

## FORMATO N° 12

**ACTA DE ADMISIÓN, EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y CALIFICACIÓN:  
SERVICIOS EN GENERAL  
(PARA PROCEDIMIENTOS CUYA PRESENTACIÓN DE OFERTAS SE REALIZA EN ACTO PRIVADO)**

<b>1</b>	<b>NÚMERO DE ACTA</b>	18
----------	-----------------------	----

<b>2</b>	<b>SOBRE LA INFORMACIÓN GENERAL</b>
<p>En la ciudad de Lima, a los 18 días del mes de marzo del año 2024, en la sala de acuerdos del Comando Conjunto de las Fuerzas Armadas, se reunieron los miembros del Comité de Selección designados mediante Resolución N° 03 CCFFAA/OA de fecha 06 de marzo del 2024, encargado de la preparación, conducción y realización del procedimiento de selección de la Adjudicación Simplificada N° 028-2023/MD-CCFFAA (Segunda Convocatoria), cuyo objeto de convocatoria es la contratación del Servicio de racionamiento del personal de la Fuerza Especial Conjunta, a fin de efectuar la DESCARGA DE LAS OFERTAS, ADMISIÓN, EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS presentadas y CALIFICACIÓN de la oferta correspondiente según orden de prelación.</p> <p>Siendo las 17:00 horas del día 19 de marzo del 2024, se dio por finalizada la etapa de admisión, evaluación y calificación de ofertas.</p>	

<b>3</b>	<b>SOBRE EL QUORUM Y LOS MIEMBROS PARTICIPANTES DE LA SESIÓN (DE CORRESPONDER)</b>				
<p>El quorum necesario que exige la normativa de contrataciones del Estado, se logró con la presencia de los siguientes miembros:</p>					
Presidente	Tte Crl EP Daniel VIZARRETA Pacheco	Titular	X	Dependencia:	Fuerza Especial Conjunta del Comando de Inteligencia y Operaciones Especiales Conjuntas
		Suplente			
Primer Miembro	TCO 2° EP. Teófilo ROQUE Roque	Titular	X	Dependencia:	Unidad de Logística de la Oficina de Administración del CCFFAA
		Suplente			
Segundo Miembro	EC CAS. Paulina de la Cruz TORERO Pinedo	Titular	X	Dependencia:	Unidad de Logística de la Oficina de Administración del CCFFAA
		Suplente			

<b>4</b>	<b>DETALLE DE LOS PARTICIPANTES</b>	
<p>De acuerdo con el cronograma establecido en la Ficha SEACE, se registraron a través del SEACE como participantes los siguientes proveedores:</p>		
N°	Nombre o razón social del participante	RUC
1	CHUICA GARCIA NOEMI JESUS	10099379770
2	COHUEM PERU SERVICIOS GENERALES E.I.R.L.	20393837994
3	111 DESIGN S.A.C	20538515842
4	DEZA SEGURA ITALA SELENY	10426181407
5	FERNANDEZ CHAVEZ ELVIS FERNANDO	10205678196

<b>5</b>	<b>DETALLE DE LOS POSTORES</b>		
<p>En el día y horario señalado en la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE, el siguiente postor presentó su oferta a través del SEACE:</p>			
N°	Nombre o razón social del postor	Fecha de presentación	Hora de presentación
1	CONSORCIO COMERCIAL INNOVACIONES DE NOEMI JESUS CHUICA GARCIA - INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES ATIY S.A.C.	15/03/2024	22:42:23
2	111 DESIGN S.A.C	15/03/2024	22:54:52

<b>6</b>	Acto seguido, se procede con la descarga del SEACE de la oferta del mencionado postor, y con la revisión de la misma, a fin de verificar la presentación de los documentos requeridos y determinar si la oferta responde a las características y/o requisitos y condiciones de los Términos de Referencia previstos en las bases.
----------	---

<b>7</b>	<b>DETALLE DE LAS OFERTAS QUE NO FUERON ADMITIDAS</b>	
<p>De acuerdo con la revisión efectuada, las siguientes ofertas no se admiten, por lo que no se les aplica los factores de evaluación:</p>		
N°	Nombre o razón social del postor	Consignar las razones para su no admisión

**FORMATO N° 12**

**ACTA DE ADMISIÓN, EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y CALIFICACIÓN:  
SERVICIOS EN GENERAL  
(PARA PROCEDIMIENTOS CUYA PRESENTACIÓN DE OFERTAS SE REALIZA EN ACTO PRIVADO)**

1	111 DESIGN S.A.C	<p>Al haber presentado el Anexo N° 6, con FIRMAS PEGADAS , y que la omisión de la firma en el Anexo N° 6 – Oferta económica, de acuerdo a lo establecido en artículo 60 del Reglamento, establece que, en el caso de omisión de la firma, se permite la subsanación de las ofertas, con excepción de la falta de firma en la oferta económica; es decir, el Anexo N° 6 no es subsanable, incumpliendo lo dispuesto en las bases integradas y el numeral 59.2 del artículo 59 del Reglamento, en tal sentido este Comité concluye que el postor no cumplió con presentar su oferta de conformidad con las disposiciones establecidas en el CAPITULA I, numeral 1.6 FORMA DE PRESENTACION DE OFERTAS, de las bases integradas del procedimiento de selección. Asimismo,</p> <p>Habiéndose corroborado que las declaraciones juradas que forman parte de la oferta del postor contienen FIRMAS PEGADAS, este Comité concluye que el postor no cumplió con presentar su oferta de conformidad con las disposiciones establecidas en el CAPITULA I, numeral 1.6 FORMA DE PRESENTACION DE OFERTAS, de las bases integradas del procedimiento de selección, literalmente indica; Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales ). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto.</p>
---	------------------	--

<b>8</b>	<b>DETALLE DE LAS OFERTAS ADMITIDAS Y QUE PASAN A EVALUACIÓN</b>		
	De acuerdo con la revisión efectuada, la siguiente oferta fue admitida, por lo que se procederá con su evaluación:		
N°	Nombre o razón social del postor	Ítem(s) a los que postula	
1	CONSORCIO COMERCIAL INNOVACIONES DE NOEMI JESUS CHUICA GARCIA - INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES ATIY S.A.C.	ÚNICO	

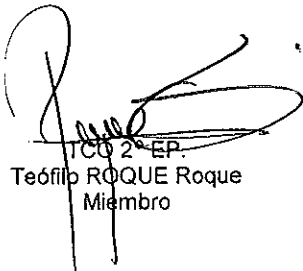

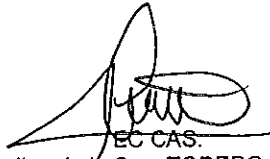
<b>9</b>	<b>EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS</b>		
9.1	<b>DETALLE DEL PRECIO DE LA OFERTA</b>		
N°	Nombre o razón social del postor	Precio de su oferta	% del valor referencial
1	CONSORCIO COMERCIAL INNOVACIONES DE NOEMI JESUS CHUICA GARCIA - INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES ATIY S.A.C.	S/ 352,310.00	102.36%
9.2	<b>DETALLE DE LA EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS EN CONCORDANCIA CON LOS FACTORES DE EVALUACIÓN ESTABLECIDOS EN LAS BASES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN</b>		
	La evaluación de la oferta se detalla en el cuadro de Evaluación de Ofertas, según Anexo 1 que forma parte de la presente Acta.		

<b>10</b>	<b>PUNTAJE DE LAS OFERTAS DE LOS POSTORES</b>		
	COMPLETAR EL DETALLE DE LA EVALUACIÓN DE CADA POSTOR		
10.1	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR N° 1	CONSORCIO COMERCIAL INNOVACIONES DE NOEMI JESUS CHUICA GARCIA - INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES ATIY S.A.C.	
	FACTORES	PUNTAJES	
	PRECIO	100.00	
	MYPE	0.00	
	SUMATORIA TOTAL DE PUNTAJES	100.00 puntos	

<b>11</b>	<b>RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN</b>		
	De acuerdo a la evaluación realizada, el orden de prelación es el siguiente:		
N° DE ORDEN DE PRELACIÓN	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR	PUNTAJE TOTAL	
UNICO	CONSORCIO COMERCIAL INNOVACIONES DE NOEMI JESUS CHUICA GARCIA - INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES ATIY S.A.C.	100.00	

**FORMATO N° 12**

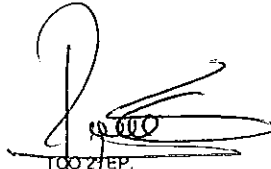
**ACTA DE ADMISIÓN, EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y CALIFICACIÓN:  
SERVICIOS EN GENERAL  
(PARA PROCEDIMIENTOS CUYA PRESENTACIÓN DE OFERTAS SE REALIZA EN ACTO PRIVADO)**


<b>12</b>	<b>SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS</b>		
	NO APLICA		
<b>13</b>	<b>CALIFICACIÓN</b>		
	Luego de culminada la evaluación, el Comité de Selección determinó si el postor que obtuvo el primer lugar según el orden de prelación cumple o no con los requisitos de calificación detallados en las bases:		
<b>13.1</b>	<b>NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR N° 2</b>	<b>CONSORCIO COMERCIAL INNOVACIONES DE NOEMI JESUS CHUICA GARCIA - INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES ATIY S.A.C.</b>	
	<b>REQUISITOS DE CALIFICACIÓN</b>	<b>ACREDITA</b>	<b>NO ACREDITA</b>
	<b>A</b>		
	<b>A.2</b>		
	<b>A.2.1</b>		X
	<b>A.2.2</b>		X
	<b>A.3</b>		
	<b>B</b>		
	<b>B.1</b>	X	
	<b>RESULTADO DE LA CALIFICACIÓN</b>		<b>NO CALIFICA</b>
	SI NINGUNO DE LOS DOS POSTORES CUMPLE CON LOS REQUISITOS DE CALIFICACIÓN, EL COMITÉ DE SELECCIÓN O EL ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES, SEGÚN CORRESPONDA, DEBE VERIFICAR LOS REQUISITOS DE CALIFICACIÓN DE LOS POSTORES ADMITIDOS, SEGÚN EL ORDEN DE PRELACIÓN OBTENIDO EN LA EVALUACIÓN.		
<b>13.2</b>	<b>DETALLE DE LA CALIFICACIÓN DE LAS OFERTAS</b>		
	La calificación de la oferta se detalla en el cuadro de Calificación, según Anexo 2 que forma parte de la presente Acta.		
<b>14</b>	<b>RESULTADOS DE LA CALIFICACIÓN</b>		
	De acuerdo a la calificación realizada, la oferta del postor CONSORCIO COMERCIAL INNOVACIONES DE NOEMI JESUS CHUICA GARCIA - INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES ATIY S.A.C., no acredita la formación academica, a lo establecido en el numeral 3.2 REQUISITOS DE CALIFICACION, A.2. CALIFICACION DE PERSONAL CLAVE, A.2.1 FORMACION ACADEMICA, en donde indica; UN (01) INGENIERO DE INDUSTRIA ALIMENTARIA O INGENIERO PESQUERO O NUTRICIONISTA O BIÓLOGO; asimismo, no acredita capacitación en cocondancia a lo establecido en el numeral A.2.1, de acuerdo a lo establecido en el numeral 3.2 REQUISITOS DE CALIFICACION, A.2. CALIFICACION DE PERSONAL CLAVE. de las bases integradas del procedimiento de selección. Por consiguiente, el procedimiento de selección queda <b>DESIERTO</b> .		
	<b>N°</b>	<b>NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR GANADOR</b>	
	1		
<b>15</b>	<b>ACUERDO ADOPTADO</b>		
	Los integrantes del Comité de Selección, por unanimidad, dan por aprobados los resultados de la evaluación y calificación de la oferta, por lo que se acuerda declarar el presente procedimiento de selección <b>DESIERTO</b> .		
<b>16</b>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">   <b>Teófilo ROQUE Roque</b>  Miembro </div> <div style="text-align: center;">   <b>Daniel VIZARRETA Pacheco</b>  Presidente  Comité de Selección </div> <div style="text-align: center;">   <b>Paulina de la Cruz TORERO Pinedo</b>  Miembro  Comité de Selección </div> </div>		
	<b>NOMBRES Y FIRMAS DE LOS INTEGRANTES DEL COMITÉ DE SELECCIÓN</b>		


**CUADRO DE ADMISIÓN DE LA OFERTA**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 028-2023/MD-CCFFAA (SEGUNDA CONVOCATORIA)**  
**SERVICIO DE RACIONAMIENTO DEL PERSONAL DE LA FUERZA ESPECIAL CONJUNTA**

N/O	DOCUMENTOS	POSTOR	POSTOR
		CONSORCIO COMERCIAL INNOVACIONES - NOEMI JESUS CHUICA GARCIA Y INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES ATIV S.A.C.	111 DESIGN S.A.C
2.2.1. Documentación de presentación obligatoria			
2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta			
1	a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	CUMPLE	Habiéndose corroborado que las declaraciones juradas que forman parte de la oferta del postor contienen FIRMAS PEGADAS, este Comité concluye que el postor no cumplió con presentar su oferta de conformidad con las disposiciones establecidas en el CAPITULO I, numeral 1.6 FORMA DE PRESENTACION DE OFERTAS, de las bases integradas del procedimiento de selección, literalmente indica; Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales ). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. <u>No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto.</u>
2	b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.	CUMPLE	
3	c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)	CUMPLE	
4	d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)	CUMPLE	
5	e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (Anexo N° 4)	CUMPLE	NO APLICA
6	f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (Anexo N° 5)	CUMPLE	
7	g) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el Anexo N° 6.	CUMPLE	Al haber presentado el Anexo N° 6, con FIRMAS PEGADAS , y que la omisión de la firma en el Anexo N° 6 – Oferta económica, de acuerdo a lo establecido en artículo 60 del Reglamento, establece que, en el caso de omisión de la firma, se permite la subsanación de las ofertas, con excepción de la falta de firma en la oferta económica; es decir, el Anexo N° 6 no es subsanable, incumpliendo lo dispuesto en las bases integradas y el numeral 59.2 del artículo 59 del Reglamento, en tal sentido este Comité concluye que el postor no cumplió con presentar su oferta de conformidad con las disposiciones establecidas en el CAPITULO I, numeral 1.6 FORMA DE PRESENTACION DE OFERTAS, de las bases integradas del procedimiento de selección.
RESULTADO		ADMITIDA	NO ADMITIDA

Lima, 19 de marzo de 2024

  
 TCO 27 EP.  
 Teófilo ROCQUE Roque  
 Miembro  
 Comité de Selección

  
 Tte Crl EP  
 Daniel VIZARRETA Pacheco  
 Presidente  
 Comité de Selección

  
 EC CAS.  
 Paulina de la Cruz TORERO Pinedo  
 Miembro  
 Comité de Selección



## ANEXO 2

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 028-2023/MD-CCFFAA (SEGUNDA CONVOCATORIA)


SERVICIO DE RACIONAMIENTO DEL PERSONAL DE LA FUERZA ESPECIAL CONJUNTA


N°	REQUISITOS DE CALIFICACIÓN	EMPRESA POSTORA CONSORCIO COMERCIAL INNOVACIONES - NOEMI JESUS CHUICA GARCIA Y INNOVACIONES Y SERVICIOS GENERALES ATY S.A.C.
A.2	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE	
A.2.1	FORMACIÓN ACADÉMICA	
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><u>Supervisor / Administrador:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• UN (1) LICENCIADO EN NUTRICIÓN, TITULADO A NOMBRE DE LA NACIÓN CON COLEGIATURA VIGENTE.</li> </ul> <p><u>Especialista en BPM – PHS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• UN (01) INGENIERO DE INDUSTRIA ALIMENTARIA O INGENIERO PESQUERO O NUTRICIONISTA O BIÓLOGO, TITULADO A NOMBRE DE LA NACIÓN CON COLEGIATURA VIGENTE.</li> </ul> <p><u>Cocinero o Chef:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La copia simple del TÍTULO, GRADO, DIPLOMA Y/O CERTIFICADO de cada uno de los requisitos será verificado por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, 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: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <a href="https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/">https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/</a>, 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>	<p>ACREDITA</p> <p>En el folio 30 de su oferta, el postor presenta como especialista en BPM - PHS, título de INGENIERO ALIMENTARIO, por lo que, el postor no cumplió en presentar de acuerdo a lo establecido en el numeral 3.2 REQUISITOS DE CALIFICACION, A.2. CALIFICACION DE PERSONAL CLAVE, A.2.1 FORMACION ACADEMICA, en donde indica; UN (01) INGENIERO DE INDUSTRIA ALIMENTARIA O INGENIERO PESQUERO O NUTRICIONISTA O BIÓLOGO. en tal sentido <b><u>NO ACREDITA</u></b></p> <p>ACREDITA</p>
A.2.2	CAPACITACIÓN	
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><u>Licenciado en Nutrición:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deberá contar con especialización en "Alimentación Saludable en alimentación colectiva" mínima 18 horas a través de Entidades Públicas, Ministerio de Salud o centros de Estudios y/o de Capacitación con una antigüedad no mayor a 2 años.</li> <li>- Deberá contar con certificado de BPM – Buenas Practicas en la manufactura y Manipulación de alimentos PGH – y Principios Generales de Higiene y Sistema HACCP, mínimo con 18 horas lectivas, emitido a través de Entidades Públicas, Ministerio de Salud o centros de Estudios y/o de Capacitación con una antigüedad no mayor a 3 meses.</li> </ul> <p><u>Cocinero o chef:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deberá contar con una Especialización en "Cocina y Alimentación Colectiva" mínimo 18 horas a través de Entidades Públicas, Ministerio de Salud o Centros de Estudios y/o Capacitación, con una antigüedad no mayor a 2 años.</li> <li>- Deberá contar con certificado de BPM – Buenas Practicas en la manufactura y Manipulación de alimentos PGH – y Principios Generales de Higiene y Sistema HACCP, mínima con 18 horas lectivas, emitido a través de Entidades Públicas, Ministerio de Salud o centros de Estudios y/o de Capacitación con una antigüedad no mayor a 3 meses.</li> </ul>	<p>El postor no cumpló con presentar su oferta de conformidad con las disposiciones establecidas en el numeral A.2.2. CAPACITACION, en la especialización en "Alimentación Saludable en alimentación colectiva", de las Bases integradas del procedimiento de selección, por lo que, <b><u>NO ACREDITA</u></b></p> <p>ACREDITA</p>

	<p><b>Especialista profesional en BPM y PHS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deberá contar con Capacitación o Taller en Implantación HACCP/BPM y Programa de Higiene y Saneamiento, POE, POES" emitido por una Universidad o centro de capacitación, con una duración mínima de 18 horas lectivas, con una antigüedad no mayor a 6 años.</li> <li>- Deberá contar con Capacitación o Taller en Inspección Sanitaria para Restaurantes, mínima 18 horas a través de Entidades Públicas, Ministerio de Salud o centros de Estudios y/o de Capacitación, con una antigüedad no mayor a 6 años.</li> <li>- Deberá contar con Especialización Profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo, mínima de 18 horas lectivas a través de Colegio de Ingenieros, Universidades o Colegio de Nutricionista o entidades públicas, con una antigüedad no mayor a 4 años.</li> <li>- Deberá contar con Curso en HACCP-BPM "Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – Pre Requisitos e Implementación", emitido por una Universidad o centro de capacitación, con una duración mínima de 18 horas lectivas, con una antigüedad no mayor a 4 años.</li> <li>- Deberá contar con certificado de BPM – Buenas Practicas en la manufactura y Manipulación de alimentos PGH – y Principios Generales de Higiene y Sistema HACCP, mínima con 18 horas lectivas, emitido a través de Entidades Públicas, Ministerio de Salud o centros de Estudios y/o de Capacitación con una antigüedad no mayor a 3 meses.</li> </ul> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará con copia simple de Constancia y/o certificados y/o diploma, según corresponda.</p>	<p><b>NO ACREDITA</b>, en cocordancia a lo establecido en el numeraql A.2.1 el postor no cumplió en presentar de acuerdo a lo establecido en el numeral 3.2 REQUISITOS DE CALIFICACION, A.2. CALIFICACION DE PERSONAL CLAVE, A.2.1 FORMACION ACADEMICA, en donde indica; UN (01) INGENIERO DE INDUSTRIA ALIMENTARIA O INGENIERO PESQUERO O NUTRICIONISTA O BIÓLOGO.</p>
A.3	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE	
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- UN (1) LICENCIADO EN NUTRICIÓN, 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.</li> <li>- UN (1) INGENIERO DE INDUSTRIA ALIMENTARIA O INGENIERO PESQUERO O NUTRICIONISTA O BIÓLOGO, 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.</li> <li>- UN (1) TÉCNICO 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.</li> </ul> <p>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), 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>


B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	
	<p><b>Requisitos:</b>  El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 344,200.00 (trescientos cuarenta y cuatro mil doscientos con 00/100 Soles), por la contratación de servicios 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 S/ 86,050.00 (ochenta y seis mil cincuenta con 00/100 Soles), por la venta de servicios 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 servicios similares a los siguientes: servicio de alimentación o servicio de racionamiento o servicio de alimentación colectiva en entidades públicas y/o privadas.</p> <p>Acreditación:</p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, 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, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p>	<p style="text-align: center;"><b>ACREDITA</b></p>
		<p style="text-align: center;"><b>NO CALIFICA</b></p>

  
TCO 2ª EP.  
Teófilo ROQUE Roque  
Miembro  
Comité de Selección

  
Tte Crl EP.  
Daniel VIZARRETA Pacheco  
Presidente  
Comité de Selección

  
EC CAS.  
Paulina de la Cruz TORERO Pinedo  
Miembro  
Comité de Selección