

ACTA DE APERTURA DE OFERTAS, ADMISIÓN, EVALUACIÓN, CALIFICACIÓN DE OFERTAS Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

CONCURSO PÚBLICO N° 05-2023-ESSALUD/RATAR-1

1. SOBRE LA INFORMACIÓN GENERAL

En la ciudad de Tarapoto, siendo el 07.mar.2024, en los ambientes de la RED ASISTENCIAL TARAPOTO - ESSALUD, se reunieron los miembros del Comité de Selección, designados mediante FORMATO N° 04 - DESIGNACION DE COMITE DE SELECCION - N° 02-D-RATAR-ESSALUD-2024 de fecha 29.feb.204, encargado de la preparación, conducción y realización del procedimiento de selección de la CONCURSO PÚBLICO N° 05-2023-ESSALUD/RATAR-1, cuyo objeto de convocatoria es contratación de la "CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL HOSPITAL II TARAPOTO Y HOSPITAL I JUANJUI DE LA RED ASISTENCIAL TARAPOTO - ESSALUD, POR EL PERIODO DE DOCE (12) MESES", a fin de realizar la Apertura de Ofertas, Admisión, Evaluación y Calificación de Ofertas, así como el Otorgamiento de la Buena Pro.

2. SOBRE EL QUORUM Y LOS MIEMBROS PARTICIPANTES DE LA SESIÓN

El quórum necesario que exige la normativa de contrataciones del Estado¹ se logró con la presencia de los siguientes miembros:

PRESIDENTE	ELGUERA SOTO JUAN PABLO	TITULAR	X	Dependencia: Departamento de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento de la Red Asistencial Tarapoto
PRIMER MIEMBRO	PAREDES TORRES ERIC RENATO	SUPLENTE	X	Dependencia: Unidad de Adquisiciones, Ingeniería Hospitalaria y Servicios de la Red Asistencial Tarapoto
SEGUNDO MIEMBRO	ROMAN RAMIREZ RAUL ANTONY	TITULAR	X	Dependencia: Servicio de Nutrición del Hospital II Tarapoto de la Red Asistencial Tarapoto
		SUPLENTE		

3. DETALLE DE LOS PARTICIPANTES

Cumplidas las etapas establecidas en el cronograma de actividades del procedimiento de selección, se verifica a través del SEACE el registro como participantes de los siguientes proveedores:

N°	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro en el procedimiento
1.	20610129596	CORPORATION SERLI E I R L	2023-11-29 07:25:22.0
2.	20602816924	SERVICIOS AMBIENTALES Y LOGISTIC CORREA S A C	2023-11-29 22:08:27.0
3.	20487759938	EMPRESA DE SERVICIOS GENERALES S I C A N SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	2023-11-30 17:35:19.0
4.	20525543570	CENTRO DE ASESORIA Y CAPACITACION TECNOLOGICA EMPRESARIAL Y CONSULTORIA E I R L	2023-12-02 17:51:55.0
5.	20494136539	1ER PUERTO-RESTAURANT S A C	2023-12-05 10:51:23.0
6.	20609526212	R & L GENERAL SERVICES E I R L	2023-12-11 10:55:37.0
7.	10198501005	HUACHOHUILCA MONTAÑEZ SERGIO	2023-12-11 23:20:12.0
8.	10464258421	HUACHOHUILCA ALEGRIA VIDAL ENRIQUE	2023-12-13 01:08:59.0
9.	20607136018	INVERSIONES JUMAC E I R L	2023-12-14 17:17:04.0
10.	20600728505	EXITOS CORPORATIVOS SOCIEDAD ANONIMA - EXICORP S A	2023-12-14 22:26:36.0
11.	20601809711	MAGDALENHOUSE S A C	2023-12-29 14:36:10.0
12.	20607099406	EMPRESA DE ALIMENTOS XMS SAC	2024-01-02 20:09:19.0
13.	20609033798	EMPRESA DE CATERING Y SERVICIOS GAIA S A C	2024-01-15 23:46:12.0
14.	20608717782	SERVICIOS GENERALES ROCMA S A C	2024-01-22 15:54:00.0

Fuente: Reporte SEACE

4. DETALLE DE LOS POSTORES Y OFERTAS PRESENTADAS

De acuerdo a la información del SEACE, el 22.feb.2024 estaba programado la presentación de ofertas, por lo que conforme al cronograma del proceso se procedió a realizar la apertura de las mismas en la plataforma de SEACE, visualizándose que se PRESENTARON LAS SIGUIENTES OFERTAS para el procedimiento de selección:

¹ Artículo 46. Quórum, acuerdo y responsabilidad

(...) 46.2. Para sesionar y adoptar acuerdos válidos, el comité de selección se sujeta a las siguientes reglas:

a) El quórum para el funcionamiento del comité de selección se da con la presencia del número total de integrantes. En caso de ausencia de alguno de los titulares, se procede a su reemplazo con el respectivo suplente.

b) Los acuerdos se adoptan por unanimidad o por mayoría. No cabe la abstención por parte de ninguno de los integrantes. Se circunscribe al proceso de contratación en el que han efectuado las acciones antes mencionadas.

46.3. Los acuerdos que adopte el comité de selección y los votos discrepantes, con su respectiva fundamentación, constan en actas que son suscritas por estos, las que se incorporan al expediente de contratación (...)

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Nº	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	20494136539	1ER PUERTO-RESTAURANT S.A.C	22/02/2024	19:05:41	20494136539	22/02/2024	19:07:03	Enviado	Valido
2	20601809711	MAGDALENHOUSE S.A.C.	22/02/2024	19:13:07	20601809711	22/02/2024	19:15:31	Enviado	Valido

2 registros encontrados, mostrando 2 registro(s) de 1 a 2 Página 1 / 1

Fuente: Reporte SEACE

Acto seguido, el presidente del Comité de Selección procedió a dar lectura al artículo 73° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado².

Posteriormente, se procede con la revisión de las ofertas presentadas, a fin de verificar la presentación de los documentos requeridos y determinar si la misma responde a las características y/o requisitos y condiciones de las Términos de Referencia previstas en las bases.

5. DETALLE DE LAS OFERTAS ADMITIDAS Y QUE PASAN A EVALUACIÓN

De acuerdo con la revisión efectuada, las ofertas fueron admitidas, por lo que se procederá con la evaluación:

RUC / NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR	PRESENTACIÓN DE DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	CUMPLIMIENTO DE LOS TDR	ESTADO DE ADMISIBILIDAD
20494136539	1ER PUERTO-RESTAURANT S.A.C	CUMPLE	ADMITIDO
20601809711	MAGDALENHOUSE S.A.C	CUMPLE	ADMITIDO

(*) La determinación de la **ADMISIÓN** de las ofertas se encuentra detallada en los cuadros de admisión que se adjunta a la presente acta. Resultados considerando la verificación y validación realizada por los representantes del área técnica y especializada, que forman parte del Comité de Selección y/o de la Entidad.

6. EVALUACIÓN DE LA(S) OFERTA(S)

A continuación, el presidente del Comité de Selección procedió a dar lectura al artículo 74° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado³, continuando con la aplicación de los factores de evaluación establecidos en las Bases Integradas, obteniéndose lo siguiente:

VALOR ESTIMADO	S/ 1,703,520.78		
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR	OFERTA ECONÓMICA	PUNTAJE PRECIO	PUNTAJE TOTAL
1ER PUERTO-RESTAURANT S.A.C	S/ 1,665,718.94	100.00	100.00
MAGDALENHOUSE S.A.C.	S/ 1,703,520.78	97.78	97.78

(*) La determinación de la **EVALUACIÓN** de las ofertas se encuentra detallada en los cuadros de evaluación que se adjunta a la presente acta.

7. 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 que forma parte de la presente Acta. De acuerdo a la evaluación realizada, se determinó el siguiente orden de prelación:

RESULTADOS	
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR	ORDEN DE PRELACIÓN
1ER PUERTO-RESTAURANT S.A.C	1°
MAGDALENHOUSE S.A.C.	2°

8. CALIFICACIÓN

Luego de culminada la evaluación, el Comité de Selección procedió a determinar si los postores que obtuvieron el primer y segundo lugar, según el orden de prelación, cumplen con los requisitos de calificación

² Artículo 73. Presentación de ofertas

73.1. La presentación de ofertas se realiza de manera electrónica a través del SEACE durante el periodo establecido en la convocatoria, salvo que este se postergue de acuerdo a lo establecido en la Ley y el presente Reglamento.

73.2. Para la admisión de las ofertas, el comité de selección verifica la presentación de lo exigido en los literales a), b), c), e) y f) del artículo 52 y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las especificaciones técnicas especificadas en las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida. (...)

³ Artículo 74. Evaluación de las ofertas

74.1. La evaluación de ofertas consiste en la aplicación de los factores de evaluación a las ofertas que cumplen con lo señalado en el numeral 73.2 del artículo 73, con el objeto de determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas. (...)

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

detallados en las bases. A continuación, el presidente del Comité de Selección procedió a dar lectura al artículo 75° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado⁴.

Nombre o Razón Social del Postor N° 1		1ER PUERTO-RESTAURANT S.A.C	
REQUISITO DE CALIFICACIÓN		CUMPLE	NO CUMPLE
A	CAPACIDAD LEGAL - HABILITACIÓN	X	-
B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL		
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO	-	X
B.2	INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA	X	
B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE		
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA	X	-
B.3.2	CAPACITACIÓN	X	-
B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE	X	-
B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	X	-
RESULTADO		DESCALIFICADO	

Nombre o Razón Social del Postor N° 1		MAGDALENHOUSE S.A.C.	
REQUISITO DE CALIFICACIÓN		CUMPLE	NO CUMPLE
A	CAPACIDAD LEGAL - HABILITACIÓN	X	-
B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL		
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO	X	-
B.2	INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA	X	-
B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE		
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA	X	-
B.3.2	CAPACITACIÓN	X	-
B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE	X	-
B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	X	-
RESULTADO		CALIFICADO	

(*) La determinación de la CALIFICACIÓN de las ofertas se encuentra detallada en los cuadros de calificación que se adjunta a la presente acta. Resultados considerando la verificación y validación realizada por los representantes del área técnica y especializada, que forman parte del Comité de Selección y/o de la Entidad.

9. RESULTADOS DE LA CALIFICACIÓN

De acuerdo a la calificación realizada, según el orden de prelación, cumplen con los requisitos de calificación establecidos en las bases:

PRELACIÓN	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR	CONDICIÓN
1°	1ER PUERTO-RESTAURANT S.A.C	DESCALIFICADO
2°	MAGDALENHOUSE S.A.C.	CALIFICADO

10. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Continuando con el procedimiento, se procedió a dar lectura a los resultados de la apertura de ofertas, admisión y evaluación conforme a la información obrante.

Acto seguido, el presidente del Comité de Selección procedió a dar lectura al artículo 76° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado⁵.

⁴ "Artículo 75. Calificación

75.1. Luego de culminada la evaluación, el comité de selección califica a los postores que obtuvieron el primer y segundo lugar, según el orden de prelación, verificando que cumplan con los requisitos de calificación especificados en las bases. La oferta del postor que no cumpla con los requisitos de calificación es descalificada.

75.2. Si alguno de los dos (2) postores no cumple con los requisitos de calificación, el comité de selección verifica los requisitos de calificación de los postores admitidos, según el orden de prelación obtenido en la evaluación, hasta identificar dos (2) postores que cumplan con los requisitos de calificación; salvo que de la revisión de las ofertas, solo se pueda identificar una (1) que cumpla con tales requisitos. (...)"

⁵ "Artículo 76. Otorgamiento de la buena pro

76.1. Previo al otorgamiento de la buena pro, el comité de selección revisa las ofertas económicas que cumplen con los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 de ser el caso.

76.2. De rechazarse alguna de las ofertas de acuerdo a lo previsto en el numeral anterior, el comité de selección revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación.

76.3. Definida la oferta ganadora, el comité de selección otorga la buena pro, mediante su publicación en el SEACE."

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

De acuerdo con los resultados de la calificación, el postor ganador de la buena pro es **MAGDALENHOUSE S.A.C.** por el monto total de **S/ 1,703,520.78 (UN MILLON SETECIENTOS TRES MIL QUINIENTOS VEINTE CON 78/100 SOLES)**.

11. ACUERDOS ADOPTADOS

Los integrantes del Comité de Selección, por **unanimidad**, contando con las razones expuestas y la documentación correspondiente, **ACORDARON**:

- ✓ **APROBAR LOS RESULTADOS** de la admisión y evaluación de la oferta, de acuerdo con el análisis efectuado y los cuadros adjuntos que forma parte del Acta.
- ✓ **OTORGAR LA BUENA PRO** del procedimiento de selección **CONCURSO PÚBLICO N° 05-2023-ESSALUD/RATAR-1**, cuyo objeto de convocatoria es contratación de la "CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL HOSPITAL II TARAPOTO Y HOSPITAL I JUANJUI DE LA RED ASISTENCIAL TARAPOTO - ESSALUD, POR EL PERIODO DE DOCE (12) MESES", al postor **MAGDALENHOUSE S.A.C.** por el monto total de **S/ 1,703,520.78 (UN MILLON SETECIENTOS TRES MIL QUINIENTOS VEINTE CON 78/100 SOLES)**, conforme a lo establecido en el artículo 76° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- ✓ **PROCEDER CON LA PUBLICACIÓN DE LOS RESULTADOS**, en el SEACE, conforme a lo previsto en el artículo 58° y 63° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado⁶.

Dando cuenta de la lectura del Acta del proceso y no existiendo observación a la misma por parte de los miembros del Comité de Selección, se procede a firmar el documento siendo **07 de marzo de 2024**, en las instalaciones de la **RED ASISTENCIAL TARAPOTO - ESSALUD**, procediendo a publicar esta decisión en el **SEACE**.

RED ASISTENCIAL TARAPOTO
ESSALUD

ELGUERA SOTO JUAN PABLO
Comité de Selección - Presidente

RED ASISTENCIAL TARAPOTO
ESSALUD

PAREDES TORRES ERIC RENATO
Comité de Selección - 1° Miembro

RED ASISTENCIAL TARAPOTO
ESSALUD

ROMAN RAMIREZ RAUL ANTONY
Comité de Selección - 2° Miembro

⁶ **Artículo 58. Régimen de notificaciones**

Todos los actos que se realicen a través del SEACE durante los procedimientos de selección, incluidos los realizados por el OSCE en el ejercicio de sus funciones, se entienden notificados el mismo día de su publicación. La notificación a través del SEACE prevalece sobre cualquier medio que se haya utilizado adicionalmente, siendo responsabilidad de quienes intervienen en el procedimiento el permanente seguimiento de este a través del SEACE. (...)

Artículo 63. Notificación del otorgamiento de la buena pro

El otorgamiento de la buena pro se publica y se entiende notificado a través del SEACE, el mismo día de su realización, bajo responsabilidad del comité de selección u órgano encargado de las contrataciones, debiendo incluir el acta de otorgamiento de la buena pro y el cuadro comparativo, detallando los resultados de la calificación y evaluación."

"CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL HOSPITAL II TARAPOTO Y HOSPITAL I JUANJUI DE LA RED ASISTENCIAL TARAPOTO - ESSALUD, CONCURSO PÚBLICO N° 05-2023-ESSALUD/RATAR-1 POR EL PERIODO DE DOCE (12) MESES"

DOCUMENTOS OBLIGATORIOS		POSTOR	
		1ER PUERTO- RESTAURANT S.A.C	MAGDALENHOUSE S.A.C.
a)	Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	Presentó	Presentó
b)	Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta. En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto. En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda. En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda	Presentó	Presentó
c)	Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)	Presentó	Presentó
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)	Presentó	Presentó
e)	Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (Anexo N° 4)	Presentó	Presentó
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)	No corresponde	No corresponde
g)	El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el Anexo N° 6 El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.	Presentó	Presentó
ESTADO DE LA OFERTA		ADMITIDO	ADMITIDO
Documentación de presentación facultativa		POSTOR	
		1ER PUERTO-RESTAURANT S.A.C	MAGDALENHOUSE S.A.C.
a)	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).	Presentó	Presentó

CONCURSO PÚBLICO N° 05-2023-ESSALUD/RATAR-1
"CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL HOSPITAL II TARAPOTO Y HOSPITAL I JUANJUI DE LA RED ASISTENCIAL TARAPOTO - ESSALUD, POR EL PERIODO DE DOCE (12) MESES"

FACTORES DE EVALUACIÓN		VALOR ESTIMADO	PUNTAJE	1ER PUERTO- RESTAURANT S.A.C	MAGDALENHOUSE S.A.C.
PRECIO Evaluación: Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula $Pi = \frac{Om \times PMP}{Oi}$					
A. $i =$ Oferta $Pi =$ Puntaje de la oferta a evaluar $Oi =$ Precio i $Om =$ Precio de la oferta más baja $PMP =$ Puntaje máximo del precio		1,703,520.78	100,00	S/ 1.665.718,94	S/ 1.703.520,78
Acreditación: Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).					
PUNTAJE PRECIO			100,00		97,78
PUNTAJE TOTAL OBTENIDO			100,00		97,78
ORDEN DE PRELACIÓN			1º		2ª

Handwritten signatures and marks in blue ink, including a large stylized 'V' or '7' on the left, a signature in the middle, and another signature on the right.

CONCURSO PÚBLICO N° 05-2023-ESSALUD/RATAR-1
"CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL HOSPITAL II TARAPOTO Y HOSPITAL I JUANJUI DE LA RED ASISTENCIAL TARAPOTO - ESSALUD, POR EL PERIODO DE DOCE (12) MESES"

REQUISITOS DE CALIFICACION	1ER PUERTO- RESTAURANT S.A.C	MAGDALENHOUSE S.A.C.																																																																																																															
A. CAPACIDAD LEGAL – HABILITACIÓN Requisitos: Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) emitido por la autoridad sanitaria correspondiente. Acreditación: Copia simple de la Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) vigente	Cumple	Cumple																																																																																																															
B. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL B.1 EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO Requisitos: <table border="1"> <thead> <tr> <th>IMPLEMENTOS DE COCINA</th><th>CANT.</th><th>CARACTERÍSTICAS</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>Olla de 40 litros</td><td>01 unid.</td><td>De acero inoxidable</td></tr> <tr><td>Olla de 30 litros</td><td>01 unid.</td><td>De acero inoxidable</td></tr> <tr><td>Bandejas</td><td>02 unid.</td><td>De acero inoxidable, de diferentes tamaños</td></tr> <tr><td>Olla arrocera</td><td>05 unid.</td><td>De uso doméstico</td></tr> <tr><td>Sartén N° 80</td><td>01 unid.</td><td>De material antiadherente</td></tr> <tr><td>Perol N° 60</td><td>01 unid.</td><td>De acero inoxidable, material anti adherente y/o fierro.</td></tr> <tr><td>Portaviandas (personal)</td><td>60 unid.</td><td>Tamaño mediano de 16 cm de diámetro, de acero inoxidable de 3 compartimientos</td></tr> <tr><td>Portaviandas (pacientes)</td><td>40 unid.</td><td>Tamaño pequeño de 14 cm de diámetro, de acero inoxidable de 3 compartimientos</td></tr> <tr><td>Fuentes del servicio para pacientes (charola)</td><td>100 unid.</td><td>De acero inoxidable</td></tr> <tr><td>Vasos</td><td>60 unid.</td><td>De acero inoxidable mayor o igual a 300 cc</td></tr> <tr><td>Vasos</td><td>60 unid.</td><td>De plástico, tipo hermético, con tapa. Mayor o igual a 300 cc. No deben contener ligas u objetos internos de seguridad</td></tr> <tr><td>Taza</td><td>100 unid.</td><td>De acero inoxidable mayor o igual a 250 cc</td></tr> <tr><td>Plato o taza sopera</td><td>100 unid.</td><td>De acero inoxidable mayor o igual a 250 cc</td></tr> <tr><td>Vasos</td><td>60 unid.</td><td>De vidrio mayor o igual a 250 cc</td></tr> <tr><td>Jarra</td><td>120 unid.</td><td>De plástico, con tapa. Mayor o igual a 2.5 Litros</td></tr> <tr><td>Platos</td><td>100 unid.</td><td>De loza. Mayor o igual a 24 cm circunferencia. Para segundos</td></tr> <tr><td>Platos</td><td>100 unid.</td><td>De loza. Mayor o igual a 24 cm circunferencia. Para entrada "sopa"</td></tr> <tr><td>Cuchara</td><td>120 unid.</td><td>De acero inoxidable. Capacidad 15 ml</td></tr> <tr><td>Cucharita</td><td>120 unid.</td><td>De acero inoxidable. Capacidad 5 ml</td></tr> <tr><td>Tenedor</td><td>120 unid.</td><td>De acero inoxidable</td></tr> <tr><td>Cuchillo de mesa</td><td>120 unid.</td><td>De acero inoxidable</td></tr> <tr><td>Balde</td><td>02 unid.</td><td>De 120 lt. Plástico c/tapa</td></tr> <tr><td>Contenedor de residuos</td><td>04 unid.</td><td>De 120 lt. Plástico c/tapa según los residuos a eliminar</td></tr> <tr><td>Licudadoras</td><td>03 unid.</td><td>Tipo doméstico</td></tr> <tr><td>Horno microonda</td><td>02 unid.</td><td>Tipo doméstico</td></tr> <tr><td>Congeladoras o refrigeradoras</td><td>02 unid.</td><td>Mínimo 300 litros</td></tr> <tr><td>Mesas de trabajo</td><td>01 unid.</td><td>De acero Inoxidable</td></tr> <tr><td>Balanza</td><td>01 unid.</td><td>Electrónica con sistema de resortes/ 40kg</td></tr> <tr><td>Balanza</td><td>02 unid.</td><td>Electrónica de sensibilidad 1g para racionar/5kg</td></tr> <tr><td>Estantes</td><td>01 unid.</td><td>De Metal, mínimo 6 gabinetes</td></tr> <tr><td>Jabas de plástico</td><td>20 unid.</td><td>Jabas para organizar los alimentos</td></tr> <tr><td>Recipientes con tapas</td><td>20 unid.</td><td>Recipientes para almacenar insumos</td></tr> <tr><td>Termómetro de alimentos cármicos y lácteos</td><td>2 unid.</td><td>Termómetro de alimentos</td></tr> <tr><td>Dispensador de jabón líquidos</td><td>5 unid.</td><td>Dispensador de jabón líquidos</td></tr> <tr><td>Dispensador de alcohol en gel</td><td>5 unid.</td><td>Dispensador de alcohol en gel</td></tr> <tr><td>Dispensador de papel</td><td>5 unid.</td><td>Dispensador de papel</td></tr> </tbody> </table> Acreditación: Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.	IMPLEMENTOS DE COCINA	CANT.	CARACTERÍSTICAS	Olla de 40 litros	01 unid.	De acero inoxidable	Olla de 30 litros	01 unid.	De acero inoxidable	Bandejas	02 unid.	De acero inoxidable, de diferentes tamaños	Olla arrocera	05 unid.	De uso doméstico	Sartén N° 80	01 unid.	De material antiadherente	Perol N° 60	01 unid.	De acero inoxidable, material anti adherente y/o fierro.	Portaviandas (personal)	60 unid.	Tamaño mediano de 16 cm de diámetro, de acero inoxidable de 3 compartimientos	Portaviandas (pacientes)	40 unid.	Tamaño pequeño de 14 cm de diámetro, de acero inoxidable de 3 compartimientos	Fuentes del servicio para pacientes (charola)	100 unid.	De acero inoxidable	Vasos	60 unid.	De acero inoxidable mayor o igual a 300 cc	Vasos	60 unid.	De plástico, tipo hermético, con tapa. Mayor o igual a 300 cc. No deben contener ligas u objetos internos de seguridad	Taza	100 unid.	De acero inoxidable mayor o igual a 250 cc	Plato o taza sopera	100 unid.	De acero inoxidable mayor o igual a 250 cc	Vasos	60 unid.	De vidrio mayor o igual a 250 cc	Jarra	120 unid.	De plástico, con tapa. Mayor o igual a 2.5 Litros	Platos	100 unid.	De loza. Mayor o igual a 24 cm circunferencia. Para segundos	Platos	100 unid.	De loza. Mayor o igual a 24 cm circunferencia. Para entrada "sopa"	Cuchara	120 unid.	De acero inoxidable. Capacidad 15 ml	Cucharita	120 unid.	De acero inoxidable. Capacidad 5 ml	Tenedor	120 unid.	De acero inoxidable	Cuchillo de mesa	120 unid.	De acero inoxidable	Balde	02 unid.	De 120 lt. Plástico c/tapa	Contenedor de residuos	04 unid.	De 120 lt. Plástico c/tapa según los residuos a eliminar	Licudadoras	03 unid.	Tipo doméstico	Horno microonda	02 unid.	Tipo doméstico	Congeladoras o refrigeradoras	02 unid.	Mínimo 300 litros	Mesas de trabajo	01 unid.	De acero Inoxidable	Balanza	01 unid.	Electrónica con sistema de resortes/ 40kg	Balanza	02 unid.	Electrónica de sensibilidad 1g para racionar/5kg	Estantes	01 unid.	De Metal, mínimo 6 gabinetes	Jabas de plástico	20 unid.	Jabas para organizar los alimentos	Recipientes con tapas	20 unid.	Recipientes para almacenar insumos	Termómetro de alimentos cármicos y lácteos	2 unid.	Termómetro de alimentos	Dispensador de jabón líquidos	5 unid.	Dispensador de jabón líquidos	Dispensador de alcohol en gel	5 unid.	Dispensador de alcohol en gel	Dispensador de papel	5 unid.	Dispensador de papel	No cumple En el folio N° 59-60, presenta el listado de equipamiento estratégico. Documentación que no acredita fehacientemente lo requerido, así también, en las bases integradas, determina la documentación mediante el cual se debe acreditar el requisito de calificación (copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido), la cual no fue presentada por el postor. Es de mencionar que, las bases estándar vigente señalan lo siguiente: "Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada". De lo mencionado en los párrafos precedentes, se considera no acreditado.	Cumple
IMPLEMENTOS DE COCINA	CANT.	CARACTERÍSTICAS																																																																																																															
Olla de 40 litros	01 unid.	De acero inoxidable																																																																																																															
Olla de 30 litros	01 unid.	De acero inoxidable																																																																																																															
Bandejas	02 unid.	De acero inoxidable, de diferentes tamaños																																																																																																															
Olla arrocera	05 unid.	De uso doméstico																																																																																																															
Sartén N° 80	01 unid.	De material antiadherente																																																																																																															
Perol N° 60	01 unid.	De acero inoxidable, material anti adherente y/o fierro.																																																																																																															
Portaviandas (personal)	60 unid.	Tamaño mediano de 16 cm de diámetro, de acero inoxidable de 3 compartimientos																																																																																																															
Portaviandas (pacientes)	40 unid.	Tamaño pequeño de 14 cm de diámetro, de acero inoxidable de 3 compartimientos																																																																																																															
Fuentes del servicio para pacientes (charola)	100 unid.	De acero inoxidable																																																																																																															
Vasos	60 unid.	De acero inoxidable mayor o igual a 300 cc																																																																																																															
Vasos	60 unid.	De plástico, tipo hermético, con tapa. Mayor o igual a 300 cc. No deben contener ligas u objetos internos de seguridad																																																																																																															
Taza	100 unid.	De acero inoxidable mayor o igual a 250 cc																																																																																																															
Plato o taza sopera	100 unid.	De acero inoxidable mayor o igual a 250 cc																																																																																																															
Vasos	60 unid.	De vidrio mayor o igual a 250 cc																																																																																																															
Jarra	120 unid.	De plástico, con tapa. Mayor o igual a 2.5 Litros																																																																																																															
Platos	100 unid.	De loza. Mayor o igual a 24 cm circunferencia. Para segundos																																																																																																															
Platos	100 unid.	De loza. Mayor o igual a 24 cm circunferencia. Para entrada "sopa"																																																																																																															
Cuchara	120 unid.	De acero inoxidable. Capacidad 15 ml																																																																																																															
Cucharita	120 unid.	De acero inoxidable. Capacidad 5 ml																																																																																																															
Tenedor	120 unid.	De acero inoxidable																																																																																																															
Cuchillo de mesa	120 unid.	De acero inoxidable																																																																																																															
Balde	02 unid.	De 120 lt. Plástico c/tapa																																																																																																															
Contenedor de residuos	04 unid.	De 120 lt. Plástico c/tapa según los residuos a eliminar																																																																																																															
Licudadoras	03 unid.	Tipo doméstico																																																																																																															
Horno microonda	02 unid.	Tipo doméstico																																																																																																															
Congeladoras o refrigeradoras	02 unid.	Mínimo 300 litros																																																																																																															
Mesas de trabajo	01 unid.	De acero Inoxidable																																																																																																															
Balanza	01 unid.	Electrónica con sistema de resortes/ 40kg																																																																																																															
Balanza	02 unid.	Electrónica de sensibilidad 1g para racionar/5kg																																																																																																															
Estantes	01 unid.	De Metal, mínimo 6 gabinetes																																																																																																															
Jabas de plástico	20 unid.	Jabas para organizar los alimentos																																																																																																															
Recipientes con tapas	20 unid.	Recipientes para almacenar insumos																																																																																																															
Termómetro de alimentos cármicos y lácteos	2 unid.	Termómetro de alimentos																																																																																																															
Dispensador de jabón líquidos	5 unid.	Dispensador de jabón líquidos																																																																																																															
Dispensador de alcohol en gel	5 unid.	Dispensador de alcohol en gel																																																																																																															
Dispensador de papel	5 unid.	Dispensador de papel																																																																																																															
B.2 INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA Requisitos: El postor deberá acreditar un (1) Local para la preparación de los alimentos en la ciudad de Juanjui - Provincia de Mariscal Cáceres – Región San Martín. Acreditación: Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida.	Cumple	Cumple																																																																																																															
B.3 CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA Requisitos: <table border="1"> <thead> <tr> <th>PERSONAL REQUERIDO</th><th>CANTIDAD</th><th>FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACION</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nutricionista</td><td>1</td><td>Título profesional de Nutricionista del personal clave requerido como nutricionista.</td></tr> </tbody> </table> Acreditación: GRADO O TÍTULO PROFESIONAL REQUERIDO será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos	PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACION	Nutricionista	1	Título profesional de Nutricionista del personal clave requerido como nutricionista.	Cumple	Cumple																																																																																																									
PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	FORMACIÓN ACADÉMICA - ACREDITACION																																																																																																															
Nutricionista	1	Título profesional de Nutricionista del personal clave requerido como nutricionista.																																																																																																															

CONCURSO PÚBLICO N° 05-2023-ESSALUD/RATAR-1
"CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA EL HOSPITAL II TARAPOTO Y HOSPITAL I JUANJUI DE LA RED ASISTENCIAL TARAPOTO - ESSALUD, POR EL PERIODO DE DOCE (12) MESES"

REQUISITOS DE CALIFICACION			1ER PUERTO- RESTAURANT S.A.C	MAGDALENHOUSE S.A.C.						
<p>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>Importante para la Entidad <i>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.</i></p> <p>En caso de que EL GRADO O TÍTULO no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>										
B.3.2 CAPACITACIÓN										
<p>Requisitos:</p> <table><tr><th>PERSONAL REQUERIDO</th><th>CANTIDAD</th><th>CAPACITACIÓN - ACREDITACION</th></tr><tr><td>Nutricionista</td><td>1</td><td>Treinta 30 horas lectivas<ul style="list-style-type: none">• Buenas Prácticas de manufactura y Programa de Higiene y Saneamiento o• Control de calidad e Inocuidad de los alimentos o• Dietas hospitalarias y gastronomía saludable o• Capacitación Lista De Intercambio de Alimentos o• Capacitación Calidad, Investigación, Nutrición Clínica Comunitaria Y Alimentación Saludable</td></tr></table> <p>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.</p>			PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	CAPACITACIÓN - ACREDITACION	Nutricionista	1	Treinta 30 horas lectivas <ul style="list-style-type: none">• Buenas Prácticas de manufactura y Programa de Higiene y Saneamiento o• Control de calidad e Inocuidad de los alimentos o• Dietas hospitalarias y gastronomía saludable o• Capacitación Lista De Intercambio de Alimentos o• Capacitación Calidad, Investigación, Nutrición Clínica Comunitaria Y Alimentación Saludable	Cumple	Cumple
PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	CAPACITACIÓN - ACREDITACION								
Nutricionista	1	Treinta 30 horas lectivas <ul style="list-style-type: none">• Buenas Prácticas de manufactura y Programa de Higiene y Saneamiento o• Control de calidad e Inocuidad de los alimentos o• Dietas hospitalarias y gastronomía saludable o• Capacitación Lista De Intercambio de Alimentos o• Capacitación Calidad, Investigación, Nutrición Clínica Comunitaria Y Alimentación Saludable								
B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE										
<p>Requisitos:</p> <table><tr><th>PERSONAL REQUERIDO</th><th>CANTIDAD</th><th>EXPERIENCIA</th></tr><tr><td>Nutricionista</td><td>1</td><td>Experiencia: Mínimo 12 meses en servicios de producción o servicios de alimentación y/o nutrición y/o control de calidad de preparaciones y de alimentos</td></tr></table> <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>			PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	EXPERIENCIA	Nutricionista	1	Experiencia: Mínimo 12 meses en servicios de producción o servicios de alimentación y/o nutrición y/o control de calidad de preparaciones y de alimentos	Cumple	Cumple
PERSONAL REQUERIDO	CANTIDAD	EXPERIENCIA								
Nutricionista	1	Experiencia: Mínimo 12 meses en servicios de producción o servicios de alimentación y/o nutrición y/o control de calidad de preparaciones y de alimentos								
C EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD										
<p>Requisitos:</p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 1'750,000.00 (Un Millón Setecientos Cincuenta Mil 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>Se consideran servicios similares a los siguientes servicios de atención de alimentación y/o nutrición de pacientes en clínicas y/o hospitales y/o instituciones sean públicas y/o privadas.</p> <p><u>Acreditación:</u> 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>			Cumple	Cumple						
ESTADO			DESCALIFICADO	CALIFICADO						