

FORMATO N° 12

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

| | |
|-------------------------|----------|
| 1 NÚMERO DE ACTA | 2 |
|-------------------------|----------|

| | |
|----------|--|
| 2 | SOBRE LA INFORMACIÓN GENERAL <p>En la ciudad de Lima, a los 11 días del mes de enero del año 2024, en la sala de acuerdos del Comando Conjunto de las Fuerzas Armadas, se reunieron los miembros del Comité de Selección designados mediante Resolución N° 80 CCFFAA/OA de fecha 20 de diciembre del 2023, encargado de la preparación, conducción y realización del procedimiento de selección de la Adjudicación Simplificada N° 028-2023/MD-CCFFAA (Primera Convocatoria), cuyo objeto de convocatoria es la contratación del Servicio de racionamiento del personal de la Fuerza Especial Conjunta, a fin de efectuar la DESCARGA DE LAS OFERTAS, ADMISIÓN, EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS presentadas y CALIFICACIÓN de la oferta correspondiente según orden de prelación.</p> <p>Siendo las 15:00 horas del día 17 de enero del 2024, se dio por finalizada la etapa de admisión, evaluación y calificación de ofertas.</p> |
|----------|--|

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|---|------------|-------------------------------------|--------------|--|--------------|---|--------------|---|----------------|--------------------------------|---------|---|--------------|--|----------|--|-----------------|--|---------|---|--------------|--|----------|--|
| 3 | SOBRE EL QUORUM Y LOS MIEMBROS PARTICIPANTES DE LA SESIÓN (DE CORRESPONDER) <p>El quorum 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;"> <tr> <td rowspan="2" style="width:15%;">Presidente</td> <td rowspan="2" style="width:30%;">CAP EP. Gian Fernando GUERRERO Mego</td> <td style="width:10%;">Titular</td> <td style="width:10%; text-align: center;">X</td> <td rowspan="2" style="width:15%;">Dependencia:</td> <td rowspan="2" style="width:40%;">Fuerza Especial Conjunta del Comando de Inteligencia y Operaciones Especiales Conjuntas</td> </tr> <tr> <td>Suplente</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Primer Miembro</td> <td rowspan="2">TCO 2° EP. Teófilo ROQUE Roque</td> <td>Titular</td> <td style="text-align: center;">X</td> <td rowspan="2">Dependencia:</td> <td rowspan="2">Unidad de Logística de la Oficina de Administración del CCFFAA</td> </tr> <tr> <td>Suplente</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Segundo Miembro</td> <td rowspan="2">EC CAS. Paulina de la Cruz TORERO Pinedo</td> <td>Titular</td> <td style="text-align: center;">X</td> <td rowspan="2">Dependencia:</td> <td rowspan="2">Unidad de Logística de la Oficina de Administración del CCFFAA</td> </tr> <tr> <td>Suplente</td> <td></td> </tr> </table> | Presidente | CAP EP. Gian Fernando GUERRERO Mego | Titular | X | Dependencia: | Fuerza Especial Conjunta del Comando de Inteligencia y Operaciones Especiales Conjuntas | Suplente | | Primer Miembro | TCO 2° EP. Teófilo ROQUE Roque | Titular | X | Dependencia: | Unidad de Logística de la Oficina de Administración del CCFFAA | Suplente | | Segundo Miembro | EC CAS. Paulina de la Cruz TORERO Pinedo | Titular | X | Dependencia: | Unidad de Logística de la Oficina de Administración del CCFFAA | Suplente | |
| Presidente | CAP EP. Gian Fernando GUERRERO Mego | | | Titular | X | | | Dependencia: | Fuerza Especial Conjunta del Comando de Inteligencia y Operaciones Especiales Conjuntas | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Suplente | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Primer Miembro | TCO 2° EP. Teófilo ROQUE Roque | Titular | X | Dependencia: | Unidad de Logística de la Oficina de Administración del CCFFAA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Suplente | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Segundo Miembro | EC CAS. Paulina de la Cruz TORERO Pinedo | Titular | X | Dependencia: | Unidad de Logística de la Oficina de Administración del CCFFAA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Suplente | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 4 | DETALLE DE LOS PARTICIPANTES <p>De acuerdo con el cronograma establecido en la Ficha SEACE, se registraron a través del SEACE como participantes los siguientes proveedores:</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width:5%;">N°</th> <th style="width:60%;">Nombre o razón social del participante</th> <th style="width:35%;">RUC</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>GALARZA COLQUEHUANCA IRVING HUGO</td> <td style="text-align: center;">10703152282</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>COHUEM PERU SERVICIOS GENERALES E.I.R.L.</td> <td style="text-align: center;">20393837994</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>111 DESIGN S.A.C</td> <td style="text-align: center;">20538515842</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>EXOTIK PUBLICIDAD, MARKETING Y EVENTOS E.I.R.L.</td> <td style="text-align: center;">20567136036</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td>ISAIAH SOLUTION CATERING E.I.R.L.</td> <td style="text-align: center;">20608469681</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6</td> <td>TVT QONTRATISTAS E.I.R.L.</td> <td style="text-align: center;">20611499591</td> </tr> </table> | N° | Nombre o razón social del participante | RUC | 1 | GALARZA COLQUEHUANCA IRVING HUGO | 10703152282 | 2 | COHUEM PERU SERVICIOS GENERALES E.I.R.L. | 20393837994 | 3 | 111 DESIGN S.A.C | 20538515842 | 4 | EXOTIK PUBLICIDAD, MARKETING Y EVENTOS E.I.R.L. | 20567136036 | 5 | ISAIAH SOLUTION CATERING E.I.R.L. | 20608469681 | 6 | TVT QONTRATISTAS E.I.R.L. | 20611499591 |
|----------|--|-------------|--|-----|---|----------------------------------|-------------|---|--|-------------|---|------------------|-------------|---|---|-------------|---|-----------------------------------|-------------|---|---------------------------|-------------|
| N° | Nombre o razón social del participante | RUC | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | GALARZA COLQUEHUANCA IRVING HUGO | 10703152282 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | COHUEM PERU SERVICIOS GENERALES E.I.R.L. | 20393837994 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 111 DESIGN S.A.C | 20538515842 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | EXOTIK PUBLICIDAD, MARKETING Y EVENTOS E.I.R.L. | 20567136036 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | ISAIAH SOLUTION CATERING E.I.R.L. | 20608469681 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | TVT QONTRATISTAS E.I.R.L. | 20611499591 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 5 | DETALLE DE LOS POSTORES <p>En el día y horario señalado en la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE, el siguiente postor presentó su oferta a través del SEACE:</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width:5%;">N°</th> <th style="width:60%;">Nombre o razón social del postor</th> <th style="width:20%;">Fecha de presentación</th> <th style="width:15%;">Hora de presentación</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>111 DESIGN S.A.C</td> <td style="text-align: center;">10/01/2024</td> <td style="text-align: center;">21:55:06</td> </tr> </table> | N° | Nombre o razón social del postor | Fecha de presentación | Hora de presentación | 1 | 111 DESIGN S.A.C | 10/01/2024 | 21:55:06 |
|----------|---|-----------------------|----------------------------------|-----------------------|----------------------|---|------------------|------------|----------|
| N° | Nombre o razón social del postor | Fecha de presentación | Hora de presentación | | | | | | |
| 1 | 111 DESIGN S.A.C | 10/01/2024 | 21:55:06 | | | | | | |

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

| 7 | DETALLE DE LAS OFERTAS QUE NO FUERON ADMITIDAS <p>De acuerdo con la revisión efectuada, las siguientes ofertas no se admiten, por lo que no se les aplica los factores de evaluación:</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width:5%;">N°</th> <th style="width:25%;">Nombre o razón social del postor</th> <th style="width:70%;">Consignar las razones para su no admisión</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>NO APLICA</td> <td>NO APLICA</td> </tr> </table> | N° | Nombre o razón social del postor | Consignar las razones para su no admisión | 1 | NO APLICA | NO APLICA |
|----------|--|---|----------------------------------|---|---|-----------|-----------|
| N° | Nombre o razón social del postor | Consignar las razones para su no admisión | | | | | |
| 1 | NO APLICA | NO APLICA | | | | | |

FORMATO N° 12

ACTA DE ADMISIÓN, EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y CALIFICACIÓN:

SERVICIOS EN GENERAL

(PARA PROCEDIMIENTOS CUYA PRESENTACIÓN DE OFERTAS SE REALIZA EN ACTO PRIVADO)

| | | | |
|---|--|----------------------------------|---------------------------|
| 8 | DETALLE DE LAS OFERTAS ADMITIDAS Y QUE PASAN A EVALUACIÓN | | |
| | De acuerdo con la revisión efectuada, la siguiente oferta fue admitida, por lo que se procederá con su evaluación: | | |
| | N° | Nombre o razón social del postor | Ítem(s) a los que postula |
| | 1 | 111 DESIGN S.A.C | ÚNICO |

| | | | | |
|---|---------------------------|---|---------------------|-------------------------|
| 9 | EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS | | | |
| | 9.1 | DETALLE DEL PRECIO DE LA OFERTA | | |
| | Nº | Nombre o razón social del postor | Precio de su oferta | % del valor referencial |
| | 1 | 111 DESIGN S.A.C | S/ 425,275.40 | 99.69% |
| | 9.2 | 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 la oferta se detalla en el cuadro de Evaluación de Ofertas, según Anexo 1 que forma parte de la presente Acta. | | |

| | | | |
|----|--|---------------------------------------|------------------|
| 10 | PUNTAJE DE LAS OFERTAS DE LOS POSTORES | | |
| | COMPLETAR EL DETALLE DE LA EVALUACIÓN DE CADA POSTOR | | |
| | 10.1 | NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR N° 1 | 111 DESIGN S.A.C |
| | | FACTORES | PUNTAJES |
| | | PRECIO | 100.00 |
| | | MYPE | 5.00 |
| | | SUMATORIA TOTAL DE PUNTAJES | 105.00 puntos |

| | | | |
|----|--|----------------------------------|---------------|
| 11 | RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN | | |
| | De acuerdo a la evaluación realizada, el orden de prelación es el siguiente: | | |
| | N° DE ORDEN DE PRELACIÓN | NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR | PUNTAJE TOTAL |
| | 1 | 111 DESIGN S.A.C | 105.00 puntos |

| | | | |
|----|---|--|--|
| 12 | SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS | | |
| | El Comité de Selección durante la calificación de oferta, solicitó al postor 111 DESIGN S.A.C subsanar su oferta dentro del plazo de dos (2) días hábiles, conforme a la siguiente información: | | |
| | - Documento mediante el cual se solicitó la subsanación: | ACTA N° 004 (SUBSANACIÓN DE OFERTA) de fecha 12 de enero de 2024. | |
| | - Documento mediante el cual el postor comunicó la subsanación: | Carta N° 002-2024-FS | |
| | - Fecha de presentación en el SEACE mediante el cual el postor comunicó la subsanación: | 16 de enero de 2024 | |
| | - Detallar el documento o error que se subsanó: | Se solicitó al postor subsanar el documento del folio N° 32 de su oferta, debiendo adjuntar su respectiva traducción conforme a lo establecido en el artículo N° 59 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, el cual debe ser legible y visible. Al respecto, el postor subsana presentando la traducción emitida por un traductor colegiado certificado, adjuntando un total de 5 fojas útiles. | |

FORMATO N° 12

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

13 CALIFICACIÓN

Luego de culminada la evaluación, el Comité de Selección determinó si el postor que obtuvo el primer lugar según el orden de prelación cumple o no con los requisitos de calificación detallados en las bases:

| | | | |
|-------------|--|-------------------------|--------------------|
| 13.1 | NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR N° 1 | 111 DESIGN S.A.C | |
| | REQUISITOS DE CALIFICACIÓN | ACREDITA | NO ACREDITA |
| | A CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL | | |
| | A.1 EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO | X | |
| | A.2 CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE | | |
| | A.2.1 FORMACIÓN ACADÉMICA | X | |
| | A.2.2 CAPACITACIÓN | | X |
| | A.3 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE | X | |
| | B EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD | | |
| | B.1 FACTURACIÓN | X | |
| | RESULTADO DE LA CALIFICACIÓN | NO CALIFICA | |

SI NINGUNO DE LOS DOS POSTORES CUMPLE CON LOS REQUISITOS DE CALIFICACIÓN, EL COMITÉ DE SELECCIÓN O EL ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES, SEGÚN CORRESPONDA, DEBE VERIFICAR LOS REQUISITOS DE CALIFICACIÓN DE LOS POSTORES ADMITIDOS, SEGÚN EL ORDEN DE PRELACIÓN OBTENIDO EN LA EVALUACIÓN.

| | |
|-------------|--|
| 13.2 | DETALLE DE LA CALIFICACIÓN DE LAS OFERTAS |
| | La calificación de la oferta se detalla en el cuadro de Calificación, según Anexo 2 que forma parte de la presente Acta. |

14 RESULTADOS DE LA CALIFICACIÓN

De acuerdo a la calificación realizada, la oferta del postor 111 DESIGN S.A.C no acredita la capacitación del personal clave Licenciado en Nutrición (Supervisor/Administrador), siendo que el certificado traducido subsanado para acreditar la especialización en "Health Coach" cuenta con una antigüedad mayor a los 2 años, por lo que no acredita lo solicitado en los requisitos de calificación establecidos en las bases integradas del procedimiento de selección. Por consiguiente, el procedimiento de selección queda DESIERTO.


| | |
|-----------|---|
| N° | NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR GANADOR |
| 1 | ----- |


15 ACUERDO ADOPTADO

Los integrantes del Comité de Selección, por unanimidad, dan por aprobados los resultados de la evaluación y calificación de la oferta, por lo que se acuerda declarar el presente procedimiento de selección DESIERTO.

16


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


CAP EP.
Gian Fernando GUERRERO Mego
 Presidente
 Comité de Selección


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

NOMBRES Y FIRMAS DE LOS INTEGRANTES DEL COMITÉ DE SELECCIÓN

ANEXO 1

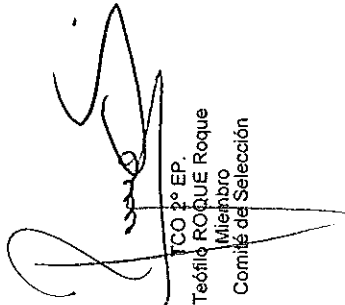
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 028-2023/MD-CCFFAA (PRIMERA CONVOCATORIA)

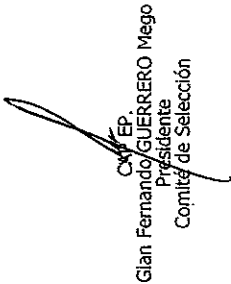
SERVICIO DE RACIONAMIENTO DEL PERSONAL DE LA FUERZA ESPECIAL CONJUNTA

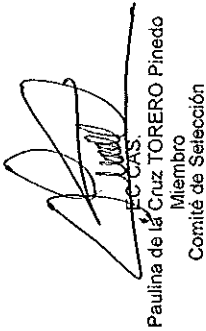
CÁLCULO DE OFERTA
ITEM ÚNICO

| | | | |
|---------------------------|--------|------------|------------|
| PUNTAJE MÁXIMO DEL PRECIO | 100.00 | Monto Ref. | 426,593.00 |
|---------------------------|--------|------------|------------|

| N° | POSTOR | OFERTA ECONÓMICA | (2) Om | (3) Oi | PUNTAJE PRECIO $PI=(Om \times PMP)/Oi$ | 5% MYPE | PUNTAJE TOTAL | ORDEN DE PRELACIÓN |
|----|------------------|---------------------|------------|------------|---|---------|------------------|-----------------------|
| 1 | 111 DESIGN S.A.C | 425,275.40 | 425,275.40 | 425,275.40 | 100.00 | 5.00 | 105.00 | 1 |


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


CMT EP.
Gian Fernando GUERRERO Mego
Presidente
Comité de Selección


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

ANEXO 2

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

SERVICIO DE RACIONAMIENTO DEL PERSONAL DE LA FUERZA ESPECIAL CONJUNTA


| N° | REQUISITOS DE CALIFICACIÓN | EMPRESA POSTORA |
|-------|--|--|
| | | 111 DESIGN S.A.C |
| A | CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL | |
| A.1 | EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO | |
| | <u>Requisitos:</u> Vehículo o camioneta tipo panel, con una antigüedad no mayor a cuatro (4) años, a nombre de la empresa del postor o con contrato de alquiler para la prestación del servicio de carga y/o mercancías. <u>Acreditación:</u> Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento (tarjeta de propiedad vehicular o copia simple del contrato de alquiler a nombre del postor) que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido. | ACREDITA |
| A.2 | CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE | |
| A.2.1 | FORMACIÓN ACADÉMICA | |
| | <u>Requisitos:</u> <u>Supervisor / Administrador:</u> • UN (1) LICENCIADO EN NUTRICIÓN, TITULADO A NOMBRE DE LA NACIÓN CON COLEGIATURA VIGENTE. <u>Especialista en BPM – PHS</u> • UN (01) INGENIERO DE INDUSTRIA ALIMENTARIA O INGENIERO PESQUERO O NUTRICIONISTA O BIÓLOGO, TITULADO A NOMBRE DE LA NACIÓN CON COLEGIATURA VIGENTE. <u>Cocinero o Chef:</u> • UN (1) TÉCNICO PROFESIONAL EN COCINA O TÉCNICO EN GASTRONOMÍA O TÉCNICO EN COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL O CHEF, TITULADO A NOMBRE DE LA NACIÓN. <u>Acreditación:</u> La copia simple del TÍTULO, GRADO, DIPLOMA Y/O CERTIFICADO de cada uno de los requisitos será verificado por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: 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. En caso alguno de los títulos profesionales, grados, diplomas y/o certificados no se encuentren inscritos en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida. | ACREDITA ACREDITA ACREDITA |

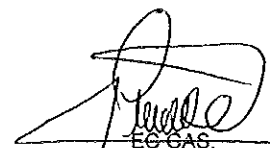
A.2.2 CAPACITACIÓN

| | |
|---|--|
| <p><u>Requisitos:</u> Licenciado en Nutrición:</p> <ul style="list-style-type: none">- Deberá contar con especialización en "Alimentación Saludable en alimentación colectiva" mínima 20 horas a través de Entidades Públicas, Ministerio de Salud o centros de Estudios y/o de Capacitación con una antigüedad no mayor a 2 años.- Deberá contar con especialización en "Health Coach" mínima 100 horas a través de Universidades, Institutos o centros de estudios y/o Capacitación con una antigüedad no mayor a 2 años.- Deberá contar con Diplomado en "Soporte Nutricional" mínimo 60 horas a través Universidades, Institutos o centros de estudios y/o Capacitación, con una antigüedad no mayor a 2 años.- Deberá contar con certificado de BPM – Buenas Practicas en la manufactura y Manipulación de alimentos PGH – y Principios Generales de Higiene y Sistema HACCP, mínima con 13 horas lectivas, emitido a través de Entidades Públicas, Ministerio de Salud o centros de Estudios y/o de Capacitación con una antigüedad no mayor a 3 meses. <p>Cocinero o chef:</p> <ul style="list-style-type: none">- Deberá contar con una Especialización en "Cocina y Alimentación Colectiva" mínimo 60 horas a través de Entidades Públicas, Ministerio de Salud o Centros de Estudios y/o Capacitación, con una antigüedad no mayor a 2 años.- Deberá contar con certificado de BPM – Buenas Practicas en la manufactura y Manipulación de alimentos PGH – y Principios Generales de Higiene y Sistema HACCP, mínima con 13 horas lectivas, emitido a través de Entidades Públicas, Ministerio de Salud o centros de Estudios y/o de Capacitación con una antigüedad no mayor a 3 meses. <p>Especialista profesional en BPM y PHS:</p> <ul style="list-style-type: none">- Deberá contar con Capacitación o Taller en Implantación HACCP/BPM y Programa de Higiene y Saneamiento, POE, POES" emitido por una Universidad o centro de capacitación, con una duración mínima de 18 horas lectivas, con una antigüedad no mayor a 6 años.- Deberá contar con Capacitación o Taller en Inspección Sanitaria para Restaurantes, mínima 10 horas a través de Entidades Públicas, Ministerio de Salud o centros de Estudios y/o de Capacitación, con una antigüedad no mayor a 6 años.- Deberá contar con Especialización Profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo en Empresas Procesadoras de Alimentos, Agroindustria y Servicio de Caterign, mínima de 20 horas lectivas a través de Colegio de Ingenieros, Universidades o Colegio de Nutricionista o entidades públicas, con una antigüedad no mayor a 4 años.- Deberá contar con Curso en HACCP-BPM "Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – Pre Requisitos e Implementación", emitido por una Universidad o centro de capacitación, con una duración mínima de 25 horas lectivas, con una antigüedad no mayor a 4 años.- Deberá contar con certificado de BPM – Buenas Practicas en la manufactura y Manipulación de alimentos PGH – y Principios Generales de Higiene y Sistema HACCP, mínima con 13 horas lectivas, emitido a través de Entidades Públicas, Ministerio de Salud o centros de Estudios y/o de Capacitación con una antigüedad no mayor a 3 meses. <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará con copia simple de Constancia y/o certificados y/o diploma, según corresponda.</p> | <p>NO ACREDITA</p> <p>El postor presenta el certificado "Coach de salud en nutrición integral" en idioma inglés y con su respectiva traducción, para acreditar la especialización en "Health Coach", siendo que, el certificado emitido por la Facultad del Instituto de Nutrición Integral tiene una antigüedad mayor a los 2 años (emitido el 04 de mayo de 2021), por lo que no acredita lo solicitado en los requisitos de calificación (antigüedad no mayor a 2 años) establecidos en las bases integradas del procedimiento de selección.</p> <p>ACREDITA</p> <p>ACREDITA</p> |
|---|--|

| | | |
|-----|---|---|
| A.3 | EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE | |
| | <p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - UN (1) LICENCIADO EN NUTRICIÓN, TITULADO A NOMBRE DE LA NACIÓN, con experiencia laboral mínima de TRES (03) años en el manejo de servicios de alimentación colectiva como administrador (a) o supervisor (a), en entidades públicas o privadas dedicadas a suministrar alimentos, contabilizado a partir de la expedición del título profesional. - UN (1) INGENIERO DE INDUSTRIA ALIMENTARIA O INGENIERO PESQUERO O NUTRICIONISTA O BIÓLOGO, TITULADO A NOMBRE DE LA NACIÓN, con experiencia laboral mínima de TRES (03) años en el área implementación y supervisión del BPM y PHS para empresas de servicios de alimentación colectiva dedicadas a suministrar alimentos, contabilizado a partir de la expedición del título profesional. - UN (1) TÉCNICO EN COCINA O TÉCNICO EN GASTRONOMÍA O TÉCNICO EN COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL O CHEF, TITULADO A NOMBRE DE LA NACIÓN, con experiencia laboral mínima de TRES (3) años de haber desempeñado cargo de cocinero o chef, en entidades públicas o privadas dedicadas a suministrar alimentos, contabilizado a partir de la expedición del título profesional. <p>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> | <p>ACREDITA</p> <p>ACREDITA</p> <p>ACREDITA</p> |
| B | EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD | |
| | <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 853,186.00 (Ochocientos Cincuenta y Tres Mil Ciento Ochenta y Seis con 00/100 Soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 106,648.00 (Ciento Seis Mil Seiscientos Cuarenta y Ocho Mil con 00/100 Soles), por la venta de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: servicio de alimentación o servicio de racionamiento o servicio de alimentación colectiva en entidades públicas y/o privadas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> | <p>ACREDITA</p> |
| | | NO CALIFICA |


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


 CAP EP.
 Gian Fernando GUERRERO Mego
 Presidente
 Comité de Selección


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