

ACTA DE PRESENTACION, ADMISIÓN, EVALUACIÓN, CALIFICACIÓN DE
OFERTAS

CONCURSO PÚBLICO-SM-3-2024-OGESS-AH/CS-1

"CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN PARA EL HOSPITAL II-1 DR. JOSE PEÑA
PORTUGUEZ - TOCACHE"

En la Ciudad de Tocache, siendo las 14:00 horas del día martes 14 de enero del año 2025, en las instalaciones del Área de Logística de la Oficina de Gestión de Salud Alto Huallaga, se reunió el Comité de Selección, quienes se encargaron de la preparación, conducción y realización del procedimiento de selección denominado **Concurso Público N°003-2024-OGESS-AH/CS - Primera Convocatoria**, hasta su culminación, para la "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN PARA EL HOSPITAL II-1 DR. JOSE PEÑA PORTUGUEZ - TOCACHE".

El objeto de la presente es para proceder a verificar las ofertas presentadas por los participantes que se registraron en la plataforma del SEACE, a fin de proceder con la admisión, evaluación y calificación de la documentación presentada.

1. Del Registro de participantes:

Se verifica en la plataforma del SEACE el Registro de Participantes constatándose que se registró con cuatro (04) participantes en el proceso de selección:

Nro.	Tipo proveedor	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro en el procedimiento	Estado
1	Proveedor con RUC	20572124461	FUNDO LA MARIA EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	16/12/2024	Válido
2	Proveedor con RUC	20602391427	PROTECCIÓN MAXIMA SEGURIDAD SELVA S.A.C.	27/12/2024	Válido
3	Proveedor con RUC	20605036342	TORRESPRO E.I.R.L	11/01/2025	Válido
4	Proveedor con RUC	20612235997	ALIMENTOS SAN MARTIN DE LA SELVA E.I.R.L.	29/11/2024	Válido

2. De la presentación de propuestas:

De la misma manera, se verifica que solo uno (01) participante con estado válido, ha presentado su propuesta a través de la página del SEACE:

Nro.	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro	Hora de registro	Usuario de registro	Fecha de presentación	Hora de presentación	Estado de la propuesta	Estado
1	20612235997	CONSORCIO ALIMENTOS TOCACHE	13/01/2025	21:42:19	20612235997	13/01/2025	21:44:54	Enviado	Valido

COMITÉ DE SELECCIÓN

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

3. **De la Admisión de propuestas:**

Acto seguido el Comité de Selección procedió con la verificación de los documentos presentados para la admisión de la oferta, en atención a la información solicitada en el Capítulo III de las Bases Integradas del Procedimiento de selección, obteniéndose el siguiente resultado:

Nº	RUC	POSTOR	CUMPLIMIENTO DE LOS DOCUMENTOS PARA LA ADMISIÓN DE OFERTAS	CONDICION
1º	20612235997	CONSORCIO ALIMENTOS TOCACHE	Cumple con acreditar los Documentos para la Admisión de la Oferta.	ADMITIDA

Nota: Mayores detalles en el Cuadro N° 01 que forman parte de la presente acta.

4. **De la evaluación de la oferta:**

Habiéndose determinado la admisión de la oferta, se procede a la evaluación de los postores admitidos, determinándose el puntaje y el orden de prelación, según el cuadro de factores de evaluación de oferta adjunta en las bases:

Nº	RUC	POSTOR	Monto oferta (S/)	Puntaje precio	Puntaje Mejoras	Puntaje Sistema de Gestión de la Calidad	Puntaje Total	ORDEN DE PRELACION
1º	20612235997	CONSORCIO ALIMENTOS TOCACHE	S/ 5'998,140.00	85.00	10.00	5.00	100.00	1º

Nota: Mayores detalles en el Cuadro N° 02 que forman parte de la presente acta.

5. **De la Calificación de la oferta:**

El Comité de Selección, procedió a calificar la oferta del postor admitido, teniendo en consideración los requisitos de calificación, establecidas en el numeral 3.1. en el Capítulo III de las Bases Integradas del Procedimiento de Selección, el cual se adjunta el cuadro de calificación de ofertas.

ORDEN PRELACIÓN	RUC	POSTOR	CALIFICACIÓN DEL PERSONAL CLAVE EXPERIENCIA DEL POSTOR
1º	20612235997	CONSORCIO ALIMENTOS TOCACHE	CUMPLE

Nota: Mayores detalles en el Cuadro N° 03 que forman parte de la presente acta.

Con este acto se concluye la admisión, evaluación y calificación de ofertas, para que posteriormente y de acuerdo al cronograma establecido en las Bases Integradas, el Comité

COMITÉ DE SELECCIÓN

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

de Selección realizará el otorgamiento de la Buena Pro, el mismo que se llevará a cabo el día Miércoles 15 de enero del año 2025 a las 15:30 Horas.

No habiendo otro asunto que tratar, el Comité de Selección dio por terminado el presente acto, firmándola en señal de conformidad siendo las 15:30 horas del día 14 de enero del 2025.

  Betty Esther Díaz Correa Presidente Titular	  Luis Miguel Monsefu Montenegro Primer Miembro Titular
  Anyelo Remigio Real de la Cruz Segundo Miembro Suplente	

COMITÉ DE SELECCIÓN

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

CUADRO N° 01

CONCURSO PÚBLICO N° 003-2024-OGESS-AH/CS-1

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN PARA EL HOSPITAL II-1 DR. JOSE PEÑA PORTUGUEZ - TOCACHE
ADMISIBILIDAD DE LAS OFERTAS

EMPRESA		CONSORCIO ALIMENTOS TOCACHE
RUC		20612235997
a	Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1).	CUMPLE
b	Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.	CUMPLE
c	Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2).	CUMPLE
d	Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3).	CUMPLE
e	Declaración jurada del plazo de prestación del servicio. (Anexo N° 4)	CUMPLE
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
g	El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el (Anexo N° 6).	PRESENTA S/ 5'998,140.00 Sin el IGV (Exonerado)
DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACIÓN FACULTATIVA		
a	En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad.	NO PRESENTA
b	Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 7).	PRESENTA
Situación de Oferta		ADMITIDA
<div><div> Betty Esther Díaz Correa Presidente Titular</div><div> Luis Miguel Monsefu Montenegro Primer Miembro Titular</div><div> Anyelo Remigio Real de la Cruz Segundo Miembro Titular</div></div>		

COMITÉ DE SELECCIÓN

“AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA”

CUADRO N° 03

CONCURSO PÚBLICO N° 003-2024-OGESS-AH/CS-1

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN PARA EL HOSPITAL II-1 DR. JOSE PEÑA PORTUGUEZ - TOCACHE

CALIFICACIÓN DE OFERTAS

ORDEN DE PRELACION		1																								
REQUISITOS DE CALIFICACIÓN		CONSORCIO ALIMENTOS TOCACHE																								
B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL																									
B.1.	CALIFICACIÓN DEL PERSONAL CLAVE																									
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA																									
Requisitos:																										
<table><thead><tr><th>PERSONAL REQUERIDO</th><th>CANTIDAD</th><th>FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACIÓN</th></tr></thead><tbody><tr><td>Nutricionista</td><td>2</td><td>Licenciado en Bromatología y/o Nutrición Humana y/o Licenciado en Nutrición Humana: titulado, colegiado y habilitado. Se acreditará con copia simple del título profesional, colegiatura y habilitación.</td></tr><tr><td colspan="3"></td></tr><tr><td>PERSONAL REQUERIDO</td><td>CANTIDAD</td><td>FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACIÓN</td></tr><tr><td>Chef Personal de Guardia</td><td>2</td><td>Técnico en gastronomía y/o arte culinario. Copia simple de título como profesional</td></tr><tr><td colspan="3"></td></tr><tr><td>PERSONAL REQUERIDO</td><td>CANTIDAD</td><td>FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACIÓN</td></tr><tr><td>Maestro de Cocina para dietas</td><td>2</td><td>Técnico en gastronomía y/o arte culinario y/o secundaria completa. Copia simple de título como profesional y/o certificado de estudios.</td></tr></tbody></table>		PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACIÓN	Nutricionista	2	Licenciado en Bromatología y/o Nutrición Humana y/o Licenciado en Nutrición Humana: titulado, colegiado y habilitado. Se acreditará con copia simple del título profesional, colegiatura y habilitación.				PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACIÓN	Chef Personal de Guardia	2	Técnico en gastronomía y/o arte culinario. Copia simple de título como profesional				PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACIÓN	Maestro de Cocina para dietas	2	Técnico en gastronomía y/o arte culinario y/o secundaria completa. Copia simple de título como profesional y/o certificado de estudios.	CUMPE
PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACIÓN																								
Nutricionista	2	Licenciado en Bromatología y/o Nutrición Humana y/o Licenciado en Nutrición Humana: titulado, colegiado y habilitado. Se acreditará con copia simple del título profesional, colegiatura y habilitación.																								
PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACIÓN																								
Chef Personal de Guardia	2	Técnico en gastronomía y/o arte culinario. Copia simple de título como profesional																								
PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA – ACREDITACIÓN																								
Maestro de Cocina para dietas	2	Técnico en gastronomía y/o arte culinario y/o secundaria completa. Copia simple de título como profesional y/o certificado de estudios.																								
Acreditación:																										
GRADO O TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO] 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.																										
Importante para la Entidad																										
El postor debe señalar los nombres y apellidos, DNI y profesión del personal clave, así como el nombre de la universidad o institución educativa que expidió el grado o título profesional requerido.																										
B.3.2	CAPACITACIÓN Y/O CURSO Y/O TALLER Y DIPLOMADOS																									
<table><thead><tr><th>PERSONAL REQUERIDO</th><th>CAPACITACIÓN, CURSO O TALLER - ACREDITACIÓN</th></tr></thead><tbody><tr><td>NUTRICIONISTA</td><td>Contar con capacitaciones en los siguientes temas.<ul style="list-style-type: none">Nutrición Clínica y Alimentación Hospitalaria, con un mínimo de 100 horas lectivas.Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), con un mínimo de 100 horas lectivas.</td></tr><tr><td colspan="2"></td></tr><tr><td>PERSONAL REQUERIDO</td><td>CAPACITACIÓN, CURSO O TALLER - ACREDITACIÓN</td></tr><tr><td>CHEF PERSONAL DE GUARDIA</td><td>Capacitaciones en los siguientes temas.<ul style="list-style-type: none">Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), con un mínimo de 100 horas lectivasHigiene para manipuladores de alimentos, con un mínimo de 100 horas lectivas.</td></tr><tr><td colspan="2"></td></tr><tr><td>MAESTRO DE COCINA PARA DIETAS</td><td>Capacitaciones en los siguientes temas.<ul style="list-style-type: none">Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), con un mínimo de 100 horas lectivas.</td></tr></tbody></table>		PERSONAL REQUERIDO	CAPACITACIÓN, CURSO O TALLER - ACREDITACIÓN	NUTRICIONISTA	Contar con capacitaciones en los siguientes temas. <ul style="list-style-type: none">Nutrición Clínica y Alimentación Hospitalaria, con un mínimo de 100 horas lectivas.Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), con un mínimo de 100 horas lectivas.			PERSONAL REQUERIDO	CAPACITACIÓN, CURSO O TALLER - ACREDITACIÓN	CHEF PERSONAL DE GUARDIA	Capacitaciones en los siguientes temas. <ul style="list-style-type: none">Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), con un mínimo de 100 horas lectivasHigiene para manipuladores de alimentos, con un mínimo de 100 horas lectivas.			MAESTRO DE COCINA PARA DIETAS	Capacitaciones en los siguientes temas. <ul style="list-style-type: none">Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), con un mínimo de 100 horas lectivas.	CUMPLE										
PERSONAL REQUERIDO	CAPACITACIÓN, CURSO O TALLER - ACREDITACIÓN																									
NUTRICIONISTA	Contar con capacitaciones en los siguientes temas. <ul style="list-style-type: none">Nutrición Clínica y Alimentación Hospitalaria, con un mínimo de 100 horas lectivas.Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), con un mínimo de 100 horas lectivas.																									
PERSONAL REQUERIDO	CAPACITACIÓN, CURSO O TALLER - ACREDITACIÓN																									
CHEF PERSONAL DE GUARDIA	Capacitaciones en los siguientes temas. <ul style="list-style-type: none">Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), con un mínimo de 100 horas lectivasHigiene para manipuladores de alimentos, con un mínimo de 100 horas lectivas.																									
MAESTRO DE COCINA PARA DIETAS	Capacitaciones en los siguientes temas. <ul style="list-style-type: none">Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), con un mínimo de 100 horas lectivas.																									
Importante																										
Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.																										
B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE																									
Requisitos:																										
<table><thead><tr><th>PERSONAL REQUERIDO</th><th>EXPERIENCIA</th></tr></thead><tbody><tr><td>Nutricionista</td><td>Experiencia: Mínimo 12 meses de experiencia como nutricionista en la prestación de servicios de alimentación en establecimientos de salud públicas.</td></tr><tr><td>Chef Personal de guardia</td><td>Experiencia: Mínimo 12 meses de experiencia como chef en la prestación de servicios de alimentación en establecimientos de salud públicas</td></tr><tr><td>Maestro de cocina</td><td>Experiencia: Mínimo 06 meses de experiencia como maestro de cocina en la prestación de servicios de alimentación en establecimientos de salud públicas</td></tr></tbody></table>		PERSONAL REQUERIDO	EXPERIENCIA	Nutricionista	Experiencia: Mínimo 12 meses de experiencia como nutricionista en la prestación de servicios de alimentación en establecimientos de salud públicas.	Chef Personal de guardia	Experiencia: Mínimo 12 meses de experiencia como chef en la prestación de servicios de alimentación en establecimientos de salud públicas	Maestro de cocina	Experiencia: Mínimo 06 meses de experiencia como maestro de cocina en la prestación de servicios de alimentación en establecimientos de salud públicas	CUMPLE																
PERSONAL REQUERIDO	EXPERIENCIA																									
Nutricionista	Experiencia: Mínimo 12 meses de experiencia como nutricionista en la prestación de servicios de alimentación en establecimientos de salud públicas.																									
Chef Personal de guardia	Experiencia: Mínimo 12 meses de experiencia como chef en la prestación de servicios de alimentación en establecimientos de salud públicas																									
Maestro de cocina	Experiencia: Mínimo 06 meses de experiencia como maestro de cocina en la prestación de servicios de alimentación en establecimientos de salud públicas																									
De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (trasape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.																										
Acreditación:																										
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.																										




GOBIERNO REGIONAL
SAN MARTÍN
—DIRESA—

OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD ALTO HUALLAGA

COMITÉ DE SELECCIÓN

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD Requisito: El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a de S/ 4,000,000.00 (Cuatro millones 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. Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicios de alimentación y/o nutrición y/o dietética en Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud (IPRESS) públicas y/o privadas. Acreditación: 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.	CUMPLE
CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE CALIFICACIÓN		CALIFICA



DIRESA
COMITE DE SELECCION
PRESIDENTE
Betty Esther Díaz Correa
Presidente Titular



DIRESA
COMITE DE SELECCION
MIEMBRO
Luis Miguel Monseñor Montenegro
Primer Miembro Titular



DIRESA
COMITE DE SELECCION
MIEMBRO
Arvelo Remigio Real de la Cruz
Segundo Miembro Titular