

ACTA OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2025-MINEDU/UE026 “SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS ALUMNOS DE SEIS (06) COLEGIOS DE ALTO RENDIMIENTO”

Siendo el día 07 de marzo de 2025, se da a conocer el otorgamiento la Buena Pro para la **Contratación Directa N° 002-2025-MINEDU/UE026 – SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS ALUMNOS DE SEIS (06) COLEGIOS DE ALTO RENDIMIENTO.**

Solicitud de invitación:

Mediante correo electrónico de fecha 07 de marzo de 2025, se realizó la invitación según el siguiente detalle:

Cuadro N° 01

Concepto	Ítem	Proveedor Invitado	Fecha de invitación
SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS ALUMNOS DE SEIS (06) COLEGIOS DE ALTO RENDIMIENTO	01: Arequipa	Consorcio EL MISTI (Quinta Peña Bar Restaurant Turístico El Gran Combo Sociedad Comercial de Responsabilidad Limitada - Curro Curro Marleny)	06/03/2025
	02: Ayacucho	Consorcio ALINOR (Ganadería Bravo's E.I.R.L. - Ingenieros Alimentarios & Asociados Servicios Generales S.A.C.)	06/03/2025
	03: Cajamarca	Ingenieros Alimentarios & Asociados Servicios Generales S.A.C.	06/03/2025
	04: Cusco	Consorcio LEDCAL (Ledcal E.I.R.L. - Bienes y Servicios RIOR E.I.R.L.)	06/03/2025
	05: La Libertad	Consorcio LEDCAL (Ledcal E.I.R.L. - Bienes y Servicios RIOR E.I.R.L.)	06/03/2025
	06: Moquegua	Consorcio EL MISTI (Quinta Peña Bar Restaurant Turístico El Gran Combo Sociedad Comercial de Responsabilidad Limitada - Curro Curro Marleny)	06/03/2025

Presentación de oferta:

La presentación de oferta se efectuó el 07 de marzo de 2025¹, conforme a lo manifestado por los postores del Cuadro N° 01, por lo que se informa lo siguiente.

I. Revisión de documentos correspondiente a la admisibilidad de la oferta:

Se ha verificado que las ofertas remitidas por los proveedores invitados detallados en el Cuadro N° 01, **cumplen** con la documentación requerida en el numeral 2.2.1.1 de las bases:

ITEM 01						
Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta	Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento (Anexo N° 2)	Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia (Anexo N° 3)	Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (Anexo N° 4)	El precio de la oferta en SOLES (Anexo N° 6)	Resultado
CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	S/ 1,751,400.00	ADMITIDA

Asimismo, adjunta la promesa de consorcio con firmas legalizadas en el Anexo 05.

¹ Mediante correos electrónicos de fecha 07 de marzo de 2025, los postores invitados detallados en el Cuadro N° 01, presentaron sus ofertas por correo electrónico de acuerdo a su manifestación.

ITEM 02						
Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta	Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento (Anexo N° 2)	Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia (Anexo N° 3)	Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (Anexo N° 4)	El precio de la oferta en SOLES (Anexo N° 6)	Resultado
CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	S/ 1,395,282.03	ADMITIDA

Asimismo, adjunta la promesa de consorcio con firmas legalizadas en el Anexo 05.

ITEM 03						
Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta	Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento (Anexo N° 2)	Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia (Anexo N° 3)	Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (Anexo N° 4)	El precio de la oferta en SOLES (Anexo N° 6)	Resultado
CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	S/ 1,652,153.97	ADMITIDA

ITEM 04						
Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta	Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento (Anexo N° 2)	Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia (Anexo N° 3)	Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (Anexo N° 4)	El precio de la oferta en SOLES (Anexo N° 6)	Resultado
CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	S/ 1,496,932.24	ADMITIDA

Asimismo, adjunta la promesa de consorcio con firmas legalizadas en el Anexo 05.

ITEM 05						
Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta	Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento (Anexo N° 2)	Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia (Anexo N° 3)	Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (Anexo N° 4)	El precio de la oferta en SOLES (Anexo N° 6)	Resultado
CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	S/ 1,543,753.71	ADMITIDA

Asimismo, adjunta la promesa de consorcio con firmas legalizadas en el Anexo 05.

ITEM 06						
Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta	Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento (Anexo N° 2)	Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia (Anexo N° 3)	Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (Anexo N° 4)	El precio de la oferta en SOLES (Anexo N° 6)	Resultado
CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	S/ 1,634,639.97	ADMITIDA

Asimismo, adjunta la promesa de consorcio con firmas legalizadas en el Anexo 05.

Respecto la revisión de las fichas técnicas de los equipos propuestos, se solicitó mediante correo electrónico a la DEBEDSAR, apoyo con la revisión y validación.

En respuesta la DEBEDSAR, remitió por correo lo siguiente:



Estimado José,

De acuerdo a la revisión de las fichas de las ofertas presentadas por los postores a la CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2025-MINEDU/UE026 - "SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS ALUMNOS DE SEIS (06) COLEGIOS DE ALTO RENDIMIENTO", podemos indicar lo siguiente:

ÍTEM	PROVEEDOR INVITADO	FICHA
01: Arequipa	Consortio EL MISTI (Quinta Peña Bar Restaurant Turístico El Gran Combo Sociedad Comercial de Responsabilidad Limitada - Curro Curro Marleny)	Cumple con lo requerido en el TDR
02: Ayacucho	Consortio ALINOR (Ganadería Bravo's E.I.R.L. - Ingenieros Alimentarios & Asociados Servicios Generales S.A.C.)	Cumple con lo requerido en el TDR
03: Cajamarca	Ingenieros Alimentarios & Asociados Servicios Generales S.A.C.	Cumple con lo requerido en el TDR
04: Cusco	Consortio LEDCAL (Ledcal E.I.R.L. - Bienes y Servicios RIOR E.I.R.L.)	Cumple con lo requerido en el TDR
05: La Libertad	Consortio LEDCAL (Ledcal E.I.R.L. - Bienes y Servicios RIOR E.I.R.L.)	Cumple con lo requerido en el TDR
06: Moquegua	Consortio EL MISTI (Quinta Peña Bar Restaurant Turístico El Gran Combo Sociedad Comercial de Responsabilidad Limitada - Curro Curro Marleny)	Cumple con lo requerido en el TDR

En consecuencia, esta dirección valida las fichas presentadas por los postores descritos en el cuadro precedente.

Atentamente,

Walter Santos Galdos Morales

Por lo tanto, se dan por validas las fichas presentadas por los postores.

II. Revisión de documentos correspondiente a los requisitos de calificación de la oferta:

ÍTEM 01 Y 06

Se ha verificado que la oferta remitida por el proveedor invitado **Consortio EL MISTI** cumple con la documentación requerida en el numeral 2.2.1.2 de las bases:

REQUISITOS	CONSORCIO EL MISTI
A. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL	
A.1 EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO	CUMPLE

REQUISITOS	CONSORCIO EL MISTI										
<p><u>Requisitos:</u></p> <table border="1" data-bbox="331 275 715 477"> <tr> <td>REFRIGERADOR</td><td>2</td></tr> <tr> <td>PROC. ALIMENTOS</td><td>3</td></tr> <tr> <td>CONGELADORA</td><td>2</td></tr> <tr> <td>TAVOLA</td><td>1</td></tr> <tr> <td>CAMPANA Y/O EXTRACTORES DE AIRE</td><td>1</td></tr> </table> <p><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.</p> <p><u>Importante</u> <i>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.</i></p>	REFRIGERADOR	2	PROC. ALIMENTOS	3	CONGELADORA	2	TAVOLA	1	CAMPANA Y/O EXTRACTORES DE AIRE	1	
REFRIGERADOR	2										
PROC. ALIMENTOS	3										
CONGELADORA	2										
TAVOLA	1										
CAMPANA Y/O EXTRACTORES DE AIRE	1										
A.2. CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE											
A.2.1 FORMACIÓN ACADÉMICA											
<p><u>Requisitos:</u></p> <p>a. <u>2 Profesionales Nutricionistas nivel universitario por cada ítem</u> Titulados en:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nutrición humana, o ✓ Nutrición y Dietética, o ✓ Bromatología, o ✓ Nutrición <p>b. <u>1 Administrador del Servicio nivel universitario por cada ítem</u> Profesional Titulado o Bachiller en:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Administración, o ✓ Ingeniería Alimentaria, o ✓ Contador, o ✓ Economista, o ✓ Ingeniería de Industrias Alimentarias, o ✓ Ingeniería Industrial, o ✓ Hotelería y Turismo, o ✓ Administración y Negocios Internacionales. ✓ Administración de empresas ✓ Administración y marketing <p><u>Acreditación:</u> El título profesional o bachiller, 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 : http://www.titulosinstitutos.pe/, según corresponda. En caso no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>	CUMPLE										
A.2.2 CAPACITACIÓN											

REQUISITOS	CONSORCIO EL MISTI
<p><u>Requisitos: POR CADA ITEM</u></p> <p>a. 2 Profesionales Nutricionistas con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas, con una antigüedad no mayor de 5 años, en cualquiera de los siguientes temas o en la sumatoria de estos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación de alimentos y/o buenas prácticas de etiquetado de alimentos y/o HACCP (En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas), o ✓ Contaminación de Alimentos, o ✓ Nutrición y Vida Saludable <p>b. 1 Administrador del Servicio con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas, con una antigüedad no mayor de 5 años, en cualquiera de los siguientes temas o en la sumatoria de estos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación de alimentos y/o buenas prácticas de etiquetado de alimentos y/o HACCP (En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas), o ✓ Contaminación de Alimentos. <p>El cómputo de las horas requeridas (40 horas lectivas) como mínimo puede ser según el tema que se seleccione y/o la sumatoria de las horas lectivas según los temas requeridos.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará con copia simple de certificados, constancias u otros documentos según corresponda. Las capacitaciones deberán ser dictadas por entidades públicas y/o privadas especializadas acreditadas ante INACAL.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p> <p>Considerando que el personal estará a tiempo completo del servicio, por lo que en su oferta en la etapa de proceso de selección no podrá ser propuesto para más de una sede¹⁷.</p> </div>	<p>CUMPLE</p>
A.3 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE	

REQUISITOS	CONSORCIO EL MISTI
<p><u>Requisito:</u></p> <p>a. <u>2 Profesionales Nutricionista por cada ítem</u></p> <p>Experiencia mínima de un (01) año como nutricionista en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria.</p> <p>b. <u>1 Administrador del Servicio por cada ítem</u></p> <p>Experiencia mínima de dos (02) años como supervisor y/o administrador en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria.</p> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p>Serán considerados como servicios similares para el presente proceso los siguientes servicios: Servicios de alimentación colectiva en hospitales y/o clínicas y/o centros educativos y/o aldeas y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y/o policiales y/o universidades.</p> <p><u>Acreditación:</u></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> <p><u>Importante</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento. En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo. Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas. Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases. Considerando que el personal estará a tiempo completo del servicio, por lo que en su oferta en la etapa de proceso de selección no podrá ser propuesto para más de una sede¹⁶. 	CUMPLE
B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	
<p><u>Requisito:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 16'000,000.00 (DIECISEIS MILLONES CON 00/100 SOLES), para los ítem N.º 1, 3, 5 y 6 y para los ítem 2 y 4 debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 14'700,000.00 (CATORCE MILLONES SETECIENTOS MIL CON 00/100 SOLES), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Serán considerados como servicios similares para el presente proceso los siguientes servicios: Servicios de alimentación colectiva en hospitales y/o clínicas y/o centros educativos y/o aldeas y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y/o policiales y/o universidades.</p> <p><u>Acreditación:</u></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>	CUMPLE
RESULTADO	CALIFICADA

ÍTEM 02

Se ha verificado que la oferta remitida por el proveedor invitado **Consortio Alinor cumple** con la documentación requerida en el numeral 2.2.1.2 de las bases:

REQUISITOS	CONSORCIO ALINOR												
C. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL													
A.1 EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO													
<p><u>Requisitos:</u></p> <table><tr><td></td><td></td></tr><tr><td>REFRIGERADOR</td><td>2</td></tr><tr><td>PROC. ALIMENTOS</td><td>3</td></tr><tr><td>CONGELADORA</td><td>2</td></tr><tr><td>TAVOLA</td><td>1</td></tr><tr><td>CAMPANA Y/O EXTRACTORES DE AIRE</td><td>1</td></tr></table> <p><u>Acreditación:</u></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> <p><u>Importante</u></p> <p><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.</u></p>			REFRIGERADOR	2	PROC. ALIMENTOS	3	CONGELADORA	2	TAVOLA	1	CAMPANA Y/O EXTRACTORES DE AIRE	1	CUMPLE
REFRIGERADOR	2												
PROC. ALIMENTOS	3												
CONGELADORA	2												
TAVOLA	1												
CAMPANA Y/O EXTRACTORES DE AIRE	1												
A.2. CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE													
A.2.1 FORMACIÓN ACADÉMICA													

REQUISITOS	CONSORCIO ALINOR
<p><u>Requisitos:</u></p> <p>a. <u>2 Profesionales Nutricionistas nivel universitario por cada ítem</u> Titulados en:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nutrición humana, o ✓ Nutrición y Dietética, o ✓ Bromatología, o ✓ Nutrición <p>b. <u>1 Administrador del Servicio nivel universitario por cada ítem</u> Profesional Titulado o Bachiller en:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Administración, o ✓ Ingeniería Alimentaria, o ✓ Contador, o ✓ Economista, o ✓ Ingeniería de Industrias Alimentarias, o ✓ Ingeniería Industrial, o ✓ Hotelería y Turismo, o ✓ Administración y Negocios Internacionales. ✓ Administración de empresas ✓ Administración y marketing <p><u>Acreditación:</u> El título profesional o bachiller, 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 : http://www.titulosinstitutos.pe/, según corresponda. En caso no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>	CUMPLE
A.2.2 CAPACITACIÓN	
<p><u>Requisitos: POR CADA ÍTEM</u></p> <p>a. <u>2 Profesionales Nutricionistas con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas, con una antigüedad no mayor de 5 años, en cualquiera de los siguientes temas o en la sumatoria de estos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación de alimentos y/o buenas prácticas de etiquetado de alimentos y/o HACCP (En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas), o ✓ Contaminación de Alimentos, o ✓ Nutrición y Vida Saludable <p>b. <u>1 Administrador del Servicio con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas, con una antigüedad no mayor de 5 años, en cualquiera de los siguientes temas o en la sumatoria de estos:</u></p> <p>:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación de alimentos y/o buenas prácticas de etiquetado de alimentos y/o HACCP (En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas), o ✓ Contaminación de Alimentos. <p>El cómputo de las horas requeridas (40 horas lectivas) como mínimo puede ser según el tema que se seleccione y/o la sumatoria de las horas lectivas según los temas requeridos.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará con copia simple de certificados, constancias u otros documentos según corresponda. Las capacitaciones deberán ser dictadas por entidades públicas y/o privadas especializadas acreditadas ante INACAL.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p> <p>Considerando que el personal estará a tiempo completo del servicio, por lo que en su oferta en la etapa de proceso de selección no podrá ser propuesto para más de una sede¹⁷.</p> </div>	CUMPLE
A.3 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE	

REQUISITOS	CONSORCIO ALINOR
<p><u>Requisito:</u></p> <p>a. <u>2 Profesionales Nutricionista por cada ítem</u></p> <p>Experiencia mínima de un (01) año como nutricionista en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria.</p> <p>b. <u>1 Administrador del Servicio por cada ítem</u></p> <p>Experiencia mínima de dos (02) años como supervisor y/o administrador en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria.</p> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p>Serán considerados como servicios similares para el presente proceso los siguientes servicios: Servicios de alimentación colectiva en hospitales y/o clínicas y/o centros educativos y/o aldeas y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y/o policiales y/o universidades.</p> <p><u>Acreditación:</u></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> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento. • En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo. • Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas. • Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases. • Considerando que el personal estará a tiempo completo del servicio, por lo que en su oferta en la etapa de proceso de selección no podrá ser propuesto para más de una sede¹⁶. 	CUMPLE
D. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	
<p><u>Requisito:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 16'000,000.00 (DIECISEIS MILLONES CON 00/100 SOLES), para los ítem N.º 1, 3, 5 y 6 y para los ítem 2 y 4 debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 14'700,000.00 (CATORCE MILLONES SETECIENTOS MIL CON 00/100 SOLES), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Serán considerados como servicios similares para el presente proceso los siguientes servicios: Servicios de alimentación colectiva en hospitales y/o clínicas y/o centros educativos y/o aldeas y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y/o policiales y/o universidades.</p> <p><u>Acreditación:</u></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>	CUMPLE
RESULTADO	CALIFICADA

ÍTEM 03

Se ha verificado que la oferta remitida por el proveedor invitado **Ingenieros Alimentarios & Asociados Servicios Generales S.A.C. cumple** con la documentación requerida en el numeral 2.2.1.2 de las bases:

REQUISITOS		INGENIEROS ALIMENTARIOS & ASOCIADOS SERVICIOS GENERALES S.A.C.											
E. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL													
A.1 EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO		CUMPLE											
<p><u>Requisitos:</u></p> <table><tr><td></td><td></td></tr><tr><td>REFRIGERADOR</td><td>2</td></tr><tr><td>PROC. ALIMENTOS</td><td>3</td></tr><tr><td>CONGELADORA</td><td>2</td></tr><tr><td>TAVOLA</td><td>1</td></tr><tr><td>CAMPANA Y/O EXTRACTORES DE AIRE</td><td>1</td></tr></table> <p><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.</p> <p><u>Importante</u> <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.</u></p>					REFRIGERADOR	2	PROC. ALIMENTOS	3	CONGELADORA	2	TAVOLA	1	CAMPANA Y/O EXTRACTORES DE AIRE
REFRIGERADOR	2												
PROC. ALIMENTOS	3												
CONGELADORA	2												
TAVOLA	1												
CAMPANA Y/O EXTRACTORES DE AIRE	1												
A.2. CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE													
A.2.1 FORMACIÓN ACADÉMICA													

REQUISITOS	INGENIEROS ALIMENTARIOS & ASOCIADOS SERVICIOS GENERALES S.A.C.
<p><u>Requisitos:</u></p> <p>a. <u>2 Profesionales Nutricionistas nivel universitario por cada ítem</u> Titulados en: ✓ Nutrición humana, o ✓ Nutrición y Dietética, o ✓ Bromatología, o ✓ Nutrición</p> <p>b. <u>1 Administrador del Servicio nivel universitario por cada ítem</u> Profesional Titulado o Bachiller en: ✓ Administración, o ✓ Ingeniería Alimentaria, o ✓ Contador, o ✓ Economista, o ✓ Ingeniería de Industrias Alimentarias, o ✓ Ingeniería Industrial, o ✓ Hotelería y Turismo, o ✓ Administración y Negocios Internacionales. ✓ Administración de empresas ✓ Administración y marketing</p> <p><u>Acreditación:</u> El título profesional o bachiller, 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 : http://www.titulosinstitutos.pe/, según corresponda. En caso no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>	CUMPLE
A.2.2 CAPACITACIÓN	
<p><u>Requisitos: POR CADA ÍTEM</u></p> <p>a. <u>2 Profesionales Nutricionistas con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas, con una antigüedad no mayor de 5 años, en cualquiera de los siguientes temas o en la sumatoria de estos:</u> ✓ Buenas prácticas de manipulación de alimentos y/o buenas prácticas de etiquetado de alimentos y/o HACCP (En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas), o ✓ Contaminación de Alimentos, o ✓ Nutrición y Vida Saludable</p> <p>b. <u>1 Administrador del Servicio con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas, con una antigüedad no mayor de 5 años, en cualquiera de los siguientes temas o en la sumatoria de estos:</u> :</p> <p>✓ Buenas prácticas de manipulación de alimentos y/o buenas prácticas de etiquetado de alimentos y/o HACCP (En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas), o ✓ Contaminación de Alimentos.</p> <p>El cómputo de las horas requeridas (40 horas lectivas) como mínimo puede ser según el tema que se seleccione y/o la sumatoria de las horas lectivas según los temas requeridos.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará con copia simple de certificados, constancias u otros documentos según corresponda. Las capacitaciones deberán ser dictadas por entidades públicas y/o privadas especializadas acreditadas ante INACAL.</p> <div data-bbox="347 1856 1048 2018"> <p>Importante</p> <p>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia. Considerando que el personal estará a tiempo completo del servicio, por lo que en su oferta en la etapa de proceso de selección no podrá ser propuesto para más de una sede¹⁷.</p> </div>	CUMPLE

REQUISITOS	INGENIEROS ALIMENTARIOS & ASOCIADOS SERVICIOS GENERALES S.A.C.
A.3 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE	
<p><u>Requisito:</u></p> <p>a. <u>2 Profesionales Nutricionista por cada ítem</u></p> <p>Experiencia mínima de un (01) año como nutricionista en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria.</p> <p>b. <u>1 Administrador del Servicio por cada ítem</u></p> <p>Experiencia mínima de dos (02) años como supervisor y/o administrador en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria.</p> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p>Serán considerados como servicios similares para el presente proceso los siguientes servicios: Servicios de alimentación colectiva en hospitales y/o clínicas y/o centros educativos y/o aldeas y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y/o policiales y/o universidades.</p> <p><u>Acreditación:</u></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> <p><u>Importante</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento. En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo. Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas. Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases. Considerando que el personal estará a tiempo completo del servicio, por lo que en su oferta en la etapa de proceso de selección no podrá ser propuesto para más de una sede¹⁸. 	CUMPLE
F. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	
<p><u>Requisito:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 16'000,000.00 (DIECISEIS MILLONES CON 00/100 SOLES), para los ítem N.º 1, 3, 5 y 6 y para los ítem 2 y 4 debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 14'700,000.00 (CATORCE MILLONES SETECIENTOS MIL CON 00/100 SOLES), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Serán considerados como servicios similares para el presente proceso los siguientes servicios: Servicios de alimentación colectiva en hospitales y/o clínicas y/o centros educativos y/o aldeas y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y/o policiales y/o universidades.</p> <p><u>Acreditación:</u></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</p>	CUMPLE

REQUISITOS	INGENIEROS ALIMENTARIOS & ASOCIADOS SERVICIOS GENERALES S.A.C.
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. (...)	
RESULTADO	CALIFICADA

ÍTEM 04 Y 05

Se ha verificado que la oferta remitida por el proveedor invitado **Consortio Ledcal cumple** con la documentación requerida en el numeral 2.2.1.2 de las bases:

REQUISITOS		CONSORCIO LEDCAL									
G. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL											
A.1 EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO		CUMPLE									
<p>Requisitos:</p> <table><tr><td>REFRIGERADOR</td><td>2</td></tr><tr><td>PROC. ALIMENTOS</td><td>3</td></tr><tr><td>CONGELADORA</td><td>2</td></tr><tr><td>TAVOLA</td><td>1</td></tr><tr><td>CAMPANA Y/O EXTRACTORES DE AIRE</td><td>1</td></tr></table> <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> <p><u>Importante</u></p> <p><i>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.</i></p>			REFRIGERADOR	2	PROC. ALIMENTOS	3	CONGELADORA	2	TAVOLA	1	CAMPANA Y/O EXTRACTORES DE AIRE
REFRIGERADOR	2										
PROC. ALIMENTOS	3										
CONGELADORA	2										
TAVOLA	1										
CAMPANA Y/O EXTRACTORES DE AIRE	1										
A.2. CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE											
A.2.1 FORMACIÓN ACADÉMICA											

REQUISITOS	CONSORCIO LEDCAL
<p><u>Requisitos:</u></p> <p>a. <u>2 Profesionales Nutricionistas nivel universitario por cada ítem</u> Titulados en:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nutrición humana, o ✓ Nutrición y Dietética, o ✓ Bromatología, o ✓ Nutrición <p>b. <u>1 Administrador del Servicio nivel universitario por cada ítem</u> Profesional Titulado o Bachiller en:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Administración, o ✓ Ingeniería Alimentaria, o ✓ Contador, o ✓ Economista, o ✓ Ingeniería de Industrias Alimentarias, o ✓ Ingeniería Industrial, o ✓ Hotelería y Turismo, o ✓ Administración y Negocios Internacionales. ✓ Administración de empresas ✓ Administración y marketing <p><u>Acreditación:</u> El título profesional o bachiller, 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 : http://www.titulosinstitutos.pe/, según corresponda. En caso no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>	CUMPLE
A.2.2 CAPACITACIÓN	
<p><u>Requisitos: POR CADA ÍTEM</u></p> <p>a. <u>2 Profesionales Nutricionistas con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas, con una antigüedad no mayor de 5 años, en cualquiera de los siguientes temas o en la sumatoria de estos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación de alimentos y/o buenas prácticas de etiquetado de alimentos y/o HACCP (En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas), o ✓ Contaminación de Alimentos, o ✓ Nutrición y Vida Saludable <p>b. <u>1 Administrador del Servicio con Capacitaciones con un mínimo de cuarenta (40) horas lectivas, con una antigüedad no mayor de 5 años, en cualquiera de los siguientes temas o en la sumatoria de estos:</u></p> <p>:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Buenas prácticas de manipulación de alimentos y/o buenas prácticas de etiquetado de alimentos y/o HACCP (En este punto las horas de capacitación pueden ser acumulativas), o ✓ Contaminación de Alimentos. <p>El cómputo de las horas requeridas (40 horas lectivas) como mínimo puede ser según el tema que se seleccione y/o la sumatoria de las horas lectivas según los temas requeridos.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará con copia simple de certificados, constancias u otros documentos según corresponda. Las capacitaciones deberán ser dictadas por entidades públicas y/o privadas especializadas acreditadas ante INACAL.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p> <p>Considerando que el personal estará a tiempo completo del servicio, por lo que en su oferta en la etapa de proceso de selección no podrá ser propuesto para más de una sede¹⁷.</p> </div>	CUMPLE
A.3 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE	

REQUISITOS	CONSORCIO LEDCAL
<p><u>Requisito:</u></p> <p>a. <u>2 Profesionales Nutricionista por cada ítem</u></p> <p>Experiencia mínima de un (01) año como nutricionista en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria.</p> <p>b. <u>1 Administrador del Servicio por cada ítem</u></p> <p>Experiencia mínima de dos (02) años como supervisor y/o administrador en servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria.</p> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p>Serán considerados como servicios similares para el presente proceso los siguientes servicios: Servicios de alimentación colectiva en hospitales y/o clínicas y/o centros educativos y/o aldeas y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y/o policiales y/o universidades.</p> <p><u>Acreditación:</u></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> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento. En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo. Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas. Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases. Considerando que el personal estará a tiempo completo del servicio, por lo que en su oferta en la etapa de proceso de selección no podrá ser propuesto para más de una sede¹⁶. 	CUMPLE
H. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	
<p><u>Requisito:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 16'000,000.00 (DIECISEIS MILLONES CON 00/100 SOLES), para los ítem N.º 1, 3, 5 y 6 y para los ítem 2 y 4 debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 14'700,000.00 (CATORCE MILLONES SETECIENTOS MIL CON 00/100 SOLES), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Serán considerados como servicios similares para el presente proceso los siguientes servicios: Servicios de alimentación colectiva en hospitales y/o clínicas y/o centros educativos y/o aldeas y/o albergues y/o escuelas de formación de las fuerzas armadas y/o policiales y/o universidades.</p> <p><u>Acreditación:</u></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>	CUMPLE
RESULTADO	CALIFICADA

Otorgamiento de la Buena Pro

Visto el resultado de las ofertas que cumplen con los documentos de admisibilidad y requisitos de calificación, previa verificación de la vigencia de inscripción en el RNP de los postores adjudicados, y no habiendo mayor documento que evaluar conforme a lo consignado en las bases del procedimiento de selección, la Oficina de Logística en calidad de órgano encargado de las contrataciones (OEC) otorga la Buena Pro conforme a lo siguiente:

➤ Otorgar la Buena Pro del procedimiento de selección de acuerdo al cuadro siguiente:

ÍTEM	POSTOR ADJUDICADO	MONTO (S/)
01: Arequipa	Consorcio EL MISTI (Quinta Peña Bar Restaurant Turístico El Gran Combo Sociedad Comercial de Responsabilidad Limitada - Curro Curro Marleny)	1,751,400.00
02: Ayacucho	Consorcio ALINOR (Ganadería Bravo's E.I.R.L. - Ingenieros Alimentarios & Asociados Servicios Generales S.A.C.)	1,395,282.03
03: Cajamarca	Ingenieros Alimentarios & Asociados Servicios Generales S.A.C.	1,652,153.97
04: Cusco	Consorcio LEDCAL (Ledcal E.I.R.L. - Bienes y Servicios RIOR E.I.R.L.)	1,496,932.24
05: La Libertad	Consorcio LEDCAL (Ledcal E.I.R.L. - Bienes y Servicios RIOR E.I.R.L.)	1,543,753.71
06: Moquegua	Consorcio EL MISTI (Quinta Peña Bar Restaurant Turístico El Gran Combo Sociedad Comercial de Responsabilidad Limitada - Curro Curro Marleny)	1,634,639.97

Siendo el mismo día y no habiendo otro asunto que tratar, en la misma fecha, se dio por terminada la sesión, firmándose la presente Acta en señal de conformidad.

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

Elaborado y revisado por:

Suscrito por: