



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

COMITÉ DE SELECCIÓN

ACTA DE DESIERTO

CONCURSO PÚBLICO Nº 001-2024-UNALM

" CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACION EN LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PARA ESTUDIANTES DE LA UNALM 2024-II AL 2025 I-II"

A las 23:59 horas del día 17/06/2024 se cerró el registro de ofertas de los postores, habiéndose presentado: **CENTRO INTEGRAL MEDICO PARA LA OBESIDAD SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA - CIMPO S.R.L**, **APC CORPORACION S.A.** y **JVO SERVICIOS GENERALES GASTRONOMICOS S.A.C.** para la "CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACION EN LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PARA ESTUDIANTES DE LA UNALM 2024-II AL 2025 I-II" del CP Nº 001-2024-UNALM.

El día: **20/06/2024** se reunió el Comité de Selección en la Unidad de Abastecimiento de la Universidad Nacional Agraria La Molina: el Dr. Milo Bozovich Granados; Presidente del Comité, la Dra. **DIANA ZULEMA QUINTEROS CARLOS**; Miembro Suplente, el Lic. Adm. **FERNANDO E. ORTIZ CHATE**; Miembro.

El Comité de Selección procede con la revisión de la documentación obligatoria solicitada en las Bases Integradas. Como resultado, se tiene que los postores **CENTRO INTEGRAL MEDICO PARA LA OBESIDAD SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA - CIMPO S.R.L** para la "CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACION EN LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PARA ESTUDIANTES DE LA UNALM 2024-II AL 2025 I-II", cumple con adjuntar todos los documentos obligatorios solicitados en las bases integradas; por tanto, se considera su oferta **ADMITIDA**.

EL Postor **APC CORPORACION S.A.** De la revisión del Anexo Nº 04, se puede constatar que el postor no presenta la declaración jurada de plazo de entrega conforme a lo establecido en el numeral 1.8 de las bases integradas, en tal sentido, se concluye que el postor no ha cumplido con declarar el plazo requerido para la prestación del servicio.

Asimismo, el postor **APC CORPORACION S.A.** presenta 02 formatos de anexos Nº 06 – Precio de la Oferta con precios distintos, uno por **S/ 9,749,232.41** y el otro por **S/ 8,167,893.00**; al respecto es preciso señalar que la formulación y presentación de las ofertas es de entera y exclusiva responsabilidad de cada postor, de manera que las consecuencias de cualquier deficiencia o defecto en su elaboración o en los documentos que la integran deben ser asumidas por aquel, sin que los demás competidores se vean perjudicados por su falta de cuidado o diligencia.

Como se aprecia en este punto, la oferta económica del postor **APC CORPORACION S.A.** contiene distintos montos en el anexo 6 – Precio de la Oferta, lo que no permite conocer cuál es el real alcance del monto ofertado para acreditar el precio de la oferta. En ese sentido se advierte que la información contenida en la documentación presentada en su oferta deviene en incongruente y/o ambigua en la medida que no se puede determinar con certeza cuál es el real alcance del precio de la oferta al no haberse precisado el mismo en su documento presentado; por tanto, se considera su oferta **NO ADMITIDA**.

La oferta del postor **JVO SERVICIOS GENERALES GASTRONOMICOS S.A.C.** De la revisión del Anexo Nº 04, se puede constatar que el postor no presenta la declaración jurada de plazo de entrega conforme a lo establecido en el numeral 1.8 de las bases integradas, en tal sentido, se concluye que el Impugnante no ha cumplido con declarar el plazo requerido para la prestación del servicio. Por tanto, se considera su oferta **NO ADMITIDA**.

Se procedió a determinar si las ofertas responden a las condiciones de los términos de referencias en las Bases Integradas, en consecuencia, se observó que el postor **CENTRO INTEGRAL MEDICO PARA LA OBESIDAD SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA - CIMPO S.R.L**, cumple con los términos de referencia, por tanto, se considera su oferta **ADMITIDA**.

Acto seguido se procedió a la etapa de evaluación de ofertas de los postores. Esta evaluación se realizó de acuerdo a los factores de evaluación enunciado en las Bases integradas.

ÍTEM 1: CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACION EN LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PARA ESTUDIANTES DE LA UNALM 2024-II AL 2025 I-II

POSTORES	OFERTA ECONÓMICA	EVALUACION		PUNTAJE TOTAL
		ECONÓMICA	TÉCNICA	
CENTRO INTEGRAL MEDICO PARA LA OBESIDAD SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA - CIMPO S.R.L	8,886,371.40	90.00	0.00	90.00

Como resultado de dicha evaluación el Comité de Selección califica a los postores que obtuvieron el primer y segundo lugar, según el orden de prelación, verificándose que cumplan con los requisitos de calificación especificados en las bases integradas.



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

COMITÉ DE SELECCIÓN

ÍTEM 1: CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACION EN LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PARA ESTUDIANTES DE LA UNALM
2024-II AL 2025 I-II

POSTOR	PRECIO	EVALUACION	CALIFICACION
CENTRO INTEGRAL MEDICO PARA LA OBESIDAD SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA - CIMPO S.R.L	8,886,371.40	90.00	DESCALIFICADA

El postor **CENTRO INTEGRAL MEDICO PARA LA OBESIDAD SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA - CIMPO S.R.L.**, para acreditar la capacitación del personal clave: ingeniero o técnico (eléctrico o mecánico) debía acreditar con un mínimo de 20 horas lectivas conforme a lo establecido en los requisitos de calificación de las bases integradas; en Buenas prácticas de manipulación (BPM), Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y Capacitación en seguridad y salud ocupacional en el trabajo.

De la revisión de la documentación presentada se verifico que el postor presento 03 certificado para acreditar la capacitación siendo las siguientes:

1.- Un certificado de capacitación de la empresa **INOQUALITU CONSULTING E.I.R.L.** en Implementación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos y programa de higiene y saneamiento por 12 horas lectivas, y con el fin de considerar las horas para cada curso y no teniendo mayor información al respecto se determinó proporcionar 06 horas para la capacitación de buenas prácticas de manipulación de alimentos y 06 horas para el programa de higiene y saneamiento.

2.- Un certificado de capacitación de la empresa **INOQUALITU CONSULTING E.I.R.L.** en Introducción de las buenas prácticas de manipulación de alimentos, programa de higiene y saneamiento y control de plagas por 08 horas lectivas, y con el fin de considerar las horas para cada curso y no teniendo mayor información al respecto se determinó proporcionar 04 horas para la capacitación de buenas prácticas de manipulación de alimentos y 04 horas para el programa de higiene y saneamiento.

3.- Un certificado de capacitación de la Universidad Peruana de los Andes en Programas de extensión universitaria en temas de nutrición: HACCP, PHS, POES, BPM y Dietas Hospitalarias por 48 horas lectivas, y con el fin de considerar las horas para cada curso y no teniendo mayor información al respecto se determinó proporcionar 9.6 horas para la capacitación de HACCP, 9.6 horas para PHS, 9.6 horas para POES, 9.6 horas para BPM y 9.6 horas para curso de dietas hospitalarias.

Bajo esa premisa; solo se acredita con constancias o certificados 19.6 horas para las buenas prácticas de manipulación (BPM), 19.6 horas para el programa de higiene y saneamiento y 20 horas para la capacitación en Seguridad y Salud ocupación en el trabajo.

Por tanto, no cumple con las horas lectivas mínimas solicitada, por lo que su oferta queda **DESCALIFICADA**.

Acto seguido se procedió a declarar **DESIERTO** el presente procedimiento. En concordancia con el numeral 65.1 del Art. 65 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado en cual señala literalmente: "El procedimiento queda desierto cuando no se recibieron ofertas o cuando no exista ninguna oferta válida...

En señal de conformidad al presente, firmaron los suscritos.

La Molina, 21 de junio 2024

Dr. MILO BOZOVICH GRANADOS
Presidente del Comité de Selección

Dra. DIANA Z. QUINTEROS CARLO
Miembro Suplente del Comité

Lic. Adm. FERNANDO E. ORTIZ CHATE
Miembro del Comité

Anexo A: REVISIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA DE LAS OFERTAS DEL CONCURSO PÚBLICO N° 001-2024-UNALM, PARA LA "CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PARA ESTUDIANTES DE LA UNALM 2024-II AL 2025-I-II"

ITEM 1		POSTORES				
Documentación de presentación obligatoria:		CENTRO INTEGRAL MEDICO PARA LA OBESIDAD SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA - CIMPO S.R.L	APC CORPORACION S.A.	JVO SERVICIOS GENERALES GASTRONOMICOS S.A.C.		
a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE			
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.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE			
c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2).	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE			
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	CUMPLE	CUMPLE			
e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (Anexo N° 4)	CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE			
f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso. (Anexo N° 5)	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE			
g) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el Anexo N° 6.	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE			

Dr. MILO BOZOVICH GRANADOS
Presidente del Comité de Selección

Lic. Adm. FERNANDO E. ORTIZ CHATE
Miembro del Comité de Selección

Dra. DIANA ZULEMA QUINTEROS CARLOS
Miembro Suplente del Comité de Selección

Anexo B: EVALUACION DE OFERTA ECONOMICA DEL CONCURSO PÚBLICO N° 001-2024-UNALM, PARA LA "CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACION EN LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PARA ESTUDIANTES DE LA UNALM 2024-II AL 2025 I-II"

ITEM 1		PUNTOS		CENTRO INTEGRAL MEDICO PARA LA OBESIDAD SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA - CIMPO S.R.L	
A.- PRECIO		90 PUNTOS			
Evaluación: Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.		Según la siguiente fórmula: $PI = \frac{Om \times PMP}{OI}$			
Acreditación: Se acreditará mediante el registro del monto de la oferta en el SEACE o documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6), según corresponda		I= Oferta PI= Puntaje de la oferta a evaluar OI= Precio I Om= Precio de la oferta más baja PMP= Puntaje máximo del precio		8,886,371.40	
TOTAL PUNTAJE ECONOMICO		(Máximo 3 puntos)		90.00	
SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y SOCIAL		Acredita una (1) de las prácticas de sostenibilidad No acredita ninguna práctica en sostenibilidad		03 puntos 0 puntos	
C.1 Práctica Certificación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo Acreditación: Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo acorde con la norma ISO 45001:2018, o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 45001:2018) o norma que la sustituya, cuyo alcance o campo de aplicación considere Servicio de alimentación. El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional. El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación, y estar vigente a la fecha de presentación de ofertas.					
C.2 Práctica Certificación del sistema de gestión de la responsabilidad social Acreditación: Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión de la responsabilidad social acorde con el estándar SA 8000:2014. El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado ante el "Social Accountability Accreditation Services" (SAAS). El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación, y estar vigente a la fecha de presentación de ofertas.					
C.3 Práctica Certificación del sistema de gestión ambiental.					

<p>Acreditación:</p> <p>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión ambiental acorde con la norma ISO 14001:2015 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 14001:2015), cuyo alcance o campo de aplicación considere Servicio de alimentación.</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOP) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación, y estar vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p>		
<p>C.4 Práctica</p> <p>Responsabilidad hídrica</p> <p>Acreditación:</p> <p>Copia simple del Certificado Azul emitido por la Autoridad Nacional del Agua que lo reconoce como empresa hídricamente responsable del "Programa Huella Hídrica" (http://www.ana.gob.pe/certificado_azul).</p> <p>C.5 Práctica</p> <p>Certificación del sistema de gestión de la energía</p> <p>Acreditación:</p> <p>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un SGE acorde con la norma ISO 50001:2018 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP ISO 50001) o norma que le sustituya, cuyo alcance o campo de aplicación considere Servicio de alimentación.</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOP) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación, y estar vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p>		
<p>E. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACION PÚBLICA</p> <p>Evaluación:</p> <p>Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno</p> <p>Acreditación:</p> <p>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno acorde con la norma ISO 37001:2016 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 37001:2017).</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOP) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación, y estar vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p>		
<p>E. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACION PÚBLICA</p> <p>Evaluación:</p> <p>Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno</p> <p>Acreditación:</p> <p>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno acorde con la norma ISO 37001:2016 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 37001:2017).</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOP) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación, y estar vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para</p>	<p>(Máximo 2 puntos)</p> <p>Presenta Certificado ISO 37001 02 puntos</p> <p>No presenta Certificado ISO 37001 0 puntos</p>	<p>0.00</p>




I. SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD				
Se evaluará que el		(Máximo 5 puntos)		
Evaluación: postor cuente con un sistema de gestión de la calidad certificado acorde con ISO 9001:2015 o Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 9001:2015), cuyo alcance o campo de aplicación del certificado considere Servicio de alimentación.		Presenta Certificado ISO 9001: 05 puntos No presenta Certificado ISO 9001: 0 puntos		
Accreditación: Mediante la presentación de copia simple de certificado oficial emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho Sistema de Gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional. El referido certificado debe estar a nombre del postor y corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación, y estar vigente a la fecha de presentación de ofertas.			0.00	
En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.				
TOTAL PUNTAJE :		TOTAL PUNTAJE TECNICO	100 PUNTOS	0.00
				90.00

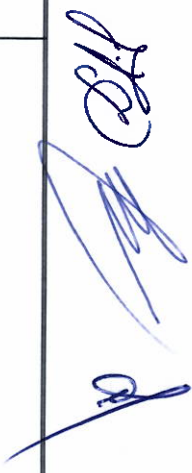
Dr. MILO BOCOVICH-SERANADOS
 Presidente del Comité de Selección

Lic. Adm. FERNANDO E. ORTIZ CHATE
 Miembro del Comité de Selección

Dra. DIANA ZULEMA QUINTEROS CARLOS
 Miembro Suplente del Comité de Selección

Anexo C: REVISIÓN DE CALIFICACIÓN DE OFERTAS DE LA CONCURSO PÚBLICO N° 001-2024-UNALM, PARA LA "CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PARA ESTUDIANTES DE LA UNALM 2024-II AL 2025 I-II"

ÍTEM 1	POSTORES	
<u>Documentación para acreditar los requisitos de calificación:</u>	CENTRO INTEGRAL MEDICO PARA LA OBESIDAD SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA - CIMPO S.R.L	
A. CAPACIDAD LEGAL HABILITACIÓN Requisitos: Acreditación vigente de haber obtenido certificación de buenas prácticas en la manipulación de alimentos (BPM), o certificación HACCP como un certificado equivalente o la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH). Acreditación: - Copia del certificado vigente de buenas prácticas en manipulación de alimentos (BPM), o Certificado HACCP o copia de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH).	CUMPLE	
CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO Requisitos: Equipamiento Estratégico El equipamiento de cocina mínimo con el que debe contar el contratista, según detalle: <ul style="list-style-type: none"> • 01 Horno eléctrico o a gas industrial con capacidad de horneado mínimo para 300 presas. • 01 Cocina eléctrica o a gas industrial de 06 hornillas. • 01 Congelador eléctrico horizontal mínimo de 700 lt. • 01 lava vajilla de capota. • 04 termómetros para alimentos • 01 balanza gramera digital de máximo 2kg • 01 balanza digital de hasta 100kg • 12 contenedores con tapa para los residuos sólidos con sistema a pedal de 120L, 04 color verde, 04 color negro y 04 color marrón • 04 atrapa insectos industriales. 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.	CUMPLE	
CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE ACADÉMICA FORMACIÓN Requisitos: a) 01 administrador: Título Profesional en Administración o en Nutrición emitido por una Universidad Pública o Privada, colegiado y habilitado. b) 01 nutricionista: Título Profesional en Bromatología o Nutrición emitido por una Universidad Pública o Privada, colegiado y habilitado. c) 01 supervisor de control de calidad: Título Profesional en Industrias Alimentarias o Ingeniería Agroindustrial emitido por una Universidad Pública o Privada, colegiado y habilitado. d) 01 jefe de cocina (chef): Título Técnico en Cocina o Gastronomía o chef emitido por un Instituto de Educación Superior. e) 01 ingeniero o técnico (eléctrico o mecánico): Título Profesional y/o Técnico de electricista o mecánico emitido por un Instituto de Educación Superior Acreditación: El Título Profesional y/o Técnico 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: https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/ , según corresponda.	CUMPLE	

<p>CAPACITACIÓN</p> <p>Requisitos:</p> <p>a) 01 administrador (mínimo 20 horas lectivas)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) - Programa de Higiene y Saneamiento (PHS). - Capacitación en Seguridad y Salud ocupacional en el Trabajo. <p>b) 01 nutricionista (mínimo 20 horas lectivas)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) - Programa de Higiene y Saneamiento (PHS). - Capacitación en Seguridad y Salud ocupacional en el Trabajo. <p>c) 01 supervisor de control de calidad (mínimo 20 horas lectivas)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) - Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) - Capacitación en Seguridad y Salud ocupacional en el Trabajo. <p>d) 01 jefe de cocina (chef) (mínimo 20 horas lectivas)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) - Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) - Capacitación en Seguridad y Salud ocupacional en el Trabajo. <p>e) 01 ingeniero o técnico (eléctrico o mecánico) (mínimo 20 horas lectivas)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) - Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) - Capacitación en Seguridad y Salud ocupacional en el Trabajo. <p>Acreditación: Se acreditará con copia simple de constancias y/o certificados.</p>	<p>NO CUMPLE</p>	
<p>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</p> <p>Requisitos:</p> <p>a) 01 administrador: Mínimo 04 años como Administrador y/o administrador de concesionarios de alimentos.</p> <p>b) 01 nutricionista: Mínimo 04 años como Administrador y/o administrador de concesionarios de alimentos.</p> <p>c) 01 supervisor de control de calidad: Mínimo 04 años como como Supervisor de Control de Calidad en el área de alimentos y/o supervisor de control de calidad de concesionarias de alimentos</p> <p>d) 01 jefe de cocina (chef): Mínimo 04 años como como Chef en el área de alimentos y/o maestro de cocina y/o jefe de cocina.</p> <p>e) 01 ingeniero o técnico (eléctrico o mecánico), Mínimo 04 años como como electricista y/o mecánico en el mantenimiento de equipos de cocina y caldero y/o electricista y/o mecánico en concesionarias de alimentos.</p> <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>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.</p>	<p>CUMPLE</p>	

<p>B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD:</p> <p>Requisito: El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 6,476,522.40 (Seis Millones Cuatrocientos Setenta y Seis Mil Quinientos Veintidós con 40/100 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 bservicios similares a los siguientes: PRESTACIÓN Y EXPENDIO DE MENUS EN LA MODALIDAD DE AUTOSERVICIO DE ENTIDADES PÚBLICAS Y/O PRIVADAS; PREPARACIÓN Y ATENCIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA MODALIDAD DE AUTOSERVICIOS A OTRAS ENTIDADES, en general.</p> <p>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 pago7, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p>	<p>CUMPLE</p>	
---	----------------------	--

Dr. MILO BOZOVICH GRANADOS
Presidente del Comité de Selección

Dra. DIANA ZULEMA QUINTEROS CARLOS
Miembro Suplente del Comité de Selección

Lic. Adm. FERNANDO E. ORTIZ CHATE
Miembro del Comité de Selección