

ACTA DEL COMITÉ DE SELECCION
EVALUACIÓN, CALIFICACIÓN Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO DE LA
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°006-2024- MPP-CS - PRIMERA CONVOCATORIA
ADQUISICION DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE AÑO 2024 DE LA
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE POMABAMBA – LECHE EVAPORADA ENTERA Y HOJUELAS
PRECOCIDAS DE QUINUA AVENA SOYA Y MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES

En la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE POMABAMBA, en la OFICINA DE LOGÍSTICA, ALMACÉN Y CONTROL PATRIMONIAL, siendo las 5:00 p.m. del día 12 DE abril de 2024, en cumplimiento a la Resolución de Gerencia Municipal N° 55-2024-GM, que designa a los miembros del Comité de Selección para la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°006-2024- MPP-CS-1 - PRIMERA CONVOCATORIA**, para la “**ADQUISICION DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE AÑO 2024 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE POMABAMBA – LECHE EVAPORADA ENTERA Y HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA AVENA SOYA Y MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES**”, el Presidente citó a los miembros titulares del Comité de Selección, integrado por:

Titulares:

PRESIDENTE :RAMIREZ SOTO FRANKLIN MARCONI
MIEMBRO 1 :HERMINIO VILLANUEVA GONZÁLES
MIEMBRO 2 :USQUIANO PAREDES YERALSITO HADLIN

con la asistencia de los MIEMBROS debidamente citados, se trata la siguiente agenda:

Evaluar las propuestas presentadas para el procedimiento **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°006-2024-MPP-CS - PRIMERA CONVOCATORIA**, para la “**ADQUISICION DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE AÑO 2024 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE POMABAMBA – LECHE EVAPORADA ENTERA Y HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA AVENA SOYA Y MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES**”, señalado de acuerdo al siguiente detalle:

1. OBJETO DE LA CONVOCATORIA:

El presente procedimiento de selección tiene por objeto “**ADQUISICION DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE AÑO 2024 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE POMABAMBA – LECHE EVAPORADA ENTERA Y HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA AVENA SOYA Y MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES**”

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD
PAQUETE	LECHE EVAPORADA ENTERA	39,960.00 latas
	HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA AVENA SOYA Y MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES	16,783.20 KG

2. CONVOCATORIA:

Se procedió a la verificación en el SEACE, que la siguiente empresa se inscribió como participante al procedimiento en mención:

Nro.	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro en el procedimiento
1	20439092077	LA MOLINA E.I.R.L.	2024-04-04 16:15:56.0
2	20530880746	AGROINDUSTRIA LA PERLA DEL HUASCARAN S.R.L.	2024-04-04 19:52:19.0
3	20533610995	BIENES Y SERVICIOS SAN SEBASTIAN E.I.R.L.	2024-04-03 22:51:05.0
4	20600085086	DISTRIBUIDORA EL IMPERIO DORADO S.A.C.	2024-04-09 17:47:34.0
5	20604045461	B & S LUCIAN S.A.C.	2024-04-05 12:57:18.0
6	20606030232	ARZO FOOD S.A.C.	2024-04-04 15:42:26.0

3. PRESENTACIÓN DE OFERTAS:

En el día y horario señalado en el cronograma publicado en la plataforma del SEACE, presentaron sus propuestas (electrónica) a través de la plataforma del SEACE:

Nro.	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Estado
1	20530880746	AGROINDUSTRIA LA PERLA DEL HUSCARAN S.R.L.	Válido
2	20606030232	ARZO FOOD S.A.C.	Válido
3	20600085086	DISTRIBUIDORA EL IMPERIO DORADO S.A.C.	Válido

4. ADMISIÓN DE OFERTAS:

Según el cronograma publicado en la plataforma del SEACE, el comité de selección procede a descargar las ofertas de los postores realizando la verificación de los documentos de presentación obligatoria, para la admisibilidad, generándose los cuadros respectivos y dando como resultado lo siguiente:

DOCUMENTOS PARA LA ADMISION DE LA OFERTA	AGROINDUSTRIA LA PERLA DEL HUSCARAN S.R.L.	ARZO FOOD S.A.C	DISTRIBUIDORA EL IMPERIO DORADO S.A.C
	20530880746	20606030232	20600085086
a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	PRESENTA CONFORME	PRESENTA CONFORME	PRESENTA CONFORME

<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	PRESENTA CONFORME	PRESENTA CONFORME	NO PRESENTA
c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)	PRESENTA CONFORME	PRESENTA CONFORME	PRESENTA CONFORME
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).	PRESENTA CONFORME	PRESENTA CONFORME	PRESENTA CONFORME
LECHE EVAPORADA ENTERA			
<p>f) 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)</p>	PRESENTA CONFORME	PRESENTA CONFORME	NO PRESENTA
<p>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”</p>	PRESENTA CONFORME	PRESENTA CONFORME	NO PRESENTA
<p>g) declaración Jurada suscrita por el postor o su representante sobre disponibilidad de stock, conforme al cronograma de entrega, el cual deberá encontrarse en situación de libre disponibilidad y no estar sujeto a ningún tipo de gravamen</p>	PRESENTA CONFORME	PRESENTA CONFORME	PRESENTA CONFORME
<p>h) Copia del Certificado de Conformidad conteniendo aspectos Microbiológicos, Físicoquímicos y Organolépticos emitido por un Organismo acreditado ante el INACAL, referido al producto,</p>	PRESENTA CONFORME	PRESENTA CONFORME	NO PRESENTA
HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA AVENA SOYA Y MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES			
<p>i) 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).</p>	PRESENTA CONFORME	PRESENTA CONFORME	NO PRESENTA
<p>j) 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</p>	NO CONFORME NO CUENTA LA LINEA DE PRODUCCION REQUERIDA	PRESENTA CONFORME	NO PRESENTA

<p>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).</p> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>El Plan HACCP debe estar referido a la línea de producción del producto objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso dicho producto, según el artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.</i> 	<p>LA LINEA DE PRODUCCION CORRESPONDE A PRODUCTOS CRUDOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCION.</p>		
<p>k) Copia de la Autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitidos por SENASA</p>	<p>PRESENTA CONFORME</p>	<p>PRESENTA CONFORME</p>	<p>NO PRESENTA</p>
<p>Copia del CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA a nombre del fabricante,</p>	<p>PRESENTA CONFORME</p>	<p>PRESENTA CONFORME</p>	<p>NO PRESENTA</p>
<p>m) Copia del CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCION HIGIENICO SANITARIO DE ALMACEN DE ALIMENTOS a nombre del fabricante</p>	<p>PRESENTA CONFORME</p>	<p>PRESENTA CONFORME</p>	<p>NO PRESENTA</p>
<p>n) Copia del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE LA CAPACIDAD DE ENVASADO a nombre del fabricante,</p>	<p>PRESENTA CONFORME</p>	<p>PRESENTA CONFORME</p>	<p>NO PRESENTA</p>
<p>o) Copia del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE LAS CONDICIONES FÍSICAS Y CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO</p>	<p>PRESENTA CONFORME</p>	<p>PRESENTA CONFORME</p>	<p>NO PRESENTA</p>
<p>p) 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</p>	<p>PRESENTA CONFORME</p>	<p>PRESENTA CONFORME</p>	<p>NO PRESENTA</p>
<p>q) Copia del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN HIGIÉNICO DE SANITARIO DE TRANSPORTE</p>	<p>PRESENTA CONFORME</p>	<p>PRESENTA CONFORME</p>	<p>NO PRESENTA</p>
<p>r) Copia del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE VERIFICACIÓN DEL ROTULADO, SELLADO E INTEGRIDAD DEL ENVASADO a nombre del fabricante</p>	<p>PRESENTA CONFORME</p>	<p>PRESENTA CONFORME</p>	<p>NO PRESENTA</p>
<p>s) Copia simple del Certificado oficial De Inspección Y Evaluación Técnico Productivo De Planta Industrial De Alimentos (</p>	<p>PRESENTA CONFORME</p>	<p>PRESENTA CONFORME</p>	<p>NO PRESENTA</p>
<p>t) Copia del certificado del Sistema de Gestión de Calidad, referido a la producción, envasado, distribución y comercialización referente a la línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción, en cumplimiento al ISO 9001:2015</p>	<p>NO CONFORME</p> <p>LO QUE SE SOLICITA QUE EL CERTIFICADO ESTE REFERIDO referido a la producción, envasado, distribución y comercialización referente a la línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción</p>	<p>PRESENTA CONFORME</p>	<p>NO PRESENTA</p>

u)	Declaración Jurada de ser distribuidor o fabricante. En caso de ser distribuidor deberá presentar carta de autorización del fabricante.	PRESENTA CONFORME	PRESENTA CONFORME	NO PRESENTA
v)	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 CORRESPONDE	NO CORRESPONDE	NO CORRESPONDE
w)	El precio de la oferta en SOLES Adjuntar obligatoriamente el Anexo N° 6.	PRESENTA CONFORME	PRESENTA CONFORME	PRESENTA CONFORME
ESTADO		NO ADMITIDO	ADMITIDO	NO ADMITIDO

5. EVALUACIÓN DE OFERTAS:

Según el cronograma publicado en la plataforma del SEACE, los miembros titulares del Comité de Selección procedieron a evaluar las ofertas admitidas, obteniéndose los siguientes resultados considerando el artículo 50° numeral 50.1 literal c), 51° numeral 51.2 y el 74° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, para obtener la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación:

		ARZO FOOD S.A.C
		20606030232
FACTORES DE EVALUACIÓN		
A. PRECIO	(50 puntos)	50 PUNTOS
Evaluación: Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. Acreditación: Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6).	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: $P_i = \frac{O_m}{O_i} \times PMP$ i= Oferta P _i = Puntaje de la oferta a evaluar O _i =Precio O _m = Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio [70] punto	S/ 306,089.60
FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 50] punto	
B. VALORES NUTRICIONALES		
Evaluación: Se evaluará en función a los valores nutricionales del producto ofertado por el postor. Acreditación: Se acreditará mediante Declaración Jurada	LECHE EVAPORADA ENTERA (Máximo 03 puntos) Proteínas: • De 6.04 % a más. 03 puntos • De 6.01 % a 6.03%. 01 punto HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA AVENA SOYA Y MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES (Máximo 08 puntos) Proteínas:	11 PUNTOS

	<ul style="list-style-type: none"> • De 17.46 % a más. 04 puntos • De 17.38 % a 17.45%. 02 puntos • De 17.34 a 17.37%. 01 puntos <p>Energía:</p> <ul style="list-style-type: none"> • De 341.26 kcal a más. 04 puntos • De 341.11 kcal a 341.25 kcal.02 puntos • De 341.04 kcal a 341.10 kcal.01 puntos 	
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO		
<p>Evaluación: 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>LECHE EVAPORADA ENTERA</p> <p>Inspección Técnico Productivo de Planta.</p> <p>Acreditación:</p> <p>Se acreditará mediante copia del certificado oficial o no oficial del certificado de Inspección técnico productivo de planta, vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA AVENA SOYA Y MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES</p> <p>Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de Fábrica:</p> <p>Acreditación:</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>Certificado de Inspección de la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación.</p> <p>Acreditación:</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>Certificado de Capacidad Real de Planta.</p> <p>Acreditación:</p> <p>Se acreditará mediante copia del certificado de Capacidad Real de Planta (Productivo, Equipo e Infraestructura) emitido por una certificadora acreditada ante ante INACAL, vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p>	<p>LECHE EVAPORADA ENTERA (Máximo 05 puntos)</p> <p>Inspección Técnico Productivo de Planta:</p> <p>De 98.00 a 100 puntos 05 puntos De 96.00 a 97.99 puntos 03 puntos</p> <hr/> <p>HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA AVENA SOYA Y MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES (Máximo 15 puntos)</p> <p>Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de fábrica (% de cumplimiento)</p> <p>Mayor de 99.99 a 100 puntos 05 puntos Mayor de 95 a 99.99 puntos 02 puntos Mayor de 90 a 95 puntos 01 punto</p> <p>Certificado de Inspección de la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación (% de cumplimiento)</p> <p>Mayor de 99.99 a 100 puntos 05 puntos Mayor de 95 a 99.99 puntos 02 puntos Mayor de 90 a 95 puntos 01 puntos</p> <p>Certificado de Capacidad Real de Planta.</p> <p>Mayor de 8 T/día 05 puntos Mayor de 6 a 8 T/día 02 puntos</p>	<p style="text-align: center;">20 PUNTOS</p>
D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES		

<p>Evaluación:</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>Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</p> <p>Acreditación:</p> <p>Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	<p>(Máximo 05 puntos)</p> <p>De 94.01% hasta 100.00%. 05 puntos De 91.00% hasta 94%..... 03 puntos</p>	<p>05 PUNTOS</p>
E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS		
<p>Evaluación:</p> <p>Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.</p> <p>Acreditación:</p> <p>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.</p>	<p>(Máximo 04 puntos)</p> <p>Porcentaje de aceptabilidad</p> <p>De 97.01% hasta 100%: 04 puntos De 95.01 % hasta 97 %: 02 puntos</p>	<p>NO PRESENTA</p>
F. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
<p>Tipo de Envasado</p> <p>Evaluación:</p> <p>Se evaluará teniendo en cuenta a innovación tecnológica y calidad.</p> <p>Acreditación:</p> <p>Declaración Jurada y Certificado Técnico Productivo de la Planta Productora.</p> <p>Sistema de Gestión Ambiental</p> <p>Evaluación:</p> <p>Se evaluará el Sistema de Gestión Ambiental</p> <p>Acreditación:</p> <p>Copia simple del certificado de Sistema de Gestión Ambiental, 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 14001:2015, 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</p>	<p>HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA AVENA SOYA Y MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES</p> <p>(Máximo 10 puntos)</p> <p>Tipo de envasado</p> <p>Envasado Automático 05 puntos Semi automático 03 puntos Manual 01 puntos</p> <p>Sistema de Gestión Ambiental</p> <p>Acredita un certificado 05 puntos No acredita 00 puntos</p>	<p>10 PUNTOS</p>
TOTAL		96 PUNTOS

6. CALIFICACIÓN DE LA OFERTA:

Acto seguido, el Comité de Selección procedió a realizar la calificación de los postores en virtud del artículo 75° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, para ello es que el Comité grafica esta calificación en el cuadro siguiente a efectos de que se verifique la transparencia de la calificación según cuadro anterior (Resultados de la Evaluación).

	ARZO FOOD S.A.C
	20606030232
3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN	
A. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	
<p>Requisitos:</p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 180,000.00 (Ciento ochenta mil con 00/100 soles) para el caso de LECHE EVAPORADA ENTERA y equivalente a S/. 130,00.00 (Ciento treinta mil con 00/100 soles) para el caso de HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA AVENA SOYA Y MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES por la venta de bienes 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>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/. 40,000.00 (Cuarenta mil con 00/100 soles) para el caso de LECHE EVAPORADA ENTERA y S/. 30,000.00 (Treinta mil con 00/100 soles) para el caso de HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA AVENA SOYA Y MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES, por la venta de bienes 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. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - LECHE EVAPORADA ENTERA: Leche evaporada modificada, leche evaporada entera, leche fluidizada (UHT). - HOJUELAS PRECOCIDAS DE QUINUA AVENA SOYA Y MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES: bienes alimenticios elaborados a base de granos y otros, fortificados o no, azucarados o no, lacteados o no, en hojuelas, en harinas o sus mezclas, crudos o requiere cocción. <p>Acreditación:</p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, 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 pago¹³, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones..</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo</p>	PRESENTA CONFORME

presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales. Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9. Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda. Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

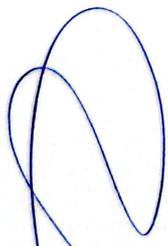
Acto seguido, el Comité de Selección da como **CALIFICADA**, y por unanimidad otorga la **BUENA PRO**, de acuerdo al cuadro de calificación al postor:

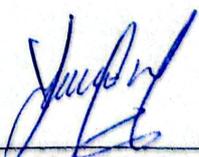
ARZO FOOD S.A.C, con DNI N° 20606030232

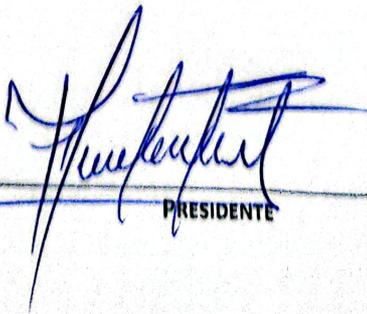
cuyo monto asciende a S/ 306,089.60 (Trescientos seis Mil ochenta y nueve con 60/100 soles)

Siendo las 8:00 pm del día 11 de Abril de 2024, se da por finalizada la reunión, agradeciendo el presidente a los miembros titulares del Comité por su asistencia, suscribiendo la presente acta, en señal de conformidad.

Se procede a publicar este resultado en la plataforma del SEACE de acuerdo al cronograma del procedimiento de selección.


MIEMBRO 1


MIEMBRO 2


PRESIDENTE