



UNIVERSIDAD  
DE PIURA



## **TÉRMINOS DE REFERENCIA (TDR)**

### **CONTRATACION DE PRESTACIÓN DE SERVICIO:**

#### **“CAPACITACIÓN A LOS ACTORES INVOLUCRADOS EN GASTRONOMÍA - PICANTERÍAS DE CATACAOS”**

#### **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**



UNIVERSIDAD  
DE PIURA



## CONTENIDO

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

## **TÉRMINOS DE REFERENCIA**

### **1. Denominación de la contratación.**

Servicio de capacitación a los Actores Involucrados en Gastronomía - Picanterías de Catacaos, con la finalidad de promover la mejora continua de la calidad, la innovación y la sostenibilidad en este sector, dentro del proyecto "Catacaos, Primer Distrito de Turismo, Innovador, Sostenible y Vivencial. Versión 2.0".

### **2. Entidad contratante**

Universidad de Piura

### **3. Finalidad pública.**

Brindar capacitación a los actores involucrados en Gastronomía - Picanterías de Catacaos, buscando fortalecer sus habilidades, conocimientos y prácticas en áreas clave como la preparación de platos tradicionales, el servicio al cliente, la gestión de la calidad y la adopción de prácticas sostenibles, ello dentro de la ejecución del proyecto "Catacaos, Primer Distrito de Turismo, Innovador, Sostenible y Vivencial. Versión 2.0".

### **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 segunda etapa del DER Piura se desarrollarán distintos componentes, entre ellos el gastronómico, donde se generarán 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 un importante referente gastronómico y cultural en la región. Para promover la mejora continua de la calidad, la innovación y la sostenibilidad en este sector, es necesario contar con una capacitación integral dirigida a los actores involucrados en la gastronomía, específicamente en las picanterías de Catacaos.

#### **4.1 Objetivo general**

Contratar a un profesional o empresa especializada en capacitación gastronómica, para llevar a cabo un programa de capacitación dirigido a los actores involucrados en las picanterías de Catacaos, buscando fortalecer sus habilidades, conocimientos y prácticas en áreas clave como la preparación de platos tradicionales, el servicio al cliente, la gestión de la calidad y la adopción de prácticas sostenibles.

#### **4.2 Objetivos específicos**

- Mejorar las habilidades culinarias: Capacitar a los actores involucrados en las picanterías de Catacaos en técnicas culinarias avanzadas, presentación de platos y decoración, para elevar la calidad y la estética de los platos servidos.
- Promover la diversificación de los menús: Capacitar a los participantes en la creación y presentación de nuevos platos y bebidas que reflejen la tradición culinaria de Catacaos, pero también incorporen elementos innovadores y creativos, fomentando la diversificación de la oferta gastronómica.

- Fortalecer las habilidades de atención al cliente: Brindar capacitación en servicio al cliente y habilidades de comunicación para mejorar la experiencia gastronómica de los visitantes de las picanterías de Catacaos, promoviendo la hospitalidad, la cortesía y la resolución de problemas.
- Impulsar la gestión sostenible: Sensibilizar a los actores involucrados sobre la importancia de prácticas sostenibles en la gastronomía, como el uso de ingredientes locales y orgánicos, la reducción de desperdicios y la optimización de recursos, fomentando un enfoque responsable hacia el medio ambiente.
- Potenciar el emprendimiento y la gestión de negocios: Brindar herramientas de gestión empresarial, planificación financiera, marketing y promoción para fortalecer las habilidades de los participantes en la administración de sus picanterías, facilitando la sostenibilidad y el crecimiento de sus negocios.
- Fomentar la cooperación y el trabajo en red: Promover espacios de intercambio y colaboración entre los participantes de la capacitación, generando redes de apoyo y colaboración mutua que impulsen el desarrollo conjunto del sector gastronómico de Catacaos.
- Evaluar y certificar la capacitación: Establecer mecanismos de evaluación de los conocimientos adquiridos durante la capacitación y otorgar certificados a los participantes que demuestren un nivel de competencia satisfactorio, reconocidos a nivel local y regional.

Estos objetivos específicos de la capacitación buscan mejorar la calidad, la innovación y la sostenibilidad en las picanterías de Catacaos, fortaleciendo las habilidades y conocimientos de los actores involucrados y promoviendo el desarrollo integral del sector gastronómico en la región.

## **5. Descripción del servicio**

### **5.1 Actividades a realizar**

El profesional o empresa contratada deberá llevar a cabo las siguientes actividades:

- Realizar un diagnóstico de las necesidades de capacitación de los actores involucrados en las picanterías de Catacaos, a través de entrevistas, observación de prácticas y evaluación de habilidades y conocimientos existentes.
- Elaborar un plan de capacitación detallado, que contemple los temas relevantes para el sector gastronómico y las picanterías en particular. Esto puede incluir aspectos como técnicas de cocina tradicional, atención al cliente, gestión de la calidad e higiene alimentaria, emprendimiento y desarrollo sostenible.
- Preparar materiales de capacitación, como manuales, presentaciones, guías prácticas y otros recursos didácticos necesarios para el desarrollo de las sesiones de capacitación.
- Realizar sesiones de capacitación presenciales o virtuales, adaptadas a las necesidades de los participantes. Estas sesiones pueden incluir clases teóricas, demostraciones prácticas, ejercicios y dinámicas grupales, con el objetivo de promover la participación activa y el aprendizaje significativo.
- Realizar seguimiento a los participantes después de la capacitación, para evaluar el impacto y la aplicación de los conocimientos adquiridos en sus actividades

diarias. Además, realizar una evaluación de la calidad y efectividad del programa de capacitación en general.

- Lograr que los actores de las picanterías de Catacaos sean capacitados y actualizados en aspectos clave de la gastronomía, tales como técnicas culinarias tradicionales, servicio al cliente, gestión de la calidad y prácticas sostenibles.
- Entregar materiales didácticos elaborados y disponibles para su uso continuo y futuras capacitaciones.
- Informar sobre los conocimientos adquiridos por los participantes en su desempeño laboral, contribuyendo a la mejora de la calidad y la innovación en las picanterías de Catacaos.
- Elaborar un Informe final que documente el proceso de capacitación, los temas abordados, las actividades realizadas y las evaluaciones de impacto generado en los participantes.

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

## **5.2 Plan de trabajo.**

Elaborar y ejecutar un (01) Plan de Trabajo del servicio, en base al siguiente contenido, el cual puede modificarse de acuerdo a la realidad existente:

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

## **5.3 Recursos a ser provistos por el proveedor**

### **5.4.1. Materiales**

- Ninguno

### **5.4.2. Equipos**

- Ninguno

## **5.4 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.

## **6. Facilidades**

- Acceso a las diversas dependencias de la Municipalidad Distrital de Catacaos.
- Brindar las informaciones que requiera el contratista para el logro del objeto del presente servicio.

## 7. 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.

## 8. Requerimientos del proveedor Requisitos de proveedor

- Ficha RUC.

### Perfil del proveedor

- Persona natural o jurídica.
- Título técnico o universitario relacionado a la capacitación que se brindará
- Experiencia en la industria gastronómica y/o en actividades a fines, con un mínimo de 5 años
- Conocimientos en el tema a desarrollar.

## 9. Lugar de prestación del servicio

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

## 10. 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 de plan de capacitaciones diseñado en la producción gastronómica	07 días
Producto 2	Capacitación a 30 personas	60 días

## 11. Otras obligaciones del proveedor

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

## 12. Adelantos

No se otorgarán adelantos.

## 13. Subcontratación

No se permite la subcontratación.

## 14. 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.

## 15. 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.

#### 16. Propiedad intelectual

No aplica.

#### 17. 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.

#### 18. Forma de pago

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

Productos	Presupuesto (S/)
Producto 1	5,000
Producto 2	5,000

#### 19. Sistema de contratación<sup>11</sup>

Suma alzada.

#### 20. 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 30 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](mailto:pattyjibaja@gmail.com)