

EVALUACION DE OFERTAS:

Se procede a la revisión de requisitos de calificación según el capítulo IV de las bases, siendo lo siguiente:

FACTORES DE EVALUACION	POSTORES		
	AGROINDUSTRIAS ALIMENTARIAS SEÑOR DE ASCENSION EIRL	EMPRESA MARYAM EIRL	INVERSIONES Y DISTRIBUCIONES IDAF EIRL
<p>El precio de la oferta en soles. Anexo N° 6</p> <p>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> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta Pi= Puntaje de la oferta a evaluar Oi=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">60 puntos</p>	80149.59	79542.90	79391.79
PUNTAJE TOTAL	59.43 PUNTOS	59.89 PUNTOS	60 PUNTOS

FACTORES DE EVALAUCION	20 PUNTOS LECHE	POSTORES		
		AGROINDUSTRIAS ALIMENTARIAS SEÑOR DE ASCENCION EIRL	EMPRESA MARYAM EIRL	INVERSIONES Y DISTRIBUCIONES IDAF EIRL
B. VALORES NUTRICIONALES				
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p>	<p>(Máximo 05 puntos)</p> <p>Parámetro N° 1 [Proteínas] Proteínas (en 100 g)</p> <p>De 6.00 g a más [03] puntos De 6.0 a menos [01] punto</p> <p>Parámetro N° 2 [Grasa] Grasa (en 100 g)</p> <p>De 6.50 g a más [02] puntos De 6.50 a menos [01] punto</p>	5	5	5
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO				
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como higiénico sanitario de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p>1. CONDICIONES HIGIENICAS SANITARIAS DE PLANTA.</p> <p>2. INSPECCION DE SISTEMA HACCP</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado de Inspección técnico productivo de planta, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL DA</p>	<p>(Máximo 05 puntos)</p> <p>1. de 98% a 100% : 3 puntos de 95% a 97% : 2 puntos</p> <p>2. De 98% a 100%... 2 Ptos. De 90% a 97%..... 1 Ptos.</p>	5	5	5
D. POR CENTAJE DE COMPONENTES NACIONALES				
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales).</p>	<p>(Máximo 05 puntos)</p> <p>De 95.00 a 100.00% [05] puntos</p> <p>De 92.00 a 95.00% [03] puntos</p>	5	5	5



Acreditación: Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.	De 92.00% a menos [01] punto			
E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS				
Evaluación: Se evaluarán en función de la mejora de buenas prácticas de manipulación optado por el postor que mejore los requisitos de las presente bases administrativas Acreditación: Se acreditará únicamente mediante la presentación de certificado de buenas prácticas de manipulación de alimentos a nombre del postor INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional	Cuenta con el CERTIFICADO DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: 05 puntos NO cuenta con el CERTIFICADO DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: 00 puntos	5	0	5
B. VALORES NUTRICIONALES DE HOJUELA DE AVENA CON QUINUA 20 PUNTOS				
Evaluación: Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas. Acreditación: Se acreditará mediante Declaración Jurada.	(Máximo 05 puntos) Parámetro N° 1 [Proteínas] Proteínas (en 100 g) De 12.5a mín. [03] puntos De 12.5 a menos [01] punto Parámetro N° 2 [Grasa] Grasa (en 100 g) De 9.1 mín. [02] puntos De 9.10 a menos [01] punto	5	5	5
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO				
Evaluación: Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como higiénico sanitario de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas. 3. CONDICIONES HIGIENICAS SANITARIAS DE PLANTA. 4. INSPECCION DE SISTEMA HACCP Acreditación: Copia simple del certificado de Inspección técnico productivo de planta, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL DA	(Máximo 05 puntos) 3. de 98% a 100% : 3 puntos de 95% a 97% : 2 puntos 4. De 98% a 100%... 2 Ptos. De 90% a 97%..... 1 Ptos.	5	5	5
D. POR CENTAJE DE COMPONENTES NACIONALES				
Evaluación: Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole puntaje por encima del mínimo legal (90% de componentes nacionales). Acreditación: Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.	(Máximo 05 puntos) De 95.00 a 100.00% [05] puntos De 92.00 a 95.00% [03] puntos De 92.00% a menos [01] punto	5	5	5
E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS				
Evaluación: Se evaluarán en función de la mejora de buenas prácticas de manipulación optado por el postor que mejore los requisitos de las presente bases administrativas Acreditación: Se acreditará únicamente mediante la presentación de certificado de buenas prácticas de manipulación de alimentos a nombre del postor INDECOPI) u otro	Cuenta con el CERTIFICADO DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: 05 puntos NO cuenta con el CERTIFICADO DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: 00 puntos	5	0	5



organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional				
PUNTAJE		99.43 PUNTOS	89.89 PUNTOS	100 PUNTOS
BONIFICACION DEL 5%		4.97	4.49	5
PUNTAJE TOTAL		140.44 PUNTOS	94.38 PUNTOS	105 PUNTOS

