



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

ACTA DE SESIÓN DEL COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 02-2025-UNTRM/CS

CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS
DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNTRM FILIALES BAGUA Y UTCUBAMBA PARA EL AÑO
ACADÉMICO 2025

Siendo las 09:00 horas, a los 04 días del mes de marzo del año 2025, en la oficina de la Unidad de Abastecimiento de la UNTRM, sito en la ciudad Universitaria Calle Higos Urco N° 342 – Chachapoyas, se reunieron los miembros titulares del Comité de Selección, designados mediante Resolución Directoral N° 014-2025-UNTRM-R/DGA, de fecha 21 de enero del 2025: Dr. Wilfredo Amaro Cáceres - Presidente, CPC. Lic. Yoselyn Muñoz Zabaleta- Miembro Titular y Dr. Julio Arévalo Reátegui-Miembro Titular; con la finalidad de instalar el comité de selección y conducir el proceso de CONCURSO PÚBLICO N°02-2025-UNTRM/CS, para la CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNTRM FILIALES BAGUA Y UTCUBAMBA PARA EL AÑO ACADÉMICO 2025.

Instalado el comité de selección en pleno se informa la relación de participantes inscritos a través del SEACE, siendo los siguientes:

Nro.	Tipo proveedor	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro en el p	Estado
1	Proveedor con RUC	10334170689	ZUMAETA CULQUI SOILA LURDES	2025-02-11 16:34:33.0	Válido
2	Proveedor con RUC	10335650871	ROJAS NUÑEZ RAFAEL	2025-02-02 16:58:27.0	Válido
3	Proveedor con RUC	10406237716	BENITES AYOSA IVAN EDUARDO	2025-02-12 21:00:08.0	Válido
4	Proveedor con RUC	10432081538	CALDERON RODRIGUEZ EMILY CKEIMY	2025-02-03 17:15:29.0	Válido
5	Proveedor con RUC	10488286817	IDROGO ABANTO LUIS	2025-01-28 11:45:37.0	Válido
6	Proveedor con RUC	10724603357	HUAMAN ZUMAETA BERLIN	2025-02-11 23:15:41.0	Válido
7	Proveedor con RUC	20479752983	DISTRIBUCIONES AMAZONAS EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	2025-01-31 00:04:23.0	Válido
8	Proveedor con RUC	20519242665	SAFETY-CAR SOCIEDAD ANONIMA CERRADA SAFETY-CAR SAC	2025-01-26 09:39:27.0	Válido
9	Proveedor con RUC	20525543570	CENTRO DE ASESORIA Y CAPACITACION TECNOLÓGICA EMPRESARIAL Y CONSULTORIA E.I.R.L.	2025-01-28 11:29:49.0	Válido
10	Proveedor con RUC	20539046293	COMPLEJO DEPORTIVO BAILABLE MARACANA E.I.R.L.	2025-02-19 11:00:48.0	Válido
11	Proveedor con RUC	20561337633	JOSFRANC SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	2025-01-30 11:46:05.0	Válido
12	Proveedor con RUC	20601523745	JOMIEL INGENIEROS & ARQUITECTOS S.A.C.	2025-02-08 03:37:27.0	Válido
13	Proveedor con RUC	20602363539	TCONSERG GROUP S.R.L.	2025-01-31 15:09:21.0	Válido
14	Proveedor con RUC	20602792332	INVERSIONES YASSURI E.I.R.L.	2025-01-30 12:19:32.0	Válido
15	Proveedor con RUC	20602896774	GRUPO ALMAXA S.A.C.	2025-02-24 17:28:51.0	No válido
16	Proveedor con RUC	20602896774	GRUPO ALMAXA S.A.C.	2025-02-24 17:45:19.0	No válido
17	Proveedor con RUC	20602896774	GRUPO ALMAXA S.A.C.	2025-02-24 18:09:36.0	No válido
18	Proveedor con RUC	20605629408	MULTISERVICIOS BUSINESS C & R SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	2025-02-02 16:05:36.0	Válido
19	Proveedor con RUC	20605714278	HUMAGU E.I.R.L.	2025-01-28 11:44:18.0	Válido
20	Proveedor con RUC	20606946008	NUTRICION ALIMENTARIA DEL NORTE EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	2025-01-28 18:02:07.0	Válido
21	Proveedor con RUC	20607487112	SERVICIOS GENERALES RUNA HUANAC E.I.R.L.	2025-02-20 21:55:43.0	Válido
22	Proveedor con RUC	20607882291	CORPORACION MIKHUY S.A.C.	2025-01-30 17:04:36.0	Válido
23	Proveedor con RUC	20609542161	INGENIEROS ALIMENTARIOS & ASOCIADOS SERVICIOS GENERALES S.A.C.	2025-02-10 19:28:31.0	Válido
24	Proveedor con RUC	20611324066	CLEAN SECURITY FEEDING SRL	2025-02-05 00:24:17.0	Válido
25	Proveedor con RUC	20613315277	CALOG CONTRATISTAS E.I.R.L.	2025-02-19 15:07:53.0	Válido

Los postores, que presentaron sus ofertas en forma electrónica a través del SEACE:

Nro.	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro	Hora de registro	Usuario de registro	Fecha de presentación	Hora de presentación	Estado de la propuesta	Estado
1	10488286817	CONSORCIO IDROGOS	25/02/2025	17:36:57	10488286817	25/02/2025	18:04:26	Enviado	Valido
2	20602792332	CONSORCIO EL COMERCIO	25/02/2025	11:57:21	20602792332	25/02/2025	23:44:11	Enviado	Valido
3	20605629408	CONSORCIO ALIMENTARIO AMAZONAS	25/02/2025	17:13:04	20605629408	25/02/2025	17:21:17	Enviado	Valido
4	10334170689	ZUMAETA CULQUI SOILA LURDES	25/02/2025	19:47:43	10334170689	25/02/2025	19:58:15	Enviado	Valido
5	10334170689	ZUMAETA CULQUI SOILA LURDES	25/02/2025	19:44:53	10334170689	25/02/2025	19:57:48	Enviado	Valido
6	20539046293	COMPLEJO DEPORTIVO BAILABLE MARACANA E.I.R.L.	25/02/2025	15:39:40	20539046293	25/02/2025	15:40:27	Enviado	Valido



Se realiza la revisión de la documentación obligatoria para la admisión de ofertas según bases integradas del procedimiento de selección.

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

DOCUMENTACIÓN	POSTORES				
	COMPLEJO DEPORTIVO BAILABLE MARACANA E.I.R.L.	CONSORCIO ALIMENTARIO AMAZONAS	CONSORCIO DIDROGOS	ZUMAETA CULQUI SOILA LURDES	CONSORCIO EL COMERCIO
ITEM	(I) BAGUA	(I) BAGUA - (II) UTCUBAMBA	(I) BAGUA	(I) BAGUA - (II) UTCUBAMBA	(I) BAGUA
a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	SI	SI	SI	SI	SI
b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.	SI	SI	SI	SI	SI
c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)	SI	SI	SI	SI	SI
d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)	SI	SI	SI	SI	SI
e) Presentar cartera de proveedores de los principales productos como: cárnicos, cereales e industrializados, acreditar mediante documento suscrito por el proveedor a favor del postor dirigido a la UNTRM.	SI	SI	SI	SI	SI
g) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (Anexo N° 4)	SI	SI	SI	SI	SI
h) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (Anexo N° 5)	NO CORRESPONDE	SI	SI	NO CORRESPONDE	SI
i) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el Anexo N° 6.	SI	SI	SI	SI	SI
ESTADO	ADMITIDA	ADMITIDA	ADMITIDA	ADMITIDA	ADMITIDA

El comité de selección en pleno procede a evaluar las ofertas admitidas:

Una vez admitida las ofertas, se procede a la evaluación de las mismas de acuerdo a los factores establecidos en las bases integradas del procedimiento de selección, obteniendo el siguiente resultado:

Ítem I: FILIAL BAGUA

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN	COMPLEJO DEPORTIVO BAILABLE MARACANA E.I.R.L.		CONSORCIO ALIMENTARIO AMAZONAS		CONSORCIO DIDROGOS		ZUMAETA CULQUI SOILA LURDES		CONSORCIO EL COMERCIO	
		Monto	Puntaje	Monto	Puntaje	Monto	Puntaje	Monto	Puntaje	Monto	Puntaje
A. PRECIO	PUNTAJE MÁXIMO: 90 PUNTOS										
Evaluación:	La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula: $P_i = \frac{Om \times PMP}{Oi}$ O _i = Oferta P _i = Puntaje de la oferta a evaluar O _i = Precio i Om = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio										
Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.		324,271.20	78.03	369,861.60	68.41	341,765.60	74.04	281,160.00	90.00	330,894.08	76.47
Acreditación:	Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).										
	[90]										
F. MEJORAS A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA	PUNTAJE MÁXIMO: 10 PUNTOS	Acredita	Puntaje	Acredita	Puntaje	Acredita	Puntaje	Acredita	Puntaje	Acredita	Puntaje
Evaluación:											
FILIAL BAGUA											
I. CICLO ACADÉMICO 2025 - I											
Almuerzo de confraternidad para los 71 usuarios del comedor de la UNTRM (incluye pesos).											
•Entrada											
•Sopa											
•Segundo											
•Ensalada											
•Refresco											
•Postre											
•Brindis											
II. CICLO ACADÉMICO 2025 - II											
Compartir navideño - Almuerzo de confraternidad para los 71 usuarios del comedor de la UNTRM (incluye pesos).											
•Entrada											
•Segundo											
•Ensalada											
•Bebida caliente											
•Brindis											
•Panetón.											
Acreditación:											
Se acreditará únicamente mediante la presentación de											
DECLARACIÓN JURADA											
TOTAL			88.03		78.41		84.04		100.00		86.47
Bonificación (5%) por tener la condición de MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA (ANEXO N° 11)		SI	4.40					SI	5		
TOTALES			92.44		78.41		84.04		105.00		86.47



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

Las ofertas presentadas tienen el siguiente orden de prelación:

POSTOR	PUNTAJE	ORDEN DE PRELACIÓN
ZUMAETA CULQUI SOILA LURDES	105.00	1°
COMPLEJO DEPORTIVO BAILABLE MARACANA E.I.R.L.	92.44	2°
CONSORCIO EL COMERCIO	86.47	3°
CONSORCIO DIDROGOS	84.04	4°
CONSORCIO ALIMENTARIO AMAZONAS	78.41	5°

Se realiza la calificación de las ofertas del primer y segundo lugar del orden de prelación.

REQUISITO DE CALIFICACIÓN	POSTORES	
	ZUMAETA CULQUI SOILA LURDES	COMPLEJO DEPORTIVO BAILABLE MARACANA E.I.R.L.
ITEM	I- BAGUA	
A. CAPACIDAD LEGAL		
HABILITACIÓN		
<u>Requisitos:</u> Debe tener LICENCIA MUNICIPAL, que autorice el funcionamiento para la actividad a desarrollar <u>Acreditación:</u> Presentar copia simple de la licencia municipal	SI CUMPLE	SI CUMPLE
B. CAPACIDAD TECNICA Y PROFESIONAL		
B.1 EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO		
<u>Requisitos:</u> • 1 balanza gramera digital de máximo 2 kg, por cada filial. • 6 contenedores con tapa para los residuos sólidos con sistema a pedal de 50 L, 2 color verde, 2 color negro y 2 color marrón, para la filial Bagua. • 1 desratizadores ultrasónico • Para la Filial Bagua 7 mesas de 6 personas cada una o 10 mesas de 4 personas cada una. • 1 cocina industrial o semi industrial. • 1 mesa de acero inoxidable por cada filial para el área de cocina. <u>Acreditación:</u> Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.	SI CUMPLE	SI CUMPLE
B.2 - INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA		
<u>Requisitos:</u> El contratista tendrá que tener un local amplio de material noble, para brindar el servicio de alimentación en cada una de las filiales (Bagua y Bagua Grande), con mínimo 4 áreas, cocina con espacio suficiente para preparar los alimentos y además con dos lavatorios para las operaciones de lavado, limpieza y desinfección tanto de materia prima y de charolas o platos, vestidor, almacén y patio de comidas, además de contar con servicios higiénicos (1 de varones, 1 de mujeres), los cuales no deben estar en conexión directa con las áreas de cocina, almacén y vestidor. Debe ser un lugar céntrico y si es cerca de la universidad mejor. Debe estar alejado de algún establecimiento o actividad que por las operaciones o tareas que realizan propicien la contaminación. Asimismo, que el terreno no haya sido utilizado como relleno sanitario, basural, cementerio, pantano ni esté expuesto a inundaciones, no presentar conexión directa con viviendas, además que el polvo no se levante por efecto del tránsito. El local debe tener LICENCIA MUNICIPAL para la actividad a desarrollar y el aforo necesario: -71 estudiantes en la Filial Bagua (ciudad de Bagua). <u>Acreditación:</u> Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida, así mismo debe adjuntar la declaración jurada de que el terreno no haya sido utilizado como relleno sanitario, basural, cementerio, pantano ni esté expuesto a inundaciones, no presentar conexión directa con viviendas, además que el polvo no se levante por efecto del tránsito. <u>Importante</u> En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.	SI CUMPLE	SI CUMPLE



B.3 CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE		
B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA		
<p>Requisitos:</p> <p>•Administrador</p> <p>- Profesional o técnico titulado en administración de empresas, negocio internacionales, economía y finanzas, marketing, ingeniería industrial, contabilidad, ingeniería comercial o ingeniería en industrias alimentarias, industrias alimentarias.</p> <p>•Chef de cocina</p> <p>- Profesional o técnico titulado en cualquiera de las siguientes profesiones: Técnico de cocina, Gastrónomo, Gastronomía, , Maestro de cocina, con experiencia mínima de 6 meses en trabajo como Chef de cocina , cocinero, técnico de cocina, maestro de cocina en instituciones públicas o privadas.</p> <p>Acreditación:</p> <p>El TÍTULO TECNICO O PROFESIONAL REQUERIDO será verificado por el comité de selección 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.</p>	SI CUMPLE	SI CUMPLE
B.3.2 CAPACITACIÓN		
<p>Requisitos:</p> <p>•Administrador</p> <p>- Capacitación en atención y servicio al cliente, mínimo 80 horas lectivas, capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura mínimo 80 horas lectivas, emitido por una institución o empresa que se dedique a brindar este servicio</p> <p>•Chef de cocina</p> <p>- capacitaciones en manipulación de alimentos y/o inocuidad, buenas prácticas e el servicio de alimentación no menor a 120 horas lectivas emitido por una institución o empresa que se dedique a brindar este servicio.</p> <p>Acreditación:</p> <p>Se acreditará con copia simple de certificado y/o constancia de capacitación.</p>	SI CUMPLE	SI CUMPLE
B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE		
<p>Requisitos:</p> <p>•Administrador</p> <p>Experiencia mínima de 1 año en administración de empresas o entidades dedicadas al servicio de alimentación en instituciones públicas o privadas.</p> <p>•Chef de cocina</p> <p>Experiencia mínima de 6 meses en trabajo como Chef de cocina, cocinero, técnico de cocina, maestro de cocina en instituciones públicas o privadas.</p> <p>Acreditación:</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>	SI CUMPLE	SI CUMPLE
C. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD		
<p>ITEM N° 1: FILIAL BAGUA</p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente S/ 900 000.00 (novecientos mil con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria.</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/ 86,220.00 (Ochenta y Seis Mil Doscientos Veinte con 00/100 Soles) .</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: atención alimentaria en colegios y/o universidades y/u Hospitales públicos o privados.</p> <p>Acreditación:</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>	SI CUMPLE	SI CUMPLE
ESTADO	CALIFICA	CALIFICA



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

Ítem 2: FILIAL UTCUBAMBA.

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN	CONSORCIO ALIMENTARIO AMAZONAS		ZUMAETA CULQUI SOILA LURDES	
		Monto	Puntaje	Monto	Puntaje
A. PRECIO	PUNTAJE MAXIMO: 90 PUNTOS				
<u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).	La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula: $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ $i = \text{Oferta}$ $P_i = \text{Puntaje de la oferta a evaluar}$ $O_i = \text{Precio } i$ $O_m = \text{Precio de la oferta más baja}$ $PMP = \text{Puntaje máximo del precio}$ [90] puntos	181,702.40	56.88	114,840.00	90.00
F. MEJORAS A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA	PUNTAJE MAXIMO: 10 PUNTOS	Acredita	Puntaje	Acredita	Puntaje
<u>Evaluación:</u> FILIAL UTCUBAMBA I.CICLO ACADÉMICO 2025 – I Almuerzo de confraternidad para los 29 usuarios del comedor de la UNTRM (incluir pesos). •Entrada •Sopa •Segundo •Ensalada •Refresco •Postre •Brindis II.CICLO ACADÉMICO 2025 – II Compartir navideño - Almuerzo de confraternidad para los 29 usuarios del comedor de la UNTRM (incluir pesos). •Entrada •Segundo •Ensalada •Bebida caliente •Brindis •Panetón. <u>Acreditación:</u> Se acreditará únicamente mediante la presentación de <u>DECLARACIÓN JURADA</u> .	• Mejora N° 01: 05 puntos • Mejora N° 02: 05 puntos [10] puntos	SI	10	SI	10
TOTAL			66.88		100.00
Bonificación (5%) por tener la condición de MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA (ANEXO N° 11)				SI	5
TOTALES			66.88		105.00

Las ofertas presentadas tienen el siguiente orden de prelación:

POSTOR	PUNTAJE	ORDEN DE PRELACIÓN
ZUMAETA CULQUI SOILA LURDES	105.00	1°
CONSORCIO ALIMENTARIO AMAZONAS	66.88	2

Se realiza la calificación de las ofertas según orden de prelación.

REQUISITO DE CALIFICACIÓN	POSTORES	
	ZUMAETA CULQUI SOILA LURDES	CONSORCIO ALIMENTARIO AMAZONAS
ITEM	II- UTCUBAMBA	
A. CAPACIDAD LEGAL		
HABILITACIÓN		
<u>Requisitos:</u> Debe tener LICENCIA MUNICIPAL, que autorice el funcionamiento para la actividad a desarrollar <u>Acreditación:</u> Presentar copia simple de la licencia municipal	SI CUMPLE	SI CUMPLE



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

B. CAPACIDAD TECNICA Y PROFESIONAL		
B.1 EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO		
<p>Requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 balanza gramera digital de máximo 2 kg, por cada filial.• 6 contenedores con tapa para los residuos sólidos con sistema a pedal menor a 50 L, 2 color verde, 2 color negro y 2 color marrón, para la filial Utcubamba.• 1 desratizadores ultrasónicos• Para la filial Utcubamba (Bagua Grande) 3 o 4 mesas de 6 personas cada una o 8 mesas de 4 personas cada una.• 1 cocina industrial o semi industrial por cada filial.• 1 mesa de acero inoxidable por cada filial para el área de cocina. s. <p>Acreditación:</p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p>	SI CUMPLE	SI CUMPLE
B.2 - INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA		
<p>Requisitos:</p> <p>El contratista tendrá que tener un local amplio de material noble, para brindar el servicio de alimentación en cada una de las filiales (Bagua y Bagua Grande), con mínimo 4 áreas, cocina con espacio suficiente para preparar los alimentos y además con dos lavatorios para las operaciones de lavado, limpieza y desinfección tanto de materia prima y de charolas o platos, vestidor, almacén y patio de comidas, además de contar con servicios higiénicos (1 de varones, 1 de mujeres), los cuales no deben estar en conexión directa con las áreas de cocina, almacén y vestidor. Debe ser un lugar céntrico y si es cerca de la universidad mejor. Debe estar alejado de algún establecimiento o actividad que por las operaciones o tareas que realizan propicien la contaminación. Asimismo, que el terreno no haya sido utilizado como relleno sanitario, basural, cementerio, pantano ni esté expuesto a inundaciones, no presentar conexión directa con viviendas, además que el polvo no se levante por efecto del tránsito.</p> <p>El local debe tener LICENCIA MUNICIPAL para la actividad a desarrollar y el aforo necesario:</p> <p>-29 estudiantes en la Filial Utcubamba (ciudad de Bagua Grande).</p> <p>Acreditación:</p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de la infraestructura estratégica requerida, así mismo debe adjuntar la declaración jurada de que el terreno no haya sido utilizado como relleno sanitario, basural, cementerio, pantano ni esté expuesto a inundaciones, no presentar conexión directa con viviendas, además que el polvo no se levante por efecto del tránsito.</p> <p>Importante</p> <p>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</p>	SI CUMPLE	SI CUMPLE
B.3 CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE		
B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA		
<p>Requisitos:</p> <p>•Administrador</p> <p>- Profesional o técnico titulado en administración de empresas, negocio internacionales, economía y finanzas, marketing, ingeniería industrial, contabilidad, ingeniería comercial o ingeniería en industrias alimentarias, industrias alimentarias.</p> <p>•Chef de cocina</p> <p>- Profesional o técnico titulado en cualquiera de las siguientes profesiones: Técnico de cocina, Gastrónomo, Gastronomía, , Maestro de cocina, con experiencia mínima de 6 meses en trabajo como Chef de cocina , cocinero, técnico de cocina, maestro de cocina en instituciones públicas o privadas.</p> <p>Acreditación:</p> <p>El TÍTULO TECNICO O PROFESIONAL REQUERIDO será verificado por el comité de selección 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.</p>	SI CUMPLE	SI CUMPLE



B.3.2 CAPACITACIÓN		
<p>Requisitos:</p> <p>•Administrador</p> <p>- Capacitación en atención y servicio al cliente, mínimo 80 horas lectivas, capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura mínimo 80 horas lectivas, emitido por una institución o empresa que se dedique a brindar este servicio</p> <p>•Chef de cocina</p> <p>- capacitaciones en manipulación de alimentos y/o inocuidad, buenas prácticas en el servicio de alimentación no menor a 120 horas lectivas emitido por una institución o empresa que se dedique a brindar este servicio.</p> <p>Acreditación:</p> <p>Se acreditará con copia simple de certificado y/o constancia de capacitación.</p>	SI CUMPLE	SI CUMPLE
B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE		
<p>Requisitos:</p> <p>•Administrador</p> <p>Experiencia mínima de 1 año en administración de empresas o entidades dedicadas al servicio de alimentación en instituciones públicas o privadas.</p> <p>•Chef de cocina</p> <p>Experiencia mínima de 6 meses en trabajo como Chef de cocina, cocinero, técnico de cocina, maestro de cocina en instituciones públicas o privadas.</p> <p>Acreditación:</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>	SI CUMPLE	SI CUMPLE
C. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD		
<p>ITEM N° II: FILIAL UTCUBAMBA</p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente S S/ 400 000.00 (cuatrocientos mil con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria.</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/ 36,300.00 (Treinta y Seis Mil Trecientos con 00/100 Soles)</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: atención alimentaria en colegios y/o universidades y/u Hospitales públicos o privados.</p> <p>Acreditación:</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>	SI CUMPLE	SI CUMPLE
ESTADO	CALIFICA	CALIFICA

No habiendo otro asunto que tratar el presidente da por levantada la sesión, siendo las 15:20 horas, del 04 de marzo de 2025, firmando en señal de conformidad.


Dr. Wilfredo Amaro Cáceres
Presidente titular


Lic. Yoselyn Muñoz Zabaleta
Miembro Suplente


Dr. Julio Arevalo Reátegui Miembro
Titular