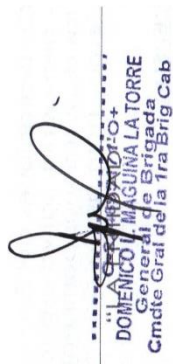


CONTRATO N° 019 -2024 EP/UE 0806
CONCURSO PUBLICO N° 002-2023-EP/UE 0806-1 CONVOCADO EN EL AF-2024
“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TÉCNICOS
Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIG CAB”

Conste por el presente documento, la contratación de bienes, **“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIG CAB”**, que celebra de una parte El Ejército Peruano-Primera Brigada de Caballería, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20131369124, con domicilio legal Urb. Jardín- Loma de Teodomiro S/N Sullana, representada por el General de Brigada Doménico Luismanuel MAGUIÑA LA TORRE, identificado con DNI N° 43906334, y de otra parte a la persona natural con negocio: BARRANZUELA FARFAN Maite, con DNI N° 41932537 y RUC. 10419325371, con domicilio legal en Calle Chilaco S/N Distrito de Lancones, Provincia de Sullana y Departamento de Piura, a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:


DOMÉNICO LUISMANUEL MAGUIÑA LA TORRE
General de Brigada
Comdte Gral de la 1ra Brig Cab

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con **fecha 04 abril del 2024**, el Órgano Encargado de las Contrataciones, se consintió la buena pro de la CP N° 002-2023-EP/UE 0806-1 convocado en el AF-2024, para la contratación del ITEM III **“Servicio de Alimentación para el personal de Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales del RCB N° 5 - Chilaco Pelado de la 1ra BRIG CAB,”** a la persona natural con negocio: **LOZANO ALARCON Luz Betty**, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la **“Servicio de alimentación para el Personal de Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales de la 1ra Brig Cab”** de acuerdo al siguiente detalle:

ITEM III : RCB N° 5 – Chilaco Pelado de la 1ra BRIG CAB

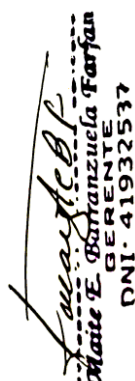
DESCRIPCIÓN	RACIONES	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DEL RCB N° 5 – CHILACO PELADO DE LA 1RA BRIG CAB	7,384	S/12.00	S/88,608.00

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a S/ 88,608.00, Ochenta y Ocho Mil Seiscientos Ocho con 00/100 Soles, 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 la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.




Maite E. Barranzuela Farfan
GERENTE
DNI° 41932537



CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, en pagos mensuales, 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 servicios, 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 de 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.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato del ITEM I inicia el 27 de abril al 31 de octubre del 2024.

1) LA ESTRUCTURA DEL MENÚ CONSTA DE:

DESAYUNO

- Jugo de Fruta (Papaya, piña, melón fruta de estación)
- Avena, café, leche, maca, soya etc.
- 2 panes con jamón, queso, mermelada, huevo, palta, aceituna etc.

ALMUERZO

- Sopa crema de verduras o entrada (promedio de 350 gr x ración)
- Segundo (plato de fondo)
- Una fruta de 150 gr. (Entera o picada de acuerdo al tipo de fruta y a la estación) o Postre en la misma cantidad o peso de una fruta.
- Refresco elaborado a base de frutas o hierbas (de acuerdo a la temporada), no colorantes en sobre.

- **Las Sopas** serán proporcionadas en invierno tres veces a la semana y dos veces entradas con verduras cocidas y en verano, tres veces entradas de verduras frescas o cocidas y dos veces sopas.

LA ENTIDAD
DOMINICO MAGUINA LA TORRE
General de Brigada
Comde Gral de la 1ra Brig Cab



LA ENTIDAD
Mateo Baranzuela Farfan
GERENTE
DNI- 41932537



Temporada de Verano (ENERO A MAYO):

Lun	Mar	Mier	Jue	Vie
Entrada o ensalada	Sopa o crema	Entrada o ensalada	Sopa o crema	Entrada o ensalada

Temporada de INVIERNO (JUNIO A DICIEMBRE):

Lun	Mar	Mier	Jue	Vie
Sopa o crema	Ensalada verduras cruda	Sopa crema	Ensalada verduras cocida	Sopa o crema

La Sopa será elaborado básicamente con verduras picadas, agua, fideos, papa y 50 gr de carne/pollo, menudencia de pollo una vez a la semana.

Entre las sopas pueden ser:

- Sopa de morón, Sopa de quinua, Sopa shambar,
- Crema de verduras, Crema de zapallo, Menestrón,
- Sancochado, Aguadito de pollo, Sopa fuchifú,
- Sopa de pollo, Sopa de verduras, Sopa a la minuta,
- Cazuela de res, Cazuela de pollo; otras que considere el contratista
- Sopa de sémola, sopa criolla

- **La entrada** se debe preparar 2 o 3 veces a la semana en un peso mínimo aprox. 200 gr, según la estación. Entre otras preparaciones se considera las siguientes alternativas:

- Las entradas podrán ser: papa a la huancaína, ocopa, Huevo en salsa golf, tequeños, palta rellena, huevo a la rusa.
- Ensaladas de verduras frescas (Mixto de brócoli, tomate, cebolla, lechuga, aliño, otros)
- Huevo en salsa golf, Solterito de queso, Fideos a la rusa, Salpicón de pollo
- Papa a la huancaína, causa, papa rellena, palta rellena, crema al pimiento
- Ensalada rusa (betarraga, zanahoria, papa y mayonesa)
- Ensalada Norma (zanahoria, papa, cebolla china y vinagreta)
- Ensalada de fideos con jamón (fideos codo, jamón, pimiento y su aliño)

- **Los Segundos** (plato de fondo), brindará entre otras presentaciones lo siguiente:

- El consumo de menestras será de dos veces por semana para el personal militar que realiza labores administrativas y tres veces por semana para el personal militar que participa en la fuerza operativa, esta forma variada como (lenteja, alverja seca partica, frejol canario, frejol panamito, pallares y otros de la zona) a razón de 70gr x ración, los cuales serán utilizados en el plato de fondo.

- Platos de fondo como:

- Arroz con pollo, tallarín con pollo
- Seco de res con frejoles, con pallares, con garbanzo.

DOMINICO MAGUINALA TORRE
General de Brigada
Comdte Gral de la 1ra Brig Cab



Luayde B.
Maite E. Baranzuela Farfan
GERENTE
DNI- 41932537




 DOMINICO MAGUINALA TORRE
 General de Brigada
 Cmdte Gral de la 1ra Brig Cab

- Seco de pollo con frejoles, con pallares o con garbanzo.
- Tallarines verdes y/o rojos con bistec, con pollo, pollo ala plancha
- Adobo de cerdo con frejoles, con garbanzos, con pallares
- Chicharrón de pescado con yuca/ papas doradas/ zarza
- Pollo al horno con pure y ensalada rusa.
- Pavita al horno con garbanzos, con pallares y frejoles.
- Pescado frito con lentejas y zarza criolla
- Tacu tacu con bistec
- Estofado de res con frejoles, pallares o garbanzo.
- Estofado de pollo con frejoles, pallares y garbanzos.
- Carapulcra de cerdo o pollo
- Pachamanca a la olla (con un producto cárnico)
- Escabeche de pescado con camote, con yuca
- Escabeche de pollo
- Sopa seca con pollo o cerdo
- Cachema frita con papas doradas y zarza criolla
- Sudado de pescado
- Se puede variar dichos insumos por otro de similar contenido nutricional y aprobación del JERO.

Carnes de acuerdo al cuadro siguiente:


PRODUCTO CARNICO	GRAMOSIRACION	FRECUENCIA DE CONSUMO	DESCRIPCION
POLLO O PAVO FRESCO	0.170 GR	2 VECES POR SEMANA	Pechuga especial y pierna con encuentro especial :todos los gramajes deben ser pesados en crudo
PESCADO FRESCO	0.170 GR	1 VEZ POR SEMANA	Filete de los diferentes pescados (bonito, jurel, corvina, caballa y trucha) en buen estado de conservación
CARNE DE CERDO	0.170 GR	1 VEZ POR SEMANA	Paleta. en todas sus formas, deberá ser carne de primera calidad
CARNE DE RES	0.170 GR	1 VEZ POR SEMANA	Tapa, lomo o cadera. En todas sus partes deberán ser carne de primera calidad.

- Referente a las carnes tendrá las siguientes características: piezas de 170 gr de peso en crudo.
- El pescado seria en el tipo filete, jurel, perico, tollo, bonito, u otro; se considera menudencia (corazón, hígado, mondongo) limpio y en buen estado de conservación, cada quince días como aporte de vitaminas, hierro y colágeno.




DOMÉNICO MAGUINA LA TORRE
General de Brigada
Comdte Gral de la 1ra Brig Cab




Mate E. Baranzuela Farfan
GERENTE
DNI- 41932537



- Todos los productos estarán limpios fuera de impurezas u otros agentes contaminantes.
 - En la preparación de caldos y sopas se considerará zapallo, apio, col, zanahoria, betarraga, grano de choclo, vainita, poro, y otros (frescos).
 - Las menestras a emplear serán: frijol panamito, frijol canario, pallares, lentejas, otros.
 - Alaroz siendo un cereal indispensable para una dieta equilibrada, será utilizado en el almuerzo a razón de 120 gr diarios que serán distribuido para el almuerzo, pudiendo sustituirse por fideos tipo tallarín y algunos tubérculos u otros cereales.
 - La preparación diaria del menú deberá ser con dos alternativas (una entrada, dos platos de fondo).
- **Postre**, de manera variada de acuerdo a la estación como parte del menú dos (02) veces a la semana postres líquidos (con pota de fruta, gelatina, mazamorra morada, mazamorra de piña, mazamorra durazno, arroz con leche, flan, muss, u otro) y dos (02) veces a la semana otro postre sólido como queque plátano, queque de chocolate, chiffon, helado, chesscake u otro; y una vez (01) a la semana fruta.
 - **Fruta**
 - La fruta, uvas, naranja, plátano de seda, sandilla, manzana, mango, mandarina, melón o ensalada.
 - Los productos en su totalidad serán de buena calidad y de primera, los productos frescos cuando correspondan se encontrarán limpios y exentos de impurezas para un empleo adecuado en la cocción de los alimentos.
 - **El refresco**
 - Considerar en el almuerzo bebidas frías en base a refrescos de fruta.
 - El refresco, pondrán ser infusiones o frutas (hiervas aromáticas: hierbaluisa, piña), también elaborado a base de frutas cocidas (maracuyá, manzana, carambola, huesillo, maíz morado, etc.; se utilizará azúcar mas no se utilizará edulcorantes). No se empleará refresco artificial.

CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

- El aceite de origen 100% vegetal (en el caso de frituras no se usará recalentado).
- El arroz de calidad superior y grano entero grado 1 (sin fumigar, exento de contaminantes y plagas).
- El azúcar rubio domestica embolsada y de primera calidad certificada.
- Las carnes magras serán frescas, no fibrosas, de consistencia suave, de percepción fresca de haber sido beneficiado con 24 horas de anticipación.
- Los cereales, condimentos y especias deberán ser frescos, no rancios que guarden un olor o sabor extraño.
- Los productos lácteos y derivados deben ser envasados.
- Los huevos deben ser frescos, limpios y no presentarán rajaduras, su procedencia y transporte serán similares a la de los productos frescos, verduras, frutas, cárnicos, pescado.
- Las frutas frescas cuyo peso no será menos de 150 gr por ración.
- Las frutas, verduras y tubérculos deberán ser frescos, estar limpios y en buen

estado, en el adecuado punto de madurez, libres de magulladuras y golpes, así como de ineptos, microbios, gérmenes y cualquier otro contaminante.

Los condimentos y especias naturales, seleccionados, de buena calidad, en óptimo estado, deben contar con registro sanitario. Según ficha técnica del producto.

No se hará uso de ninguna forma ni manera del glutamato mono sódico (ajino moto)

Como aderezo de las preparaciones del menú.

Las frutas, verduras, hortalizas, legumbres, tubérculos, cereales y legumbres deshidratadas todas seleccionadas de primera calidad, en buen estado fitosanitario al ingresar al almacén y también antes de la preparación del menú, verificado por el comité de conformidad del servicio de la 1ª Brigada de Caballería.

La calidad de la leche y sus derivados (queso, mantequilla, manjar) procedente de la vaca, pasteurizado, contar con Registro Sanitario. La leche a ser utilizada como ingrediente en la preparación del menú (entrada, sopa y segundo) debe ser leche evaporada, no se aceptará leche modificada o de soya. No se aceptará el queso fundido, el uso de margarina (grasas trans) en ninguna preparación. Los embutidos a utilizar en las preparaciones deben ser de procedencia segura y acreditada a fin de no exponer la salud del personal militar.

En la supervisión se verificará la calidad y la cantidad de los productos: carne, menudencia, pollo, vísceras (corazón, hígado, mondongo), pescado, verdura, tubérculos, arroz, leche, cereales, menestras, legumbres, queso, embutidos, etc. Todo debe ser fresco, del día.

Almacenamiento y conservación de los alimentos perecibles

Deberá disponer de una congeladora y refrigeradora.

HORARIO DE ATENCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

- La atención del servicio de alimentación será de lunes a viernes, en días hábiles (laborables) y en los horarios establecidos. Los días sábados, domingos y/o feriados para el servicio en todas las sedes.
- De acuerdo al espacio del local, donde corresponda se organizará al personal para que haga uso de la por grupos en tiempos prudentes.
- Solo el Oficial responsable podrá coordinar sobre las raciones del personal militar que se encuentre de comisión de servicio y será guardado y atendido a su retomo.
- El horario puede ser modificado solamente a pedido de la Entidad en razón de las actividades propias de operaciones y administrativas.
- La atención del servicio se realizará en el desayuno de las 0600 a 0745 y el almuerzo de las 12:10 a 14:90 hrs, y se encontrará en condiciones de atender 15' antes.

DOMINICANA LA TORRE
General de Brigada
Comate Gral de la 1ra Brig Cab



María E. Baranzuela Farfán
GERENTE
DNI- 41932537



OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- El contratista/concesionario, será responsable de que los productos e insumos que adquiera se encuentre en buen estado de conservación, con fecha de producción vigentes y verificar la fecha de vencimiento de los productos manufacturados, como leche, arroz, fideos, harina, aceite, azúcar, salsas; y los productos frescos, se encuentren en buen estado sin olor o sabor extraño. Los cuales podrán ser verificados por la entidad.
- El concesionario: llevará un control de las raciones atendidas, la misma que servirá para afrontar la ejecución con el Oficial responsable en cada sede diariamente y cada fin de mes con el responsable del Escuadrón de Intendencia, para el pedido de fondos y pago inmediato.
- Mantener vigente el carnet de sanidad del personal que colabora con el contratista, debiendo estar vigente y renovarlo a su vencimiento (si fuera el caso).
- El Contratista debe dar cumplimiento y disponer a 4 personal de operarios y manipuladores de alimentos que cumplan con las normas sanitarias que corresponden de acuerdo a normas D.S. N° 007-96-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, el cual será verificado de manera inopinada.
- El personal que labore en la concesionaria, vestirá uniforme completo limpio diariamente (pantalón sin bolsillos, camisa sin bolsillos, chaqueta sin bolsillos, mata o cofia, mascarilla de calor blanco, mandil, botas, guantes de látex) de color blanco. Según la función que realice, debe cambiarse de ropa, tartas veces como sea necesario para una buena presentación.
- El personal que intervenga en la producción, manipulación, transporte, conservación, almacenamiento, expendio y suministro de alimentos está obligado a realizarlo en las mejores condiciones higiénicas y sanitarias para evitar cualquier tipo de contaminación. Ninguna persona que esté afectada de salud con alguna enfermedad infección contagiosa que pueda transmitirse a través de la manipulación de alimentos, podrá ingresar a laborar.
- Los días jueves envegará la programación del menú a la ENTIDAD (Nutricionista o quien haga sus veces) y/o el oficial encargado en cada sede, para su aprobación por parte de la Entidad.
- El Contratista, se hará cargo íntegramente y será responsable de sus colaboradores en los aspectos de presentación, logísticos, económicos, salud, carnet de salud vigente y de otra índole.
- El personal a cargo de El Contratista debe cumplir con las siguientes normas de conducta :
 - Pulcritud, buen servicio y orden personal en todo momento.
 - Puntualidad Respeto y Cortesía.
 - Los operarios del contratista deben practicar estrictamente buenos hábitos de higiene personal, tales como el baño diario, el afeitarse diariamente, uñas limpias y recortadas, cabello corto en el caso de varones y cabello recogido en el caso de damas
 - Los operarios no deben usar anillos, aretes, piercing en el rostro (boca, nariz, orejas, frente, etc.) relojes, pulseras, collares. MPA, celulares y otros, durante la manipulación de alimentos.

DOMINICO MAGUINAL TORRE
General de Brigada
Comde Gral de la 1ra Brig Cab



Matte E. Baranzuela Farfan
GERENTE
DNI: 41932537



- El personal deberá ser calificado y entrenado para la ejecución del servicio, debiendo tener en cada sede el siguiente personal :
 - Un representante
 - Un nutricionista, quien supervisara la sede correspondiente de cómo se está desarrollando la elaboración de los alimentos.
 - Chef o cocinero en cada sede
 - 02 azafatas o mozos (a) pera la atención en cada sede
 - Ayudantes u operarios para la cocina y mantenimiento

REPRESENTANTE:

El representante deberá de encargarse de los aspectos administrativos de los servicios de alimentación brindados por EL CONTRATISTA y será la persona autorizada para realizar las coordinaciones con la ENTIDAD, siendo el único responsable frente a la Entidad, no pudiendo trasladar dicha responsabilidad a ninguna otra persona. Sin perjuicio de lo anterior, el representante del Contratista deberá contar con poder de decisión en el servicio brindado, a su vez reestructurará el respectivo equipo de trabajo, sobre la base de los requerimientos técnicos del servicio.

Entre otras, las funciones del representante son:

- Contratar que el proceso de manipulación y elaboración de los alimentos se realice de acuerdo a las normas y legislación vigente en lo relacionado a salubridad.
- Ejecutará las acciones que sean necesarias para que la atención sea rápida y oportuna.
- Verificará que las raciones se entreguen exclusivamente al personal autorizado por la ENTIDAD.
- Supervisará la distribución de los alimentos.
- Dirigir y supervisar en forma diaria y permanente las actividades de alimentación, desde el inicio de la preparación hasta la culminación del mismo, disponiendo la eliminación inmediata de los residuos sólidos y líquidos que la actividad genere.
- Suscribir las actas de supervisión del servicio de alimentación que puedan ser consideradas para la aplicación de penalidades.
- No deberá participar en la preparación y servido de los alimentos

NUTRICIONISTA: Con Título Profesional y/o técnico como mínimo, podrá ser a su vez el representante. Entre sus funciones, estará:

- Evaluar y controlar los menús ofrecidos en el contrato.
- Elaborar y remitir la programación de un menú y/o cartas dietéticas, para usuarios con hipertensión, diabetes, colesterol, problemas cardiacos, sobre peso y otros, así como dieta blanda.
- Verificar los procesos de preparación de alimentos y el cumplimiento de los programas de higiene y sanidad. Esto incluye la degustación y supervisión de calidad y presentación del producto.

MAESTRO COCINERO (A) O CHEF: Con Título Profesional, Certificado técnico como mínimo y experiencia mínima de un (01) año, Dominio,

DOMINICANA REPUBLICA
MINISTERIO DE LA SALUD
GENERAL ASESOR LA TORRE
General de Brigada
Comde Graal de la 1ra Brig Cab



LUIS A. C. B. F.
Maite E. Borranzuela Farfan
GERENTE
DNI- 41932537



conocimiento y práctica de la gastronomía nacional, manejo de diversas técnicas culinarias y técnicas de servicio, con dominio y conocimiento de terminología técnica culinaria, de bebidas y enología. Entre sus funciones principales estará :

- Preparar todo tipo de platos principales con guarniciones y acompañamientos.
- Elaborar las solicitudes de insumos para las preparaciones diarias
- Coordinar con sus ayudantes la preparación de los platos diarios
- Elaborar las preparaciones de acuerdo al menú, presentación y calidad final de los productos preparados.
- Mantener y supervisar las buenas prácticas de manufactura antes durante y después de la preparación de platos.

AYUDANTE DE COCINA

- Efectuar el montaje y armado de las preparaciones.
- Apoyar en el aseo e hiena.
- Apoyar en operaciones preliminares y fundamentales de la cocina.
- Mantener la limpieza de su área de trabajo.
- Realizar todos los procedimientos de higiene y sanidad según estándar del concesionario.
- Mantener un correcto orden dentro del refrigerador, sin contaminación cruzada.

1 PERSONAL DE LIMPIEZA

2 AZAFATAS Y/O MOZOS, de acuerdo con la cantidad de personal al que tenga que atender, según el número de comensales de acuerdo al ITEM al que se presente.

- Los referidos profesionales podrán ser reemplazados por razones debidamente justificadas (vacaciones, enfermedad, accidente, etc.), debiendo comunicar por escrito a la Entidad. Serán clínicamente sanos y libres de cualquier tipa de enfermedad, se contará con personal distinto para los trabajos de cocina y limpieza; en ningún caso podrá desempeñar las funciones simultáneamente.
- Es responsabilidad del contratista proveer a su personal la indumentaria necesaria para la preparación de alimentos (mandil, camisa, pantalón, guantes, gorros) de acuerdo a la función que realiza y de acuerdo al artículo 11* de la norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y de servicios a fines.
- La ENTIDAD no asumirá ninguna responsabilidad por las obligaciones laborales que le corresponden a EL CONTRATISTA can relación a su personal, siendo de cuenta y riesgo de EL CONTRATISTA el pago de remuneraciones y beneficios sociales del personal bayo su cargo (gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, seguro social, sistema nacional de pensiones o sistema privado de pensiones, seguros por accidentes de trabajo, seguros médicos, seguros, tributos y otros de corresponder), así como el pago a sus dependientes o terceros que requiriera para la ejecución del Contrato, en consecuencia, el


DOMÉNICO V. MAGUINA LA TORRE
General de Brigada
Comde Gral de la 1ra Brig Cab




Mateo E. Baranzuela Farfan
GERENTE
DNI: 41932537



personal dependerá Única y exclusivamente de EL CONTRATISTA para todos los efectos laborales.

- La Entidad no se responsabiliza por accidentes, daños, mutilaciones, invalidez y otros de los trabajadores del contratista o daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato. Dicha responsabilidad es del contratista.

SISTEMA DE CONSUMO Y CONTROL

- LA ENTIDAD consolidará y conciliará mensualmente el reporte del servicio de raciones consumidas, las cuales serán remitidas al Escuadrón de Intendencia.
- LA ENTIDAD verificará que las raciones se entreguen exclusivamente al personal militar de las diferentes dependencias, quedando prohibido brindar el servicio a personal no autorizado.
- EL CONTRATISTA llevará un control de raciones semanal, alcanzando semanalmente copia de dicho control al personal autorizado por la ENTIDAD en cada sede (oficiales de abastecimiento), de las raciones consumidas.
- Presentará original y copia de los carnets de sanidad vigentes (original podrá ser devuelto), de todo el personal designado por EL CONTRATISTA, debiendo renovarlos a su vencimiento, si fuera el caso.

IMPLEMENTOS Y EQUIPOS

- El Contratista deberá disponer de mesas, sillas (en buen estado) manteles y todo implemento para el funcionamiento del comedor de acuerdo al efectivo del personal en cada uno de las instalaciones. Los utensilios no deben mostrar mal estado, rajaduras, roturas, etc., en óptimas condiciones de higiene, para el uso de los comensales.
- El concesionario deberá contar con el equipo de cocina, menaje y vajilla necesarios para la atención del servicio en forma eficiente y rotativa (la cantidad está supeditada a cada uno de los Items), debiendo reponerse cuando se despostille o tenga rajadura.
- En relación a equipo y recursos mínimos requeridos estos postores podrán presentar sus propias listas con equipo y menaje, con cantidades mayores, las que permanecerán en funcionamiento en el comedor hasta la finalización del contrato.
- El contratista concesionario deberá disponer de una cocina adecuada para la preparación de los alimentos, ollas, sartenes, cucharones, cuchillos, coladores, tazones y otros accesorios de acero inoxidable, refrigerador, congeladora, licuadora, extractor, homo, mostrador de alimentos iluminado eléctrico y todo implemento necesario con la finalidad de realizar una adecuada preparación de alimentos y brindar un almuerzo.
- Los accesorios como jarras y dispensadores de cubierto, servilleta u otro de material de plástico deben encontrarse siempre limpios, toda vez que dicho material se impregna el sabor de los alimentos.
- EL CONTRATISTA deberá disponer de utensilios de cocina y el menaje la cual consistirá en vajilla de loza o vidrio, cubiertos, vasos y jarras de loza o vidrio; y Utensilios de acero inoxidable (implementos requeridos para la prestación del servicio consideradas en las Bases

Administrativas); adicionalmente, el CONTRATISTA deberá mantener el menaje y la vajilla en perfecto estado, sin rajaduras, roturas, ele. y en óptimas condiciones de higiene, para la cantidad de personas en cada núcleo.

- El menaje y utensilios a emplearse por parte de la empresa concesionaria deberá ser de material resistente que permita su fácil y perfecta limpieza. Queda prohibido el uso de utensilios de plástico, desportillados, oxidados o susceptibles de oxidarse.
- El Contratista está en la obligación de disponer de manera inmediata de mesas, sillas, accesorios y todo material logístico (vajillas de losa, cubiertos y utensilios de acero inoxidable) para una atención adecuada en cada núcleo de prestación del servicio.
- El Contratista para una buena conservación de los alimentos deberá disponer de equipos [refrigeradoras y/o conservadoras] para mantener adecuadamente refrigerados los alimentos que correspondan cuyo mantenimiento será de entera responsabilidad del Contratista.

DOMINICO MAGUINA LA TORRE
Comandante de Brigada
Comate Gral de la 1ra Brig Cab

g) OTRAS CONSIDERACIONES

- La empresa deberá garantizar la higiene y la desinfección del personal a su servicio, para lo cual proporcionará dispensadores con jabón líquido a soluciones desinfectantes, toallas de papel desechables o papeleras.
- La empresa debe mantener la Limpieza y desinfección adecuada de las instalaciones y del menaje, utilizando paños absorbentes antibacterial de preferencia de alto rendimiento, detergentes, limpiadores, lejía y todos los útiles o productos que lo garanticen.
- El contratista será responsable de mantener vigente el carnet sanitario de cada colaborador de la empresa, los mismos que serán verificados de manera inopinada.
- El contratista será responsable del uniforme que deben emplear el personal, los mismos que deben estar diariamente limpios.
- Los insumos o productos para la elaboración de los alimentos serán de buena calidad, cuya responsabilidad recae en el contratista.
- El contratista debe cumplir con el programa del Menú preparado, la misma que será visado por la Brigada.
- De acuerdo al espacio del local, donde corresponda se organizará al personal para que haga uso de ella por grupos en tiempos prudentes, sin embargo; el contratista deberá estar en condiciones de brindar la atención inmediata y adecuada en menajes de loza y utensilios de acero inoxidable, no se aceptará accesorios de plástico.
- Es responsabilidad del contratista la seguridad de higiene e inocuidad con el personal que manipule los alimentos, quienes deberán cumplir con los requisitos para tal fin Los alimentos serán atendidos conforme se ha previsto para verano e invierno.
- El contratista será responsable de hacer los depósitos de residuos en contenedores adecuados.
- La limpieza y mantenimiento de los ambientes de permanente estará a cargo del contratista, en cada núcleo.
- El Contratista dispondrá de unos ambientes que la entidad lo entregará, las mismas que serán conservadas limpias con un



Francisco A. Barzua
Gerente
DNI: 41932537



adecuado mantenimiento y serán devueltas al término de la vigencia del Contrato, cualquier mejoramiento que realice será previas coordinación las mismas que no ocasionará ningún gasto a la entidad.


- El Contratista, en cada una de las mesas ubicadas en los comedores, dispondrá de servilletas, limón, ají y otros que crea conveniente sin que esto represente costo adicional alguno.
- El transporte y traslado de víveres y todo tipo de alimentos (insumos y utensilios), así como la eliminación de desperdicios se deberá efectuar fuera de los horarios de labores del personal de la Entidad.
- Los desperdicios se colocarán en recipientes adecuados provistos de tapas, proporcionados por la empresa concesionaria y su eliminación será diariamente en bolsas plásticas herméticamente cerradas, lo cual podrá ser verificado por la Entidad mediante visitas inopinadas, esto de acuerdo al artículo 10° de norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y de servicios a fines.
- Queda prohibido el ingreso de personal ajeno a las instalaciones destinadas al ambiente de cocina, para lo cual se colocará en lugar visible un letrero con la indicación: "Prohibido el ingreso de personal no autorizado a los ambientes de cocina, bajo responsabilidad".
- El concesionario es responsable de entregar (devolver las instalaciones, equipos e implementos al finalizar su contrato, en las mismas condiciones en las que fue cedido para su uso, debiendo constar en el acta de entrega y recepción de los mismos. En caso se verifique deterioro a destrucción, asumirá el costo de la reparación o reemplazo. Queda establecido que la implementación o acondicionamiento (mejoras de instalaciones) será con previas autorización de la Entidad sin irrogar costo a la misma.
- El contratista deberá de realizar la fumigación correspondiente al local, cada tres meses el mismo que deberá de ser informado a la Sección Logística de la 1ra Brigada de Caballería.
- El personal del Contratista No debe tener antecedentes judiciales ni penales, presentar a La firma de contrato.
- El Contratista (concesionario), entregará a la Entidad la relación del personal que trabajará en cada instalación o núcleo a fin de ser verificado su identidad y proporcionarle su tarjeta de tránsito y/autorización durante el periodo que labore en las instalaciones de la 1ra Brigada de Caballería, la misma que estará a cargo del Oficial de seguridad.

h) DE LA ENTIDAD

- La Entidad a través de un personal designado por la Sección Logística (SELOG), llevará a cabo la supervisión del servicio, que se realizará en forma inopinada, siendo materia de supervisión la calidad de los servicios por el comité de conformidad del servicio, los mismos que deberán presentarse dentro de los alcances de las Bases Administrativas y Contrato. Si coma resultado de tales supervisiones se determinará que existen deficiencias O desacuerdos con los documentos antes indicados, la Entidad formulará por escrito las observaciones para su subsanación, otorgando al contratista un


DOMÉNICO MILAGUNA LA TORRE
General de Brigada
Comdte Gral de la 1ra Brig Cab




Mateo E. Baranzuela Farfan
GERENTE
DNI- 41932537



DOMINICO MINGUINA LA TORRE
General de Brigada
Comde Gral de la 1ra Brig Cab



- tiempo prudencial a fin que estas sean solucionadas de manera inmediata, de no subsanarse en el plazo máximo de un (01) días calendarios, de lo contrario podrá aplicar la penalidad que corresponde o de acuerdo a la magnitud del tema se procederá a resolver el contrata, de conformidad con el inciso (c) del Art. 367 de la Ley N° 30225 y el Art. 135* del Regularmente de la Ley N° 30225, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF.
- El servicio de alimentación que se ofrezca en el comedor estará sujeto a permanente evaluación y monitoreo a través del Comité de Conformidad del Servicio de la 1ra Brigada de Caballería o quien haga sus veces, para verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas y términos de referencia y para reunir elementos de juicio para proponer la aplicación de las penalidades correspondientes por incumplimiento a las cláusulas del contrato.
 - Ninguna relación, orden o instrucción verbal o escrita, de cualquier persona no autorizada por La Entidad tendrá validez para los efectos de crear compromisos o vínculos con el Contratista que excedan a los estipulados en las presentes bases o el contrato de servicios.
 - LA ENTIDAD proporcionará, un ambiente para la ejecución del servicio, siendo responsabilidad del contratista su conservación.
 - El Contratista, al término del horario de atención de servido de los alimentos del almuerzo, entregará al Oficial responsable del control de la 1ra Brigada de Caballería, los menús que no consumieron en el horario indicado, previa verificación y firma respectiva de ambas partes, cuya disposición final será de entera responsabilidad.

II) ACREDITACIÓN SANITARIA, HIGIENE Y SALUBRIDAD.

El contratista concesionario al iniciar el servicio, deberá presentar a la Oficina de Contrataciones la relación detallada de sus colaboradores los cuales obligatoriamente deberán acreditar capacitación en higiene (Carnet de Salud vigente, emitido por la entidad autorizada, para manipulador de alimentos y contar con una experiencia de un (01) año en el servicio de alimentación, indicando las funciones específicas que cumplen.

El Contratista deberá considerar lo siguiente:

- El contratista es responsable del lavado, desinfectado de vajillas y áreas de trabajo utilizadas durante el servicio.
- Los desperdicios frescos provenientes de la preparación de comidas y los resultados de alimentos no consumidos por los comensales serán colectados en depósitos adecuados y con tapa. Estos residuos. serán movilizados por el misma Contratista el mismo día de producido al termino de labores.
- Los residuos de naturaleza orgánica e inorgánica (papel, desechos vegetales, vidrio, plásticos y otros) serán depositados en recipientes rotulados de acuerdo a las indicaciones o normas de eliminación de residuos sólidos con tapa de material de fácil Limpieza y de dimensiones que permitan su manejo y transporte, con el propósito de evitar que se constituyan en focos de

Maite E. Borranzuela Farfan
GERENTE
DNI- 41932537



contaminación. De acuerdo a las pautas del programa de manejo y disposición de residuos presentado por el contratista.

- El Contratista tendrá en cuenta los principios de buenas prácticas de manipulación, higiene y saneamiento, higienización, desinfección y desinsectación, que garanticen la calidad de los alimentos preparados, y medidas de higiene y saneamiento en la infraestructura del servicio de alimentación correspondiente.
- El Contratista deberá contar con un botiquín de primeros auxilios.
 - El Contratista, debe cumplir con la aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de los alimentos (BPM), Aplicación de los principios generales de higiene, Aplicación de los Procedimientos Operacionales Estándar de limpieza y desinfección (POES)] ambientes (piso, sumideros, pared, puerta, ventanas y lecho), equipos y muebles cedidas en uso y debe mantener en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación y operativos, durante toda la prestación del servicio, el cual será supervisado permanentemente a través de formatos que serán llenados diariamente y se convertirán en registros que serán evidencias del uso y mantenimiento de la maquinaria y equipos del

comedor por parte de El Contratista, con el único fin de garantizar la inocuidad de los alimentos, que no son negociables.


- El Contratista, debe prestar las facilidades al Comité de Conformidad del Servicio de la 1ra Brigada de Caballería para realizar los controles y constatación de los producidos que forman parte diaria de los alimentos (almuerzo)
- El Contratista debe conocer las normas legales según lo considerado en el:

- DS N°007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control de alimentos y bebidas.
- Resolución Suprema N° 019-91-SADVM Norma de establecimiento y funcionamiento de servicios de alimentación colectivo.
- NYSM N° 071MINSADIGESA-V. 01 Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- DL N° 1082 ley de Inocuidad de los alimentos y su reglamento.
- Código Internacional de prácticas recomendado» principios generales de higiene de los alimentos CACIRCP 1-1969, rev 4 (2003)

- El manipulador debe practicar estrictamente buenos hábitos de higiene personal, como el baño diario, el afeitarse diariamente, uñas recortadas y limpias, pelo recortado,
- Durante las labores de manipulación de alimentos evitará estornudar directamente sobre estos, así como escupir, fumar, rascarse la cabeza, o introducir los dedos en la nariz, en general cualquier otra actitud que pueda ocasionar la contaminación de alimentos.
- El personal que labore en la concesionaria, vestirá uniforme completo


DOMÉNICO I. MAGUINA LA TORRE
General de Brigada
Comde Gral de la 1ra Brig Cab




Mateo E. Baranzuela Farfán
GERENTE
DNI: 41932537



(pantalón sin bolsillos, camisa sin bolsillos, chaqueta sin bolsillos, mata o coña, mascarilla de color blanco, mandil, botas, guantes de látex) de color blanco y Limpia. Según la función que realice, debe cambiarse de ropa, tantas veces como sea necesario para una buena presentación.



DOMÉNICO I. MAGUINA LA TORRE
General de Brigada
Comdte Gral de la 1ra Brig Cab

j) PROTOCÓLOS SANITARIOS DE BIOSEGURIDAD DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA

MEDIDAS PREVENTIVAS DE BIOSEGURIDAD Y OPERATIVIDAD

La empresa debe implementar las medidas preventivas de bioseguridad y operatividad establecidas en el presente protocolo de acuerdo a las condiciones particulares de cada bien a internar.

EQUIPOS DE PROTECCIÓN DE PERSONAL (EPP)

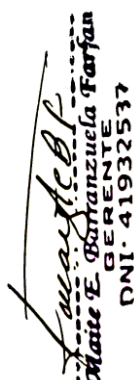
- Los EPP de bioseguridad empleados se componen principalmente de los siguientes elementos: guantes, coña, mascarillas y delantal plástico.
- Los EPP de bioseguridad son usados en función al riesgo de la actividad que realiza el personal y son entregados diariamente por la empresa.
- Realizar el cambio de los EPP diariamente o cada vez que sea necesario. Nota: El uso de guantes no exime el lavado de manos y aplicación de la solución desinfectante.



MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

Consideraciones durante el desarrollo de las actividades

- Al toser o estornudar, cubrir la boca y nariz con un pañuelo desechable o con el antebrazo, nunca con las manos directamente. Nota: Luego de estornudar cambiarse la mascarilla.
- Evitar tocar los ojos, nariz y boca, sin lavarse las manos previamente
- Se prohíbe el uso de celulares al momento del internamiento, estos deben ser apagados durante la ejecución de internamiento.
- Se prohíbe el saludo mediante contacto físico entre el personal, proveedores, visitantes, etc.
- Cumplir con las medidas preventivas de bioseguridad establecidas, caso contrario, no podrán ingresar o permanecer en la Entidad.
- La Entidad no brindará atención al proveedor que no cumplan con las medidas preventivas establecidas.
- El Proveedor debe ubicarse en los espacios delimitados por la Entidad durante la entrega de los bienes.



Mateo E. Baranzuela Farfán
GERENTE
DNI: 41932537

Descripción de las medidas de bioseguridad

Antes de la actividad:



OFICINA ENCARGADA DE CONTRATACIONES

1. Lavarse y desinfectarse las manos.
2. Colocarse la indumentaria para hacer la entrega de los bienes y los EPP.
3. Debe llevar dispensadores portátiles para desinfección y/o disponer de soluciones desinfectantes.
4. Debe portar EPP de contingencia (opcional).

Durante la actividad

1. Cumplir estrictamente con las medidas de bioseguridad durante el servicio.
2. Realizar la desinfección de las manos cada vez que sea necesario.
3. Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
4. Cuando haga uso de un dispositivo móvil no debe manipular la mascarilla.
5. Realizar la desinfección de los empaques externos de los alimentos y materiales (bolsas, envases, etc.)

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

El artículo N° 149° del reglamento de Ley N° 30225 de Contrataciones del Estado, establece como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, el postor ganador entrega a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del mismo por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original. Esta se mantiene vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista, en el caso de bienes, servicios en general y consultorías en general, o hasta el consentimiento de la liquidación final, en el caso de ejecución y consultorías de obra.

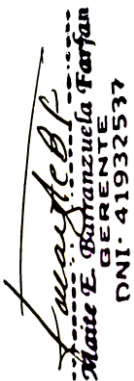
El artículo N° 149.4. en los contratos periódicos de suministro de bienes o de prestación de servicios en general, así como en los contratos de consultoría en general, de ejecución y consultoría de obras que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad. En el caso de los contratos para la ejecución de obras, tal beneficio solo procede cuando: a) El procedimiento de selección original del cual derive el contrato a suscribirse sea una Adjudicación Simplificada; b) El plazo de ejecución de la obra sea igual o mayor a sesenta (60) días calendario; y, c) El pago a favor del contratista considere, al menos, dos (2) valorizaciones periódicas, en función del avance de obra.

CLÁUSULA OCTAVA: ADELANTO DIRECTO

LA ENTIDAD NO otorgara ADELANTOS DIRECTOS del monto del contrato original.


DOMÉNICO MAGUINA LA TORRE
General de Brigada
Comdte Gral de la 1ra Brig Cab




Mateo E. Baranzuela Farfán
GERENTE
DNI: 41932537



CLÁUSULA NOVENA: 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 comité de recepción y conformidad de bienes de la Primera Brigada de Caballería, o el encargado que sea designado por el Comandante General de la 1ra Brigada de Caballería. 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 (08) días, dependiendo de la complejidad o sofisticación de la contratación. 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.


DOMÉNICO MAGUINA LA TORRE
Comdte Gral de la 1ra Brig Cab

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

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 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 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:

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

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.

Nº	PENALIDADES AUTOMATICAS POR DEFICIENCIAS ESPECIFICAS	PENALIDAD APLICABLE EN SOLES (\$/.) POR CADA USUARIO
1	Cambio de la programación en el almuerzo : sea el caso de entrada, sopa, plato de fondo, refresco y postre	0.20
2	Por cada retraso en el horario de distribución del almuerzo	0.20
3	Por cada día en el cual se verifique que el incumplimiento de la elaboración de las raciones alimenticias en lo que respecta a la calidad y cantidad	1.00
4	Cada vez que se detecta un insecto, cabello y/o cualquier objeto en el plato de comida del comensal	1.00

CLÁUSULA DÉCIMA 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 DÉCIMA 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 DÉCIMA 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 DÉCIMA 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 DÉCIMA SÉTIMA: 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


DOMÉNICO MAGUINA LA TORRE
General de Brigada
Comde Gral de la 1ra Brig Cab




Mate E. Baranzuela Farfan
GERENTE
DNI- 41932537



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.

CLÁUSULA DÉCIMA 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 DECIMA 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: Urb. Jardín- Loma de Teodomiro S/N Sullana

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: Calle Chilaco S/N Distrito de Lancones, Provincia de Sullana y Departamento de Piura, correo electrónico: maytebarranzuela06@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 duplicado en señal de conformidad en la ciudad de Sullana a los 26 días del mes de abril de 2024.


DOMÉNICO L. MAGUINA LA TORRE
General de Brigada
Cmte Gral de la 1ra Brig Cab


Mate E. Barranzuela Farfan
GERENTE
DNI: 41932537

