

**Formato N° 2: Términos de referencia para la contratación de servicios en general y locación de servicios en contratos menores**

Órgano y/o Unidad Orgánica:	Oficina de Cooperación y Asuntos Internacionales	
Cuadro Multianual de Necesidades	Código	Denominación
	040100010015	Servicio de Alimentación para Eventos Varios
Actividad del POI/Acción EstratégicaPEI:	Articulación y seguimiento de la participación del sector en gabinetes binacionales, foros, mecanismos y otros espacios internacionales - AOI00015502058 / AEI.05.07.- Mecanismos de gestión de conflictos sociales implementados en el ámbito del MIDAGRI.	
Denominación de la Contratación:	Servicio de catering y exclusividad de espacio, para la ceremonia de bienvenida de la 45° Reunión Ordinaria del Comité Ejecutivo del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)	

<p><b>1. FINALIDAD PÚBLICA</b></p> <p>El presente proceso tiene como finalidad la realización de la 45° Reunión Ordinaria del Comité Ejecutivo del IICA en la ciudad de Lima, Perú, siendo este un compromiso asumido por el MIDAGRI en representación del Estado peruano y en ejercicio de la Presidencia del Comité Ejecutivo (periodo 2024-2025), en la 44° Reunión Ordinaria del Comité Ejecutivo del IICA.</p> <p>Asimismo, este evento constituye un espacio de relevancia estratégica para la cooperación internacional en materia agropecuaria, ya que reúne a representantes de alto nivel de los Estados miembros del IICA, incluyendo ministros, viceministros y otros funcionarios gubernamentales de primer nivel, así como delegaciones diplomáticas. Por ello, resulta fundamental garantizar las condiciones logísticas, de infraestructura y de seguridad necesarias para la adecuada ejecución del evento, priorizando la integridad física de los participantes y el cumplimiento de los protocolos de seguridad internacional.</p> <p>Además, la realización de este evento en el Perú fortalece el posicionamiento del país como un actor clave en la agenda agropecuaria regional e internacional, promoviendo el intercambio de experiencias, el establecimiento de alianzas estratégicas y la discusión de políticas que contribuyan al desarrollo sostenible del sector agrícola en las Américas.</p>
<p><b>2. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN</b></p> <p>El presente servicio tiene por objeto contratar una persona natural o jurídica para que brinde el “Servicio de catering y exclusividad de espacio, para la ceremonia de bienvenida de la 45° Reunión Ordinaria del Comité Ejecutivo del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)”.</p>
<p><b>3. ANTECEDENTES:</b></p> <p>Con fecha 25 de febrero de 1970, se suscribió el “Acuerdo Básico entre el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura y el Gobierno de la República del Perú”.</p> <p>Con fecha 08 de diciembre de 1980 entró en vigor la Convención sobre el IICA, y fue ratificada por la República del Perú el 17 de julio de 1980.</p> <p>El artículo 6° de la Convención Internacional que crea el IICA, menciona que el Instituto tendrá dos órganos de gobierno: la Junta Interamericana de Agricultura y el Comité Ejecutivo.</p> <p>Durante la Cuadragésima Cuarta Reunión Ordinaria del Comité Ejecutivo del IICA, celebrada en San José - Costa Rica, el 23 y 24 de julio de 2024, el señor Ángel Manero Campos, ministro de Desarrollo Agrario del Perú fue electo como nuevo presidente del Comité Ejecutivo del IICA, y en este evento internacional el ministro Manero ofreció de manera formal, hospedar la</p>

Cuadragésima Quinta Reunión Ordinaria del Comité Ejecutivo del IICA, ofrecimiento que fue aceptado mediante Resolución IICA/CE/Res.729 (XLIV-O/24).

Mediante correo electrónico de fecha 05 de marzo de 2025, el Representante del IICA en Perú, remite a la Oficina de Cooperación y Asuntos Internacionales del MIDAGRI, documento sobre requerimientos a tomar en cuenta para la Sede de la 45° Reunión Ordinaria del Comité Ejecutivo del IICA.

Mediante CARTA Nro 0042-2025-MIDAGRI-SG de fecha 14 de marzo de 2025, la Secretaría General de MIDAGRI propone a la Dirección General del IICA, que las fechas para la realización de la 45° Reunión Ordinaria del Comité Ejecutivo del IICA sean el 19 y 20 de agosto de 2025.

Mediante Carta RA/PE-046-2025 de fecha 24 de marzo de 2025, el representante del IICA en Perú, traslada carta del Director General del IICA, mediante el cual reitera al MIDAGRI su compromiso para trabajar conjuntamente con el Gobierno del Perú en la coordinación de la 45° Reunión Ordinaria del Comité Ejecutivo del IICA.

Mediante Convenio N° 009-2025-MIDAGRI-DM de fecha 11 de junio de 2025, se ha suscrito el Convenio de Colaboración entre el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego y El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura.

#### **4. ALCANCES, CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO**

Para la adecuada realización de la ceremonia de bienvenida será necesario que el proveedor brinde lo siguiente:

##### **4.1. LUGAR Y AMBIENTACIÓN**

###### **Terraza en exclusividad**

- El local debe encontrarse en el distrito de Miraflores o San Isidro, debido a que debe ser cercano al local donde se realizará el evento, por medidas de seguridad en el traslado de los participantes.
- El local debe ser amplio, con una terraza con la capacidad para albergar a 100 invitados en forma exclusiva.
- El local será de fácil acceso y debe contar con seguridad privada.
- Debe considerar 10 mesas altas de madera
- 07 sillas altas de madera para cada mesa
- 03 áreas con 8 sofás de cuero en total, de 2 y 3 cuerpos.
- 20 arreglos de flores naturales.
- 01 arreglo de flores para barra.
- 02 arreglos de flores para la mesa que acompañará los bocaditos pasados.
- La mesa que acompañe los bocaditos pasados, irá vestida con un mantel de tela, en color por definir.

##### **4.2 CATERING**

- Cantidad de personas: 100.
- La atención se realizará con 06 mozos correctamente uniformados para atender a los 100 invitados.
- Considerar uso de vajilla de loza; vasos de vidrio; cubiertos de metal.

A continuación, se detalla el requerimiento:

**Tabla 1. Detalle del requerimiento**

SERVICIO	CANTID.	DETALLE	FECHA
Catering	100 personas	<p>El proveedor deberá brindar lo siguiente por cada persona:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Jugos naturales de naranja y piña.</b></li> <li>• <b>12 tipos de bocaditos salados</b> (pasados, el proveedor escogerá de la siguiente lista los bocaditos en coordinación con la Entidad)               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mini cebichitos clásicos</li> <li>- Tiradito de atún al estilo Nikkei</li> <li>- Tiradito de corvina en salsa de ají amarillo y quinua crocante</li> <li>- Causitas con tartare de trucha y crema de palta</li> <li>- Causitas con tartare de langostinos y salsa acevichada</li> <li>- Taquitos abiertos de atún marinados en maracuyá, salsa guacamole</li> <li>- Croquetas de choclo con salsa huancaína</li> <li>- Croquetas de yuca rellenas de queso paria en salsa huacatay</li> <li>- Tequeños de queso con salsa de Palta</li> <li>- Phyllos de alcachofa y queso con salsa de piquillos</li> <li>- Phyllos de espinaca y ricotta con salsa picante de tomate</li> <li>- Champiñones arrebozados en salsa de queso azul</li> <li>- Mini Quiche de cebollas confitadas y queso gruyere</li> <li>- Mini Quiche de espinacas</li> <li>- Langostinos en costra de quinua con salsa agridulce</li> <li>- Croquetas de langostinos con salsa reducción de sillao y canela china</li> <li>- Conchas a la parrilla en salsa dulce de aguaymantos y crocante de camote</li> <li>- Conchitas a la parmesana en cucharitas</li> </ul> </li> </ul>	19 de agosto de 2025

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wantan de langostinos con salsa de limón y canela china</li> <li>- Wantan de chancho con salsa tamarindo</li> <li>- Papitas rellenas estilo amazónico con salsa de cocona</li> <li>- Rollitos primavera de lomo saltado con emulsión de culantro</li> <li>- Rollitos primavera de pollo y verduras orientales con salsa agrídulce</li> <li>- Croquetas de Arroz con pato al culantro</li> <li>- Deditos de pollo en costra de quinua y salsa de rocoto</li> <li>- Anticuchitos de corazón con salsa ají macho</li> <li>- Anticuchitos de pollo con salsa de ají macho</li> <li>- Trinchitos de paiche en salsa de castañas</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>5 bocaditos dulces (pasados el proveedor escogerá de la siguiente lista los bocaditos en coordinación con la Entidad)</b></li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Suspiro a la limeña</li> <li>- Carrot cake</li> <li>- Mousse de chocolate</li> <li>- Crocante de lúcuma</li> <li>- Merengado de chirimoya</li> <li>- Cheesecake de frutos rojos</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gaseosa negra y amarilla, agua mineral (1 ronda)</b></li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MESA DE FRIOS (que deberá incluir lo siguiente)</b></li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carpaccios: <ul style="list-style-type: none"> <li>de Corvina al aceite de oliva y alcaparras</li> <li>de trucha con cebolla blanca, Dill y limón</li> </ul> </li> <li>- Tiraditos: <ul style="list-style-type: none"> <li>Tiradito de Atún Nikkei</li> <li>Tiradito de conchas al rocoto con quinua crocante</li> <li>Tiradito de corvina clásico</li> </ul> </li> </ul>	
--	--	--	---	--

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mini Cevichitos: Carretillero con ají ahumado Norteño de pescado y langostinos con chifles Conchas con shoyu y limón</li> <li>- Causitas de trucha</li> <li>- Ensalada de langostinos al olivo limón</li> <li>- Tablas de sushi</li> <li>- Rolls variados</li> <li>- Salsa shoyu, Kion encurtido, y wasabi</li> <li>- Al Natural: Colas de Langostinos Conchas con 1/2 caparazón Uñas de cangrejo</li> <li>- Salsas: limón y canela china salsa inglesa Limón en gasa tabasco, americana, cebolla y vinagre Golf, Aioli</li> <li>- Tostaditas</li> <li>• <b>MESA DE QUESOS (que debería incluir lo siguiente)</b></li> <li>- Quesos Nacionales e Importados:</li> <li>- Manchego</li> <li>- Gruyere</li> <li>- Brie</li> <li>- Roquefort</li> <li>- Emmenthal</li> <li>- Massdam</li> <li>- Cajamarca</li> <li>- Moquegua</li> <li>- Paría</li> <li>- Puno</li> <li>- De cabra</li> <li>- Aceitunas Marinadas</li> <li>- Mermelada de Aguaymanto</li> <li>- Mermelada de Sauco</li> <li>- Frutas Frescas (según estación): uvas, fresas, aguaymantos, higos entre otros</li> <li>- Frutas Secas: Pasas, Nueces, Orejones, pecanas, albaricoques, entre otros</li> <li>- Canasta de Panes Variados</li> <li>- Tostaditas</li> <li>- Crissinos</li> <li>- Panes de decoración</li> </ul>	
--	--	--	---	--

## 5. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 20,000.00 (Veinte mil con 00/100 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 cena y/o servicio de alimentación y/o servicio de refrigerio y/o servicio de comida y/o servicio de coffee break.

### Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con 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 pago<sup>1</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones. En caso el postor sustente su experiencia en la especialidad mediante contrataciones realizadas con privados<sup>2</sup>, 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

## 6. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS (De corresponder)

Certificación sanitaria de PGH (Principios Generales de Higiene) emitida por la Municipalidad donde se encuentre el local y/o certificación emitida por otras entidades públicas o privadas que le hayan otorgado, en el marco de lo establecido en la Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA y sus modificatorias, mediante el cual se aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines". El proveedor deberá presentar copia de la mencionada certificación adjunta a la oferta.

Asimismo, el proveedor deberá cumplir con todos los protocolos de seguridad que amerite el servicio, a fin de salvaguardar la integridad de los participantes del evento.

## 7. SEGUROS (De corresponder)

No corresponde.

## 8. PRESTACIONES ACCESORIAS (De corresponder)

No corresponde.

## 9. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN

**LUGAR:** El local debe ser propuesto por el proveedor. El local debe encontrarse en el distrito de Miraflores o San Isidro.

**PLAZO:** El servicio será el 19 de agosto de 2025, el proveedor deberá incluir los días que requiera para el montaje, evento y desmontaje.

<sup>1</sup> 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 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").

<sup>2</sup> Se entiende "privados" como aquellos que no son entidades contratantes.

Para el inicio del servicio los espacios se deben encontrarse debidamente habilitados según lo solicitado, por lo que el proveedor deberá prever los tiempos a fin de garantizar la fecha prevista para el inicio del servicio, el mismo que empieza con la etapa de montaje de los diferentes servicios contratados.

## **10. ENTREGABLES**

### **PRIMER ENTREGABLE**

En un plazo de cinco (05) días calendario contados a partir del día siguiente de notificada la orden de servicio, el contratista deberá presentar un documento que confirme el bloqueo de la fecha y local donde se llevará a cabo el servicio de catering, requerido para la realización de la ceremonia de bienvenida.

### **SEGUNDO ENTREGABLE**

En un plazo de cinco (05) días calendarios contados a partir del día siguiente de culminado el servicio, el contratista deberá de presentar un entregable que cuente como mínimo con la siguiente información:

- a. Comprobante de pago
- b. Informe de ejecución del servicio con registro fotográfico de las diferentes etapas del servicio.

Los entregables se deben presentar mediante carta dirigida a la Oficina de Cooperación y Asuntos Internacionales (OCAI), a través de la mesa de partes del MIDAGRI, sito en Jr. Cahuide N° 805, Jesús María, de lunes a viernes en el horario de 8:30 hasta las 16:30 horas o a través de la plataforma digital de la Mesa de Partes digital (<https://mesadepartesdigital.midagri.gob.pe>).

## **11. CONFORMIDAD (art 144 reglamento)**

Las conformidades del servicio serán emitidas por la Oficina de Cooperación y Asuntos Internacionales, de la Oficina General de Planeamiento y Presupuesto.

Las conformidades se emitirán en un plazo máximo de siete (7) días contabilizados desde el día siguiente de recibido el entregable.

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 Reglamento<sup>3</sup>, 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 Ley<sup>4</sup>. En caso otorgue periodos adicionales corresponde aplicar la

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> b) Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible a la parte que incumple.

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 / Artículo 229.4 reglamento)**

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley.

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en soles, en dos (2) pagos en función al monto del contrato, de acuerdo al detalle siguiente:

**Tabla 2. Cronograma de pago del servicio**

<b>CRONOGRAMA DE PAGO</b>	<b>% DE MONTO CONTRACTUAL</b>
<b>1ER PAGO</b> A la presentación del primer entregable, previa conformidad del servicio.	40 %
<b>2DO PAGO</b> A la presentación del segundo entregable, culminada la prestación, previa conformidad del servicio.	60%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

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

## **13. CONFIDENCIALIDAD (De corresponder)**

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. GASTOS POR DESPLAZAMIENTO (De corresponder)**

No corresponde.

## **15. PENALIDADES (Artículo 120 Reglamento)**

### **15.1. 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:

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

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.

## **16. 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 contratación<sup>5</sup> 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 contrato<sup>6</sup>. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente

<sup>5</sup> Artículo 9 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas

<sup>6</sup> Literal d) del Numeral 68.1 del Artículo 68 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco<sup>7</sup>. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar<sup>8</sup>.

#### **17. RESOLUCIÓN DE CONTRATOS MENORES**

(Artículo 68 Ley / Artículo 229.3 Reglamento)

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.

#### **18. 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 81.3 de la Ley 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)
- 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

#### **19. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

(Literal c) del Artículo 69.2 de la Ley)

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

#### **20. GESTIÓN DE RIESGOS (Artículo 60 de la Ley)**

Es un proceso dinámico y abarca todas las etapas de la contratación pública, el cual comprende las actividades y las acciones proactivas, preventivas y transversales adoptadas por una entidad contratante para identificar los riesgos que esta enfrenta en la contratación de bienes, servicios y obras. Dichas actividades y acciones se realizan sobre la base de la identificación, análisis, valoración, gestión, control y monitoreo de riesgos, que permiten tomar decisiones informadas y aprovechar las oportunidades potenciales derivadas de estos. Las entidades contratantes realizan la gestión de riesgos a fin de aumentar la probabilidad y el

<sup>7</sup> Literal d) del artículo 274 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas

<sup>8</sup> Numeral 122.6 del artículo 122 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

impacto de riesgos positivos y disminuir la probabilidad y el impacto de riesgos negativos, que puedan afectar el cumplimiento de la finalidad pública buscada. En todo momento, la gestión de riesgos debe considerar una mejora en la administración y en el uso de los recursos públicos.

**21. 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.

**NOEMI MARMANILLO BUSTAMANTE**

Directora

Oficina de Cooperación y Asuntos Internacionales