

**CONTRATO N° 18-2020-INPE/ORL****CONCURSO PUBLICO N° 07-2020-INPE/18****"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. CHORRILLOS, E.P. VIRGEN DE LA MERCED, E.P. ANEXO CHORRILLOS, E.P. VIRGEN DE FÁTIMA"****ITEM I: E.P. CHORRILLOS - E.P. VIRGEN DE LA MERCED**

Conste por el presente documento, la contratación del **Servicio de alimentación para internos y personal de seguridad de los Establecimientos Penitenciarios E.P. CHORRILLOS - E.P. VIRGEN DE LA MERCED** – Ítem I, que celebra de una parte la **OFICINA REGIONAL LIMA DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO**, en adelante **LA ENTIDAD**, con RUC N° 20381132596, con domicilio legal en Av. Abancay Cdra. 5, S/N, Edificio: "Anselmo Barreto León", 4to Piso, Cercado de Lima, de la ciudad de Lima, Distrito, Provincia, y Departamento de Lima, representada por la Directora de la Oficina Regional, **Señora BERTHA LUZ CHACALTANA CONDORI**, identificada con DNI N° 09305436, Designada mediante Resolución Presidencial N° 291-2020-INPE/P y facultada para suscribir el presente documento mediante Resolución Presidencial N° 348-2019-INPE/P, y de otra parte la Empresa: **ERNESTO ANTONIO IBAÑEZ PUELLES**, con Registro Unico de Contribuyente – RUC N° 10167758300, que habiéndose verificado que se encuentra vigente su inscripción en el Registro Nacional de Proveedores del Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado – OSCE, con domicilio legal en Calle Tumbes N° 170 Block 02 Dpto. 201, Distrito de Pimentel, Provincia de Chiclayo, Departamento de Lambayeque, teniendo como dirección en la ciudad de Lima la siguiente dirección: Calle el Cerezo N° 216 Dpto. 801 – Urb. La Calera de la Merced, Distrito de Surquillo, Provincia y Departamento de Lima, debidamente representado por el Sr. **ERNESTO ANTONIO IBAÑEZ PUELLES** identificado con D.N.I. N° 16775830, a quien en adelante se le denominara "EL CONTRATISTA" en los términos y condiciones siguientes:

**BASE LEGAL**

- Decreto Legislativo N° 1440 – Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Decreto de Urgencia N° 014-2019 – Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2020.
- Decreto de Urgencia N° 015-2019 – Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2020.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF que Aprueba el TUO de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Código civil
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- D.S. N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de contrataciones del Estado, y sus modificatorias.
- Directivas del OSCE.
- Código Civil
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Supremo N° 007—98—SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- Resolución de la Contraloría N° 320-2006-CG, Normas Técnicas de Control Interno para el Sector Público.
- Directiva N° 010-2008-INPE, Guía de procedimiento y de buenas prácticas para la manipulación de alimentos en los Establecimientos Penitenciario del INPE.
- Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA Normas sanitarias para el funcionamiento de Restaurantes y servicios afines.
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de inocuidad Agroalimentaria.
- Decreto Supremo N° 103-2020-EF, Decreto Supremo que establece disposiciones reglamentarias para la tramitación de los procedimientos de selección que se reinicien en el marco del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225.

**CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha 12 de noviembre de 2020, el comité de selección, otorgo la Buena Pro a "EL CONTRATISTA", en el procedimiento de selección Concurso Publico N° 07-2020-INPE/18, para el **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. CHORRILLOS, E.P. VIRGEN DE LA MERCED, E.P. ANEXO CHORRILLOS, E.P. VIRGEN DE FÁTIMA - ITEM I: E.P. CHORRILLOS - E.P. VIRGEN DE LA MERCED** a la Empresa: **ERNESTO ANTONIO IBAÑEZ PUELLES**, con Registro Único de Contribuyente – RUC N° 10167758300, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

## CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto el **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA INTERNOS Y PERSONAL DE SEGURIDAD DE LOS E.P. CHORRILLOS, E.P. VIRGEN DE LA MERCED, E.P. ANEXO CHORRILLOS, E.P. VIRGEN DE FÁTIMA - ITEM I: E.P. CHORRILLOS - E.P. VIRGEN DE LA MERCED**, conforme a los Términos de Referencia de las Bases Integradas.

## CLAUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a S/ 1'756,825.30 (Un millón setecientos cincuenta y seis mil ochocientos veinticinco con 30/100 Soles), que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo del servicio, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del servicio a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos, y que se detalla a continuación:

ITEM PAQUETE	E.P.	DESCRIPCION DEL SERVICIO	UNIDAD	RACION DIARIA	TOTAL RACIONES ANUALES	PRECIO POR RACION	PRECIO TOTAL
I	CHORRILLOS	INTERNAS	Ración	850	310,250	5.04	S/ 1,563,660.00
		NIÑOS	Ración	42	15,330	5.04	S/ 77,263.20
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	Ración	45	16,425	5.14	S/ 84,424.50
	VIRGEN DE LA MERCED	INTERNOS	Ración	13	4,745	5.04	S/ 23,914.80
		PERSONAL DE SEGURIDAD (24X48)	Ración	4	1,460	5.18	S/ 7,562.80
	MONTO TOTAL OFERTADO						S/ 1,756,825.30

## CLAUSULA CUARTA: FORMA DE PAGO

- 4.1 **"LA ENTIDAD"** se obliga a pagar la contraprestación a **"EL CONTRATISTA"** en Soles, en pagos periódicos, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (10) días calendario de ser estos recibidos.
- 4.2 **"LA ENTIDAD"** deberá efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendario siguiente al otorgamiento de la conformidad respectiva, siempre que se verifiquen las demás condiciones establecidas en el contrato.
- 4.3 En caso de retraso en el pago, **"EL CONTRATISTA"** tendrá derecho al pago de intereses conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171° de su Reglamento, contado desde la oportunidad en el que el pago debió efectuarse.
- 4.4 La conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos y personal de seguridad y salud (24 x 48 horas) del INPE del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces).
- 4.5 Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- 4.6 Factura emitida por el Contratista de conformidad al Reglamento de Comprobantes de pago aprobada mediante Resolución de Superintendencia N° 007-99/SUNAT.
- 4.7 Orden de Servicio emitida por el Área encargada de las Contrataciones de la Oficina Regional Lima-INPE.
- 4.8 Programación de Menús quincenales con sus Formatos de Dosificación y partes diarios respectivos
- 4.9 La forma de pago por el servicio objeto del presente contrato se efectuará a través del abono a la cuenta bancaria de **"EL CONTRATISTA"**, que corresponde al Código de Cuenta Corriente Interbancaria (CCI) 0112850020093174345, en el BANCO CONTINENTAL.
- 4.10 En caso de retraso en el pago, **"EL CONTRATISTA"** tendrá derecho al pago de intereses conforme a lo establecido en el artículo 48° de la Ley, contado desde la oportunidad en el que el pago debió efectuarse.



**CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

El plazo de ejecución del presente contrato regirá a partir del día siguiente de la culminación del Contrato Complementario N° 07-2020-INPE/18, por el periodo de Trescientos sesenta y cinco (365) días calendario o hasta ejecutar la totalidad del monto contratado, a decisión exclusiva de "LA ENTIDAD", conforme a lo ofertado por "EL CONTRATISTA", y acorde con los Términos de Referencia y Bases Integradas que conforman parte integrante del presente contrato.

**CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes de acuerdo al siguiente detalle:

- 6.1 El contratista deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas Mínimas establecidas en el ANEXO A-1.
- 6.2 Todos los alimentos y productos alimenticios que se utilizan en la elaboración de la ración alimenticia serán aptos para consumo humano y deberán cumplir con lo establecido en las Normas Técnicas Peruanas sobre alimentos. Asimismo, deberán cumplir con el Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas".  
En cuanto al transporte de los alimentos, se deberá guardar observancia obligatoria de lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-98-SA, TÍTULO V, Capítulo II, Artículos 75°, 76° y 77°, con el cual se garantiza las condiciones adecuadas de salubridad, refrigeración o conservación de productos perecibles. El contratista deberá utilizar unidades móviles adecuadas para el transporte de los alimentos; tales unidades móviles, deben cumplir con los requisitos de salubridad y de conservación de alimentos, según lo estipulado en el D. S. 007-98-SA, debiendo acreditar la posesión de las unidades, asimismo deberá indicar los nombres de los choferes con licencia de conducir adecuado al tipo de vehículo a utilizar, indicando textualmente que el Contratista asumirá corresponsabilidad por cualquier acto contrario que realicen los choferes en la prestación del servicio.
- 6.3 Deberá aplicarse la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva" Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 6.4 Las raciones alimenticias deberán ser preparadas aplicando las buenas prácticas de manufactura de acuerdo al CAC/RCP N° 39 (1993) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocinados y Cocinados, utilizados en servicios de comida para colectividades, Codex Alimentarius, Normas Técnicas Peruanas.
- 6.5 Por medidas de seguridad las raciones alimenticias serán elaboradas dentro de las instalaciones del Establecimiento Penitenciario de Anexo de Mujeres Chorrillos de la Oficina Regional Lima-INPE.
- 6.6 El contratista deberá proporcionar los equipos, enseres, menajes y utensilios necesarios y en cantidad suficiente para la elaboración de dichas raciones; asimismo, el contratista deberá contar dentro del área de Cocina con un botiquín de primeros auxilios y con Extintor Tipo ABC de capacidad apropiada para el ambiente de cocina.
- 6.7 El contratista deberá contar con equipos de cocina y con el personal suficiente, en atención al número de la población penal y de cocinas existentes, los cuales deben estar acreditados por la contratista desde antes de la ejecución contractual.
- 6.8 El contratista está obligado a retribuir económicamente a la Oficina Regional Lima, por concepto de utilización de energía eléctrica y agua para el Establecimiento Penitenciario la suma de: **S/. 0.060 E.P. CHORRILLOS**  
**S/. 0.000 E.P. VIRGEN DE LA MERCED**  
Esta retribución será aplicada a cada ración facturada por el Contratista. Este monto está considerado dentro del Valor Referencial.
- 6.9 El Contratista deberá contar con la asesoría técnica de un profesional nutricionista habilitado con experiencia laboral realizado en entidades públicas o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación a un grupo determinado de personas (hospitales, fábricas, minas, universidades, colegios, albergues, guarderías, establecimientos penitenciarios y otros), debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del penal cuando el número de raciones diarias a prepararse sean superior a 500. Para raciones menores deberá laborar a tiempo parcial.
- 6.10 El profesional Nutricionista de la Empresa de acuerdo a las necesidades del área usuaria podrá cumplir con las funciones de Representante de la empresa o contratista; asimismo, podrá ser reemplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro profesional nutricionista de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral, debiendo comunicar con antelación y por escrito al Administrador del Establecimiento Penitenciario.



- 6.11 El Contratista deberá contar con un cocinero o chef con experiencia en la preparación de raciones alimenticias (menús), además de estar capacitado en temas de higiene, manipulación y conservación de alimentos. El cocinero o chef cumplirá funciones de cocinero principal (maestro cocinero) durante el tiempo que demande el servicio, debiendo laborar a tiempo completo dentro de las instalaciones del penal.
- 6.12 El cocinero o chef será remplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.) por otro cocinero o chef de igual o similares condiciones expresado en experiencia laboral y capacitación correspondiente. Asimismo, el representante del contratista, será remplazado por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidentes) por otro representante igual o de similares condiciones expresado en experiencia laboral. Para el cambio del representante, profesional Nutricionista y/o cocinero o chef, el Contratista deberá remitir el expediente del reemplazante a la Dirección del Establecimiento Penitenciario; debiendo poner en conocimiento, bajo responsabilidad al Equipo de logística de la Oficina Regional Lima – INPE, a fin de que sea evaluado si cumple con lo exigido en las bases del proceso de selección.
- 6.13 Es responsabilidad del Contratista el pago de remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, ESSALUD, SNP, seguros, así como cualquier otro beneficio o concepto que por ley se disponga, y de la remuneración a su personal. El personal del contratista no tendrá ninguna relación civil ni laboral con la Oficina Regional Lima - INPE, siendo el Contratista el único y exclusivo responsable de los compromisos que éste contraiga, así como de todos los actos que estos realicen durante la ejecución del contrato.
- 6.14 El contratista en caso que cuente con internos para las labores de ayudantes de cocina y personal de limpieza en el servicio de alimentación, deberá hacer entrega mensual a la Administración del Establecimiento Penitenciario, la copia de la planilla de pago de la remuneración por el trabajo efectuado por cada uno de los internos contratados.
- 6.15 Certificación de Control de Calidad e Inocuidad durante la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias:
- Durante el proceso de preparación de las raciones alimenticias se deberá adoptar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en Servicios de Alimentación Colectiva (Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM); asimismo se aplicará el programa de higiene correspondiente.
  - Las raciones alimenticias preparadas estarán sujeto a control de calidad cuando la Oficina Regional Lima lo requiera por lo menos 02 veces al año, el mismo que consistirá en una inspección de las condiciones higiénicas sanitarias de funcionamiento del servicio, superficies vivas e inertes, y el muestreo al azar de las raciones preparadas, las mismas que serán analizadas en un laboratorio acreditado. El control de calidad está referido a la verificación del total de kilocalorías que aporta la ración alimenticia evaluada y a la evaluación bromatológica y/o microbiológica, que determine su inocuidad (determine que es apto para consumo humano), utilizando la norma nacional y/o internacional vigente.
  - Las raciones alimenticias a elaborarse estarán descritas en un Relación de Menús acompañado del Formato correspondiente, el mismo que deberá incluir los siguientes criterios nutricionales: descripción de alimentos y su cantidad en crudo; el valor calórico total de la ración (VCT); la distribución de las kilocalorías en el desayuno, almuerzo y cena; la cantidad y distribución de kilocalorías que aportan las proteínas, lípidos y carbohidratos. La Relación de Menús y los Formatos serán suscritos por el Contratista y Nutricionista habilitado que labora para el Contratista. (Formato A; Formato B y Formato C del Anexo A-1).
- 6.16 Para la procedencia de las carnes el contratista deberá presentar certificados de calidad o guías de remisión de los alimentos y productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de las raciones alimenticias:
- a) La carne de res, pollo, cerdo, etc. Deberán ser frescos y aptos para consumo humano y deberán proceder de canales autorizados por SENASA.
  - b) El pescado será apto para consumo humano y se registrará según lo establecido el D. S. 040-2001-PE "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuicola".
  - c) Los productos alimenticios presentaran un rotulado con la información requerida en el artículo 117 del D.S. 007-98/SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
  - d) Los productos alimenticios que se utilizarán para la elaboración de la ración de alimentos deben cumplir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el ítem 7 del Capítulo III de la "Norma para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva", Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- 6.17 El contratista mantendrá las instalaciones de cocina, almacén, equipos y mobiliario asignados por la Oficina Regional Lima, en buenas condiciones de funcionamiento, así como en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Dichos bienes serán devueltos por el Contratista en iguales condiciones de uso en las que fueron



entregadas, el proveedor tendrá acceso a evidencia fotográfica de lo recibido y de lo que devuelve.

- 6.18 El contratista proveerá a los utensilios, enseres, equipos eléctricos, ollas y otros necesarios para la prestación del servicio contratado; asimismo, para la preparación de alimentos, deberá dotar en forma oportuna el combustible, contenidos en balones y/o tanques con las medidas de seguridad apropiadas, los cuales deberán ser ubicados en lugares adecuados y seguros.

La Oficina Regional Lima del INPE a través de la Dirección del recinto penitenciario; pondrá a disposición del Contratista, las instalaciones (ambientes de cocina y almacén) del Establecimiento Penitenciario a fin de que cumpla con la prestación del servicio contratado, hasta su culminación. Dichos ambientes serán devueltos en iguales o mejores condiciones de uso en la que fueron entregadas, sin que ello genere costo alguno para la Entidad.

- 6.19 El contratista proveerá a su personal de cocina la indumentaria necesaria para la preparación de las raciones alimenticias (mandil, camisa, pantalón, mascarilla, botas, guantes, gorros/redecillas para mujeres y delanteras impermeables) de acuerdo a la función que realiza, como mínimo dos (02) juegos al año.

- 6.20 El contratista comunicará por escrito al Administrador del penal la designación de un Representante, el mismo que deberá cumplir con las normas de seguridad del penal. El Representante del contratista, deberá tener conocimientos y/o experiencia en manipulación, higiene, conservación de alimentos. Son funciones del representante del contratista:

- Fumigar cada Tres (03) meses, los ambientes cedidos por el INPE en coordinación con el Administrador del Penal, cuyo costo será asumido por el contratista; asimismo, deberá acreditar con el certificado correspondiente.
- Disponer que la distribución y servido de las raciones alimenticias esté conforme al horario establecido.
- Coordinar con el Administrador del penal la expedición de los carnets sanitarios de los internos que laboren como ayudantes de cocina y como personal de limpieza, por la autoridad competente al inicio del servicio y semestralmente, cuya copia deberá archivar en el expediente de la administración del penal.
- Mantener las instalaciones cedidas en buenas condiciones higiénicas y de salubridad.
- Mantener los equipos, ollas y menaje propio y/o cedido limpio y en buen estado de conservación y uso.
- Eliminar oportunamente los desperdicios sólido y líquidos que se generen de la preparación, distribución y servido de las raciones alimenticias.
- Verificar que los alimentos y productos alimenticios en crudo que ingresan al penal sean aptos para consumo humano.
- Dirigir y supervisar en forma diaria y permanente desde el inicio de la preparación de los alimentos (desayuno) hasta la culminación del mismo (cena), para lo cual el representante del contratista deberá de velar la correcta distribución del mismo.
- Suscribir las Actas de Supervisión del Servicio de Alimentación, levantadas por el Equipo de Control del Servicio de Alimentación del penal. Asimismo, suscribir las Actas del Ministerio Público, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, la Contraloría General de la República y el Órgano de Control Institucional, que serán consideradas como válidas para la aplicación de penalidades y otras acciones, siempre que estén suscrita por uno de los integrantes del equipo de control de alimentos del penal (Director, Administrador y Nutricionista o quien haga sus veces).
- Recepcionar y dar trámite de atención oportuna a los documentos que la Dirección y Administración del Establecimiento Penitenciario cursen al contratista con motivo de la ejecución del Servicio de Alimentación. En caso el contratista posea domicilio fuera de la jurisdicción donde se realizará el servicio de alimentación, deberá a través de una Declaración Jurada Notarial fijar domicilio de sucursal en la jurisdicción donde se prestará el servicio de alimentación, para la remisión de las notificaciones y documentos relacionados al servicio de alimentación, asimismo deberá facultar a su representante en el Establecimiento Penitenciario para la recepción de esta documentación, a fin de resolver y/o subsanar las observaciones presentadas en su ejecución.

- 6.21 El contratista presentará por escrito la relación nominal y numérica de sus trabajadores a la Dirección del Establecimiento Penitenciario; el contratista es responsable y asume los pagos que correspondan por remuneraciones y otros. La Oficina Regional Lima, no tendrá vinculación contractual alguna con los dependientes del contratista.

- 6.22 El contratista organizará y mantendrá un expediente por cada uno del personal que labora para su empresa. Para los internos cocineros deberá incluir los siguientes documentos: Acta de Consejo Penitenciario, Carné Sanitario, copia de certificación de capacitación, y otros que acrediten la progresión de su tratamiento. El Expediente del Nutricionista, Representante y, Cocinero o Chef, contará con los siguientes documentos: Copia del Documento Nacional de Identidad, Certificado Domiciliario, Certificado de Antecedentes Judiciales, Certificado de Antecedentes Penales, Certificado de Antecedentes Policiales, copia del Título Profesional y



copia del Certificado de Habilidad (nutricionista), copia del Título o Diploma (cocinero), dichos documentos serán archivados con su respectivo folder o archivador según el caso los mismos que servirán como antecedentes, sin la necesidad de actualizarlos acogiendo el Principio de economía. Cabe señalar que si deberá mantener actualizado el carnet sanitario de cada uno de sus trabajadores. Asimismo, el contratista deberá remitir una copia de dichos documentos de cada uno de sus trabajadores a la administración del establecimiento penitenciario para su custodia.

- 6.23 El Contratista contará con el número de personal necesario establecido en el numeral 7.1, para brindar el servicio de alimentación en el Establecimiento Penitenciario. El Contratista designará funciones específicas a cada uno de sus trabajadores; en ningún caso podrá desempeñar dos funciones simultáneamente excepto el nutricionista que si podrá cumplir las funciones de representante.
- 6.24 El costo de servicio de alimentación para internas, niños y personal INPE del Establecimiento Penitenciario, incluye mano de obra, mantenimiento correctivo y preventivo de los ambientes de cocina y todo lo necesario para la correcta y oportuna ejecución del mismo.
- 6.25 En el caso de incumplimiento por razones injustificadas de reparto o distribución de las raciones en los horarios señalados en el numeral 5.5 y en las cantidades de raciones establecidas (menús), así como por deficiencias en su presentación como pueden ser quemados, crudos o malogrados según informe correspondiente, la Oficina Regional Lima - INPE, establecerá una penalidad de conformidad a lo establecido Art. 132°, 133° y 134° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, para lo cual deberá contarse con el Acta e Informe del equipo de control de la supervisión.
- 6.26 El contratista se compromete que sus actos y los de sus dependientes, así como de toda persona que asigne para brindar el servicio materia del contrato, se regirán por la aplicación de los principios de integridad, moralidad, rectitud, honestidad y que no incurran en actos ilícitos de naturaleza alguna, cuya responsabilidad la asume solidariamente.
- 6.27 De detectarse el ingreso de artículos y/o sustancias prohibidas por la normatividad penitenciaria, así como también la salida de bienes que son patrimonio del establecimiento penitenciario por parte del personal del contratista, el Director, Administrador o Jefe de la División de Seguridad, bajo responsabilidad, levantarán un Acta de Incautación o Decomiso prosiguiendo luego con lo que dispone las normas legales vigentes.
- 6.28 El contratista deberá facilitar el traslado adecuado respetando las normas de higiene en la manipulación de los alimentos cocidos a los internos.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

**EL CONTRATISTA** opta como Garantía de Fiel Cumplimiento que **"LA ENTIDAD"** retenga el diez por ciento (10%) del monto contratado, para estos efectos, la retención de dicho monto se efectuara durante la primera mitad del número de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelta a la finalización del mismo, presentando por ello una Declaración Jurada de Autorización, y su inscripción en el Registro Nacional de la Micro y Pequeña empresa (REMYPE).

#### **CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

**LA ENTIDAD** puede solicitar la ejecución de las garantías cuando **EL CONTRATISTA** no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto por el artículo 155° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### **CLÁUSULA NOVENA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 y la Decimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La conformidad del servicio de Alimentación brindado a los internos y personal de seguridad y salud (24 x 48 horas) del INPE del Establecimiento Penitenciario, la cual deberá estar debidamente firmada por los responsables del Área Usuaria (Director, Administrador y Nutricionista o por quien haga sus veces).

De existir observaciones se consignará en el acta respectiva, indicándose claramente el sentido de éstas, dándose a **"EL CONTRATISTA"** un plazo prudente para su subsanación, en función a la complejidad del servicio. Dicho plazo no podrá ser menor de dos (02) ni mayor de diez (10) días calendario. Si pese al plazo otorgado, **"EL CONTRATISTA"** no cumpliera a cabalidad con la subsanación, **"LA ENTIDAD"** podrá resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan.

Este procedimiento no será aplicable cuando los servicios manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso **"LA ENTIDAD"** no efectuará la recepción, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose las penalidades que correspondan.

**CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

La conformidad del servicio por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40° de la Ley de Contrataciones del Estado y 173° de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (1) AÑO contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

**CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES**

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Dónde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días.

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 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 no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

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.

Las Penalidades se aplicarán acorde al Artículo 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, debiendo de levantar el acta respectiva debidamente firmados por el Director o su Representante, el Administrador o quien haga sus veces, el Nutricionista o quien haga sus veces, además del representante o personal encargado del Contratista o si este último no estuviere o se niegue a firmar se hará constar en acta, bastando para quedar válida el Acta la firma de 01 (Uno) de los representantes por parte del Establecimiento Penitenciario.

Así mismo, las Actas de las Fiscalías, DIGESA, DIRESA, Defensoría del Pueblo, Contraloría General de la República, Órgano de Control Interno del INPE, Oficina de Asuntos Internos del INPE (cuando producto de la fiscalización se establezcan observaciones que constituyan penalidades) y otros organismos competentes para la supervisión de los servicios de alimentación, tendrán validez para la determinación de penalidad y otras acciones, siempre que esté suscrita por lo menos por uno de los integrantes del Equipo de Control de Alimentos (Director o Administrador o Nutricionista).

**OTRAS PENALIDADES ESTABLECIDAS POR LA ENTIDAD:**

- a) En caso que el Contratista incurra en retraso de la presentación de la Relación de Menús y/o Formatos de Dosificación suscritos por su Nutricionista, que afecte la supervisión y control del servicio, la Oficina Regional Lima – INPE, le aplicará una penalidad por cada día de retraso, equivalente al 1% del monto total a facturar por concepto de raciones alimenticias de la quincena. El periodo de retraso se computará en días calendarios, a partir del cuarto día hábil previo al inicio de la quincena a ejecutar. La penalidad diaria se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = 0.01 \times VT$$

P : Penalidad.

VT: Valor total de la quincena, en soles.



La penalidad total a aplicar al contratista, en el presente caso, se calculará multiplicando la penalidad diaria por el número de días de retraso en la presentación de la relación de menús y/o los formatos de menús respectivos, y será deducida del pago de la quincena a la que corresponde la relación de menús y el formato de menús respectivo, ó en su defecto de los pagos pendientes por cancelar.

- b) En caso de retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 5.5 del ANEXO "A", la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará al contratista una penalidad por hora de retraso equivalente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.1 \times VTD \times H$$

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

H : Horas de retraso.

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en retraso en la ejecución del servicio, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- c) En los casos del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes, botas de jebe, gorros y mandiles, según función que realice), la Oficina Regional Lima – INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.01 \times VTD$$

P : Penalidad.

VTD: Valor total diario.

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- d) En los casos que el Contratista almacene dentro de los Establecimientos Penitenciarios víveres, carnes o insumos descompuestos, falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano, la Oficina Regional Lima aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.2 \times VTD \times n$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Asimismo, dichos alimentos serán desechados y retirados con el acta respectiva y no deberán ser utilizados por no ser aptos para el consumo humano.

- e) Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina del Establecimiento Penitenciario, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas, la Oficina Regional Lima, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times VTD \times n$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar. Las vajillas o utensilios deteriorados deberán ser reemplazados por otros que sean óptimos para su utilización.

- f) Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos, incorrectamente almacenados, tales como: tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes y almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.1 \times VTD$$

P: Penalidad



VTD: Valor total diario.

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- g) En el caso que el personal que manipula alimentos presenta uñas de las manos crecidas, o sucias, cabello largo (en caso de varones), barba crecida, cabellos sueltos (en caso de damas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio siempre y cuando sea reiterativo, en esta práctica, por segunda vez. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times \text{VTD}$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso, ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- h) Por tener en mal estado de mantenimiento y/o higiene las cámaras de frío, equipos y/o artefactos eléctricos de uso en la elaboración y conservación de alimentos o bebidas (Los equipos deberán haber dejado de funcionar total o parcialmente, de tal manera, que los alimentos corran el riesgo de convertirse en NO APTOS para el consumo humano), la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times \text{VTD}$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- i) Por tener desechos y residuos expuestos en el área de cocina del Establecimiento Penitenciario, fuera de los tachos de basura respectivos, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times \text{VTD}$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- j) Por no cumplir con la cantidad de alimentos y productos alimenticios en crudo para la elaboración de la ración alimenticia para internos, niños y personal INPE conforme se detalla en el Cuadro de dosificación del día respectivo, debiendo levantarse el Acta correspondiente para que se subsane en el mismo día a fin de que se entregue la ración completa en el horario establecido. La Oficina Regional Lima, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times \text{VTD}$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Esta penalidad se aplicará de la siguiente manera:

En el caso de que sea reincidente en más de dos veces en faltantes menores al 5% o cuando el faltante sea mayor al 5% del total del insumo, se aplicará la penalidad indicada en la fórmula. y será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso ó en su defecto de los pagos pendientes de cancelar, debiendo en todos los casos reponer estos faltantes en el día (independiente de la subsanación se le aplicará la penalidad), caso contrario será considerado incumplimiento de contrato.

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- k) Por variación de menú sin permiso o sin contar con la autorización respectiva por parte del administrador del penal o quien haga sus veces, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio. La

penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times \text{VTD}$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- l) Por deficiencias en la presentación del menú, como pueden ser alimentos quemados, crudos y/o malogrados; sin perjuicio de la subsanación correspondiente, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 10% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.1 \times \text{VTD}$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- m) En el caso que el contratista no cumpla con la cantidad y permanencia del personal propuesto, a tiempo completo durante la ejecución diaria del servicio, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará al contratista una penalidad correspondiente al 2% de monto total diario a pagar por el servicio de alimentación (excepto en el caso del Nutricionista en penales con una población menor a 500, donde laborará a tiempo parcial). La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.02 \times \text{VTD}$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- n) En el caso que el Contratista no cumpla dentro de los 02 días hábiles con la subsanación de la observación realizada por el equipo de control a la programación presentada, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada menú que el Contratista no subsane y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times \text{VTD}$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

Nota: Esta fórmula se aplicará por cada menú no subsanado.

- o) En el caso que el contratista no cuente con el Carné Sanitario vigente de cada una de las personas que laboran para el contratista en el servicio de alimentación, además en el caso de su Nutricionista la habilitación profesional vigente, la Oficina Regional Lima - INPE, aplicará a el Contratista una penalidad correspondiente al 2% del monto total diario a pagar por el servicio. La penalidad se aplicará automáticamente por cada día que el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.02 \times \text{VTD}$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el día en que el contratista incurrió en el presente caso o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- p) En los casos que el contratista no acredite la procedencia de la carne de res, pollo, cerdo y otros, las cuales deben proceder de camales o centros de beneficios autorizados por SENASA, la Oficina Regional Lima - INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 20% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima - INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el contratista. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que con el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.2 \times \text{VTD} \times n$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días que no acredite la procedencia

ERNESTO ANTONIO IBÁÑEZ PUELLES  
DIN N° 16775830





La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el (los) día (s) en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

- q) En los casos que el contratista no cumpla con capacitar a su personal dentro de los (20) primeros días de iniciado la ejecución contractual y durante la ejecución del contrato, por un personal especializado, en temas de higiene de alimentos, epidemiología, vajilla y local, saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas, la Oficina Regional Lima – INPE aplicará al Contratista una penalidad correspondiente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio de alimentación, sin perjuicio de las acciones que inicie la Oficina Regional Lima – INPE por incumplimiento al Contrato y la acreditación posterior que pueda realizar el contratista. La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que con el contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$P = 0.05 \times VTD \times n$$

P: Penalidad

VTD: Valor total diario.

n : número de días que no acredite la procedencia

La penalidad a aplicar al contratista, será deducida del pago de la quincena a la que corresponde el (los) día (s) en que el contratista incurrió en el presente caso, o en su defecto de los pagos pendientes de cancelar.

#### NOTA:

- La penalidades descritas anteriormente, se aplicarán cuando consten en ACTAS, debidamente suscritos por el Director, Administrador y Nutricionista o el que haga sus veces del Establecimiento Penitenciario, así como el representante del contratista o si este último no estuviere o se negara a firmar, se hará constar en actas; en tal documento se deberá detallar en forma clara y precisa el tipo de incumplimiento y la causal de aplicación de penalidad correspondiente, bastando para quedar válida el Acta, con la firma de uno (01) de los integrantes del equipo de control de alimentos del Establecimiento Penitenciario.
- Se aclara que la aplicación de las penalidades a nivel monetario establecida por la entidad, únicamente se aplica a la parte que corresponde al Establecimiento Penitenciario, donde se detectó la deficiencia en la prestación del servicio.

#### **CLÁUSULA DÉCIMO TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32° y artículo 36° de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164° de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### **CLÁUSULA DÉCIMO CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMO QUINTA: ANTICORRUPCIÓN**

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

#### **CLÁUSULA DÉCIMO SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

**CLÁUSULA DÉCIMO SETIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**

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

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

El arbitraje será Institucional y resuelto por Árbitro Único. LA ENTIDAD propone las siguientes instituciones arbitrales: Centro de Análisis y Resolución de Conflictos de la PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ, y el Centro de Arbitraje de la CAMARA DE COMERCIO DE LIMA<sup>1</sup>

**CLÁUSULA DÉCIMO OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

Cualquiera de las partes puede elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

**CLÁUSULA DÉCIMO NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

**DOMICILIO DE LA ENTIDAD:** Av. Abancay Cdra. 5, S/N, Edificio: "Anselmo Barreto León", 4to Piso, Cercado de Lima, de la ciudad de Lima, Distrito, Provincia, y Departamento de Lima.

**DOMICILIO DEL CONTRATISTA:** Calle el Cerezo N° 216 Dpto. 801 – Urb. La Calera de la Merced, Distrito de Surquillo, Provincia y Departamento de Lima.

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por cuadruplicado en señal de conformidad en la ciudad de Lima a los veinte (20) días de noviembre de 2020.



Mo. PS. BERTHA L. CHACALTANA CONDORI  
DIRECTORA REGIONAL  
OFICINA REGIONAL LIMA  
"LA ENTIDAD"

ERNESTO ANTONIO IBÁÑEZ PUELLES  
DNI N° 16775830  
"EL CONTRATISTA"

<sup>1</sup> Preferentemente, las instituciones arbitrales deberán encontrarse ubicadas en el lugar del perfeccionamiento del contrato.