

Contrato
N° 0000186-2024

Fecha: 12 de
diciembre del 2024

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA
N° 036-2024 - EP/UO 0732 - SEGUNDA
CONVOCATORIA**

"Adquisición de Víveres para la Cocción de
Alimentos para el Personal militar (OO, TCSO Y
SSOO) modalidad JERO del SINTE del 15 de
diciembre 2024 al 31 de agosto 2025"

ITEM 02



Conste por el presente documento, la contratación de Víveres para la Cocción de Alimentos para el Personal militar (OO, TCSO Y SSOO) modalidad JERO del SINTE del 15 de diciembre 2024 al 31 de agosto 2025, que celebra de una parte EL COMANDO LOGÍSTICO DEL EJÉRCITO – SERVICIO DE INTENDENCIA DEL EJÉRCITO, en adelante LA ENTIDAD, con R.U.C. N° 20131369124, con domicilio legal en el Cuartel General del Ejército, sito en Jirón Paseo del Bosque N° 740 - Distrito de San Borja - Lima, representada por el Señor General de Brigada Víctor Fernando GALVEZ SILVA, Jefe del Servicio de Intendencia del Ejército, identificado con DNI N° 07748304, en atribución a la facultad delegada mediante Resolución de la Comandancia General del Ejército N° 003 – CGE del 09 de enero del 2024, y de otra parte la Persona Natural con **Negocio Renato Stefano MORAN ROSADO**, con **DNI N° 73115695** y con **RUC N° 10731156951**, con domicilio legal en Pedro Ruiz Gallo N° 237 – CHORRILLOS - LIMA, a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha 21 de noviembre del 2024, el órgano encargado de las contrataciones, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 036-2024-EP/UO 0732 – SEGUNDA CONVOCATORIA – ITEM 02**, para la contratación de Víveres para la Cocción de Alimentos para el Personal militar (OO, TCSO Y SSOO) modalidad JERO del SINTE del 15 de diciembre 2024 al 31 de agosto 2025, a favor de la Persona Natural con Negocio **Renato Stefano MORAN ROSADO**, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.



Renato H.R.
RENATO MORAN R.
GERENTE GENERAL
DNI: 73115695

ITEM	DESCRIPCION DE ARTICULO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MARCA	TOTAL
2	Apio	KILOGRAMO	912.422	2.57	SIN MARCA	S/ 2,344.92
	Beterraga	KILOGRAMO	912.422	2.05	SIN MARCA	S/ 1,870.46
	Cebolla Roja	KILOGRAMO	912.422	2.10	SIN MARCA	S/ 1,916.08
	Porro	KILOGRAMO	912.422	1.89	SIN MARCA	S/ 1,724.47
	Nabo	KILOGRAMO	912.422	2.77	SIN MARCA	S/ 2,527.40
	Tomate Italiano	KILOGRAMO	912.422	2.05	SIN MARCA	S/ 1,870.46
	Zanahoria	KILOGRAMO	912.422	2.76	SIN MARCA	S/ 2,518.28
	Aceituna Negra Entera Sin Relleno	KILOGRAMO	208.553	14.95	SIN MARCA	S/ 3,117.82
	Queso Fresco De Vaca	KILOGRAMO	104.277	18.00	SIN MARCA	S/ 1,877.04

	Carne de Pavo Fresca Corte Pechuga	KILOGRAMO	1,036.718	18.90	SIN MARCA	S/ 19,594.01
TOTAL						S/ 39,360.95

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO



El presente contrato tiene por objeto la contratación de Víveres para la Cocción de Alimentos para el Personal militar (OO, TCSO Y SSOO) modalidad JERO del SINTE del 15 de diciembre 2024 al 31 de agosto 2025, de acuerdo a las características técnicas:



ITEM N° 02


 RENATO MORAN R.
 GERENTE GENERAL
 DNI: 73115695



Renato M.R.
 RENATO MORAN R.
 GERENTE GENERAL
 DNI: 73115695

1.8

Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	APIO	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES Aspecto físico Color Olor	Verdura de aspecto blando textura fibroso. Tallo blanco con hojas verdes. Sui géneris	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible : Componentes (gramos) Calorías Agua Proteínas Extracto etéreo Carbohidratos Fibra Cenizas	21 93.4 0.7 0.2 4.8 1 0.9	
3.	MINERALES (mg.) Calcio Fósforo Hierro	70 28 1.5	
4.	VITAMINAS (mg.) Caroteno Tiamina Riboflavina Niacina Ácido ascórbico reducido	0 0.03 0.08 0.23 8.03	
5.	ACABADO Producto terminado	Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.	
6.	Referencia PRESENTACIÓN Embalaje	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003 Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	
7.	CANTIDAD	912.422 Kg	

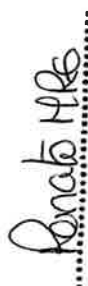


Renato M.R.
 RENATO MORAN R.
 GERENTE GENERAL
 DNI: 73115695

1.9

Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	BETERRAGA	7.7.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES Aspecto físico Color Olor	Tubérculo carnoso. Rojo. Sui géneris.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible : Componentes (gramos) Calorías Agua Proteínas Carbohidratos Fibra	30 88.8 1.3 8.4 3	
3.	MINERALES (mg.) Potasio Yodo Sodio	300 40 66	
4.	VITAMINAS (mg.) Vitamina B3 (de Eq. de retinol) Vitamina C	0.4 5	
5.	ACABADO Producto terminado	Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.	
6.	Referencia PRESENTACIÓN Embalaje	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003 Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	
7.	CANTIDAD	912.422 Kg	




RENATO MORAN R.
 GERENTE GENERAL
 DNI: 73115695

1.10

Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	CEBOLLA ROJA	1.1.19
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES Aspecto físico Color Olor	Tubérculo carnoso. Exterior rojo, interior blanco rojizo. Sui géneris.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible : Componentes (gramos) Calorías Agua Proteínas Extracto etéreo Carbohidratos Fibra Cenizas	49 86.3 — 0.2 11.3 0.8 0	
3.	MINERALES (mg.) Calcio Fósforo Hierro	20 35 1.2	
4.	VITAMINAS (mg.) Caroteno Tiamina Riboflavina Niacina Ácido ascórbico reducido	0 0.03 0.06 0.22 4.09	
5.	ACABADO Producto terminado	Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003	
6.	PRESENTACIÓN Referencia Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	
7.	CANTIDAD	912.422 Kg	



Renato Moran R.
RENATO MORAN R.
 GERENTE GENERAL
 DNI: 73115695

1.11

Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	FORO	9.12.16
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES Aspecto físico Color Olor	Verdura de aspecto blando textura fibrosa. Tallo blanco con hojas verdes. Sui géneris.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible : Componentes (gramos) Calorías Agua Proteínas Extracto etéreo Carbohidratos Fibra Cenizas	 40 87.8 2.7 0.8 7.6 1.3 1.1	
3.	MINERALES (mg.) Calcio Fósforo Hierro	 78 50 0.7	
4.	VITAMINAS (mg.) Caroteno Tiamina Riboflavina Niacina Ácido ascórbico reducido	 0.06 0.09 0.08 0.46 8.6	
5.	ACABADO Producto terminado	Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.	
6.	Referencia PRESENTACIÓN Embalaje	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.	
7.	CANTIDAD	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas. 912.422 Kg	



Renato MRS
RENATO MORAN R.
GERENTE GENERAL
DNI: 73115695

1.12

Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	NABO	9.12.16
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES Aspecto físico Color Olor	Verdura de aspecto blando. Blanco. Sui géneris.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible : Componentes (gramos) Calorías Agua Proteínas Extracto etéreo Carbohidratos Fibra Cenizas	16 94.7 0.6 0.2 3.6 0.6 0.9	
3.	MINERALES (mg.) Calcio Fósforo Hierro	34 34 0.1	
4.	VITAMINAS (mg.) Caroteno Tiamina Riboflavina Niacina Ácido ascórbico reducido	0 0.01 0.04 0.23 21.1	
5.	ACABADO Producto terminado	Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Producto fresco	
6.	PRESENTACIÓN Embalaje	Envasado en bolsas de polietileno, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red resistente.	
7.	CANTIDAD	912.422 Kg	



Renato H.R.
 RENATO MORAN R.
 GERENTE GENERAL
 DNI: 73115695

1.13

Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	TOMATE ITALIANO	7.1.13
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES Aspecto físico Color Olor	Blando al tacto, fruto carnoso. Rojo. Sui géneris.	
2.	CONTENIDO EN 100 gr. DE LA PARTE COMESTIBLE : Componentes (gramos) Calorías Agua Proteínas Extracto etéreo Carbohidratos Fibra Cenizas	16 94.8 0.8 0.2 3.6 1 0.6	
3.	MINERALES (mg.) Calcio Fósforo Hierro	7 25 0.3	
4.	VITAMINAS (mg.) Caroteno Tiamina Ribo flavina Niacina Ácido ascórbico	0.3 0.06 0.06 0.63 32.5	
5.	ACABADO	Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.	
6.	PRESENTACIÓN	Referencia NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003. Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	
7.	CANTIDAD	912.422 Kg	

1.14

Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TECNICAS	9.12.16
	DAT	ZANAHORIA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES Aspecto físico Color Olor 2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible : Componentes (gramos) Calorías Agua Proteínas Extracto etéreo Carbohidratos Fibra Cenizas 3. MINERALES (mg.) Calcio Fósforo Hierro 4. VITAMINAS (mg.) Caroteno Tiamina Riboflavina Niacina Ácido ascórbico 5. ACABADO Producto terminado Referencia 6. PRESENTACIÓN Embalaje 7. CANTIDAD	Tubérculo camoso. Anaranjado. Sui géneris. 41 89 0.6 0.5 9.2 1.2 0.7 33 16 0.5 1 0.04 0.04 0.18 17.4 Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003. Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas. 912.422 Kg	



Renato HRS
RENATO MORAN R.
GERENTE GENERAL
DNI: 73115695

1.15

N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TECNICAS	9.12.16
	DAT	ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES Aspecto físico Color Olor Sabor	Aceite vegetal, pulpa, sal y semilla blanco, suave al tacto, tamaño grande y uniforme, sin tallos. Azul azabache, evitar el color marrón. Agradable, evitar el olor rancio. Agradable al paladar y fácil de cortar.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible : Componentes (gramos) Calorías Agua Proteínas Grasa total Carbohidratos totales Fibra cruda Cenizas Calcio Fósforo Hierro Tiamina Niacina Riboflavina	398g 57.5g 0.8g 32.1g 7.3g 1.4g 2.3g 88mg 55mg 2.4mg 0.3mg 0.8mg 0.22mg	
3.	ACABADO Artículo terminado	Exento de olores y sabores extraños	
4.	PRESENTACIÓN Características del envase Inscripción	Recipientes de PVC, no reciclados. Las aceitunas negras deberán ser alimentos frescos y secos a granel de primera calidad, de reciente producción y/o fabricación, cuya presentación será en kilogramos, deberán estar debidamente identificados de ser el caso en sus respectivos envases. Estar prácticamente exentos de daños hechos por plagas que afecten al aspecto general del producto. Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.	
5.	CANTIDAD	208.553 Kg	



Renato MR
RENATO MORAN R.
GERENTE GENERAL
DNI: 73115695

1.18

Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	QUESO FRESCO DE VACA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES	Producto fresco sin madurar que de su fabricación esta, listo para el consumo, de color blanco, para su conservación debe mantenerse en refrigeración.	
2.	PRESENTACIÓN	Bolsa de polietileno plastificado al vacío de 1 a 1.5 Kg.	
3.	CARACTERÍSTICAS	Los quesos deben estar exentos de grasas y de sustancias tóxicas, residuos o medicamentos. Calidad. NTP 202.195: 2004 Sabor y Olor Deberán cumplir estrictamente con las Características Técnicas, y con toda la documentación que lo acredite, además de señalar procedencia y presentación.	
4.	ROTULADO	Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.	
5.	TIEMPO DE VIDA ÚTIL:	40 días (mínimo)	
6.	CERTIFICACIÓN:	Copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA; y/o, En el caso de ser elaborado artesanalmente, deberá presentar: Certificación sanitaria sobre implementación del Sistema Integrado de Producción (SIP), otorgada por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA), o por las Direcciones Regionales de Salud (DIREAS), Gerencias Regionales de Salud (GERESAS) o las que hagan sus veces a nivel regional, de conformidad con la NTS N°182-MINSA/DIGESA-2022	

3.1

Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	CARNE DE PAVO FRESCA CORTE PECHUGA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS		OBS.
1.	PRESENTACIÓN	De pavo bien conformado, cobertura de grasa bien distribuida, no deberán presentar magulladuras, ni signos de quemaduras por frío o por escaldado, ni laceraciones de piel, tampoco desarticulaciones, piel sin folículos pilosos.	
2.	CARACTERÍSTICA	La procedencia será de animales sanos, beneficiados bajo inspección sanitaria por centro de beneficio autorizados por la autoridad competente. Textura: firme al tacto. Procesado en camal de aves. Al momento del internamiento del pavo debe adjuntarse el CERTIFICADO DE BENEFICIO DE AVES del camal refrendado por el veterinario de salida autorizado por el camal.	
3.	CERTIFICACIÓN	Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.	

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a **Treinta y Nueve Mil Trescientos Sesenta con 95/100 Soles (\$/ 39,360.95)**, que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo de los bienes, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO

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 siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

El Código de Cuenta Interbancaria (CCI) de EL CONTRATISTA es **011-814000243635050-14, correspondiente al Banco BBVA Continental**.

El Contratista deberá presentar la siguiente documentación para el Pago:

- Recepción del Jefe del Almacén del Batallón de Intendencia N° 511, el cual deberá estar acreditado mediante firma en cada Guía de Remisión.
- Informe del Comité de Recepción y Conformidad de Bienes del Batallón de Intendencia N° 511, emitiendo la conformidad de la prestación mensual efectuada (Acta de Conformidad)
- Comprobante de Pago (Factura).
- Guía de Remisión.

Dicha documentación se debe presentarse en Mesa de Partes del Servicio de Intendencia del Ejército Dpto. de Planeamiento y Presupuesto-Sección Devengados sito en Av. Paseo del Bosque N° 740 - San Borja, Puerta N° 1.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es para abastecer el mes de **diciembre del 2024 al 31 de agosto del 2025**, el cual estará sujeto a los requerimientos solicitados por LA ENTIDAD, el mismo que se computa desde el **15 de diciembre del 2024 al 31 de agosto del 2025** y/o culminar con el internamiento del 100% de los bienes contratados y el monto adjudicado, los internamientos pueden variar de



Renato Moran R.
RENATO MORAN R.
GERENTE GENERAL
DNI: 73115695

acuerdo al número de efectivos del personal de Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales.

La entrega del bien es de **dos (02) días calendarios** para la primera entrega, a partir del día siguiente de la firma del contrato y entrega al proveedor de la Orden de Compra, en tanto que, para lo sucesivo, el plazo de dos (02) días se computará a partir de la fecha de entrega de las Órdenes de Compra, que serán emitidas por la Entidad de acuerdo a las cantidades que satisfagan sus necesidades.

El presente contrato tendrá vigencia hasta el día del pago de la prestación.



Los bienes adjudicados serán entregados en perfectas condiciones con el fin de protegerlos de la humedad, golpes y otros agentes, incluidas posibles sustracciones, y su entrega final en los almacenes del Batallón de Intendencia A/M N° 511, sito en Av. General Vivanco s/n, altura de la cuadra 18 de la Av. Brasil, frente al Parque "Crl Francisco Bolognesi" – Distrito de Pueblo Libre - Lima.

La entrega de los bienes adquiridos se realizará en el horario de 09:00 horas hasta las 16:00 horas. Fuera de ese horario no se recibirá ningún bien adquirido.

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.

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS



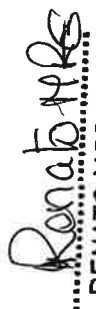
De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a Doscientos mil Soles (S/. 200,000.00), en los siguientes casos: numeral a) del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado estipula: En los contratos de bienes y servicios, distintos a la consultoría de obras, cuyos montos sean iguales o menores a Doscientos mil soles (S/ 200,000.00), en este caso el monto adjudicado asciende a la suma de **Treinta y Nueve Mil Trescientos Sesenta con 95/100 Soles (S/ 39,360.95)**.

CLÁUSULA OCTAVA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por el Jefe de Almacén de Clase I de la Entidad y la conformidad será otorgada por el Comité de recepción y Conformidad de Bienes de la Entidad, en el plazo máximo de diez (10) días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda,


RENATO MORAN R.
GERENTE GENERAL
DNI: 73115695

debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

MEDIDAS DE CONTROL: CONFORMIDAD

La Conformidad será otorgada por el Comité de recepción y conformidad de bienes del batallón de Intendencia N° 511.

Para la emisión de la conformidad de los bienes se realizarán los siguientes métodos de muestreo y prueba, de conformidad con el documento de información complementaria Aprobado Rubro: Alimentos, bebidas y productos de tabaco:



Bienes	Métodos de Muestreo		Pruebas	
	Acciones	Referencia / Norma	Acciones	Referencia / Norma
VIVERES SECOS	Se tomará una (Se tomará una (1) muestra aleatoria (producto con envase primario según Ficha Técnica Aprobada y/o solicitado)	Norma Codex CXG 50-2004 Directrices Generales Sobre Muestreo	- Verificación sensorial: visual (brillo, defectos, color); olor; y, consistencia. - Verificación de condiciones técnicas requeridas.	Ficha Técnica Aprobada
VÍVERES FRESCOS	Se tomará una (1) muestra aleatoria (producto con envase primario según Ficha Técnica Aprobada y/o solicitado)	Norma Codex CXG 50-2004 Directrices Generales Sobre Muestreo	- Verificación sensorial: visual (brillo, defectos, color); olor; y, consistencia. - Verificación de condiciones técnicas requeridas.	Ficha Técnica Aprobada
PRODUCTOS CÁRNICOS	Se tomará una (1) muestra aleatoria (producto con envase primario según Ficha Técnica Aprobada y/o solicitado)	Norma Codex CXG 50-2004 Directrices Generales Sobre Muestreo / NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS / NTP-ISO 2859-1:2013	- Verificación sensorial: visual (brillo, defectos, color); olor; y, consistencia. - Verificación de condiciones técnicas requeridas.	Ficha Técnica Aprobada / NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general

Renato HRS
RENATO MORAN R.
 GERENTE GENERAL
 DNI: 73115695

CLÁUSULA NOVENA: 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 DÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación 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 dos (02) días calendarios para víveres frescos y sesenta (60) días para víveres secos, contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: 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:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Donde:

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

F = 0.40 para plazos menores o iguales 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.

OTRAS PENALIDADES APLICABLES

[DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 163 DEL REGLAMENTO SE PUEDEN ESTABLECER PENALIDADES DISTINTAS AL RETRASO O MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN. PARA DICHO EFECTO, SE DEBE INCLUIR UN LISTADO DETALLADO DE LOS SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD, LA FORMA DE CÁLCULO DE LA PENALIDAD PARA CADA SUPUESTO Y EL PROCEDIMIENTO MEDIANTE EL CUAL SE VERIFICA EL SUPUESTO A PENALIZAR]

Otras penalidades			
Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Si el bien no es	2 % del	Se verificará a través de un Acta de supervisión



Renato Moran R.
RENATO MORAN R.
 GERENTE GENERAL
 DNI: 73115695



Renato Moran R.
RENATO MORAN R.
 GERENTE GENERAL
 DNI: 73115695

Otras penalidades			
Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	transportado en envases limpios.	monto de la orden de compra. Por ocurrencia	que será suscrita por el Comité de Recepción y Conformidad de Bienes del Batallón de Intendencia N° 511 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
2	Si el bien no es transportado en vehículos adecuados, y/o con temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C (Productos Cárnicos e Hidrobiológicos)	2 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción y Conformidad de Bienes del Batallón de Intendencia N° 511 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
3	Si el personal de la empresa que entrega el bien no usa el uniforme adecuado y limpio	0.5 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción y Conformidad de Bienes del Batallón de Intendencia N° 511 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
4	Si el personal de la empresa que entrega el bien no cuenta con carnet sanitario	2.5 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción y Conformidad de Bienes del Batallón de Intendencia N° 511 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
5	Si el bien no es transportado en vehículos con protección de techo (numeral 8.4).	2 % del monto de la orden de compra	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción y Conformidad de Bienes del Batallón de Intendencia N° 511 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
6	Si el bien no ingresa en el horario indicado de lunes a viernes de 8:00 hrs. a 16:00 hrs	2.5 % del monto de la orden de compra Por	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción y Conformidad de Bienes del Batallón de Intendencia N° 511 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.



Otras penalidades			
Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
		ocurrencia	
7	Si el bien no ingresa con el tipo de presentación solicitado de acuerdo a las especificaciones técnicas por cada producto	2.5 % del monto de la orden de compra Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción y Conformidad de Bienes del Batallón de Intendencia Nº 511 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
8	Si el bien que ingresa no cumple con los estándares de calidad básicos y/o se encuentran en malas condiciones.	5 % del monto de la orden de compra Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción y Conformidad de Bienes del Batallón de Intendencia Nº 511 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
9	Si la jaba el cual transporta los bienes tiene contacto con el piso del vehículo	5% del monto de la orden de compra Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción y Conformidad de Bienes del Batallón de Intendencia Nº 511 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: 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 DÉCIMA TERCERA: 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.

Renato Moran R.
RENATO MORAN R.
 GERENTE GENERAL
 DNI: 73115695

[Firma]

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: 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.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.



CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: 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 DÉCIMA SEXTA: 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.

Renato Moran R.
RENATO MORAN R.
GERENTE GENERAL
DNI: 73115695

CLÁUSULA DÉCIMA SETIMA: 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 DÉCIMA OCTAVA: 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: Jirón Paseo del Bosque N° 740 - Distrito de San Borja - Lima.

CORREO ELECTRONICO: sintecontrataciones@gmail.com

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: Pedro Ruiz Gallo N° 237 - CHORRILLOS - LIMA.

CORREO ELECTRONICO: renatomoran5@gmail.com

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 doce días del mes de diciembre del 2024.



LA ENTIDAD


DNI N° 43604604
Victor Fernando GALVEZ SILVA
GENERAL DE BRIGADA
JEFE DEL SERVICIO DE INTENDENCIA
DEL EJÉRCITO

EL CONTRATISTA


DNI N° 73115695
Renato Stefano MORAN ROSADO
Persona Natural con negocio