



UNIVERSIDAD
DE PIURA



TÉRMINOS DE REFERENCIA (TDR)

CONTRATACION DE PRESTACIÓN DE SERVICIO:

“ELABORACIÓN DE UNA PROPUESTA DE MENÚ TÍPICO INNOVADOR”

PROYECTO:

**DINAMIZACIÓN DEL ECOSISTEMA REGIONAL DE INVESTIGACIÓN,
INNOVACIÓN Y EMPRENDIMIENTO DE PIURA 2.0**

SUB PROYECTO:

**CATACAOS, PRIMER DISTRITO DE TURISMO INNOVADOR,
SOSTENIBLE Y VIVENCIAL, VERSIÓN 2.0**

COMPONENTE 1:

**PROGRAMA DE INNOVACIÓN EN EL SECTOR GASTRONOMÍA:
PICANTERÍAS**

MODALIDAD DE EJECUCION DEL SERVICIO:

SUMA ALZADA

CONVOCATORIA:

POR ADJUDICACIÓN DIRECTA



CONTENIDO

1. Denominación de la contratación.....	3
2. Entidad contratante	3
3. Finalidad pública.....	3
4. Antecedentes	3
5. Objetivos.....	3
6. Alcances y descripción del servicio.....	4
7. Facilidades.....	5
8. Seguros.....	5
9. Requerimientos del proveedor Requisitos de proveedor.....	5
10. Lugar de prestación del servicio.....	5
11. Plazo de prestación del servicio	5
12. Otras obligaciones del proveedor.....	6
13. Adelantos	6
14. Subcontratación	6
15. Responsabilidad del proveedor del servicio	6
16. Confidencialidad	6
17. Propiedad intelectual.....	6
18. Medidas de control durante la prestación del servicio	6
19. Forma de pago.....	7
20. Sistema de contratación	7
21. DOCUMENTOS A PRESENTAR PARA POSTULAR EL SERVICIO	7

TÉRMINOS DE REFERENCIA

1. Denominación de la contratación.

Servicio para la elaboración de la propuesta de menú típico innovador (carta) para el subprograma de innovación de producción gastronómica, correspondiente al proyecto: "Catacaos, Primer Distrito de Turismo, Innovador, Sostenible y Vivencial. Versión 2.0"

2. Entidad contratante

Universidad de Piura

3. Finalidad pública.

Elaborar un menú típico innovador a través de un informe que permita a las picanterías del distrito de Catacaos, desarrollar y ofrecer platos típicos y únicos que ponga en valor la riqueza gastronómica de la región Piura, y fomente y fortalezca el turismo gastronómico.

4. Antecedentes

Se ha priorizado la ejecución del sub proyecto "Catacaos, primer distrito de turismo innovador, sostenible y vivencial", el cual ayudará a cerrar las brechas.

En esta segunda etapa del DER Piura se desarrollaron distintos componentes, entre ellos el gastronómico, donde se desarrollarán nuevas capacidades en las personas que trabajan en las picanterías, se acondicionarán 2 picanterías y se promoverá el concepto de un menú típico innovador.

Las picanterías de Catacaos son reconocidas por ofrecer una amplia variedad de platos típicos de la región, que deleitan a los comensales con sabores auténticos y tradicionales.

Sin embargo, se requiere promover la innovación en su arte culinario para atraer y fidelizar a un público diverso. Por ello, se ha identificado la necesidad de elaborar una Propuesta de menú "Tradición e innovación", que convine la esencia de la cocina cataquense con técnicas culinarias modernas y presentación de platos creativos.

5. Objetivos

5.1 Objetivo general

Contratar los servicios de una persona natural o jurídica, con experiencia en puesta en valor de cocina tradicional peruana con enfoque en la innovación culinaria, para desarrollar una Propuesta de menú "Tradición e innovación", que permita a las picanterías de Catacaos ofrecer platos únicos y atractivos que impulsen sus negocios y destaque la riqueza gastronómica de la región Piura.

5.2 Objetivos específicos

- i. Contar con una carta que proponga platos innovadores - tradicionales

- que representen la esencia culinaria de Catacaos, elaborados con productos de la zona.
- ii. Recuperar los platos tradicionales, que con el paso de los años ya no forman parte de la oferta gastronómica, y que representan años de tradición, costumbre e historia de Catacaos.
 - iii. Lograr que las picanterías catacuenses ofrezcan una experiencia culinaria mediante la participación de los comensales en los procesos de la cocina tradicional, promoviendo así, un turismo gastronómico vivencial.
 - iv. Mejorar la presentación de los platos que ofrecen las picanterías.

6. Descripción del servicio

6.1 Actividades a realizar

- En base al estudio desarrollado en la primera etapa del sub proyecto, identificar y desarrollar los platos más representativos de la comida tradicional catacuense.
- En base al estudio desarrollado en la primera etapa del sub proyecto, aplicar las tendencias gastronómicas actuales a nivel nacional e internacional, buscando inspiración para fusionar técnicas innovadoras con los sabores tradicionales de Catacaos.
- Desarrollo de una propuesta de menú “Tradición e Innovación”, que presente mínimo dos platos innovadores y rescate mínimo dos platos tradicionales.
- Destacar la creatividad e innovación en la presentación del menú, combinando ingredientes tradicionales y nuevos elementos.
- Realizar la prueba de degustación del menú propuesto, ajustando y afinando las recetas.
- Documentar las recetas finales y preparar un recetario, que incluya las instrucciones detalladas para la preparación del menú.
- Realizar una presentación visual atractiva y recomendación para la selección de ingredientes de calidad.
- Informe final que detalle el proceso de elaboración de la propuesta y las recomendaciones para su implementación en las picanterías de Catacaos.

El especialista podrá desarrollar otras actividades que considere necesarias para mejorar el desarrollo del servicio.

6.2 Plan de trabajo

Elaborar y ejecutar un (01) Plan de Trabajo del servicio, en base al siguiente contenido:

- Introducción
- Metas y objetivos
- Recursos
- Descripción de actividades
- Descripción del proceso metodológico
- Cronograma de actividades
- Medios de verificación
- Riesgos advertidos

6.3 Recursos a ser provistos por el proveedor

5.4.1. Materiales

- Ninguno

5.4.2. Equipos

- Ninguno

6.4 Recursos y facilidades a ser provistos por la Entidad.

- Las entidades integrantes del equipo técnico proporcionarán información relacionada al ámbito del área del servicio u otra disponible que se requiera para el desarrollo de la misma.
- Serán un aliado estratégico para el desarrollo de los trabajos.

7. Facilidades

- Acceso a las diversas dependencias de la Municipalidad Distrital de Catacaos.
- Facilitará la comunicación con las entidades públicas (DIRCETUR Piura, academia, entre otros) y privadas (gremios, asociaciones, entre otros).

8. Seguros

El proveedor es responsable de contar con un seguro de prestaciones de salud y/o seguros contra accidentes personales, que cubra con otros riesgos de gastos de hospitalización, invalidez permanente, muerte accidental y gastos de sepelio, proveniente de la prestación de sus servicios.

9. Requerimientos del proveedor Requisitos de proveedor

- Ficha RUC.

Perfil del proveedor

- Persona natural o jurídica.
- Contar con carreta técnica o profesional en gastronomía y arte culinario, turismo y negocios o carreras afines.
- Experiencia mínima de dos (02) años en sector gastronómico.
- Conocimiento de la realidad gastronómica regional.

10. Lugar de prestación del servicio

Distrito de Catacaos, provincia de Piura, departamento de Piura.

11. Plazo de prestación del servicio

60 días calendarios.

El plazo para presentar cada entregable se muestra a continuación:

Productos	Entregable	Plazo (días)
Producto 1	Plan de trabajo: Informe del resultado de investigación gastronómica de Catacaos	07 días
Producto 2	Informe final que contenga la Propuesta de menú "Tradición e innovación", que presente mínimo dos platos innovadores y rescate mínimo dos platos tradicionales.	60 días

12. Otras obligaciones del proveedor

El proveedor es el responsable directo y absoluto de las actividades que realizará, debiendo responder por el servicio brindado.

13. Adelantos

No se otorgarán adelantos.

14. Subcontratación

No se permite la subcontratación.

15. Responsabilidad del proveedor del servicio

El proveedor del servicio asumirá el total de la responsabilidad técnica en la elaboración del estudio, deberá garantizar la calidad y responder al trabajo realizado.

16. Confidencialidad

El proveedor se compromete a mantener en reserva absoluta confidencialidad en el manejo de información a la que se tenga acceso y que se encuentre relacionada con la prestación, quedando prohibido revelar dicha información a terceros. En tal sentido, el proveedor dará cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Municipalidad Distrital de Catacaos, en materia de seguridad de la información. Dicha obligación comprende la información que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades y la información producida una vez que se haya concluido el servicio.

17. Propiedad intelectual

No aplica.

18. Medidas de control durante la prestación del servicio

- **Áreas que coordinarán y supervisarán al proveedor:** Especialista Técnico en el Programa de Innovación en el sector gastronomía: Picantería.
- **Área que brindará la conformidad:** Experto Líder del sub proyecto.

19. Forma de pago

El pago se efectuará en dos (02) entregables tal como se muestra a continuación:

Productos	Presupuesto (\$/)
Producto 1	1,500
Producto 2	3,500

20. Sistema de contratación

Suma alzada.

21. DOCUMENTOS A PRESENTAR PARA POSTULAR EL SERVICIO

- Expresión de interés:
 - Propuesta detallada de las actividades a realizar para el cumplimiento de los objetivos de cada producto (entregable).
 - Experiencia de la empresa consultora y/o personal clave.

Estos documentos se entregarán a más tardar el día 20 de junio de 2023.

Para consultas y coordinaciones, comunicarse con la MBA. Lic. Patricia Jibaja por los siguientes medios:

- WhatsApp: (+51) 920 284 214
- Correo: pattyjibaja@gmail.com