



**TERMINOS DE REFERENCIA
(Actualizados)
CONCURSO N°053 -2025-FOSPIBAY/C
(PRIMERA CONVOCATORIA)**

**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE
IMPLEMENTACION DEL PLAN DE CAPACITACION
(POST EJECUCIÓN), DEL PROYECTO “CREACIÓN DE
SALÓN DE USOS MÚLTIPLE EN LA CALETA DE
PUERTO RICO, BAYÓVAR- DISTRITO DE SECHURA,
PROVINCIA DE SECHURA - DEPARTAMENTO DE
PIURA” CON CUI 2319167**



**JULIO
2025**

TERMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE IMPLEMENTACION DEL PLAN DE CAPACITACION (POST EJECUCIÓN), DEL PROYECTO “CREACIÓN DE SALÓN DE USOS MÚLTIPLE EN LA CALETA DE PUERTO RICO, BAYÓVAR- DISTRITO DE SECHURA, PROVINCIA DE SECHURA - DEPARTAMENTO DE PIURA” CON CUI 2319167

I. DEPENDENCIA

Fondo Social del Proyecto Integral Bayóvar – FOSPIBAY

II. FINALIDAD

El presente documento de términos de referencia tiene por objetivo contratar a una persona natural y/o jurídica para que ejecute el SERVICIO DE CONSULTORIA PARA IMPLEMENTAR EL PLAN DE CAPACITACION (POST EJECUCIÓN), DEL PROYECTO “CREACIÓN DE SALÓN DE USOS MÚLTIPLE EN LA CALETA DE PUERTO RICO, BAYÓVAR- DISTRITO DE SECHURA, PROVINCIA DE SECHURA - DEPARTAMENTO DE PIURA” CON CUI 2319167.

III. ANTECEDENTES

Con la finalidad de brindar una mejor participación a la población, el FOSPIBAY ha ejecutado el proyecto “CREACIÓN DE SALÓN DE USOS MÚLTIPLE EN LA CALETA DE PUERTO RICO, BAYÓVAR- DISTRITO DE SECHURA, PROVINCIA DE SECHURA - DEPARTAMENTO DE PIURA” con ambientes necesarios y áreas de vegetación, distribuidas en área administrativa y talleres, constituyendo un espacio flexible diseñado para adaptarse a diversas actividades, ofreciendo un lugar de encuentro y desarrollo para la comunidad de Puerto Rico. La ejecución del proyecto tiene un costo referencial de S/.3,090,266.62 y considera las siguientes áreas:

Zona administrativa:

- Recepción
- Secretaría
- Administración

Zona de servicios:

- SS.HH. Mujeres y SS.HH. Hombres
- SS.HH. Discapacitados
- Depósito

Zona común:

- Área de SUM (área de capacitación 1, área de capacitación 2), dividida con tabiquería movable para poder cumplir función de SUM y de dos áreas de capacitación.
- Sala audiovisual

Zona Talleres:

- Taller de cosmetología
- Taller de computación
- Taller de cocina, repostería y bartender
- Taller de costura y estampado

Zona complementaria:

- Caseta de vigilancia



IV. DESCRIPCIÓN BÁSICA DEL SERVICIO REQUERIDO O CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO A REALIZAR

4.1.- OBJETIVO GENERAL DEL PLAN DE CAPACITACION:

Desarrollar competencias técnicas en los pobladores del centro poblado de Puerto Rico en COCINA, PANADERIA Y PASTELERIA, PELUQUERÍA Y BARBERÍA, FABRICACIÓN DE PRENDAS DE VESTIR, OPERATIVIDAD DE MAQUINA DE BORDAR, PLATAFORMAS Y SERVICIOS DE TECNOLOGÍAS DE INFORMACIÓN, en los ambientes del salón de usos múltiples promoviendo el emprendimiento local.

4.2.- OBJETIVOS ESPECIFICOS DEL PLAN DE CAPACITACION:

- Gestionar adecuadamente los ambientes del salón de usos múltiples del Centro Poblado de Puerto Rico destinados a talleres productivos.
- Promover el desarrollo de capacidades técnicas en COCINA, a través de metodologías participativas, teniendo en cuenta las Buenas prácticas de manipulación-BPM
- Promover el desarrollo de capacidades técnicas en PANADERIA Y PASTELERIA, a través de metodologías participativas, teniendo en cuenta las BPM
- Promover el desarrollo de capacidades técnicas en PELUQUERÍA Y BARBERÍA, según normas establecidas y bioseguridad.
- Promover el desarrollo de capacidades técnicas en PRENDAS DE VESTIR, según la demanda del mercado industrial y buenas prácticas de manufactura.
- Promover el buen manejo y OPERATIVIDAD DE LA MAQUINA BORDADORA teniendo conocimiento de un mantenimiento preventivo
- Promover el desarrollo de capacidades técnicas en PLATAFORMAS Y SERVICIOS DE TECNOLOGÍAS DE INFORMACIÓN, que respondan a los requerimientos del entorno laboral.
- Promover una cultura emprendedora, para promover la formación de microempresas, y cuidando el medio ambiente.
- Completar los módulos de capacitación de COCINA y PELUQUERÍA-BARBERÍA para obtención del título de nivel auxiliar técnico.

4.3.-BENEFICIARIOS DE LA CAPACITACIÓN:

- 175 pobladores del centro Poblado Puerto Rico distribuidos de la siguiente manera:

N°	Capacitación	Cantidad Participantes
1	Nivel auxiliar técnico COCINA: Módulo formativo 02 en cocina nacional e internacional	25
2	Nivel auxiliar técnico PELUQUERIA-BARBERIA: Módulo formativo 02 en Técnicas capilares, tintes y permanentes	25
3	Programa de PLATAFORMAS Y SERVICIOS DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN: Módulo formativo 01 en Atención y asistencia a nivel operativo y funcional de los sistemas o servicios de TI	25
4	Taller: Estética del cabello, barba y bigote	25
5	Taller: Cocina Nacional	25
6	Taller: Fabricación de prendas de vestir	25
7	Taller: Operatividad Maquina bordadora	25



Participarán en el Programa de Capacitación 50 personas que cuentan con la certificación del primer módulo formativo de PELUQUERIA-BARBERÍA y COCINA respectivamente otorgados por una institución técnico-productiva de la región, con la finalidad de que puedan realizar el segundo módulo y obtener el título de nivel auxiliar técnico al final de la capacitación según los lineamientos del Ministerio de Educación.

4.4.-MODALIDAD:

- Actividades de manera presencial, teórico-práctico de requerir según temática, brindando acceso a material físico y digital de las sesiones de capacitación.
- Se ejecutarán, además: Talleres y demostraciones, Estudios de caso, Simulaciones y laboratorios y Evaluaciones teóricas y prácticas

4.5.- CONTENIDO MINIMO REFERENCIAL

4.5.1.- MÓDULO FORMATIVO DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL

4.5.1.1.- Competencias técnicas:

- Limpieza y desinfección de batería mayor y menor II
- Manipulación de batería mayor y menor de cocina
- Elaboración de platos Nacionales e internacional
- Almacenamiento de primas e insumos.
- Empaque y conservación de pre-elaboraciones
- Segregación y residuos sólidos en la cocina.

4.5.1.2.- Competencias para la empleabilidad:

- Comunicación efectiva
- Ética

4.5.1.3.- Experiencias en situaciones reales de trabajo (EFSRT)

4.5.2.- MÓDULO FORMATIVO EN TÉCNICAS CAPILARES, TINTES Y PERMANENTES

4.5.2.1.- Competencias técnicas:

- Diagnóstico y tratamiento capilar
- Decoloración y/o coloración del cabello
- Componentes químicos y físicos para el proceso de ondulación.
- Preparación y cuidados estéticos básicos.

4.5.2.2.- Competencias para la empleabilidad:

- Comportamiento Ético
- Emprendimiento

4.5.2.3.- Experiencias en situaciones reales de trabajo (EFSRT)

4.5.3.- MÓDULO FORMATIVO DE ATENCIÓN Y ASISTENCIA A NIVEL OPERATIVO Y FUNCIONAL DE LOS SISTEMAS O SERVICIOS DE TI

4.5.3.1.- Competencias técnicas:

- Mantenimiento de equipos de cómputo
- Fundamentos de programación
- Diseño y creación de páginas web.



4.5.3.2.- Competencias para la empleabilidad:

- Habilidades comunicativas
- Ofimática Básica

4.5.3.3.- Experiencias en situaciones reales de trabajo (EFSRT)

4.5.4.- TALLER: ESTÉTICA DEL CABELLO, BARBA Y BIGOTE

4.5.4.1.- Competencias técnicas:

- Corte de cabello estilos y tendencias
- Peinados con creatividad y estilo
- Arreglo de barba y bigote

4.5.5.- TALLER: COCINA NACIONAL

4.5.5.1.- Competencias técnicas:

- Ceviches: ceviche de caballa y ceviche mixto, leche de tigre
- Ronda criolla (majado de yuca, seco de chavelo, costillas de cerdo, carne al ajo)
- Sudados, parihuela y pasados
- Ronda marina (arroz con mariscos, chicharrones mixtos).

4.5.6.- TALLER: FABRICACIÓN DE PRENDAS DE VESTIR

4.5.6.1.- Competencias técnicas:

- Operatividad de las máquinas de cocer
- Ensamblado de las prendas de vestir
- Acabados de las prendas de vestir
- Operaciones finales de producción

4.5.7.- TALLER: OPERATIVIDAD MAQUINA BORDADORA

4.5.7.1.- Competencias técnicas:

- Tecnología de la Maquina
- Identifica y reconoce la maquina bordadora
- Controla la velocidad, Freno de la maquina recta en el tiempo requerido con hilo y sin hilo. Elaboran formatos de prácticas.

4.6.- IMPLEMENTACION DEL PLAN DE CAPACITACION:

La implementación del servicio será a todo costo la misma que incluirá coordinación y acompañamiento para la implementación del Plan de Capacitación, especialistas que participen en talleres, materiales y equipos de oficina, gastos de alimentación de los especialistas y materiales para talleres y/o actividades que se realicen, indumentaria en peluquería-barbería y cocina, gastos administrativos para certificaciones-diplomas, y demás en el Salón de Usos Múltiples del centro poblado de Puerto Rico del distrito y provincia de Sechura.

El Plan de Capacitación se desarrollará en los ambientes del Salón de Usos Múltiples del Centro Poblado de Puerto Rico, el mismo que cuenta con equipos y espacios acondicionados con servicios básicos para la ejecución de los talleres propuestos en el presente servicio.



FONDO SOCIAL DEL PROYECTO INTEGRAL BAYOVAR
CONCURSO N°053 -2025-FOSPIBAY/C (I Convocatoria)



Además, deberá presentar **PROPUESTA METODOLÓGICA** de Implementación del servicio a ejecutar, el que deberá contar los siguientes ítems:

1. Diagnóstico situacional
2. Objetivos y metas
3. Servicios ofrecidos
4. Metodología de capacitación
5. Presupuesto
6. Certificación
7. Monitoreo y evaluación

Para el caso de la certificación, la entidad debe detallar claramente que al culminar el dictado de los módulos y los talleres propuestos otorgará a los participantes la siguiente certificación y titulación, siendo requisito indispensable para el otorgamiento de la buena pro:

N°	Capacitación	Módulo/Temática	Cantidad Participantes	Horas de capacitación	Certificación
1	Formación técnica del nivel auxiliar técnico COCINA	Módulo formativo 02 en cocina nacional e internacional	25	480 horas	1. Certificación Módulo Formativo 02 2. Título de nivel auxiliar técnico COCINA.
2	Formación técnica del nivel auxiliar técnico PELUQUERIA-BARBERIA	Módulo formativo 02 en Técnicas capilares, tintes y permanentes	25	480 horas	1. Certificación Módulo Formativo 02 2. Título de nivel auxiliar técnico PELUQUERIA-BARBERIA.
3	Programa de PLATAFORMAS Y SERVICIOS DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN	Módulo formativo 01 en Atención y asistencia a nivel operativo y funcional de los sistemas o servicios de TI	25	480 horas	Certificación Módulo Formativo 01
4	Talleres de capacitación	Taller: Estética del cabello, barba y bigote	25	160 horas	Certificado de Taller
5		Taller: Cocina Nacional	25	160 horas	Certificado de Taller
6		Taller: Fabricación de prendas de vestir	25	160 horas	Certificado de Taller
7		Taller: Operatividad Maquina bordadora	25	64 horas	Certificado de Taller

La convocatoria y selección de los participantes será previa coordinación con las autoridades locales del centro poblado y validación de FOSPIBAY y según el siguiente cronograma propuesto:

Item	Capacitación	MES 01	MES 02	MES 03	MES 04	MES 05
1	Plan de trabajo	X				
2	Módulo formativo de cocina nacional e internacional	X	X	X		

FONDO SOCIAL DEL PROYECTO INTEGRAL BAYOVAR
CONCURSO N°053 -2025-FOSPIBAY/C (I Convocatoria)



3	Módulo formativo en Técnicas capilares, tintes y permanentes	X	X	X		
4	Módulo formativo de Atención y asistencia a nivel operativo y funcional de los sistemas o servicios de TI	X	X	X		
5	Taller: Estética del cabello, barba y bigote				X	
6	Taller: Cocina Nacional				X	
7	Taller: Fabricación de prendas de vestir	X				
8	Taller: Operatividad Maquina bordadora	X				
9	Entrega de constancias, certificados y títulos técnicos de nivel profesional.					X

V. REQUISITOS MINIMOS DEL POSTOR

5.1.- PERSONA JURÍDICA:

a) Perfil

- Con RUC vigente (Adjuntar ficha RUC y copia de DNI)
- Contar con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores (Adjuntar ficha).
- No tener problemas tributarios con SUNAT (Adjuntar declaración jurada simple).
- No estar impedido para contratar con el Estado (Se verificará en la web).
- Institución educativa con formación técnico-productiva acreditada para emitir títulos a nombre de la nación y contar con programas de estudios relacionados a los módulos y talleres a dictar.

b) Experiencia

- Haber realizado mínimamente un servicio en el dictado de los módulos formativos y talleres solicitados, dirigido con preferencia a mujeres en la provincia de Sechura o la región Piura.
- Para acreditar debe presentar: 1) copia de contrato u orden de servicio acompañada de la conformidad del servicio. 2) Comprobante de pago por el servicio realizado y evidencias fotográficas del mismo o enlaces (link) si la actividad ha sido pública.

c) Contar con profesionales clave: Donde se debe acreditar la participación de mínimamente los siguientes profesionales:

TEMA A DICTAR	PERFIL	EXPERIENCIA
Cocina nacional e internacional	Contar con título técnico o profesional chef o ingeniero industrial o turismo y hotelería y/o carreras afines.	Con experiencia mínima de un (01) año o el equivalente a dos semestres en el dictado del tema requerido.
Técnicas capilares, tintes y permanentes	Estilista profesional, Cosmetología, Manicurista, Dermatología estética, y/o carreras afines	Con experiencia mínima de un (01) año o el equivalente a dos semestres en el dictado del tema requerido.



FONDO SOCIAL DEL PROYECTO INTEGRAL BAYOVAR
CONCURSO N°053 -2025-FOSPIBAY/C (I Convocatoria)



Atención y asistencia a nivel operativo y funcional de los sistemas o servicios de TI	Contar con título profesional o técnico en Ingeniería de sistemas o Computación e informática o Educación con especialización en computación y/o informática.	Con experiencia mínima de un (01) año o el equivalente a dos semestres en el dictado del tema requerido.
Maquina de bordar y fabricación de prendas de vestir	Contar con título técnico de Costurera, Modista, Sastre/a, o Confeccionista de Prendas de Vestir o acreditar experiencia comprobada de 01 año en operador de máquinas bordadora, máquina de costura, costura y/o confección de diferentes prendas.	Con experiencia mínima de un (01) año o el equivalente a dos semestres en el dictado del tema requerido.

VI. MONTO REFERENCIAL

El valor referencial asciende a **S/ 98,425.00 (Noventa y ocho mil cuatrocientos veinticinco con 00/100 soles)**, incluido los impuestos de Ley y cualquier otro concepto que incida en la implementación del Plan de Capacitación.

Los límites máximos y mínimos del valor referencial total ascienden a:

Límite Superior: 100% del Valor Referencial (VR)	Límite Inferior: 95% del Valor Referencial (VR)
S/ 98,425.00 (Noventa y ocho mil cuatrocientos con 00/100 soles)	S/ 93,503.75 (Noventa y tres mil quinientos tres con 75/100 soles)



Las propuestas que excedan el cien por ciento (100%) del valor Referencial y aquellas que fueren inferiores al noventa y cinco por ciento (95%) serán devueltas teniéndolas por no presentadas.

VII. INICIO DE PRESTACION DEL SERVICIO Y PLAZOS DEL SERVICIO

El plazo de ejecución será como máximo de 150 días calendario contados a partir del día siguiente de suscrito la orden de servicio y/o contrato.

VIII. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado del Proveedor en la presentación de los entregables y otros supuestos detallados se le aplicará automáticamente una penalidad según se establezca en el contrato que se suscriba y el Reglamento de Contrataciones del FOSPIBAY, siendo una penalidad diaria de acuerdo con la fórmula:

PENALIDAD DIARIA =	$\frac{0.10 \times \text{MONTOS DEL CONTRATO}}{F \times \text{PLAZO EN DIAS}}$
DONDE: F = 0,25 (PARA PLAZOS MAYORES A SESENTA (60) DIAS)	
DONDE: F = 0,40 (PARA PLAZOS MENORES O IGUALES A SESENTA (60) DIAS)	
PLAZO EN DIAS = EL OFRECIDO POR EL POSTOR (DIAS CALENDARIO)	



IX. FORMA DE PAGO

El pago será por avance de productos, de acuerdo con lo aprobado por FOSPIBAY en el Plan de Trabajo:

ENTREGABLE	PLAZO DE ENTREGA	PRODUCTO	% DE PAGO
01	Como máximo hasta los quince (15) días calendarios contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.	Plan de Trabajo	10 %
02	Hasta los cinco (05) días calendarios contados a partir de la culminación de los ítems 2, 3, 4, 7 y 8 del cronograma.	Informe de ejecución de módulos y talleres.	25 %
03	Hasta los cinco (05) días calendarios contados a partir de la culminación de los ítems 2, 3 y 4 del cronograma.	Informe de ejecución de módulos.	15 %
04	Hasta los cinco (05) días calendarios contados a partir de la culminación de los ítems 2, 3 y 4 del cronograma.	Informe de ejecución de módulos.	15%
05	Hasta los cinco (05) días calendarios contados a partir de la culminación de los ítems 5 y 6 del cronograma.	Informe de ejecución de talleres.	15%
06	Hasta los cinco (05) días calendarios contados a partir de la entrega de certificados, constancias y títulos técnicos ítem 2 y 5 a los participantes.	Informe final del servicio incluyendo la clausura y entrega de certificados, constancias y títulos técnicos	20%



SUPERVISOR DEL SERVICIO

El FOSPIBAY acompañará la ejecución del servicio, a fin de verificar que se cumplan con las metas previstas en los presentes términos de referencia. Además, a través de un administrador de convenio validará la conformidad de los entregables.

XI. CRITERIOS DE ADJUDICACION

9.1.- PROPUESTA TÉCNICO-METODOLÓGICA

Para la propuesta técnica-metodológica deben cumplir con presentar la **PROPUESTA METODOLÓGICA** descrita en el numeral 4.6 y los **REQUISITOS MÍNIMOS DEL POSTOR** detallado en el numeral V, el incumplimiento descalifica al postor y el cumplimiento permite el acceso a la evaluación de la propuesta económica. Debiendo presentar en el siguiente orden:

Para persona jurídica

1. Adjuntar ficha RUC



FONDO SOCIAL DEL PROYECTO INTEGRAL BAYOVAR
CONCURSO N°053 -2025-FOSPIBAY/C (I Convocatoria)



2. Documento que acredite representación legal
3. Copia de DNI del representante legal
4. Ficha RNP
5. Declaración jurada de no estar impedido de contratar con el estado
6. Declaración jurada de no tener problemas tributarios
7. Licencia Institucional
8. Resolución de Autorización para Emitir Títulos técnicos
9. Documentación que acredita experiencia en los servicios
10. Documentación de acredite a los profesionales clave

9.2.- PROPUESTA ECONÓMICA

Evaluación de la propuesta económica: se evaluará el monto propuesto para la ejecución del servicio, el postor que oferte el menor monto será declarado ganador de la buena pro y se encuentra obligado a suscribir el correspondiente contrato con el FOSPIBAY.

Nota:

1. En la etapa de Evaluación Técnica, el FOSPIBAY podrá solicitar la presentación de documentación original, adicional o complementaria de los términos de su propuesta. En ningún caso, la información solicitada modificará la propuesta.
2. Se descalificará las propuestas en las cuales el Profesional o los profesionales que conformen el equipo técnico, ya formen parte de los equipos técnicos en una obra, servicio o adquisición de bienes, vigentes y en proceso de selección, contratadas con anterioridad con FOSPIBAY, en tanto no haya concluido satisfactoriamente y a conformidad del FOSPIBAY.
3. Se descalificarán las propuestas en las cuales uno o más profesionales y/o personas naturales o jurídicas, que participen como parte del equipo técnico de un postor, se encuentren además participando en otras propuestas técnicas presentadas por otros postores, las cuales también serán descalificadas



DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

a.- CRONOGRAMA DE PROCESO

ETAPA	FECHA, HORA Y LUGAR
Convocatoria	: Desde 10/07/2025
Entrega de Términos de referencia	: Del 10/07/2025 al 16/07/2025
Registro de participantes	: Del 10/07/2025 al 16/07/2025
Formulación de consultas o Aclaraciones	: Hasta el 14/07/2025, Horario hasta las 23:59 hrs
Absolución de consultas y observaciones	: Hasta 15/07/2025
Integración	: Hasta 15/07/2025
Presentación de ofertas (sólo en físico)	: El 18/07/2025 en el horario de 09:00 a 17:00 horas, en la Calle Constitución N°250 Distrito Provincia de Sechura – Piura.
Adjudicación Buena Pro	: Desde el 21/07/2025



El **registro de participación** se realizará con el correcto llenado de los datos correspondientes indicados en el <https://a.fospibay.org.pe/reg53-2025-c-1> , según el cronograma del proceso.

La **formulación de consultas, observaciones y/o aclaración** a las bases deberán ser presentadas por el siguiente enlace <https://a.fospibay.org.pe/con53-2025-c-1> , debidamente fundamentadas, según el cronograma del proceso.

b.- EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA

Las propuestas se presentarán en dos (02) sobres. El primer sobre contendrá la propuesta técnica-metodológica y el segundo sobre la propuesta económica rotulados de la siguiente manera:

MODELO RÓTULO PARA PROPUESTA TÉCNICA-METODOLÓGICA:

Señores
FONDO SOCIAL DEL PROYECTO INTEGRAL BAYOVAR
Calle Constitución N° 250 - Distrito y Provincia de Sechura - Piura.
Atte. Comité de Evaluación y Adjudicación

CONCURSO N°053 -2025-FOSPIBAY/C (I Convocatoria)
OBJETO: TERMIMOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE IMPLEMENTACION DEL PLAN DE CAPACITACION (POST EJECUCIÓN), DEL PROYECTO "CREACIÓN DE SALÓN DE USOS MÚLTIPLE EN LA CALETA DE PUERTO RICO, BAYÓVAR- DISTRITO DE SECHURA, PROVINCIA DE SECHURA - DEPARTAMENTO DE PIURA" CON CUI 2319167

PROPUESTA TÉCNICA
NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR
N° DE FOLIOS DE C/ EJEMPLAR

MODELO RÓTULO PARA PROPUESTA ECONÓMICA:

Señores
FONDO SOCIAL DEL PROYECTO INTEGRAL BAYOVAR
Calle Constitución N° 250 Distrito y Provincia de Sechura - Piura.
Atte. Comité de Evaluación y Adjudicación

CONCURSO N°053 -2025-FOSPIBAY/C (I Convocatoria)
OBJETO: TERMIMOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE IMPLEMENTACION SERVICIO DE IMPLEMENTACION DEL PLAN DE CAPACITACION (POST EJECUCIÓN), DEL PROYECTO "CREACIÓN DE SALÓN DE USOS MÚLTIPLE EN LA CALETA DE PUERTO RICO, BAYÓVAR- DISTRITO DE SECHURA, PROVINCIA DE SECHURA - DEPARTAMENTO DE PIURA" CON CUI 2319167

PROPUESTA ECONOMICA
NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR
N° DE FOLIOS DE C/ EJEMPLAR



Las propuestas se redactarán en hojas simples, por medios mecánicos y deberá llevar necesariamente el sello y la rúbrica del postor, de lo contrario se considerarán no presentadas. Las Propuestas serán foliadas correlativamente empezando por el número uno (01).

Si existieran defectos de forma tales como omisiones o errores subsanables en los documentos presentados que no modifiquen el alcance de la propuesta técnica, el Comité solicitará el levantamiento de la observación, en cuyo caso la propuesta continuará vigente para todo efecto a condición de la efectiva enmienda del defecto encontrado dentro del plazo previsto. El comité asignará un plazo máximo de 24 horas para aclarar o subsanar la omisión, de no subsanar los defectos descritos, no se admite a evaluar su propuesta.

FONDO SOCIAL DEL PROYECTO INTEGRAL BAYOVAR
CONCURSO N°053 -2025-FOSPIBAY/C (I Convocatoria)



Las propuestas serán evaluadas en el siguiente orden:

- Evaluación de la propuesta técnico-metodológica: Se evaluará el cumplimiento de los Requisitos Mínimos del Postor, el incumplimiento descalifica al postor y el cumplimiento permite el acceso a la apertura de la propuesta económica.
- Evaluación de la propuesta económica: Se evaluará el monto propuesto para la ejecución del servicio. El postor que oferte el menor monto será declarado ganador de la buena pro y se encuentra obligado a suscribir el correspondiente contrato con el FOSPIBAY, para la ejecución del servicio.

ANEXO N° 01: PROPUESTA ECONÓMICA POR CAPACITACION
(Modelo referencial)

PRESUPUESTO	TERMINOS DE REFERENCIA PARA LA SERVICIO DE IMPLEMENTACION DEL PLAN DE CAPACITACION (POST EJECUCIÓN), DEL PROYECTO "CREACIÓN DE SALÓN DE USOS MÚLTIPLE EN LA CALETA DE PUERTO RICO, BAYÓVAR- DISTRITO DE SECHURA, PROVINCIA DE SECHURA - DEPARTAMENTO DE PIURA" CON CUI 2319167				
CLIENTE	FOSPIBAY				
LUGAR	VICE				
TEMA N°01	MÓDULO FORMATIVO 02 EN COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL				
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO S/	PARCIAL S/
01	COSTO DE CAPACITACIÓN (MES)				
02	MATERIALES E INSUMOS PARA CAPACITACIÓN				
03	INDUMENTARIA				
04	CERTIFICACIÓN				
05	DIPLOMAS AUXILIARES TÉCNICO				
TEMA N°02	xxxxxxx				
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO S/	PARCIAL S/
01	xxxxxxx				
02	xxxxx				
TEMA N°03	xxxxxxx				
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO S/	PARCIAL S/
01	xxxxxxx				
02	xxxxx				
	IGV				
	VALOR REFERENCIAL				

