

## Requerimiento Especificaciones Técnicas

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Órgano y/o Unidad Orgánica       | Escuela Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía                                                                                                                                                               |
| Actividad del POI:               | AOI00169200207: ACTUALIZACION DEL DISEÑO CURRICULAR                                                                                                                                                                             |
| Denominación de la contratación: | Contratación del servicio de una (01) persona natural o jurídica para realizar la actualización curricular del Programa Académico de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Nacional Ciro Alegría (UNCA). |

### I. FINALIDAD PÚBLICA

La Universidad Nacional Ciro Alegría es una comunidad académica comprometida con la investigación y la docencia, que ofrece una formación humanista, científica y tecnológica. Su enfoque reconoce la realidad multicultural del país y su diversidad ecológica. Asimismo, asume la educación como un derecho fundamental y un servicio público esencial.

La Escuela Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía pretende que el programa académico actualizado se desarrolle en correspondencia con el Modelo Educativo de la universidad y cuenta con una ruta formativa definida que guía a docentes y a estudiantes, para que estos últimos, al egresar, sean capaces de demostrar las habilidades profesionales requeridas por el sector turístico, hotelero y gastronómico.

La finalidad es garantizar que la práctica pedagógica de los docentes y todo el proceso de formación académica de los estudiantes se desarrollen dentro de un marco referencial planificado, definido, sustentado y actualizado, con una clara correspondencia con la propuesta educativa de la universidad.

En este contexto, se requiere la contratación de una (01) persona natural o jurídica para realizar la Actualización Curricular del Programa Académico de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Nacional Ciro Alegría (UNCA), con la finalidad de mantener su vigencia, pertinencia y alineamiento con las exigencias del sector turístico, hotelero y gastronómico, así como con el modelo educativo institucional.

### II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

El servicio tiene como objetivo actualizar el Plan Curricular del Programa Académico de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Nacional Ciro Alegría, asegurando su relevancia y pertinencia, alineada con las tendencias educativas y las demandas del mercado laboral regional y nacional del sector turismo, hotelería y gastronomía. El currículo bajo el enfoque de desarrollo de competencias debe cumplir con los requerimientos de las Condiciones Básicas de Calidad, así como alinearse al modelo de acreditación de calidad para programas de estudios del SINEACE.

Esta actualización permitirá mantener la vigencia, pertinencia y calidad del Programa Académico, contribuyendo a la mejora continua de la oferta académica de pregrado en la UNCA. Todo ello se realizará en concordancia con el Modelo Educativo institucional y los lineamientos de gestión curricular establecidos por la universidad.



### III. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR

#### 3.1 Descripción del servicio a contratar

| Ítem | Cantidad      | Descripción del bien                                                                                                                                                                                                            |
|------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | 1<br>Servicio | Contratación del servicio de una (01) persona natural o jurídica para realizar la actualización curricular del Programa Académico de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía en la Universidad Nacional Ciro Alegría (UNCA). |

#### 3.2 Descripción del servicio a contratar:

##### Actividades a ejecutar:

La actualización del Plan Curricular del Programa Académico de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía en la Universidad Nacional Ciro Alegría (UNCA) comprende el desarrollo de las siguientes actividades:

- Elaboración del plan de trabajo para la actualización curricular por competencias del Programa Académico de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía, alineado al Modelo Educativo vigente de la UNCA.
- Realizar el diagnóstico de las demandas sociales vinculadas a la carrera y evaluación del plan curricular vigente del programa académico.
- Realizar el análisis del Modelo Educativo de la UNCA para garantizar el alineamiento a sus fundamentos pedagógicos, curriculares, así como a los propósitos institucionales.
- Realizar el benchmarking sobre planes de estudios actualizados por competencias de los programas afines a Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía, en universidades nacionales e internacionales referentes con programas del área.
- Diseñar y desarrollar una metodología participativa en coordinación con la Dirección de Escuela Profesional, la comisión de evaluación curricular / comisión de calidad / equipo docente de acuerdo a las necesidades del proceso.
- Facilitar instrumentos para la actualización curricular por competencias del Programa Académico de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía.
- Actualizar el perfil de egreso articulado al conjunto de demandas y desafíos del sector turístico, hotelero y gastronómico, los objetivos académicos y el mapeo curricular de cada competencia.
- Actualizar la organización del plan curricular en función de los estudios generales, específicos y de especialidad: ejes transversales, malla curricular, matriz por competencias, sumillas actualizadas.
- Actualizar la metodología y estrategias de enseñanza – aprendizaje por competencias alineadas al Modelo Educativo.
- Actualizar el sistema de evaluación de los aprendizajes y las condiciones para la obtención del título y grado a conferir, de corresponder.
- Descripción de los procedimientos de consulta internos y externos realizados para actualizar el plan de estudios.
- Socialización y validación de la actualización curricular con las autoridades correspondientes de la UNCA y demás grupos de interés.
- Presentación de la actualización curricular con el archivo de evidencias.

El documento de actualización curricular debe incluir, como mínimo, los siguientes componentes:



- i. Denominación del programa y definición de sus objetivos académicos
- ii. Perfil del estudiante y del graduado o egresado, actualizado en función de las demandas y desafíos actuales del sector turístico, hotelero y gastronómico.
- iii. Modalidad de enseñanza (presencial, semipresencial o a distancia).
- iv. Métodos de enseñanza – aprendizaje teórico – prácticos y de evaluación de los estudiantes, alineados al Modelo Educativo, que describan las estrategias que el docente utilizará para el logro de los aprendizajes.
- v. Malla curricular actualizada, que presente de manera ordenada el esquema de los cursos, prerrequisitos, créditos necesarios para el egreso y la condición de obligatorio o electivo de cada curso.
- vi. Sumilla de cada asignatura (descripción y justificación referente al perfil actualizado), precisando los créditos; si es general, específico o de especialidad; la modalidad (presencial, semipresencial o a distancia); la condición de obligatorio o electivo; las horas por semestre o por semana; y la codificación correspondiente.
- vii. Recursos indispensables para el desarrollo de las asignaturas (tipo de talleres y laboratorios, recursos tecnológicos, de infraestructura u otros, de corresponder).
- viii. En caso corresponda, exigencia y duración de las prácticas preprofesionales, precisando el proceso para llevarlas a cabo y los roles del estudiante y de la universidad.
- ix. Grados y títulos que otorga.
- x. Mecanismos para la enseñanza de un idioma extranjero o lengua nativa, de preferencia inglés, quechua o aimara, conforme a lo establecido en la Ley Universitaria.
- xi. Estrategias dentro del currículo para el desarrollo de aprendizajes vinculados a la investigación, de forma mínima a nivel de investigación formativa de pregrado.
- xii. Descripción de los procedimientos de consulta, tanto internos como externos, que se han realizado para actualizar el plan de estudios.

En caso el programa contenga menciones, se debe presentar: (i) la justificación de la inclusión de las mismas; y (ii) el perfil específico que se lograría con dicha mención y la ruta formativa para desarrollarla (cursos, módulos, creditaje).

De contarse con mecanismos de certificación progresiva por competencias y, posteriormente, con el otorgamiento de un grado académico, estos deben regirse por los requisitos que establece la Ley Universitaria para dicho nivel (por ejemplo, que los docentes cuenten con el grado requerido para la enseñanza).

### 3.3 Plan de trabajo

El que se detalla en las actividades a realizar 3.2.

### 3.4 Seguro

No aplica.

### 3.5 Prestaciones accesorias a la prestación principal

#### 3.5.1 Mantenimiento preventivo y/o correctivo

No aplica.

#### 3.5.2 Soporte técnico

No aplica.



### 3.5.3 Capacitación y/o entrenamiento

No aplica.

### 3.5.4 Otras prestaciones accesorias

No aplica.

## 3.6 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

### 3.6.1 Lugar

El servicio se realizará de forma semipresencial por la naturaleza del servicio. La parte presencial se llevará a cabo en el local de la Sede Académica, con dirección en Jr. Ramiro Prialé N° 540, ubicado en el distrito de Huamachuco, provincia Sánchez Carrión, departamento La Libertad.

### 3.6.2 Plazo

El servicio tendrá una duración de noventa (90) días calendario, contabilizados a partir del día siguiente de notificada la Orden de Servicio o suscripción del contrato.

### 3.6.3 Horario

No aplica.

## IV. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA

### 4.1 Equipamiento

#### A. Equipamiento estratégico

El contratista deberá contar con el equipo informático necesario para la elaboración de los entregables.

#### B. Otro equipamiento

Por cuenta del contratista.

### 4.2 Infraestructura estratégica

El proveedor ejecutará el servicio en las instalaciones de la Universidad Nacional Ciro Alegría.

### 4.3 Personal

El servicio será desarrollado por una (01) persona, quien deber cumplir con lo siguiente:

#### 4.2.1 Actividades

Las actividades se realizarán de manera semipresencial de acuerdo al requerimiento de la Dirección de la Escuela Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía, descrito en el numeral 3.2.

Los informes deberán contemplar lo señalado a continuación:

| ENTREGABLE                                                             | PAGO                                                   | OBSERVACIÓN                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Primer entregable</b><br>(Informe de diagnóstico y plan de trabajo) | Hasta los 45 días calendarios, contabilizados desde la | El proveedor contratado debe presentar:<br>1. Un (01) Informe de diagnóstico y plan de trabajo de actividades desarrolladas de acuerdo al numeral 3.2, conteniendo: |





|                                                                                 |                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                 | notificación de la Orden de Servicio o suscripción de contrato.                                                           | <p>a) Elaboración del plan de trabajo de la actualización curricular por competencias del Programa Académico de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía, alineado al Modelo Educativo vigente.</p> <p>b) Diagnóstico y evaluación del plan curricular vigente del programa académico.</p> <p>c) Análisis del Modelo Educativo de la UNCA y actualización de los estudios de demanda del respectivo programa académico.</p> <p>d) Benchmarking sobre planes de estudios actualizados por competencias de programas afines a Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía, en universidades nacionales e internacionales referentes con programas del área acreditados, priorizando universidades con las cuales la UNCA tiene convenios.</p> <p>e) Diseño de la metodología e instrumentos para la elaboración de la actualización curricular por competencias del Programa Académico de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía.</p>                                                   |
| <b>Segundo entregable</b><br>(Informe de propuesta de actualización curricular) | Hasta los 75 días<br>calendarios, contabilizados desde la notificación de la Orden de Servicio o suscripción de contrato. | <p>El proveedor contratado debe presentar:</p> <p>2. Un (01) Informe de propuesta de actualización curricular de actividades desarrolladas de acuerdo al numeral 3.2 conteniendo:</p> <p>a) Justificación actualizada del programa académico y elementos de contexto acordes con el cumplimiento de estándares de calidad.</p> <p>b) Perfil de egreso actualizado, articulado al conjunto de demandas y desafíos del programa académico, los objetivos académicos y el mapa de progreso de cada competencia.</p> <p>c) Organización del plan curricular actualizado en función de los estudios generales, específicos y de especialidad: ejes curriculares, malla curricular, mapeo curricular, sumillas, estructura de sílabo, lineamientos de gestión curricular, otros.</p> <p>d) Metodología y estrategias de enseñanza-aprendizaje por competencias alineadas al Modelo Educativo.</p> <p>e) Sistema de evaluación y condiciones para la obtención del título y grado a conferir.</p> |
| <b>Tercer entregable</b><br>(Informe final)                                     | Hasta los 90 días<br>calendarios, contabilizados desde la notificación de la Orden de                                     | <p>El proveedor contratado debe presentar:</p> <p>3. Un (01) Informe final de actividades desarrolladas de acuerdo al numeral 3.2, conteniendo:</p> <p>a) Descripción de los procedimientos de consulta internos y externos realizados para actualizar el plan de estudios.</p> <p>b) Socialización y validación de la actualización</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                     |                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Servicio o suscripción de contrato. | curricular con autoridades correspondientes de la UNCA y demás grupos de interés.<br>c) Presentación de la actualización curricular con el archivo de evidencias. |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## A. Perfil del proveedor

Persona con experiencia en servicios referentes a servicios de diseño o actualización curricular o modelos educativos basados en desarrollo de competencias.

El postor debe acreditar la contratación de servicios iguales o relacionados al servicio solicitado, durante los 10 años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computa desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

### PERSONAL CLAVE 1

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Formación académica del Proveedor</b>                       | a) Titulado en Educación, Ciencias Sociales, Gestión Empresarial o afines. Grado de Maestro con mención en Docencia Universitaria, Currículo y/o Gestión de la Educación o mención afín.                                                                                                           |
| <b>Experiencia (Acreditada)</b>                                | a) 3 años en docencia en el nivel superior (en universidades públicas o privadas).<br>b) Experiencia en evaluación curricular, diseño curricular y/o servicios de elaboración de diseños curriculares o afines.<br>c) Experiencia en la conducción de procesos de licenciamiento y/o acreditación. |
| <b>Cursos de capacitación y/o programas de especialización</b> | En procesos de acreditación universitaria y afines. Evaluación de calidad según estándares de acreditación.<br>Especialización en Sistemas de Gestión para Organizaciones Educativas - NORMA ISO 21001.                                                                                            |

### PERSONAL CLAVE 2

|                                         |                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Formación académica</b>              | a) Título profesional en Turismo y Hotelería / Gastronomía.<br>b) Colegiado y habilitado.                                                                                                  |
| <b>Experiencia General (acreditada)</b> | a) Experiencia general profesional mínima de cinco (5) años en docencia en el nivel superior.<br>b) Responsabilidades asociadas a gestión educativa, gestión académica, calidad educativa. |

Todos los requisitos del perfil deben ser acreditados documentariamente:

- Grado Académico: copia simple del diploma, debidamente registrado en SUNEDU.



- Experiencia laboral y/o profesional: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.
- Diplomados, cursos y / estudios de especialización: Con certificados y/o constancias de los diplomados, cursos y/o estudios de especialización (no se admiten certificados como asistente).

#### a) Capacidad Legal

- Estar inscrito en el Registro Único de Contribuyentes (RUC) en condición de activo y habido.
- Copia simple de la vigencia del Registro Nacional de Proveedores (RNP) y/o validación de RNP vía web: [www.rnp.gob.pe](http://www.rnp.gob.pe) debidamente acreditado.
- No tener antecedentes policiales, judiciales, penales o proceso de determinación de responsabilidad.
- No tener sanción administrativa por falta(s).
- No tener impedimentos para contratar con el Estado Peruano.
- No haber sido condenado por delito doloso con sentencia de autoridad de cosa juzgada.
- No estar consignado en el registro nacional de sanciones de destitución y despido.
- No estar consignado con el registro de deudores alimentarios morosos o tener pendientes el pago de reparación civil impuesta por condena ya cumplida.

#### b) Otro personal

No se requiere.

## V. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

### 5.1 Otras obligaciones

#### 5.1.1 Otras obligaciones del contratista

El contratista es el responsable directo y absoluto de las actividades que realizará y del entregable(s) presentado(s), debiendo responder por el servicio brindado.

#### 5.1.2 Otras obligaciones de la Entidad

- Brindar accesos a las instalaciones de la Universidad Nacional Ciro Alegría, de acuerdo al desarrollo de sus labores (semipresencial).
- Brindar la información necesaria que permita el desarrollo y cumplimiento de los entregables.

### 5.2 Adelantos

La Universidad Nacional Ciro Alegría no otorgará adelanto de ningún tipo al proveedor y bajo ninguna condición.

### 5.3 Subcontratación

No aplica.

### 5.4 Confidencialidad

El proveedor tiene la obligación de mantener en reserva absoluta el manejo de información y documentación a la que se tenga acceso relacionada con la prestación, quedando expresamente prohibido revelar dicha información a terceros.



## 5.5 Medidas de control durante la ejecución contractual

### 5.5.1 Área que supervisa

La Escuela Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía será quién estará a cargo de la supervisión del servicio adquirido.

### 5.5.2 Área que coordinará con el proveedor

El jefe de la Dirección de la Escuela Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía, coordinará con el contratista para la ejecución del servicio.

### 5.5.3 Área que brindará la conformidad

La Escuela Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía será la encargada de dar la conformidad de los servicios luego de coordinar y verificar que el proveedor de servicios se ajuste a las necesidades.

## 5.6 Conformidad de la prestación

La conformidad de la contratación del servicio de una (01) consultoría para realizar la revisión y actualización del Diseño Curricular de la Carrera Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía de la Universidad Nacional Ciro Alegría, será otorgado por la Dirección de Escuela, para cuyo efecto el proveedor del servicio presentará sus informes del producto, adjuntado las evidencias de las actividades desarrolladas, a la oficina de Dirección de Escuela Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía (según la modalidad establecida para la fecha en que se hará entrega del servicio).

La conformidad del servicio será emitida por la Dirección de Escuela Profesional de Gestión Turística, Hotelería y Gastronomía en un plazo no mayor a 07 días calendarios, previa verificación del cumplimiento de las condiciones establecidas en el numeral 3.2 de los presentes términos de referencia.

## 5.7 Forma de pago

El pago se realizará en moneda nacional (S/), mediante abono en cuenta interbancaria (CCI) del proveedor, previa presentación del entregable(s) y la respectiva conformidad del servicio.

| N° | CONCEPTO | VENCIMIENTO                                                                                                            | PORCENTAJE DEL MONTO A CONTRATAR                                                                          |
|----|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 1er.Pago | Hasta los 45 días calendarios, contabilizados desde la notificación de la Orden de Servicio o suscripción de contrato. | 30 % a la conformidad del primer entregable ( <b>Informe de Diagnóstico y Plan de Trabajo</b> ).          |
| 2  | 2do.Pago | Hasta los 75 días calendarios, contabilizados desde la notificación de la Orden de Servicio o suscripción de contrato. | 40 % a la conformidad del segundo entregable ( <b>Informe de Propuesta de Actualización Curricular</b> ). |
| 3  | 3er.Pago | Hasta los 90 días calendarios, contabilizados desde la notificación de la Orden de Servicio o suscripción de contrato. | 30 % a la conformidad del tercer entregable ( <b>Informe Final</b> ).                                     |

## 5.8 Fórmula de reajuste

No aplica.

## 5.9 Otras penalidades aplicables

Se aplicará penalidad por retraso injustificado del contratista o proveedor, la entidad aplicará automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso.



| Otras penalidades |                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| N°                | Supuestos de aplicación de penalidad                                                                                                                                                                                                     | Forma de cálculo                                                                                                                                                                                                                                                   | Procedimiento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 1                 | En caso de retraso injustificado del contratista/proveedor 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. | $\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto de contratación}}{F \times \text{plazo en días}}$ $\text{Penalidad Diaria} = 0.10 \times \text{Monto} / (F \times \text{plazo en días})$ <p>Donde:<br/>Para bienes y servicios: <math>F = 0.40</math></p> | <p>El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL PROVEEDOR acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable.</p> <p>Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, la entidad puede resolver el contrato por incumplimiento.</p> |

## 5.10 Responsabilidad por vicios ocultos

La emisión de la conformidad por parte de la Universidad Nacional Ciro Alegría no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos. El contratista es responsable por la calidad del servicio del presente contrato y por los errores, deficiencias o por vicios ocultos del bien ofertado por un plazo mínimo de (15) días después de haber firmado la conformidad final del servicio.

## 5.11 Resolución de contrato:

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas:

- Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato.
- Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible a la parte que incumple.
- Hechos sobrevinientes 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.
- Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción
- Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.
- Configuración de la condición de terminación anticipada establecida en el contrato, de acuerdo a los supuestos que se establezcan en el reglamento para su aplicación.

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES proceden de acuerdo a lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

## 5.12 Solución de Controversias

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, según el acuerdo de las partes.



## 5.13 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 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. 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 Marco. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

## 5.14 Condiciones de los consorcios

No aplica.

