



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Adquisición de insumos para actividades de investigación (bicarbonato de sodio, azúcar blanca, tripa de colageno comestible calibre 17, pimienta negra molida, comino molido, oregano seco molido a granel, esencia de vainilla x 1 l, sillao x 1 l, cultivo para yogurt x 100 l, cuajo para leche 75 g aprox, colador de polietileno para leche x 20 cm, envase descartable de plastico circular con tapa de 8 oz, colorante vegetal liquido para alimentos, botella de plastico con tapa x 1 l, botella de plastico con tapa x 500 ml, tela organza x 1.50 m de ancho color blanco) – Componente II, Acción 2.2. Actividad 2.2.6

1. ÁREA QUE REALIZA EL REQUERIMIENTO

Dirección de Servicios Estratégicos Agrarios (DSEA)/ Unidad Ejecutora de Inversiones - Proyecto de inversión con CUI 2506684

2. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de insumos para actividades de investigación para asegurar la continuidad de las actividades programadas, como la atención de productores caprinos, el desarrollo de tecnologías, investigación y transferencia de tecnologías para cumplir con los objetivos técnicos del proyecto para el desarrollo del **Componente II: Equipamiento e Implementación para investigación y transferencia en el manejo de la ganadería caprina en Bosque Seco, Acción 2.2; Actividad 2.2.6.** Equipamiento del Centro de Innovación de Lácteos, Cárnicos y Pieles en la EEA Chincha; en el marco del proyecto de inversión denominado: **“Mejoramiento de los servicios de investigación y transferencia de tecnologías para el manejo sostenible de la ganadería caprina en bosque seco, en los departamentos de Tumbes, Piura, Lambayeque, Chincha, La Libertad, Áncash, Ayacucho, Ica y Lima”** identificado con CUI N°2506684.

El requerimiento a ser contratado, consta del siguiente detalle:

Órgano y/o Unidad Orgánica	Dirección de Servicios Estratégicos Agrarios - DSEA / Unidad Ejecutora de Inversiones – UEI – Proyecto de Inversión con CUI N°2506684.
Actividad del POI	AOI00016001886 – ADQUISICION DE EQUIPAMIENTO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LABORATORIOS DE INVESTIGACION Y TRANSFERENCIA EN EL MANEJO DE LA GANADERIA CAPRINA EN BOSQUE SECO EN LA REGION ICA C2 CUI 2506684 POAAR
Denominación de la Contratación:	Adquisición de insumos para actividades de investigación para la EEA Chincha en el marco del Componente II, Acción 2.2, Actividad 2.2.6. Equipamiento del Centro de Innovación de Lácteos, Cárnicos y Pieles en la EEA Chincha del Proyecto de inversión con CUI 2506684
Meta Presupuestal	125
CMN Aprobado	N° 0000037 y 0000045

3. FINALIDAD PÚBLICA

Asegurar la Adquisición de insumos para actividades de investigación, con la finalidad de fortalecer el manejo reproductivo del ganado caprino mediante la



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

aplicación de biotecnologías reproductivas que permitan mejorar la calidad genética del hato. La disponibilidad de estos insumos permitirá realizar de manera eficiente los procesos de investigación, facilitando el mejoramiento genético, el control reproductivo y el incremento de la productividad del ganado caprino. Asimismo, contribuirá al desarrollo de las actividades de investigación, validación y transferencia tecnológica, fortaleciendo los servicios de investigación, promoción, tecnología e innovación dirigidos a los pequeños y medianos productores caprinos dentro del ámbito de influencia del Proyecto de Inversión con CUI N.º 2506684.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

El objetivo de la Adquisición de insumos para actividades de investigación, en el marco de la Actividad 2.2.6. Equipamiento del Centro de Innovación de Lácteos, Cárnicos y Pieles en la EEA Chincha Acciones 2.1, correspondiente al Componente II, es fortalecer el manejo reproductivo del ganado caprino mediante la implementación de técnicas de biotecnología reproductiva que permitan mejorar la eficiencia reproductiva y la calidad genética del hato. La disponibilidad de estos insumos permitirá realizar de manera oportuna y eficiente los procesos de investigación, contribuyendo al mejoramiento genético, al incremento de la productividad y al adecuado manejo reproductivo del ganado caprino. Asimismo, facilitará el desarrollo eficiente de las actividades de investigación, validación y transferencia tecnológica, fortaleciendo la generación de información técnica y los servicios de investigación, innovación y mejora de la productividad de los pequeños y medianos productores caprinos en el ámbito de influencia del Proyecto de Inversión con CUI N.º 2506684.

COMPONENTE II: Equipamiento e Implementación para Investigación y Transferencia en el manejo de la Ganadería Caprina en Bosque seco			
Acción 2.2. Equipamiento del Centro de Innovación de Lácteos, Cárnicos y Pieles en la EEA Los Cedros, EEA El Chira, EEA Vista Florida, EEA Amazonas, EEA Virú, EEA Donoso, EEA Canaán y EEA Chincha			
Actividad	Descripción	Cant.	Unid. de Med
Actividad 2.2.6. Equipamiento del Centro de Innovación de Lácteos, Cárnicos y Pieles en la EEA Chincha	Cuajo para leche 75 g aprox.	200	Unidad
	TCultivo para yogurt x 100 l	10	Unidad
	Botella de plastico con tapa x 1 l	1500	Unidad
	Botella de plastico con tapa 500 ml	500	Unidad
	Azúcar	250	Kilogramo
	Tela organza x 1.50 m de ancho color blanco	7	Metro
	Colador de polietileno para leche x 20 cm	2	Unidad
	Envase descartable de plastico circular con tapa de 8 oz	200	Unidad
	Bicarbonato de sodio grado alimenticio (para consumo humano).	1	Kilogramo
	Esencia de vainilla x 1 l	1	Unidad
	Oregano seco molido a granel	10	Kilogramo
	Pimienta negra molida	1	Kilogramo
	Comino molido	1	Kilogramo
	Tripa de colageno comestible calibre 17	375	Metros
	Colorante vegetal liquido para alimentos	1	Litro
Sillao x 1 L	5	Unidad	



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

5. DESCRIPCIÓN BÁSICA DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

Los bienes deberán cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

Item	Descripción	Cantidad	UM
1	CUAJO PARA LECHE 75 g APROX. Es un coagulante enzimático utilizado en la elaboración de quesos y otros productos lácteos. Su función principal es provocar la coagulación de la leche, separando la cuajada del suero. Se presenta en una unidad de aproximadamente 75 gramos, suficiente para una cantidad determinada de leche, dependiendo de la concentración y la receta.	200	Unidad
2	CULTIVO PARA YOGURT X 100 L El cultivo para yogurt x 100L es un conjunto de microorganismos liofilizados o congelados, principalmente bacterias lácticas (<i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus bulgaricus</i>), esenciales para la fermentación de la leche y la producción de yogurt. Se utiliza en la industria láctea para estandarizar la calidad y el sabor del yogurt producido a gran escala. El cultivo se activa al ser rehidratado y añadido a la leche pasteurizada, iniciando el proceso de fermentación.	10	Unidad
4	BOTELLA DE PLÁSTICO CON TAPA X 1 L Descripción: Botella de plástico rígido, apta para líquidos, uso alimentario o laboratorio. Características técnicas: Capacidad 1 litro, material polietileno o polipropileno, tapa rosca hermética. Presentación: Unidades individuales, etiqueta del fabricante.	1500	Unidad
5	BOTELLA DE PLÁSTICO CON TAPA 500 mL Descripción: Envase de plástico rígido, apto para contacto con alimentos o líquidos. Capacidad: 500 mL. Material: Polietileno (PE) o polipropileno (PP) grado alimentario, libre de BPA. Tapa: Rosca hermética, color blanco o natural, asegura cierre seguro y evita derrames. Características: Superficie lisa, fácil de limpiar, resistente a impactos moderados. Presentación: Unidades individuales, con etiqueta del fabricante.	500	Unidad
6	AZUCAR BLANCA El azúcar blanca es un edulcorante cristalino derivado de la caña de azúcar o la remolacha azucarera. Se compone principalmente de sacarosa y se utiliza ampliamente en la industria alimentaria y en el hogar para endulzar alimentos y bebidas. Su proceso de refinación le otorga un color blanco característico y una alta pureza.	250	Kilogramo





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

7	<p>TELA ORGANZA X 1.50 m DE ANCHO COLOR BLANCO Descripción: Tela organza ligera y transparente, con brillo natural y textura firme. Ideal para confección de prendas y decoraciones que requieren volumen y elegancia. Composición: poliéster o similar, apta para uso textil. Ancho: 1.50 metros. Peso ligero, textura rígida y brillo natural. Presentación: metros sueltos o rollo, color a especificar.</p>	7	Metro
8	<p>COLADOR DE POLIETILENO PARA LECHE X 20 cm Es un colador de polietileno diseñado específicamente para filtrar leche, eliminando impurezas y sedimentos. Su diámetro de 20 cm lo hace adecuado para uso doméstico o en pequeñas producciones lácteas. Fabricado en polietileno, un material resistente y fácil de limpiar, asegura la higiene en el proceso de filtrado.</p>	2	Unidad
9	<p>ENVASE DESCARTABLE DE PLASTICO CIRCULAR CON TAPA DE 8 oz Envase descartable de plástico circular con tapa, con una capacidad nominal de 8 onzas (aproximadamente 237 ml). Generalmente fabricado en polipropileno (PP) o PET, diseñado para contener alimentos o líquidos. La tapa puede ser a presión o rosca, buscando asegurar un cierre hermético o semi-hermético para preservar el contenido. Su diseño circular facilita el apilamiento y transporte.</p>	200	Unidad
10	<p>BICARBONATO DE SODIO El bicarbonato de sodio (NaHCO₃) es un compuesto químico sólido cristalino de color blanco, soluble en agua y ligeramente alcalino. Es un ingrediente versátil utilizado en diversas aplicaciones, desde la industria alimentaria como leudante, hasta la limpieza y el cuidado personal. Su pureza y granulometría varían según el uso previsto.</p>	1	Kilogramo
11	<p>ESENCIA DE VAINILLA X 1 L La esencia de vainilla es un extracto líquido utilizado para impartir sabor y aroma a vainilla en alimentos y bebidas. Generalmente se elabora disolviendo vainas de vainilla en una solución de alcohol y agua. Se utiliza en panadería, repostería, heladería y en la preparación de diversos postres y bebidas. El producto se presenta en envases de 1 litro.</p>	1	Unidad
12	<p>OREGANO SECO MOLIDO A GRANEL Orégano seco molido a granel, obtenido de las hojas secas y trituradas de la planta Origanum vulgare. Se presenta como un polvo fino de color verde parduzco, con un aroma y sabor característicos, intensos y ligeramente amargos. Se utiliza ampliamente como condimento en la industria alimentaria y en la cocina doméstica para sazonar una variedad de platos.</p>	10	Kilogramo





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

13	<p>PIMIENTA NEGRA MOLIDA</p> <p>La pimienta negra molida es un condimento derivado de las bayas secas y molidas de la planta Piper nigrum. Se caracteriza por su sabor picante y aromático, ampliamente utilizada en la cocina para sazonar una gran variedad de platos. Su color varía entre gris oscuro y negro, dependiendo del grado de molienda y la calidad de la pimienta.</p>	1	Kilogramo
14	<p>COMINO MOLIDO</p> <p>El comino molido es una especia obtenida de las semillas secas y molidas de la planta Cuminum cyminum. Se caracteriza por su aroma fuerte y sabor cálido, ligeramente amargo y terroso. Es ampliamente utilizado en la gastronomía peruana e internacional para sazonar una variedad de platos, desde guisos y sopas hasta carnes y verduras. Su presentación en polvo facilita su incorporación y distribución uniforme en las preparaciones.</p>	1	Kilogramo
15	<p>TRIPA DE COLÁGENO</p> <p>Características</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tripa de colágeno para embutidos - Calibre: 32mm - Metros: 15 - No necesita hidratarse - Uso directo - Alta porosidad para secado y ahumado <p>Descripción</p> <p>Tripa de colágeno comestible destinada al consumo humano, para la elaboración de embutidos. No necesita remojar, lista para usar. Apto para freír, cocer y asar a la parrilla. Mayor resistencia a la embutición y cocción en el horno. Ofrece una mordida y snack más fuerte. Para embutidos curados, ahumados y cocidos como Chorizos y salchichas.</p>	375	Metros
16	<p>COLORANTE VEGETAL LIQUIDO PARA ALIMENTOS</p> <p>Colorante vegetal líquido para alimentos, derivado de fuentes naturales como frutas, verduras, raíces o algas. Se utiliza para impartir o intensificar el color en productos alimenticios, ofreciendo una alternativa a los colorantes sintéticos. Generalmente soluble en agua, se incorpora fácilmente a diversas preparaciones alimentarias. Su intensidad de color varía según la concentración del pigmento natural.</p>	1	Litro
19	<p>SILLAO X 1 L</p> <p>El sillao es una salsa fermentada de soya, trigo, agua y sal, utilizada como condimento en la cocina peruana y asiática. Se presenta en forma líquida, de color marrón oscuro y sabor salado con toques umami. El envase de 1 litro es un formato común para su uso tanto en hogares como en restaurantes. Su proceso de elaboración tradicional implica la fermentación prolongada para desarrollar su sabor característico.</p>	5	Unidad





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”

*Empaque: Por la naturaleza del bien se requiere de un envase apropiado, embalado para su transporte al lugar designado.

Nota: El postor deberá adjuntar en su propuesta técnica documentación que demuestre el cumplimiento de las características mínimas del equipo ofertado, evidenciando que el mismo cumpla con lo establecido en la presente especificaciones técnicas. Asimismo, deberá de señalar la marca del equipo ofertado, adjuntando un detalle del bien propuesto, el cual podrá ser complementado a través de catálogos, folletos o ficha técnica que demuestre las características técnicas mínimas del equipo ofertado.

6. REQUISITOS DEL POSTOR

Del Postor – Persona Natural o Jurídica

- Acreditación del RUC activo y habido.
- Contar con RNP

Experiencia:

- Experiencia mínima de una (01) vez el valor ofertado en bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria y/o similares en general en entidades públicas o privadas. Se consideran bienes similares: insumos y aditivos alimentarios, materias primas para la elaboración de alimentos, envases y materiales de empaque, así como utensilios y materiales de uso básico para procesamiento, filtrado y manipulación de productos alimenticios y de laboratorio en general.

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 y/o Consulta de Pagos en Plataformas web u otra plataforma oficial del Estado Peruano.

En caso el postor sustente su experiencia 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.

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 a 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.



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”

7. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/SANITARIAS

No corresponde

8. FORMA DE ENTREGA

Entregado conforme a las especificaciones técnicas de acuerdo con los plazos establecidos, debidamente embalado, libre de defectos y abolladuras, con el empaque de fábrica y sin evidencia de uso

9. GARANTÍA COMERCIAL DEL BIEN

El proveedor deberá otorgar una garantía mínima de doce (12) meses contados a partir de la fecha de recepción conforme de los bienes, la cual deberá cubrir cualquier defecto de fabricación, fallas en los materiales, o desperfectos relacionados con la calidad y funcionamiento del producto, siempre que estos ocurran bajo condiciones normales de uso y manejo. Durante el período de garantía, el proveedor deberá asumir sin costo adicional las reparaciones, reemplazos o servicios técnicos necesarios para garantizar el correcto funcionamiento de los cilindros adquiridos.

Se notificará al proveedor, vía correo electrónico, de cualquier defecto de fábrica e indicará la naturaleza del defecto; una vez recibida la notificación, el proveedor debe reemplazar la totalidad de los bienes defectuosos sin costo alguno para el Instituto Nacional de Innovación Agraria – INIA, máximo dentro de los treinta (30) días calendario de notificado.

10. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA

- La entrega se realizará en la Estación Experimental Agraria Chincha del Instituto Nacional de Innovación Agraria – INIA (Carretera Antigua Panamericana Sur, Km. 200.5, Chincha Baja, Provincia de Chincha, Ica – Perú.); en las instalaciones del INIA en el horario de 08:00 a 15:00 pm horas de lunes a viernes: INIA no está obligado a recibir bienes en horarios no programados (de 13:00 pm a 14:00 pm, hora de refrigerio no se atenderá).

Plazo: El plazo máximo para la entrega del bien será no mayor a siete (07) días calendario contados a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra.

11. CONFORMIDAD DE LA RECEPCIÓN DEL BIEN

La conformidad estará a cargo del Director de la EEA Chincha, del Director del Proyecto de inversión con CUI N°2506684 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 (DSEA), comprobada el cumplimiento de la entrega del bien en la localización indicada y emitirán la conformidad dentro de un plazo que no excederá de siete (07) días contabilizados desde el día siguiente de recibido el bien correspondiente; previa conformidad de recepción física del bien.

El proveedor es el único responsable ante INIA de cumplir con la entrega de los bienes, en las condiciones establecidas en el presente documento, no pudiendo transferir la responsabilidad a otras entidades o terceros en general.



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”

La entrega será controlada por el responsable de Almacén. Los bienes que se interne se ajustaran a las especificaciones técnicas que se indican en el presente requerimiento, no siendo posible cambiar dichos bienes por otros semejantes o de otras características.

12. SISTEMA DE ENTREGA PARA BIENES

No aplica en el presente requerimiento según art. 129 del reglamento de la Ley N° 32069.

13. FORMA DE PAGO

El pago se efectuará en soles, y se realizará de acuerdo al monto de la propuesta económica del postor adjudicado y a la cantidad programada para cada entrega para lo cual el proveedor deberá adjuntar los siguientes documentos:

- Guía de remisión
- Comprobante de pago
- Carta de garantía

14. PENALIDADES

Si el contratista incurre en retraso injustificado en la ejecución de las presentaciones objeto del servicio, el Instituto Nacional de Innovación Agraria - INIA, 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 a la siguiente fórmula:

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

Donde:

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.





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

15. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del bien ofertado por un plazo no menor de seis (06) meses, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

16. GARANTÍAS

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

17. RESOLUCIÓN CONTRACTUAL

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.
- 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.

18. 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





“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”

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 EL INIA.

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 a 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.

19. 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.

20. GESTIÓN DE RIESGOS

Del análisis realizado sobre el requerimiento 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 personal 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 de la entrega de bienes 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



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”

proveedores, fenómenos naturales, condiciones meteorológicas adversas o situaciones nacionales o internacionales en el mercado de los proveedores del Contratista; principalmente en importaciones y entregas en provincias.

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 entrega del bien conforme a las condiciones establecidas en las especificaciones técnicas.
- La ENTIDAD CONTRATANTE brinda seguimiento por parte del área usuaria en la entrega del bien, a fin de que se optimicen los tiempos y recursos para el cumplimiento del mismo en los plazos estipulados, a fin de mitigar así las posibles ampliaciones derivadas de las condiciones externas.

3. Incumplimiento de la entrega de bienes 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. Deterioro del bien durante el transporte

El bien sufre daños durante el traslado al lugar de entrega, lo cual es responsabilidad del CONTRATISTA.

Acciones:

- El CONTRATISTA tomó las medidas necesarias para que el transporte del bien a entregar sea seguro, así como debe usar el embalaje y empaquetado adecuado para el bien y sus accesorios complementarios, de corresponder.

5. Responsabilidades relacionadas con la ejecución contractual

Deficiencias identificadas en el bien después de la recepción y conformidad de la ENTIDAD CONTRATANTE que afecte la funcionalidad, seguridad o desempeño del bien suministrado, que no son verificables de manera preliminar.

Acciones:

- La ENTIDAD CONTRATANTE establece el plazo de responsabilidad por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos, conforme lo establecido en el Art. 69, de la Ley 32069 y lo solicitado en las especificaciones técnicas.
- EL CONTRATISTA cumple con lo solicitado en las especificaciones técnicas sobre las P relacionadas a la ejecución contractual que incluye los vicios ocultos no detectables a la entrega y conformidad del bien.



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

6. Incumplimiento de condiciones complementarias posteriores a la conformidad

El proveedor no cumple con las condiciones complementarias a la entrega del bien como garantía comercial y/o soporte técnico de corresponder.


Acciones:

- La ENTIDAD CONTRATANTE solicita en las especificaciones técnicas; una carta, certificado o documento formal sobre el detalle de lo que cubre la garantía comercial y/o soporte técnico de corresponder.
- El CONTRATISTA gestiona las garantías y medidas preventivas con su proveedor o la empresa fabricante del bien, para poder gestionar el cumplimiento de su garantía comercial ofrecida

21. CONFIDENCIALIDAD

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.

 <p>Firmado digitalmente por: RUIZ CHAMORRO Jose Antonio FIR 10430781 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 22/03/2026 09:55:15-0500</p>	 <p>Firmado digitalmente por: CRUZ LUIS Juancarlos Alejandro FAU 20131365994 soft Motivo: En señal de conformidad Fecha: 23/03/2026 09:01:26-0500</p>
Elaborado por:	Aprobado por: Director General de la Dirección de Servicios Estratégicos Agrarios



Firmado digitalmente por:
PINAZO HERENCIA Rene
Alfredo FIR 01323959 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 23/03/2026 09:35:16-0500

