

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SUMINISTRO DE ALIMENTOS PAQUETE DE LÁCTEOS LECHE FRESCA PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DEL HNHU

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Suministro de alimentos paquete de lácteos: leche fresca para el Departamento de Nutrición del Hospital Nacional Hipólito Unanue.

2. FINALIDAD:

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

3. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

3.1. Objetivo general

Suministrar alimentos seguros con proteínas de alto valor biológico y calcio para cubrir requerimientos nutricionales diarios para pacientes hospitalizados y personal de guardia que labora dentro de la Institución.

3.2. Objetivos específicos

Proporcionar alimentos fuentes de proteína de alto valor biológico a pacientes hospitalizados y personal de guardia.

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.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- D.S. N° 007-2017- MINAGRI. Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- NTP 209.038:2009. Alimentos Envasados. Etiquetado
- CAC/RCP 54-2004. Código de prácticas de Higiene para la leche y los productos lácteos.
- RM ° 591-2008/MINSA - NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

5. CARACTERÍSTICAS Y ALCANCES DE LOS BIENES A CONTRATAR

LECHE FRESCA

N° ITEM PAQUETE	N° SUB ITEM	DENOMINACIÓN DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL
1	1.1	LECHE FRESCA ENTERA	LITRO	3,888
	1.2	LECHE FRESCA SEMIDESCREMADA	LITRO	83,592



5.1 Características Técnicas

N° SUB ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
1.1. LECHE FRESCA ENTERA (LECHE ENTERA DE VACA UHT)	Litro	TIPO DE PRESENTACIÓN	<p>Leche Fresca entera UHT en presentación de 900 ml a 1 000 ml.</p> <p>El envase que contiene al producto debe ser de material inocuo, libre de sustancias que puedan ser cedidas al mismo, afectando la inocuidad. Debe ser fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.</p> <p>Asimismo, todo empaque de la leche y productos lácteos debe permitir su adecuada identificación.</p> <p>La vida útil del producto es mínima 03 meses contados a partir de la fecha de fabricación.</p> <p>Asimismo, llevar impreso la fecha de vencimiento y el número de lote.</p> <p>En este sentido, la presentación será en bolsa de polietileno co-extruida multicapa, con capa intermedia negra, sellado herméticamente.</p>
		CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	<p>Leche entera de vaca pasteurizada y homogenizada mediante el proceso UHT.</p> <p>Con pH que puede variar entre 6.5 y 6.65</p> <p>Densidad a 15°C = 1.0296 – 1.0340 gr/ml</p> <p>Materia grasa láctea = Mínimo 3 g/100 g</p> <p>Acidez como ácido láctico = 0.14 -0.18 g/100g</p> <p>Extracto seco= Mínimo 11.2 g /100ml</p> <p>Contenido de macro nutrientes en 100ml</p> <p>Proteína= Mínimo 2.9 g</p> <p>Grasa= Mínimo 3 g</p> <p>Energía= 57 cal Mínimo</p>
		CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Crema claro, ligeramente oscuro
			<p>Olor: Agradable libre de olores extraños</p> <p>Sabor: Agradablemente dulce</p> <p>Aspecto: Uniforme</p>
		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	La leche ultra pasteurizada debe cumplir con las especificaciones de calidad sanitaria e inocuidad que establece el Ministerio de Salud, Art. 13 según DS N°007-2017-MINAGRI "Reglamento de la leche y productos lácteos"
		DOCUMENTOS	Copia de la Validación técnica del plan HACCP emitido por DIGESA a nombre del fabricante.
		TRANSPORTE	El transporte del producto será en cajas de cartón con logo respectivo, limpios y secos. Colocados y transportados en vehículos cerrados y de buena condición de higiene. Según RD N°154-2011-AG-SENASA-SIAIA/Art.17 del D:S: N°004-2011-AG
		SEGURIDAD	Sujeto a la NTS N°071 MINSA/DIGESA.V: criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.



1.2. LECHE FRESCA SEMIDESCREMADA (LECHE SEMIDESCREMADA UHT SIN LACTOSA)	Litro	TIPO DE PRESENTACIÓN	<p>Leche Fresca entera Semidescremada sin Lactosa UHT en presentación de 900 ml a 1000ml.</p> <p>El envase que contiene al producto debe ser de material inocuo, libre de sustancias que puedan ser cedidas al mismo, afectando la inocuidad. Debe ser fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.</p> <p>Asimismo, todo empaque de la leche y productos lácteos debe permitir su adecuada identificación.</p> <p>La vida útil del producto es mínimo 03 meses contados a partir de la fecha de fabricación.</p> <p>Asimismo, llevar impreso la fecha de vencimiento y el número de lote.</p> <p>En este sentido, la presentación será en bolsa de polietileno co-extruida multicapa, con capa intermedia negra, sellado herméticamente.</p>
		CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	<p>Leche semidescremada de vaca, sin lactosa, pasteurizada y homogenizada mediante el proceso UHT.</p> <p>Con ph que puede variar entre 6.5 y 6.65</p> <p>Densidad a 15°C = Mínimo 1.0297 gr/ml</p> <p>Materia grasa láctea = Mayor de 0.5 y menor de 3 g/100 g</p> <p>Acidez como ácido láctico = 0.14 -0.18 g/100g</p> <p>Extracto seco magro = Mínimo 8.3 g /100g</p> <p>Contenido de macro nutrientes en 100ml</p> <p>Proteína= Mínimo 3g</p> <p>Grasa= 0.5 a 3g</p> <p>Energía= 43 cal Mínimo</p>
		CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<p>Color: Crema claro, ligeramente oscuro</p> <p>Olor: Agradable libre de olores extraños</p> <p>Sabor: Ligeramente dulce</p> <p>Aspecto: Uniforme</p>
		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<p>La Fresca entera Semidescremada sin Lactosa UHT debe cumplir con las especificaciones de calidad sanitaria e inocuidad que establece el Ministerio de Salud, Art. 11 según DS N°007-2017-MINAGRI "Reglamento de la leche y productos lácteos"</p>
		DOCUMENTOS	<p>Copia de la Validación técnica del plan HACCP emitido por DIGESA a nombre del fabricante.</p>
		TRANSPORTE	<p>El transporte del producto será en cajas de cartón corrugado con logo respectivo, limpios y secos. Colocados y transportados en vehículos cerrados y de buena condición de higiene. Según RD N°154-2011-AG-SENASA-SIAIA/Art.17 del D:S: N°004-2011-AG</p>
		SEGURIDAD	<p>Sujeto a la NTS N°071 MINSA/DIGESA.V: criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.</p>

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; asimismo, deben ser impermeables, resistentes y deben proteger al producto, manteniendo la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en NTP 209.038:2009.



b) Rotulado

El rotulado de los envases correspondientes a los bienes que conforman el ítem paquete Lácteos – Leche Fresca, debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y la NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra Edición, debiendo contener el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Contenido neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Información Nutricional.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con características de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

5.3 Empaque

Empaque primario: Embolsado de manera individual en bolsa de polietileno de baja densidad.

Empaque secundario: Cajas de cartón corrugado de primer uso, impreso y sellado.

5.4 Alcances de los bienes a suministrar.

5.4.1 Calidad

Los componentes del Ítem Paquete I están sujetos a la 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.

El Registro Sanitario del Producto Ofertado, emitido por la Dirección General de Salud – DIGESA Sólo están sujetos aquellos alimentos y bebidas industrializadas que se comercializan en el país. Para efectos del Registro Sanitario, se considera alimento o bebida industrializada al producto final destinado al consumo humano, obtenido por transformación física, química o biológica de insumos de origen vegetal, animal o mineral y que contiene aditivos alimentarios, según el DS N° 007-98-SA

Nota: 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.

Por lo tanto, todos los bienes a suministrar deberán estar en buenas condiciones, considerando todas las medidas para que este apto para el consumo humano, no obstante, de encontrarse en malas condiciones, no será recepcionado y estará afecto a la penalidad.

Todos los sub ítems podrán presentar copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria (SENASA) o Registro Sanitario (DIGESA) según corresponda.

5.4.2 Condiciones de conservación

Los bienes deberán señalar fecha de producción y fecha de vencimiento, el cual, para la recepción en el almacén central, no deberá ser menos de 3 meses para el vencimiento del bien.



5.4.3 Seguridad

Todos los componentes del ítem Paquete Lácteos – Leche Fresca 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.

5.4.4 Equipos de Conservación y Transporte de los Productos:

El CONTRATISTA deberá acreditar lo siguiente: Contar con vehículos exclusivos 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 (furgón).

Los componentes del ítem Paquete Lácteos – Leche Fresca, serán transportados en envases de caja de cartón de primer uso para mantener el producto en condiciones adecuadas, el mismo que será transportado mediante tarimas parihuelas de madera y/o plástico, se requiere que las cajas no toquen 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.

En caso el contratista sea un distribuidor, deberá presentar en la oferta una declaración jurada precisando dicha condición.

5.4.5 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.

5.5.6 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 la 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.



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 avenida CESAR VALLEJO 1390 (Lima-Lima-El Agustino).

7.2. Plazo de entrega

Los suministros de bienes materia de la presente convocatoria se entregarán hasta los dos (02) días calendarios contados a partir del día siguiente de notificado la orden de compra para la primera entrega, así como para las entregas sucesivas. Los suministros de los bienes correspondiente al ítem Paquete I se entregarán en el plazo de 365 días calendarios o hasta alcanzar el monto a contratar, según FORMA DE ENTREGA, previa coordinación del ÁREA USUARIA.

La vigencia se iniciará a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.

7.3. Forma de entrega

Las condiciones de entrega serán las siguientes:

- El contratista realizará la entrega mensual (1 vez por mes), durante los días de lunes a sábado, a través del Almacén Central de la entidad, en el horario de 8:00 a.m. a 10:00 a.m, previa coordinación con el área usuaria
- El proveedor deberá de 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) Verificación de los bienes:
 - Cantidad de los bienes: Para la verificación de la cantidad total recepcionado se contará con la asistencia de un representante del Almacén Central de la Unidad de Logística y un representante del área usuaria.
 - Calidad de los bienes: Para la verificación de la calidad de los productos se contará con la presencia de un representante del área usuaria.

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.

A continuación, se presenta un cronograma referencial de entrega de paquete de Lácteos Leche fresca:

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
Leche fresca entera	LITRO	3888	324	324	324	324	324	324	324	324	324	324	324	324
Leche fresca semidescremada	LITRO	83592	6966	6966	6966	6966	6966	6966	6966	6966	6966	6966	6966	6966



8. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

8.1. Documentos para Suscripción del Contrato

- 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.
- 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.
- Registro Sanitario emitido por DIGESA para el/los bienes materia del presente proceso de selección.

8.2. Adelantos

La Entidad no establecido ningún tipo de adelantos.

8.3. Recepción y Conformidad de los bienes

La recepción se realizará por el Área de Almacén Central de la Unidad de Logística y el Departamento de Nutrición.

La conformidad será otorgada por la Jefatura del Departamento de Nutrición previo visto bueno de la Jefatura de Servicio de Alimentación del Departamento de Nutrición en un plazo máximo de 07 días de producida la recepción.

8.4. Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS de FORMA MENSUAL de acuerdo lo siguiente:

La Unidad de Logística, consolidará los pedidos de forma mensual (según necesidad del área usuaria).

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 Departamento de Nutrición.
- Conformidad del responsable de la jefatura del Departamento de Nutrición, con visto bueno de la Jefatura de Servicio de Alimentación.
- Comprobante de pago.

8.5. Reajuste de los pagos

No habrá reajuste de los pagos.

8.6. Penalidades

8.6.1. 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.

8.6.2. 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	Monto de Penalidad	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 Dpto. de Nutrición, Servicio de Alimentación y el representante del área de almacén; entregando una copia al contratista en el acto.
2	Si el bien no es transportado en vehículos con temperatura de refrigeración no mayor a 6°C	2 % del monto de la orden de compra, por ocurrencia	
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	
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	
5	Si el bien no es transportado en vehículos con protección de techo.	2 % del monto de la orden de compra, por ocurrencia	
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	
7	Si el bien no ingresa con el peso solicitado de acuerdo a las especificaciones técnicas por cada producto	5 % del monto de la orden de compra por ocurrencia	
8	Si el bien no ingresa con las características y calidad solicitadas en las especificaciones técnicas de cada producto	5 % del monto de la orden de compra por ocurrencia	
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	
10	El proveedor no repone los bienes observados en un plazo máximo de 1 día calendario	5 % del monto de la orden de compra por ocurrencia	

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.

8.7. 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.



9. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A CAPACIDAD LEGAL

A.1 HABILITACIÓN

Requisitos:

- Registro Sanitario vigente de los productos objeto del proceso, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase)
- Resolución Directoral de Validación Técnico Oficial del Plan HACCP, vigente emitido por DIGESA a nombre del fabricante.

Acreditación:

- Copia del Registro Sanitario vigente de los productos objeto del proceso, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase)
- Copia de Resolución Directoral de Validación Técnico Oficial del Plan HACCP, vigente emitido por DIGESA.

B EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a s/ 100, 000.00 (Cien mil y 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/ 25.000.00 (Veinticinco mil y 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: Lácteos y/o quesos en general.

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 una persona absorbida 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.

