

**ACTA DE SELECCIÓN**  
**PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN NO COMPETITIVO N° 001-2025-OECE**

**SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA  
UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI – SEDE PUCALLPA Y FILIAL AGUAYTÍA  
CORRESPONDIENTE AL AÑO ACADEMICO 2025**

En la ciudad de Pucallpa, siendo las 20:01 horas, del día 11 de julio de 2025, la Dependencia Encargada de las Contrataciones (DEC), representada por el Jefe de la Unidad de Abastecimiento JOSE MANUEL AQUINO LARA; en virtud a lo estipulado en el numeral 101.2 del Artículo 101 del Reglamento de la Ley 32069, procede a revisar la oferta del postor ANTERO FLORES HOYO del Procedimiento de Selección no Competitivo N° DIRECTA-DIRECTA-1-2025-UNU/DEC-1 para la contratación del SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI – SEDE PUCALLPA Y FILIAL AGUAYTÍA CORRESPONDIENTE AL AÑO ACADEMICO 2025.

Sobre el particular, la DEC verifica que la oferta consta de la siguiente documentación de presentación obligatoria:

<b><u>DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA</u></b>		<b>CUMPLE</b>	<b>NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>A.</b>	Declaración jurada de datos del postor. <b>(Anexo N° 1).</b>	SI CUMPLE		
<b>B.</b>	Pacto de integridad <b>(Anexo N° 2)</b>	SI CUMPLE		
<b>C.</b>	<b>Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.</li><li>En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.</li><li>En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.</li></ul>	SI CUMPLE		
<b>D.</b>	Declaración jurada declarando que: (i) es responsable de la veracidad de los documentos e información de la oferta, y (ii) no se encuentra impedido para contratar con el Estado, de acuerdo con el artículo 33 de la Ley. <b>(Anexo N° 3)</b>	SI CUMPLE		
<b>E.</b>	Promesa de consorcio con firmas digitales, o en su defecto, firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común, el correo electrónico común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. <b>(Anexo N° 4)</b>			NO CORRESPONDE



F.	Documentación que acredite la desinfectación del impedimento, en caso el proveedor al registrarse como participante hubiera presentado la Declaración Jurada de Desinfectación del Impedimento ( <b>Anexo N° 5</b> ), de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento.	SI CUMPLE		
I.	Oferta Económica ( <b>Anexo N° 6</b> ). En caso el requerimiento contenga prestaciones accesorias, la oferta económica individualiza los montos correspondientes a las prestaciones principales y las prestaciones accesorias	SI CUMPLE		
CONDICIÓN		ADMITIDA		

Asimismo; se verifica el cumplimiento del REQUISITO DE CALIFICACIÓN establecido en las bases del procedimiento de selección, siendo conforme lo siguiente:

### REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
	REQUISITOS DE CALIFICACION OBLIGATORIO			
A	CAPACIDAD LEGAL			
	HABILITACIÓN			
	Principios generales de Higiene (PGH), en servicios de preparación de alimentos para comedores	CUMPLE		
B	CAPACIDAD TECNICA Y PROFESIONAL			
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATEGICO			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>02 unidades de licuadora industrial de acero inoxidable 20 litros.</li> <li>02 unidades de conservadoras industrial de 4 puertas con capacidad de 100 litros.</li> <li>03 unidades de congeladora industrial de 3 puertas con capacidad de 100 litros.</li> <li>01 unidad de autoclave industrial mínimo de 200 litros.</li> </ul>	CUMPLE		
B.2	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE			
B.2.1	FORMACION ACADEMICA			
	1. SUPERVISOR DE CALIDAD (01) – Título profesional en ingeniería: Industrial y/o Agroindustrial y/o Industrial alimentaria. Bromatólogo y Nutricionista o Biólogo Colegiado y Habilitado por una universidad pública o privada. 2. NUTRICIONISTA (01) - Título profesional de Licenciado en nutrición y/o Bromatología y Nutrición, colegiado y habilitado emitido por una universidad pública o privada. 3. MAESTROS DE COCINA (2) – Título de técnico de artes culinarias y/o cocina y/o Gastronomía y/o Chef.	CUMPLE		
B.2.1	CAPACITACIÓN			
	1. SUPERVISOR DE CALIDAD (01) – Deberá contar con diplomado en implementación y auditoría del sistema BPM, POE, POES, plan HACCP no menos 20 horas lectivas. - Diplomado en Bioseguridad laboral aplicada al COVID – 19. No menos de 20 horas lectivas. - Curso en etiquetado y rotulado de alimentos envasados mínimo 10 horas lectivas. - Curso de capacitación en temas de seguridad y salud en el trabajo mínimo 10 horas lectivas. 2. NUTRICIONISTA (01) – Deberá contar con Diplomado en Educación Alimentaria no menos de 30 horas lectivas. - Diplomado en Control de Calidad y Tecnología de alimentos no menos de 30 horas lectivas. - Diplomado en Nutrición y Dietética no menos de 30 horas lectivas. -Diplomado en implementación y auditoría del sistema BPM, POE, POES, plan HACCP no menos 20 horas lectivas. 3. MAESTROS DE COCINA (02) – Deberá contar con Curso de Higiene y Manipulación de alimentos no menos de 10 horas lectivas. - Curso de Inocuidad de alimentos no menos de 10 horas lectivas. - Curso de Seguridad y salud en el trabajo no menos de 10 horas lectivas. - Curso de principios generales de higiene no menos de 10 horas lectivas. - Curso Taller de primeros auxilios no menos de 10 horas lectivas	CUMPLE		
B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE			
	1. SUPERVISOR DE CALIDAD (01) - Mínimo de dos (02) años como supervisor de calidad y/o supervisor y/o monitor de alimentos en servicios de atención alimentaria en Universidades y/o Centros Educativos	CUMPLE		



	<p>públicos.</p> <p>2. NUTRICIONISTA (01) - Mínimo de dos (02) años como NUTRICIONISTA, en servicios de atención alimentaria en Universidades y/o Establecimientos penitenciarios y/o Establecimientos Policiales públicos.</p> <p>3. MAESTROS DE COCINA (2) - Mínimo de un (01) año como Artes Culinarias y/o Cocina y/o Gastronomía y/o Chef, en servicios de atención alimentaria en Universidades, Centros Educativos públicos y entidades públicas.</p>			
C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD			
	<p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/1'000,000.00 (Un Millón 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>Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicio de alimentación de masivo Hospitales, Centro Penitenciarios, Universidades del sector público y privado y/o en general</p>	CUMPLE		
	CONDICIÓN	CALIFICA		

En atención a lo descrito, se verifico que la oferta CUMPLE con la DOCUMENTACION OBLIGATORIA y cumple con los REQUISITOS DE CALIFICACIÓN de los TÉRMINOS DE REFERENCIA de acuerdo con las bases.

Por tanto; como consecuencia del resultado obtenido, la dependencia encargada de las contrataciones (DEC) realiza la selección del postor en base al supuesto de proveedor único establecido en el literal c) del acápite 55.1 de la ley N° 32069 y literal c) del artículo 100 del reglamento conforme al siguiente detalle:

Postor : FLORES HOYOS ANTERO  
RUC : 10737039540  
Monto adjudicado : 378,720.00 (Trescientos Setenta Y Ocho Mil Setecientos Veinte Con 00/100 Soles)



UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI

C.P.C. JOSÉ MANUEL AQUINO LARA  
JEFE DE LA UNIDAD DE ABASTECIMIENTO

C.P.C JOSE MANUEL AQUINO LARA  
DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES (DEC)