

**FORMATO N° 13**

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

**PARA BIENES Y SERVICIOS EN GENERAL**

<b>1</b>	<b>NUMERO DE ACTA</b>	<b>I - 2025-UNHEVAL</b>																																							
<b>2</b>	<b>SOBRE LA INFORMACIÓN GENERAL</b> <p>El órgano a cargo del procedimiento de selección, encargado de la preparación, conducción y realización del procedimiento de selección de <b>CONCURSO PUBLICO N°03-2025-UNHEVAL/CS-1</b>, cuyo objeto de convocatoria es la <b>CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS A TODO COSTO, PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS DIVERSAS FACULTADES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN, CORRESPONDIENTE AL EJERCICIO PRESUPUESTAL 2025</b>, sesionó a fin de efectuar la APERTURA, ADMISIÓN, EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DE LAS OFERTAS PRESENTADAS Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO, de acuerdo a lo siguiente:</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;"><u>ETAPAS</u></th> <th colspan="2"><u>FECHAS DE LAS SESIONES</u></th> <th colspan="2"><u>HORA DE LAS SESIONES</u></th> <th></th> </tr> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">Desde:</th> <th style="text-align: center;">Hasta:</th> <th style="text-align: center;">Desde:</th> <th style="text-align: center;">Hasta:</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>- Para la admisión:</td> <td style="text-align: center;">12/03/2025</td> <td style="text-align: center;">12/03/2025</td> <td style="text-align: center;">11:00 a. m.</td> <td style="text-align: center;">11:30 a. m.</td> <td style="text-align: center;">[ 3 ]</td> </tr> <tr> <td>- Para la evaluación:</td> <td style="text-align: center;">12/03/2025</td> <td style="text-align: center;">12/03/2025</td> <td style="text-align: center;">11:31 a. m.</td> <td style="text-align: center;">12:10 p. m.</td> <td style="text-align: center;">[ 4 ]</td> </tr> <tr> <td>- Para la calificación:</td> <td style="text-align: center;">12/03/2025</td> <td style="text-align: center;">12/03/2025</td> <td style="text-align: center;">12:11 p. m.</td> <td style="text-align: center;">14:10 p. m.</td> <td style="text-align: center;">[ 5 ]</td> </tr> <tr> <td>- Para el otorgamiento de la buena pro:</td> <td style="text-align: center;">12/03/2025</td> <td style="text-align: center;">12/03/2025</td> <td style="text-align: center;">14:11 p. m.</td> <td style="text-align: center;">14:30 p. m.</td> <td style="text-align: center;">[ 6 ]</td> </tr> </tbody> </table>					<u>ETAPAS</u>	<u>FECHAS DE LAS SESIONES</u>		<u>HORA DE LAS SESIONES</u>				Desde:	Hasta:	Desde:	Hasta:		- Para la admisión:	12/03/2025	12/03/2025	11:00 a. m.	11:30 a. m.	[ 3 ]	- Para la evaluación:	12/03/2025	12/03/2025	11:31 a. m.	12:10 p. m.	[ 4 ]	- Para la calificación:	12/03/2025	12/03/2025	12:11 p. m.	14:10 p. m.	[ 5 ]	- Para el otorgamiento de la buena pro:	12/03/2025	12/03/2025	14:11 p. m.	14:30 p. m.	[ 6 ]
<u>ETAPAS</u>	<u>FECHAS DE LAS SESIONES</u>		<u>HORA DE LAS SESIONES</u>																																						
	Desde:	Hasta:	Desde:	Hasta:																																					
- Para la admisión:	12/03/2025	12/03/2025	11:00 a. m.	11:30 a. m.	[ 3 ]																																				
- Para la evaluación:	12/03/2025	12/03/2025	11:31 a. m.	12:10 p. m.	[ 4 ]																																				
- Para la calificación:	12/03/2025	12/03/2025	12:11 p. m.	14:10 p. m.	[ 5 ]																																				
- Para el otorgamiento de la buena pro:	12/03/2025	12/03/2025	14:11 p. m.	14:30 p. m.	[ 6 ]																																				
<b>3</b>	<b>SOBRE EL QUÓRUM Y LOS MIEMBROS PARTICIPANTES DE LA SESIÓN (DE CORRESPONDER)</b> <p>El quórum necesario que exige la normativa de contrataciones del Estado, se logró con la presencia de los siguientes miembros:</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:25%;"></th> <th style="width:25%;"></th> <th style="width:10%;"></th> <th style="width:10%;"></th> <th style="width:10%;"></th> <th style="width:10%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Presidente</td> <td rowspan="2">Mg. Juan Sergio Aguirre Tucto</td> <td rowspan="2">Condición</td> <td rowspan="2">Conocimiento técnico</td> <td>Titular</td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>Suplente</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Primer Miembro</td> <td rowspan="2">Dra. Silvia Alicia Martel y Chang</td> <td rowspan="2">Condición</td> <td rowspan="2">Conocimiento técnico</td> <td>Titular</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Suplente</td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Segundo Miembro</td> <td rowspan="2">Cpc. Marco Andres Atencia Gonzales</td> <td rowspan="2">Condición</td> <td rowspan="2">OEC</td> <td>Titular</td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>Suplente</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>											Presidente	Mg. Juan Sergio Aguirre Tucto	Condición	Conocimiento técnico	Titular	X	Suplente		Primer Miembro	Dra. Silvia Alicia Martel y Chang	Condición	Conocimiento técnico	Titular		Suplente	X	Segundo Miembro	Cpc. Marco Andres Atencia Gonzales	Condición	OEC	Titular	X	Suplente							
Presidente	Mg. Juan Sergio Aguirre Tucto	Condición	Conocimiento técnico	Titular	X																																				
				Suplente																																					
Primer Miembro	Dra. Silvia Alicia Martel y Chang	Condición	Conocimiento técnico	Titular																																					
				Suplente	X																																				
Segundo Miembro	Cpc. Marco Andres Atencia Gonzales	Condición	OEC	Titular	X																																				
				Suplente																																					
<b>4</b>	<b>DETALLE DE LOS PARTICIPANTES</b> <p>De acuerdo a la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE, se registraron a través de dicho sistema, los siguientes participantes:</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr><td style="width:5%; text-align: center;">1</td><td>ORTIZ ALVA TULA ISABEL</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">2</td><td>BENITES AYOSA IVAN EDUARDO</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">3</td><td>AGUILAR PACCI YANETH IRENI</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">4</td><td>CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">5</td><td>FLORES HOYOS ANTERO</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">6</td><td>ESTEBAN VICTORIO CARLOS VICENTE</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">7</td><td>EMPRESA DE SEGURIDAD PRIVADA LEONES DE ORO SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">8</td><td>CONSTRUCTORA Y MULTISERVICIOS K Y B EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">9</td><td>SESNYCOM &amp; ASOCIADOS S.A.C. SESNYCOM S.A.C.</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">10</td><td>NUTRICION ALIMENTARIA DEL NORTE EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">11</td><td>ASESORES Y CONSULTORES "VA &amp; DE" EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA</td></tr> </tbody> </table>					1	ORTIZ ALVA TULA ISABEL	2	BENITES AYOSA IVAN EDUARDO	3	AGUILAR PACCI YANETH IRENI	4	CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN	5	FLORES HOYOS ANTERO	6	ESTEBAN VICTORIO CARLOS VICENTE	7	EMPRESA DE SEGURIDAD PRIVADA LEONES DE ORO SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	8	CONSTRUCTORA Y MULTISERVICIOS K Y B EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	9	SESNYCOM & ASOCIADOS S.A.C. SESNYCOM S.A.C.	10	NUTRICION ALIMENTARIA DEL NORTE EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	11	ASESORES Y CONSULTORES "VA & DE" EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA														
1	ORTIZ ALVA TULA ISABEL																																								
2	BENITES AYOSA IVAN EDUARDO																																								
3	AGUILAR PACCI YANETH IRENI																																								
4	CRISOSTOMO LAURENTE GIDDEL NATHAN																																								
5	FLORES HOYOS ANTERO																																								
6	ESTEBAN VICTORIO CARLOS VICENTE																																								
7	EMPRESA DE SEGURIDAD PRIVADA LEONES DE ORO SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA																																								
8	CONSTRUCTORA Y MULTISERVICIOS K Y B EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA																																								
9	SESNYCOM & ASOCIADOS S.A.C. SESNYCOM S.A.C.																																								
10	NUTRICION ALIMENTARIA DEL NORTE EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA																																								
11	ASESORES Y CONSULTORES "VA & DE" EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA																																								
<b>5</b>	<b>DETALLE DE LOS POSTORES</b> <p>En la fecha señalada en el cronograma de la ficha de selección publicada en el SEACE, presentaron sus ofertas a través de dicho sistema, los siguientes postores:</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="width:5%; text-align: center;">1</td> <td>CONSORCIO UNHEVAL</td> </tr> </tbody> </table>					1	CONSORCIO UNHEVAL																																		
1	CONSORCIO UNHEVAL																																								
<b>6</b>	<b>ADMISIÓN DE LAS OFERTAS</b> <p>De acuerdo con la revisión efectuada, el órgano a cargo del procedimiento de selección verificó la presentación de los documentos requeridos en el acápite "Documentos para la admisión de la oferta" de las Bases, a fin de determinar si las ofertas responden a las características y/o requisitos y condiciones de las Especificaciones Técnicas o Términos de referencia, según corresponda.</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:5%; text-align: center;"><b>6.1</b></td> <td colspan="4"><b>DETALLE DE LAS OFERTAS QUE NO FUERON ADMITIDAS</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="width:10%; text-align: center;">N°</td> <td style="width:50%; text-align: center;">Nombre o razón social del postor</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Consignar las razones para su no admisión</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">1</td> <td></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>6.2</b></td> <td colspan="4"><b>DETALLE DE LAS OFERTAS ADMITIDAS Y QUE PASAN A EVALUACIÓN</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="4">De acuerdo con la revisión efectuada, las siguientes ofertas fueron admitidas por lo que se procederá con su evaluación:</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">N°</td> <td style="text-align: center;">Nombre o razón social del postor</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Ítem(s) a los que postula</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">CONSORCIO UNHEVAL</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">I</td> </tr> </table>					<b>6.1</b>	<b>DETALLE DE LAS OFERTAS QUE NO FUERON ADMITIDAS</b>					N°	Nombre o razón social del postor	Consignar las razones para su no admisión			1				<b>6.2</b>	<b>DETALLE DE LAS OFERTAS ADMITIDAS Y QUE PASAN A EVALUACIÓN</b>					De acuerdo con la revisión efectuada, las siguientes ofertas fueron admitidas por lo que se procederá con su evaluación:					N°	Nombre o razón social del postor	Ítem(s) a los que postula			1	CONSORCIO UNHEVAL	I		
<b>6.1</b>	<b>DETALLE DE LAS OFERTAS QUE NO FUERON ADMITIDAS</b>																																								
	N°	Nombre o razón social del postor	Consignar las razones para su no admisión																																						
	1																																								
<b>6.2</b>	<b>DETALLE DE LAS OFERTAS ADMITIDAS Y QUE PASAN A EVALUACIÓN</b>																																								
	De acuerdo con la revisión efectuada, las siguientes ofertas fueron admitidas por lo que se procederá con su evaluación:																																								
	N°	Nombre o razón social del postor	Ítem(s) a los que postula																																						
	1	CONSORCIO UNHEVAL	I																																						

FORMATO N° 13

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

PARA BIENES Y SERVICIOS EN GENERAL

7 EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

7.1 DETALLE DE LA EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS DE LOS POSTORES

COMPLETAR EL DETALLE DE LA EVALUACIÓN DE CADA POSTOR

1	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR N° 1	CONSORCIO UNHEVAL
	PRECIO	50 puntos
	SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y SOCIAL	03 puntos
	INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA	02 puntos
	CAPACITACIÓN DEL PERSONAL DE LA ENTIDAD	30 puntos
	MEJORAS A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA	10 puntos
	TOTAL	95 puntos

7.2 ORDEN DE PRELACIÓN

De acuerdo a la evaluación realizada, el orden de prelación es el siguiente:

N° DE ORDEN	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR	PUNTAJE TOTAL
1	CONSORCIO UNHEVAL	95 puntos

IMPORTANTE:

En caso de empate la determinación del orden de prelación de las ofertas empatadas se efectúa siguiendo el orden previsto en el literal b) del numeral 74.2 del artículo 74 y el numeral 91.1 del artículo 91 del Reglamento, según corresponda.

8 CALIFICACIÓN DE LAS OFERTAS

COMPLETAR EL DETALLE DE LA CALIFICACIÓN DE CADA POSTOR, SEGÚN EL ORDEN DE PRELACIÓN, HASTA OBTENER DOS (2) OFERTAS CALIFICADAS. SALVO QUE DE LA REVISIÓN SOLO SE PUEDA OBTENER UNA OFERTA CALIFICADA.

(Numeral 75.1 del artículo 75 del Reglamento "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").

8.1 DETALLE DE LA CALIFICACIÓN DE LAS OFERTAS

Luego de culminada la evaluación, el órgano a cargo del procedimiento de selección determinó a los postores que cumplen con los requisitos de calificación detallados en las Bases:

1	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR N° 1	CONSORCIO UNHEVAL		
	REQUISITOS DE CALIFICACIÓN	CUMPLE		NO CUMPLE
	CAPACIDAD LEGAL	X		
	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE	X		
	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	X		
	RESULTADO DE LA CALIFICACIÓN		CALIFICADO	

IMPORTANTE:

De ser el caso, si alguno de los dos (2) postores no cumple con los requisitos de calificación, el órgano a cargo del procedimiento de selección verifica los requisitos de calificación de los demás postores admitidos, según el orden de prelación obtenido en la evaluación, hasta identificar dos (2) postores que cumplan con los requisitos de calificación, en caso hubiere.

8.2 DETALLE Y JUSTIFICACIÓN DE LA DESCALIFICACIÓN DE LAS OFERTAS

De acuerdo con la revisión efectuada, el órgano a cargo del procedimiento de selección determinó que los siguientes postores fueron descalificados al no cumplir los requisitos de calificación especificados en las Bases, por las razones expuestas a continuación:

N°	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR	CONSIGNAR LAS RAZONES DE SU DESCALIFICACIÓN
1		

9 RECHAZO DE LAS OFERTAS (DE CORRESPONDER)

9.1 DETALLE DE LA(S) OFERTA(S) CALIFICADA(S) RESPECTO DE LA(S) QUE SE SOLICITA DESCRIPCIÓN A DETALLE DE TODOS LOS ELEMENTOS CONSTITUTIVOS (DE CORRESPONDER)

En el supuesto que la(s) oferta(s) calificada(s) se encuentren sustancialmente por debajo del valor estimado, se debe consignar la siguiente información:

**FORMATO N° 13**

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

**PARA BIENES Y SERVICIOS EN GENERAL**

N°	Nombre o razón social del postor	Presentó la oferta detallada		Condición
		Sí	No	
1				
En el supuesto que la(s) oferta(s) calificada(s) no incorpore(n) alguna de las prestaciones requeridas o éstas no se encuentren suficientemente presupuestadas, se debe consignar la siguiente información:				
N°	Nombre o razón social del postor	Presentó la oferta detallada		Condición
		Sí	No	
1				

10	DETALLE DE LAS OFERTAS RECHAZADAS (DE CORRESPONDER)		
	Nº	Nombre o razón social del postor	Consignar las razones para el rechazo
	1		
	IMPORTANTE:		
	De rechazarse alguna de las ofertas el órgano a cargo del procedimiento de selección revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, según lo previsto en el numeral 76.2 del artículo 76 del Reglamento.		

11	OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO		
	De acuerdo a los resultados obtenidos, el siguiente postor obtiene la buena pro:		
	N°	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR GANADOR	MONTO ADJUDICADO
	1	CONSORCIO UNHEVAL	S/ 5,246,100.00

12	ACUERDO ADOPTADO			
El Comité de Selección da por aprobado los resultados de la admisión, evaluación y calificación de las ofertas y otorgamiento de la buena pro. El acuerdo fue adoptado por:				
Unanimidad	X	Mayoría	Fundamento del voto discrepante	




<b>13</b>	 Mg. Juan Sergio Aguirre Tucto <b>PRESIDENTE DEL COMITÉ DE SELECCIÓN</b>		
	 Dra. Silvia Alicia Martel y Chang <b>PRIMER MIEMBRO DEL COMITÉ DE SELECCIÓN</b>	 Cpc. Marco Andres Atencia Gonzales <b>SEGUNDO MIEMBRO DEL COMITÉ DE SELECCIÓN</b>	

## ANEXO N° 01

CONCURSO PUBLICO N° 003-2025-UNHEVAL/CS-1  
(PRIMERA CONVOCATORIA)

CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS A TODO COSTO, PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS DIVERSAS FACULTADES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN, CORRESPONDIENTE AL EJERCICIO PRESUPUESTAL 2025.

## CUADRO DE ADMISION DE OFERTAS

POSTOR		CONSORCIO UNHEVAL
DOCUMENTOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA		PRESENTA
a)	Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	✓
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.	✓
c)	Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento (Anexo N° 2)	✓
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)	✓
e)	Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (Anexo N° 4)	✓
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)	✓
g)	El precio de la oferta en soles . Adjuntar obligatoriamente el Anexo N° 6.	
DOCUMENTOS DE PRESENTACION FACULTATIVA		
a)	Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los "Factores de Evaluación" establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.	-
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 Amazonia, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 7).	✓
ADMISION DE PROPUESTAS		ADMITIDA
 Mg. Juan Sergio Aguirre Tucto PRESIDENTE DEL COMITÉ DE SELECCIÓN		
 Dra. Silvia Alicia Martel y Chang PRIMER MIEMBRO DEL COMITÉ DE SELECCIÓN		 Cpc. Marco Andres Atencia Gonzales SEGUNDO MIEMBRO DEL COMITÉ DE SELECCIÓN

## ANEXO N° 02

CONCURSO PUBLICO N° 003-2025-UNHEVAL/CS-1  
(PRIMERA CONVOCATORIA)

CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS A TODO COSTO, PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS DIVERSAS FACULTADES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN, CORRESPONDIENTE AL EJERCICIO PRESUPUESTAL 2025.

EVALUACION DE OFERTAS			
	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR N° 1	CONSORCIO UNHEVAL	
	FACTORES DE EVALUACION		PUNTAJES
A.	<p><b>PRECIO</b> 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:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i = Oferta P<sub>i</sub> = Puntaje de la oferta a evaluar O<sub>i</sub> = Precio i O<sub>m</sub> = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio</p>	SI/5,246,100.00	50.00
C.	<p><b>SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y SOCIAL</b></p> <p>Evaluación: Se evaluará que el postor cuente con una (1) práctica de sostenibilidad ambiental o social</p> <p>1.- Acredita una (1) de las prácticas de sostenibilidad 3 puntos 2.- No acredita ninguna práctica en sostenibilidad 0 puntos <u>C.1</u></p> <p><u>Practica:</u> Certificación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo <u>C.2 Practica:</u> Certificación del sistema de gestión de la responsabilidad social <u>C.3 Practica:</u> Certificación del sistema de gestión ambiental. <u>C.4 Practica:</u> Responsabilidad hídrica <u>C.5 Practica:</u> Certificación del sistema de gestión de la energía</p>		
E.	<p><b>INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA</b></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno</p> <p>Presenta Certificado ISO 37001 2 puntos No presenta Certificado ISO 37001 0 puntos</p>		
G.	<p><b>CAPACITACIÓN DEL PERSONAL DE LA ENTIDAD</b></p> <p>Se evaluará en función a la oferta de capacitación a los cinco (5) funcionarios o servidores de la Universidad Nacional Hermilio Valdizan de Huánuco, en el tema de: La inocuidad en la preparación de los alimentos para consumo humano; la capacitación se realizará en el auditorio de la Universidad Nacional Hermilio Valdizan; el capacitador deberá tener la formación profesional en Nutrición y/o bromatología; el capacitador deberá contar con la experiencia mínima de ocho (8) años como Nutricionista en servicios de alimentación colectiva o masiva desarrollado en Universidades, Hospitales públicas o privadas. El postor que oferte esta capacitación se obliga a entregar los certificados o constancias del personal capacitado a la Entidad. Más de 20 HORAS ELECTIVAS: 30 puntos Más de 15 HORAS ELECTIVAS: 20 puntos Más de 10 HORAS ELECTIVAS: 10 puntos</p>		

H.	MEJORAS A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA		
	Una (1) hora más de atención, al horario de atención establecido para el Almuerzo. Mejora 1 : 10 puntos	SI	10.00
	PUNTAJE TOTAL		95.00
			
	Mg. Juan Sergio Aguirre Tucto		
	PRESIDENTE DEL COMITÉ DE SELECCIÓN		
			
	Dra. Silvia Alicia Martel y Chang PRIMER MIEMBRO DEL COMITÉ DE SELECCIÓN	Cpc. Marco Andres Atencia Gonzales SEGUNDO MIEMBRO DEL COMITÉ DE SELECCIÓN	




## ANEXO N°03

CONCURSO PUBLICO N° 003-2025-UNHEVAL/CS-1  
(PRIMERA CONVOCATORIA)

CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE PREPARACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS A TODO COSTO, PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS DIVERSAS FACULTADES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN, CORRESPONDIENTE AL EJERCICIO PRESUPUESTAL 2025.

## CALIFICACIÓN DE OFERTAS

NOMBRE O RAZON SOCIAL DE LOS POSTORES		CONSORCIO UNHEVAL	
REQUISITOS DE CALIFICACIÓN		CUMPLE	NO CUMPLE
A.	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>		
	Requisitos: Certificado de Principio General de Higiene de CODE ALIMENTARIUS (PGH), el alcance en elaboración de alimentos de consumo humano.	✓	
B.	<b>CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL</b>		
B.1	<b>EQUIPAMIENTO ESTRATEGICO</b>		
	Requisitos: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 02 unid. Contenedores para residuos sólidos</li> <li>• 02 unid. Lector Biométrico de Huella</li> <li>• 02 unid. Computadora de escritorio, procesador min 2.00 ghz</li> <li>• 02 unid. Monitor de CO2.</li> <li>• 02 unid. Botiquín de primeros auxilios.</li> <li>• 02 unid. Extintores cargados y en buen funcionamiento</li> <li>• 02 unid. Licuadora Industrial de acero inoxidable 20 lts.</li> <li>• 02 unid. Congeladora Industrial de 3 puertas con capacidad 100 lts.</li> <li>• 02 unid. Conservadora Industrial de 4 puertas con capac. 100 lts.</li> <li>• 02 unid. Cocina Industrial a gas de 4 hornillas</li> <li>• 02 unid. Cocina Industrial a gas de 3 hornillas</li> <li>• 02 unid. Licuadora</li> <li>• 03 unid. Horno microondas</li> <li>• 06 unid. Mesa de trabajo de acero inoxidable</li> <li>• 01 unid. Balanza electrónica para ración/ 5 kg</li> <li>• 06 unid. Estantes de acero inoxidable, con recubrimiento de vidrio</li> <li>• 04 unid. Linca de atención de servido al cliente de acero inoxidable, con recubrimiento de vidrio.</li> <li>• 01 unid exhibidor del menú diario</li> <li>• 02 unid. Botiquín de Primeros Auxilios.</li> <li>• 01 unid. Vehículo rígido furgoneta, con carga útil mínimo de 600 kg, y un volumen de carga mínima de 3.5 m3.</li> </ul>	✓	
B.3	<b>CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b>		
	<b>FORMACIÓN ACADEMICA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UN SUPERVISOR DE CALIDAD</b> <u>Requisitos:</u> Título profesional en Ingeniería, en Industrias Alimentarias y/o Ingeniería de Alimentos y/o Ingeniería Industrial; emitido por una Universidad Pública o Privada.</li> <li>• <b>UN ADMINISTRADOR</b> <u>Requisitos:</u> Título profesional en Administración y/o Contador y/o Economista; emitido por una Universidad Pública o Privada.</li> <li>• <b>UN NUTRICIONISTA</b> <u>Requisitos:</u> Título profesional en Bromatología y Nutrición; emitido por una Universidad Pública o Privada.</li> <li>• <b>UN COORDINADOR EN NUTRICION</b> <u>Requisitos:</u> Título profesional en Bromatología y/o Nutrición; emitido por una Universidad Pública o Privada.</li> <li>• <b>UN RESPONSABLE DE SEGURIDAD Y SALUD</b> <u>Requisitos:</u> Título profesional en Enfermería y/o, Psicólogo; emitido por una Universidad Pública o Privada.</li> <li>• <b>UN MAESTRO EN COCINA</b> <u>Requisitos:</u> Título de Técnico en Cocina y/o Gastronomía y/o chef; emitido por un Instituto de Educación Superior.</li> </ul>	✓	
B.3.1			

B.3.2	<p><b>CAPACITACIÓN</b> <b>Requisitos:</b></p> <p><b>UN SUPERVISOR DE CALIDAD</b> <u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diplomado en Implementación y Auditoría del Sistema BPM, POE, POFS, Plan HACCP. Mínimo 20 horas lectivas</li> <li>• Diplomado en Bioseguridad Laboral aplicado al COVID-19. Mínimo 20 horas lectivas</li> <li>• Curso en Etiquetado y rotulado de alimentos envasados. Mínimo 10 horas lectivas</li> <li>• Curso de Capacitación en temas seguridad y salud en el trabajo. Mínimo 10 horas lectivas</li> </ul> <p><b>UN ADMINISTRADOR(A)</b> <u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diplomado en Gestión Laboral y Recursos Humanos. Mínimo 20 horas lectivas</li> <li>• Diplomado en Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria. Mínimo 20 horas lectivas</li> <li>• Curso de Buenas Prácticas en Manejo de Residuos Sólidos aplicado al Covid-19. Mínimo 10 horas lectivas</li> <li>• Curso en Administración de Restaurantes y Afines. Mínimo 10 horas lectivas</li> <li>• Curso Taller en Primeros Auxilios. Mínimo 10 horas lectivas</li> </ul> <p><b>UN NUTRICIONISTA</b> <u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diplomado en Educación Alimentaria. Mínimo 20 horas lectivas</li> <li>• Diplomado en Control de Calidad y Tecnología de Alimentos. Mínimo 20 horas lectivas</li> <li>• Diplomado en Nutrición y Dieta. Mínimo 20 horas lectivas</li> <li>• Diplomado en Implementación y Auditoría del Sistema BPM, POE, POFS, Plan HACCP. Mínimo 20 horas lectivas</li> <li>• Curso Taller en Primeros Auxilios. Mínimo 10 horas</li> </ul> <p><b>UN COORDINADOR EN NUTRICIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diplomado en Educación Alimentaria. Mínimo 20 horas lectivas</li> <li>• Diplomado en Control de Calidad y Tecnología de Alimentos. Mínimo 20 horas lectivas</li> <li>• Diplomado en Nutrición y Dieta. Mínimo 20 horas lectivas</li> <li>• Curso Taller en Primeros Auxilios. Mínimo 10 horas lectivas</li> </ul> <p><b>UN RESPONSABLE DE SEGURIDAD Y SALUD</b> <u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diplomado en Salud Ocupacional. Mínimo 20 horas lectivas</li> <li>• Diplomado en Bioseguridad para la prevención y control del COVID-19. Mínimo 20 horas lectivas</li> </ul> <p><b>UN MAESTRO DE COCINA</b> <u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diplomado en Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria. mínimo 20 horas lectivas</li> <li>• Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos. Mínimo 20 horas lectivas.</li> <li>• Curso de Seguridad y Salud en el Trabajo. Mínimo 10 horas lectivas</li> <li>• Curso de Almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos. Mínimo 10 horas lectivas</li> <li>• Curso Taller en Primeros Auxilios. Mínimo 10 horas lectivas</li> </ul>	✓	
B.4	<b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b>		
	<p><b>Requisitos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UN SUPERVISOR DE CALIDAD</b> <u>Requisitos:</u> Deberá contar con la experiencia mínima de cinco (5) años como SUPERVISOR DE CALIDAD, en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria. La experiencia se computará a partir de la colegiatura.</li> <li>• <b>UN ADMINISTRADOR</b> <u>Requisitos:</u> Deberá contar con la experiencia mínima de cinco (5) años como Administrador en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria. La experiencia se computará a partir de la colegiatura.</li> <li>• <b>UN NUTRICIONISTA</b> <u>Requisitos:</u> Deberá contar con la experiencia mínima de cinco (5) años como Nutricionista en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria. La experiencia se computará a partir de la colegiatura.</li> <li>• <b>UN COORDINADOR EN NUTRICIÓN</b> <u>Requisitos:</u> Mínimo 2 años como coordinador y/o asistente de Nutricionista en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria</li> <li>• <b>UN RESPONSABLE DE SEGURIDAD Y SALUD</b> <u>Requisitos:</u> Deberá contar con la experiencia mínima de uno (1) año como Responsable de la Seguridad y Salud en el Trabajo en servicios iguales al objeto de la convocatoria. La experiencia se computará a partir de la colegiatura.</li> <li>• <b>UN MAESTRO DE COCINA</b> <u>Requisitos:</u> Deberá contar con la experiencia mínima de cuatro (4) años como Maestro de cocina en servicios iguales al objeto de la convocatoria. La experiencia se computará a partir de la obtención del Título.</li> </ul>	✓	



C.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD		
	<p>Requisitos:</p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a 12.000.000.00 (Doce millones con 00/100soles), 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 alimentación colectiva o masiva en Universidades, Hospitales públicas o privadas.</p>	✓	
RESULTADO DE LA CALIFICACIÓN		CALIFICADO	
 <p>Mg. Juan Sergio Aguirre Tucto</p> <p>PRESIDENTE DEL COMITÉ DE SELECCIÓN</p>			
 <p>Dra. Silvia Alicia Martel y Chang</p> <p>PRIMER MIEMBRO DEL COMITÉ DE SELECCIÓN</p>		 <p>Cpc. Marco Andres Atencia Gonzales</p> <p>SEGUNDO MIEMBRO DEL COMITÉ DE SELECCIÓN</p>	