

ESPECIFICACIONES TECNICAS
PARA CONTRATACION DE BIENES DE LA UNIDAD EJECUTORA 0726 SEDE ANCASH ORGANO U OFICINA QUE
REQUIERE LA CONTRATACION DE BIENES

El Gobierno Regional de Ancash - Gerencia Regional de Desarrollo Social - Aldea infantil "Señor de la Soledad" de Huaraz.
Meta Presupuestaria: 022.

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION DE BIENES:

Adquisición de carnes para la Aldea infantil "Señor de la Soledad" de Huaraz, en beneficio de los menores albergados, el mismo que de vital importancia para el crecimiento y el desarrollo de los menores, así como para una correcta alimentación de las niñas, niños y adolescentes albergados en la aldea en mención.

2. FINALIDAD PUBLICA:

El presente requerimiento, busca adquirir carnes para la preparación de los alimentos de los niños, niñas y adolescentes de la Aldea infantil "Señor de la Soledad" de Huaraz, ya que nuestra institución alberga a niños en estado de abandono material y moral por parte de sus progenitores. Y con esas adquisiciones se busca dar a nuestros internados una mejor calidad de vida.

3. ANTECEDENTES:

Según marco legal:

- Asi mismo el requerimiento de la contratación se enmarca en la siguiente base legal: Ley N° 28411- Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto.
- Ley N° 31953 - Ley de Presupuesto del Sector Publico para el Año Fiscal 2024
- Ley N° 27902- Ley Modificatoria de la Ley Orgánica de Gobierno Regionales 27867, Código Civil Peruano.
- Ley N° 30225 -Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- D.S N° 056-2017-EF. Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION:

- **Objetivo general.**
Adquirir carnes en beneficio de nuestros niños, niñas y adolescentes que se encuentran internados en la Aldea Infantil Señor de la Soledad-Huaraz
- **Objetivos específicos.**
Proveer oportunamente.
Asegurar que lo solicitado sea de buena calidad.

5. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1. CARACTERISTICAS TECNICAS

El abastecimiento de carnes debe contar con las siguientes características técnicas:

<u>N.º</u>	<u>DESCRIPCION</u>	<u>UNIDAD DE MEDIDA</u>	<u>CANTIDAD</u>
1	BOFE DE RES Bofe de vacuno de calidad extra, procedente de camales con licencia municipal supervisado por SENASA Y DIGESA. Consistente al taco: firme y elástico,; de color rojizo, deben ser frescas no mayor a 8 horas de haber sido beneficiado, exento de humedad anormal, no deben presentar signos de alteraciones, tales como tonos verduscos, olores anormales, estar libre de microorganismos, insectos, hongos u otro cuerpo extraño a su naturaleza, estar libre de daños	KLG	165

	<p>mecánicos, como golpes, grietas, heridas, que lo hagan no aptos para el consumo humano, el bien debe ingresar al almacén en las mejores condiciones de calidad y limpieza, el transporte debe ser sin maltrato del producto y en buenas condiciones de higiene.</p>		
2	<p>CARNE DE POLLO CON MENUENCIA</p> <p>Pollo fresco, recientemente sacrificado, desplumado, que este compuesto por la parte comestible CARNE, peso promedio de 1.600 a 1.700 kg cada uno, que hayan sido dictaminados como inocuos y aptos para el consumo humano, sin presencia de malos olores, la carne de pollo no debe presentar residuos de peróxido de hidrogeno, materias colorantes naturales o artificiales añadidas durante el beneficiado, debe tener sonoridad a la percusión, de color rosa pálido, no debe presentar hematomas, ni zonas verdes o mal olor, pollo fresco, de primera calidad no deberá presentar magulladuras, ni signos de quemaduras por el frio, por escaldado, ni laceraciones de piel, debe recepcionarse limpia, sin flemas, no debe presentar quistes de ningún tipo ni tamaño, no deben tener residuos de pluma, proceder de ambientes avícolas de aves sanas aprobadas bajo inspección veterinaria. No se acepta pollo congelado. Forma de entrega: en jvas de plástico limpios y desinfectados, el transporte debe ser en vehículos limpios.</p>	KLG	880
3	<p>CARNE DE RES LOMO FINO</p> <p>Carne de vacuno de calidad extra, carne tierna, lomo fino, procedente de camales con licencia municipal supervisado por SENASA Y DIGESA. Consistente al taco: firme y elástico, al ejercer presión con el dedo, no debe dejar huella; de color rojo intenso, con un PH no mayor de 6.4, deben ser frescas no mayor a 8 horas de haber sido beneficiado, exento de humedad anormal, no deben presentar signos de alteraciones, tales como tonos verduscos, olores anormales, estar libre de microorganismos, insectos, hongos u otro cuerpo extraño a su naturaleza, estar libre de daños mecánicos, como golpes, grietas, heridas, que lo hagan no aptos para el consumo humano, el bien debe ingresar al almacén en las mejores condiciones de calidad y limpieza, el transporte debe ser sin maltrato del producto y en buenas condiciones de higiene.</p>	KLG	275
4	<p>MENUENCIA DE POLLO</p> <p>Compuesto por la parte comestible del pollo (hígado, mollejas y patas), que hayan sido dictaminados como inocuos y aptos para el consumo humano, sin presencia de malos olores, no debe presentar colorantes naturales o artificiales añadidas durante el beneficiado, debe tener sonoridad a la percusión, de color característico, no debe presentar hematomas, ni zonas verdes o mal olor, menudencias frescas, de primera calidad no deberá presentar magulladuras, ni signos de quemaduras por el frio, ni laceraciones, debe recepcionarse limpia, sin flemas, no debe presentar quistes de ningún tipo ni tamaño, no deben tener residuos, proceder de ambientes avícolas de aves sanas aprobadas bajo inspección veterinaria. No se acepta pollo congelado. Forma de entrega: en jvas de plástico limpios y desinfectados, el transporte debe ser en vehículos limpios.</p>	KLG	132
5	<p>PAVO ENTERO CONGELADO</p>	KLG	215

	Pavos congelado con menudencias, eviscerados, de doble pechuga clase A, deberán estar congelados, empacados al vacío en bolsas termo encogibles y libres de contaminación		
6	<p>PESCADO TRUCHA AL PESO</p> <p>Las truchas deben ser frescas con las siguientes características: cuerpo flácido o rígido, pero sin perder su forma original por golpes, mal acomodados o aplastados. Debe de conservar su luminosidad y brillo metálico.</p> <p>La piel debe ser húmeda, tensa, bien adherida a los tejidos subyacentes y no presentar arrugas ni laceraciones. Deben conservar los colores y reflejos propios de la especie.</p> <p>Los ojos deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes.</p> <p>Los vasos sanguíneos deben presentarse llenos y firmes y no deben romperse a la presión digital.</p> <p>Las branquias deben presentar coloración rosada a rojo intenso, estar húmedas y brillantes.</p> <p>Los músculos deben estar firmemente adheridos a ellos al ejercer presión con los dedos.</p>	KLG	150
7	<p>CARNE DE GALLINA SIN MENUDENCIA</p> <p>Gallina fresca, recientemente sacrificado, desplumado, que este compuesto por la parte comestible CARNE, peso promedio de 1.500 a 1.600 kg cada uno, que hayan sido dictaminados como inocuos y aptos para el consumo humano, sin presencia de malos olores, la carne de gallina no debe presentar residuos de peróxido de hidrogeno, materias colorantes naturales o artificiales añadidas durante el beneficiado, debe tener sonoridad a la percusión, de color rosa pálido, no debe presentar hematomas, ni zonas verdes o mal olor, pollo fresco, de primera calidad no deberá presentar magulladuras, ni signos de quemaduras por el frío, por escaldado, ni laceraciones de piel, debe recepcionarse limpia, sin flemas, no debe presentar quistes de ningún tipo ni tamaño, no deben tener residuos de pluma, proceder de ambientes avícolas de aves sanas aprobadas bajo inspección veterinaria. No se acepta gallina congelada. Forma de entrega: en jvas de plástico limpios y desinfectados, el transporte debe ser en vehículos limpios.</p>	KLG	150
8	<p>CARNE DE CERDO CON HUESO</p> <p>Carne de cerdo de calidad extra, con presencia de hueso, procedente de camales con licencia municipal supervisado por SENASA Y DIGESA. Consistente al taco: firme y elástico, al ejercer presión con el dedo, no debe dejar huella; de color rojo, deben ser frescas no mayor a 8 horas de haber sido beneficiado, exento de humedad anormal, no deben presentar signos de alteraciones, tales como tonos verduscos, olores anormales, estar libre de microorganismos, insectos, hongos u otro cuerpo extraño a su naturaleza, estar</p>	KLG	220

	<p>libre de daños mecánicos, como golpes, grietas, heridas, que lo hagan no aptos para el consumo humano, el bien debe ingresar al almacén en las mejores condiciones de calidad y limpieza, el transporte debe ser sin maltrato del producto y en buenas condiciones de higiene.</p>		
9	<p>CARNE DE RES CON HUESO</p> <p>Carne de vacuno de calidad extra, procedente de camales con licencia municipal supervisado por SENASA Y DIGESA. Consistente al taco: firme y elástico, al ejercer presión con el dedo, no debe dejar huella; de color rojo intenso, con un PH no mayor de 6.4, deben ser frescas no mayor a 8 horas de haber sido beneficiado, exento de humedad anormal, no deben presentar signos de alteraciones, tales como tonos verduscos, olores anormales, estar libre de microorganismos, insectos, hongos u otro cuerpo extraño a su naturaleza, estar libre de daños mecánicos, como golpes, grietas, heridas, que lo hagan no aptos para el consumo humano, el bien debe ingresar al almacén en las mejores condiciones de calidad y limpieza, el transporte debe ser sin maltrato del producto y en buenas condiciones de higiene.</p>	KLG	330
10	<p>HIGADO DE RES</p> <p>Peso aproximado de la pieza entre 7 kg y 11 kg. Ausencia de organismos genéticamente modificados (OGM) Apto para el consumo, deben ser procedentes de camales con licencia municipal supervisado por SENASA Y DIGESA, deben ser frescas no mayor a 8 horas de haber sido beneficiado, exento de humedad anormal, no deben presentar signos de alteraciones, tales como, olores anormales, estar libre de microorganismos, insectos, hongos u otro cuerpo extraño a su naturaleza, estar libre de daños mecánicos, como golpes, grietas, heridas, que lo hagan no aptos para el consumo humano, el bien debe ingresar al almacén en las mejores condiciones de calidad y limpieza, el transporte debe ser sin maltrato del producto y en buenas condiciones de higiene.</p>	KLG	176
11	<p>MONDONGO</p> <p>Descripción: Blanqueado, sin pretina. Apto para el consumo humano, procedente de camales con licencia municipal supervisado por SENASA Y DIGESA, deben ser frescas no mayor a 8 horas de haber sido beneficiado, exento de humedad anormal, no deben presentar signos de alteraciones, tales como, olores anormales, estar libre de microorganismos, insectos, hongos u otro cuerpo extraño a su naturaleza, estar libre de daños mecánicos, como golpes, grietas, heridas, que lo hagan no aptos para el consumo humano, el bien debe ingresar al almacén en las mejores condiciones de calidad y limpieza, el transporte debe ser sin maltrato del producto y en buenas condiciones de higiene.</p>	KLG	165
12	<p>PESCADO JUREL (AL PESO)</p> <p>El Jurel eviscerado refrigerado – calidad A debe mantenerse permanentemente en hielo hasta el momento de su entrega, para lo cual se debe aplicar una cantidad adecuada y suficiente de hielo. Debe estar libre de microorganismos o cuerpos extraños, olores anormales que lo hagan no aptos para el consumo</p>	KLG	500

	humano, el bien debe ingresar al almacén en las mejores condiciones de calidad y limpieza, el transporte debe ser sin maltrato del producto y en buenas condiciones de higiene.		
13	CHORO El choro refrigerado – calidad A debe mantenerse permanentemente en hielo hasta el momento de su entrega, para lo cual se debe aplicar una cantidad adecuada y suficiente de hielo. Debe estar libre de microorganismos o cuerpos extraños, olores anormales que lo hagan no aptos para el consumo humano, el bien debe ingresar al almacén en las mejores condiciones de calidad y limpieza, el transporte debe ser sin maltrato del producto y en buenas condiciones de higiene.	DOC	132

5.2. CONDICIONES DE OPERACIÓN: no aplica

5.3. INSTALACION: no aplica

5.4. CAPACITACION Y/O ENTRENAMIENTO: no aplica

5.5. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS, REGLAMENTOS Y DEMAS NORMAS: el proveedor deberá de contar con un certificado de inspección higiénico sanitario de almacén.

6. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONA:

6.1. DEL PROVEEDOR: PERSONA NATURAL O JURÍDICA.

- Registro nacional de proveedores (RNP) de bienes, vigente (de corresponder)
- Ficha o consulta de registro (RUC) activo y habido

ENTIDAD AUTORIZADA EMISION DE CERTIFICADO O RESOLUCION		DESCRIPCION DEL CERTIFICADO O RESOLUCION
1	Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado - OSCE	Certificado de Registro Nacional de Proveedores (RNP) en el capítulo de Bienes (en caso de Compras > 1 UIT).
2	Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria - SUNAT.	Contar con Registro Unico de Contribuyentes (RUC), HABIDO v ACTIVO.
3	Declaración Jurada (Admisión)	Procedencia de camales, con licencia de funcionamiento, supervisado por SENASA Y DIGESA

7. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION DEL BIEN

7.1 LUGAR: Se entregará en el Almacén de la Aldea Infantil "Señor de la Soledad" - Huaraz, en coordinación con el Almacén central del Gobierno Regional de Ancash, ubicado en el CAMPAMENTO VICHAY – INDEPENDENCIA – HUARAZ-ANCASH.

7.2. PLAZO:

El plazo de la entrega de los bienes será de 260 días calendarios, y la forma de entrega será según el cronograma de entrega semanal.

[illegible]

[illegible]

12	PESCADO TRUCHA AL PESO	KG	CANTIDAD MENSUAL	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
			CANTIDAD SEMANAL (VIERNES)	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	37.5
				3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	37.5
				3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	37.5
				3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	37.5
13	CARNE DE GALLINA	KG	CANTIDAD MENSUAL	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
			CANTIDAD SEMANAL (VIERNES)	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	37.5
				3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	37.5
				3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	37.5
				3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	37.5

8. VALOR REFERENCIAL: El OEC debe determinar el valor referencial.

9. MODALIDAD DE CONTRATACION
NO CORRESPONDE

10. SISTEMA DE CONTRATACION:
A SUMA ALZADA

11. FORMA DE ENTREGA:
El Contratista deberá entregar las carnes en jvas de plástico limpios y desinfectados, el transporte debe ser en vehículos limpios, conforme las autorizaciones y normativa vigente de salubridad.

12. ADELANTO:
La entidad no entregara adelantos.

13. SUB CONTRATACION:
La entidad no autoriza la sub contratacion.

14. GARANTIA COMERCIAL:

Garantizar que durante la entrega los productos deberán tener las condiciones de ser frescos y apto para el consumo humano.

15. GARANTIA DEL PRODUCTO

Los postores deberán entregar los bienes de establecimientos, camales con licencia municipal supervisado por SENASA Y DIGESA (De corresponder)

16. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO.

El pago se realizará de forma mensual, luego de ser emitido la conformidad por el área usuaria de la Aldea infantil "Señor de la Soledad" - Huaraz, en coordinación del Almacén Central del Gobierno Regional e Ancash.

- Previa presentación de comprobante de pago y guía de remisión.

[illegible]

[illegible]

			CANTIDAD	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75
			SEMANAL	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75
			(VIERNES)	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75	3.75

17. REAJUSTES DE PAGO: No aplica.

18. CONFORMIDAD DEL BIEN.

Sera emitido por la Gerencia Regional de Desarrollo Social y la coordinadora de la Aldea infantil "Señor de la Soledad" - Huaraz, en coordinación del Almacén Central del Gobierno Regional e Ancash.

19. PENALIDADES APLICABLES.

Se aplicará de acuerdo a la Ley 30225 – Ley de Contrataciones del Estado y su reglamento

La penalidad se aplicará cuando los términos de referencia o especificaciones técnicas precisen la aplicación de la misma, si existe retraso injustificado en la ejecución de prestaciones.

- La penalidad se aplica por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto de la contratación o ítem que debió ejecutarse, esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta del pago final.
- La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente formula:

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

Donde F tiene los siguientes valores:

Para los plazos menores o iguales a sesenta (60) días: F=0.40

Plazos mayores a sesenta (60) días: f=0.25

En caso de cubrir el monto máximo de penalidad, se podrá resolver el vínculo contractual por incumplimiento.

De existir otro tipo de aplicación de penalidades en los términos de referencia, también podrá ser aplicable a las contrataciones iguales o inferiores a 8 UIT, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto de la contratación.

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Por incumplir la forma de traslado de los productos en casos de salubridad	0.2 UIT por cada incidente	Según informe de la Coordinadora de la aldea

20. SANCIONES.

Será de aplicación de acuerdo a las disposiciones de Ley 30225 – Ley de Contrataciones del Estado y su reglamento

21.

22. ANTICORRUPCION.

Con la notificación de la presente, El Proveedor, declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, haber negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

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.

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; y (ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

El incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, da el derecho al Gobierno Regional de Ancash a resolver automáticamente y de pleno derecho el contrato, bastando para tal efecto que se remita una comunicación informando que se ha producido dicha resolución, sin perjuicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar

23. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

"El proveedor es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, siendo aplicable lo previsto en el artículo 50 de La Ley.

24. RESOLUCIÓN CONTRACTUAL

"La entidad debe establecer las causales de resolución del contrato, así como el procedimiento del mismo".

25. APLICACIÓN SUPLETORIA

La entidad aplica de manera supletoria el Código Civil, siempre que no se contradiga con las disposiciones establecidas en las Especificaciones Técnicas.

26. OTRAS CONSIDERACIONES ADICIONALES

Con la elaboración y notificación de la Orden de Compra, se formaliza el vínculo contractual, para lo cual se incluirá el siguiente texto:

a. CONSIDERACIÓN ANTISOBORNO

"El proveedor, no debe ofrecer, negociar o efectuar, cualquier pago, objeto de valor o cualquier dádiva en general, o cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato, que pueda constituir un incumplimiento de la ley, tales como robo, fraude, cohecho o tráfico de influencias, directa o indirectamente, o a través de socios, integrantes de órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas, en concordancia o a lo establecido en el artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado, Ley N° 30225, los artículos 7° de su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF.

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, participantes, integrantes de los órganos de administración apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas en virtud a lo establecido en los artículos antes citados de la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento".



PERÚ

**Gobierno Regional
de Ancash**

**Gerencia General
Regional**

**Gerencia Regional
de Desarrollo Social**



b. CONSIDERACIÓN DE MEDIDAS DE SEGURIDAD EN LA PRESTACIÓN

"El proveedor se acoge al cumplimiento estricto de todas las normas sanitarias, de prevención y protocolos sanitarios vigentes.

c. CONSIDERACIÓN DE SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

"Tolos los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación de la presente contratación, serán resueltos mediante trato directo, conciliación y/o acción judicial".

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<u>Requisitos:</u> Licencia de funcionamiento <u>Acreditación:</u> Copia de la Licencia de funcionamiento
	<div>Importante <i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></div>
B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<u>Requisitos:</u> El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 100,000.00 (CIENT 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/ 16,547.95 (dieciséis mil quinientos cuarenta y siete con 95/100 soles) 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: CARNES DE ACUERDO A LO SEÑALADO EN EL NUMERO 5. DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS <u>Acreditación:</u> 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 pago ¹ , correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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 fehaciencia 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”.

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".

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.*

FACTORES DE EVALUACIÓN

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>P_i = Puntaje de la oferta a evaluar O_i = Precio i O_m = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio</p> <p>[100] puntos</p>

HUARAZ, FEBRERO DE 2024