

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE CHINCHAO
 ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-MDP/CS
 Primera Convocatoria
 CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES
 “ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE, PARA LA ATENCIÓN DE BENEFICIARIOS DEL DISTRITO DE
 POLVORA - PERIODO 2024”

**ACTA DE PRESENTACION Y ADMISION DE OFERTAS Y OTORGAMIENTO DE BUENA PRO
 ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-MDP/CS
 Primera Convocatoria**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES
 “ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE, PARA LA ATENCIÓN DE
 BENEFICIARIOS DEL DISTRITO DE POLVORA - PERIODO 2024”**

En la Oficina de Logística de la Municipalidad Distrital de Pólvara, siendo las 09:00 horas del día 25 de marzo del 2024, se reunieron los miembros del Comité de Selección encargado de la organización, conducción y ejecución del Proceso Selección, designados mediante Resolución de Gerencia Municipal N° 0038-2024-MDP/GM, siendo los miembros que evaluarán las Ofertas los siguientes:

- ✓ Presidente Titular : **CPC Meyer Luis Mena Sobrado**
- ✓ Miembro Titular : **Soc. Elmer Junior Guevara Saldaña**
- ✓ Miembro Titular : **Tec. Maya Fiorella Luis Piundo**

De acuerdo con el cronograma establecido en las bases, se registraron a través del SEACE como participantes los siguientes proveedores:

Nro.	Tipo proveedor	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro en el procedimiento	Estado	Fecha de registro
1	Proveedor con RUC	20600119886	MULTISERVICIOS Y VENTAS GENERALES LUZ FLORENCIA EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	17/03/2024	Válido	17/03/2024
2	Proveedor con RUC	20603421460	INVERSIONES MADARO EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	19/03/2024	Válido	19/03/2024

2 registros encontrados, mostrando 2 registro(s), de 1 a 2. Página 1 / 1.

En el día y horario señalado en las bases, de la relación de registrados, el siguiente postor presenta su oferta:

ITEM I

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	20600119886	MULTISERVICIOS Y VENTAS GENERALES LUZ FLORENCIA E.I.R.L.	22/03/2024	20:50:46	20600119886	22/03/2024	20:51:49	Enviado	Valido

1 registros encontrados, mostrando 1 registro(s), de 1 a 1. Página 1 / 1.

ITEM II

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	20600119886	MULTISERVICIOS Y VENTAS GENERALES LUZ FLORENCIA E.I.R.L.	22/03/2024	20:50:46	20600119886	22/03/2024	20:51:49	Enviado	Valido

1 registros encontrados, mostrando 1 registro(s), de 1 a 1. Página 1 / 1.

Se procede a la verificación de la oferta del postor, verificando si cumple con presentar los documentos de presentación obligatorio, asimismo se procede a determinar si la oferta responde a los términos de referencia y condiciones funcionales establecidos en las bases integradas.

ITEM I: HOJUELAS DE KIWICHA, CAÑIHUA, AVENA CON HARINA DE PLATANO, HARINA DE YAÇON AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES - BOLSAS DE 1,000 GRAMOS.

DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACION OBLIGATORIA	MULTISERVICIOS Y VENTAS GENERALES LUZ FLORENCIA E.I.R.L.
A.- DOCUMENTOS PARA LA ADMISION DE LA OFERTA	ITEM II
Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N°1)	PRESENTA Cumple
Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta	PRESENTA Cumple
Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento (Anexo N°2)	PRESENTA Cumple
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 Cumple
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).	PRESENTA Cumple
Copia de Resolución de Validación Técnica Oficial del plan HACCP a nombre del fabricante, emitida por la dirección general de salud ambiental e inocuidad alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, y LINEA DE PRODUCTOS PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN, donde mencione el producto hojuelas de kiwicha, cañihua, avena con harina de platano, harina de yacon azucarada fortificada con vitaminas y minerales; 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".	PRESENTA Cumple
Copia del Registro Sanitario del producto ofertado vigente a la fecha de presentación de propuestas.	PRESENTA Cumple
Copia del Certificado de Fumigación de la planta productora y almacenes que utiliza, vigente a la fecha de presentación de propuestas adjuntar certificado, ficha técnica, Autorización Diresa	PRESENTA Cumple
Copia del Certificado emitido por entidad acreditada por el Instituto Nacional de Calidad-INACAL, y/o Declaración Jurada sobre los aportes Fisicoquímico, Microbiológico, Organoléptico. Una declaración jurada bastara para acreditar la ausencia de saponina de los productos ofertados, sin perjuicio de que la Entidad requiera la presentación de dichos documentos, en la oportunidad de cada entrega.	PRESENTA Cumple
Copia del Certificado de Inspección y evaluación Técnico Productivo de planta industrial de alimentos Vigente a la fecha de presentación de propuestas, emitido por una entidad acreditada ante el Instituto Nacional de Calidad- INACAL. Tal certificado deberá contener el flujograma de producción que permita verificar el cumplimiento de las etapas productivas contenidas en el artículo: Artículo 29°.Proceso de laminado de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA. Para acreditar procesamiento primario se presentará autorización sanitaria de establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitido por SENASA, en la que deben estar incluidas las siguientes materias primas y sus operaciones primarias mínimas : plátano (clasificado, seleccionado, pelado, picado, secado natural, molido, envasado); Kiwicha (clasificado, seleccionado, molido, envasado); Avena (seleccionado, clasificado, molido, envasado, se considerará valido la presentación del referido documento perteneciente a un tercero o la empresa quien realiza dicha etapa por lo que se acreditara con Carta de compromiso de suministro de alimentos de productos primarios Legalizado y Carta de autorización para el uso de documentos Legalizado que indique Especificamente para el presente proceso, emitido por la empresa quien realiza el procesamiento primario.	PRESENTA Cumple
Copia del certificado de inspección higiénico sanitario de fábrica, debe ser expedido por Certificadora acreditada ante el Instituto Nacional de Calidad- INACAL y estar vigente a la fecha de la presentación de propuestas. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de producción de productos precocidos que requieren cocción.	PRESENTA Cumple
Copia del Certificado de Inspección de Aplicación del Sistema HACCP referido a la línea de producción continua del producto ofertado, emitido por una un organismo de inspección acreditada ante el Instituto Nacional de Calidad- INACAL, Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de producción de productos precocidos que requieren cocción.	PRESENTA Cumple
Copia del certificado de inspección de la capacidad instalada de producción, debe ser expedido por Certificadora acreditada ante el Instituto Nacional de Calidad- INACAL Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de producción de productos precocidos que requieren cocción.	PRESENTA Cumple
Copia del certificado de inspección de las Buenas Prácticas de Manufactura, debe ser expedido por Certificadora acreditada ante el Instituto Nacional de Calidad- INACAL y	PRESENTA Cumple



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE CHINCHAO
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-MDP/CS

Primera Convocatoria

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

“ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE, PARA LA ATENCIÓN DE BENEFICIARIOS DEL DISTRITO DE POLVORA - PERIODO 2024”

estar vigente a la fecha de la presentación de propuestas, Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de producción de productos precocidos que requieren cocción.	
Copia del certificado de inspección de Capacidad y Calidad de Envasado debe ser expedido por Certificadora acreditada ante el Instituto Nacional de Calidad- INACAL y estar vigente a la fecha de la presentación de propuestas, Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de producción de productos precocidos que requieren cocción.	PRESENTA Cumple
Copia del Certificado de inspección higiénico sanitario de transporte oficial expedido por Certificadora acreditada ante el Instituto Nacional de Calidad- INACAL y estar vigente a la fecha de la presentación de propuestas, Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de producción de productos precocidos que requieren cocción.	PRESENTA Cumple
Declaración jurada de plazo de entrega. (Anexo N° 4)	PRESENTA Cumple
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
El precio de la oferta en soles debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE	S/. 117,180.00
CONDICION DE LA OFERTA	ADMITIDO

ITEM II: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GR - APROXIMADAMENTE

DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACION OBLIGATORIA	MULTISERVICIOS Y VENTAS GENERALES LUZ FLORENCIA E.I.R.L.
A.- DOCUMENTOS PARA LA ADMISION DE LA OFERTA	ITEM I
Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N°1)	PRESENTA Cumple
Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta	PRESENTA Cumple
Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento (Anexo N°2)	PRESENTA Cumple
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 Cumple
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).	PRESENTA Cumple
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”.	PRESENTA Cumple
Copia del Certificado de Fumigación de la planta de producción, vigente a la fecha de presentación de la propuesta, Además, se hace mención que las actividades mínimas que debe indicar el Certificado de fumigación son: Desratización, Desinsectación y Desinfección.	PRESENTA Cumple
Copia del Certificado emitido por entidad acreditada por el Instituto Nacional de Calidad-INACAL, y/o DJ sobre los aportes Físicoquímico, sin perjuicio de que la Entidad requiera la presentación de dicho documento, en la oportunidad de cada entrega, ya que fueron incluidos en la determinación del valor referencial a fin de garantizar la protección y salud de sus trabajadores y terceros que intervengan en la presente contratación.	PRESENTA Cumple
Declaración jurada de plazo de entrega. (Anexo N° 4)	PRESENTA Cumple
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
El precio de la oferta en soles debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE	S/. 70,308.00
CONDICION DE LA OFERTA	ADMITIDO



ACTO DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS:

De conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento en donde determina si las ofertas corresponden a las características y/o requisitos y condiciones de las Especificaciones Técnicas, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

Solo una vez admitidas las propuestas, el Comité de Selección aplicará los factores de evaluación previstos en las bases, y asignara los puntajes correspondientes, conforme a los criterios establecidos para cada factor y la documentación sustentatoria presentada por el postor, en consecuencia, se tiene:

Evaluación: ítem I



FACTOR DE EVALUACIÓN DEL ÍTEM I		MULTISERVICIOS Y VENTAS GENERALES LUZ FLORENCIA E.I.R.L.
A. PRECIO		
S/. 117,180.00		50 puntos
B. VALORES NUTRICIONALES		20 PUNTOS
Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas. Proteínas - De 12.00% a más 10 Puntos - Menor de 11.99 % 5 Puntos Energía - De 361.00 Kcal a mas 10 Puntos - Menor a 360.99 Kcal 5 Puntos		20 PUNTOS
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO		20 PUNTOS
Se evaluarán en función de la mejora de las condiciones de procesamiento, tales como higiénico sanitaria de planta, evaluación técnico. Certificado de capacidad de planta (turno: 8horas) De 2.55Tm/ Hora a más 05 Puntos De 2.00 a 2.54Tm/ Hora 03 puntos De 1.00 a 1.99Tm/ Hora 01 punto Certificado higiénico sanitario de planta De 99.98% a Mas 05 puntos De 93.00% a 99.97% 03 puntos Menos de 93.00% 01 punto Certificado oficial de inspección higiénico sanitario de transporte oficial Igual a 100.00 05 Puntos De 90.00 a 99.99 2.5 Puntos Capacidad de inspeccion de capacidad de envasado automático De 2.55 Tm/ Hora a más 05 Puntos De 2.54 TM/Hora a menos 2.5 Puntos		20 PUNTOS
D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES		10 PUNTOS
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). De 94.00% a más 10 puntos De 90,00% hasta 93.99% 05 puntos		10 PUNTOS
PUNTAJE TOTAL		Programas sociales de alimentación.



Evaluación: ítem II

FACTOR DE EVALUACIÓN DEL ÍTEM II		MULTISERVICIOS Y VENTAS GENERALES LUZ FLORENCIA E.I.R.L.
A. PRECIO		
S/. 70,308.00		50 puntos
B. VALORES NUTRICIONALES		25 PUNTOS
<p>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas. En cumplimiento a lo que dispone la Ley N° 27470.</p> <p>1.1. Proteínas en los Sólidos no grasos De 16.50 % o mayor 05 puntos De 16.00% a 16.49 % 03 puntos De 15.00 a 15.99 % 01 punto</p> <p>1.2. Materia Grasa % De 6.50% o mayor 05 puntos De 6.00% a 6.49 % 03 puntos De 5.00 a 5.99 % 01 punto</p> <p>1.3. Sólidos totales De 23.00% o mayor 05 puntos De 20.00 a 22.99 % 03 puntos De 18.00 a 19.99 % 01 punto</p> <p>1.4. Micronutrientes 1.4.1. Vitaminas - Vitamina A (Ug/100) De 240.00 o mayor 03 puntos De 200.00 a 239.00 02 puntos - Vitamina C (ug) De 5.30 o mayor 02 puntos De 1.00 a 5.29 01 punto 1.4.2. Minerales - Calcio (mgr) De 230.00 o mayor 05 puntos De 200.00 a 229.00 03 puntos</p>		25 PUNTOS
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO		15 PUNTOS
<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>Certificado de Inspección Higiénico Sanitaria de Planta (otorgado por entidad acreditada ante INDECOPI) 7.5 puntos - De 99 a 100 7.5 puntos - De 96 a 98 04 puntos - Mayor de 88 a 95.99..... 02 puntos</p> <p>Certificado de Capacidad Instalada de Producción Total de Tarros 410</p>		15 PUNTOS



GR. / día 7.5 puntos - De 249,001 o mayor Tarro..... 7.5puntos - De 148,001 a 249,000 Tarro..... 04 puntos - De 100,000 a 148,000 Tarros..... 02 puntos	
D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES	10 PUNTOS
Se evaluará las condiciones y requisitos sanitarios a que deben sujetarse la fabricación, almacenamiento y distribución de los alimentos, para garantizar su calidad sanitaria e inocuidad en protección de la salud de los consumidores beneficiarios de los programas sociales de alimentación. - Mayor a 95.00%..... 10 puntos. - De 90,00% hasta 95.00%..... 05 puntos	10 PUNTOS
PUNTAJE TOTAL	100 puntos

ACTO DE CALIFICACION DE LAS OFERTAS:

Luego de culminada la evaluación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, debe determinar si los postores que obtuvieron el primer y segundo lugar según el orden de prelación cumplen con los requisitos de calificación detallados en la sección específica de las bases. La oferta del postor que no cumpla con los requisitos de calificación debe ser descalificada. Si ninguno de los dos postores cumple con los requisitos de calificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, debe verificar los requisitos de calificación de los postores admitidos, según el orden de prelación obtenido en la evaluación.

Calificación: Item I

Nro.	Detalle	MULTISERVICIOS Y VENTAS GENERALES LUZ FLORENCIA E.I.R.L.
		ITEM I
A	CAPACIDAD LEGAL - HABILITACION	
	1. 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).	Cumple
	2. Copia de Resolución de Validación Técnica Oficial del plan HACCP a nombre del fabricante, emitida por la dirección general de salud ambiental e inocuidad alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, y <u>LINEA DE PRODUCTOS PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN, donde mencione el producto hojuelas de kiwicha, cañihua, avena con harina de platano, harina de yacon azucarada fortificada con vitaminas y minerales; 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”.</u>	Cumple
	3. Copia del Registro Sanitario del producto ofertado vigente a la fecha de presentación de propuestas.	Cumple
	4. Copia del Certificado de Fumigación de la planta productora y almacenes que utiliza, vigente a la fecha de presentación de propuestas adjuntar certificado, ficha técnica, Autorización Diresa	Cumple
	5. Copia del Certificado emitido por entidad acreditada por el Instituto Nacional de Calidad- INACAL, y/o Declaración Jurada sobre los aportes Físicoquímico, Microbiológico, Organoléptico. Una declaración jurada bastara para acreditar la ausencia de saponina de los productos ofertados, sin perjuicio de que la Entidad requiera la presentación de dichos documentos, en la oportunidad de cada entrega.	Cumple
	6. Copia del Certificado de Inspección y evaluación Técnico Productivo de planta industrial de alimentos Vigente a la fecha de presentación de propuestas, emitido por una entidad acreditada ante el Instituto Nacional de Calidad- INACAL. Tal certificado deberá contener el flujograma de producción que permita verificar el cumplimiento de las etapas productivas contenidas en el artículo: Artículo 29°.-Proceso de laminado de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA. Para acreditar procesamiento primario se presentará autorización sanitaria de establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitido por SENASA en la que deben estar incluidas las siguientes materias primas y sus	Cumple



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE CHINCHAO
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-MDP/CS

Primera Convocatoria

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

“ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE, PARA LA ATENCIÓN DE BENEFICIARIOS DEL DISTRITO DE POLVORA - PERIODO 2024”

	operaciones primarias mínimas : plátano (clasificado, seleccionado, pelado, picado, secado natural, molido, envasado); Kiwicha (clasificado, seleccionado, molido, envasado); Avena (seleccionado, clasificado, molido, envasado, se considerará valido la presentación del referido documento perteneciente a un tercero o la empresa quien realiza dicha etapa por lo que se acreditara con Carta de compromiso de suministro de alimentos de productos primarios Legalizado y Carta de autorización para el uso de documentos Legalizado que indique Específicamente para el presente proceso, emitido por la empresa quien realiza el procesamiento primario.	
	7. Copia del certificado de inspección higiénico sanitario de fábrica, debe ser expedido por Certificadora acreditada ante el Instituto Nacional de Calidad- INACAL y estar vigente a la fecha de la presentación de propuestas. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de producción de productos precocidos que requieren cocción.	Cumple
	8. Copia del Certificado de Inspección de Aplicación del Sistema HACCP referido a la línea de producción continua del producto ofertado, emitido por una un organismo de inspección acreditada ante el Instituto Nacional de Calidad- INACAL, Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de producción de productos precocidos que requieren cocción.	Cumple
	9. Copia del certificado de inspección de la capacidad instalada de producción, debe ser expedido por Certificadora acreditada ante el Instituto Nacional de Calidad- INACAL Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de producción de productos precocidos que requieren cocción.	Cumple
	10. Copia del certificado de inspección de las Buenas Prácticas de Manufactura, debe ser expedido por Certificadora acreditada ante el Instituto Nacional de Calidad- INACAL y estar vigente a la fecha de la presentación de propuestas, Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de producción de productos precocidos que requieren cocción.	Cumple
B	EXPERIENCIA	Cumple
	ESTADO	Califica

Calificación: Item II

Nro.	Detalle	MULTISERVICIOS Y VENTAS GENERALES LUZ FLORENCIA E.I.R.L.
		ITEM II
A	CAPACIDAD LEGAL - HABILITACION	
1.	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).	Cumple
2.	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”.	Cumple
3.	Copia del Certificado de Fumigación de la planta de producción, vigente a la fecha de presentación de la propuesta, Además, se hace mención que las actividades mínimas que debe indicar el Certificado de fumigación son: Desratización, Desinsectación y Desinfección.	Cumple
4.	Copia del Certificado emitido por entidad acreditada por el Instituto Nacional de Calidad- INACAL, y/o DJ sobre los aportes Físicoquímico, sin perjuicio de que la Entidad requiera la presentación de dicho documento, en la oportunidad de cada entrega, ya que fueron incluidos en la determinación del valor referencial a fin de garantizar la protección y salud de sus trabajadores y terceros que intervengan en la presente contratación.	Cumple
5.	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).	Cumple
6.	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 y sus modificatorias. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).	Cumple



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE CHINCHAO
 ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-MDP/CS

Primera Convocatoria

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

“ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE, PARA LA ATENCIÓN DE BENEFICIARIOS DEL DISTRITO DE POLVORA - PERIODO 2024”

	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".	
B	EXPERIENCIA	Cumple
	ESTADO	Califica

ADJUDICACION DE LA BUENA PRO:

ITEM	Nro.	Detalle	EVALUACION	CALIFICACION	BUENA PRO	CONSENTIMIENTO
			ITEM I	ITEM I		
I	1	MULTIVENTAS Y VENTAS GENERALES LUZ FLORENCIA E.I.R.L.	100 Puntos	Cumple	BUENA PRO	CONSENTIDO
II	1	MULTIVENTAS Y VENTAS GENERALES LUZ FLORENCIA E.I.R.L.	100 Puntos	Cumple	BUENA PRO	CONSENTIDO

No habiendo observaciones y siendo las 15:10 horas del mismo día, se firma la presente Acta en señal de conformidad.



CPC Elmer Junior Guevara Saldaña
 MIEMBRO TITULAR



CPC Meyer Luis Mena Sobrado
 PRESIDENTE TITULAR



Tec. Mayra Fiorella Luis Piundo
 MIEMBRO TITULAR