

CONTRATO N°040-2020 EP/UE 0846
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2020 EP/UE N° 0846
(Primera Convocatoria)

"SERVICIO DE ALIMENTACION DE OO, TCOS Y SSOO DEL CUARTEL GENERAL DE LA 4ª
BRIGADA DE MONTAÑA

Conste por el presente documento, la contratación del **"SERVICIO DE ALIMENTACION DE OO, TCOS Y SSOO DEL CUARTEL GENERAL DE LA 4ª BRIGADA DE MONTAÑA"**, que celebra de una parte el EJERCITO DEL PERÚ - 4ª Brigada de Montaña en adelante **LA ENTIDAD**, con RUC N° 20131369124, con domicilio en el Jr. Alfonso Ugarte N° 255 -Puno, representada en este acto por el Señor General de Brigada Fernando RODRÍGUEZ HUANCUI, identificado con DNI N° 43347178 y de la otra parte la Empresa PROVEEDORES EL CARMEN DE: MARTA MAMANI CONDORI con RUC N° 10019910372, con domicilio legal Jr. Puno N°853 Barrio Pajcha -Huancane-Puno; debidamente representado por la señora Marta Mamani Condori identificado con DNI N° 01991037, a quien en adelante se le denominará **"EL CONTRATISTA"** en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha 20 de octubre del 2020, el Comité Selección adjudicó la BUENA PRO de la ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2020 EP/UE N° 0846, 1ra Convocatoria, para el **"SERVICIO DE ALIMENTACION DE OO, TCOS Y SSOO DEL CUARTEL GENERAL DE LA 4ª BRIGADA DE MONTAÑA"**, habiendo otorgado la BUENA PRO a nombre de la empresa PROVEEDORES EL CARMEN, con RUC 10019910372, debidamente representado por la señora Marta Mamani Condori identificado con DNI N° 01991037, la misma que esta publicada en el portal del SEACE, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato

CLAUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la Contratación **SERVICIO DE ALIMENTACION DE OO, TCOS Y SSOO DEL CUARTEL GENERAL DE LA 4ª BRIGADA DE MONTAÑA"**, conforme a las Especificaciones Técnicas de las bases CAPITULO III.

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	U/M	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
01	SERVICIO DE ALIMENTO PARA EL PERSONAL DE OO, TCOS Y SSOO DEL CUARTEL GENERAL DE LA 4ª BRIG. MTN.	Raciones	15,406	7.50	115,545.00
TOTAL					115,545.00

REQUERIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 4ta BRIGADA DE MONTAÑA

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**
Contratación del Servicio de Alimentación para el Personal de Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales del CUARTEL GENERAL de la 4ª Brigada de Montaña.
- FINALIDAD PÚBLICA**
El presente proceso de selección tiene como finalidad seleccionar a la persona natural o jurídica, que brinde la atención de alimentación y nutrición de calidad, segura y oportuna al Personal de Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales del CUARTEL GENERAL de la Entidad para el logro de sus metas institucionales y optimizar los niveles de eficiencia en el desempeño de sus deberes.

3. ANTECEDENTES

De acuerdo al Decreto Supremo N° 028-2017-EF, del 23 Feb 2017, donde se aprueba el monto por concepto de alimentación en aplicación de la Décima Disposición Complementaria Final del Decreto Legislativo N° 1132 y la Tercera Disposición Complementaria Final del Reglamento del citado Decreto Legislativo, aprobado mediante Decreto Supremo N° 013- 2013-EF.

FAX MULTIPLE N° 0249 T-13.A.2/SINTE, del 29 de Julio 2020; el SINTE Comunica Numero de Certificación de Crédito Presupuestal (CCP) por Concepto de Racionamiento para el Personal de Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales AF-2020.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

- Objetivo General

Contratar a una empresa que brinde el Servicio de Alimentación para el Personal de Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales del CUARTEL GENERAL de la 4a Brigada de Montaña, garantizando estándares óptimos de calidad.

- Objetivo Específico

- Garantizar la implementación logística y el abastecimiento de insumos suficientes para brindar una atención de calidad, oportuna y segura a los usuarios del servicio.
- Disponer de un equipo eficiente de recursos humanos profesionales y no profesionales quienes deben estar capacitados para sus respectivos puestos de trabajo.
- Establecer mecanismos de contingencias en caso de situaciones de desabastecimiento
- Contar con las certificaciones sanitarias emitidas por las autoridades competentes.

5. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

a) Capacidad Legal

- Requisito

Inscripción de los Registros Públicos, Constitución de la empresa, Certificado de Vigencia expedida no mayor a un (01) año, copia del Documento Nacional de Identidad del Representante Legal.

- Acreditación

Documento que acredite fehacientemente la representación de quien suscribe la oferta. En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.

Promesa de consorcio con firmas legalizadas en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones.

b) Experiencia del postor

- Requisito

Se evaluará considerando el monto facturado acumulado por el postor correspondiente a la actividad objeto del proceso, dos (02) veces el valor referencial. es importante señalar que la participación de los postores es a nivel nacional y no regional y asimismo la experiencia: sector público y privado.

- Acreditación

La experiencia se acreditará mediante copia simple de contratos u órdenes de servicio. Y su respectiva conformidad por la prestación efectuada; o cartas de recomendación de clientes que acreditan el buen servicio o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con Voucher de Depósito, Reporte de Estado de Cuenta, Cancelación en el Documento, entre otros.



PROVEEDORAS "EL CARACAZO"
MARTHA MARICEL CONDORE
DNI 01981037

6. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

6.1. Actividades

CONDICIONES BÁSICAS DEL SERVICIO ALMUERZO ALTERNATIVO

La composición del menú en el almuerzo es la siguiente:

- Entrada: Papa a la Huancaína, Ocopa arequipeña, ceviche de pescado, tamales con zarza criolla, ensalada rusa, solterito arequipeño y otros
- Sopas: sopa de casa - fideos - verduras - pollo - res, sopa de menestrón, sopa a la minuta, caldo de gallina o de pollo, crema de zapallo, aguadito de pollo, chupe de pescado, entre otros.
- Plato de fondo: Arroz de pollo, seco de res o de pollo, sudado de pescado, pescado a la chorrillana, lenteja con pescado frito, tallarín saltado, tallarín rojo con pollo, tallarín verde con bistec, mondonguito a la italiana, pollo al horno, pollo al sillao, estofado de res o pollo, lomo saltado, adobo de chancho, seco con frejoles, ají de gallina, pallares con pescado y otros; presentar dos alternativas.
- Refresco de frutas: Manzana, chicha morada, maracuyá, carambola cocona, piña y otros.
- Postre: Gelatina, arroz con leche, mazamorra, flan, budín y otros.

* Dichos datos son referenciales

El almuerzo constará en promedio entre 1,800 a 2,200 kilo calorías diarias.

- El concesionario deberá alternar los almuerzos a fin de equilibrar la nutrición, evitando el sobrepeso del personal.
- Almuerzo (lunes a domingo 12:30 - 14:00 Hrs., de acuerdo al FAX MULT N° 626 SINTE T-3.f.1/10.04)

NOTA: Toda, variación de horario de rancho se coordinará con 24 horas de anticipación.

PERSONAL PROPUESTO

Se requerirán mínimo 10 personas, de acuerdo al detalle siguiente:

- Un (01) Nutricionista
- Un (01) Administrador ó personal responsable que dirija, controle y supervise dicho servicio.
- Un (01) cocinero
- Dos (02) ayudantes de cocina
- Tres (03) mozos o servidores
- Dos (02) personal de limpieza

El personal anteriormente señalado, deberá contar con carnets de sanidad (fecha de expedición y vigencia), prueba COVID y deberán contar con un MÍNIMO DE UN (01) AÑO DE EXPERIENCIA DESEMPEÑÁNDOSE EN DICHAS ACTIVIDADES.

EQUIPAMIENTO

- Relación detallada del equipamiento básico solicitado por la entidad, el mismo que deberá contar con:
 - Equipamiento de cocina: una (01) cocina industrial de dos (02) hornillas (como mínimo), una (01) campana extractora, una (01) licuadora, un (01) procesador de alimentos, una (01) batidora, una (01) cafetera o similar y un (01) horno microondas.
 - Equipos de refrigeración y/o congelamiento: una (01) refrigeradora y una (01) congeladora.
 - Muebles y enseres: un (01) mostrador y/o vitrinas de exhibición de alimentos, una (01) mesa de trabajo de cocina de preferencia de acero inoxidable.
 - Menaje de cocina : juegos de cubiertos (mín 10 docenas), platos tendidos (mín 10 docenas) , platos con fondo (mín 10 docenas), platos de entrada (mín 10 docenas), vasos de vidrio para agua (mín 10 docenas), azucarera (mín 02 docenas), taza y plato para té (mín 10 docenas), servilleteros (mín 05



[Handwritten signature]

PROVEEDORES "EL CONDOR"
MARTHA MARCANI CONDORI
DNI 01991037



- docenas), manteles de mesa (20 unds) y otros entre olla e/tapa N° 50, olla e/tapa N° 38, olla e/tapa N° 32, teteras (03 unds), sartenes grandes y medianas (03 unds), tazones de acero inoxidable, cuchillos de acero inoxidable (04 unds), cucharón de acero inoxidable (03 unds) .
- Uniformes para el personal propuesto: mínimo 02 mudas, el uniforme deberá estar compuesto por camisa o blusa blanca, pantalón o falda blanca, mandil blanco o de color, protector bucal y cristina o gorro blanco.
 - Equipos y materiales para la limpieza y desinfección de los ambientes: lustradora o aspiradora industrial entre otros materiales básicos para la limpieza y desinfección del menaje de cocina y de los ambientes de los locales.
 - Breve descripción de procedimientos para la recepción de víveres, manipulación, preparación y conservación de alimentos preparados.
 - Breve descripción de procedimientos para el mantenimiento de la higiene, limpieza y salubridad (del personal, de ambientes y del mobiliario).
 - La prestación del servicio será en las instalaciones del casino SONCOWASI de la 4a Brigada de Montaña, sito en la esquina de jirón DEZA S/N – PUNO, razón por la cual se requiere que el contratista cuente con el requerido equipo, mobiliario y personal disponible para la atención de dicho servicio a tiempo completo.
 - Plazo de ejecución del servicio será de 04 meses aproximadamente, de lunes a domingo.
 - Fumigación bimestral de los ambientes.

CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO

Los servicios solicitados para la preparación de las raciones de alimentos (listado de alternativas de almuerzo) deberán ser formuladas por un profesional nutricionista habilitado y acreditado (copia simple del título profesional) con una experiencia mínima laboral de un (01) año en la prestación de servicios de alimentación, lo que también deberá ser acreditado para el personal propuesto que brindara directamente dicho servicio con las respectivas constancias o certificados de trabajo.

- La prestación del servicio solicitado se realizará bajo las mejores condiciones higiénico - sanitarias de los ítems ofertado.
- De acuerdo a la Directiva N° 004 de la OGRE indica: "la administración de los bienes inmuebles, arrendamiento, constitución de usufructo, servidumbre y cesión en uso no deben generar costos operativos..." por lo mencionado se dará en uso la instalación de la 4ª Brigada de Montaña sin costo alguno pero el monto del consumo por Agua y Luz deberá ser asumido por el postor ganador, de acuerdo al consumo que hiciera en coordinación con la Entidad.
- El postor deberá realizar la prestación del servicio solicitado en las instalaciones del casino SONCOWASI de la 4a Brigada de Montaña, sito en la esquina del jirón Deza S/N - PUNO, en los horarios establecidos por un periodo aproximado de cuatro (04) meses aproximadamente o hasta ejecutar la totalidad del monto total contratado, teniendo en consideración que las cantidades de raciones por cada ítem son aproximadas, por lo que la Entidad solo cancelara las raciones efectivamente ejecutadas o consumidas.
- La atención del servicio de alimentación es para un promedio aproximado de: Cuartel General 15,406 raciones/día sin embargo se deberá tener en cuenta que el número de raciones/día puede variar de acuerdo a mayores o menores necesidades por parte de la Entidad.
- El postor brindará el servicio de alimentación en las instalaciones de la Entidad, motivo por el cual el postor deberá precisar el equipo y mobiliario mínimo que dispone de acuerdo a lo solicitado en las Bases para brindar el servicio ofertado.
- La prestación del servicio de alimentación, deberá tener en cuenta las consideraciones específicas siguientes:

PROVEEDORES "EL CARTÓN"
MARTA MARAFI CONDORI
DNI 01991037

DEL ALMUERZO

1. El almuerzo será servido a los comensales dos tipos de atención: con mozos y autoservicio de acuerdo a la necesidad de la entidad en determinado momento; cuando se emplee la modalidad de autoservicio los mozos se desempeñarán como servidores. De acuerdo a las normas de salubridad que se está empleando por el COVID 19-“Protocolo Sanitario de operación ante el COVID -19 para restaurantes y servicios afines en modalidad de atención en salón” fue aprobado la RESOLUCION MINISTERIAL N°208-2020- Produce del 13 julio del 2020 , y estas son sus principales disposiciones:

- Grupos familiares de 8 personas podrán compartir una mesa en salón
- Grupos familiares de 2 personas podrán sentarse juntas en la barra.
- Indicar a los clientes que el retiro de la mascarilla debe realizarse al momento de consumir los alimentos ,posterior a ello deben volver a colocársela.

2. Las raciones del almuerzo deberán realizarse bajo estándares nutricionales según normas internacionales FAO/OMS, de manera que se cuente nutricionalmente con una dieta balanceada.
3. Asimismo, deberán llegar a los comensales en las mejores condiciones de calidad e inocuidad en aplicación a lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA.
4. Las raciones de alimentos deberán ser preparadas por personal con experiencia en el rubro acreditado con Carnet Sanitarios, el cual será renovado cada dos (02) meses.
5. El Comité de Conformidad del Servicio estará facultado para verificar y supervisar, cuantas veces lo crea necesario, el cumplimiento del servicio de alimentación.
6. En la preparación de las raciones deberán considerarse carnes rojas, aves y pescados.
7. Todos los alimentos deberán cumplir las normas higiénico-sanitarias aplicables a cada uno de las fuentes de abastecimiento formales, acreditado con los comprobantes de pago a solicitud de la Entidad.
8. El uso de grasas y aceites deberán ser de procedencia 100% vegetal y de una sola aplicación (no reciclado), los que deberán ser de marcas reconocidas y originales de fábrica.
9. Los granos, cereales, menestras y condimentos deberán de ser de calidad superior, así como los embutidos con registro sanitario y de marca reconocida.
10. La programación del almuerzo del día, deberá ser ubicado en un lugar visible para conocimiento de los usuarios.
11. Deberá existir variabilidad en la programación de almuerzos servidos, no debiendo repetirse en un periodo de quince días, salvo autorización previa.

MEJORA:

12. Otorgar almuerzo los sábados, domingos y feriados al servicio (Jefe seguridad , Puesto de Comando (03), Oficial de permanencia, adjunto Oficial de Permanencia, Oficial de día, Cecom, Villa Militar y al Servicio del G-2.
13. Realizar un almuerzo tipo buffet como mínimo 8 tipos cada dos meses para celebrar los cumpleaños del personal militar tipo bienestar de la 4ta Brigada de Montaña



[Handwritten signature]

PROVEEDORES "EL CARPIN"
MARTHA MARQUEZ COMODORI
DNI 01991007



PROVEEDORES "EL CARDEN"
MARTA MAZARURI CONDORI
DNI 01991037

La programación semanal del menú

1. La programación semanal del menú normal y menú dieta deberán ser entregadas a la Entidad, la cual no podrá ser repetida hasta dentro de siete (07) días y no deberán ser cambiados una vez por la entidad.
2. Los productos cárnicos, en todas sus formas, deberán ser carne de primera calidad, para lo cual deberán contar con certificado correspondiente, de acuerdo a lo establecido en la Ley General de Salud, sus modificaciones y reglamento.
3. Para el caso de pescados se utilizará diferentes variedades, que podrán ser: corvina, toyo, cojinova, bonito, trucha y pejerrey.
4. Cuando se programe en el menú carne de ave como plato fuerte, se deberá considerar únicamente pechuga y pierna (encuentro y pierna); de ninguna manera deberán incluir alas, cuello, espinazo, etc.
 - Se entregarán dos tipos de carne por día o en su defecto que no exceda el gramaje diario.
 - Peso sugerido. 150 gr
 - Considerar: zapallo, apio, col, zanahoria, betarraga, grano de choclo, vanita, poro y otros.
 - Considerar: frijol panamito, frijol canario, alverjita verde, lenteja, garbanzo y otros.
5. Los refrescos a base de frutas, deberán ser preparados con fruta natural y utilizando agua tratada hervida o tratada temperada, debiendo servirse bebidas según la estación. Las infusiones deben ser preparadas con agua tratada y temperatura al tiempo.
6. Deberán utilizarse las especies y condimentos necesarios para la elaboración de los menús.
7. La preparación diaria del menú deberá ser con tres alternativas (dos tipos de entradas, tres platos de fondo y dos bebidas), de acuerdo al pedido programado por la entidad y de manera que el comensal pueda escoger una opción de cada uno.
 - Menú normal:
 - Una entrada ó una sopa
 - Un plato de fondo
 - Bebida
 - Postre a escoger
 - Menú dietético:
 - Una entrada ó una sopa dieta
 - Un plato de fondo
 - Bebida
 - Postre a escoger:
8. Se preparará únicamente menú dietético, para aquel personal que deba evitar comidas con alto contenido de grasas y azúcar, por razones médicas, (previa comunicación del G-1 de la 4ta Brig Mtñ).
9. La entidad, a través del Jefe de personal (G-1), está facultada para tomar muestras de alimentos en cualquier etapa del proceso de elaboración de estos y verificar los pesos, calidad y cantidad, así como las condiciones de salubridad; así mismo, podrá solicitar exámenes bromatológicos que fuera necesarios. Debiendo de llevar un registro donde se anotarán las novedades del caso.
10. La entidad (G-1) elaborará periódicamente encuestas nutricionales, para detectar el grado de aceptabilidad de los alimentos y subsanar las observaciones, de esta manera brindar una mejor atención al personal.
11. Bajo ningún motivo se deberá de preparar ningún tipo de alimento o insumo con antelación que permita oxidación y/o altere el valor nutricional:

Information nutritional

- Características organolépticas de los alimentos.
- Flujo de aportaciones dietética
- Diagrama alimentario considerando el menú normal.
- Reglas de oro de la OMS (10 Reglas fundamental).



El postor que obtenga la Buena pro, para la firma del contrato deberá presentar un Plan de trabajo del servicio de alimentación, el cual contemple el cumplimiento de los términos de referencia de las bases administrativas.

Para tal efecto, el plan de trabajo deberá contener como mínimo, los siguientes aspectos:

1. Entrega semanal de la programación del menú a la entidad con dos días de anticipación, para su aprobación por parte de la entidad.
2. Anticipación (en 02 días) requerida por el contratista para que la entidad (G-1) solicite menús especiales, dietas especiales, etc.

Metodología para el control de atención de raciones por parte del contratista.

DE LA SUPERVISIÓN

El Comité de Conformidad del servicio formulará mensualmente el acta correspondiente y la conformidad correspondiente de no existir observaciones, asimismo de ser el caso efectuara inspecciones de manera inopinada a fin de verificar la conformidad del servicio, por lo que de existir observaciones durante la prestación del servicio (respecto a la calidad, variedad, cantidad, higiene - limpieza, orden y atención del servicio) se consignara un acta de observaciones, la misma que se hará de conocimiento al Jefe del Departamento de Logística (Negociado de Abastecimiento), para que se adopten las medidas del caso en función a las penalidades establecidas por la ENTIDAD.

BIOSEGURIDAD

1. El personal que va a laborar debe tener su prueba rápida COVID.
2. El proveedor ganador debe cumplir con lo establecido en la NTS N° 142 MINSA/DIGESA Norma Sanitaria para Restaurantes y Afines.
"A la firma del contrato el postor que obtenga la buena pro, presentará como parte de la documentación para la firma de contrato..."; la acreditación SISCOVID se determina en el DS N° 117-2020 – PCM, Decreto Supremo que: "aprueba la Fase 3 de la Reanudación de Actividades Económicas dentro del marco de declaratoria de emergencia sanitaria nacional..."; las empresas deberán elaborar "Plan para vigilancia, prevención y control del COVID-19 en el trabajo", lo cual el postor ganador también debe presentar.
3. Uso de equipos de protección del personal (EPP) – Guantes, cofia, mascarillas, lentes de protección y delantales plásticos.
4. Al ingresar al recinto debe contar con un lavatorio, jabón líquido y papel toalla, para una mayor higiene del personal.
5. Tomar la temperatura y desinfección de zapatos.
6. Antes de las actividades lavarse y desinfectarse las manos, colocarse la indumentaria para la elaboración de los platillos, evitar tocarse.
7. Cocinas con estrictos protocolos de limpieza.

PROVEEDORES "EL CARPIN"
MARTHA MAGALI CONDORI
DNI 01991037

DEL PERSONAL

1. La atención será con personal debidamente uniformado (mozos) y acreditado con sus respectivos Carnets Sanitarios
2. El personal de cocina vestirá con mandiles, guantes, mascarilla y gorra, la

misma exigencia es para el personal que servirá los alimentos.

3. Todo el personal que participan en la cocina, atención a comensales y administración, deberá contar con su respectivo CARNET DE SANIDAD VIGENTE y LEGIBLES, otorgado por la Municipalidad correspondiente. Así mismo, deberán portar sus documentos personales.
4. El trato a brindar deberá ser amable, atento y con respeto.

RESPONSABILIDAD POR EL SERVICIO

- Es obligación de la empresa contratada proporcionar al usuario la relación nominal de todo su personal al inicio del servicio y de aquellos que hayan sido retirado por medida disciplinaria, rotación, cese, etc., cada vez que se produzca.
- Los costos directos e indirectos en que se incurren para la prestación del servicio son de exclusiva responsabilidad y competencia de la Empresa Contratista.



La empresa ganadora de la buena pro será responsable de asumir las obligaciones que contraiga con su personal, sean estas laborales, personales o de cualquier otra naturaleza, estando eximido la 4a Brigada de Montaña (Sección Abastecimiento) de toda responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones o muerte por algunos de los trabajadores de la empresa ganadora, o de terceras personas; que pudieran ocurrir durante la prestación del servicio; así como, de la responsabilidad penal que pueda derivarse de ellas. Estos riesgos deberán ser cubiertos íntegramente por un Seguro laboral pagado por el contratista que deberá tener vigencia durante el plazo del contrato.

FALTAS Y PENALIDADES

El proveedor del servicio subsanará las faltas y/o observaciones encontradas en un plazo no mayor (02) días calendario y si no son levantadas en dicho plazo el Jefe del Departamento de Logística (Negociado de Abastecimiento), a parte de la aplicación de las Penalidades respectivas por incumplimiento en las especificaciones técnicas se procederá a la denuncia a las autoridades sanitarias competentes y ante el Órgano Supervisor de las Contrataciones del Estado. En el caso que el administrador del proveedor del servicio se rehúse a firmar el Acta de Verificación, se tomarán las medidas necesarias para registrar el acto.

La 4a Brigada de Montaña, designa al área y/o persona(s) responsables del control del Servicio de Alimentación para tal fin se establece una escala de faltas y sanciones:

Se considera como "faltas" lo siguiente:

- Aquellas que involucran parte de la manipulación, preparación y presentación de alimentos terminados.
- Por el incumplimiento de las responsabilidades asumidas por el contratista.
- Existencia de un brote por intoxicación alimentaria.

TIPIFICACION DE LAS PENALIDADES Y FALTAS

De acuerdo al Art. 132° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, se presenta adicionalmente las siguientes faltas y sus respectivas penalidades (Art. 134 OTRAS PENALIDADES)

FALTAS MODERADAS:

Previas a la preparación del alimento:

- a. Incumplimiento de la norma del manipulador de alimentos.
- b. Incumplimiento en el horario de dispensación de las raciones alimenticias.
- c. Deficiencia y/o ausencia de condiciones higiénicas del

PROVEEDORES "EL CARPÓN"
MARTHA MAGALI CONDORI
DNI 01991037



- proceso de: preparaciones y/o distribución de alimentos.
- d. Incumplimiento con el plan de higiene y fumigaciones.
 - e. Falla del servicio de aseo y limpieza de las instalaciones donde se elabora y sirve los alimentos.
 - f. Vajilla y cubiertos: presentación inadecuada y número inferior a lo solicitado.
 - g. Incumplimiento en el uso instrumentos de identificación e indumentaria completa del personal que labora en las diferentes áreas del servicio de alimentación
 - h. Presencia de equipo inoperativo y/o sin mantenimiento.
 - i. No mantener reservada las mesas para los comensales de la Entidad contratante en el horario establecido evidenciándose una prioridad de atención a terceros.

DEL ALIMENTO TERMINADO:

- a. Existencia de reclamos documentados y verificables de un mínimo de dos comensales en un mismo tipo de almuerzo.
- b. Incumplimiento en un mismo tipo de almuerzo
- c. Fallas en el cálculo de provisión de alimentos para el número de comensales programados.
- d. Fallas en la evaluación, cualitativa, características organolépticas (color, olor, sabor, textura)
- e. Incumplimiento del número mínimo de personal requerido para la prestación del servicio.
- a. No brindar atención prioritaria a los comensales de la Entidad que ha contratado sus servicios.

FALTAS GRAVES:

- a. Contaminación física, biológica y/o química de los preparados alimentarios siendo indispensable la evidencia física, del material con verificación en presencia del representante de la Subgerencia de Personal y/o persona(s) responsables del control del Servicio de Alimentación, y representante de la CONTRATISTA (deberá presentarse un informe de queja por el afectado).
- b. La presencia macroscópica de material extraño dentro de los preparados alimenticios como: cabellos, papel, hilos plásticos, insectos, gusanos, hongos, vidrios entre otros; sólo necesitará la evidencia física con la verificación del personal asignado del área y/o persona(s) responsables del control designados por la entidad contratante y previo informe por parte del comensal dirigido al Departamento de Abastecimiento (Sección Logística).
- c. La acumulación de 03 (tres) faltas moderadas.
- d. Que un trabajador esté laborando teniendo heridas o padezca enfermedad respiratoria o enfermedad diarreica.
- e. Incumplimiento del contenido calórico proteico y de la dilución de las preparaciones debidamente confirmada por el personal asignado de la Subgerencia de personal y/o persona(s) responsables del control de la entidad contratante, con levantamiento de acta debidamente firmada por las partes.

NOTA: El Comité de Constatación del servicio realizará un informe mensual de las faltas presentadas si es que hubiese, y será derivado a la Sección de Ejecución Contractual, para la ejecución de las penalidades, de ser el caso.

PENALIDADES

Penalidades por falta moderada:

- Por 01 (una) falta moderada en el mes se descontará el 1% del total a facturar al mes.
- Por 02 (dos) faltas moderadas en un mes se descontará 3% del total a facturar al mes.
- Por 03 (tres) faltas moderadas en un mes se descontará 5% del total a facturar al mes.
- Por la acumulación de 04 (cuatro) faltas moderadas en un mes se considerará como una falta grave.

PROVEEDORES "EL CARPIN"
MARTHA MARGARITA CONDORI
DNI 01991037



Penalidades por Falta Grave:

- Por 01 (una) falta grave se descontará el 10% de total a facturar en el mes.
- Por 02 (dos) faltas graves en un mes se dará por resuelto el contrato.

6.2 Lugar y plazo de prestación del servicio

LUGAR

El lugar del servicio será de acuerdo al siguiente detalle:

- Cuartel General - en las instalaciones del casino SONCOWASI de la 4a Brigada de Montaña – Puno

CLAUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a **CIENTO QUINCE MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO CON 00/100 SOLES (S/. 115,545.00)**, que incluye todos los impuestos de la Ley.

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	U/M	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
01	SERVICIO DE ALIMENTO PARA EL PERSONAL DE OO, TCOS Y SSOO DEL CUARTEL GENERAL DE LA 4ª BRIG MTÑ.	Raciones	15,406	7.50	115,545.00
TOTAL					115,545.00

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 la ejecución del servicio materia del presente contrato.

CLAUSULA 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 de 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 siguiente de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba acaso 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 pago mediante abono directo en la cuenta interbancaria de **EL CONTRATISTA** según código de cuenta interbancaria **CCI N° 009-405-207047247148-22 del Banco Scotiabank** a nombre de **MAMANI CONDORI MARTA**, que se comunica a la **ENTIDAD** mediante carta de autorización, previa conformidad y presentación de los documentos siguientes:

- Factura
- Orden de servicio
- Acta de conformidad



CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es en días calendarios, el mismo que se computa a partir del día siguiente de la recepción de la orden de servicio que se notificara al correo consignado.

CLAUSULA 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.

CLAUSULA SETIMA: GARANTIAS

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

De fiel cumplimiento del contrato: a través de una constancia REMYPE emitida por el Ministerio de Trabajo a nombre de la empresa ROVEEDORES EL CARMEN cuyo presentante es la Señora MAMANI CONDORI MARTA de encontrarse inmersos en la legislación de las micro y pequeñas empresas, y según lo establecido en el numeral 149.4 del artículo N° 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado: *"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 fi el 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..."* 149.5 *"La retención se efectúa durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo"*

CLAUSULA OCTAVA: EJECUCION DE GARANTIAS 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 en el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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 RECEPCION Y CONFORMIDAD de servicio quienes deben verificar el cumplimiento de la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales (términos de referencias).

De existir observaciones, LA ENTIDAD debe comunicar las mismas a EL 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 las subsanaciones a realizar el plaza para subsanar no puede ser menor a cinco(05)ni mayor quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, el CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATACIONES periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En ese supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

PROVEEDORAS "EL CARMEN"
MARTA MAMANI CONDORI
DNI: 01991067

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los servicios 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 UNDÉCIMA: 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 DUODÉCIMA: 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.

CLAUSULA DÉCIMO TERCERA: 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:

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

Donde:

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

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

Se 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.

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.



[Handwritten signature]

PROVEEDORAS "EL CARREZIN"
MARTA MARQUEZ CONDORI
DNI 01991067

CLÁUSULA DÉCIMO CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el literal d), inciso 32.3 de los artículos 32 ° y 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 QUINTA: 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 SEXTA: 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 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 comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

CLÁUSULA DÉCIMO SÉTIMA: 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 OCTAVA: 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 el 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 derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 244° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado mediante, 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.

PROVEEDORAS "EL CONDOR"
MARTA MARQUEL CONDORI
DNI 01991007

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 DÉCIMO NOVENA: 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 VIGÉSIMA: 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: Jr. Alfonso Ugarte N° 255 CUARTEL GENERAL DE LA 4ª BRIGADA DE MONTAÑA

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: con domicilio legal en Jr Puno N°853-Barrio Pajcha-HUANCANE, con número de teléfono: 938163359
CORREO ELECTRONICO: elcarmen_hne@hotmail.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 triplicado en señal de conformidad en la ciudad de Puno a los 23 días del mes de octubre del 2020.

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

PROVEEDORES “EL CARMEN”
Marta Mamani Condori
MARTA MAMANI CONDORI
DNI 01991037

MARTA MAMANI CONDORI
DNI N° 01991037
REPRESENTANTE LEGAL



0-307922268-A+
FERNANDO RODRIGUEZ HUANQUI
GRAL BRIG
Comandante General de la 4a Brig Mñ