

**ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICION DE MAIZ MOTE PARA EL
PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION AL PACIENTE CON TUBERCULOSIS Y
FAMILIA (PANTBC) AÑO 2022**

1. OBJETO:

Adquisición de alimentos no comunes que conforman la canasta alimentaria para el Programa de alimentación y Nutrición al paciente con tuberculosis y familia PCA -PANTBC.

2. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso busca adquirir alimentos de calidad e inocuidad que permitan brindar una ración complementaria a fin de Contribuir a la recuperación del paciente con tuberculosis y protección de su familia.

3. ANTECEDENTES DE LA CONTRATACIÓN:

La presente adquisición de alimentos busca realizar el abastecimiento de los alimentos necesarios para que el PANTBC pueda cumplir con las funciones que se vienen desarrollando desde el año 2011, año en el que dicho Programa fue transferido al Gobierno Local en ejecución de la Ley de Bases de Descentralización – Ley N° 27783.

Asimismo, es importante señalar que el Programa de alimentación y nutrición al paciente con tuberculosis y familia (PANTBC) es un programa de apoyo alimentario tiene por finalidad la recuperación del paciente con tuberculosis y protección de su familia, mediante el aporte de una canasta de alimentos que brinde los requerimientos calóricos y proteínicos necesarios para la familia compuesta por un paciente y cuatro contactos.

4. OBJETIVO GENERAL

Adquirir los insumos alimenticios para el Programa de alimentación y nutrición al paciente con tuberculosis y familia (PANTBC), para el abastecimiento de los alimentos, cumpliendo los requerimientos mínimos nutricionales para la atención de los beneficiarios del Distrito del Rímac.

5. NORMAS OBLIGATORIAS Y/O VOLUNTARIAS:

La presente adquisición deberá guardar total correspondencia con las siguientes normas:

- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas".



GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la 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".
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA, Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- Resolución Directoral N° 072-2014/DIGESA/SA, Modelo de Certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas
- Decreto Supremo N° 038-2014-SA, Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

6. CARACTERISTICAS TECNICAS:

6.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS DE MAIZ MOTE

6.1.1. CARACTERISTICAS GENERALES

Denominación técnica:	Maíz mote
Tipo de alimentos :	No perecible
Grupo de alimentos :	Cereales y derivados
Descripción General :	Es el maíz entero que ha sido remojado en solución alcalina Caliente (pelado) y secado

6.1.2. CARACTERISTICAS TECNICAS

a. Características Organolépticas

Características	Especificación
Color	De acuerdo a la naturaleza del producto
Olores y sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto exento de olores y sabores extraños
Aspecto	Granos de maíz exento de: piedras, insectos vivos o muertos en cualquiera de sus etapas fisiológicas, granos partidos, granos en pudrición, picados u otras materias extrañas.

b. Características Físico Químicas

Características	Especificación	Referencia
Humedad (%)	Máximo 14,5	NTF 205.035:2016 TRIGO. Trigo mote. Requisitos
Cenizas (%)	Máximo 1,5	
Alcalinidad (%)	Máximo 0,1	

c. Características Microbiológicas

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 4	10 5

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que estable los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" V.1 Granos Secos.

6.1.3. ENVASE

Los envases utilizados deben ser de primer uso, resistente al almacenamiento (manipuleo) y transporte, que faciliten los muestreos e inspecciones. Asimismo, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño y características de las bolsas deberá ser el siguiente:

Peso : 1Kg
Estructura de la bolsa : Polietileno de alta densidad
Sellado : hermético

6.1.4. ROTULADO

En el rotulaco de los envases de maíz mote, además de cumplir lo establecido en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y Control sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.L. N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos, deberá considerar lo siguiente:

- Nombre del producto
- Lista de ingredientes empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- País de origen.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Número del registro sanitario.

6.1.5. VIDA UTIL

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente, para la recepción del producto se aceptarán lotes que por lo menos tengan 5 meses para su consumo.

6.1.6. CERTIFICACIONES

Para la ejecución contractual se deberá presentar Certificado de Calidad/Conformidad o Certificado de Inspección de lote, este podrá ser carácter no oficial, conforme a las especificaciones técnicas establecidas.

[Firma manuscrita]

[Firma manuscrita]

[Firma manuscrita]



6.1.7. TRANSPORTE

El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AGSENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.

7. CANTIDAD REQUERIDA

Las cantidades requeridas son las siguientes:

PRODUCTO	TOTAL UND	PRESENTACION
Maíz mote	7490	Bolsas x 1 Kg

8. OTRAS OBLIGACIONES

- El producto que se entregará debe reunir las mismas características físicas y organolépticas propias de la variedad del producto ofertado y adquirido.
- Es de mencionar que los establecimientos de los proveedores donde produzcan, comercialicen o almacenen los productos ofertados debe contar con las condiciones de higiene y salubridad que señalan las normas aplicables.
- La Municipalidad Distrital del Rímac rechazará el producto que no cumpla con las especificaciones técnicas detalladas en las especificaciones técnicas del presente documento, y serán especificadas en un Acta que establezca la no conformidad de la entrega, la cual llevará adjunta el Boletín de Rechazo emitido por el técnico de control de calidad de la Gerencia de Desarrollo Humano y Social.
- Cuando se presente alguna observación sobre la calidad de los productos, se podrá solicitar un análisis bromatológico, fisicoquímico y/o microbiológico a una entidad o profesional especializado requiriendo el certificado respectivo o algún otro tipo de prueba, a cuenta de la Municipalidad Distrital del Rímac, de resultar el producto observado con deficiencias de la calidad, se procede a lo establecido en el numeral 20 otras penalidades, del presente documento.
- La conformidad no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por defectos o vicios ocultos, evidenciados después de la entrega/recepción, conforme al Código Civil y Código de Comercio, siendo factible de evaluaciones fitosanitarias y/o análisis bromatológico.

9. ACTIVIDADES

Para la presente adquisición previa a la distribución al almacén establecido en el numeral 11. Lugar de entrega, el proveedor deberá presentar el Certificado de calidad correspondiente al lote del producto entregado (el certificado deberá estar vigente a la fecha de presentación), para la verificación y emisión del informe técnico de verificación (Boletín de ingreso) realizado por el técnico del control de calidad de la Gerencia de Desarrollo Humano y Social (se aclara que el certificado corresponde al lote entregado, será emitido por una certificadora acreditada ante INACAL)






El Control de Calidad será realizado por el técnico de control de calidad de la Gerencia de Desarrollo Humano y Social, de acuerdo a la Directiva General N° 004-2010-MIMDES-PRONA-UGATSAN-"Normas y Procedimientos para el Control de Calidad de Productos Alimenticios en la Unidad Ejecutora 005-Programa Nacional de las Asistencia Alimentaria-PRONAA del Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social-MIMDES", el mismo que deberá cumplir con las especificaciones técnicas de las requerimientos técnicos del presente documento. El proveedor o representante podrá estar presente en el instante de la prueba de control de calidad.

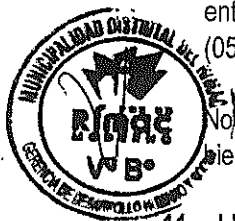
Si algunos alimentos son observados, en el momento de la recepción, se levantará el acta correspondiente y se precisará que deben ser cambiados en un plazo no mayor de 48 horas de efectuada la observación.

10. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes se entregarán en el plazo de ocho (08) meses o hasta agotar el monto contratado, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación, el plazo se computa desde el día siguiente de la firma de contrato.

La entrega de los alimentos se realizará, en el horario de las 08:00 horas hasta 09:30 horas, la primera entrega se realizará a los tres (03) días hábiles siguientes de la FIRMA DEL CONTRATO, las siguientes entregas se realizarán según solicitud del área usuaria y se entregarán los bienes en un plazo de cinco (05) días calendarios de notificada la solicitud.

Nota: las entregas podrán ser modificados por el área usuaria, de acuerdo a la necesidad de adquirir los bienes.



11. LUGAR DE ENTREGA

Los vehículos conteniendo los productos llegarán al almacén del PANTBC de la Municipalidad: Calle Antón Sánchez s/n (Alt. Del Colegio María Parado de Bellido), donde se realizará el análisis de las certificaciones presentadas, se realizará el control de calidad correspondiente y se verificará el cumplimiento de las bases.

Posteriormente después de haber pasado el control de calidad y presentado toda la documentación, el proveedor descargará los productos en los almacenes de la municipalidad del Rímac, establecido en este mismo numeral, previa coordinación con el área usuaria.

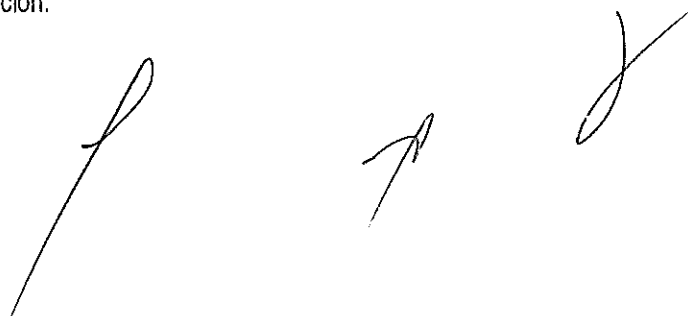
La seguridad del transporte de los alimentos será única responsabilidad de la empresa proveedora.

12. PRESTACIONES ACCESORIAS

No aplica para la presente adquisición.

13. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS:

No aplica para la presente adquisición.



14. REAJUSTES:

No aplica para la presente adquisición.

15. GARANTIAS

Se solicitará para a la presente adquisición una garantía comercial de 01 año para los insumos entregados por defectos de fabricación y/o calidad y/o inocuidad, contados a partir de a fecha en que se otorga la conformidad de recepción de bienes.

16. VICIOS OCULTOS

Las responsabilidades del contratista para el caso de la presente adquisición de alimentos para el PANTBC serán como mínimo de 1 año o el tiempo de vida del producto.

17. CONFORMIDAD

La recepción será otorgada por el encargado de Almacén de la Subgerencia de Logística Control Patrimonial y Servicios Generales, y la conformidad será otorgada por la Gerencia de Desarrollo Humano y Social, en el plazo máximo de siete (7) días producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

18. FORMA DE PAGO

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos a cuenta, de acuerdo a las entregas según cronograma.

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

- Recepción del área de Almacén y conformidad de la Gerencia de Desarrollo Humano y Social.
- Informe del funcionario responsable del Programa de Alimentación y Nutrición al Paciente con Tuberculosis y Familia – PANTBC, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Boletín de calidad emitida por un Ing. Alimentario.
- Factura y Guías debidamente firmadas.
- Copia de los Certificados de Calidad (los cuales deberán guardar total correspondencia con el Numeral 6. CARACTERISTICAS TECNICAS, indicando el lote de producto entrega, entre otros certificados solicitados en las especificaciones técnicas).
- Peca emitida por el encargado del almacén central de la Municipalidad.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de parte de la Gerencia de Administración y Finanzas, sito en el Palacio Municipal, ubicado en la Plaza de Armas del Rímac, s/n – Distrito del Rímac.



19. PENALIDADES

Según el Artículo 162. Penalidad por mora en la ejecución de la prestación, del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado; en caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso.

La penalidad se aplica automáticamente y se calcula 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 tiene los siguientes valores:

a) Para plazos mayores a sesenta (60) días:

A.1) Para bienes, servicios en general y consultorías: F = 0.25

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.

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 ese 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.

20. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

De conformidad con el artículo 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado se establecen las siguientes penalidades, hasta por un monto máximo equivalente al 10% del monto del contrato vigente, o de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Estas penalidades se calcularán de forma independiente a la penalidad por mora.

<i>Otras penalidades</i>			
<i>Nº</i>	<i>Supuestos de aplicación de penalidad</i>	<i>Forma de cálculo</i>	<i>Procedimiento</i>
1	Por entregar los productos, después de la hora de entrega establecido en EETT.	(0.5 UIT) por cada ocurrencia	Según informe del Área Usuaria.

Otras penalidades			
Nº	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
2	Cuando el proveedor no cumpla con dotar la totalidad de los bienes según su cronograma de entrega.	(0.5 UIT) por cada ocurrencia	Según informe del Área Usuaría.
3	El personal no cumple con la vestimenta e higiene adecuada para la manipulación de alimentos, según lo establecido en Decreto Supremo N° 007-1998-SA.	2% de la UIT, por cada ocurrencia	Según informe del Área Usuaría.
4	Cuando en el control de calidad, se presente alguna observación sobre la calidad de los productos entregados por el proveedor.	5% de la UIT, por cada ocurrencia	Según informe del Área Usuaría.
5	Cuando el proveedor presente los productos sin el rotulado establecido en las EETT.	2% de la UIT, por cada ocurrencia	Según informe del Área Usuaría.

21. ROTULADO DEL PRODUCTO

El nombre de los rotulados se realizará de la siguiente manera:

ITEMS	NOMBRE DEL ROTULADO
MAIZ MOTE	MAIZ MOTE

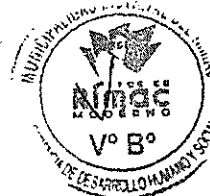
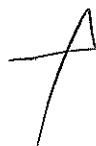
- Para la primera entrega de los productos (las identificadas como primera entrega en el cronograma de entrega) no se exigirá que los mismos deban presentar los rotulados indicados en el presente anexo.
- A partir de la segunda entrega de los productos se exigirá que los mismos presenten sus rotulados conforme a los rotulados del presente Anexo.
- Esta exigencia se realizará solo, para el producto maíz mote.
- La imagen, frases y palabras son en color negro o azul (un solo color) esta impresión será resistente al manipuleo y adecuada para el tipo de envase.



Además de cumplir lo establecido en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y Control sanitario de Alimentos y Bebidas y el D.L. N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos, de acuerdo a cada alimento.

- a) Nombre del producto.
- b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- c) Nombre y dirección del fabricante.
- d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- e) Número de Registro Sanitario.
- f) Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- g) Código o clave del lote.
- h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.

22. PLAZO DE REPOSICIÓN DE LOS BIENES





"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

El plazo de reposición de los bienes por defectos de fabricación será de dos (02) días, contabilizado a partir del día siguiente de la notificación de dicha observación.

23. CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS

Toda la documentación solicitada se deberá mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la Municipalidad del Rímac.

24. CRONOGRAMA DE ENTREGA

PRODUCTO	PRESENTACION	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7		MES 8		TOTAL
		PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA	TERCERA ENTREGA	CUARTA ENTREGA	QUINTA ENTREGA	SEXTA ENTREGA	SEPTIMA ENTREGA	OCTAVA ENTREGA	NOVENA ENTREGA	DECIMA ENTREGA	
MAIZ MOTE	Bolsas x 1 Kg.	749	749	749	749	749	749	749	749	749	749	7490

Nota: las entregas y cantidades podrán ser modificadas a solicitud de área usuaria.



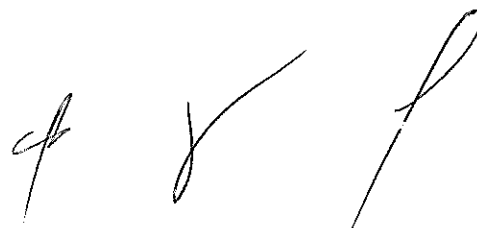
[Handwritten signature]

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL HABILITACIÓN
	<p>Requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA. • Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA. • Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza de ambiente) con una antigüedad no mayor a tres meses a partir de la fecha de servicio donde figure la dirección del establecimiento que deberá ser la misma realizada a la planta procesadora del productor ofertado, almacenes de la planta de procesadora, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en C.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM. • Carta de fabricante/Distribuidor autorizado indicando el número de proceso, nomenclatura y la entidad. • Certificado Bromatológico donde contenga plaguicidas, aflatoxina, micotoxina, propia de los alimentos en concordancia al Codex Stand 193. <p>Acreditación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Registro Sanitario vigente, expedido por la DIGESA a nombre del titular del registro. • Copia de la Resolución Directoral que otorga validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, referida a la línea de producción del requerido; la que debe estar vigente durante la fabricación del producto. • Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza de ambiente) con una antigüedad no mayor a tres meses a partir de la fecha de servicio donde figure la dirección del establecimiento que deberá ser la misma realizada a la planta procesadora del productor ofertado, almacenes de la planta de procesadora, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM. • Copia Carta de fabricante/Distribuidor autorizado indicando el número de proceso, nomenclatura y la entidad. • Copia Certificado Bromatológico donde contenga plaguicidas, aflatoxina, micotoxina, propia de los alimentos en concordancia al Codex Stand 193. <p>Importante</p> <p><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></p>



B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p>Requisitos:</p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a no mayor a tres (3) veces el valor estimado de la contratación 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 25% del valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de consorcio, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: venta de granos en sus diferentes variedades y/o venta de bienes</p>



en general (arroz, azúcar, conserva de pescado, menestras, aceites en sus diferentes variedades y 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** 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 jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo** referido a ello.

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** referido a la Experiencia del Proveedor 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".

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 si se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia"

