

**ESPECIFICACIONES TECNICAS****ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PARA PERSONAS AFECTADAS CON TUBERCULOSIS DE TODA LA PROVINCIA DE PADRE ABAD – PAN/TBC PERIODO 2025.**

1. FINALIDAD PUBLICA: El Programa de Asistencia Alimentaria Municipal (PAAM) es un programa de apoyo social para las personas vulnerables y en condición de pobreza y extrema pobreza, que se atienden a través de los comedores populares, personas en riesgo, hogares albergues, y como también se atiende a los Pacientes Afectados con Tuberculosis, con canastas alimentarias, a través de los centros de salud de todos los distritos de la Provincia de Padre Abad.

2. CARACTERISTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	Arroz superior	10,740	Kg.
2	Frijol Ucayalino	4,296	Kg
3	Pescado Enlatado en Aceite y Sal	10,758	Latas de 0.170gr
4	Leche Evaporada Entera	10,758	Latas de 0.400gr

3. CRONOGRAMA DE ENTREGA.**ITEM N° 01****ARROZ SUPERIOR**

N°	PRODUCTO	CANTIDAD	ENTREGA
01	Arroz Mejorado	2,200 (kilos)	A los 05 días calendario de notificado el contrato
02	Arroz Mejorado	2,200 (kilos)	2da entrega (04/08/2025)
03	Arroz Mejorado	2,200 (kilos)	3era entrega (06/10/2025)
04	Arroz Mejorado	4,140 (kilos)	4ta entrega (19/12/2025)

ITEM N° 02**FRIJOL UCAYALI**

N°	PRODUCTO	CANTIDAD	ENTREGA
01	Frijol Regional	880 (kilos)	A los 05 días calendario de notificado el contrato
02	Frijol Regional	880 (kilos)	2da entrega (04/08/2025)
03	Frijol Regional	880 (kilos)	3era entrega (06/10/2025)
04	Frijol Regional	1,656 (kilos)	4ta entrega (19/12/2025)



**ITEM N° 03****PESCADO ENLATADO EN ACEITE Y SAL**

N°	PRODUCTO	CANTIDAD	ENTREGA
01	Pescado Enlatado en aceite y sal	2,200 (Latas de 0.170 gr.)	A los 05 días calendario de notificado el contrato
02	Pescado Enlatado en aceite y sal	2,200 (Latas de 0.170 gr.)	2da entrega (04/08/2025)
03	Pescado Enlatado en aceite y sal	2,200 (Latas de 0.170 gr.)	3era entrega (06/10/2025)
04	Pescado Enlatado en aceite y sal	4,158 (Latas de 0.170 gr.)	4ta entrega (19/12/2025)

ITEM N° 04**LECHE EVAPORADA**

N°	PRODUCTO	CANTIDAD	ENTREGA
01	Leche Evaporada Entera	2,200 (Latas de 0.400 gr.)	A los 05 días calendario de notificado el contrato
02	Leche Evaporada Entera	2,200 (Latas de 0.400 gr.)	2da entrega (04/08/2025)
03	Leche Evaporada Entera	2,200 (Latas de 0.400 gr.)	3era entrega (06/10/2025)
04	Leche Evaporada Entera	4,158 (Latas de 0.400 gr.)	4ta entrega (19/12/2025)

4. FORMA DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria, para la primera entrega se realizará a los 05 días calendario notificado el contrato; durante el periodo 2025 y las demás entregas conforme al cronograma de entrega establecido.

5. FORMA DE PAGO

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO PERIODICO.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción del AREA DEL ALMACEN DE LA OFICINA DE ABASTECIMIENTO.
- Informe del funcionario responsable DEL AREA USUARIA emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES de la entidad, sito en Av. Simón Bolívar N.º 536; Aguaytía) en el horario de 07:30 a 12:30 y 14:00 a 16:45.

6. PENALIDADES.

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

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





Donde:

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

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

7. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS.

El prestador del servicio será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio brindado, conforme a lo indicado en el artículo 173º del reglamento de la ley de contrataciones del estado. El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la ENTIDAD.

8. CLAUSULA ANTICORRUPCION:

El contratista se compromete a no ofrecer, negociar o efectuar cualquier pago o, en general cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato de manera directa o indirectamente, a 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 138º del reglamento de la Ley de Contrataciones.

El contratista esta obligado 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, integrantes de los órganos de administración a la que se refiere el artículo 138º de la ley de contrataciones. 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 tuvieran conocimiento.
- Adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas. El incumplimiento de las obligaciones establecidas en estas cláusulas, durante la ejecución contractual da el derecho a la entidad correspondiente a resolver automáticamente y de pleno derecho a la entidad correspondiente a resolver automáticamente y de pleno derecho el contrato, bastando para tal efecto que la entidad remita una comunicación informando que se ha producido dicha resolución, sin perjuicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

9. CONFIDENCIALIDAD

El proveedor, guardara, bajo responsabilidad a que hubiere lugar, estricta confidencialidad respecto de la información que recabe con ocasión de las visitas a las instalaciones de la institución, así como de la información que genere, no pudiendo emplear dicha información para un fin distinto al contrato.





ESPECIFICACIONES TECNICAS

ITEM 1: ARROZ SUPERIOR

1. DEFINICION

Es el grano procedente de cualquier variedad de la gramínea "Oriza sativa L."

2. REQUISITOS GENERALES

El arroz pilado no deberá contener olores y sabores extraños, causados por agentes químicos físicos y microbiológicos.

3. REQUISITOS FISICOQUIMICOS

Humedad : 12.00% Máximo.

4. REQUISITOS DE SANIDAD Y ASPECTO

Según ficha de bolsa corresponde al Arroz Mejorado NTP 205.011.

- Granos tizosos : 8.00 % Máximo.
- Granos quebrados : 20.00 % Máximo.
- Materias extrañas : 0.35 % Máximo.
- Granos dañados : 2.00 % Máximo.
- Granos rojizos : 2.00 % Máximo.
- Ñelen y polvillo : Ausente
- Lustre : Ligeramente Pulido
- Color : Ligeramente Crema
- No deberá contener insectos o sus huevos; granos mohosos, germinados, picados y sucios, causado por agentes químicos, físicos o microbiológicos.

5. ENVASE

Será envasado en envases de saco de polipropileno de primer uso transparente debidamente sellados, que garanticen la calidad del producto, los mismos que permitirán mantener sus características, su muestreo e inspección, evitando pérdidas del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte, asimismo se mantendrá la uniformidad del sellado en los sacos.

Estructura del Envase : Polipropileno Tejido.
Color : Transparente.
Peso Mínimo del Envase : 0.05 kilogramos cada uno.
Tejido : Trama 10 cintas/Pulg. Que no permite pérdida ni fugas del producto.

Es necesario mencionar que la fecha de vencimiento de cada producto no Debe ser menor de 9 meses contabilizado al momento del ingreso al almacén, así mismo las fechas de vencimiento del producto varía de acuerdo al cronograma de entrega.

6. **PESO:** El peso neto del producto para pacientes con tuberculosis por envase, será bolsas transparentes de 5 kg.





7. **ROTULADO:** La información del rotulado debe ir impreso en el envase de forma indeleble y legible, quedando **prohibido las etiquetas adhesivas-sticker**, sobre la etiqueta original.

MODELO DE ROTULADO Y LOGOTIPO DE LOS ENVASES PARA LOS PRODUCTOS

AGROPECUARIOS Y AGROINDUSTRIALES



NOMBRE DEL PRODUCTO

Kg.

RAZON SOCIAL DEL PRODUCTOR Y PROVEEDOR
FECHA DE COSECHA
FECHA DE ENVASADO
FECHA DE VENCIMIENTO
PRODUCTO UCAYALINO
MARCA DEL PRODUCTO
REGISTRO SANITARIO

PROHIBIDA SU VENTA

LEYENDA: "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PADRE ABAD" es de color negro, énfasis 3

"PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA MUNICIPAL-PAAM" es de color negro; énfasis 3.

- Datos de la empresa fabricante o productor (color negro)
- Datos de la empresa del distribuidor
- Composición e ingredientes (opcional)
- Aspectos nutricionales (opcional)
- Fecha de Cosecha y Envasado (color negro).
- Producto Ucayalino (color negro).
- Prohibida su Venta (color negro)
- Fecha de vencimiento (color negro).
- Registro sanitario (color negro).





8. Lugar de Entrega: Almacén de la Municipalidad Provincial de Padre Abad Aguaytía.

9. Forma y Plazo de Entrega: Los bienes materia de la presente convocatoria, para la primera entrega se realizará a los 05 días calendario notificado el contrato; durante el periodo 2025 y las demás entregas conforme al cronograma de entrega establecido.

10. Vida útil: Mínimo 12 meses a partir de la fecha de entrega del producto al almacén de la Municipalidad

11. Reposición por garantía de producto: En caso el producto adquirido presentar fallas y/o defectos tiene 7 días calendarios para la reposición, contados a partir desde la notificación de la observación.





ITEM 2: FRIJOL REGIONAL GRANOS SELECTOS

1. DEFINICIÓN

Es el grano selecto y maduro procedente de los géneros Phaseolus, Vigna y Cajanus.

2. REQUISITOS GENERALES

Los Lotes de Frijol deberán estar exentos de olores y sabores extraños.

3. REQUISITOS FISICOS QUIMICOS

- Humedad : 12% Máximo.
- Gramaje (en 100 Granos): 20.00 Gr. Mínimo

4. REQUISITOS DE SANIDAD Y ASPECTOS

- Granos enfermos : 0.50 % Máximo.
- Granos picados : 1.00 % Máximo.
- Granos con defectos : 2.00 % Máximo.
(abierto, arrugado, descascarado, germinado, manchado, partido, roído y sucio)
- Clase contraste : 1.00 % Máximo.
- Mezcla varietal : 2.00 % Máximo.
- Materias extrañas : 1.00 % Máximo.
- Libre de granos germinados o sucios.
- Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infectados (presencia de mohos y levaduras).

5. ENVASE

Será envasado en envases de saco de polipropileno de primer uso transparente debidamente sellados, que garanticen la calidad del producto, los mismos que permitirán mantener sus características, su muestreo e inspección, evitando pérdidas del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte, asimismo se mantendrá la uniformidad del sellado en los sacos.

- Estructura del Envase : Polipropileno Tejido.
- Color : Transparente.
- Peso Mínimo del Envase : 0.06 kilogramos cada uno.
- Tejido : Trama 10 cintas/Pulg. Que no permite pérdida ni fugas del producto.

Es necesario mencionar que la fecha de vencimiento de cada producto no debe ser menor de 9 meses contabilizado al momento del ingreso al almacén, así mismo las fechas de vencimiento del producto varía de acuerdo al cronograma de entrega.

6. **PESO:** El peso neto del producto para pacientes con tuberculosis por envase será de 3 kg.





7. **ROTULADO:** Así mismo la información del rotulado debe ir impreso en el envase de forma indeleble, quedando prohibido las etiquetas adhesivas-sticker, sobre la etiqueta original.

**MODELO DE ROTULADO Y LOGOTIPO DE LOS ENVASES PARA LOS PRODUCTOS
AGROPECUARIOS Y AGROINDUSTRIALES**



Kg.

RAZON SOCIAL DEL PRODUCTOR Y DISTRIBUIDOR
FECHA DE COSECHA
FECHA DE ENVASADO
FECHA DE VENCIMIENTO
PRODUCTO UCAYALINO
REGISTRO SANITARIO

PROHIBIDA SU VENTA

LEYENDA: "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PADRE ABAD" es de color negro, énfasis

"PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA MUNICIPAL-PAAM" es de color negro, énfasis.

1. Datos de la empresa productor y distribuidor (color negro)
2. Composición e ingredientes (opcional)
3. Aspectos nutricionales (opcional)
4. Fecha de Cosecha y Envasado (color negro).
5. Producto Ucayalino (color negro).
6. Prohibida su Venta (color negro)
7. Fecha de vencimiento (color negro).
8. Registro sanitario (color negro).

8. **LUGAR DE ENTREGA:** Almacén de la Municipalidad Provincial de Padre Abad- Aguaytía.

9. **FORMA Y PLAZO DE ENTREGA:** Los bienes materia de la





presente convocatoria, para la primera entrega se realizará a los 05 días calendario notificado el contrato; durante el periodo 2025 y las demás entregas conforme al cronograma de entrega establecido.



10. VIDA ÚTIL: Mínimo 12 meses a partir de la fecha de entrega del producto al almacén de la Municipalidad

11. REPOSICIÓN POR GARANTÍA DE PRODUCTO: En caso el producto adquirido presentar fallas y/o defectos tiene 7 días calendarios para la reposición, contados a partir desde la notificación de la observación.



ITEM 3: PESCADO EN LATADO EN ACEITE VEGETAL Y SAL

1. DEFINICION

Es un producto enlatado, elaborado a partir de atún en forma de trozos, cocido y envasado en aceite y sometido a un proceso de esterilización que confiere larga vida útil al ambiente.

2. REQUISITOS GENERALES

- Apariencia del producto: Porciones de pescado en los que se mantiene la estructura original del músculo, cuya dimensión no sea inferior a 1,2 cm. La proporción de trozos de carne de dimensiones inferiores a 1,2 cm, no será superior al 30 % del peso escurrido.
- Apariencia del líquido de cobertura: aceite de color amarillo claro, transparente; contenido de agua no mayor al 8% del peso neto, de color claro y sin turbidez.

3. REQUISITOS FISICOQUIMICOS

El nivel de presión de vacío especificado en las características técnicas de las diferentes presentaciones de esta conserva es aplicable a productos distribuidos en la costa. Sin embargo, para productos destinados a zonas de altura (>2000 m.s.n.m.) y/o cálidas (>28°C), el nivel de presión de vacío se deberá incrementar al menos en 0,5 pulgadas de mercurio (12.7mm. de Hg), de manera que el productor garantice un vacío adecuado que soporte las diferentes condiciones de presión atmosférica y temperatura ambiental

4. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Por cada 100 g de alimento contiene aproximadamente:

- Proteínas: 20 – 29 g
- Grasas: 5 – 12 g
- Cenizas: 1.4 – 2.2 g
- Valor calórico: 125.0 – 224.0 Kcal

* Niveles superiores en contenido de Proteínas, Grasas y Valor Calórico serán considerados conformes.

5. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS:

Color: Pardo claro a oscuro.

Textura: firme y consistente.

Olor: Característico de la especie, libre de olores extraños.

Sabor: Agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños.

5. ENVASE Y ROTULADO

Envases de hojalata electrolítica con recubrimiento de barniz interior, de diseño sanitario especial para alimentos de 170 gr.

Es necesario mencionar que la fecha de vencimiento de cada producto no debe ser menor de 9 meses contabilizado al momento del ingreso al almacén, así mismo las fechas de vencimiento del producto varía de acuerdo al cronograma de entrega.





La información del rotulado debe ir impreso en la etiqueta de forma indeleble, **quedando prohibido las etiquetas adhesivas-sticker**, sobre la etiqueta original.

El rótulo del envase deberá llevar impreso en forma indeleble la siguiente información:

1. Pecado enlatado
2. Marca o razón Social del Proveedor Y Distribuidor
3. Peso Neto.
4. Numero de lote y fecha de vencimiento
5. Información Nutricional
6. Registro Sanitario
7. Norma de Referencia
8. Prohibido su venta

6. **PESO:** El peso neto del producto por lata será 170 g.

7. **LUGAR DE ENTREGA:** Almacén de la Municipalidad Provincial de Padre Abad- Aguaytía.

8. **FORMA Y PLAZO DE ENTREGA:** Los bienes materia de la presente convocatoria, para la primera entrega se realizará a los 05 días calendario notificado el contrato; durante el periodo 2025 y las demás entregas conforme al cronograma de entrega establecido.

9. **VIDA ÚTIL:** Mínimo 9 meses a partir de la fecha de entrega del producto al almacén de la Municipalidad

10. **REPOSICIÓN POR GARANTÍA DE PRODUCTO:** En caso el producto adquirido presentar fallas y/o defectos tiene 7 días calendarios para la reposición, contados a partir desde la notificación de la observación.





ITEM 4: LECHE EVAPORADA ENTERA

1. DEFINICION

La leche evaporada entera es pura leche de vaca que ha sido concentrada por evaporación y/o adición de sólidos de leche y esterilizada. Además está pasteurizada y homogenizada, con adición de vitaminas A,C,D.

2. REQUISITOS GENERALES

- EL producto deberá ser elaborado con materias primas seleccionadas de Primera Calidad, exentas de materias extrañas a su naturaleza y en perfecto estado de conservación.
- Las pastas alimenticias o fideos no deben presentar indicios de fermentación. No deben contener materias extrañas a su naturaleza, insectos y/o parásitos.
- Las pastas alimenticias o fideos pueden contener uno o más agregados nutritivos, por ejemplo: huevos, vitaminas, minerales y hortalizas.
- El tiempo de cocción, estará en un intervalo que será el tiempo de cocción declarado por el fabricante, más o menos un 20 % de tolerancia

3. REQUISITOS FISICOQUIMICOS

Materia grasa(%) : Mín. 7,5
Sólidos totales : Mín. 25,0
Acidez(expresado como % ácido láctico) : Máx. 0,45
Densidad(a 20°C)(gr/mL) : Mín. 1,0648
Viscosidad a 25°C (cps) : Mín. 20,0
pH a 20°C : Mín 6,1

4. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Leche entera y vitaminizada A,C,D.

- Sólidos grasos : 7.5%
- Sólidos no grasos :17.5%
- Sólidos totales :25.0%

Información nutricional

Por envase de 400gr

Proteínas 25,3 gr	Calcio 951,5 mg
Carbohidratos 40,2 gr	Fósforo 773,3 mg
Vitamina A 4143,1 UI	Grasa 30,8 gr
Vitamina C 45,5 mg	Vitamina D 322,7 UI
Energía 539,0 Kcal	

5. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS:

Color: Crema claro a ligero oscuro.
Olor: Agradable, característico a leche.
Sabor: Característico a leche.
Aspecto: Líquido uniforme.

6. ENVASE

Envases de hojalata electrolítica con recubrimiento de barniz interior, de diseño sanitario especial para alimentos de 400gr.





Es necesario mencionar que la fecha de vencimiento de cada producto no debe ser menor de 9 meses contabilizado al momento del ingreso al almacén, así mismo las fechas de vencimiento del producto varía de acuerdo al cronograma de entrega.

7. ROTULADO

La información del rotulado debe ir impreso en la etiqueta de forma indeleble, **quedando prohibido las etiquetas adhesivas-sticker**, sobre la etiqueta original.

El rótulo del envase deberá llevar impreso en forma indeleble la siguiente información:

1. Leche Evaporada
2. Marca o razón Social del Proveedor
3. Peso Neto
4. número de lote y fecha de vencimiento
5. Información Nutricional
6. Registro Sanitario
7. Norma de Referencia
8. Prohibido su venta
9. Razon social de productor.

8. **PESO:** El peso neto del producto por lata será de 400 gr.

9. **LUGAR DE ENTREGA:** Almacén de la Municipalidad Provincial de Padre Abad

10. **FORMA Y PLAZO DE ENTREGA:** Los bienes materia de la presente convocatoria, para la primera entrega se realizará a los 05 días calendario notificado el contrato; durante el periodo 2025 y las demás entregas conforme al cronograma de entrega establecido.

11. **VIDA ÚTIL:** Mínimo 9 meses a partir de la fecha de entrega del producto al almacén de la Municipalidad

12. **REPOSICIÓN POR GARANTÍA DE PRODUCTO:** En caso el producto adquirido presentar fallas y/o defectos tiene 7 días calendarios para la reposición, contados a partir desde la notificación de la observación.





3.1 REQUISITOS DE CALIFICACION

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

ITEM N° 01

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 60,000.00 (Sesenta Mil Soles con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 14,767.50 (Catorce Mil Setecientos Sesenta y Siete con 50/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: Venta de Arroz extra superior en todas sus presentaciones.

ITEM N° 02

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 50,000.00 (Cincuenta Mil con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 11,814.00 (Once Mil Ochocientos Catorce con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: Venta de frijol regional en todas sus presentaciones.

ITEM N° 03

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 85,000.00 (Ochenta y Cinco Mil con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 14,767.50 (Catorce Mil Setecientos Sesenta y Siete con 50/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: Venta de pescado enlatado en aceite y sal en todas sus presentaciones.

ITEM N° 04

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 45,000.00 (Cuarenta y Cinco Mil con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 16,137.00 (Dieciséis Mil Ciento Treinta y Siete con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el





caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: Venta de Leche Evaporada entera en todas sus presentaciones.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:**

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehacencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".



Importante

- Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.
- El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.
- Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.

