



ACTA DE SESIÓN DEL COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCURSO PÚBLICO N° 01-2024-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 2024**

Siendo las 10:30 horas, a los 20 días del mes de febrero del año 2024, 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° 018-2024-UNTRM-R/DGA, de fecha 16 de enero del 2024: Mg. Wilfredo Amaro Cáceres - Presidente, Lic. Yoselyn Muñoz Zabaleta – Miembro Titular y M.Sc Carlos Raul Poemape Oyanguren -Miembro Titular; con la finalidad de instalar el comité de selección y conducir el proceso de CONCURSO PÚBLICO N°01-2024-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 2024.

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 procedimiento	Estado
1	Proveedor con RUC	10335650871	ROJAS NUÑEZ RAFAEL	2024-02-04 20:07:21.0	Válido
2	Proveedor con RUC	10404399018	AGUILAR YDIAQUEZ FLOR PATRICIA	2024-02-16 11:51:15.0	Válido
3	Proveedor con RUC	10429496794	BAUTISTA VILLANUEVA ENRIQUE	2024-02-18 09:28:21.0	Válido
4	Proveedor con RUC	10429496794	BAUTISTA VILLANUEVA ENRIQUE	2024-02-16 19:23:05.0	No válido
5	Proveedor con RUC	10429496794	BAUTISTA VILLANUEVA ENRIQUE	2024-02-16 19:20:24.0	No válido
6	Proveedor con RUC	10465185011	GARCIA CALLE FRANCISCO EDUARDO	2024-02-08 16:16:03.0	Válido
7	Proveedor con RUC	10488286817	IDROGO ABANTO LUIS	2024-01-24 07:41:15.0	Válido
8	Proveedor con RUC	20487612163	SERVICIOS GENERALES SANCHEZ VERA EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	2024-02-16 11:30:13.0	Válido
9	Proveedor con RUC	20487759938	EMPRESA DE SERVICIOS GENERALES SICAN SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	2024-01-22 15:12:18.0	Válido
10	Proveedor con RUC	20493955587	MULTISERVICIOS AGROECOLOGICOS Y MEDIO AMBIENTAL O2 E.I.R.L.	2024-02-18 11:42:58.0	Válido
11	Proveedor con RUC	20525543570	CENTRO DE ASESORIA Y CAPACITACION TECNOLOGICA EMPRESARIAL Y CONSULTORIA E.I.R.L.	2024-01-31 14:30:47.0	Válido
12	Proveedor con RUC	20600969073	VASQUEZ MULTISERVICIOS COMERCIO Y CONSTRUCCION E.I.R.L.	2024-01-21 13:21:39.0	Válido
13	Proveedor con RUC	20602382053	ENGINEERING GROUP TO WORLD REMO EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	2024-01-19 14:28:44.0	Válido
14	Proveedor con RUC	20602792332	INVERSIONES YASSURI E.I.R.L.	2024-02-08 16:17:20.0	Válido
15	Proveedor con RUC	20602896774	GRUPO ALMAXA S.A.C.	2024-01-24 07:39:10.0	Válido
16	Proveedor con RUC	20605629408	MULTISERVICIOS BUSINESS C & R SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	2024-02-04 19:08:13.0	Válido
17	Proveedor con RUC	20605714278	HUMAGU E.I.R.L	2024-01-24 07:44:10.0	Válido
18	Proveedor con RUC	20607882291	CORPORACION MIKHUY S.A.C.	2024-01-29 22:29:31.0	Válido
19	Proveedor con RUC	20608761111	SERVICIOS Y ACTIVIDADES DE CONSTRUCCION CIVIL S.A.	2024-02-11 18:11:07.0	Válido
20	Proveedor con RUC	20608951505	HOTELES Y RESTAURANTES EL BARRUNTO E.I.R.L.	2024-02-08 16:09:51.0	Válido
21	Proveedor con RUC	20609004771	AMAZON HEART S.A.C.	2024-02-03 00:34:43.0	Válido
22	Proveedor con RUC	20610139451	INVERSIONES MAFERPO E.I.R.L.	2024-01-23 10:25:43.0	Válido

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



"Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra independencia y de la Conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Nro.	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro	Hora de registro	Estado de la propuesta	Estado
1	10488286817	IDROGO ABANTO LUIS	19/02/2024	16:22:47	Enviado	Valido
2	20607882291	CONSORCIO ALTO MIKHUY	19/02/2024	23:09:53	Enviado	Valido
3	20605629408	CONSORCIO CYR	19/02/2024	20:09:48	Enviado	Valido
4	20608951505	CONSORCIO COMERCIO	19/02/2024	23:58:39	Borrador no enviado	Valido
5	10404399018	AGUILAR YDIAQUEZ FLOR PATRICIA	19/02/2024	22:42:45	Enviado	Valido

Posteriormente, se procede a realizar la admisión, evaluación y calificación de las ofertas presentadas:

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			
	IDROGO ABANTO LUIS	CONSORCIO ALTO MIKHUY	CONSORCIO CYR	AGUILAR YDIAQUEZ FLOR PATRICIA
ITEM	BAGUA	BAGUA - UTCUBAMBA	BAGUA - UTCUBAMBA	BAGUA
a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	SI	SI	SI	SI
b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.	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
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
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
g) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (Anexo N° 4)	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
i) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el Anexo N° 6.	SI	SI	SI	SI
ESTADO	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 por cada ITEM, según las ofertas admitidas, de acuerdo a los factores establecidos en las bases integradas del procedimiento de selección, obteniendo el siguiente resultado:

#### Ítem 1: FILIAL BAGUA :



"Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra independencia y de la Conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN	IDROGO ABANTO LUIS		CONSORCIO ALTO MIKHUY		CONSORCIO CYR		AGUILAR YDIAQUEZ FLOR PATRICIA	
<b>A. PRECIO</b>	<b>PUNTAJE MAXIMO: 90 PUNTOS</b>	Monto	Puntaje	Monto	Puntaje	Monto	Puntaje	Monto	Puntaje
<b>Evaluación:</b> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <b>Acreditación:</b> 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: $Pi = \frac{Om \times PMP}{Oi}$ Oi = Oferta Pi = Puntaje de la oferta a evaluar $Oj = \text{Precio } j$	344,889.60	84.78	352,387.20	82.98	355,761.12	82.19	324,896.00	90.00
<b>F. MEJORAS A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	<b>PUNTAJE MAXIMO: 10 PUNTOS</b>	Acredita	Puntaje	Acredita	Puntaje	Acredita	Puntaje	Acredita	Puntaje
<b>Evaluación:</b> <b>FILIAL BAGUA</b> <b>I CICLO ACADÉMICO 2024 – I</b> Almuerzo de confraternidad para los 71 usuarios del comedor de la UNTRM (Incluir pesos). •Entrada •Sopa •Segundo •Ensalada •Refresco •postre <b>II CICLO ACADÉMICO 2024 – II</b> Compartir navideño - Almuerzo de confraternidad para los 71 usuarios del comedor de la UNTRM (Incluir pesos). •Entrada •Segundo •Ensalada •Bebida caliente •Brindis <b>Acreditación:</b> Se acreditará únicamente mediante la presentación de DECLARACIÓN JURADA.	• Mejora N° 01: puntos 05 • Mejora N° 02: puntos 05	SI	10	SI	10	SI	10	NO	0
<b>TOTAL</b>			94.78		92.98		92.19		90.00

**Observaciones:** No se asigna puntaje por las mejoras a AGUILAR YDIAQUEZ FLOR PATRICIA, por no detallar la mejora en cada uno de los componentes así mismo no consigna el peso de las las raciones ofertadas como mejoras.

Las ofertas presentadas tienen el siguiente orden de prelación:

POSTOR	PUNTAJE	ORDEN DE PRELACIÓN
IDROGO ABANTO LUIS	94.78	1°
CONSORCIO ALTO MIKHUY	92.98	2°
CONSORCIO CYR	92.19	3°
AGUILAR YDIAQUEZ FLOR PATRICIA	90.00	4°

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



"Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra independencia y de la Conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

REQUISITO DE CALIFICACIÓN - BAGUA	POSTOR	
	IDROGO ABANTO LUIS	CONSORCIO ALTO MIKHUY
<b>A. CAPACIDAD LEGAL</b>		
<b>HABILITACIÓN</b>		
<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>B. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL</b>		
<b>B.1 CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b>		
<b>B.1.1 EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO</b>		
<u>Requisitos:</u> * 1 balanza gramera digital de máximo 2 kg por cada filial. * 1 balanza digital de hasta 100 kg por cada filial. * 6 contenedores con tapa para los residuos sólidos con sistema a pedal de 50 L, 02 color verde, 02 color negro y 02 color marrón, filial Bagua. * 2 desratizadores ultrasónicos, uno por cada filial. * Para la Filial Bagua 7 mesas de 4 personas cada una. * 1 cocina industrial o semi industrial por cada filial. * 1 reloj marcador de huella digital por cada filial. <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	NO CUMPLE ( NO ACREDITA LA PROPIEDAD, COMPROMISO DE COMPRA VENTA O ALQUILER DE LAS 7 MESAS SOLICITADAS COMO EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO)
<b>B.2 INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA</b>		
<u>Requisitos:</u> El contratista tendrá que tener un local de material noble, para brindar el servicio de alimentación en cada una de las filiales (Bagua y Bagua Grande), con mínimo 3 áreas, cocina, almacén y patio de comidas, además de contar con servicios higiénicos los cuales no deben estar en conexión directa con las áreas de cocina y almacén. 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. Aforo * 71 estudiantes en la Filial Bagua (ciudad de Bagua) * 29 estudiantes en la Filial Utcubamba (Bagua Grande) <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.	SI CUMPLE	SI CUMPLE
<b>B.3 CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b>		
<b>B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA</b>		
<u>Requisitos:</u> <u>Administrador</u> Profesional o técnico titulado en administración de empresas, negocios internacionales, economía y finanzas, marketing, ingeniería industrial, contabilidad, ingeniería comercial o ingeniería en industrias alimentarias. <u>Chef de cocina</u> Profesional o técnico titulado que acredite su condición de chef <u>Acreditación:</u> 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: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <a href="https://titulos.institutos.minedu.gob.pe/">https://titulos.institutos.minedu.gob.pe/</a> , según corresponda.	SI CUMPLE	SI CUMPLE
<b>B.3.2 CAPACITACIÓN</b>		
<u>Requisitos:</u> <u>Administrador</u> Capacitación en atención y servicio al cliente, mínimo 80 horas lectivas, emitido por una institución o empresa que se dedique a brindar este servicio. <u>Chef de cocina</u> Contar con 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. <u>Acreditación:</u> Se acreditará con copia simple de constancias, certificados y/o diploma.	SI CUMPLE	SI CUMPLE
<b>B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b>		
<u>Requisitos:</u> <u>Administrador</u> Experiencia mínima de 1 año en administración de empresas o entidades dedicadas al servicio de alimentación en instituciones públicas o privadas. <u>Chef de cocina</u> Experiencia mínima de 6 meses en trabajo como Chef de cocina en alimentación en colegios, hospitales, penales, universidades, comedores populares, instituciones públicas o privadas. <u>Acreditación:</u> 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 (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.	SI CUMPLE	NO CUMPLE (NO ACREDITA EXPERIENCIA MINIMA DE 1 AÑO SOLICITADA PARA EL ADMINISTRADOR, NO ADJUNTA CONFORMIDAD DEL CONTRATO PRESENTADO, SEGÚN LO SOLICITADO EN LAS BASES)
<b>C. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>		
* El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/1 300 000.00 (un millón trescientos mil y 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria. Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicio de atención alimentaria en colegios, hospitales, penales, universidades, comedores populares, instituciones públicas o privadas	SI CUMPLE	SI CUMPLE
<b>ESTADO</b>	<b>CALIFICA</b>	<b>NO CALIFICA</b>

**Ítem 2 : FILIAL UTCUBAMBA :**





"Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra independencia y de la Conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN	CONSORCIO ALTO MIKHUY		CONSORCIO CYR	
		Monto	Puntaje	Monto	Puntaje
<b>A. PRECIO</b> <b>Evaluación:</b> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <b>Acreditación:</b> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).	<b>PUNTAJE MAXIMO: 90 PUNTOS</b> 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: $Pi = \frac{Om \times PMP}{Oi}$ i = Oferta Pi = Puntaje de la oferta a evaluar Oi = Precio i Om = Precio de la oferta más baja	143,932.80	90.00	145,464.00	89.05
<b>F. MEJORAS A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	<b>PUNTAJE MAXIMO: 10 PUNTOS</b>	Acredita	Puntaje	Acredita	Puntaje
<b>Evaluación:</b> <b>FILIAL BAGUA</b> <b>I. CICLO ACADÉMICO 2024 – I</b> Almuerzo de confraternidad para los 71 usuarios del comedor de la UNTRM (incluir pesos). •Entrada •Sopa •Segundo •Ensalada •Refresco •postre <b>II. CICLO ACADÉMICO 2024 – II</b> Compartir navideño - Almuerzo de confraternidad para los 71 usuarios del comedor de la UNTRM (incluir pesos). •Entrada •Segundo •Ensalada •Bebida caliente •Brindis <b>Acreditación:</b> Se acreditará únicamente mediante la presentación de DECLARACIÓN JURADA.	<b>Mejora N° 01:</b>  <b>05 puntos</b>  <b>Mejora N° 02:</b>  <b>05 puntos</b>	SI	10	SI	10
<b>TOTAL</b>			100.00		99.05

Las ofertas presentadas tienen el siguiente orden de prelación:

POSTOR	PUNTAJE	ORDEN DE PRELACIÓN
CONSORCIO ALTO MIKHUY	100.00	1°
CONSORCIO CYR	99.05	2°

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



"Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra independencia y de la Conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

REQUISITO DE CALIFICACIÓN - UTCUBAMBA	POSTOR	
	CONSORCIO ALTO MIKHUY	CONSORCIO CYR
<b>A. CAPACIDAD LEGAL</b>		
<b>HABILITACIÓN</b>		
<b>Requisitos:</b> Debe tener LICENCIA MUNICIPAL, que autorice el funcionamiento para la actividad a desarrollar		
<b>Acreditación:</b> Presentar copia simple de la licencia municipal	SI CUMPLE	SI CUMPLE
<b>B. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL</b>		
<b>B.1 CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b>		
<b>B.1.1 EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO</b>		
<b>Requisitos:</b> • 1 balanza gramera digital de máximo 2 kg por cada filial. • 1 balanza digital de hasta 100 kg por cada filial. • 6 contenedores con tapa para los residuos sólidos con sistema a pedal de 50 L, 02 color verde, 02 color negro y 02 color marrón, filial utcubamba. • 2 desratizadores ultrasónicos, uno por cada filial. • Para la filial Utcubamba (Bagua Grande) 5 mesas de 4 personas cada una.* 1 cocina industrial o semi industrial por cada filial • 1 reloj marcador de huella digital por cada filial.	NO CUMPLE ( NO ACREDITA LA PROPIEDAD, COMPROMISO DE COMPRA VENTA O ALQUILER DE LAS 5 MESAS SOLICITADAS COMO EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO)	SI CUMPLE
<b>Acreditación:</b> 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.		
<b>B.2 INFRAESTRUCTURA ESTRATÉGICA</b>		
<b>Requisitos:</b> El contratista tendrá que tener un local de material noble, para brindar el servicio de alimentación en cada una de las filiales (Bagua y Bagua Grande), con mínimo 3 áreas, cocina, almacén y patio de comidas, además de contar con servicios higiénicos los cuales no deben estar en conexión directa con las áreas de cocina y almacén. 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. Aforo • 71 estudiantes en la Filial Bagua (ciudad de Bagua) • 29 estudiantes en la Filial Utcubamba (Bagua Grande)	SI CUMPLE	SI CUMPLE
<b>Acreditación:</b> 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.		
<b>B.3 CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b>		
<b>B.3.1 FORMACIÓN ACADÉMICA</b>		
<b>Requisitos:</b> • <b>Administrador</b> Profesional o técnico titulado en administración de empresas, negocios internacionales, economía y finanzas, marketing, ingeniería industrial, contabilidad, ingeniería comercial o ingeniería en industrias alimentarias. • <b>Chef de cocina</b> Profesional o técnico titulado que acredite su condición de chef	SI CUMPLE	SI CUMPLE
<b>Acreditación:</b> 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: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <a href="https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/">https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/</a> , según corresponda.		
<b>B.3.2 CAPACITACIÓN</b>		
<b>Requisitos:</b> • <b>Administrador</b> Capacitación en atención y servicio al cliente, mínimo 80 horas lectivas, emitido por una institución o empresa que se dedique a brindar este servicio. • <b>Chef de cocina</b> Contar con 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.	SI CUMPLE	SI CUMPLE
<b>Acreditación:</b> Se acreditará con copia simple de constancias, certificados y/o diploma.		
<b>B.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b>		
<b>Requisitos:</b> • <b>Administrador</b> Experiencia mínima de 1 año en administración de empresas o entidades dedicadas al servicio de alimentación en instituciones públicas o privadas. • <b>Chef de cocina</b> Experiencia mínima de 6 meses en trabajo como Chef de cocina en alimentación en colegios, hospitales, penales, universidades, comedores populares, instituciones públicas o privadas.	NO CUMPLE (NO ACREDITA EXPERIENCIA MINIMA DE 1 AÑO SOLICITADA PARA EL ADMINISTRADOR, NO ADJUNTA CONFORMIDAD DEL CONTRATO PRESENTADO, SEGÚN LO SOLICITADO EN LAS BASES)	SI CUMPLE
<b>Acreditación:</b> 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.		
<b>C. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>		
* El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/1 300 000.00 (un millón trescientos mil y 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria. Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicio de atención alimentaria en colegios, hospitales, penales, universidades, comedores populares, instituciones públicas o privadas	SI CUMPLE	SI CUMPLE
<b>ESTADO</b>	NO CALIFICA	CALIFICA

No habiendo otro asunto que tratar el presidente da por levantada la sesión, siendo las 18:00 horas, del mismo día, firmando en señal de conformidad.

Mg. Wilfredo Amaro Cáceres  
Presidente titular

Lic. Yoselyn Muñoz Zabaleta  
Miembro Titular

M.Sc Carlos Raúl Poemape Oyanguren  
Miembro Titular