

SEMUC/DICON/DAF/RRPP/D. [Signature] /MCC

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS

“SERVICIO DE BANQUETERÍA PARA EVENTOS
DE LA MUNICIPALIDAD DE PUENTE ALTO”

“MUNICIPALIDAD DE PUENTE ALTO

A

LAURA ROSA BERRÍOS GONZÁLEZ”

En Puente Alto, a 11 de marzo de 2016, comparecen, por una parte, la **MUNICIPALIDAD DE PUENTE ALTO**, persona jurídica de derecho público, RUT N°69.072.100-7, representada por su Alcalde don **GERMÁN CODINA POWERS**, chileno, cédula de identidad nacional N° 14.435.850-3, casado, administrador público, ambos domiciliados en Avenida Concha y Toro N° 1.820 de esta comuna, en adelante indistintamente “el Mandante” o “la Municipalidad” y por la otra doña **LAURA ROSA BERRÍOS GONZÁLEZ**, chilena, cédula nacional de identidad 5.269.957-6, casada, banquetera, domiciliada en calle Las Orquídeas N° 3309, comuna de Puente Alto, en adelante “el Proveedor”, entre los cuales se ha convenido lo siguiente:

PRIMERO.- ANTECEDENTES

El Decreto Exento N° 1894 de fecha 28 de diciembre de 2016, que llama a Licitación Pública para contratar la obra denominada “**Servicio de Banquetería para Eventos de la Municipalidad de Puente Alto**” a través de la plataforma www.mercadopublico.cl bajo la ID:2423-80-LR15; Bases Administrativas; Informe de Comisión Evaluadora de fecha 24 de febrero de 2016, el cual sugiere la adjudicación de la individualizada licitación al oferente Laura Berríos González; Certificado N° 71-C de la Secretaría Concejo Municipal, de fecha 26 de febrero de 2016, el cual certifica el acuerdo alcanzado por el Honorable Concejo Municipal que aprueba la adjudicación de la licitación pública a la oferente doña Laura Berríos González; Certificado de Disponibilidad Presupuestaria para Municipios; Decreto Exento N° 310 de fecha 10 de marzo de 2016 que adjudica la licitación en los términos allí establecidos; Acta de adjudicación informada en el portal con fecha 11 de marzo de 2013; Memorándum Interno N° 2102-46, de fecha 11 de marzo de 2016 procedente de la Secretaría Comunal de Planificación hacia la Dirección de Asesoría Jurídica y recepcionado por ésta última con igual fecha. *AL*

SEGUNDO.- CONTRATO

Conforme a los antecedentes señalados, por el presente instrumento, la **Municipalidad de Puente Alto**, representada por su Alcalde don **GERMÁN CODINA POWERS**, viene en contratar a doña **LAURA ROSA BERRÍOS GONZÁLEZ**, para la prestación del servicio de “Servicio de Banquetería para Eventos de la Municipalidad de Puente Alto”.

El contrato se regirá bajo la modalidad de oferta a precio unitario y sin intereses ni reajustes, de acuerdo a las Bases Técnicas.

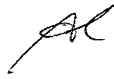
TERCERO.- PRECIO

El precio del contrato será por un monto de **\$300.000.000 impuesto incluido**, de acuerdo a los precios unitarios netos a continuación descritos:

ÍTEM	Producto Ofertado	Precio Netos \$
1	Cazuela de Ave en plato de greda (1/4 de Pollo, papas, zapallo, choclo) para 15 personas	45,000
2	Cazuela de Ave en plato de greda (1/4 de Pollo, papas, zapallo, choclo) para 50 personas	145,000
3	Cazuela de Ave en plato de greda (1/4 de Pollo, papas, zapallo, choclo) para 100 personas	285,000
4	Cazuela de Vacuno en plato de greda (1 porción de carne 250 G., papas, zapallo, choclo) para 15 personas	50,000
5	Cazuela de Vacuno en plato de greda (1 porción de carne 250 G., papas, zapallo, choclo) para 50 personas	157,000
6	Cazuela de Vacuno en plato de greda (1 porción de carne 250 G., papas, zapallo, choclo) para 100 personas	300,000
7	Carne a la cacerola (Chocillo 250 G) para 15 personas	50,000
8	Carne a la cacerola (Chocillo 250 G) para 50 personas	157,000
9	Carne a la cacerola (Chocillo 250 G) para 100 personas	300,000
10	Carne a la cacerola (Plateada 250 G) para 15 personas	50,000
11	Carne a la cacerola (Plateada 250 G) para 50 personas	157,000
12	Carne a la cacerola (Plateada 250 G) para 100 personas	300,000
13	Carne a la cacerola (Punta Ganso 250 G) para 15 personas	50,000
14	Carne a la cacerola (Punta Ganso 250 G) para 50 personas	157,000
15	Carne a la cacerola (Punta Ganso 250 G) para 100 personas	300,000
16	Carne a la cacerola (Abastero 250 G) para 15 personas	45,000
17	Carne a la cacerola (Abastero 250 G) para 50 personas	145,000
18	Carne a la cacerola (Abastero 250 G) para 100 personas	285,000
19	Carne Asada Lomo liso (250 g) para 15 personas	50,000
20	Carne Asada Lomo liso (250 g) para 50 personas	160,000
21	Carne Asada Lomo liso (250 g) para 100 personas	310,000
22	Carne Asada Lomo liso (300 g) para 15 personas	55,000
23	Carne Asada Lomo liso (300 g) para 50 personas	180,000
24	Carne Asada Lomo liso (300 g) para 100 personas	350,000
25	Carne Asada Lomo Vetado (250 g) para 15 personas	55,000
26	Carne Asada Lomo Vetado (250 g) para 50 personas	180,000
27	Carne Asada Lomo Vetado (250 g) para 100 personas	350,000
28	Carne Asada Lomo Vetado (300 g) para 15 personas	60,000
29	Carne Asada Lomo Vetado (300 g) para 50 personas	195,000
30	Carne Asada Lomo Vetado (300 g) para 100 personas	390,000
31	Pollo Asado (1/4 Trutro) para 15 personas	19,000
32	Pollo Asado (1/4 Trutro) para 50 personas	61,000
33	Pollo Asado (1/4 Trutro) para 100 personas	110,000

AC

34	Pollo Asado (1/4 Pechuga) para 15 personas	19,000
35	Pollo Asado (1/4 Pechuga) para 50 personas	61,000
36	Pollo Asado (1/4 Pechuga) para 100 personas	110,000
37	Pollo al Jugo (1/4 Trutro) para 15 personas	23,500
38	Pollo al Jugo (1/4 Trutro) para 50 personas	76,000
39	Pollo al Jugo (1/4 Trutro) para 100 personas	140,000
40	Pollo al Jugo (1/4 Pechuga) para 15 personas	23,500
41	Pollo al Jugo (1/4 Pechuga) para 50 personas	76,000
42	Pollo al Jugo (1/4 Pechuga) para 100 personas	140,000
43	Pastel de choclo Pollo (plato de greda 300 CC) para 15 personas	37,500
44	Pastel de choclo Pollo (plato de greda 300 CC) para 50 personas	125,000
45	Pastel de choclo Pollo (plato de greda 300 CC) para 100 personas	230,000
46	Pastel de choclo Pollo (plato de greda 500 CC) para 15 personas	45,000
47	Pastel de choclo Pollo (plato de greda 500 CC) para 50 personas	150,000
48	Pastel de choclo Pollo (plato de greda 500 CC) para 100 personas	280,000
49	Pastel de choclo Carne (plato de greda 300 CC) para 15 personas	42,000
50	Pastel de choclo Carne (plato de greda 300 CC) para 50 personas	140,000
51	Pastel de choclo Carne (plato de greda 300 CC) para 100 personas	260,000
52	Pastel de choclo Carne (plato de greda 500 CC) para 15 personas	48,000
53	Pastel de choclo Carne (plato de greda 500 CC) para 50 personas	160,000
54	Pastel de choclo Carne (plato de greda 500 CC) para 100 personas	300,000
55	Porotos granados para 15 personas	37,500
56	Porotos granados para 50 personas	115,000
57	Porotos granados para 100 personas	200,000
58	Porción Papas Cocidas para 15 personas	3,700
59	Porción Papas Cocidas para 50 personas	12,250
60	Porción Papas Cocidas para 100 personas	19,500
61	Porción Papas Salteadas para 15 personas	4,500
62	Porción Papas Salteadas para 50 personas	15,000
63	Porción Papas Salteadas para 100 personas	26,000
64	Porción Papas Fritas para 15 personas	12,000
65	Porción Papas Fritas para 50 personas	40,000
66	Porción Papas Fritas para 100 personas	70,000
67	Porción Arroz para 15 personas	9,000
68	Porción Arroz para 50 personas	30,000
69	Porción Arroz para 100 personas	40,000
70	Porción Puré para 15 personas	12,000
71	Porción Puré para 50 personas	40,000
72	Porción Puré para 100 personas	60,000
73	Sopa de pollo para 15 personas	12,000
74	Sopa de pollo para 50 personas	40,000
75	Sopa de pollo para 100 personas	60,000
76	Sopa de carne para 15 personas	13,500
77	Sopa de carne para 50 personas	45,000
78	Sopa de carne para 100 personas	70,000
79	Porción ensalada 1 pp (tomate, lechuga, porotos verdes, palta, betarraga) para 15 personas	13,000
80	Porción ensalada 1 pp (tomate, lechuga, porotos verdes, palta, betarraga) para 50 personas	41,000





Puente Alto
MUNICIPALIDAD

81	Porción ensalada 1 pp (tomate, lechuga, porotos verdes, palta, betarraga) para 100 personas	80,000
82	Porción ensalada surtidaplato ovalado de 6 - 10 pp (tomate, lechuga, porotos verdes, palta, betarraga) para 15 personas	40,000
83	Porción ensalada surtidaplato ovalado de 6 - 10 pp (tomate, lechuga, porotos verdes, palta, betarraga) para 50 personas	130,000
84	Porción ensalada surtidaplato ovalado de 6- 10 pp (tomate, lechuga, porotos verdes, palta, betarraga) para 100 personas	240,000
85	Empanadas Pino (250 g.) para 15 personas	11,200
86	Empanadas Pino (250 g.) para 50 personas	37,250
87	Empanadas Pino (250 g.) para 100 personas	75,000
88	Empanadas Pino (400 g.) para 15 personas	12,700
89	Empanadas Pino (400 g.) para 50 personas	42,250
90	Empanadas Pino (400 g.) para 100 personas	95,000
91	Empanadas Pino Coctel para 15 personas	4,000
92	Empanadas Pino Coctel para 50 personas	12,500
93	Empanadas Pino Coctel para 100 personas	22,000
94	Empanadas Queso Grande para 15 personas	11,750
95	Empanadas Queso Grande para 50 personas	39,750
96	Empanadas Queso Grande para 100 personas	69,750
97	Empanadas Queso Mediana para 15 personas	10,250
98	Empanadas Queso Mediana para 50 personas	35,000
99	Empanadas Queso Mediana para 100 personas	60,000
100	Empanadas Queso Coctel para 15 personas	3,750
101	Empanadas Queso Coctel para 50 personas	12,250
102	Empanadas Queso Coctel para 100 personas	21,750
103	Tapaditos (pollo palta) para 15 personas	3,000
104	Tapaditos (pollo palta) para 50 personas	11,750
105	Tapaditos (pollo palta) para 100 personas	20,750
106	Tapaditos (carne tomate) para 15 personas	3,750
107	Tapaditos (carne tomate) para 50 personas	11,750
108	Tapaditos (carne tomate) para 100 personas	20,750
109	Sandwich Pan Marraqueta (aliado jamón - queso) para 15 personas	10,000
110	Sandwich Pan Marraqueta (aliado jamón - queso) para 50 personas	32,000
111	Sandwich Pan Marraqueta (aliado jamón - queso) para 100 personas	60,000
112	Sandwich Pan Hallulla (aliado jamón - queso) para 15 personas	10,000
113	Sandwich Pan Hallulla (aliado jamón - queso) para 50 personas	32,000
114	Sandwich Pan Hallulla (aliado jamón - queso) para 100 personas	60,000
115	Sandwich Pan Frica (aliado jamón - queso) para 15 personas	12,000
116	Sandwich Pan Frica (aliado jamón - queso) para 50 personas	37,000
117	Sandwich Pan Frica (aliado jamón - queso) para 100 personas	70,000
118	Kuchen (Manzana o Durazno o Frutilla) 1,5 Kg. para 15 personas	3,750
119	Kuchen (Manzana o Durazno o Frutilla) 1,5 Kg. para 50 personas	12,250
120	Kuchen (Manzana o Durazno o Frutilla) 1,5 Kg. para 100 personas	19,750
121	Kuchen (Manzana o Durazno o Frutilla) 800 g. para 15 personas	3,000
122	Kuchen (Manzana o Durazno o Frutilla) 800 g. para 50 personas	9,950
123	Kuchen (Manzana o Durazno o Frutilla) 800 g. para 100 personas	17,750

AL

AV. Concha y Toro 1820
Tel: 2 2810 1600
2 2810 1700
Casilla 9
Puente Alto



Puente Alto
MUNICIPALIDAD

124	Pan de Pascua 500 g. para 15 personas	3,700
125	Pan de Pascua 500 g. para 50 personas	12,250
126	Pan de Pascua 500 g. para 100 personas	23,000
127	Pan de Pascua 1 Kg. para 15 personas	5,500
128	Pan de Pascua 1 Kg. para 50 personas	18,500
129	Pan de Pascua 1 Kg. para 100 personas	35,000
130	Pan de Pascua 1,2 Kg. para 15 personas	5,800
131	Pan de Pascua 1,2 Kg. para 50 personas	19,500
132	Pan de Pascua 1,2 Kg. para 100 personas	37,000
133	Café (taza) para 15 personas	5,250
134	Café (taza) para 50 personas	17,500
135	Café (taza) para 100 personas	30,000
136	Té (taza) para 15 personas	5,250
137	Té (taza) para 50 personas	17,500
138	Té (taza) para 100 personas	30,000
139	Leche (taza) para 15 personas	5,250
140	Leche (taza) para 50 personas	17,500
141	Leche (taza) para 100 personas	33,000
142	Chocolate caliente (Taza) para 15 personas	6,000
143	Chocolate caliente (Taza) para 50 personas	20,000
144	Chocolate caliente (Taza) para 100 personas	38,000
145	Bebidas (coca-cola, fanta, sprite) 1 vaso (250 cc) para 15 personas	6,000
146	Bebidas (coca-cola, fanta, sprite) 1 vaso (250 cc) para 50 personas	19,000
147	Bebidas (coca-cola, fanta, sprite) 1 vaso (250 cc) para 100 personas	37,000
148	Jugos naturales (naranja, frutilla, damasco) 1 vaso (250 cc) para 15 personas	9,000
149	Jugos naturales (naranja, frutilla, damasco) 1 vaso (250 cc) para 50 personas	30,000
150	Jugos naturales (naranja, frutilla, damasco) 1 vaso (250 cc) para 100 personas	55,000
151	Torta Lúcumá para 100 personas	34,750
152	Torta Lúcumá para 80 personas	29,750
153	Torta Lúcumá para 60 personas	27,750
154	Torta Lúcumá para 50 personas	24,750
155	Torta Lúcumá para 40 personas	18,750
156	Torta Lúcumá para 30 personas	15,750
157	Torta Manjar para 100 personas	34,750
158	Torta Manjar para 80 personas	29,750
159	Torta Manjar para 60 personas	27,750
160	Torta Manjar para 50 personas	24,750
161	Torta Manjar para 40 personas	18,750
162	Torta Manjar para 30 personas	15,750
163	Postre Macedonia para 15 personas	6,000
164	Postre Macedonia para 50 personas	20,000
165	Postre Macedonia para 100 personas	35,000
166	Postre Huesillos para 15 personas	6,750
167	Postre Huesillos para 50 personas	22,500
168	Postre Huesillos para 100 personas	40,000
169	Postre Leche asada para 15 personas	7,500
170	Postre Leche asada para 50 personas	25,000
171	Postre Leche asada para 100 personas	45,000
172	Copa Tinto (Varietal) para 15 personas	6,750

AL

AV. Concha y Toro 1820
Tel: 2 2810 1600
2 2810 1700
Casilla 9
Puente Alto



Puente Alto
MUNICIPALIDAD

173	Copa Tinto (Varietal) para 50 personas	22,500
174	Copa Tinto (Varietal) para 100 personas	40,000
175	Copa Tinto (Reserva) para 15 personas	10,500
176	Copa Tinto (Reserva) para 50 personas	35,000
177	Copa Tinto (Reserva) para 100 personas	65,000
178	Copa Blanco (Varietal) para 15 personas	6,750
179	Copa Blanco (Varietal) para 50 personas	22,500
180	Copa Blanco (Varietal) para 100 personas	40,000
181	Copa Blanco (Reserva) para 15 personas	10,500
182	Copa Blanco (Reserva) para 50 personas	35,000
183	Copa Blanco (Reserva) para 100 personas	65,000
184	(pan amasado, mantequilla, pebré). para 15 personas	3,000
185	(pan amasado, mantequilla, pebré). para 50 personas	10,000
186	(pan amasado, mantequilla, pebré). para 100 personas	17,000
187	Garzón día	30,000
188	Garzón noche	35,000
189	Servicio de Almuerzo Ejecutivo de 2 a 30 personas: Aperitivo (Vaina o pisco souer o amaretto souer); Entrada (Palta reina o camaron o palmitos o fondos de alcachofa o espárragos); Plato de fondo (Filete de res o lomo liso o lomo vetado o filete de pollo o pollo grille o salmón o reineta); Agregado (Arroz o verduras salteadas o papas salteadas o papas fritas o puré o papas doradas o ensalada); Postre (Leche asada o durazno con crema o castañas con crema o papayas con crema o macedonia con o sin helado o panqueque manjar o panqueque con helado o helado); Vino o bebida (coca cola o fanta o sprite); Café o té; Amenidades.-	10,500
190	Servicio de Almuerzo Tradicional de 2 a 100 personas: Plato único de fondo (Carne Mechada o Pollo) más ensalada (lechuga o palta o porotos verdes o tomate); Agregado (Arroz o puré); Postre (durazno con crema o macedonia o huesillos); Amenidades	6,000
191	Servicio de Almuerzo Masivo – sobre 100 personas: 1 Empanada (jino o queso); Plato de fondo (Pollo o Carne); Agregado (arroz o puré); Postre (macedonia o helado); Amenidades	6,000
192	Ensalada Cesar para 15 personas	48,000
193	Ensalada Cesar para 50 personas	160,000
194	Ensalada Cesar para 100 personas	300,000
195	Ensalada Nicoise para 15 personas	48,000
196	Ensalada Nicoise para 50 personas	160,000
197	Ensalada Nicoise para 100 personas	300,000
198	Ensalada Waldorf para 15 personas	45,000
199	Ensalada Waldorf para 50 personas	150,000
200	Ensalada Waldorf para 100 personas	280,000
201	Atención y servicio de garzón	32,500
202	Suministro de mantelería y vajilla (x mesa de 8 personas)	15,000
203	Descorche.	12,000
204	Coffee break básico para 15 personas: té, café, jugo y galletas surtidas	36,000
205	Coffee break básico para 30 personas: té, café, jugo y galletas surtidas	72,000
206	Coffee break básico para 50 personas: té, café, jugo y galletas surtidas	120,000
207	Coffee break básico para 100 personas: té, café, jugo y galletas surtidas	240,000
208	Coffee break clásico para 15 personas: té, café, leche, jugo y tapaditos surtidos (2 p.p)	51,000
209	Coffee break clásico para 30 personas: té, café, leche, jugo y tapaditos surtidos (2 p.p)	102,000
210	Coffee break clásico para 50 personas: té, café, leche, jugo y tapaditos surtidos (2 p.p)	170,000
211	Coffee break clásico para 100 personas: té, café, leche, jugo y tapaditos surtidos (2 p.p)	340,000
212	Coffee break full para 15 personas: té, café, jugo, Sándwich (pan de miga) y trozo de torta	59,250
213	Coffee break full para 30 personas: té, café, jugo, Sándwich (pan de miga) y trozo de torta	118,500
214	Coffee break full para 50 personas: té, café, jugo, Sándwich (pan de miga) y trozo de torta	197,500
215	Coffee break full para 100 personas: té, café, jugo, Sándwich (pan de miga) y trozo de torta	395,000
216	Colaciones para 15 personas: sándwich aliado, jugo individual (caja de 200 cc) y barra de cereal	25,500
217	Colaciones para 30 personas: sándwich aliado, jugo individual (caja de 200 cc) y barra de cereal	51,000

Av. Concha y Toro 1820
Tel: 2 2810 1600
2 2810 1700
Casilla 9
Puente Alto

218	Colaciones para 50 personas: sándwich aliado, jugo individual (caja de 200 cc) y barra de cereal	85,000
219	Colaciones para 100 personas: sándwich aliado, jugo individual (caja de 200 cc) y barra de cereal	170,000
220	Colaciones para 15 personas: sándwich aliado, bebida individual (lata de 350 cc) y oblea bañada en chocolate (super 8)	28,500
221	Colaciones para 30 personas: sándwich aliado, bebida individual (lata de 350 cc) y oblea bañada en chocolate (super 8)	57,000
222	Colaciones para 50 personas: sándwich aliado, bebida individual (lata de 350 cc) y oblea bañada en chocolate (super 8)	95,000
223	Colaciones para 100 personas: sándwich aliado, bebida individual (lata de 350 cc) y oblea bañada en chocolate (super 8)	190,000
224	Colaciones para 15 personas: sándwich aliado, bebida individual (botella de 500 cc), barra de cereal y fruta	34,500
225	Colaciones para 30 personas: sándwich aliado, bebida individual (botella de 500 cc), barra de cereal y fruta	69,000
226	Colaciones para 50 personas: sándwich aliado, bebida individual (botella de 500 cc), barra de cereal y fruta	111,500
227	Colaciones para 100 personas: sándwich aliado, bebida individual (botella de 500 cc), barra de cereal y fruta	230,000
228	Horno + cilbro de gas	24,000
229	Mesones	1,500
230	Mantelería (unidad)	1,500
231	Carpeta (unidad)	1,500
232	Traslado (flete)	15,000
233	Parrilla de 1/2 tambor	8,000
234	carbón x parrilla	10,000
235	Termo	2,000
236	Conservadora eléctrica	22,000

El pago de los servicios se realizará, contra la presentación de factura por el proveedor, con el visto bueno (V° B°) de la Unidad Técnica. El inspector técnico dará el V° B° a la factura.

Para proceder al pago de los trabajos encomendados, el proveedor deberá presentar los antecedentes señalados en el artículo N° 19 de las Bases Administrativas.

En el evento de que la Municipalidad sea sujeto de demanda solidaria o subsidiaria por el pago de las obligaciones laborales y/o previsionales de trabajadores vinculados el contratista o subcontratistas, aquella se reserva el derecho de retener en el estado de pago correspondiente, el monto demandado solidaria o subsidiariamente a ella.

CUARTO.- PLAZO

El plazo establecido para el contrato "Servicio de Banquetería para Eventos de la Municipalidad de Puente Alto" es de 2 años a contar de la fecha de la firma del contrato.

QUINTO.- GARANTÍAS

A fin de caucionar el fiel cumplimiento del contrato y con posterioridad a la firma del mismo, el proveedor del servicio deberá presentar una garantía pagadera a la vista y de carácter irrevocable, a la orden del mandante, especificando qué cauciona y su vencimiento, **por un monto equivalente al 5% del valor del contrato**, por una vigencia mínima de 90 días corridos posterior a la fecha de término del contrato.



No se pagarán facturas al proveedor mientras no cumpla con la presentación de la correspondiente garantía.

Las garantías serán remitidas al inspector técnico, quien la derivará a Tesorería Municipal para su custodia y todos los gastos que irroge la mantención de las garantías serán de cargo del proveedor y éste será responsable de mantenerlas vigentes hasta la liquidación del contrato.

La garantía por el fiel cumplimiento del contrato y buena ejecución del servicio será restituida, a la liquidación del contrato, si no hubiere mediado incumplimiento ni existiera responsabilidad pecuniaria por parte del proveedor. El proveedor deberá presentar un certificado de Antecedentes Laborales y Previsionales, a la liquidación del contrato.

SEXTO.- OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR

El proveedor se encuentra, en general, sujeto a todas las obligaciones derivadas y/o con ocasión de este contrato, a los antecedentes, a las disposiciones contenidas en el Código del Trabajo y a su legislación complementaria, en lo relativo a sus relaciones con los trabajadores y normas de Seguridad Social y, en especial, a las señaladas en el artículo N° 10 de las Bases Administrativas.

SÉPTIMO.- DISMINUCIÓN O AUMENTOS

El Mandante podrá disminuir o aumentar parte del presupuesto o del total de él, en cuyo caso el proveedor tendrá derecho a su pago, de acuerdo con el precio unitario contratado y a un aumento o disminución del plazo correspondiente. Los aumentos o disminuciones no podrán exceder del 30% del monto contratado, correspondiendo complementarse la garantía de fiel cumplimiento por un monto equivalente al 10% del suministro aumentado contratado, o bien, disminuirse dicha garantía proporcionalmente. En caso de disminuciones, el proveedor no tendrá derecho a indemnización alguna por tal concepto.

Toda modificación que se realice será informada por la Unidad Técnica, visada por el Sr. Alcalde, y aprobadas por Decreto Alcaldicio, modificándose el presente contrato; protocolizándose ante notario con cargo al proveedor si procede, de acuerdo a lo obrado para el contrato principal.

Si no se llegase a acuerdo con el proveedor respecto de los precios unitarios de los aumentos, la Municipalidad podrá contratar a otros proveedores conforme a la normativa vigente para ello.

OCTAVO.- DE LOS SUBCONTRATOS

El proveedor, podrá subcontratar servicios o algunas actividades específicas, con la debida autorización de la Unidad Técnica. Los subcontratos no desligan de responsabilidad al proveedor como ejecutor directo del servicio, no teniendo el mandante ninguna responsabilidad de las negociaciones entre dichas partes.



En el evento que la Municipalidad de Puente Alto, sea demandada, ya sea solidaria o subsidiariamente por el pago de obligaciones laborales y/o previsionales de trabajadores vinculados al proveedor o subcontratistas, el Municipio estará facultado para retener de los estados de pago el monto equivalente al de la demanda solidaria o subsidiaria mientras se resuelva el juicio y destinarlo para el pago cuando correspondiere.

NOVENO.- TÉRMINO ANTICIPADO DEL CONTRATO

El Mandante está facultado para poner término unilateralmente al contrato sin lugar a indemnización de perjuicios, de inmediato, vía administrativa, por Decreto Alcaldicio, sin forma de juicio, en todos los casos señalados en el artículo N° 14 de las Bases Administrativas, no siendo dicha enumeración taxativa y procediendo frente a cualquier incumplimiento grave de las obligaciones en que pudiere incurrir el proveedor.

DECIMO.- INSPECCIÓN Y SUPERVISIÓN TÉCNICA DEL CONTRATO

A fin de coordinar, controlar, revisar y supervigilar la correcta ejecución del contrato, se instituye a la **Dirección de Relaciones Públicas** como Unidad Técnica, quién designará al (los) funcionario(s) que cumplirá(n) dicha labor como Inspector(es) Técnico(s) del Servicio, conforme lo establece los artículos N° 15 y 16 de las Bases Administrativas:

DÉCIMO PRIMERO.- SANCIONES Y MULTAS

Frente a cualquier incumplimiento grave por parte del proveedor, de este instrumento, las Bases y demás antecedentes que se consideran parte integrante del mismo, el Mandante está facultado para aplicar las sanciones y multas señaladas en el artículo 17 de las Bases Administrativas.

Las multas serán notificadas por escrito. La primera instancia de Apelación será la Unidad Técnica y de continuar en desacuerdo el Sr. Alcalde.

Si las apelaciones no fueren acogidas, el proveedor deberá realizar el pago de éstas en Tesorería Municipal. La Unidad Técnica aplicará la multa por vía administrativa y sin forma de juicio.

Cuando este haya cursado multas al proveedor y este necesite presentar su estado de pago, deberá acompañar la boleta de ingreso municipal en que conste el pago de la multa a que fue sancionado.

DÉCIMO SEGUNDO.- CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN LABORAL, PREVISIONAL Y DE SEGURIDAD LABORAL

El estricto cumplimiento de las leyes laborales, previsionales, y de seguridad laboral que se susciten entre el proveedor y sus empleados, especialmente en cuanto a accidentes del trabajo y seguro de enfermedades o invalidez, dejándose expresa constancia que la Municipalidad no



posee ninguna relación laboral con ellos. Asimismo dará cabal cumplimiento a las normas de subcontratación.

DÉCIMO TERCERO.- JURISDICCIÓN

Las partes fijan su domicilio en la comuna de Puente Alto y se someten a la jurisdicción de sus Tribunales de Justicia, una vez agotadas las gestiones extrajudiciales.

DÉCIMO CUARTO.- SOLEMNIDADES

El presente contrato será protocolizado ante Notario Público. Los gastos notariales derivados del contrato y su protocolización serán de cargo exclusivo del proveedor.

DECIMO QUINTO.- DOCUMENTOS

Se considerarán parte integrante del presente contrato los siguientes documentos: Oferta, Bases Administrativas, Especificaciones Técnicas, los antecedentes señalados en la Cláusula Primera del presente instrumento, y demás documentos de esta propuesta, todos los cuales son conocidos de las partes.

DÉCIMO SEXTO.- PERSONERÍA

La personería del Alcalde **Germán Codina Powers**, para representar a la **Municipalidad de Puente Alto**, consta en Decreto Exento número 2.017 de fecha 06 de diciembre del año 2012.

Las personerías antes señaladas no se insertan en el presente instrumento por ser conocidas de las partes.



GERMÁN CODINA POWERS
MUNICIPALIDAD DE PUENTE ALTO
ALCALDE


LAURA ROSA BERRÍOS GONZÁLEZ
PROVEEDOR