

ACTA DE APERTURA DE SOBRES Y EVALUACIÓN DE PROPUESTAS

Siendo las 11:00 am del día 26 de noviembre del 2019, ubicados en la oficina de la Dirección General de Administración de la UNAMAD, nos reunimos los miembros del comité de adjudicación para la apertura de sobres y evaluación de las propuestas, obteniéndose los siguientes resultados:

N	APELLIDOS Y NOMBRES DEL POSTOR	LOCAL EN CONCESIÓN	NÚMERO DE RUC	PROPUESTA TÉCNICA																PROPUESTA ECONOMICA	PUNTAJE TOTAL	OBSERVACIONES
				DATOS					EMPLEADOS			LISTAS				DD.JJ				PUNTAJE	PUNTAJE	
				A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	M	N	N	O	(40 - 60)	(20 - 40)	(60-100)	
1	CHAVEZ GOMEZ, NELLY ALICIA	POLIDEPORTIVO lado derecho	16	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	*	1	1	1	1	60	40	100	GANADOR

1 CUMPLE
* NO APLICA
0 NO CUMPLE

- A Solicitud dirigida al rector de la UNAMAD
- B Datos generales del Postor: (Nombres y apellidos ó razón social, Número telefónico fijo y celular, correo electrónico).
- C Ficha RUC actualizada estado "ACTIVO", condición "HABIDO".
- D Actividad Económica (Expendio de alimentos), persona natural o Jurídica para el caso de refrigerio
- E Copia del DNI del postor.
- F a) Experiencia y tiempo de trabajo en el rubro (documentado), del propietario y del personal o trabajadores, señalando su ocupación o responsabilidad en el negocio.
b) Fotocopia del DNI de cada uno de ellos.
- H c) Carnet de sanidad actualizado. (El carnet de sanidad puede ser sustituido con una Declaración de Jurada de ser tramitada y presentada una vez que el postor sea objeto de la buena pro del concurso)
- I Listado de los bienes y equipbs con que cuenta para la prestación de los servicios de preparación y expendio de alimentos): mensajería, equipos electrodomésticos (licuadoras, horno microondas, extractoras de jugos, dispensadores y otros, cocina mesas de trabajo y de atención al público, aparadores, mostradores, exhibidores, tachos y depósitos de basura y todo lo necesario para brindar un servicio de calidad. Todos los bienes deberán estar en óptimas condiciones.
- J Listado de implementos de trabajo como mandiles, tapa pelo, tapa boca, botas de cocina, guantes de manipulación de alimentos con los que desarrollaran sus actividades los trabajadores.
- K EN CASO DE PREPARACIÓN DE MENÚS, los menús deberán contar con la aprobación de un nutricionista.
- M Presentar la lista de los servicios a ofrecer, indicando precio de venta.
- N Declaración que el postor ganador se obliga a cumplir con la prestación de servicios en condiciones de seguridad e higiene alimentaria para brindar servicios de calidad. De ser sujetos de visitas de inspección y control periódicas por parte del Director de la Oficina Universitaria de Servicios Generales de la Universidad y de acatar en estricto la corrección de observaciones y recomendaciones de las autoridades administrativas de la Universidad.
- Ñ Declaración Jurada indicando que el postor ganador solo podrá usar el área asignada para la concesión del servicio.
- O Declaración jurada simple de no encontrarse impedido de ser postor, el representante legal: su cónyuge, conviviente o pariente hasta el cuarto grado de consanguinidad y segundo de afinidad con los directivos de la Universidad Universitaria del Puerto Maldonado. (Anexo N° 1)

Siendo las 12:30pm del mismo día, concluida la evaluación firmamos los presentes.

Puerto Maldonado, 26 de noviembre del 2019



 José C. Belizario Ferrel
 Secretario



 José Julio Vinelli Vega
 Presidente



 Miguel A. Muñiz Quispe
 Vocal