



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA

CALLE SALAVERRY N° 260 – AYABACA – PIURA



“Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana”

ACTA DE APERTURA, ADMISION DE OFERTAS ELECTRONICAS, EVALUACION, CALIFICACION y OTORGAMIENTO DE BUENA PRO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA N° 02- 2025-MPA-CS-1 (PRIMERA CONVOCATORIA)

En la ciudad de Ayabaca, siendo las 09:30 horas del día 03 de abril del 2025, en la Sub Gerencia de Logística, sito en la Calle Salaverry N° 260 – Ayabaca; se reúnen los miembros del Comité de Selección designados mediante Resolución Gerencial N° 022-2025-MPA-GM, de fecha 29 de enero del 2025, para conducir el Procedimiento de Selección cuyo objeto de convocatoria es la CONTRATACIÓN DE SUMINISTROS DE INSUMOS: HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA, SEMOLA DE QUINUA, KIWICHA, TARWI, HARINA DE PLATANO, SOYA Y CAÑIHUA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES, PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA, AÑO FISCAL 2025.”, los mismos que a continuación se detallan:

- | | | |
|---------------------------------------|------------|---|
| • Frawk Roger Livia Chávez, | Presidente | Sub Gerente Logística. |
| • Víctor Niño Alberca | 1° Miembro | Responsable del Programa Vaso de Leche. |
| • Carlos Alberto Llacsahuanga Jiménez | 2° Miembro | Gerente de Desarrollo Económico y Social. |

El presidente del comité de selección saluda a los presentes y da por iniciado el presente acto. Precizando que corresponde realizar las etapas de APERTURA Y ADMISION DE OFERTAS ELECTRONICAS, EVALUACION y CALIFICACION Y OTORGAMIENTO DE BUENA PRO (según cronograma del SEACE) para el día de hoy 03.04.2025.

Expuesto el párrafo anterior, el Señor presidente del Comité de Selección procede con la verificación del registro de los participantes para este procedimiento de selección según consta en el reporte de la página web del SEACE:

Nro.	Tipo proveedor	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro en el procedimiento	Estado
1	Proveedor con RUC	20495726623	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS R & R E.I.R.L	04/03/2025	Válido
2	Proveedor con RUC	20525491910	MOLINERA DEL NORTE E.I.R.L.	21/02/2025	Válido
3	Proveedor con RUC	20603619987	CONSORCIO PANAMERICANO AGROINDUSTRIAL E.I.R.L.	06/03/2025	Válido
4	Proveedor con RUC	20605609296	DISTRIBUIDORA AVENA DORADA S.A.C.	05/03/2025	Válido
5	Proveedor con RUC	20606946008	NUTRICION ALIMENTARIA DEL NORTE EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	13/03/2025	Válido
6	Proveedor con RUC	20609454378	GRUPO HEALTH & FOODS S.A.C	07/03/2025	Válido
7	Proveedor con RUC	20613429957	GRUPO GRAIN DEL NORTE E.I.R.L.	27/02/2025	Válido

Acto seguido, el presidente del Comité de Selección, informan que, en el día y horario señalado en el cronograma de proceso, los participantes registraron sus propuestas vía electrónica, según detalle siguiente:

Nro.	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro	Hora de registro	Usuario de registro	Fecha de presentación	Hora de presentación	Estado de la propuesta	Estado
1	20603619987	CONSORCIO PANAMERICANO AGROINDUSTRIAL E.I.R.L.	27/03/2025	20:21:16	20603619987	27/03/2025	20:27:48	Enviado	Valido





“Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana”

DETALLE DE LA ADMISIÓN DE OFERTAS

De acuerdo con la revisión efectuada, los postores contienen los documentos de carácter obligatorio establecidos en las Bases y cumplen con el requerimiento técnico mínimo, lo cual se detalla a continuación:

[illegible]



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA

CALLE SALAVERRY N° 260 – AYABACA – PIURA



“Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana”

<p>g.3 Copia del Certificado de Fumigación o Saneamiento Ambiental de la Planta Productora y Almacenes, vigente a la fecha de presentación de Propuestas. En caso que el Postor es Fabricante bastará que se presente los referidos certificados de la planta, siempre y cuando se encuentre el Almacén ubicado dentro de la Planta; y si el Almacén esta Fuera, deberá presentar ambos certificados. Así mismo, en caso que el Postor sea distribuidor que Almacena el Producto ofertado deberá presentar los certificados del almacén, y si es Distribuidor que se limita a recoger el producto del Almacén del Fabricante presentara los certificados de fumigación de la planta. Las Actividades mínimas que deben indicar los certificados son: Desratización, Desinsectación, y Desinfección. Así mismo deberán Adjuntar la constancia que acredite que se encuentre Autorizado por el MINSA a fin de dar cumplimiento al D .S .N° 022-2001-SA.</p>	Presenta
<p>g.4 Copia del Certificado Oficial de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL. bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA. "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS", D.S. N° 004-2014-SA. Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007- 98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 58°), D.S. N°038-2014-SA Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 119°), R.M. N° 451-2006/MINSA. "NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN" y modificación del Art. 12° según R.M. N° 860-2007/MINSA.</p> <p>Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.</p>	Presenta
<p>g.5 Copia del Certificado Oficial de Inspección Higiénico Sanitario de Almacén de Alimentos a nombre del fabricante vigente a la fecha de presentación de ofertas; de Valor oficial, emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA. "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS". D.S. N° 004-2014-SA. Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007- 98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 58°), D.S. N°038-2014-SA Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007- 98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 119°) y R.M. N° 451-2006/MINSA. "NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN" y</p>	Presenta





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA

CALLE SALAVERRY N° 260 – AYABACA – PIURA



“Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana”

<p>modificación del Art. 12° según R.M. N° 860-2007/MINSA. (2007-10-20).</p> <p>Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.</p> <p>g.6 Copia del Certificado de Inspección de la Capacidad de Envasado a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL.</p> <p>Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.</p> <p>g.7 Copia del Certificado de Inspección de las Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de la R.M. N° 066-2015/MINSA. "NORMA SANITARIA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO".</p> <p>Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.</p> <p>g.8 Copia del Certificado de Inspección de Verificación del Rotulado, Sellado e Integridad del Envasado a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL.</p> <p>g.9 Copia del Certificado de Inspección del Sistema HACCP en la Fabricación a nombre del fabricante y con valor oficial, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA. "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS"; D.S. N° 004-2014-SA. Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007- 98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 58°) D.S. N°038-2014-SA Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007- 98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 119°) y R.M. N° 449-2006/MINSA. "NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS".</p> <p>Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.</p>	<p>Presenta</p> <p>Presenta</p> <p>Presenta</p> <p>Presenta</p>
--	---





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA

CALLE SALAVERRY N° 260 – AYABACA – PIURA



“Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana”

	g.10 Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Transporte a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL.	Presenta
	g.11 Copia simple del CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCION TECNICO PRODUCTIVO DE PLANTA, otorgado por un organismo de inspección acreditado por INACAL en donde se indique el flujograma de producción de acuerdo a lo descrito en la R.M. N° 451-2006-MINSA dando cumplimiento a los artículos 23,24,25,26,27,28,29 y 30, sean estos fabricantes o distribuidores, vigente a la presentación de las propuestas. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción. Las operaciones unitarias comprendidas en los artículos 23° al 30° de la “Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”, aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, están contemplados como parte del acondicionamiento de la materia prima previo a su proceso.	Presenta
	g.13 Copia del Certificado del Sistema de Gestión de Calidad, referido a la producción, envasado, distribución y comercialización del producto objeto de la convocatoria o de la línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción, en cumplimiento al ISO 9001:2015, otorgado por el Servicio Internacional de Acreditación de Estados Unidos (IAS) el cual pertenece al Fórum Internacional de Acreditación (IAF) y signatarios de MLA e ILAC	Presenta
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 Aplica
h)	El precio de la oferta en SOLES. (Anexo N° 6).	Presenta

N°	DOCUMENTOS FACULTATIVOS	CONSORCIO PANAMERICANO AGROINDUSTRIAL E.I.R.L.
a)	Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°10).	Presenta
b)	VALORES NUTRICIONALES: Se acreditará mediante Declaración Jurada.	Presenta
c)	CONDICIONES DE PROCESAMIENTO: Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Fabrica.	Presenta
	Certificado de Inspección de la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación.	Presenta





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA

CALLE SALAVERRY N° 260 – AYABACA – PIURA



“Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana”

	Certificado de Capacidad Real de Planta	Presenta
d)	PORCENTAJE DE COMPONENTES NACIONALES: Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.	Presenta
e)	PREFERENCIA DE LOS BENEFICIARIOS: Copia simple del certificado de aceptabilidad acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4	Presenta

EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

Detalle del precio de la oferta del postor

N°	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR	PRECIO DE SU OFERTA	% DEL VALOR ESTIMADO
1	CONSORCIO PANAMERICANO AGROINDUSTRIAL E.I.R.L.	S/. 489,873.95	100 %

Puntaje de la oferta del postor

Valor estimado del bien: S/. 489,873.95

El detalle de la evaluación de los postores FACTOR PRECIO

N°	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR	PRECIO DE SU OFERTA	PUNTAJE
1	CONSORCIO PANAMERICANO AGROINDUSTRIAL E.I.R.L.	S/. 489,873.95	50

N°	FACTORES DE EVALUACION	PUNTAJE SEGÚN LAS BASES	CONSORCIO PANAMERICANO AGROINDUSTRIAL E.I.R.L.
a)	PRECIO <u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6)	50 puntos	50 puntos





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA

CALLE SALAVERRY N° 260 – AYABACA – PIURA



“Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana”

b)	VALORES NUTRICIONALES	10 puntos	10 puntos
	<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 10 puntos)</p> <p><u>Proteínas:</u></p> <p>De 10.41 g a más [05.00] puntos De 10.31 g a 10.40 g [03.00] puntos De 10.22 g a 10.30 g [01.00] puntos</p> <p><u>Energía:</u></p> <p>Mayor a 326.10 Kcal a mas [05.00] puntos Mayor a 325.01 a 326.0 Kcal [03.00] puntos De 324.14 a 325.00 Kcal [01.00] puntos</p>	
c)	CONDICIONES DE PROCESAMIENTO	10.00 puntos	10.00 puntos
	<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como: higiénico sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p>C.1.-Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Fabrica.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante copia del certificado oficial Higiénico sanitario emitido por una certificadora acreditada ante INACAL, vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>C.2.-Certificado de Inspección de la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante copia del certificado oficial de Inspección de Aplicación del Plan HACPP emitido por una certificadora acreditada ante INACAL, vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>C.3.-Certificado de Capacidad Real de Planta.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante copia del certificado de Capacidad Real de Planta (Productivo, Equipo e Infraestructura) emitido por una certificadora acreditada ante INACAL, vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p>	<p>(Máximo 10 puntos)</p> <p>Parámetro de cumplimiento:</p> <p>Mayor de 99.99 a 100 puntos [4.00] puntos Mayor de 95 a 99.99 puntos [2.00] puntos Mayor de 90 a 95 puntos [1.00] punto</p> <p>Mayor de 99.99 a 100 puntos [4.00] puntos Mayor de 95 a 99.99 puntos [2.00] puntos Mayor de 90 a 95 puntos [1.00] puntos</p> <p>Mayor de 8 T/día [2.00] puntos Mayor de 6 a 8 T/día [1.00] puntos</p>	





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA

CALLE SALAVERRY N° 260 – AYABACA – PIURA



“Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana”

d)	PORCENTAJE COMPONENTES NACIONALES	DE	10.00 puntos	10.00 puntos
	<u>Evaluación:</u> 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). Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.		(Máximo 10 puntos) De 94.01 % hasta 100.00%: [10.00] puntos De 91.00 % a 94.00 %: [3.00] puntos	
e)	PREFERENCIA DE LOS BENEFICIARIOS		07.00 puntos	07.00 puntos
	<u>Evaluación:</u> Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados. <u>Acreditación:</u> Copia simple del certificado de aceptabilidad acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4. El certificado debe haber sido emitido por laboratorios, organismos de inspección u otras certificadoras acreditados para ello según la norma ISO 4121:2003 o la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 4121:2008, revisada el 2019), ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.		(Máximo 7 puntos) Porcentaje de aceptabilidad De 97.01 a 100.00% [7.00] puntos De 95.01 a 97.00 % [3.00] puntos	
f)	SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y SOCIAL		03.00 puntos	00.00 puntos
	<u>Evaluación:</u> Se evaluará que el postor cuente con una (1) práctica de sostenibilidad ambiental o social		(Máximo 3 puntos) Acredita una (1) de las prácticas de sostenibilidad 3 puntos	





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA

CALLE SALAVERRY N° 260 – AYABACA – PIURA



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

	<p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar alguna de las prácticas de sostenibilidad ambiental o social para obtener el puntaje.</p> <p>f.1 Práctica: Certificación del sistema de gestión de la responsabilidad social</p> <p>Acreditación: Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión de la responsabilidad social acorde con el estándar SA 8000:2014. El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado ante el "Social Accountability Accreditation Services" (SAAS). El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación, y estar vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>f.2 Práctica: Responsabilidad hídrica</p> <p>Acreditación: Copia simple del Certificado Azul emitido por la Autoridad Nacional del Agua que lo reconoce como empresa hídricamente responsable del "Programa Huella Hídrica" (http://www.ana.gob.pe/certificado_azul).</p>	<p>No acredita ninguna práctica en sostenibilidad</p> <p>0 puntos</p>	
g)	MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	10.00 puntos	10.00 puntos
	<p>Mejora 1 Tipo De Precocción:</p> <p>Evaluación: Se evaluará teniendo en cuenta la innovación tecnológica y calidad del procedimiento</p> <p>Acreditación: Declaración Jurada y Certificado Técnico Productivo de la Planta Productora</p> <p>Mejora 2 Tipo de Envasado</p> <p>Evaluación: Se evaluará teniendo en cuenta la innovación tecnológica y calidad.</p> <p>Acreditación:</p>	<p>(Máximo 10 puntos)</p> <p>Mejora 1 : [5] puntos</p> <p>Producto tostado y cocinado a vapor [5.00] puntos Producto cocinado a vapor [4.00] puntos Producto tostado [2.00] puntos</p> <p>Mejora 2 : [5] puntos</p> <p>Envasado Automático [5.00] puntos Semi automático [4.00] puntos Manual [2.00] puntos</p>	





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA

CALLE SALAVERRY N° 260 – AYABACA – PIURA



“Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana”

	Declaración Jurada y Certificado Técnico Productivo de la Planta Productora.		
PUNTAJE TOTAL		100 puntos	97 puntos

RESULTADO DE LA EVALUACION

De acuerdo a la evaluación realizada, el orden de prelación es el siguiente:

N° DE ORDEN DE PRELACIÓN	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR	PUNTAJE TOTAL
1	CONSORCIO PANAMERICANO AGROINDUSTRIAL E.I.R.L.	97 puntos

CALIFICACIÓN

Luego de culminada la evaluación, el Comité de Selección determinó si el postor que obtuvo el primer lugar según el orden de prelación cumple con los requisitos de calificación detallados en las bases:

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR		CONSORCIO PANAMERICANO AGROINDUSTRIAL E.I.R.L.	
REQUISITOS DE CALIFICACIÓN		CUMPLE	NO CUMPLE
A	EXPERIENCIA DEL POSTOR		
	FACTURACION	x	
RESULTADO DE CALIFICACIÓN		SI CALIFICA	

RESULTADO DE LA CALIFICACION es el siguiente:

De acuerdo a la calificación realizada, el postor que obtuvo el PRIMER lugar en orden de prelación, cumple los requisitos de calificación establecidos en las bases:

N°	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR GANADOR
1	CONSORCIO PANAMERICANO AGROINDUSTRIAL E.I.R.L.

ACUERDO ADOPTADO

El Órgano Encargado de las Contrataciones, da por aprobado los resultados de la evaluación de la oferta y calificación de la misma, de acuerdo con el análisis efectuado y a los cuadros de Evaluación de Ofertas y Calificación adjuntos que forman parte de la presente Acta.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA

CALLE SALAVERRY N° 260 – AYABACA – PIURA



"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"

OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO:

De acuerdo con los resultados de la calificación, el postor ganador de la buena pro es **CONSORCIO PANAMERICANO AGROINDUSTRIAL E.I.R.L.** Adjudicándose por el monto de **S/. 489,873.95** (Cuatrocientos Ochenta y Nueve Mil Ochocientos Setenta y Tres con 95/100 Soles) incluyendo todos los impuestos de ley.

Base Legal: Conforme lo dispuesto el artículo 76° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado Modificado con Decreto Supremo N.º 344-2018-EF; "Definida la oferta ganadora, el comité de selección otorga la buena pro, mediante su publicación en el SEACE."

ACUERDO ADOPTADO

El comité de selección, **OTORGA LA BUENA PRO** al postor **CONSORCIO PANAMERICANO AGROINDUSTRIAL E.I.R.L.**, de la **LICITACIÓN PÚBLICA N° 02-2025-MPA-CS-1 (PRIMERA CONVOCATORIA)** cuyo objeto de la convocatoria es la **CONTRATACIÓN DE SUMINISTROS DE INSUMOS: HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA, SEMOLA DE QUINUA, KIWICHA, TARWI, HARINA DE PLATANO, SOYA Y CAÑIHUA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES, PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA, AÑO FISCAL 2025**"; así mismo, deja constancia que al haberse presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento, conforme lo dispuesto el artículo 64° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, Modificado con Decreto Supremo N° 344-2018-EF

Siendo las 12 horas y 57 minutos del mismo día, el comité de selección, da por concluido el presente acto, pasando a suscribir la presente acta en señal de conformidad.



FRAWIK ROGER LIVIA CHAVEZ
PRESIDENTE TITULAR



VÍCTOR NIÑO ALBERCA
PRIMER MIEMBRO TITULAR



CARLOS ALBERTO LLACSAHUANGA JIMÉNEZ
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR