



Formato N° 2: Términos de referencia para la contratación de servicios en contratos menores



Firmado digitalmente por PALOMINO DIAZ Rosa Ines FAU 20131372931 soft Motivo: Doy V° B° Fecha: 02.02.2026 16:33:32 -05'00

Órgano y/o Unidad Orgánica:	Dirección General de Desarrollo Agrícola y Agroecología	
Cuadro Multianual de Necesidades	Código (CÓDIGO SIGA)	Denominación (DESCRIPCION SIGA)
	071100384227	SERVICIO DE DEGUSTACION Y PREPACION DE BEBIDAS Y ALIMENTOS
Actividad del POI/Acción EstratégicaPEI:	<p>ACTIVIDAD OPERATIVA: IMPLEMENTACION DE MECANISMOS DE PROMOCION DEL CONSUMO DE PRODUCTOS AGRICOLAS. (000636)</p> <p>NEMONICO:0036: DESARROLLAR MECANISMOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS</p>	
Denominación de la Contratación:	Servicio de asistencia logística para la activación gastronómica del Día Mundial de las Legumbres gestiona integralmente la preparación de platos basados en leguminosas.	

1. FINALIDAD PÚBLICA

Este servicio tiene como finalidad principal garantizar el éxito operativo de las actividades que buscan sensibilizar a la opinión pública sobre el valor nutricional y ambiental de estos alimentos.

2. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Este servicio es asegurar el éxito de la activación gastronómica mediante una gestión operativa y técnica impecable que resalte el valor de las leguminosas en la dieta global.

3. ANTECEDENTES:

La Dirección General de Desarrollo Agrícola y Agroecología del MINAGRI (Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego del Perú) se encarga de **promover la agricultura sostenible**, enfocándose en la **agricultura familiar y la agroecología**, fomentando el desarrollo de cadenas productivas, la gestión de recursos naturales, la innovación tecnológica y la conservación de la biodiversidad, para asegurar la producción de alimentos sanos, la mejora de los ingresos de los productores y la protección del medio ambiente.

Viene trabajando en :

Formulación de Políticas: Desarrollar e implementar políticas para un sector agrario sostenible, incluyendo la agroecología y la agricultura familiar, según la [Política Nacional Agraria 2021-2030](#).



Promoción de la Agroecología: Impulsar sistemas de producción que conserven la agrobiodiversidad y valoren los saberes ancestrales, como sistemas de certificación participativa.

Desarrollo Rural: Fortalecer a los pequeños productores agrarios, generando oportunidades y mejorando sus capacidades productivas y de acceso a mercados.

Innovación y Tecnología: Fomentar la investigación y la adopción de tecnologías para la sostenibilidad agraria, promoviendo el uso eficiente de recursos naturales.

Gestión de Cadenas Productivas: Organizar y apoyar a los productores en cadenas de valor, desde la producción hasta el mercado, buscando la sostenibilidad económica y ambiental.

Articulación Institucional: Coordinar con otras entidades (regional, locales, sociedad civil) para implementar estrategias y programas que beneficien al sector agrario y rural. En resumen, es el brazo técnico y político que busca una agricultura más justa, ecológica y productiva en el Perú, priorizando a los pequeños agricultores y la sostenibilidad ambiental.

El **Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MIDAGRI)** ha impulsado históricamente la activación gastronómica mediante la promoción del valor nutricional y la versatilidad de las legumbres. Sus antecedentes más destacados incluyen:

- **Capacitación en Comedores Populares:** MIDAGRI ha liderado activaciones y capacitaciones con el apoyo de reconocidos chefs nacionales para enseñar técnicas de preparación de alimentos a base de legumbres a madres de comedores populares y público general.
- **Impulso al Consumo y Gastronomía:** A través de la Dirección General de Desarrollo Agrícola y Agroecología (DGDAA), organiza seminarios y eventos que buscan que la población conozca la versatilidad de estas en la cocina nacional, integrándolas como alimentos esenciales.
- **Día Nacional de las Legumbres (12 de julio):** Instaurado mediante la Resolución Ministerial N° 0263-2016, este hito sirve como marco anual para realizar ferias y talleres de cocina en vivo donde se demuestra el uso de frijoles, pallares y tarwi en platos nutritivos.
- **Articulación con Programas Sociales:** El sector fomenta la compra de legumbres de la agricultura familiar para programas como Qali Warma, complementando esto con guías sobre su adecuada manipulación y procesamiento.
- **Transferencia Tecnológica y Genética:** MIDAGRI, a través del INIA, ha desarrollado más de 30 variedades de legumbres de alta calidad genética, lo cual garantiza insumos óptimos para la industria gastronómica.

El público objetivo para el servicio de asistencia logística en el Día Mundial de las Legumbres (10 de febrero) son principalmente organismos internacionales (como FAO), entidades gubernamentales (Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego), organizadores de ferias gastronómicas, instituciones de investigación agrícola y chefs que promueven dietas sostenibles y nutritivas, así como las beneficiarias de programas sociales, quienes consumen menestras como ingrediente en sus preparaciones diarias.

4. ALCANCES, CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO

El presente servicio consistirá en:

4.1 Ejecución de la activación gastronómica-



PERÚ

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego

Despacho Viceministerial de Desarrollo de Agricultura Familiar e Infraestructura Agraria y

Dirección General de Desarrollo Agrícola y Agroecología

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

Comida elaborada con leguminosas (frijol, pallar, habas, tarwi, garbanzo, lenteja, frijol ñuña entre otros): Entrada, plato de fondo y sopas; de fácil preparación de bajos costo
Cantidad: 30 recetas

Es la preparación demostrativa de platos elaborados con legumbres o menestras, dirigidos a las beneficiarias de programas sociales, quienes consumen menestras como ingrediente en sus preparaciones diarias. El servicio incluye:

- ✓ Auditorio para el taller con capacidad de 100 personas, cocinas equipadas y áreas de demostración.
- ✓ Desarrollo de **demonstraciones culinarias prácticas** con enfoque nutricional, resaltando el valor de las legumbres en la alimentación saludable.
- ✓ Provisión de **insumos alimentarios, implementos de cocina** :Cuchillos profesionales (chef, fileteador, puntilla),tabla de corte, bowls de diferentes tamaños,utensilios de medición (tazas y cucharas),espátulas, cucharones y pinzas, batidor manual (globo),colador y tamiz, rellador y rallador, tijeras de cocina y **equipamiento**:Cocina a gas o eléctrica, horno (según la preparación),licuadora y/o procesadora de alimentos,batidora (manual o de pedestal),sartén y ollas de distintos tamaño, plancha o parrilla (si la demostración lo requiere),refrigerador o conservadora térmica y **equipamiento complementario**: Mesa de trabajo amplia y estable,fuente de energía eléctrica adecuada,recipientes para residuos (orgánicos e inorgánicos) y vajilla y utensilios para presentación final.
- ✓ Higiene y seguridad: Guantes descartables, jabón bacterial y alcohol, extinguidor y botiquín básico.
- ✓ Acompañamiento de **personal técnico y/o chefs instructores** calificados.
- ✓ Orientación básica sobre **buenas prácticas de manipulación de alimentos**: Conjunto de medidas básicas que aseguran la higiene e inocuidad de los alimentos, como el lavado de manos, uso de indumentaria adecuada, limpieza de utensilios y superficies, correcta conservación de los alimentos y prevención de la contaminación cruzada, con el fin de proteger la salud del consumidor.

4.2 **Capacitación en preparación de alimentos elaborados a base de legumbres. Entrada, plato de fondo y sopas; de fácil preparación de de bajos costo** **Cantidad: 30 recetas**

- ✓ Actividad desarrollada en el **marco del Día Mundial de las Legumbres**, con énfasis en la promoción de su consumo.
- ✓ Preparación de **platos representativos y nutritivos** a base de legumbres (menestras): frijol, pallar, habas, lentejas, tarwi, arveja,garbanzo, zarandaja, entre otros, considerando su costo y facilidad de preparación.
- ✓ Enfoque **educativo, práctico y participativo**, que permita la interacción de las participantes.
- ✓ Inclusión de contenidos breves sobre:
 - Beneficios nutricionales de las legumbres.
 - Técnicas adecuadas de remojo, cocción y conservación.
 - Alternativas de preparación económica y saludable.

El servicio incluye:

- ✓ Creación y adaptación de 30 recetas (incluye toma de fotografías profesional): entrada, platos de fondo, refrescos, snack y postres.
- ✓ Las recetas deberán tener sabor, color, fácil de preparación y bajo costo y este debe ser aceptado por el público en general.
- ✓ Elaboración de recetas con la compra de insumos a todo costo
- ✓ Ejecución de recetas, con el equipo de chefs y alumnos de investigación



PERÚ

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego

Despacho Viceministerial de Desarrollo de Agricultura Familiar e Infraestructura Agraria y

Dirección General de Desarrollo Agrícola y Agroecología

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

- ✓ Las recetas estarán se distribuirán al público asistente en versión digital
- ✓ Diseño y desarrollo de procesos culinarios aplicados a las legumbres: Frijol, pallar, habas, lentejas, tarwi, arverja, garbanzo, zarandaja, entre otros
- ✓ Redacción de recetas
- ✓ Versión Final del Boletín del Contenido Virtual (digital) de legumbres
- ✓ Alojamiento en la página Web del Proveedor, para libre descarga

Consideraciones a tener en cuenta

- ✓ Proveer todos los insumos alimentarios, especialmente las legumbres o menestras necesarias.
- ✓ Facilitar los implementos y utensilios de cocina (ollas, sartenes, cuchillos, tablas, licuadoras u otros).
- ✓ Garantizar el uso adecuado de las cocinas y equipos necesarios para la preparación de los platos.
- ✓ Cumplir con las normas de higiene, seguridad y salubridad alimentaria vigentes.
- ✓ Las preparaciones realizadas deberán ser apropiadas para consumo humano, cumpliendo estándares de calidad e inocuidad.
- ✓ El servicio no incluye la comercialización de los alimentos preparados; su finalidad es demostrativa y formativa.

5. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

- a. Empresa que se dedique a enseñanza y/o elaboración de alimentos relacionados a la gastronomía y/o elaboración de recetas
- b. Se encuentra inscrito en el Registro Único de Contribuyentes – RUC.
- c. Registro Nacional de Proveedores – RNP Capítulo de Servicios.
- d. Experiencia:

El proveedor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a 20,000.00 (veinte mil soles) por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los quince (15) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computa desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran servicios similares a los siguientes:

- Gastronomía y/o Hostelería y/o Restaurant y/o Coctelería y/o Pastelería y/o Bar y/o Cocina y/o elaboración de recetas y/o elaboración de estudios orgánico leptico para garantizar calidad de los productos

Acreditable:

La experiencia del proveedor en la especialidad se acredita con un máximo de veinte (20) contrataciones, mediante copia simple de: (i) contratos u órdenes de servicios, 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, o comprobantes de retención electrónico emitido por SUNAT por la retención del IGV². En caso el postor sustente

¹ El solo sello de cancelado en el comprobante de pago, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación fehaciente de la cancelación. Es válido el sello colocado por el cliente del postor (sea utilizando el término "cancelado" o "pagado").

² De acuerdo con el Régimen de Retenciones del Impuesto General a las Ventas (IGV).



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

Despacho Viceministerial de
Desarrollo de Agricultura
Familiar
e Infraestructura Agraria y

Dirección General de
Desarrollo Agrícola y
Agroecología

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

su experiencia en la especialidad mediante contrataciones realizadas con privados³, 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 servicio con conformidad o constancia de prestación.

f. Personal Propuesto

f.1) Formación académica:

Egresado y/o estudios concluidos en la carrera técnica de cocina y/o Chef internacional

Acreditación:

Será verificado en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/>, según corresponda

En caso no esté en los registros en mención, deberá adjuntar copia del título o grado

f.2) Capacitación:

Taller y/o curso y/o curso de especialización en: Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos y bebidas como mínimo 30 horas lectivas

Acreditación:

Se acreditará con copia simple de certificados.

f.3.Experiencia:

Experiencia laboral pública y/o privada mínimo tres (3) años

Experiencia específica pública y/o privada mínima dos (2) años: Como técnico en cocina y/o jefe y/o docente en pastelería y/o Chef y/o asesor ejecutivo en temas de gastronomía

Acreditación:

La experiencia del personal se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión

³ Se entiende "privados" como aquellos que no son entidades contratantes



y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.				
En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.				
6. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS				
NO APLICA				
7. SEGUROS.				
NO APLICA				
8. PRESTACIONES ACCESORIAS				
NO APLICA				
9. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN				
<p>LUGAR: El lugar de la prestación del servicio debe ser cerca a los distritos de Jesús María y/o distrito de Miraflores .</p> <p>PLAZO: El plazo de ejecución es de un día calendario, 10 de febrero del 2026</p>				
10. ENTREGABLES				
<p><u>Informe final integral</u> que centraliza toda la información requerida en los términos de referencia (TDR), consolidando el texto descriptivo, una sección de anexos con la galería fotográfica, registro de asistencia todo en un documento único y organizado para su validación y cierre del servicio.</p> <p>El Informe, único entregable se presenta mediante una carta dirigida al Director General de la Dirección General de Desarrollo Agrícola y Agroecología, Carta CCI, Orden de Servicio, Término de Referencia.</p> <p>Dicha documentación se debe presentar en la Oficina de Atención al Ciudadano y Gestión Documental de la entidad, sito en Jr. Cahuide N° 805- Jesús María, en el horario de 08:30 a 16:30, o a través de la Plataforma Digital de la Mesa de Partes Virtual (https://mesadepartedigital.midagri.gob.pe).</p> <p>Sobre la plataforma digital:</p> <p>Horario de atención las veinticuatro (24) horas del día, los siete (7) días de la semana todos los días del año</p> <p>Recepción de los escritos, solicitudes y documentos electrónicos a través de la MESA DIGITAL.</p>				
11. CONFORMIDAD (Artículo 144 del Reglamento de la Ley 32069)				
La conformidad del servicio estará a cargo de la Dirección General de Desarrollo Agrícola y Agroecología, previa conformidad del especialista a cargo de la actividad.				



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

Despacho Viceministerial de
Desarrollo de Agricultura
Familiar
e Infraestructura Agraria y

Dirección General de
Desarrollo Agrícola y
Agroecología

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete días contabilizados desde el día siguiente de recibido el entregable, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación.

De existir observaciones, la DEC las comunica al contratista, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar. El plazo de subsanación no debe ser mayor del 30% del plazo del entregable correspondiente. Subsanadas las observaciones dentro del plazo otorgado, no corresponde la aplicación de penalidades.

El mismo plazo establecido para la subsanación de observaciones resulta aplicable para que la entidad contratante se pronuncie sobre el levantamiento de observaciones.

Si pese al plazo otorgado, el contratista no cumpliera a cabalidad con la subsanación, la entidad contratante puede otorgar al contratista periodos adicionales, conforme a lo señalado en el numeral 144.4 del Reglamento⁴, u optar por resolver el contrato, de acuerdo con los supuestos de resolución establecidos en el literal b) del numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley⁵. En caso otorgue periodos adicionales corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo inicial para subsanar, sin considerar los días en los que pudiera incurrir la entidad contratante para efectuar las revisiones y notificar las observaciones correspondientes.

12. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO (Artículo 67 Ley 32069 / Artículo 229.4 del Reglamento de la Ley 32069)

(La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en un pago único el 100% del monto del contrato original,

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Conformidad de la Dirección General de Desarrollo Agrícola y Agroecología, previa conformidad del especialista de dicha Dirección.
- Comprobante de pago y CCI.
- Entregable indicado en el numeral 10.
- Evidencia del servicio realizado (galería de fotos)

Dicha documentación se debe presentar en la Oficina de Atención al Ciudadano y Gestión Documental de la entidad, sito en Jr. Cahuide N° 805- Jesús María, en el horario de 08:30 a 16:30, o a través de la Plataforma Digital de la Mesa de Partes Virtual (<https://mesadepartesdigital.midagri.gob.pe>).

Sobre la plataforma digital:

Horario de atención las veinticuatro (24) horas del día, los siete (7) días de la semana todos los

⁴ De existir observaciones, la DEC las comunica al contratista, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar. El plazo de subsanación no debe ser mayor del 30% del plazo del entregable correspondiente. Subsanadas las observaciones dentro del plazo otorgado, no corresponde la aplicación de penalidades.

⁵ b) Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible a la parte que incumple.



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

Despacho Viceministerial de
Desarrollo de Agricultura
Familiar
e Infraestructura Agraria y

Dirección General de
Desarrollo Agrícola y
Agroecología

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

días del a El pago se realiza en un plazo máximo de diez (10) días hábiles luego de otorgada la conformidad por parte del área usuaria y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco (5) días hábiles.

13. CONFIDENCIALIDAD

La confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información y documentación a la que se tenga acceso relacionada con la prestación, pudiendo quedar expresamente prohibido revelar dicha información a terceros. El contratado, debe dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad, en materia de seguridad de la información.

Esta 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. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, diagnósticos, documentos, cuadros comparativos y demás datos compilados o recibidos por el proveedor.

14. PENALIDADES (Artículo 120 Reglamento de la Ley 32069)

14.1. Penalidades por mora

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = $0.10 \times \text{monto}$

$F \times \text{plazo}$

Donde F tiene los siguientes valores:

Para bienes y 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.

En el caso de sistemas de entrega de obra y consultoría de obra que contenga más de un componente el monto y plazo corresponde al componente que se ejecuta.

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.

14.2. Otras penalidades



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

Despacho Viceministerial de
Desarrollo de Agricultura
Familiar
e Infraestructura Agraria y

Dirección General de
Desarrollo Agrícola y
Agroecología

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

NO APLICA

15. CLAUSULA 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 contratación⁶ 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 contrato⁷. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco⁸. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar⁹.

16. RESOLUCIÓN DE CONTRATOS MENORES

(Artículo 68 Ley 32069 / Artículo 229.3 del Reglamento de la Ley 32069)

⁶ Artículo 9 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas

⁷ Literal d) del Numeral 68.1 del Artículo 68 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

⁸ Literal d) del artículo 274 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas

⁹ Numeral 122.6 del artículo 122 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

Despacho Viceministerial de
Desarrollo de Agricultura
Familiar
e Infraestructura Agraria y

Dirección General de
Desarrollo Agrícola y
Agroecología

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

Cualquiera de las partes puede resolver total o parcialmente el contrato menor, según corresponda, en los siguientes casos:

- a. Caso fortuito o fuerza mayor, que imposibilite la continuación del contrato menor.
- b. Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible a la parte que incumple.
- c. 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.
- d. Por incumplimiento de la Cláusula Anticorrupción.
- e. Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.
- f. Acumulación del monto máximo de penalidad por mora y/u otras penalidades.

17. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Todas las controversias que surjan entre las partes sobre la validez, nulidad, interpretación, ejecución, terminación o eficacia de los contratos menores se resuelven mediante conciliación, la cual se regula conforme lo dispuesto en el artículo 330 del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas.

Son controversias materias de conciliación las siguientes:

- a. Resolución de contrato.
- b. Ampliación de plazo contractual.
- c. Recepción y conformidad de la prestación.
- d. Valorizaciones o metrados.
- e. Liquidación de contrato.
- f. Los que versen respecto de las obligaciones de las partes durante la ejecución del contrato.
- g. Controversias sobre indemnización por daños y perjuicios. (Excepto lo contemplado en el Artículo 76.3 de la Ley 32069)
- h. Prestaciones accesorias
- i. Vicios ocultos
- j. otras obligaciones que se deben cumplir con posterioridad a la culminación de la ejecución de la prestación principal del contrato

18. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

(Literal c) del Artículo 69.2 de la Ley 32069)

El proveedor es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio contratado por un plazo no menor de un año, contado a partir de la conformidad otorgada por el área usuaria.

19 GARANTÍAS (Literal a) del Artículo 60 de la Ley 32069)

Cuando la entidad contratante prevea el pago anticipado de acuerdo con el numeral 67.2 del



PERÚ

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego

Despacho Viceministerial de Desarrollo de Agricultura Familiar e Infraestructura Agraria y

Dirección General de Desarrollo Agrícola y Agroecología

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

artículo 67 de la Ley¹⁰ y el numeral 145.2 del artículo 145¹¹, el requerimiento incluye, además, la presente clausula, debiendo tener en cuenta lo dispuesto en el artículo 137 del Reglamento de la Ley 32069.

20. OTROS (Artículo 229.1 reglamento)

Las partes pueden acordar modificaciones al contrato menor, siempre que las mismas permitan alcanzar su finalidad de manera oportuna y eficiente y no aumenten el monto ni desnaturalicen el requerimiento.

La modificación se perfecciona mediante un acta suscrita por ambas partes que se registra en la PLADICOP.



Firmado digitalmente por SUAREZ GOMEZ Franklin Wilfredo FAU
20131372931 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 02.02.2026 16:37:38 -05:00

Vº Bº DEL DIRECTOR O FUNCIONARIO

CUT: 4076 -2026

¹⁰ 67.2. Excepcionalmente, el pago puede realizarse íntegra o parcialmente al inicio del contrato cuando este sea condición de mercado para la ejecución de las obligaciones a cargo del proveedor para la entrega de bienes o la prestación de los servicios, conforme a las disposiciones que establece el reglamento.

¹¹ 145.2. De conformidad con lo establecido en el numeral 67.2 del artículo 67 de la Ley, el pago anticipado se realiza previo otorgamiento de la correspondiente garantía por el mismo monto.