



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

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



Firmado digitalmente por
PALOMINO DIAZ Rosa Ines FA
20131372931 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 25.06.2026 14:56:28 -0500

Órgano y/o Unidad Orgánica:	Dirección General de Desarrollo Agrícola y Agroecología.	
Cuadro Multianual de Necesidades	Código	Denominación
	071100384227	SERVICIO DE DEGUSTACION Y PREPACION DE BEBIDAS Y ALIMENTOS
Actividad del POI/Acción EstratégicaPEI:	ACTIVIDAD OPERATIVA IMPLEMENTACION DE MECANISMOS DE PROMOCION DEL CONSUMO DE PRODUCTOS AGRICOLAS. (000636) NEMONICO:0036: DESARROLLAR MECANISMOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS.	
Denominación de la Contratación:	Servicio logístico para activaciones gastronómicas basado en la preparación de alimentos con legumbres, en el marco del Día Nacional de las Legumbres	

1. FINALIDAD PÚBLICA

Promover hábitos alimenticios saludables y combatir los índices de malnutrición y anemia en la población beneficiaria, mediante la difusión de las propiedades nutricionales de las legumbres. Esto se logrará a través de una intervención vivencial y demostrativa que facilite la adopción de recetas de alto valor proteico, bajo costo y fácil preparación, para la contribución de la Agricultura Familiar.

2. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Gestionar de manera integral la preparación, degustación y distribución de alimentos elaborados a base de leguminosas. Esto busca promover el consumo de productos agrícolas, estandarizar sesiones demostrativas y garantizar una alimentación.

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.



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 (DGDA), 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.

En tal sentido, se ha previsto realizar el presente servicio a fin de promover la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición de la población, especialmente de los sectores más vulnerables, mediante el fomento del consumo de legumbres o menestras como alimentos nutritivos, accesibles y sostenibles. Asimismo, busca fortalecer las capacidades de las responsables de los comedores populares y del público beneficiario en la preparación de platos saludables, contribuyendo a la prevención de la malnutrición y al bienestar integral de la comunidad.

La activación gastronómica en el marco del Día Nacional de las Legumbres, que incluya la preparación demostrativa de platos elaborados con legumbres o menestras, el uso de infraestructura especializada y el acompañamiento técnico–culinario necesario, que está orientado a la capacitación práctica de las señoras de los comedores populares y otros públicos beneficiarios, con el propósito de fortalecer sus conocimientos y habilidades en la elaboración de preparaciones saludables, nutritivas y accesibles, contribuyendo así a la promoción de la seguridad alimentaria, la mejora de la nutrición y el bienestar de la población.

4. ALCANCES, CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO

El presente servicio consistirá en:

4.1 Activación gastronómica:



Comida elaborada con leguminosas que consta de lo siguiente: Entrada, plato de fondo y sopas; de fácil preparación de bajos costo Cantidad: 30 recetas

- **Entradas:**

- ✓ 01 plato de Causa de pallares con pulpo al olivo
- ✓ 01 plato de Puré de pallares con ají amarillo y limón, relleno de pulpo, palta y aceituna botija.
- ✓ 01 bolw pequeño de Hummus de tarwi con rocoto ahumado
- ✓ 01 bolw pequeño de Hummus de garbanzos
- ✓ 01 plato de Crema de tarwi, limón y ajonjolí, acompañada de chips de camote y cancha.
- ✓ 01 plato de Croquetas de frejol canario y queso andino
- ✓ 01 plato de Croquetas crocantes con relleno de queso, huacatay y salsa de ají amarillo.
- ✓ 01 plato de Solterito de habas y tarwi
- ✓ 01 bolw de Habas, tarwi, choclo, tomate, queso fresco, aceituna y vinagreta de rocoto.
- ✓ 01 plato de Anticuchos de garbanzo y hongos
- ✓ 01 plato de Medallones de garbanzo y hongos marinados con ají panca, servidos con papa dorada.
- ✓ 01 bolw de Ensalada de frejoles canario con cebolla y tomate

- **Platos de Fondo:**

- ✓ 01 plato de Tacu tacu de pallares con pescado a lo macho
- ✓ 01 plato de Tacu tacu dorado acompañado de pescado y salsa cremosa de mariscos.
- ✓ 01 plato de Seco de lentejas con cabrito confitado
- ✓ 01 plato de Lentejas cocidas con culantro y chicha de jora, acompañadas de cabrito de cocción lenta.
- ✓ 01 plato de Carapulcra de frejol castilla y hongos
- ✓ 01 plato de Papa seca, frejol castilla, ají panca, maní y hongos salteados.
- ✓ 01 plato de Ají de garbanzos con quinua crocante
- ✓ 01 plato de Crema de ají amarillo, garbanzo, pecanas y queso, acompañada de arroz y quinua tostada.
- ✓ 01 plato de Guiso de lentejas con arroz.



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

- ✓ 01 plato de Estofado de Garbanzos
- ✓ 01 plato de Albóndigas de garbanzos
- ✓ 01 plato de Hamburguesas de lentejas con arroz

- **Sopas y Cremas**

- ✓ Un bolw mediano de Crema de habas
- ✓ Un bolw mediano de Crema de garbanzos
- ✓ Un bolw mediano Chupe de habas
- ✓ Un bolw mediano Sopa de garbanzos
- ✓ Un bolw mediano Sopa menestrón de menestras

En la preparación demostrativa de platos elaborados con legumbres o menestras, dirigida a los productores líderes señoras de los comedores populares y otros públicos beneficiarios.

El servicio incluye:

- ✓ El proveedor debe contar con un Auditorio con cocinas equipadas y áreas de demostración, para una capacidad de 100 personas
- ✓ 30 demostraciones culinarias prácticas
- ✓ Provisión de insumos alimentarios, implementos de cocina, con las siguientes cantidades:
 - 05 cuchillos profesionales (chef, fileteador, puntilla).
 - 03 tabla de corte.
 - 03 bolws pequeños de 10 cm a 15 de diámetro aproximadamente,
 - 03 bolws medianos de 17 a 22 cm de diámetro aproximadamente.
 - 03 bolws grandes de 24 a 32 cm de diámetro aproximadamente.
 - Utensilios de medición (06 tazas de y 06 cucharas de acero inoxidable).
 - 05 espátulas de silicona, 05 cucharones y 02 pinzas de acero inoxidable.
 - 01 batidor manual (globo).
 - 01 colador de acero inoxidable de 30 cm de diámetro.
 - 01 tamizador de 30 cm de diámetro de acero inoxidable.
 - 01 rallador de acero inoxidable de 15 cm de alto aproximadamente.
 - 02 tijeras de cocina en acero inoxidable.
 - 01 cocina a gas o eléctrica.
 - 01 horno eléctrico para hornear pan, con una capacidad interior mínimo de 30 a 40 litros y que alcance hasta 230°.



- 01 licuadora y/o procesadora de alimentos profesional.
- 01 batidora de pedestal.
- 06 sartenes de acero inoxidable de 30 centímetros de diámetro a más.
- 03 ollas medianas 24 cm de diámetro y 03 ollas grandes de 32 cm de diámetro en acero inoxidable.
- 01 plancha o parrilla eléctrica.
- 01 refrigerador o conservadora térmica.
- 01 Mesa de aluminio de 90 x 180.

Consideraciones a tener en cuenta

- ✓ Higiene y seguridad: 01 caja de guantes descartables tamaño L, 01 jabón bacterial y 01 alcohol, 01 extinguidor y 01 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 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 proveedor será responsable de:

- ✓ 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.



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

- ✓ Elaboración de recetas con la compra de insumos a todo costo
- ✓ Ejecución de recetas, con el equipo de chefs y alumnos de investigación
- ✓ 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, arveja, 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
- ✓ 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

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

El proveedor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a 25,000.00 (veinticinco 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:

- ✓ Servicio de preparación de alimentos y/o gastronomía y/o Hostelería 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 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.

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 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

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).

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



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

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 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

LUGAR: El lugar de la prestación del servicio debe ser cerca a los distritos: de Jesús María y/o distrito de Miraflores y/o San Juan de Lurigancho y/o Ica.

PLAZO: El plazo de ejecución es de tres días calendario; 14,15 y 17 de julio del 2026

Actividad	Lugar	Fecha	Días
Activación Gastronómica	Municipalidad de San Juan de Lurigancho	14 de julio	01
Activación Gastronómica	Local del proveedor	15 de julio	01
Activación Gastronómica	Dirección Regional Agraria - Ica	17 de julio	01
TOTAL			03



Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

Despacho Viceministerial de
Desarrollo de Agricultura Familiar
e Infraestructura Agraria y Riego

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"

10. ENTREGABLES

Único Entregable:

Presentará un informe técnico detallado del evento realizado, el cual deberá incluir la relación de usuarios que degustaron, el desarrollo de las actividades ejecutadas, evidencias sustentatorias mediante anexo fotográfico, así como el detalle de la campaña de promoción implementada, precisando las acciones de difusión efectuadas, medios utilizados, alcance obtenido y resultados alcanzados. También se debe de anexar carta dirigida al director general de la Dirección General de Desarrollo Agrícola y Agroecología, adjuntando la orden de servicio, el término de referencia, el correo de la notificación de la orden y el comprobante de pago (factura).

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 horas o a través de la Plataforma Digital de la Mesa de Partes Virtual: (<https://mesadepartedigital.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 días del año

Recepción de los escritos, solicitudes y documentos electrónicos a través de la MESA DIGITAL.

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, previo informe de conformidad del especialista a cargo de la actividad. 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://mesadepartedigital.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 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

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.



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 = $\frac{0.10 \times \text{monto}}{\text{F} \times \text{plazo}}$

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

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

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.



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)

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

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.



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

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)

No aplica.

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: 26.06.2026 15:06:20 -05:00

Vº Bº DEL DIRECTOR O FUNCIONARIO

Expediente: 208 -2026