

**PROPUESTA TÉCNICA ECONÓMICA No. 004 – 2024 – AP/AT/FS**

**CURSO “EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA”**

**OCEANO SEAFOOD S.A.**  
**RUC N° 20600581768**  
 Callao, Callao, Perú

**I. OBJETIVO**

Fortalecer las competencias del equipo HACCP y personal técnico en la aplicación del enfoque de evaluación de riesgos necesario para la implementación de sistemas de inocuidad alimentaria.

**II. METODOLOGÍA**

- 2.1 Modalidad de dictado: Virtual. Para el dictado del curso se utilizará la plataforma de “MS Teams”, la cual permitirá la interacción entre el tutor y los participantes, formulación de preguntas y la realización de talleres y ejercicios.
- 2.2 Elaboración del contenido: Se tendrá una reunión previa con el responsable de la capacitación para tratar sobre el contenido del curso.
- 2.3 Horas lectivas: 8 horas a ser dictadas en dos sesiones.
- 2.4 Número de participantes: Máximo 15 personas.
- 2.5 Material: El material del curso será enviado a los participantes vía correo electrónico.
- 2.6 Examen: Los participantes serán evaluados mediante un examen de 10 preguntas. La nota mínima aprobatoria otorgada por GRUPO FS SAC es de 14/20.
- 2.7 Certificación: Los participantes que hayan completado el curso de manera satisfactoria, atendiendo todas las clases (mínimo 75 % de las horas lectivas) y aprobando el examen obtendrán un certificado por aprobación; caso contrario, se otorgará un certificado por participación.

**III. CONTENIDO**

Sesión	Curso “Evaluación de Riesgos en la Implementación de Sistemas de Inocuidad Alimentaria”	Horas lectivas
1	Capítulo 1: Evaluación de riesgos <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceptos claves</li> <li>• Métodos de evaluación de riesgos</li> <li>• Taller No. 01: Requisitos de normas internacionales que plantean la necesidad de una evaluación de riesgos</li> </ul> Capítulo 2: Evaluación de riesgos en la gestión de calidad e inocuidad alimentaria <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auditorías internas</li> <li>• Gestión de proveedores de materias primas y servicios</li> <li>• Gestión de aceptación de materias primas y envases primarios</li> <li>• Gestión de proveedores de servicios</li> <li>• Taller No. 02</li> </ul>	4 horas
2	Capítulo 3: Evaluación de riesgos en las normas relacionadas a las instalaciones <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zonificación higiénica de ambientes</li> <li>• Limpieza y desinfección</li> <li>• Vigilancia ambiental</li> <li>• Contaminación física</li> <li>• Equipos de detección / eliminación de cuerpos extraños</li> <li>• Taller No. 03</li> </ul>	4 horas

- Capítulo 4: Evaluación de riesgos en el control de productos
- Gestión de alérgenos
- Capítulo 5: Evaluación de riesgos en el control de procesos
- Capítulo 6: Evaluación de riesgos en el personal
- Taller No. 04

#### IV. EXPOSITOR

Para el presente servicio se ofrece un consultor senior con las competencias necesarias y acreditadas para la ejecución de servicios de capacitación, implementación y auditorías de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria (FSSC 22000, BRCGS, IFS, SQF, entre otros).

#### V. REQUERIMIENTOS

- 6.1 Disponer de un ambiente amplio que cuente con equipo de proyección multimedia y pizarra; así mismo, debe contar con ventilación adecuada.
- 6.2 Envío del listado de participantes que describa nombres y apellidos completos

#### VI. PRESUPUESTO

Servicio	No. de participantes	Horas lectivas	Costo total (S/)
Curso "Evaluación de Riesgos en la Implementación de Sistemas de Inocuidad Alimentaria"	Máximo 15	8 horas	2 500.00

- Los costos no incluyen IGV.
- El costo por participante adicional será de S/100.00.

#### VII. FORMA DE PAGO

Los costos por el servicio ascienden a **S/2 500.00 (Dos mil quinientos con 00/100 soles) + IGV**. La factura será emitida a la aceptación de la presente propuesta y deberá ser pagada al término del servicio.

Los certificados serán entregados una vez que se confirme el pago por el servicio brindado.

*En representación de la empresa, acepto el alcance, consideraciones y requerimientos de esta propuesta técnica, a través de la firma de esta, la aceptación a través de un medio electrónico o la emisión de una Orden de Compra u Orden de Servicio.*

#### Información contable

##### Oficina Perú

Nombre de Beneficiario  
RUC N°  
Dirección del Beneficiario

**GRUPO FS S.A.C. – GRUPO FOOD SOLUTIONS S.A.C.**  
20505868634

Avenida Del Pinar 110 Of. 405 Urb. Chacarilla del Estanque, Santiago de Surco, 15038, Lima, Perú.

##### Cuenta 1

Tipo de Cuenta: Cuenta Corriente en Soles  
Nombre del Banco: Banco de Crédito del Perú  
Número de Cuenta: 194-1404845-0-52  
Código Interbancario: 002-1-94-001404845-052-93

##### Cuenta 2

Tipo de Cuenta: Cuenta Corriente en Soles  
Nombre del Banco: Banco Scotiabank  
Número de Cuenta: 000-1743848  
Código Interbancario: 009-055-000001743848-52

**GRUPO FS S.A.C. está sujeto a una detracción del 12%**  
**N° de Cuenta en el Banco de la Nación: 00-000-418692**

Lima, 4 de enero de 2024

## **CONSIDERACIONES**

### **A. Riesgos del Servicio**

GRUPO FS ha identificado la existencia de los siguientes riesgos, los cuales deben ser controlados y minimizados para garantizar el éxito del servicio y de esta manera cumplir con el objetivo planteado en el tiempo estimado.

- Cambio del coordinador por parte del cliente durante la ejecución del servicio.
- Falta de consenso entre las personas responsables designadas por el cliente, sobre el servicio.
- No contar con acceso a las personas encargadas de cada uno de los procesos involucrados en el servicio, así como limitantes en los procesos productivos (ej. no estar procesando, no contar con producción suficiente, etc.).
- Solicitudes o requerimientos no contemplados en el alcance de la propuesta.
- Cambios en los procesos del cliente a lo originalmente evaluado.
- No cumplir con los requerimientos solicitados por GRUPO FS, en la propuesta.
- Demoras en los procesos de revisión y/o aceptación de los entregables del servicio por parte del cliente.
- Demoras en los compromisos asumidos por el cliente para atender las mejoras planteadas por GRUPO FS.
- Demoras en el cumplimiento del compromiso de pago lo que podría afectar los entregables.
- Cuando se requiera, no contar con un ambiente adecuado para la capacitación (libre de ruidos, olores o cualquier otra distracción).

### **B. Equipos y Accesorios**

En casos fortuitos en donde algún equipo o personal del cliente, dañe sin intención los equipos y/o material que lleve nuestro consultor durante el desarrollo del servicio, la reparación o reemplazo de estos serán facturados al cliente al costo.

### **C. Confidencialidad de la Información**

Grupo FS garantiza la confidencialidad de la información que pueda proveer el cliente durante el transcurso del servicio y garantiza la propiedad intelectual de cliente.

### **D. Propiedad Intelectual de Grupo FS**

Grupo FS es propietario de las herramientas técnicas y material que se utilice durante la ejecución del servicio (material de capacitación, fotos, listas de verificación, etc.), los mismos no deberán copiarse, venderse, transferirse, cederse, asignarse, distribuirse, publicarse o difundirse, en parte o en su totalidad, sin el consentimiento expreso por escrito de Grupo FS. Esto incluye fotografías, filmaciones y grabaciones de cualquier servicio. No te autoriza el uso de imagen y voz de los consultores, mediante la descarga de videos de cursos virtuales.

Cualquier uso de esta información por un tercero, que contravenga lo anterior, estará sujeto a una acción legal. GRUPO FS tendrá derecho a medidas cautelares para impedir o poner fin al uso indebido de dicha información y para recuperar los daños monetarios por su uso.

### **E. Cambio de alcance**

El tiempo fijado para el servicio es el resultado de un estimado que tomo base la información proporcionada por el cliente. Estos estimados podrían ser modificados si GRUPO FS detecta requerimientos que no hayan sido contemplados en las estimaciones iniciales (ej. trabajos en horas fuera del horario de oficina, etc.), o en el caso de darse algunos de los riesgos citados en el ítem A. Por lo anterior los precios señalados podrían ser ajustados previa comunicación por escrito al cliente, indicando los motivos y los precios.

### **F. Exclusividad del personal**

El cliente se compromete a no establecer ninguna relación laboral con el personal de GRUPO FS ni mientras duren los servicios de GRUPO FS al cliente, ni por un lapso de seis (6) meses contados a partir de la completa culminación de los servicios. Esto incluye la imposibilidad de emplear, contratar subcontratar (a tiempo completo, por horas, a destajo, etc.) a persona alguna del personal de GRUPO FS, sean estos personales empleados o contratados por GRUPO FS.

### **G. Validez de la Propuesta**

La presente oferta tiene una validez de 30 días calendario.

### **H. Política de Cancelación Cursos de Capacitación**

En caso el cliente desee cancelar el servicio, deberá enviar comunicación escrita al correo electrónico de la persona de contacto y al correo [areatecnica@grupofs.com](mailto:areatecnica@grupofs.com), con al menos siete (07) días calendarios previos al evento. GRUPO FS hará la devolución del monto pagado restando los costos administrativos y bancarios.

**I. Política de Cancelación Servicios**

En caso el cliente desee cancelar el servicio, deberá enviar comunicación escrita al correo electrónico de la persona de contacto y al correo [areatecnica@grupofs.com](mailto:areatecnica@grupofs.com), en un plazo no mayor a 24 horas luego de haber remitido el pago, información y/o conformidad para el inicio del servicio. GRUPO FS hará la devolución del monto pagado restando los costos administrativos y bancarios en los que haya incurrido.

Luego de ese plazo GRUPO FS podrá reservarse el derecho de no realizar la devolución del 50% de la cuota inicial, pues las áreas técnicas involucradas pueden haber ya incurrido en gastos.

**J. Autorización de Uso de Datos Personales**

Al aceptar la presente propuesta el titular de los datos personales declara conocer que los datos personales propios proporcionados a GRUPO FS quedan incorporados al banco de datos de clientes y que se utilizará dicha información para efectos de la gestión de los productos y/o servicios solicitados y/o contratados (incluyendo cobro de deudas, gestión de operaciones financieras y remisión de correspondencia, evaluaciones, enviarle información o publicidad sobre los servicios, entre otros). Esta información será tratada en forma estrictamente confidencial y respetando las medidas de seguridad técnica aplicables a cada categoría y tipo de tratamiento de las Bases de Datos conforme lo dispone la Ley No. 29733, Ley de Protección de Datos Personales (en adelante, la Ley) y su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo No. 003-2013-JUS.

Usted podrá revocar su consentimiento o ejercer los derechos de acceso, rectificación u oposición remitiendo una comunicación a la siguiente dirección electrónica [jcaceres@grupofs.com](mailto:jcaceres@grupofs.com).