

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**  
**SUMINISTRO DE CARNES DE AVES PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL**  
**HNHU**

**1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

Suministro de carnes de aves para el Departamento de Nutrición del HNHU.

**2. FINALIDAD PÚBLICA.**

Promover proteger y recuperar la salud nutricional de paciente hospitalizado y del personal de guardia en el ámbito institución.

**3. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION**

**3.1. OBJETIVO GENERAL**

Suministrar alimentos seguros fuente de proteínas de alto valor biológico para cubrir requerimientos nutricionales diarios para pacientes hospitalizados y personal de guardia.

**3.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- Proporcionar alimentos fuentes de hierro, zinc a pacientes hospitalizados y personal de guardia.
- Proporcionar vitaminas del complejo B.

**4. BASE LEGAL**

**NORMAS OBLIGATORIAS**

- Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado, modificado por Decreto Legislativo N° 1341.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- NTS N° 07-MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos.
- Guías para el transporte agropecuario primario y piensos contenidos en las guías de buenas prácticas de producción directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 de D.S. N° 004-2011 AG.

**5. Alcance y descripción de los bienes a contratar**

N° ITEM PAQUETE	N° SUB ITEM	DENOMINACIÓN DEL BIEN	U.M	TOTAL
1	1.1	ENROLLADO DE POLLO	KG	1 680
	1.2	PAVITA MEDALLÓN	KG	7 200
	1.3	BRAZUELO DE PAVITA	KG	1 200



### 5.1 Especificaciones Técnicas de los Bienes a Contratar:

A. ENROLLADO DE POLLO		
DESCRIPCION DEL PROUCTO	Pollo deshuesado con piel sin presencia de grasa, condimentado, enrollado homogéneamente con los ingredientes atados y empaquetado con film y/o malla y clipeado a los extremos. Documento de Calidad: Registro Sanitario vigente otorgado por DIGESA.	
INGREDIENTES	Carcasa de pollo deshuesado, con relleno dulce (de frutas) o salado (jamón, queso, tocino, guindones, carne, etc.)	
CARACTERISTICAS		
SENSORIALES	Color	Características al producto
	Olor	Características al producto
	Sabor	Características al producto (en cocido)
	Aspectos	Características al producto.
FISICO QUIMIO	No aplica	
TRATAMIENTO DE CONSERVACION	Congelación	
PRESENTACION		
EMPAQUE	<b><u>Empaque primario.</u></b> Producto envasado producto mayor a 20 cm de longitud. Peso aprox. 1.250 – 1,350 kg,	
	<b><u>Empaque secundario</u></b>  Bandeja de polietileno de alta densidad	
ROTULADO	ESPECIFICAR: Nombre del producto: Ingredientes y aditivo: Reg., Sanitario: Lote de producción Fecha de vencimiento Condiciones de conservación	
PRESENTACION	Por unidad	
VIDA UTIL	6 meses a partir de la fecha de producción	
CONDICIONES DE DISTRIBUCION	Transportar y/o distribuir en vehículos con temperatura de congelación inferior a - 15°C. Mantener el producto durante el transporte a temperaturas a – 15°C	
CONDICIONES DE CONSERVACION	Mantener a temperatura a – 15°C	
B. PAVITA MEDALLÓN		
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Aves sacrificadas desangradas, sin golpes ni daños en el producto, descañonadas, (sin plumillas) con la epidermis sin daño ni marcas, eviscerada, enfriadas y clasificadas sin menudencias. Embolsadas en polietileno de baja densidad. Se obtiene del corte transversal del muslo especial de pavo con piel. Documento de calidad: Autorización Sanitaria otorgado por SENASA.	
CARACTERISTICAS		
SENSORIALES	Color	Rosado rojizo a rosado claro
	Olor	Propio del producto y exento de cualquier olor anormal.
	Sabor	Característico
	Textura	Característico al producto en cocido
	Aspectos	Firme y elástico al tacto.
TRATAMIENTO DE CONSERVACION	Congelación	



DETERMINACION DE USO DEL PRODUCTO Y POBLACION OBJETIVO		Productos para consumo humano, dirigido a población en general, usar como parte de su dieta diaria. Previamente cocida. Documento de calidad: Autorización Sanitaria.	
PRESENTACION			
EMPAQUE		<u>Empaque primario.</u> En bolsa de polietileno de baja densidad sellada herméticamente.	
		<u>Empaque secundario</u> Bandeja de polietileno de alta densidad	
ROTULADO		Nombre del producto Peso por unidad: 150g – 250g Nombre y dirección del Fabricante. Lote de producción Fecha de vencimiento Condiciones de conservación:	
VIDA UTIL		Mínimo 2 meses en congelación.	
CONDICIONES DE DISTRIBUCION		Transportar y/o distribuirse en vehículos con temperatura inferiores a -15°C para mantener al producto.	
CONDICIONES DE CONSERVACION		Mantener en condiciones de congelación a temperatura - 15°C.	
C. BRAZUELO DE PAVITA			
DESCRIPCION DEL PRODUCTO		Pechuga de pavo trozado de 300 g a 500g. Aves sacrificadas desangradas, sin golpes ni daños en el producto, descañonadas, (sin plumillas) con la epidermis sin daño ni marcas, eviscerada, enfriadas y clasificadas sin menudencias. Embolsadas en polietileno de baja densidad. Documento de calidad: Autorización Sanitaria otorgado por SENASA.	
CARACTERISTICAS			
SENSORIALES		Color	Rosado rojizo a rosado claro.
		Olor	Propio del producto y exento de cualquier olor anormal.
		Sabor	Característico
		Textura	Característico al producto en cocido
		Aspectos	Firme y elástico al tacto.
TRATAMIENTO DE CONSERVACION		Congelación	
DETERMINACION DE USO DEL PRODUCTO Y POBLACION OBJETIVO		Productos para consumo humano, dirigido a población en general, usar como parte de su dieta diaria. Previamente cocida.	
PRESENTACION			
EMPAQUE		<u>Empaque primario.</u> En bolsa de polietileno de baja densidad sellada herméticamente.	
		<u>Empaque secundario</u> Bandeja de polietileno de alta densidad	
ROTULADO		Nombre del producto Peso por unidad de 300 a 500 g Nombre y dirección del Fabricante. Lote de producción Fecha de vencimiento Condiciones de conservación	
VIDA UTIL		Mínimo 2 meses en congelación.	



<b>CONDICIONES DE DISTRIBUCION</b>	Transportar y/o distribuirse en vehículos con temperatura inferiores a -15°C para mantener al producto.
<b>CONDICIONES DE CONSERVACION</b>	Mantener en condiciones de congelación a temperatura - 15°C.

## 5.2 Envase, embalaje y rotulado

### a. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deben ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Así mismo, deben ser impermeables, resistentes y deben proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009 (revisada el 2021).

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado, no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

## 5.3 Alcance de los Bienes a suministrar

### a. Empaque:

Empaque primario:

Embolsado de manera individual en bolsa de polietileno de baja densidad de 1.8 a 2.0 kg

Empaque secundario:

Bandeja de polietileno de alta densidad.

### b. Vida Útil:

De 3 a 5 días almacenados en refrigeración o mínimo 2 meses en congelación.

### c. Equipos de Conservación y Transporte de los Productos:

El CONTRATISTA deberá acreditar lo siguiente: Contar con vehículos exclusivos (furgón frigorífico), para el transporte de alimentos en óptimas condiciones de higiene, los cuales deben ser vehículos cerrados con protección de techo para el traslado de los bienes, propiciando un ambiente limpio, fresco y seco

Los componentes del ítem Paquete I, serán transportados en envases tipo contenedores de material plástico (jaba) de primer uso con tapa para mantener el producto en condiciones adecuadas, el mismo que será transportado mediante tarimas parihuelas de madera y/o plástico, se requiere que la jaba no toque el piso del vehículo.

Asimismo, deberá tomar las medidas necesarias, tales como contratar seguros (SOAT y SCTR), servicios de carga y descarga, entre otros, que aseguren la entrega de los alimentos en las condiciones requeridas y en el tiempo oportuno.



**d. Condiciones de Distribución:**

Transportar y/o distribuirse en vehículos con temperatura inferiores a 4°C para mantener al producto.

**e. Condición de Conservación:**

Las temperaturas de recepción de bienes a suministrar deben estar entre 0° es 4°C, para refrigerado, y para congelación de -15°C.

**f. Manipulación de Alimentos:**

El personal que interviene en el proceso de manipulación del bien objeto de la convocatoria deberá contar con Carnet Sanitario vigente. Así mismo, durante la fase de Ejecución Contractual, el personal manipulador de alimentos, deberá presentarse con la indumentaria adecuada (mascarillas, botas, gorro, uniforme de la empresa para el reparto de alimentos y carnet sanitario en un lugar visible). De no portar lo requerido, estará afecto de una penalidad.

**g. Seguridad:**

Los bienes objeto de la contratación están sujetos a la NTS N.º 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N.º 591-2008-MINSA.

**6. Sistema de Contratación:**

Suma alzada

**7. Condiciones de los Bienes a Contratar**

**7.1. Lugar de entrega**

Los bienes serán recibidos en el Almacén Central del Hospital Nacional Hipólito Unanue, en Av. Cesar Vallejo 1390 (Lima-Lima-El Agustino) de lunes a sábado.

**7.2. Plazo de entrega**

Los bienes materia de la presente convocatoria serán entregados durante un periodo de 365 días calendarios o hasta agotar la cantidad contratada. Las entregas serán en un plazo máximo de dos (02) días calendarios contabilizados a partir del día siguiente de notificado la orden de compra para la primera entrega, así como para las entregas sucesivas.

**7.3. Forma de entrega**

Todos los miércoles según programación de menú durante la vigencia del contrato, el área usuaria realizará el listado de bienes a ser atendidos dirigidos a la Unidad de Logística, el cual en el plazo máximo de un día hábil notificará vía correo electrónico al contratista el pedido semanal.

El contratista realizará la entrega semanal durante los días lunes a sábado a través del Almacén Central de la entidad, en el horario de 8:00 a.m. a 10:00 a.m.

Los bienes del paquete carne de aves serán entregados un (1) día antes de su consumo, excepto los días sábados que se entregará para el consumo del día domingo y lunes.

El proveedor deberá presentar:



A) La guía de remisión en cada entrega, la cual deberá ser firmada por el representante del contratista, responsable de almacén y el área usuaria, previa verificación de las cantidades, plazo, condiciones de entrega, calidad del producto.

B) El responsable del Área de Almacén Central de la Unidad de Logística verificará la cantidad de los bienes y el responsable de la jefatura del Servicio de Alimentación verificará la calidad de los mismos e informará al proveedor en caso de encontrar algún bien solicitado que no presente las características técnicas de los bienes a suministrar, en estos casos el proveedor tendrá un plazo no mayor de 24 horas para subsanar y cambiar el bien.

A continuación, se presenta un cronograma REFERENCIAL de entrega.

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	ENTREGA 01	ENTREGA 02	ENTREGA 03	ENTREGA 04	ENTREGA 05	ENTREGA 06	ENTREGA 07	ENTREGA 08	ENTREGA 09	ENTREGA 10	ENTREGA 11	ENTREGA 12
ENROLLADO DE POLLO	KG	1680	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140
PAVITA MEDALLÓN	KG	7200	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600
BRAZUELO DE PAVITA	KG	1200	0	0	0	0	0	0	0	1200	0	0	0	0

**Nota:** Las cantidades requeridas pueden variar (+/-), en función a la evaluación permanente de los beneficiarios (pacientes hospitalizados y personal de guardia de la institución) y se coordinará anticipadamente con el proveedor respecto a los volúmenes que serán atendidos, pero no sobrepasan la cantidad total.

## 8. Otras Consideraciones para la Ejecución de la Prestación

### 8.1. Adelantos

La Entidad **no** otorgará adelantos

### 8.2. Conformidad de los bienes

La conformidad del bien será otorgada por la Jefatura del Departamento de Nutrición previo visto bueno de la Jefatura de Servicio de Alimentación del Departamento de Nutrición (verifica la calidad del bien) y el Área de Almacén (verifica las cantidades solicitadas y condiciones del bien).

### 8.3. Forma de pago

La Entidad realizará **PAGO PERIÓDICO** de **FORMA MENSUAL**

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

- Guía de remisión firmado por el Área de Almacén Central de la Unidad de Logística del HNHU y la Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética, con visto bueno de la Jefatura del Servicio de Alimentación.
- Conformidad del responsable de la Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética, con visto bueno de la jefatura del Servicio de Alimentación quien verificará la calidad.
- Comprobante de pago.
- Orden de compra en original o copia





Dicha documentación se deberá presentar en almacén central del Hospital Nacional Hipólito Unanue en Av. Cesar Vallejo 1390 (Lima-Lima-El Agustino), en el horario de atención de 8:00 a 13:00 horas.

#### 8.4. Reajuste de los pagos

No aplica.

#### 8.5. Penalidades

##### 8.5.1. Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación:

En caso de retraso injustificado del CONTRATISTA en la ejecución de las prestaciones objeto de la contratación, la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con lo establecido en el Artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

##### 8.5.2. Otras Penalidades:

De conformidad con el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, la Entidad ha visto por conveniente de ser necesario aplicar penalidades por infracciones a las cláusulas del contrato distintas a las establecidas en el artículo 162, que son debidamente objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación; las mismas que se detalla a continuación:

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Formula de calculo	Procedimiento
1	Si el bien no es transportado en envases limpios.	2 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Jefe del Departamento de Nutrición y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
2	Si el bien no es transportado en vehículos con temperatura entre 0° a 4°C (refrigeración) y -15° C (congelación).	2 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Jefe del Departamento de Nutrición y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
3	Si el personal de la empresa que entrega el bien no usa el uniforme adecuado y limpio	0.5 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Jefe del Departamento de Nutrición y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
4	Si el personal de la empresa que entrega el bien no cuenta con carnet sanitario	5 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Jefe del Departamento de Nutrición y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
5	Si el bien no es transportado en vehículos con protección de techo.	2 % del monto de la orden de compra Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Jefe del Departamento de Nutrición y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al



			contratista en el acto.
6	Si el bien no ingresa en el horario indicado de 8:00am a 10.00am	5 % del monto de la orden de compra Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Jefe del Departamento de Nutrición y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
7	Si el bien no ingresa con el tipo de presentación solicitado de acuerdo a las especificaciones técnicas por cada producto	5 % del monto de la orden de compra Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Jefe del Departamento de Nutrición y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
8	Si el bien que ingresa, no cumple con los estándares de calidad, o se encuentran en malas condiciones.	10 % del monto de la orden de compra Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Jefe del Departamento de Nutrición y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
9	Si la jaba el cual transporta los bienes, tiene contacto con el piso del vehículo	5% del monto de la orden de compra Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Jefe del Departamento de Nutrición y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.

**Procedimiento para la aplicación de las Penalidades:**

- La aplicación será por cada ocurrencia y/o infracción cometida, hasta el levantamiento del mismo.
- Los incumplimientos y/o infracciones serán anotados por el personal designado por el ÁREA USUARIA.
- Los incumplimientos y/o infracciones serán reflejados en el Informe de Conformidad emitido por el AREA USUARIA de la Entidad adjuntando como Anexo las Actas de Observación.

**8.6. Documento de presentación para la suscripción del contrato**

- Certificado de Saneamiento Ambiental a nombre del postor donde se señale lo siguiente: desratización, desinfección y desinsectación.
- Licencia de Funcionamiento Municipal
- Carta de compromiso a canje por defecto
- En caso de encontrarse productos defectuosos en mal estado, dañados u otras características observables el proveedor debe cumplir con la reposición en un plazo máximo de 24 horas de informado el hecho (según numeral 8.8)
- Del vehículo de transporte de los bienes:
- Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de vehículo de transporte de alimentos tipo furgón frigorífico.
- Copia del SOAT vigente del vehículo de transporte de alimentos.
- Copia del SCTR el cual incluya al personal que realizara la entrega de los bienes.





### 8.7. Responsabilidad por vicios ocultos

De conformidad con el numeral 40.2 del artículo 40 de la Ley de Contrataciones del Estado, en los contratos de bienes y servicios, El CONTRATISTA es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (01) años contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

### 8.8. Carta de Compromiso de canje

En caso de encontrarse productos defectuosos en mal estado, dañados u otras características observables el proveedor debe cumplir con la reposición del mismo en un plazo máximo de 24 horas de informado el hecho.

### 8.9. Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso

#### a. Protocolos Sanitarios:

Durante su permanencia en las instalaciones del Hospital, el proveedor deberá cumplir obligatoriamente en cuanto aplique las normas legales vigentes y sus modificatorias el protocolo sanitario dado por lo siguiente:

La empresa se encuentra con la obligación de brindar a su personal toda a indumentaria para la entrega de los bienes:

- Respirador y/o mascarilla
- Botas de PVC.
- Gorro de protección personal
- Uniforme (pantalón, polo y/o camisa)
- Fotocheck (nombre completo, DNI y razón social)

El personal de la empresa contratista deberá utilizar la indumentaria en todo momento, el mismo que deberá estar limpio y en buenas condiciones.

La entidad verificará que el personal haga el correcto uso de la indumentaria, en el caso se pueda evidenciar el uso incorrecto o el no uso de la indumentaria requerida, el contratista estará afecto a una penalidad.

La empresa contratante deberá cumplir lo establecido en la RM 031-2023-MINSA de fecha 10 de enero del 2023, que aprueba la Directiva Administrativa N° 339-MINSA/DGIESP Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2.

### REQUISITOS DE CALIFICACION:

A.	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	<u>Requisitos:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Para ítem 1. (Enrollado de pollo). Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</li><li>• Para ítem 2 (Pavita Medallón) y 3 (brazuelo de pavita): Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias de cada alimento solicitado en caso de corresponder vigente, debiendo</li></ul>



	<p>coincidir la descripción del producto ofertado con lo autorizado en el registro.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Copia simple de registro sanitario otorgado por Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA</li> <li>• Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento otorgado por SENASA del postor.</li> </ul> <p><b>NOTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</li> <li>• En caso que el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento este a nombre de otra empresa que no sea el postor, deberá presentar una carta de autorización a nombre del postor autorizando el uso de los documentos.</li> </ul>
<b>B.</b>	<b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 200,000.00 (Doscientos 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.</p> <p>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 hasta 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 consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: <b>Carne de AVES</b></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>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<sup>1</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>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 <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>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.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa</p>



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".*

<sup>1</sup> 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".*

  
LIC. FORTUNATO PALOMINO HERMOZA  
Jefe (e) del Dpto. de Nutrición  
C.N.P 3573 RNE 351  
Hospital Nacional Hipólito Unánue

