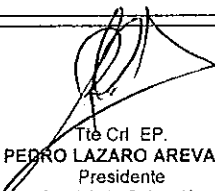




FORMATO ACTA DE APERTURA DE SOBRES, EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y CALIFICACIÓN: SERVICIOS EN GENERAL (PARA PROCEDIMIENTOS CUYA PRESENTACIÓN DE OFERTAS SE REALIZA EN ACTO PRIVADO)																																									
1	NÚMERO DE ACTA	006																																							
2	SOBRE LA INFORMACIÓN GENERAL <p>En, la ciudad de Lima, siendo las 0930 horas del día 07 de junio del año 2023, en la sala de acuerdos del Comando Conjunto de las Fuerzas Armadas, se reunieron los miembros del comité de selección designados mediante Resolución N° 023 CCFFAA/OA de fecha 04 de mayo del 2023, encargado de la preparación, conducción y realización del procedimiento de selección del Concurso Público N° 001-2023/MD-CCFFAA (Primera Convocatoria), cuyo objeto de convocatoria es la Contratación del Servicio de racionamiento del personal del CCFFAA, a fin de efectuar la APERTURA DE SOBRES, ADMISIÓN, EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS presentadas y CALIFICACIÓN de la oferta correspondiente según orden de prelación.</p> <p>Siendo las 16:30 horas del día 14 de junio del 2023, se dio por terminado la etapa de evaluación y calificación de ofertas.</p>																																								
3	SOBRE EL QUORUM Y LOS MIEMBROS PARTICIPANTES DE LA SESIÓN (DE CORRESPONDER) <p>El quorum necesario que exige la normativa de contrataciones del Estado, se logró con la presencia de los siguientes miembros:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Presidente</th> <th style="width: 25%;">Tte CrI EP. Pedro LAZARO Arévalo</th> <th style="width: 10%;">Titular</th> <th style="width: 5%;">X</th> <th style="width: 10%;">Dependencia</th> <th style="width: 30%;">Unidad de Recursos Humanos de la Oficina de Administración del CCFFAA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td>Suplente</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Primer Miembro</td> <td>TCO 2° EP. Teofilo ROQUE Roque</td> <td>Titular</td> <td>X</td> <td>Dependencia</td> <td>Unidad de Logística de la Oficina de Administración del CCFFAA</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Suplente</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Segundo Miembro</td> <td>TCO 3° EP. Simón QUILCAHUANCA Callusani</td> <td>Titular</td> <td>X</td> <td>Dependencia</td> <td>Unidad de Logística de la Oficina de Administración del CCFFAA (OEC)</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Suplente</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					Presidente	Tte CrI EP. Pedro LAZARO Arévalo	Titular	X	Dependencia	Unidad de Recursos Humanos de la Oficina de Administración del CCFFAA			Suplente				Primer Miembro	TCO 2° EP. Teofilo ROQUE Roque	Titular	X	Dependencia	Unidad de Logística de la Oficina de Administración del CCFFAA			Suplente				Segundo Miembro	TCO 3° EP. Simón QUILCAHUANCA Callusani	Titular	X	Dependencia	Unidad de Logística de la Oficina de Administración del CCFFAA (OEC)			Suplente			
Presidente	Tte CrI EP. Pedro LAZARO Arévalo	Titular	X	Dependencia	Unidad de Recursos Humanos de la Oficina de Administración del CCFFAA																																				
		Suplente																																							
Primer Miembro	TCO 2° EP. Teofilo ROQUE Roque	Titular	X	Dependencia	Unidad de Logística de la Oficina de Administración del CCFFAA																																				
		Suplente																																							
Segundo Miembro	TCO 3° EP. Simón QUILCAHUANCA Callusani	Titular	X	Dependencia	Unidad de Logística de la Oficina de Administración del CCFFAA (OEC)																																				
		Suplente																																							
4	DETALLE DE LOS PARTICIPANTES <p>De acuerdo con el cronograma establecido en la Ficha SEACE, se registraron a través del SEACE como participantes los siguientes proveedores:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">N°</th> <th style="width: 55%;">Nombre o razón social del participante</th> <th style="width: 40%;">RUC</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>GALARZA COLQUEHUANCA IRVING HUGO</td> <td>10703152282</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>SOLUCIONES EN PROMOCION Y PUBLICIDAD S.A.C.</td> <td>20522681416</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>UMAMI FOODS PERU S.A.C.</td> <td>20550470901</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES ATYI SOCIEDAD ANONIMA CERRADA-INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES</td> <td>20601490651</td> </tr> </tbody> </table>					N°	Nombre o razón social del participante	RUC	1	GALARZA COLQUEHUANCA IRVING HUGO	10703152282	2	SOLUCIONES EN PROMOCION Y PUBLICIDAD S.A.C.	20522681416	3	UMAMI FOODS PERU S.A.C.	20550470901	4	INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES ATYI SOCIEDAD ANONIMA CERRADA-INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES	20601490651																					
N°	Nombre o razón social del participante	RUC																																							
1	GALARZA COLQUEHUANCA IRVING HUGO	10703152282																																							
2	SOLUCIONES EN PROMOCION Y PUBLICIDAD S.A.C.	20522681416																																							
3	UMAMI FOODS PERU S.A.C.	20550470901																																							
4	INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES ATYI SOCIEDAD ANONIMA CERRADA-INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES	20601490651																																							
5	DETALLE DE LOS POSTORES <p>De acuerdo con el cronograma de la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">N°</th> <th style="width: 60%;">Nombre o razón social del postor</th> <th style="width: 15%;">Fecha de presentación</th> <th style="width: 20%;">Hora de presentación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES ATYI SOCIEDAD ANONIMA CERRADA-INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES</td> <td>6/06/2023</td> <td>23:31:52</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>UMAMI FOODS PERU S.A.C.</td> <td>6/06/2023</td> <td>23:50:49</td> </tr> </tbody> </table>				N°	Nombre o razón social del postor	Fecha de presentación	Hora de presentación	1	INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES ATYI SOCIEDAD ANONIMA CERRADA-INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES	6/06/2023	23:31:52	2	UMAMI FOODS PERU S.A.C.	6/06/2023	23:50:49																									
N°	Nombre o razón social del postor	Fecha de presentación	Hora de presentación																																						
1	INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES ATYI SOCIEDAD ANONIMA CERRADA-INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES	6/06/2023	23:31:52																																						
2	UMAMI FOODS PERU S.A.C.	6/06/2023	23:50:49																																						
6	<p>Acto seguido, se procede a imprimir las ofertas presentadas en la plataforma SEACE, y efectuando la revisión de las mismas, a fin de verificar la presentación de los documentos requeridos y determinar si las ofertas responden a las características y/o requisitos y condiciones de los términos de referencia previstos en las bases.</p>																																								
7	DETALLE DE LAS OFERTAS QUE NO FUERON ADMITIDAS <p>De acuerdo a la revisión efectuada, las siguientes ofertas no se admiten, por lo que no se les aplica los factores de evaluación:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">N°</th> <th style="width: 40%;">Nombre o razón social del postor</th> <th style="width: 55%;">Consignar las razones para su no admisión</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					N°	Nombre o razón social del postor	Consignar las razones para su no admisión	1			1																													
N°	Nombre o razón social del postor	Consignar las razones para su no admisión																																							
1																																									
1																																									
8	SUBSANACIÓN DE OFERTAS <p>No aplica</p>																																								
9	DETALLE DE LAS OFERTAS QUE FUERON ADMITIDAS Y QUE PASAN A EVALUACIÓN <p>De acuerdo con la revisión efectuada, las siguientes ofertas fueron admitidas por lo que se procederá con su evaluación:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">N°</th> <th style="width: 55%;">Nombre o razón social del postor</th> <th style="width: 40%;">Ítem(s) a los que postula</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES ATYI SOCIEDAD ANONIMA CERRADA-INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES</td> <td>Único</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>UMAMI FOODS PERU S.A.C.</td> <td>Único</td> </tr> </tbody> </table>					N°	Nombre o razón social del postor	Ítem(s) a los que postula	1	INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES ATYI SOCIEDAD ANONIMA CERRADA-INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES	Único	2	UMAMI FOODS PERU S.A.C.	Único																											
N°	Nombre o razón social del postor	Ítem(s) a los que postula																																							
1	INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES ATYI SOCIEDAD ANONIMA CERRADA-INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES	Único																																							
2	UMAMI FOODS PERU S.A.C.	Único																																							

FORMATO			
ACTA DE APERTURA DE SOBRES, EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y CALIFICACIÓN: SERVICIOS EN GENERAL (PARA PROCEDIMIENTOS CUYA PRESENTACIÓN DE OFERTAS SE REALIZA EN ACTO PRIVADO)			
10	EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS		
10.1	DETALLE DEL PRECIO DE LA OFERTA		
Nº	Nombre o razón social del postor	Precio de su oferta S/.	% del valor estimado
1	INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES ATY SOCIEDAD ANONIMA CERRADA-INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES	2,167,900.20	99.29%
2	UMAMI FOODS PERU S.A.C.	1,864,377.20	76.23%
10.2	DETALLE DE LA EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS EN CONCORDANCIA CON LOS FACTORES DE EVALUACIÓN ESTABLECIDOS EN LAS BASES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN		
La evaluación de las ofertas se detalla en el cuadro de Evaluación de Ofertas, según Anexo 01 que forma parte de la presente Acta.			
11	PUNTAJE DE LAS OFERTAS DE LOS POSTORES		
COMPLETAR EL DETALLE DE LA EVALUACIÓN DE CADA POSTOR			
11.1	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR Nº 1		UMAMI FOODS PERU S.A.C.
FACTORES			PUNTAJES
PRECIO			100
SUMATORIA TOTAL DE PUNTAJES			100 puntos
11.2	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR Nº 2		INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES ATY SOCIEDAD ANONIMA CERRADA-INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES
FACTORES			PUNTAJES
PRECIO			76.77
SUMATORIA TOTAL DE PUNTAJES			76.77 puntos
12	RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN		
De acuerdo a la evaluación realizada, el orden de prelación es el siguiente:			
Nº DE ORDEN DE PRELACIÓN	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR	PUNTAJE TOTAL	
1	UMAMI FOODS PERU S.A.C.	100 puntos	
2	INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES ATY SOCIEDAD ANONIMA CERRADA-INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES	76.77 puntos	
Nota.- En caso de empate consignar la aplicación del criterio de desempate adoptado para establecer el orden de prelación.			
13	CALIFICACIÓN		
Luego de culminada la evaluación, el Comité de Selección determinó si los postores que obtuvieron el primer y segundo lugar según el orden de prelación cumplen con los requisitos de calificación detallados en las bases:			
13.1	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR Nº 1		UMAMI FOODS PERU S.A.C.
REQUISITOS DE CALIFICACIÓN		ACREDITA	NO ACREDITA
A	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL	ACREDITA	NO ACREDITA
A.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO		X
A.2	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE		
A.2.1	FORMACIÓN ACADÉMICA	X	
A.2.2	CAPACITACIÓN		X
A.3	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE	X	
B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD		
B.1	FACTURACIÓN	X	
RESULTADO DE LA CALIFICACIÓN		NO CALIFICA	
13.2	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR Nº 2		INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES ATY SOCIEDAD ANONIMA CERRADA-INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES
REQUISITOS DE CALIFICACIÓN		ACREDITA	NO ACREDITA
A	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL		
A.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO	X	
A.2	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE		
A.2.1	FORMACIÓN ACADÉMICA	X	
A.2.2	CAPACITACIÓN	X	
A.3	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE	X	
B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD		
B.1	FACTURACIÓN	X	
RESULTADO DE LA CALIFICACIÓN		CALIFICA	
13.3	DETALLE DE LA CALIFICACIÓN DE LAS OFERTAS		
La calificación de las ofertas se detalla en el cuadro de Calificación, según Anexo 02 que forma parte de la presente Acta.			

FORMATO ACTA DE APERTURA DE SOBRES, EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y CALIFICACIÓN: SERVICIOS EN GENERAL (PARA PROCEDIMIENTOS CUYA PRESENTACIÓN DE OFERTAS SE REALIZA EN ACTO PRIVADO)					
14	RESULTADOS DE LA CALIFICACIÓN De acuerdo a la calificación realizada, el siguiente postor que obtuvo el SEGUNDO lugar en orden de prelación, cumple los requisitos de calificación establecidos en las bases: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <tr> <th style="width: 5%; text-align: center;">Nº</th> <th style="text-align: center;">NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR GANADOR</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES ATYI SOCIEDAD ANONIMA CERRADA-INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES</td> </tr> </table>	Nº	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR GANADOR	1	INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES ATYI SOCIEDAD ANONIMA CERRADA-INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES
Nº	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR GANADOR				
1	INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES ATYI SOCIEDAD ANONIMA CERRADA-INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES				
15	ACUERDO ADOPTADO El Comité de Selección, da por aprobado los resultados de la evaluación de las ofertas y calificación, de acuerdo con el análisis efectuado y los cuadros de Evaluación de Ofertas y Calificación adjuntos que forman parte del Acta.				
16	<div style="text-align: center; margin-bottom: 20px;">  Tte Crl. EP. PEDRO LAZARO AREVALO Presidente Comité de Selección </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  TCO 2º EP. TEOFILO ROQUE ROQUE Miembro Comité de Selección </div> <div style="text-align: center;">  TCO 3º EP. Simón QUILCAHUANCA Callusani Miembro Comité de Selección </div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> NOMBRES Y FIRMAS DE LOS INTEGRANTES DEL COMITÉ DE SELECCIÓN </div>				


ANEXO N° 01
CONCURSO PÚBLICO N° 001-2023/MD-CCFFAA (PRIMERA CONVOCATORIA)
CONTRATACION DEL SERVICIO DE RACIONAMIENTO DEL PERSONAL DEL CCFFAA


CÁLCULO DE OFERTA
ITEM ÚNICO

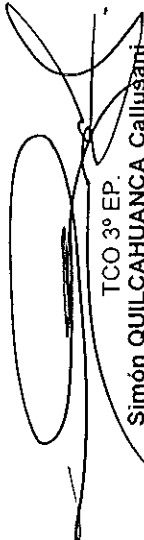
PUNTAJE MÁXIMO DEL PRECIO	100.00	Valor Estimado	2,183,322.00
---------------------------	--------	----------------	--------------

POSTORES QUE FUERON ADMITIDOS:

N°	POSTOR	OFERTA ECONOMICA	(2) Om	(3) OI	PUNTAJE PI=(Om x PMP)/OI	PUNTAJE Total	PUNTAJE FINAL	ORDEN DE PRELACIÓN
1	UMAMI FOODS PERU S.A.C.	1,664,377.20	1,664,377.20	1,664,377.20	100.00	100.00	100.00	1
1	INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES ATY SOCIEDAD ANONIMA CERRADA- INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES	2,167,900.20	1,664,377.20	2,167,900.20	76.77	76.77	76.77	2


 TCO 3° EP.
 Teofilio ROQUE Roque
 Miembro
 Comité de Selección


 Tte Crl EP.
 Pedro LAZARO Arevalo
 Presidente
 Comité de Selección


 TCO 3° EP.
 Simón QUILCAHUANCA Callusani
 Miembro
 Comité de Selección

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN		POSTORES	
		UMAMI FOODS PERU S.A.C.	INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES ATTY SOCIEDAD ANONIMA CERRADA- INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES
A	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL	NO ACREDITA: En su oferta del postor, pagina 14, Contrato de arrendamiento de unidad vehicular, como equipamiento estrategico, no indica que, el vehiculo objeto del contrato sea ISOTERMICO o FRIGORIFICO, por lo que NO ACREDITA, lo establecido en el numeral 3.2 requisitos de calificación A.1 Equipamiento estrategico, de las Bases integradas.	ACREDITA
A.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO		
	<p>Requisitos:</p> <p>Vehículo Isotérmico, para garantizar el traslado de alimentos perecibles y cárnicos.</p> <p>Acreditación:</p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento (tarjeta de propiedad vehicular o copia simple del contrato de alquiler a nombre del postor) que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p>		
A.2	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE		
A.2.1	FORMACIÓN ACADÉMICA		
	<p>Requisitos:</p> <p><u>Supervisor / Administrador</u></p> <p>• UN (1) LICENCIADO EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, TITULADO A NOMBRE DE LA NACIÓN.</p> <p><u>Cocinero o Chef:</u></p> <p>• UN (1) TÉCNICO PROFESIONAL EN COCINA o TÉCNICO EN GASTRONOMÍA o TÉCNICO EN COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL o CHEF, TITULADO A NOMBRE DE LA NACIÓN.</p> <p><u>Especialista en BPM - PHS</u></p> <p>• UN (1) INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS o INGENIERO ALIMENTARIO o NUTRICIONISTA, TITULADO A NOMBRE DE LA NACIÓN.</p> <p>Acreditación:</p> <p>La copia simple del TÍTULO, GRADO, DIPLOMA Y/O CERTIFICADO de cada uno de los requisitos será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: http://www.titulosinstitutos.pe/, según corresponda.</p> <p>En caso alguno de los títulos profesionales, grados, diplomas y/o certificados no se encuentren inscritos en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>	ACREDITA	ACREDITA
		ACREDITA	ACREDITA
		ACREDITA	ACREDITA
A.2.2	CAPACITACIÓN		
	<p>Requisitos:</p> <p>- Deberá contar con capacitaciones mínima de 50 horas lectivas, sobre manipulación de alimentos BPM y POES, a través de Entidades Públicas, Ministerio de Salud o Centros de Capacitación, con una antigüedad máxima de 5 años a la presentación de ofertas, el personal clave requerido como: Supervisor / Administrador.</p> <p>- Deberá contar con capacitaciones, mínima de 50 horas lectivas, sobre NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, a través de Entidades Públicas, Ministerio de Salud o Centros de Capacitación, con una antigüedad máxima de 5 años a la presentación de ofertas, el personal clave requerido como: Supervisor / Administrador.</p> <p>- Deberá contar con Especialización y/o Capacitación y/o Certificado mínima de 30 horas lectivas, relacionada al Sistema Integrado de gestión de calidad, Ambiental y Seguridad y Salud, a través de Entidades Públicas, Colegio de Ingenieros del Perú, Ministerio de Salud o centros de capacitación, con una antigüedad máxima de 5 años a la presentación de ofertas, el personal clave requerido como: Especialista en BPM - PHS.</p> <p>- Deberá contar con capacitaciones mínimas de 30 horas lectivas, sobre buenas prácticas de manipulación, Programa de saneamiento y sistema integrado HACCP, a través de Entidades Públicas, Ministerio de Salud o centros de capacitación, con una antigüedad máxima de 5 años a la presentación de ofertas, el personal clave requerido como: Especialista en BPM-PHS.</p>	ACREDITA	ACREDITA
		ACREDITA	ACREDITA
		NO ACREDITA: el postor en su oferta, no acredita haber realizado la capacitación relacionada al sistema integrado de gestión de calidad, ambiental y seguridad y salud, ni contar con el certificado, constancia o diploma respectivo.	ACREDITA
		ACREDITA	ACREDITA

	<p><u>Acreditación:</u> Se acreditará con copia simple de Constancia y/o certificados y/o diploma, según corresponda.</p>		
A.3	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE		
	<p>- UN (1) LICENCIADO EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, TITULADO A NOMBRE DE LA NACIÓN, con experiencia laboral mínima de TRES (03) años en el manejo de servicios de alimentación colectiva como administrador (a) o supervisor (a), en entidades públicas o privadas dedicadas a suministrar alimentos, contabilizado a partir de la expedición del título profesional.</p> <p>UN (1) TÉCNICO PROFESIONAL EN COCINA o TÉCNICO EN GASTRONOMÍA o TÉCNICO EN COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL o CHEF, TITULADO A NOMBRE DE LA NACIÓN, con experiencia laboral mínima de TRES (3) años de haber desempeñado cargo de cocinero o chef, en entidades públicas o privadas dedicadas a suministrar alimentos, contabilizado a partir de la expedición del título profesional.</p> <p>UN (1) INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS O INGENIERO ALIMENTARIO O NUTRICIONISTA, TITULADO A NOMBRE DE LA NACIÓN, con experiencia laboral mínima de TRES (03) años en el área implementación y supervisión del BPM y PHS para empresas de servicios de alimentación colectiva dedicadas a suministrar alimentos, contabilizado a partir de la expedición del título profesional.</p> <p>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslapaje), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</p> <p><u>Acreditación:</u> La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p>	<p>ACREDITA</p> <p>ACREDITA</p> <p>ACREDITA</p>	<p>ACREDITA</p> <p>ACREDITA</p> <p>ACREDITA</p>

TCOZ EP.
TEOFILO ROQUE ROQUE
Miembro
Comité de Selección

TCO3 EP.
SIMON QUILCAHUANA CALLUSANI
Miembro
Comité de Selección