



**ACTA DE APERTURA ELECTRONICA DE OFERTA, ADMISION, EVALUACIÓN, CALIFICACION Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO DEL PROCESO DE SELECCIÓN LICITACIÓN PÚBLICA N° 008-2024-MPS-CS-1, ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DEL BIEN ALIMENTICIO "HOJUELAS DE QUINUA, CEBADA, KIWICHA, AVENA, HARINA DE AJONJOLÍ, HARINA INTEGRAL DE SOYA PRECOCIDO FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES" PARA ATENDER EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA.**

En la Ciudad de Chimbote, siendo las 09:00 horas del día 27 de marzo del 2025, se instaló el Comité de Selección, designado mediante Resolución Gerencial N°792-2024-GM-MPS, con la finalidad de iniciar la Admisión, Evaluación, Calificación y Otorgamiento de la buena pro de las ofertas presentadas de manera electrónica a través del SEACE; correspondiente al Procedimiento de selección **LICITACIÓN PÚBLICA N° 008-2024-MPS-CS-1, ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DEL BIEN ALIMENTICIO "HOJUELAS DE QUINUA, CEBADA, KIWICHA, AVENA, HARINA DE AJONJOLÍ, HARINA INTEGRAL DE SOYA PRECOCIDO FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES" PARA ATENDER EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA.** En este contexto el Comité de Selección es:

- LUZ GERARDINA VILLANUEVA ROJAS  
**Suplente Presidente**
- ADRIAN BENITO MEJIA MORALES  
**Titular Miembro 1**
- ROLANDO ROMULO RAMOS VARAS  
**Titular Miembro 2**

Acto seguido se inicia con la verificación de ofertas presentadas de forma electrónica por el SEACE, siendo los siguientes postores que presentaron su oferta:

**Presentación de ofertas/expresión de interés**

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SANTA - CHIMBOTE  
 Nomenclatura : LP-SM-8-2024-MPS-CS-1  
 Nro. de convocatoria : 1  
 Objeto de contratación : Bien  
 Descripción del objeto : ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DEL BIEN ALIMENTICIO ¿HOJUELAS DE QUINUA, CEBADA, KIWICHA, AVENA, HARINA DE AJONJOLÍ, HARINA INTEGRAL DE SOYA PRECOCIDO FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES¿ PARA ATENDER EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA.

Nro. ítem	Descripción del ítem			
RUC / Código	Nombre o Razón Social	Fecha Presentación	Hora Presentación	Forma de presentación
1	ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DEL BIEN ALIMENTICIO ¿HOJUELAS DE QUINUA, CEBADA, KIWICHA, AVENA, HARINA DE AJONJOLÍ, HARINA INTEGRAL DE SOYA PRECOCIDO FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES¿ PARA ATENDER EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVIN			
20801021842	INVERSIONES CHISAL S.R.L.	20/03/2025	08:16:15	Electronico
20479379735	ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS SAC	20/03/2025	17:51:16	Electronico
10415108171	ANTICONA PONCE AMADO PAUL	20/03/2025	23:05:00	Electronico

**1. ADMISIBILIDAD DE LA OFERTA**

Acto seguido, después de identificar las ofertas, se procede a verificar la presentación de los documentos obligatorios del Capítulo II (Documentos para la Admisibilidad de la Oferta), del postor que presenta oferta conforme a lo señalado en el numeral 81.2 del artículo 81 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

De la verificación documentaria de los documentos obligatorios, se ha efectuado la revisión realizada el cual se detalla en el siguiente cuadro:

DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA		POSTORES - PRESENTA ANEXOS (SI/NO)		
		INVERSIONES CHISAL S.R.L. POSTOR 1	ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS SAC POSTOR 2	ANTICONA PONCE AMADO PAUL POSTOR 3
a	Declaración jurada de datos del postor (ANEXO 1)	Obligatorio	SI	SI
b	Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta. En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto. 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. 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	Obligatorio	SI	SI
c	Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento (Anexo N°2)	Obligatorio	SI	SI
d	Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)	Obligatorio	SI	SI*
e	Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente), debiendo adjuntar los anexos de la vuca.	Obligatorio	SI	SI
f	Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas". (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).	Obligatorio	NO	NO
g	Cabe mencionar que en la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP debe estar inmersa la Línea de Producción de Productos Precocidos que requieren cocción y el producto Objeto de la presente convocatoria HOJUELAS DE QUINUA, CEBADA, KIWICHA, AVENA, HARINA DE AJONJOLÍ, HARINA INTEGRAL DE SOYA PRECOCIDO FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES, como también podrá acreditar estar habilitada para los insumos avena, quinua, kiwicha, cebada, ajonjolí y harina integral de soya. 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)	De corresponder	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE SANTA  
PROCESO DE SELECCIÓN LICITACIÓN PÚBLICA N° 008-2024-MPS-CS-1**

		SI S/ 988,860.10	SI S/ 1'152,372.40	SI S/ 934,356.00
h	El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el Anexo N° 6. El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.	Obligatorio	ADMITIDA	NO ADMITIDA
ESTADO DEL POSTOR				
		NO ADMITIDA	ADMITIDA	NO ADMITIDA





**POSTOR 1: INVERSIONES CHISAL S.R.L.**, de la revisión de los documentos de presentación obligatoria, referente a la **Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP**, la cual debe de estar inmersa la Línea de Producción de Productos Precocidos que requieren cocción y el producto Objeto de la presente convocatoria HOJUELAS DE QUINUA, CEBADA, KIWICHA, AVENA, HARINA DE AJONJOLÍ, HARINA INTEGRAL DE SOYA PRECOCIDO FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES, como también podrá acreditar estar habilitada para los insumos avena, quinua, kiwicha, cebada, ajonjolí y harina integral de soya.

De la revisión realizada a la Resolución Directoral N°4726-2023/DCEA/DIGESA/SA, adjuntada en su oferta se evidencia que, su representada no cuenta con validación técnica oficial del plan HACCP para el producto "Hojuelas de quinua, cebada, kiwicha, avena, harina de ajonjolí, harina integral de soya precocido fortificada con vitaminas y minerales", es más no cuenta con productos autorizados en sus líneas de producción de Cebada, Ajonjolí y Harina Integral de Soya. Por lo que, no estaría cumpliendo con lo requerido en el literal f) de los Documentos de Presentación Obligatoria.

Esto en virtud al artículo 4 de la "Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas", aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, la seguridad e inocuidad alimentaria se verifica de acuerdo a la aplicación del sistema HACCP, el cual debe aplicarse para cada línea de producción y es específico para cada alimento o bebida, conforme se puede apreciar a continuación:

**Artículo 4°.- Aplicación del Sistema HACCP.**

*La aplicación del Sistema HACCP debe sustentarse y documentarse en un "Plan HACCP", debiendo el fabricante cumplir con los requisitos previos establecidos en las disposiciones legales vigentes en materia sanitaria y de inocuidad de alimentos y bebidas, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de los Alimentos y Bebidas, además de cumplir con los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, y los Códigos de Prácticas específicos para la fabricación de cada tipo de alimento.*

**El Plan HACCP, debe aplicarse a cada línea de producción y es específico para cada alimento o bebida. Será revisado periódicamente para incorporar en cada fase los avances de la ciencia y de la tecnología alimentaria.**

*De presentarse alguna modificación en el producto final, durante el proceso o en cualquier fase de la cadena alimentaria, debe validarse la aplicación del Sistema HACCP y enmendarse el correspondiente Plan HACCP con la consiguiente notificación obligatoria de los cambios realizados a la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) del Ministerio de Salud. (Negrita agregada)*

Por lo expuesto, y considerando que el postor no cumple con acreditar lo requerido en los documentos de admisión, la oferta NO ES ADMITIDA.

**POSTOR 2: ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS SAC**, de la revisión de los documentos de presentación obligatoria se ha podido verificar que el postor ha cumplido con la presentación de los documentos para la Admisión de oferta de acuerdo a lo solicitado en las Bases Integradas, motivo por el que, el colegiado determina como **ADMITIDA** la oferta presentada.



**POSTOR 3: ANTICONA PONCE AMADO PAUL**, de la revisión de los documentos de presentación obligatoria, correspondiente al Anexo N°03, su representada no cumplió con consignar el objeto de la convocatoria, el cual es: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DEL BIEN ALIMENTICIO "HOJUELAS DE QUINUA, CEBADA, KIWICHA, AVENA, HARINA DE AJONJOLÍ, HARINA INTEGRAL DE SOYA PRECOCIDO FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES" PARA ATENDER EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA.

Ahora bien, referente a la **Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP**, la cual debe de estar inmersa la Línea de Producción de Productos Precocidos que requieren cocción y el producto Objeto de la presente convocatoria HOJUELAS DE QUINUA, CEBADA, KIWICHA, AVENA, HARINA DE AJONJOLÍ, HARINA INTEGRAL DE SOYA PRECOCIDO FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES, como también podrá acreditar estar habilitada para los insumos avena, quinua, kiwicha, cebada, ajonjolí y harina integral de soya.

De la revisión realizada a la Resolución Directoral N°3028-2024/DCEA/DIGESA/SA, adjuntada en su oferta se evidencia que, su representada no cuenta con validación técnica oficial del plan HACCP para el producto "Hojuelas de quinua, cebada, kiwicha, avena, harina de ajonjolí, harina integral de soya precocido fortificada con vitaminas y minerales", es más no cuenta con productos autorizados en sus líneas de producción de Ajonjolí y Harina Integral de Soya. Por lo que, no estaría cumpliendo con lo requerido en el literal f) de los Documentos de Presentación Obligatoria.

Esto en virtud al artículo 4 de la "Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas", aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, la seguridad e inocuidad alimentaria se verifica de acuerdo a la aplicación del sistema HACCP, el cual debe aplicarse para cada línea de producción y es específico para cada alimento o bebida, conforme se puede apreciar a continuación:

#### **Artículo 4°.- Aplicación del Sistema HACCP.**

La aplicación del Sistema HACCP debe sustentarse y documentarse en un "Plan HACCP", debiendo el fabricante cumplir con los requisitos previos establecidos en las disposiciones legales vigentes en materia sanitaria y de inocuidad de alimentos y bebidas, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de los Alimentos y Bebidas, además de cumplir con los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, y los Códigos de Prácticas específicos para la fabricación de cada tipo de alimento.

**El Plan HACCP, debe aplicarse a cada línea de producción y es específico para cada alimento o bebida.** Será revisado periódicamente para incorporar en cada fase los avances de la ciencia y de la tecnología alimentaria.

De presentarse alguna modificación en el producto final, durante el proceso o en cualquier fase de la cadena alimentaria, debe validarse la aplicación del Sistema HACCP y enmendarse el correspondiente Plan HACCP con la consiguiente notificación obligatoria de los cambios realizados a la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) del Ministerio de Salud.  
(Negrita agregada)

Por lo expuesto, y considerando que el postor no cumple con acreditar lo requerido en los documentos de admisión, la oferta NO ES ADMITIDA.



**2. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

El Comité de Selección informa que, la evaluación tiene por objeto determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas.

El Comité de Selección, en aplicación a lo establecido en el numeral 74.1 y literal a) del numeral 74.2 del artículo 74° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, la evaluación consiste en la aplicación de los factores de evaluación a las ofertas que cumplen con lo señalado en el numeral 73.2 del artículo 73° con el objeto de determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas.

De la revisión de las ofertas presentadas de los citados postores, el comité de selección, determino admitir la oferta presentada por el postor, pasando a la etapa de evaluación del precio de la oferta, de acuerdo al siguiente detalle:

N°	POSTOR	A. PRECIO DE LA OFERTA		B. VALORES NUTRICIONALES		C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO		D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES	E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS	F. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS	PUNTAJE TOTAL	ORDEN DE PRELACIÓN
		MONTO OFERTADO	PUNTAJE	PROTEINAS	ENERGIA	Envasado automático						
1	ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS SAC	S/ 1'152,372.40	50	5	5	10	10	10	10	10	100	1





### 3. CALIFICACION DE OFERTAS

Luego de culminada la evaluación, el Comité de Selección, califica a los postores según el orden de prelación verificando que cumplan con los requisitos de calificación detallados específica de las bases. En conformidad a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento de la Ley de Contrataciones.

La oferta del postor que no cumpla con los requisitos de calificación es descalificada.

#### REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

ITEM	CAPACIDAD TECNICA Y PROFESIONAL	POSTOR 1
		ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS SAC
B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	CUMPLE

Según el orden de prelación tenemos los siguientes resultados:

**POSTOR 1: ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS SAC**, en aplicación al artículo 49° del Reglamento de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado, aprobada mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF después de la verificación, ha determinado que el postor cumple con los Requisitos de Calificación especificados en las Bases, de conformidad con el artículo 75° del precitado Reglamento.

#### OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

De acuerdo a la evaluación y calificación efectuada a las ofertas de los postores se tiene los siguientes resultados:

- ✓ Adjudicar la Buena pro del proceso de selección LICITACIÓN PÚBLICA N° 008-2024-MPS-CS-1, **ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DEL BIEN ALIMENTICIO "HOJUELAS DE QUINUA, CEBADA, KIWICHA, AVENA, HARINA DE AJONJOLÍ, HARINA INTEGRAL DE SOYA PRECOCIDO FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES" PARA ATENDER EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL SANTA**, al postor **ALIMENTOS AGRICOLAS Y LACTEOS SAC con RUC N° 20479379735** por el monto de **S/ 1'152,372.40 (Un millón ciento cincuenta y dos mil, trescientos seienta y dos con 40/100 Soles)**.

Siendo las 12:30 horas del mismo día se dio por concluido la sesión firmando los miembros del Comité de Selección, en señal de conformidad.

  
ADRIAN BENITO MEJIA MORALES  
PRIMER MIEMBRO TITULAR

  
LUZ GERARDINA VILLANUEVA ROJAS  
PRESIDENTE SUPLENTE

  
ROLANDO ROMULO RAMOS VARAS  
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR