

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE REQUERIMIENTO DE BIENES

1. ÁREA QUE REQUIERE LOS BIENES:

Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Honorio Delgado.

2. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Adquisición de enseres para el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Honorio Delgado Espinoza de la Ciudad de Arequipa.

3. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente requerimiento tiene como finalidad garantizar la atención integral de los pacientes hospitalizados, para lo cual es de imperiosa necesidad la adquisición de enseres a fin de brindar una atención de calidad.

4. ANTECEDENTES:

El requerimiento no ha sido formulado anteriormente por falta de presupuesto correspondiente.

Cabe señalar que la cobertura de atención ha venido incrementándose paulatinamente y se nos hace urgente contar con los enseres necesarios para la atención satisfactoria a nuestros pacientes y comensales en el Comedor Institucional.

5. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

a. OBJETIVO GENERAL:

Realizar la adquisición de enseres para el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Honorio Delgado.

b. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- i. Cumplir con la atención eficiente, eficaz y oportuna de los pacientes hospitalizados y comensales del Comedor Institucional.
- ii. Cumplir con los protocolos de atención a los pacientes hospitalizados en establecimientos de salud de alto nivel.

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL HONORIO DELGADO
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

.....
Dra. Ruth Jacqueline Martínez Espinoza
JEFE DE DEPARTAMENTO
C.N.P. 000543

6. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR:

Enseres en condiciones de almacenamiento adecuadas, elaborados con materiales de alta calidad, que aseguren un correcto servicio.

REQUERIMIENTO DE UTENSILIOS PARA ÁREAS DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN		
ITEM	PRODUCTO	CANTIDAD
1.01	BALDE DE ACERO QUIRÚRGICO CON TAPA X 20L	30
1.02	COLADOR DE ACERO INOXIDABLE 30 cm DE DIAMETRO	22
1.03	CUCHARA BOCONA ACERO INOXIDABLE MANGO 24 cm	30
1.04	CUCHARA DE ACERO INOXIDABLE	280
1.05	CUCHARITA DE ACERO INOXIDABLE	281
1.06	CUCHARON ACERO QUIRÚRGICO 200 ml APROX	22
1.07	CUCHARON DE ACERO INOXIDABLE 350 ml APROX	30
1.08	CUCHARON DE ACERO PARA FIDEO	22
1.09	CUCHILLO DE ACERO INOXIDABLE DE MESA	280
1.10	CUCHILLO DE ACERO INOXIDABLE PARA COCINA HOJA DE 12 in	28
1.11	ENSALADERA DE ACERO INOXIDABLE CON TAPA DE 30 cm DIAMETRO	31
1.12	ESPATULA DE ACERO INOXIDABLE	30
1.13	ESPUMADERA DE ACERO INOXIDABLE 10 cm DIAM X 32 cm MANGO	30
1.14	JARRA DE ACERO QUIRÚRGICO X 2L	22
1.15	JARRA DE PLÁSTICO X 2L	48
1.16	JARRA DE PLÁSTICO X 3L	48
1.17	OLLA DE ACERO INOXIDABLE 30 L	6
1.18	PINZA DE ACERO INOXIDABLE MULTIUSOS PARA COCINA 30 cm	30
1.19	SARTÉN DE ACERO INOXIDABLE DE 40 cm	4
1.20	TABLA DE PICAR DE POLIETILENO 40 cm X 60 cm ESPESOR 2 cm COLOR BLANCO	6
1.21	TABLA DE PICAR DE POLIETILENO 40 cm X 60 cm ESPESOR 2 cm COLOR ROJO	8
1.22	TABLA DE PICAR DE POLIETILENO 40 cm X 60 cm ESPESOR 2 cm COLOR VERDE	6
1.23	TAZA DE ACERO INOXIDABLE DE 250 ML	280
1.24	TAZA DE ACERO INOXIDABLE DE 500 ML CON DOS ASAS	280
1.25	TENEDOR DE ACERO INOXIDABLE DE MESA	280

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
SECRETARÍA REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL HONORIO ORELLANO
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Dra. Ruth Jacqueline Martínez Espinoza
JEFE DE DEPARTAMENTO
C.N.P. 000543

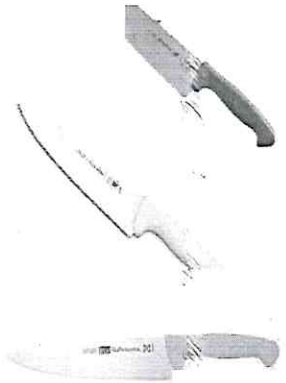
6.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

ITEM	PRODUCTO	UNID. DE MEDIDA	CARACTERÍSTICAS		FOTO REFERENCIAL
1.01	BALDE DE ACERO QUIRÚRGICO CON TAPA X 20L	unidad	Descripción	Fabricado con acero de alta calidad, cuenta con capacidad para 20 litros y un asa para facilitar el transporte. Su construcción duradera resiste productos químicos, no absorbe olores, y soporta años de uso intensivo en múltiples entornos. Ideal para restaurantes, constructores y hogares exigentes, este versátil contenedor no solo le ahorrará dinero a largo plazo, sino que también elevará sus estándares de trabajo con su diseño.	
			Presentación	Balde con asa de acero inoxidable. Con tapa de buen ajuste, que evite el derrame de líquidos. Capacidad: 20 Litros De acero de grado alimentario.	
1.02	COLADOR DE ACERO INOXIDABLE 30 cm DE DIAMETRO	unidad	Descripción	Fabricado en excelente Acabado, con una base que lo ayude a mantener su estabilidad. Debe permitir la colocación de fideos o lavar todo lo que se vaya a cocinar, para asegurar una mejor limpieza de los alimentos.	
			Presentación	Material: Acero Inoxidable de grado alimentario Diámetro: 30cm. Con o sin asas.	
1.03	CUCHARA BOCONA ACERO INOXIDABLE MANGO 24 cm	unidad	Descripción	Fabricada en acero resistente de grado alimentario que garantice que sea capaz de afrontar las demandas diarias de la cocina sin comprometer su calidad.	
			Presentación	Acero inoxidable de grado alimentario 24 cm aprox.	
1.04	CUCHARA DE ACERO INOXIDABLE	unidad	Descripción	Cuchara sopera de acero inoxidable, con terminación de alto brillo y cuenca en formato simétrico y bordes cuidadosamente redondeados que ofrezcan más comodidad y practicidad durante el uso. Fácil de limpiar y que se pueda lavar diariamente en el lavavajillas. De buen espesor y calidad.	
			Presentación	Producto de acero inoxidable. Medidas: 1.9 x 4.3 cm. Aprox. 1.60 mm de espesor. Aprox.	

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL MONSIEUR DEGRADO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACIÓN Y LOGÍSTICA
Dra. Ruth Jacqueline Martínez Espinoza
JEFE DE DEPARTAMENTO
C.N.P. 000543

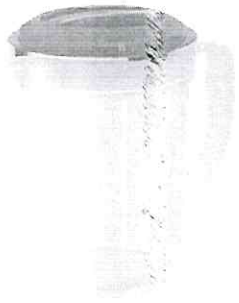
1.05	CUCHARITA DE ACERO INOXIDABLE	unidad	Descripción	Cucharita de té y postre, de acero inoxidable, con terminación de alto brillo y cuenca en formato simétrico y bordes suavizados redondeados que otorguen más comodidad y practicidad durante el uso. Fácil de limpiar y que se pueda lavar diariamente en el lavavajillas. De buen espesor y calidad.	
			Presentación	Producto de acero inoxidable. Medidas: 12.9 x 2.7 cm. Aprox. 1.60 mm de espesor. Aprox.	
1.06	CUCHARON ACERO QUIRÚRGICO 200 ml APROX	unidad	Descripción	Cucharón para salsa y sopas. Elaborado en acero inoxidable, con terminación brillante, ideal para uso diario y que se pueda lavar en lavavajillas.	
			Presentación	Profundidad: 4.4 cm, aprox. Longitud: No menor a 26.2cm, aprox. Ancho: 12 cm, aprox. Capacidad: 200ml, aprox.	
1.07	CUCHARON DE ACERO INOXIDABLE 350 ml APROX	unidad	Descripción	Cucharón para sopas y guisos. Elaborado en acero inoxidable, con terminación brillante, ideal para uso diario y que se pueda lavar en lavavajillas.	
			Presentación	Profundidad: 6 cm, aprox. Longitud: No menor a 42 cm, aprox. Ancho: 14 cm, aprox. Capacidad: 350 ml, aprox.	
1.08	CUCHARON DE ACERO PARA FIDEO	unidad	Descripción	Cuchara de acero inoxidable de grado alimentario, especial para servir pastas.	
			Presentación	Profundidad: 6 cm, aprox. Longitud: No menor a 30 cm, aprox. Ancho: 6.5 cm, aprox.	
1.09	CUCHILLO DE ACERO INOXIDABLE DE MESA	unidad	Descripción	Cuchillo de mesa de acero inoxidable de grado alimentario, de borde dentado. Apto para lavavajillas.	
			Presentación	Puede estar envasado por unidades o por paquetes de 6 o 12 unidades. Hoja y mango de acero inoxidable. Hoja dentada para mejor uso y corte de carnes. <i>Cuchillo Doméstico</i> Largo aproximado: 23 cm	

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
AGENCIA REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL HONORIO DELGADO
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Dra. Ruth Jacqueline Martínez Espinoza
JEFE DE DEPARTAMENTO
C.N.P. 000543

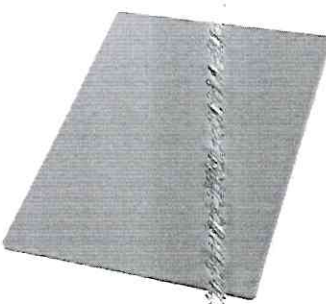
1.10	CUCHILLO DE ACERO INOXIDABLE PARA COCINA HOJA DE 12 in	unidad	Descripción	Cuchillo Chef profesional de 12 pulgadas, ideal para cortes precisos. Diseño ergonómico para un manejo cómodo. La hoja debe ser libre y no completamente unida al mango (imagen referencial). Apto para lavavajillas.	
			Presentación	Ancho: 5 cm. Largo: 12 pulgadas. Material del mango: polipropileno. Mangos de colores: - 06 unidades (rojo) - 06 unidades (amarillo) - 18 unidades (blanco)	
1.11	ENSALADERA DE ACERO INOXIDABLE CON TAPA DE 30 cm DIAMETRO	unidad	Descripción	Tazón en acero inoxidable de 30 cm de diámetro con tapa, ideal para almacenar frutas, ensaladas y alimentos en general conservando toda clase de alimentos, manteniendo los nutrientes, sabores y aromas originales.	
			Presentación	Diámetro: 30 cm Con tapa de acero inoxidable.	
1.12	ESPATULA DE ACERO INOXIDABLE	unidad	Descripción	Espátula de acero inoxidable para distribución de pasteles, carnes, etc. Apto para lavado en lavavajillas.	
			Presentación	Material: acero inoxidable, cuerpo y mango. Largo aprox.: 35 cm como mínimo. Ancho del cuerpo de servicio: 10 cm como mínimo.	
1.13	ESPUMADERA DE ACERO INOXIDABLE 10 cm DIAM X 32 cm MANGO	unidad	Descripción	Espumadera fabricada completamente en acero inoxidable. Apto para lavado en lavavajillas.	
			Presentación	Longitud: 35 cm como mínimo. Diámetro aproximado: 12 cm Mango de sujeción ergonómico y de fácil lavado.	
1.14	JARRA DE ACERO QUIRÚRGICO X 2L	unidad	Descripción	Jarra de acero quirúrgico, apta para bebidas calientes y frías. Con tapa de ajuste hermético.	
			Presentación	Material: acero quirúrgico. Capacidad: 2 litros. Acabado de alto pulido. Filtro en el pico para verter.	

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
HOSPITAL REGIONAL DE AREQUIPA
DEPARTAMENTO DE ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA

[Firma]
Dra. Ruth Jacqueline Martínez Espinoza
JEFE DE DEPARTAMENTO
C.N.P. 000543

1.15	JARRA DE PLÁSTICO X 2L	unidad	Descripción	Jarra de plástico de grado alimentario, apta para calor y frío. Polipropileno virgen (no reciclado). Con tapa hermética de colores surtidos.	
			Presentación	Material de la jarra: plástico transparente de grado alimentario apto para bebidas calientes y frías. Capacidad: 2 litros. Tapa de propileno en colores surtidos, que evite el ingreso de contaminantes a las bebidas.	
1.16	JARRA DE PLÁSTICO X 3L	unidad	Descripción	Jarra de plástico de grado alimentario, apta para calor y frío. Polipropileno virgen (no reciclado). Con tapa hermética de colores surtidos.	
			Presentación	Material de la jarra: plástico transparente de grado alimentario apto para bebidas calientes y frías. Capacidad: 3 litros. Tapa de propileno en colores surtidos, que evite el ingreso de contaminantes a las bebidas.	
1.17	OLLA DE ACERO INOXIDABLE 30 L	unidad	Descripción	Olla de acero inoxidable de alta calidad. Fondo térmico grueso de 3 capas como mínimo, con conducción de calor. Apta para todas las fuentes de cocina. Fácil de limpiar. Apta para uso en lavavajillas.	
			Presentación	Cuerpo de acero inoxidable. Capacidad: 30 litros. Diámetro: 40 cm como mínimo.	
1.18	PINZA DE ACERO INOXIDABLE MULTIUSOS PARA COCINA 30 cm	unidad	Descripción	Pinza de acero inoxidable de alta calidad. Apta para sujetar todo tipo de alimentos. Borde dentado para mayor agarre.	
			Presentación	Cuero entero de acero inoxidable. Largo aproximado: 30 cm (como mínimo)	
1.19	SARTÉN DE ACERO INOXIDABLE DE 40 cm	unidad	Descripción	Cuerpo completo de acero inoxidable, lo que garantice durabilidad y resistencia. Fondo térmico grueso de 3 capas como mínimo, con conducción de calor.	
			Presentación	Diámetro: 40 cm aprox. Superficie lisa y antiadherente, fácil de limpiar. Terminación en alto brillo. Apto para máquina lavavajillas.	

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
 GERENCIA REGIONAL DE SALUD
 HOSPITAL REGIONAL HONORIO OCHOA
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
 Dra. Lucía Jacqueline Martínez Espinoza
 JEFE DE DEPARTAMENTO
 C.N.P. 000543

1.20	TABLA DE PICAR DE POLIETILENO 40 cm X 60 cm ESPESOR 2 cm COLOR BLANCO	unidad	Descripción	Las tablas de cortar color blanco, que ayude a cumplir con las directrices HACCP al promover la preparación de alimentos segregados para diferentes alimentos. De superficie higiénica y fácil limpieza.	
			Presentación	Polietileno de alta densidad para superficie de corte duradero, alta estabilidad y resistente a la deformación. Sin BPA y apto para lavavajillas. Esquinas y bordes redondeados para un manejo más fácil y seguro.	
1.21	TABLA DE PICAR DE POLIETILENO 40 cm X 60 cm ESPESOR 2 cm COLOR ROJO	unidad	Descripción	Las tablas de cortar color rojo, que ayude a cumplir con las directrices HACCP al promover la preparación de alimentos segregados para diferentes alimentos. De superficie higiénica y fácil limpieza.	
			Presentación	Polietileno de alta densidad para superficie de corte duradero, alta estabilidad y resistente a la deformación. Sin BPA y apto para lavavajillas. Esquinas y bordes redondeados para un manejo más fácil y seguro.	
1.22	TABLA DE PICAR DE POLIETILENO 40 cm X 60 cm ESPESOR 2 cm COLOR VERDE	unidad	Descripción	Las tablas de cortar color verde, que ayude a cumplir con las directrices HACCP al promover la preparación de alimentos segregados para diferentes alimentos. De superficie higiénica y fácil limpieza.	
			Presentación	Polietileno de alta densidad para superficie de corte duradero, alta estabilidad y resistente a la deformación. Sin BPA y apto para lavavajillas. Esquinas y bordes redondeados para un manejo más fácil y seguro.	
1.23	TAZA DE ACERO INOXIDABLE DE 250 ML	unidad	Descripción	Taza de acero inoxidable de alta calidad, ideal para bebidas calientes o frías. Apta para lavado en lavavajillas. Terminación en alto brillo.	
			Presentación	Capacidad: 250 ml. Diámetro boca: 8 cm aprox. (no menor). Altura no menor a 7 cm. Un asa.	

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL HONORIO DELGADO
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Dra. Ruth Jacqueline Martínez Espinoza
JEFE DE DEPARTAMENTO
C.N.P. 000543

1.24	TAZA DE ACERO INOXIDABLE DE 500 ML CON DOS ASAS	unidad	Descripción	Taza de acero inoxidable de alta calidad, ideal para bebidas calientes o frías. Apta para lavado en lavavajillas. Terminación en alto brillo.	
			Presentación	Capacidad: 500 ml. Diámetro boca: 12.5 cm aprox. (no menor). Altura no menor a 8 cm. Dos asas.	
1.25	TENEDOR DE ACERO INOXIDABLE DE MESA	unidad	Descripción	Terminación brillante y dientes pulidos en la parte interna, para proporcionar más comodidad y seguridad en el uso. Hecha totalmente de acero inoxidable y que se pueda lavar diariamente en el lavavajillas sin comprometer sus características.	
			Presentación	Producto de acero inoxidable. Medidas: 19 x 3.5 cm. Aprox. 1.60 mm de espesor. Aprox.	

6.2 GARANTÍA COMERCIAL: No menor de 12 meses.

6.3 MUESTRAS: No corresponde.

6.4 PRESTACIONES ACCESORIAS: No corresponde.

6.5 REQUISITOS DEL PROVEEDOR:

- RNP Y RUC vigente.
- No estar impedido o inhabilitado para contratar con el Estado.

6.6 LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN:

Hospital regional Honorio Delgado, av. Daniel Alcides Carrión N° 505 – Arequipa, almacén general de alimentos del departamento de nutrición y dietética

Los bins serán entregados a los 5 días calendario de emitida la orden de compra, horario de entrega 8 a 10 am.

6.7 CONDICIONES DE OPERACIÓN: No corresponde.

6.8 EMBALAJE Y ROTULADO

De corresponder, los insumos solicitados deberán contar con su empaque o envase original.

6.9 REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS NACIONALES

No corresponde

6.10 NORMAS TÉCNICAS

- Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de salud de Nutrición y Dietética NTS N° 103-MINSA/DGSP-V.01

6.11 IMPACTO AMBIENTAL: No aplica.

6.12 ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACIÓN: No aplica.

6.13 MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL: No aplica.

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL HONORIO DELGADO
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Dra. Guadalupe Martínez Espinoza
JEFE DE DEPARTAMENTO
C.N.P. 000543

6.14 PENALIDADES

6.14.1 Penalidad por mora

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

6.14.2 Otras penalidades aplicables:

N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN
1	Vehículo de Transporte que no cuente con las condiciones de higiene y otras precisadas en el presente documento.	0.8% del Valor de la orden de compra	Por cada ocurrencia que se contabiliza con actas levantadas.
2	No completar el o los ítems adecuados inmediatamente.	0.8% del Valor de la orden de compra	Por cada ocurrencia que se contabiliza con actas levantadas.

7. TRANSPORTE Y SEGUROS:

El proveedor deberá garantizar el correcto almacenamiento, transporte y entrega del bien solicitado a fin de entregar el insumo requerido conforme a lo requerido, entregando los empaques o envases en buen estado en el Almacén de la institución.

8. GARANTÍA COMERCIAL:

El bien debe cumplir con todas las características y requisitos mínimos exigibles del producto solicitado.

8.1 Disponibilidad de servicios y repuestos: No corresponde.

8.2 Visita y muestras: No corresponde.

8.3 Prestaciones accesorias a la prestación principal: No corresponde.

8.4 Mantenimiento preventivo: No corresponde.

8.5 Soporte Técnico: No corresponde.

8.6 Capacitación y/o entrenamiento: No corresponde.

8.7 Requisitos del proveedor y/o personal:

- Del proveedor: RNP Y RUC vigente.
- No estar impedido o inhabilitado para contratar con el Estado.

8.8 Conformidad de los bienes

8.8.1. Área que recepcionará y brindará la conformidad

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL HONORIO DELGADO
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Dra. Ruth Jacqueline Martínez Espinoza
JEFE DE DEPARTAMENTO
C.N.P. 000543

Los bienes serán recepcionados por el encargado de almacén central de alimentos de la Oficina de Logística del Hospital Regional Honorio Delgado y la conformidad la brindará la Nutricionista encargada del área de Producción o la Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital o la Nutricionista que sea designada por la jefatura para tal fin; esto se hará en base al cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada insumo de enseres.

8.9 Forma de pago

Se realiza mediante pagos a cuenta, una vez emitida la Orden de Compra y su respectiva conformidad, para lo cual deberá entregar las guías y la factura correspondiente al personal encargado de almacén de alimentos de la Oficina de Logística del Hospital Regional III Honorio Delgado Espinoza, sito en Avenida Daniel Alcides Carrion N°505, Cercado-Arequipa.

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley.

8.10 Responsabilidad por vicios ocultos

El proveedor será responsable por la calidad sanitaria del producto.

La recepción conforme del Hospital no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos u otras situaciones anómalas no visibles y verificables durante la recepción del alimento, por causas atribuibles al Contratista, debiendo de proceder a la reposición o canje total del bien que se haya detectado en las situaciones descritas.

Si en el acto de la recepción del bien se advirtiera mermas o deterioro a consecuencia del transporte, el contratista deberá reponer o canjear los bienes que se hayan detectado en un plazo máximo de un (1) día de notificado el hecho por medio virtual o telefónico.

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo de un (01) año, contados a partir de la firma de la conformidad otorgada por la Entidad.

9. RESOLUCIÓN DE CONTRATOS

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la ley N° 32069, ley general de contrataciones publicas

10. CLÁUSULA DE GESTIÓN DE RIESGOS

Las partes realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecidos en el presente documento, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de residuos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

11. CLAUSULA ANTICORRUPCIÓN Y ANTI SOBORNO

A la suscripción de este contrato, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
HOSPITAL REGIONAL HONORIO DELGADO
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Dra. Ruth Jacqueline Martínez Espinoza
JEFE DE DEPARTAMENTO
C.N.P. 000543

ilegal, de manera directa o indirecta a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad.

El CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e integra durante la vigencia del contrato y después de culminado el mismo.

El CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal o directa o indirecta, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria

Adicionalmente

El CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con la entidad

12. CLAUSULA SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación

Cualquiera de las partes tiene derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 82 de la ley N°32069, ley General de Contratación Pública, 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 la nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
SECRETARÍA REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL HONORIO DELGADO
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
.....
Dra. Ruth Jacqueline Martínez Espinoza
JEFE DE DEPARTAMENTO
C.N.P. 000543