

## CONTRATACIÓN DE DIVERSOS SERVICIOS PARA LA CELEBRACIÓN DE ANIVERSARIO DE FONDOEMPLEO

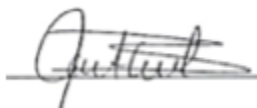
1. Servicios	Contratación de diversos servicios para la celebración de aniversario de FONDOEMPLEO.
2. Antecedentes	En cumplimiento del plan operativo institucional, donde se incluye dentro de las actividades de integración el aniversario de FONDOEMPLEO, se busca dar cumplimiento al mismo.
3. Objetivo	El requerimiento del servicio está relacionado a la actividad AE.04.01 del plan operativo “Eventos de integración de trabajadores”, siendo el objetivo de este contratar diversos servicios para la celebración de aniversario de FONDOEMPLEO.
4. Alcance del Trabajo	<p><b>*Detalles Generales del evento:</b></p> <p>Fecha: martes 19/11/2024  Horario: 11:00 am a 3:00 pm (4 horas)  Nro de asistentes: 50 personas</p> <p><b>*Requerimientos y características que deben cumplir los servicios:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sala de eventos: <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Se requiere el uso de la sala para presentación desde las 11:00 am a 1:00 pm</b></li> <li>- Espacio para la presentación institucional de FONDOEMPLEO.</li> <li>- Con capacidad para 50 personas.</li> <li>- La sala debe contar con equipos audiovisuales: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ecran y/o pantalla</li> <li>▪ Proyector</li> <li>▪ Micrófono</li> <li>▪ Laptop para realizar la presentación</li> <li>▪ Cable HDMI</li> <li>▪ Internet</li> </ul> </li> <li>- Tipo de sala: Auditorio</li> </ul> </li> <li>2. Servicio de almuerzo Buffet (Incluye a las 50 personas) <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Se requiere el uso de la sala para el almuerzo desde la 1:00 pm a 3:00 pm</b></li> <li>- 1 copa de espumante por persona para brindis</li> <li>- 1 copa de vino por persona</li> <li>- Servicio de Mozo</li> <li>- Buffet debe incluir: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 4 variedades de Entradas</li> <li>▪ 3 variedades de Fondos</li> <li>▪ 4 variedades de postres</li> <li>▪ 3 variedades de Guarniciones</li> <li>▪ Salad Bar</li> <li>▪ Incluye 1 bebida no alcohólica</li> </ul> </li> <li>- El espacio para el almuerzo debe ser privado únicamente para los invitados de FONDOEMPLEO.</li> <li>- Las mesas deben estar vestidas con mantel y arreglo floral.</li> <li>- Debe incluir música instrumental de fondo.</li> </ul> </li> </ol>

	<p>3. Estacionamientos - Se requieren 14 estacionamientos.</p> <p>4. El proveedor deberá permitir la visita a sus instalaciones previo al cierre del contrato.</p>																																			
5. Requisitos de calificación del postor	<table border="1" data-bbox="477 306 1313 942"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>Requisito</th> <th>Postor 1</th> <th>Postor 2</th> <th>Postor 3</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>01</td> <td>Contar con RUC en estado activo y habido en SUNAT.</td> <td>SI/NO</td> <td>SI/NO</td> <td>SI/NO</td> </tr> <tr> <td>02</td> <td>Giro de actividad económica vinculado al bien o servicio a brindar*</td> <td>SI/NO/NA</td> <td>SI/NO/NA</td> <td>SI/NO/NA</td> </tr> <tr> <td>03</td> <td>No contar con deuda coactiva en SUNAT</td> <td>SI/NO</td> <td>SI/NO</td> <td>SI/NO</td> </tr> <tr> <td>04</td> <td>Presentó la Declaración Jurada de no estar imposibilitado de contratar con FONDOEMPLEO</td> <td>SI/NO</td> <td>SI/NO</td> <td>SI/NO</td> </tr> <tr> <td>05</td> <td>No estar inhabilitado de trabajar con FONDOEMPLEO.</td> <td>SI/NO</td> <td>SI/NO</td> <td>SI/NO</td> </tr> <tr> <td></td> <td><i>Calificación Final</i></td> <td><i>Calificado/ Descalificados</i></td> <td><i>Calificado/ Descalificados</i></td> <td><i>Calificado/ Descalificados</i></td> </tr> </tbody> </table>	N°	Requisito	Postor 1	Postor 2	Postor 3	01	Contar con RUC en estado activo y habido en SUNAT.	SI/NO	SI/NO	SI/NO	02	Giro de actividad económica vinculado al bien o servicio a brindar*	SI/NO/NA	SI/NO/NA	SI/NO/NA	03	No contar con deuda coactiva en SUNAT	SI/NO	SI/NO	SI/NO	04	Presentó la Declaración Jurada de no estar imposibilitado de contratar con FONDOEMPLEO	SI/NO	SI/NO	SI/NO	05	No estar inhabilitado de trabajar con FONDOEMPLEO.	SI/NO	SI/NO	SI/NO		<i>Calificación Final</i>	<i>Calificado/ Descalificados</i>	<i>Calificado/ Descalificados</i>	<i>Calificado/ Descalificados</i>
N°	Requisito	Postor 1	Postor 2	Postor 3																																
01	Contar con RUC en estado activo y habido en SUNAT.	SI/NO	SI/NO	SI/NO																																
02	Giro de actividad económica vinculado al bien o servicio a brindar*	SI/NO/NA	SI/NO/NA	SI/NO/NA																																
03	No contar con deuda coactiva en SUNAT	SI/NO	SI/NO	SI/NO																																
04	Presentó la Declaración Jurada de no estar imposibilitado de contratar con FONDOEMPLEO	SI/NO	SI/NO	SI/NO																																
05	No estar inhabilitado de trabajar con FONDOEMPLEO.	SI/NO	SI/NO	SI/NO																																
	<i>Calificación Final</i>	<i>Calificado/ Descalificados</i>	<i>Calificado/ Descalificados</i>	<i>Calificado/ Descalificados</i>																																
6. Factores de evaluación del postor	<table border="1" data-bbox="428 1037 1382 1906"> <thead> <tr> <th>Criterio</th> <th>Detalle</th> <th>Puntuación máxima</th> <th>Ponderación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Experiencia del proveedor</b></td> <td>El hotel debe contar con clasificación de 4 estrellas.</td> <td>40</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td rowspan="2"><b>Calificación propuesta técnica</b></td> <td>Presenta material fotográfico y/o audiovisual de anteriores eventos realizados en relación a la sala de eventos, espacio donde se realizará el servicio del buffet y otros que consideren necesarios para conocer los espacios.</td> <td>30</td> <td rowspan="2">40%</td> </tr> <tr> <td>Presenta carta con las opciones de platillos del buffet. De acuerdo al punto 2 de los términos de referencia.  - Buffet debe incluir: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 4 variedades de Entradas</li> <li>▪ 3 variedades de Fondos</li> <li>▪ 4 variedades de postres</li> <li>▪ 3 variedades de Guarniciones</li> <li>▪ Salad Bar</li> <li>▪ Incluye 1 bebida no alcohólica</li> </ul> </td> <td>30</td> </tr> <tr> <td><b>Calificación propuesta económica</b></td> <td>Presentar propuesta económica en soles, incluido IGV</td> <td></td> <td>40%</td> </tr> <tr> <td><b>TOTAL</b></td> <td></td> <td>100</td> <td><b>100%</b></td> </tr> </tbody> </table>	Criterio	Detalle	Puntuación máxima	Ponderación	<b>Experiencia del proveedor</b>	El hotel debe contar con clasificación de 4 estrellas.	40	20%	<b>Calificación propuesta técnica</b>	Presenta material fotográfico y/o audiovisual de anteriores eventos realizados en relación a la sala de eventos, espacio donde se realizará el servicio del buffet y otros que consideren necesarios para conocer los espacios.	30	40%	Presenta carta con las opciones de platillos del buffet. De acuerdo al punto 2 de los términos de referencia.  - Buffet debe incluir: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 4 variedades de Entradas</li> <li>▪ 3 variedades de Fondos</li> <li>▪ 4 variedades de postres</li> <li>▪ 3 variedades de Guarniciones</li> <li>▪ Salad Bar</li> <li>▪ Incluye 1 bebida no alcohólica</li> </ul>	30	<b>Calificación propuesta económica</b>	Presentar propuesta económica en soles, incluido IGV		40%	<b>TOTAL</b>		100	<b>100%</b>													
Criterio	Detalle	Puntuación máxima	Ponderación																																	
<b>Experiencia del proveedor</b>	El hotel debe contar con clasificación de 4 estrellas.	40	20%																																	
<b>Calificación propuesta técnica</b>	Presenta material fotográfico y/o audiovisual de anteriores eventos realizados en relación a la sala de eventos, espacio donde se realizará el servicio del buffet y otros que consideren necesarios para conocer los espacios.	30	40%																																	
	Presenta carta con las opciones de platillos del buffet. De acuerdo al punto 2 de los términos de referencia.  - Buffet debe incluir: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 4 variedades de Entradas</li> <li>▪ 3 variedades de Fondos</li> <li>▪ 4 variedades de postres</li> <li>▪ 3 variedades de Guarniciones</li> <li>▪ Salad Bar</li> <li>▪ Incluye 1 bebida no alcohólica</li> </ul>	30																																		
<b>Calificación propuesta económica</b>	Presentar propuesta económica en soles, incluido IGV		40%																																	
<b>TOTAL</b>		100	<b>100%</b>																																	
7. Presentación de las ofertas	La presentación de las ofertas es enviada al correo de: <a href="mailto:concursosyconvocatorias@fondoempleo.com.pe">concursosyconvocatorias@fondoempleo.com.pe</a>																																			
8. Plazo	El plazo para la ejecución del servicio es de 1 día.																																			

9. Coordinación y supervisión	La unidad responsable de la ejecución de la capacitación será la Unidad de Administración y Finanzas en conjunto con el área de RRHH.
10. Forma de pago	La forma de pago será la siguiente: Pago del 50% - Adelanto del servicio. Pago del 50% - Al término del servicio. Factura a 7 días.
11. Garantía de fiel cumplimiento	N/A

- Presenta cotización considerando lo detallado referente a Sala de eventos, servicio de almuerzo buffet, estacionamientos y otros que considere necesarios para la realización del evento.

Firma de la Unidad Usuaria.



---

**Elizabeth Herrera Tagle**  
**Gerente de Administración y finanzas**



---

**Anais Fernandez Cabrera**  
**Analista de Recursos Humanos**