:00 | Actividad práctica: -Revisión e interpretación de resultados de análisis de agua de riego |
| DÍA 2: MIÉRCOLES 22 DE ABRIL DE 2026 | |
| Hora | Actividad |
| 08:00 – 08:30 | Registro de asistentes |
| 09:00 – 09:45 | Tema 1: Métodos de muestreo de agua para análisis |
| 09:45 – 10:30 | Tema 2: Interpretación de resultados de laboratorio |
| 10:30 – 11:00 | Break |
| 11:00 – 11:30 | Tema 3: Clasificación del agua de riego según su calidad |
| 11:30 – 12:15 | Tema 4: Identificación de problemas: salinidad, sodicidad y toxicidad por elementos específicos |
| 12:15 – 13:00 | Tema 5: Relación agua–suelo–cultivo |
| 13:00 – 14:30 | Almuerzo |
| 14:30 – 16:00 | Actividad práctica: - Análisis de casos para identificar problemas de calidad de agua y sus efectos en cultivos. |
| DÍA 3: JUEVES 23 DE ABRIL DE 2026 | |
| Hora | Actividad |
| 08:00 – 08:30 | Registro de asistentes |
| 09:00 – 09:45 | Tema 1: Estrategias para el manejo de aguas con limitaciones: manejo |

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

| | |
|----------------------|--|
| | de salinidad, enmiendas para suelos afectados, mezcla de fuentes de agua |
| 09:45 – 10:30 | Tema 2: Buenas prácticas de riego para optimizar el uso del agua |
| 10:30 – 11:30 | Break |
| 11:30 – 12:15 | Tema 3: Relación entre calidad del agua y fertilización |
| 12:15 – 13:00 | Tema 4: Estrategias de asistencia técnica para la adopción de prácticas de manejo del agua |
| 13:00 – 14:30 | Almuerzo |
| 14:30 – 16:00 | Actividad práctica: - Elaboración de recomendaciones técnicas para el manejo del agua de riego en un caso práctico |
| 16:00 – 18:00 | Cierre: - 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: “Capacitación en calidad física, química y biología del agua de riego” - Actividad 4.2.2

Para el desarrollo del taller: “Capacitación en calidad física, química y biológica del agua de riego”, 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 21, 22 y 23 de abril del año en curso en La Libertad como ámbito de la EEA Baños del Inca, debiendo el proveedor asegurar la correcta instalación, distribución y atención del servicio durante el desarrollo de las actividades programadas.

“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 1 | | | | |
|--|-------------------|---|--------|----------|
| ITEM | SERVICIO | DESCRIPCIÓN | UNIDAD | CANTIDAD |
| 1 | Break (10:30 am) | <u>Chicha Morada</u> Características mínimas de cada unidad: <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 | 20 |
| | | <u>Pan con pollo deshilachado</u> Características mínimas de cada unidad <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 | 20 |
| 2 | Almuerzo (1:30pm) | <u>Almuerzo (Ensalada rusa + arroz blanco) + refresco</u> Características mínimas de cada unidad: <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 | 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: <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 | Unidad | 20 |

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

| | | | | |
|---|-------------------|--|--------|----|
| | | bebidas • caliente con un volumen aproximado de 450 ml. | | |
| | | Empanada de carne 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 |
| 2 | Almuerzo (1:30pm) | Almuerzo (Pure de papas+ pollo a la olla + arroz blanco) + refresco 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 |

| SERVICIO DE ATENCIÓN DE REFRIGERIOS (LOGÍSTICA DE APOYO Y REFRIGERIOS) – DÍA 3 | | | | |
|--|------------------|---|--------|----------|
| ITEM | SERVICIO | DESCRIPCIÓN | UNIDAD | CANTIDAD |
| 1 | Break (10:30 am) | Chicha Morada 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 |

“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. <p>Peso aproximado de 200 g por unidad.</p> | Unidad | 20 |
| 2 | Almuerzo (1:30pm) | <p><u>Almuerzo (Pollo frito+ ensalada+ papas doradas + arroz blanco) + refresco</u></p> <p>Características mínimas de cada unidad: _</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 |

