

ESPECIFICACIONES TECNICAS

POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de carne de pollo sin alas ni menudencia para el departamento de nutrición y dietética del HHO y sbs

2. FINALIDAD PUBLICA

El presente proceso de selección, busca garantizar el abastecimiento oportuno y de primera calidad de bienes alimentarios, carne de pollo sin alas, ni menudencias, para la atención nutricional de pacientes hospitalizados y al personal asistencial con derecho de alimentación del Hospital Regional de huacho Huaura Oyon y sbs.

3. OBJETIVOS DE CONTRATACIÓN

3.1 OBJETIVO GENERAL

Garantizar el abastecimiento oportuno y de primera calidad de bienes alimentarios, carne de pollo sin alas, ni menudencias, para una dieta balanceada y nutritiva destinada a contribuir en el tratamiento para la prevención, recuperación y rehabilitación del paciente mediante la alimentación dietético y nutricional, así como cubrir la atención alimentaria del personal asistencial con derecho de alimentación del Hospital Regional de huacho Huaura Oyon y sbs.

3.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Contar con el abastecimiento oportuno y de primera calidad de bienes alimentarios, carne de pollo sin alas, ni menudencias de forma permanente e interrumpido de dicho producto, según necesidad del Departamento de Nutrición y Dietética.
- Garantizar una alimentación balanceada y nutritiva destinada a la prevención, recuperación y rehabilitación del paciente, así como cubrir la atención alimentaria del personal asistencial.

4. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR:

4.1 PRODUCTO: POLLO ENTERO SIN ALAS NI MENUDENCIAS

CANTIDAD: 27,000 kilos

4.2 CONDICIONES

-TIPO: Limpio, fresco, producto nacional.

-PRESENTACION: Entero sin menudencias, sin alas ni rabadilla de peso aproximado de 2 Kg c/u.

4.3 CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

- TACTO: Piel firme al tacto, la cual al hacer presión no se mantenga hundimiento.
- VISUAL: El color del pollo debe ser rosado pálido y uniforme, libre de manchas (sin color intenso en la piel), escasa grasa de color crema brillante.
Libre de brotes de piel; sin restos de plumas y traumatismos (huesos rotos, hematomas, rasgaduras de piel, ni quemaduras por frio)
El corte del pescuezo debe ser al ras, el corte de la pata debe ser en la articulación.
- OLOR: Debe presentar olor característico, libre de presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición

5. TRANSPORTE

El vehículo debe ser exclusivo para el traslado del producto (solo para alimentos) puede ser propio o alquilado, de tamaño grande o mediano, con número de placa, SOAT vigente, tarjeta de propiedad, puede ser furgón o vehículo cerrado, acondicionado higiénicamente y desinfectado con uso de jabas plásticas acanaladas y/o en cooler c/ refrigerantes adecuados. (No bolsas de hielo) en perfectas condiciones de higiene. El personal encargado del transporte deberá contar con licencia de conducir mínimo A-I.

6. PLAZO DE ENTREGA DEL PRODUCTO

Los productos materia de la presente contratación se entregará dentro de doscientos setenta (270) días calendario, o hasta agotar la cantidad total, que serán contabilizados al día siguiente de la firma de contrato según cronograma.



El ingreso de estos productos será de acuerdo a la necesidad del área usuaria en el horario comprendido desde las 8:00 am a 8:30 am.

7. CRONOGRAMA

ITEM	MES	SEMANA	ENTREGAS	CANTIDAD	CANTIDAD CONSUMIBLE AL MES
CARNE DE POLLO SIN ALAS NI MENUENCIA	MES 1	SEMANA 1	1ERA	250	3000
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 2	1ERA	250	
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 3	1ERA	250	
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 4	1ERA	250	
			2DA	250	
			3ERA	250	
	MES 2	SEMANA 1	1ERA	250	3000
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 2	1ERA	250	
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 3	1ERA	250	
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 4	1ERA	250	
			2DA	250	
			3ERA	250	
	MES 3	SEMANA 1	1ERA	250	3000
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 2	1ERA	250	
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 3	1ERA	250	
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 4	1ERA	250	
			2DA	250	
			3ERA	250	
	MES 4	SEMANA 1	1ERA	250	3000
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 2	1ERA	250	
2DA			250		
3ERA			250		
SEMANA 3		1ERA	250		
		2DA	250		
		3ERA	250		
SEMANA 4		1ERA	250		
		2DA	250		
		3ERA	250		
MES 5	SEMANA 1	1ERA	250	3000	
		2DA	250		
		3ERA	250		
	SEMANA 2	1ERA	250		
		2DA	250		
		3ERA	250		

ITEM	MES	SEMANA	ENTREGAS	CANTIDAD	CANTIDAD CONSUMIBLE AL MES
CARNE DE POLLO SIN ALAS NI MENUENCIA		SEMANA 2	1ERA	250	3000
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 3	1ERA	250	
			2DA	250	
			3ERA	250	
	MES 6	SEMANA 1	1ERA	250	3000
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 2	1ERA	250	
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 3	1ERA	250	
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 4	1ERA	250	
			2DA	250	
			3ERA	250	
	MES 7	SEMANA 1	1ERA	250	3000
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 2	1ERA	250	
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 3	1ERA	250	
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 4	1ERA	250	
			2DA	250	
			3ERA	250	
	MES 8	SEMANA 1	1ERA	250	3000
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 2	1ERA	250	
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 3	1ERA	250	
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 4	1ERA	250	
2DA			250		
3ERA			250		
MES 9	SEMANA 1	1ERA	250	3000	
		2DA	250		
		3ERA	250		
	SEMANA 2	1ERA	250		
		2DA	250		
		3ERA	250		
	SEMANA 3	1ERA	250		
		2DA	250		
		3ERA	250		
	SEMANA 4	1ERA	250		
		2DA	250		
		3ERA	250		



*CANTIDADES QUE PUEDEN VARIAR POR ENTREGA, SEGÚN NECESIDAD Y/O CONTINGENCIA REQUERIDA POR EL AREA USUARIA.

8. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

Debe contar con:

- 1.- Carnet Sanitario Vigente de todo el personal responsable de la manipulación del producto.
- 2.- Registro Nacional de Proveedores (RNP) vigente.

El producto (carne de pollo) estará sujeto a control de calidad por el personal del Departamento de Nutrición y Dietética, toda vez que sea requerido por el área usuaria, analizando el lote del producto si está en mal estado, el olor, textura u otra característica organoléptica; asimismo se realizará visitas de control al local de beneficio y expendio.

8.1. EQUIPOS DE PROTECCION DEL PERSONAL ENCARGADO DE INTERNAR LOS BIENES ALIMENTARIOS:

- El personal encargado de efectuar la entrega deberá estar con la indumentaria adecuada (guantes, mascarilla, gorra descartable o toca, mameluco o guardapolvo, botas de jebe blanco)
- El personal encargado de realizar la entrega deberá indicar su nombre completo e identificarse las veces que ingrese a la entidad y al almacén del Hospital Regional de Huacho Huaura Oyon y sbs, portando su documento nacional de identidad.

8.2. OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR

- Declaración Jurada de Calidad, de canje y/o de Reposición por defectos del producto, el mismo que deberá de realizar como máximo en un plazo de veinticuatro (24) horas contabilizados a partir de la notificación por parte del área usuaria, el incumplimiento de dicha condición es causal para la aplicación de penalidades.
- El personal del contratista, encargado de manipular directamente los productos y/o recipientes deberá presentarse con la indumentaria adecuada para la entrega del bien.
- La entrega de suministros, según calendario de entrega será de acuerdo con el requerimiento diario de del Departamento de Nutrición y Dietética.
- El Departamento de Nutrición y Dietética. realizara el requerimiento de los bienes con un mínimo de 24 horas de anticipación a través de un formato de requerimiento en físico y /o por medio de correo.

9. LUGAR DE ENTREGA DEL BIEN

La entrega se realizará en los almacenes de la Unidad de Logística, sito en Av. José A. Arámbulo la Rosa N° 221 – 251- 271 – Huacho, en el horario comprendido de 08:00 am a 8.30 am., salvo alguna contingencia previa coordinación con el Departamento de nutrición y dietética. Cantidad de ingreso sujeto a programación mensual de menú.

10. FORMA DE PAGO:

El pago se realizará de manera mensual según reporte de guías de consumo y/o notas de entregas ingresada al almacén, previo informe de conformidad emitido por el área usuaria previo informe sustentado con todos los documentos que acrediten la recepción del bien.

- Guía de Remisión.
- Conformidad del responsable de la jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética.
- Comprobante de pago.
- Copia de la Orden de Compra.

11. GARANTIA:

Se considerará durante el tiempo que dure el contrato y de preverse la garantía comercial, deberá indicarse lo siguiente:

Cambiar el lote del producto que está en mal estado como: olor, textura u otra característica organoléptica que no esté acorde a las características y condiciones del bien señalado en el numeral 4.

12. RECEPCION Y CONFORMIDAD

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 Área de Preservación y Utilización, y la conformidad



será otorgada por el área usuaria quien solicitó el requerimiento y verificará el cumplimiento de lo estipulado en las especificaciones técnicas.

13. PENALIDAD

Si no se entrega los bienes dentro del plazo ofertado, será afecto a penalidades, de acuerdo a la Directiva de la Institución, y de conformidad con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

La Entidad le aplicará al Proveedor una penalidad por cada día de atraso hasta por un monto máximo equivalente al 10% del monto contratado o pago periódico. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = _0.10 \times \text{Monto} _ F \times \text{Plazo en días}$$

Para plazos menores o iguales a 60 días $F = 0.40$

Para plazos mayores a 60 días $F = 0.25$

La Entidad tiene derecho para exigir, además de la penalidad, el cumplimiento de la obligación.

14. OTRAS PENALIDADES

N°	SITUACION DE INCUMPLIMIENTO	PROCEDIMIENTO	FORMA DE CALCULO	PENALIDAD A APLICAR
01	Retraso en la reposición del bien que incumplen las especificaciones técnicas y/o presenten características de mala calidad, fuera del plazo del levantamiento de observaciones	Informe del Jefe del departamento de Nutrición y Dietética, con documentos que acrediten el incumplimiento.	Por cada día de atraso para la reposición del bien. El retraso se computa a partir del día siguiente de vencido el plazo otorgado por la reposición.	0.5 % UIT
02	Incumplimiento del horario de entrega establecido, es decir pasadas las 08:30 am, según cronograma.	Informe del Jefe del departamento de Nutrición y Dietética, con documentos que acrediten el incumplimiento.	Por cada día de incumplimiento del horario establecido.	0.5 % UIT
03	Incumplimiento de la indumentaria del personal encargado de efectuar la entrega.	Informe del Jefe del departamento de Nutrición y Dietética, con documentos que acrediten el incumplimiento.	Por cada día que se verifique el incumplimiento de la indumentaria necesaria.	0.5 % UIT

15. CLAUSULA ANTICORRUPCION

El proveedor 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 contrario.

Asimismo, el Proveedor 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 Proveedor 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;
- II) Adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
HOSPITAL HUACNO HUAYRA OYON y S.A.S

X *MdR*
Jc. MARIA DEL ROSARIO BENITES PAREDES
C.N.P. N° 1317 R.N.E. N° 0163
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA

ESPECIFICACIONES TECNICAS

POLLO ENTERO SIN MENUENCIA

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de carne de pollo sin alas ni menudencia para el departamento de nutrición y dietética del HHHO y sbs

2. FINALIDAD PUBLICA

El presente proceso de selección, busca garantizar el abastecimiento oportuno y de primera calidad de bienes alimentarios, carne de pollo sin alas, ni menudencias, para la atención nutricional de pacientes hospitalizados y al personal asistencial con derecho de alimentación del Hospital Regional de huacho Huaura Oyon y sbs.

3. OBJETIVOS DE CONTRATACIÓN

3.1 OBJETIVO GENERAL

Garantizar el abastecimiento oportuno y de primera calidad de bienes alimentarios, carne de pollo sin alas, ni menudencias, para una dieta balanceada y nutritiva destinada a contribuir en el tratamiento para la prevención, recuperación y rehabilitación del paciente mediante la alimentación dietético y nutricional, así como cubrir la atención alimentaria del personal asistencial con derecho de alimentación del Hospital Regional de huacho Huaura Oyon y sbs.

3.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Contar con el abastecimiento oportuno y de primera calidad de bienes alimentarios, carne de pollo sin alas, ni menudencias de forma permanente e interrumpido de dicho producto, según necesidad del Departamento de Nutrición y Dietética.
- Garantizar una alimentación balanceada y nutritiva destinada a la prevención, recuperación y rehabilitación del paciente, así como cubrir la atención alimentaria del personal asistencial.

4. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR:

4.1 PRODUCTO: POLLO ENTERO SIN ALAS NI MENUENCIAS

CANTIDAD: 27,000 kilos

4.2 CONDICIONES

-TIPO: Limpio, fresco, producto nacional.

-PRESENTACION: Entero sin menudencias, sin alas ni rabadilla de peso aproximado de 2 Kg c/u.

4.3 CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

- TACTO: Piel firme al tacto, la cual al hacer presión no se mantenga hundimiento.
- VISUAL: El color del pollo debe ser rosado pálido y uniforme, libre de manchas (sin color intenso en la piel), escasa grasa de color crema brillante.
Libre de brotes de piel; sin restos de plumas y traumatismos (huesos rotos, hematomas, rasgaduras de piel, ni quemaduras por frio)
El corte del pescuezo debe ser al ras, el corte de la pata debe ser en la articulación.
- OLOR: Debe presentar olor característico, libre de presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición

5. TRANSPORTE

El vehículo debe ser exclusivo para el traslado del producto (solo para alimentos) puede ser propio o alquilado, de tamaño grande o mediano, con número de placa, SOAT vigente, tarjeta de propiedad, puede ser furgón o vehículo cerrado, acondicionado higiénicamente y desinfectado con uso de jabas plásticas acanaladas y/o en cooler c/ refrigerantes adecuados. (No bolsas de hielo) en perfectas condiciones de higiene. El personal encargado del transporte deberá contar con licencia de conducir mínimo A-I.

6. PLAZO DE ENTREGA DEL PRODUCTO

Los productos materia de la presente contratación se entregará dentro de doscientos setenta (270) días calendario, o hasta agotar la cantidad total, que serán contabilizados al día siguiente de la firma de contrato, según cronograma.



El ingreso de estos productos será de acuerdo a la necesidad del área usuaria en el horario comprendido desde las 8:00 am a 8:30 am.

7. CRONOGRAMA

ITEM	MES	SEMANA	ENT REGAS	CANTIDAD	CANTIDAD CONSUMIBLE AL MES
CARNE DE POLLO SIN ALAS NI MENUDECIA	MES 1	SEMANA 1	1ERA	250	3000
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 2	1ERA	250	
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 3	1ERA	250	
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 4	1ERA	250	
			2DA	250	
			3ERA	250	
	MES 2	SEMANA 1	1ERA	250	3000
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 2	1ERA	250	
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 3	1ERA	250	
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 4	1ERA	250	
			2DA	250	
			3ERA	250	
	MES 3	SEMANA 1	1ERA	250	3000
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 2	1ERA	250	
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 3	1ERA	250	
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 4	1ERA	250	
			2DA	250	
			3ERA	250	
	MES 4	SEMANA 1	1ERA	250	3000
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 2	1ERA	250	
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 3	1ERA	250	
			2DA	250	
			3ERA	250	
		SEMANA 4	1ERA	250	
			2DA	250	
			3ERA	250	
MES 5	SEMANA 1	1ERA	250	3000	
		2DA	250		
		3ERA	250		
	SEMANA 2	1ERA	250		
		2DA	250		
		3ERA	250		

ITEM	MES	SEMANA	ENTREGAS	CANTIDAD	CANTIDAD CONSUMIBLE AL MES	
CARNE DE POLLO SIN ALAS NI MENUDECIA	MES 6	SEMANA 2	1ERA	250	3000	
			2DA	250		
			3ERA	250		
		SEMANA 3	1ERA	250		
			2DA	250		
			3ERA	250		
	MES 7	SEMANA 1	1ERA	250		3000
			2DA	250		
			3ERA	250		
		SEMANA 2	1ERA	250		
			2DA	250		
			3ERA	250		
		SEMANA 3	1ERA	250		
			2DA	250		
			3ERA	250		
		SEMANA 4	1ERA	250		
			2DA	250		
			3ERA	250		
	MES 8	SEMANA 1	1ERA	250	3000	
			2DA	250		
			3ERA	250		
		SEMANA 2	1ERA	250		
			2DA	250		
			3ERA	250		
		SEMANA 3	1ERA	250		
			2DA	250		
			3ERA	250		
		SEMANA 4	1ERA	250		
			2DA	250		
			3ERA	250		
	MES 9	SEMANA 1	1ERA	250	3000	
			2DA	250		
			3ERA	250		
		SEMANA 2	1ERA	250		
			2DA	250		
			3ERA	250		
		SEMANA 3	1ERA	250		
			2DA	250		
			3ERA	250		
		SEMANA 4	1ERA	250		
			2DA	250		
			3ERA	250		

*CANTIDADES QUE PUEDEN VARIAR POR ENTREGA, SEGÚN NECESIDAD Y/O CONTINGENCIA REQUERIDA POR EL AREA USUARIA.



8. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

Debe contar con:

- 1.- Carnet Sanitario Vigente de todo el personal responsable de la manipulación del producto.
- 2.- Registro Nacional de Proveedores (RNP) vigente.

El producto (carne de pollo) estará sujeto a control de calidad por el personal del Departamento de Nutrición y Dietética, toda vez que sea requerido por el área usuaria, analizando el lote del producto si está en mal estado, el olor, textura u otra característica organoléptica; asimismo se realizará visitas de control al local de beneficio y expendio.

8.1. EQUIPOS DE PROTECCION DEL PERSONAL ENCARGADO DE INTERNAR LOS BIENES ALIMENTARIOS:

- El personal encargado de efectuar la entrega deberá estar con la indumentaria adecuada (guantes, mascarilla, gorra descartable o toca, mameluco o guardapolvo, botas de jebe blanco)
- El personal encargado de realizar la entrega deberá indicar su nombre completo e identificarse las veces que ingrese a la entidad y al almacén del Hospital Regional de Huacho Huaura Oyon y sbs, portando su documento nacional de identidad.

8.2. OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR

- Declaración Jurada de Calidad, de canje y/o de Reposición por defectos del producto, el mismo que deberá de realizar como máximo en un plazo de veinticuatro (24) horas contabilizados a partir de la notificación por parte del área usuaria, el incumplimiento de dicha condición es causal para la aplicación de penalidades.
- El personal del contratista, encargado de manipular directamente los productos y/o recipientes deberá presentarse con la indumentaria adecuada para la entrega del bien.
- La entrega de suministros, según calendario de entrega será de acuerdo con el requerimiento diario de del Departamento de Nutrición y Dietética.
- El Departamento de Nutrición y Dietética. realizara el requerimiento de los bienes con un mínimo de 24 horas de anticipación a través de un formato de requerimiento en físico y /o por medio de correo.

9. LUGAR DE ENTREGA DEL BIEN

La entrega se realizará en los almacenes de la Unidad de Logística, sito en Av. José A. Arámbulo la Rosa N° 221 – 251- 271 – Huacho, en el horario comprendido de 08:00 am a 8.30 am., salvo alguna contingencia previa coordinación con el Departamento de nutrición y dietética. Cantidad de ingreso sujeto a programación mensual de menú.

10. FORMA DE PAGO:

El pago se realizará de manera mensual según reporte de guías de consumo y/o notas de entregas ingresada al almacén, previo informe de conformidad emitido por el área usuaria previo informe sustentado con todos los documentos que acrediten la recepción del bien.

- Guía de Remisión.
- Conformidad del responsable de la jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética.
- Comprobante de pago.
- Copia de la Orden de Compra.

11. GARANTIA:

Se considerará durante el tiempo que dure el contrato y de preverse la garantía comercial, deberá indicarse lo siguiente:

Cambiar el lote del producto que está en mal estado como: olor, textura u otra característica organoléptica que no esté acorde a las características y condiciones del bien señalado en el numeral 4.

12. RECEPCION Y CONFORMIDAD

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 Área de Preservación y Utilización, y la conformidad



será otorgada por el área usuaria quien solicitó el requerimiento y verificará el cumplimiento de lo estipulado en las especificaciones técnicas.

13. PENALIDAD

Si no se entrega los bienes dentro del plazo ofertado, será afecto a penalidades, de acuerdo a la Directiva de la Institución, y de conformidad con la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

La Entidad le aplicará al Proveedor una penalidad por cada día de atraso hasta por un monto máximo equivalente al 10% del monto contratado o pago periódico. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = _0.10 \times \text{Monto} _ F \times \text{Plazo en días}$$

Para plazos menores o iguales a 60 días $F = 0.40$

Para plazos mayores a 60 días $F = 0.25$

La Entidad tiene derecho para exigir, además de la penalidad, el cumplimiento de la obligación.

14. OTRAS PENALIDADES

N°	SITUACION DE INCUMPLIMIENTO	PROCEDIMIENTO	FORMA DE CALCULO	PENALIDAD A APLICAR
01	Retraso en la reposición del bien que incumplen las especificaciones técnicas y/o presenten características de mala calidad, fuera del plazo del levantamiento de observaciones	Informe del Jefe del departamento de Nutrición y Dietética, con documentos que acrediten el incumplimiento.	Por cada día de atraso para la reposición del bien. El retraso se computa a partir del día siguiente de vencido el plazo otorgado por la reposición.	0.5 % UIT
02	Incumplimiento del horario de entrega establecido, es decir pasadas las 08:30 am, según cronograma.	Informe del Jefe del departamento de Nutrición y Dietética, con documentos que acrediten el incumplimiento.	Por cada día de incumplimiento del horario establecido.	0.5 % UIT
03	Incumplimiento de la indumentaria del personal encargado de efectuar la entrega.	Informe del Jefe del departamento de Nutrición y Dietética, con documentos que acrediten el incumplimiento.	Por cada día que se verifique el incumplimiento de la indumentaria necesaria.	0.5 % UIT

15. CLAUSULA ANTICORRUPCION

El proveedor 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 contrario.

Asimismo, el Proveedor 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 Proveedor 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;
- II) Adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

BIENIO REGIONAL DE LIMA
HOSPITAL HUACHO HUAYRA OYON y S.R.S

X *Maria Del Rosario Benites Paredes*
.....
LIC. MARIA DEL ROSARIO BENITES PAREDES
C.N.P. N° 1317 R.N.E. N° 0163
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA