



“Año de la Unidad, La Paz y el Desarrollo”

ACTA DE APERTURA DE PROPUESTAS TECNICAS ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 005-2024-MDLM-CS.

I CONVOCATORIA

ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE PARA LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SONDORILLO, PARA EL PERIODO AGOSTO 2024 A JULIO 2025.

En la localidad de Sondorillo, Distrito de Sondorillo, Provincia de Huancabamba, Región Piura, siendo las 09:30 Horas del día 31 de Julio del 2024, en la Oficina de Logística y Control Patrimonial de la Municipalidad Distrital de Sondorillo, se reunieron los miembros titulares del Comité de Selección, designados mediante Resolución de Alcaldía N°213-2024-MDS-ALC de fecha del 11 de Julio del 2024, integrado por los señores:

MIEMBROS TITULARES	
Presidente	Tco. Eduard Feliberto Córdova Domínguez
1 ^{er} . Miembro Titular	Ing. Juan Gabriel Espinoza García
2 ^{do} . Miembro Titular	Nutricionista. Jemmy Alida Vergara Rojas

Seguidamente el presidente del Comité de Selección indico que habiéndose publicado las bases en el SEACE, se registraron al presente Procedimiento de Selección los siguientes Postores:

Nro.	Tipo proveedor	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro en el procedimiento	Estado	Advertencia	Fecha de registro	Usuario de Registro	Acciones
1	Proveedor con RUC	10026473255	PALACIOS NAVARRO AMERICA	12/07/2024	Válido		12/07/2024	10026473255	
2	Proveedor con RUC	20514345440	CORPORACION DE DISTRIBUCIONES Y SERVICIOS DEL NORTE S.A.C.	12/07/2024	Válido		12/07/2024	20514345440	
3	Proveedor con RUC	20600736923	CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L.	15/07/2024	Válido		15/07/2024	20600736923	
4	Proveedor con RUC	20608188020	COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA VAIDNE E.I.R.L.	19/07/2024	Válido		19/07/2024	20608188020	

Acto seguido se procedió a descargar las Propuestas Técnicas de los Postores Inscritos:

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	Motivo Acciones
1	10026473255	PALACIOS NAVARRO AMERICA	22/07/2024	17:03:50	10026473255	22/07/2024	17:05:38	Enviado	Valido	
2	20600736923	CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L.	22/07/2024	21:49:46	20600736923	22/07/2024	21:51:47	Enviado	Valido	
3	20608188020	COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA VAIDNE E.I.R.L.	22/07/2024	18:32:37	20608188020	22/07/2024	18:34:01	Enviado	Valido	



ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA POR 410 GR

Acto Seguido, el Comité de Selección procedió con la Verificación del Contenido de Documentos para la admisión de las ofertas de los Postores:

DOCUMENTOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA	POSTORES	
	PALACIOS NAVARRO AMERICA	COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA VADNE E.I.R.L.
2.2.1.1. Documentos para la Admisión de la Oferta		
a)Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	Si Cumple	Si Cumple
b)Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.	Si Cumple	Si Cumple
c)Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)	Si Cumple	Si Cumple
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)	Si Cumple	Si Cumple
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.	Si Cumple	Si Cumple
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).	Si Cumple	Si Cumple
-Copia simple del Certificado Técnico Productivo de Planta vigente, emitido por una entidad acreditada por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL, que acredite que la empresa fabricante del producto ofertado cumple con el proceso productivo.	Si Cumple	Si Cumple
-Certificado de Inspección Oficial de Aplicación del Sistema HACCP de planta donde se elabora el producto, de acuerdo con la R.M. N° 449-2006-MINSA, D.S. N° 00798/SA, D.S. N° 038-2014-SA y CXC 1-1969. Principios Generales de Higiene de los alimentos, debe ser expedido por un Organismo de Inspección Acreditado ante el INACAL-DA, donde debe estar inmerso la línea de productos lácteos.	Si Cumple	Si Cumple



-Copia simple del Certificado de Saneamiento Ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de reservorios de agua) en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001-SA, realizada a las plantas procesadoras del producto, almacenes de la planta procesadora. Los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM.		
-Si el postor se presentara en calidad de Distribuidor del ítem 1) deberá adjuntar la Carta Compromiso de acreditación de ser Distribuidor autorizado emitida por el Fabricante del producto Leche Evaporada Entera por 410 gramos. Cabe mencionar que el presente documento debe ser emitido con fecha posterior a la fecha de integración de las presentes bases administrativas; así mismo debe estar consignado en dicha carta compromiso el nombre de la entidad convocante y el número del presente proceso de selección.	Si Cumple	Si Cumple
-Declaración Jurada, indicando la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados precisándose el porcentaje (%) de cada uno de los componentes (insumo, porcentaje, procedencia u origen), en concordancia con el Artículo 5° de la Ley N° 27470, modificado por la Ley N° 27712. El porcentaje mínimo de componentes nacionales que deberá cumplir los productos requeridos es del 90.00 %.	Si Cumple	Si Cumple
-Declaración Jurada de Garantía Comercial por defectos de fabricación, cuya validez, no deberá ser menor a 60 días, a partir de la fecha de entrega de los productos. Asimismo, debe garantizar el cambio o la reposición de este en un plazo no mayor de 5 días después de recibida la notificación por el Contratista.	Si Cumple	Si Cumple
Certificado de Almacenes del Establecimiento y Distribución de Alimentos al Consumo Humano, según la R.M. N° 066-2015/MINSA a nombre del postor como punto obligatorio.	Si Cumple	No Cumple
-Certificado de Buenas Prácticas en el Transporte a nombre del postor, como punto obligatorio.	Si Cumple	No Cumple
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 Corresponde	No Corresponde
i) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el Anexo N° 6.	Si Cumple	Si Cumple
SE ADMITE / NO SE ADMITE	SE ADMITE	NO SE ADMITE

Luego de la verificación del Contenido de Documentos para la admisión de las ofertas que se detallan en el numeral 2.2 del Capítulo II de la presente sección de las bases, el Postor COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA VAIDNE E.I.R.L., con Ruc N° 20608188020
NO



CUMPLE, con los documentos de carácter obligatorio establecido en las Bases del presente procedimiento, por lo que la Oferta presentada por el postor mencionado ha sido considerada como NO ADMITIDA.

Acto seguido luego de la verificación del Contenido de Documentos para la admisión de las ofertas que se detallan en el numeral 2.2 del Capítulo II de la presente sección de las bases, el Postor PALACIOS NAVARRO AMERICA, con Ruc N° 10026473255 SI CUMPLE, con los documentos de carácter obligatorio establecido en las Bases del presente procedimiento, por lo que se acordó por unanimidad declarar el contenido de las Oferta presentada por el postor mencionado en el presente párrafo ES ADMITIDA

Acto Seguido, el Comité de Selección procedió con la verificación del Contenido de Documentos que acreditan los "Requisitos de Calificación" que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

CALIFICACION DE OFERTAS		POSTOR
A. EXPERIENCIA DEL POSTOR	REQUISITOS DE CALIFICACION	CUMPLE
	B.1. FACTURACION: • S/380,759.40	
ESTADO CALIFICADO / DESCALIFICADO		CALIFICADO

Acto Seguido, el Comité de Selección procedió con la evaluación de la Oferta del Postor:
PALACIOS NAVARRO AMERICA, con Ruc N° 10026473255

FACTORES DE EVALUACION		PORCENTAJE %	
A	PRECIO	60 Puntos	
	Evaluación: Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. Acreditación: Se acreditará mediante el registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6), según corresponda.		
B.	VALORES NUTRICIONALES		



	<p>Evaluación:</p> <p>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p>Acreditación:</p> <p>Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p>	<p>(Máximo puntos)</p> <p>Producto: LECHE EVAPORADA ENTERA</p> <p>Parámetro N° 1: Proteínas (g o %)</p> <p>De 6.21 hasta 6.30 05 puntos</p> <p>De 6.01 hasta 6.20 03 puntos</p> <p>De 5.96 hasta 6.00 02 puntos</p> <p>Parámetro N° 2: Energía (kcal/100g) De 133.00 a 134.00 05 puntos</p> <p>De 132.01 hasta 132.99 03 puntos</p> <p>De 131.01 hasta 132.00 02 puntos</p>	<p><u>05 PUNTOS</u></p> <p><u>05 PUNTOS</u></p>
<p>C.</p>	<p>CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</p>		



	<p>Evaluación:</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>a) Certificación de Inspección Oficial Higiénico Sanitario de Planta.</p> <p>b) Certificado de oficial de Inspección de Aplicación del Plan HACCP</p> <p>c) Certificado de capacidad real de producción (latas/ hora)</p> <p>Acreditación:</p> <p>Copia simple del certificado de capacidad de producción, certificado oficial higienico sanitario, certificado oficial de inspección de aplicación del plan HACCP emitidos por un organismo, acreditada por INACAL-DA vigente al acto de presentación de propuestas.</p>	<p>(Máximo puntos) 20</p> <p>Parámetro de cumplimiento de la a) Inspección Oficial Higiénico Sanitario de Planta</p> <p>De 98.01% hasta 100.00%: 10 puntos</p> <p>De 95.01% hasta 98.00%: 05 puntos</p> <p>De 90.00% hasta 95.00%: 03 puntos</p> <p>Parámetro de cumplimiento de la b) Inspección de Aplicación del Plan HACCP</p> <p>De 98.01% hasta 100.00%: 05 puntos</p> <p>De 95.01% hasta 98.00%: 03 puntos</p> <p>De 90.00% hasta 95.00%: 01 puntos</p> <p>Parámetro de cumplimiento de la c) Capacidad Real de Producción (LATAS/ HORA)</p> <p>Mayor de 4000 latas/h: 05 puntos</p> <p>Mayor de 3000 latas/h a 4000 latas/h: 03 puntos</p>	<p>20 PUNTOS</p>
D.			
	<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>(Máximo puntos) 10</p> <p>De (95.31%) hasta (100.00%) 10 puntos</p>	<p>10 PUNTOS</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>De (90.01%) hasta (95.30%)</p> <p>05 puntos</p>	
PUNTAJE TOTAL	CALIFICADA	100 PUNTOS

Obtenidos los puntajes de la Evaluación de la Oferta, el Comité de Selección; otorgó la Buena Pro del ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA X 410. Al Postor: AMERICA PALACIOS NAVARRO CON RUC N° 10026473255 , para el PRESENTE PROCESO con una Oferta Económica de S/ 264,640.77 (Doscientos sesenta y cuatro mil seiscientos cuarenta con 77/100).

ITEM II: Hojuelas precocidas de avena, quinua trigo y tarhui azucarada, fortificada con vitaminas y minerales.

Acto Seguido, el Comité de Selección procedió con la Verificación del Contenido de Documentos para la admisión de las ofertas de los Postores:

DOCUMENTOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA	POSTOR
2.2.1.1. Documentos para la Admisión de la Oferta	CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA SRL
a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	Si Cumple
b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.	Si Cumple
c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)	Si Cumple
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)	Si Cumple
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.	Si Cumple
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). Para el caso de las hojuelas, el Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, deberá estar referido a la línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción o al producto objeto de la convocatoria.	Si Cumple



<p>-Copia simple del Certificado Oficial de Inspección y Evaluación Técnico Productivo de Planta. Al respecto el certificado Oficial Técnico deberá acreditar el cumplimiento del flujo grama de producción el cual debe cumplir con los procesos mínimos que obliga R.M. N° 451-2006-MINSA. y al Oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA, en donde se señala que "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. Debe hacer mención al D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria D.S. N° 004-2014-SA; el cual debe ser expedido por un Organismo de Inspección Acreditado ante el INACAL-DA, donde debe estar inmerso la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción; el cual no debe superar los 360 días de antigüedad.</p>	Si Cumple
<p>-Copia simple del Certificado de Saneamiento Ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de reservorios de agua y limpieza de ambientes) en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001-SA, realizada a las plantas procesadoras del producto, almacenes de la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora del producto ofertado. Los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM.</p> <p>En caso de que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización y limpieza de ambientes) de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados.</p>	Si Cumple
<p>En caso de que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, adicionalmente a los documentos del fabricante, deberá presentar el certificado de saneamiento ambiental vigente de su almacén (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de reservorios de agua potable y limpieza de ambientes), y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, solo deberá presentar los documentos del fabricante. Para acreditar que la empresa que realiza el servicio de saneamiento ambiental se encuentra autorizada por el MINSA se debe adjuntar Constancia de autorización y Copia del Certificado aprobación del Plan de higiene, seguridad y salud ocupacional para el local de la empresa de saneamiento, emitido por la DIRESA de su jurisdicción.</p>	
<p>-Copia simple del Certificado oficial de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y condiciones higiénico sanitarias de acuerdo al D.S. N° 007-98/SA y su modificatoria D.S. N° 038-2014-SA, así también los requisitos evaluados deben hacer mención a los documentos normativos: R.M. N° 451- 2006/MINSA y su modificatoria R.M. N°860-2007/MINSA; CXC 1-1969, Principios Generales de Higiene de los alimentos y Título 21 Alimentos y Drogas, Capítulo 1 FDA, Departamento de la Salud y Servicios Humanos. CFR de los EEUU. Capítulo 1, parte 110; debe ser expedido por un Organismo de Inspección Acreditado ante el INACAL-DA, donde debe estar inmerso la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción; el cual no debe superar los 360 días de antigüedad.</p>	Si Cumple
<p>-Declaración Jurada simple, donde el postor se compromete a contar de disponibilidad de stock de materias primas del producto solicitado y que se encuentran a libre disponibilidad en el momento que sea requerido por la Entidad y que no está sujeto a ningún tipo de gravamen. Dicha declaración jurada de stock corresponde a la Primera Entrega, de acuerdo con el cronograma de entregas.</p>	Si Cumple
<p>-Declaración Jurada de Garantía Comercial por defectos de fabricación, cuya validez, no deberá ser menor a 60 días, a partir de la fecha de entrega de los productos. Asimismo, debe garantizar el cambio o la reposición de este en un plazo no mayor de siete (07) días después de recibida la notificación por el Contratista.</p>	Si Cumple
<p>-Declaración jurada y/o Copia simple del Certificado de calidad emitido por un Organismo de inspección y/o del Laboratorio de ensayo acreditado ante el INACAL-DA, de las características físico químicas organolépticas, microbiológicas y toxicológicas contempladas en el Capítulo III de las presentes Bases, así como Declaración Jurada de las características nutricionales de micronutrientes del producto ofertado.</p>	Si Cumple



-Copia simple de Certificado de Calidad del envase de acuerdo al Artículo 119 ^o del D.S. N° 007-98-SA y Artículo 119-A.- Certificación sanitaria de envases para alimentos y bebidas del D.S. N° 038-2014-SA, emitido por un Laboratorio de ensayo acreditado por el INACAL-DA a nombre del fabricante de envases; el cual no debe superar los 180 días de antigüedad.	Si Cumple
<p>-Declaración Jurada, indicando la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados precisándose el porcentaje (%) de cada uno de los componentes (insumo, porcentaje, procedencia u origen), indicando además los productos usados para cumplir con los micronutrientes, en concordancia con el artículo 4° de la Ley N° 27470 modificada por la Ley N° 27712. El porcentaje mínimo de componentes nacionales que deberá cumplir los productos requeridos es del 90.00 %.</p> <p>Respecto de la acreditación de la procedencia del insumo AVENA.</p> <p>Procedencia Extranjera (Importado):</p> <p>Copia del Informe de Inspección y Verificación de Importación emitido por SENASA, donde se consigne el país de origen del producto.</p> <p>Procedencia Nacional:</p> <p>Copia de la constancia de siembra, cosecha o acopio del producto, emitido por autoridad adscrita o designada por el Ministerio de Agricultura dentro del ámbito de su jurisdicción de la zona de siembra, cosecha o acopio del producto, correspondiente al año 2024.</p>	Si Cumple
-La vida útil del producto deberá ser acreditada con la presentación del certificado de estudio o informe de vida útil emitido por un laboratorio acreditado ante INACAL-DA.	Si Cumple
-Copia simple de la Autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitida por SENASA a nombre del fabricante en la que se debe hacer mención a los siguientes insumos: AVENA (clasificado, descascarillado, limpiado, pelado, seleccionado), QUINUA (clasificado, desaponificación, lavado, limpiado, pelado, secado natural, seleccionado), TRIGO (clasificado, descascarillado, limpiado, molido, pelado, seleccionado), TARHUI (clasificado, descascarillado, limpiado, seleccionado); vigente a la fecha de presentación de ofertas.	Si Cumple
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 Corresponde
i) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el Anexo N° 6.	Si Cumple
SE ADMITE / NO SE ADMITE	Se Admite

Luego de la verificación del Contenido de Documentos para la admisión de las ofertas que se detallan en el numeral 2.2 del Capítulo II de la presente sección de las bases, el Postor: **CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA SRL con RUC N° 20600736923 SI CUMPLE**, con los documentos de carácter obligatorio establecido en las Bases del presente procedimiento, por lo que se acordó por



unanimidad declarar el contenido de la Oferta presentada por el postor mencionado en el presente párrafo **ES ADMITIDA.**

Acto Seguido, el Comité de Selección procedió con la verificación del Contenido de Documentos que acreditan los “Requisitos de Calificación” que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

CALIFICACION DE OFERTAS		POSTOR
REQUISITOS DE CALIFICACION		CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA SRL
B. EXPERIENCIA DEL POSTOR	B.1. FACTURACION: <ul style="list-style-type: none">Monto Facturado : S/724,639.25	CUMPLE
ESTADO CALIFICADO / DESCALIFICADO		CALIFICADO

Acto Seguido, el Comité de Selección procedió con la evaluación de la Oferta del Postor:

FACTORES DE EVALUACION		PORCENTAJE %	
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
B.	VALORES NUTRICIONALES		
	<u>Evaluación:</u> Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante Declaración Jurada.	(Máximo 10 puntos) PRODUCTO: HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, TRIGO Y TARHUI AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES. <u>Parámetro N° 1:</u> <u>Proteínas (g o %)</u> De 12.51 a más 5 puntos	05 Puntos



		De 11.51 hasta 12.50 3 puntos De 10.96 hasta 11.50 2 puntos Parámetro N° 2: <u>Energía (kcal/100g)</u> De 370.00 a más 5 puntos De 350.01 hasta 370.00 3 puntos De 334.63 hasta 350.00 2 puntos	05 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>a) Inspección y Evaluación Técnico Productivo de planta. Al respecto el certificado Oficial Técnico deberá acreditar el cumplimiento del flujo grama de producción el cual debe cumplir con los procesos mínimos que obliga R.M. N° 451-2006-MINSA y Al Oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA, en donde se señala que "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. Debe hacer mención al D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria D.S. N° 0042014-SA; el cual debe ser expedido por un Organismo de Inspección Acreditado ante el INACAL-DA, donde debe estar inmerso la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción; el cual no debe superar los 360 días de antigüedad.</p> <p>b) Inspección Oficial de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones Higiénico Sanitarias de acuerdo al D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria D.S. N° 038-2014-SA, así también los requisitos evaluados deben hacer mención a los documentos normativos: R.M. N° 451-2006/MINSA y su modificatoria R.M. N° 860-2007/MINSA; CXC 1-1969, Principios Generales de Higiene de los alimentos y Título 21 Alimentos y Drogas, Capítulo 1 FDA, Departamento de la Salud y Servicios Humanos. CFR de los EEUU. Capítulo 1, parte 110; debe ser expedido por un Organismo de Inspección Acreditado ante el INACAL-DA, donde debe estar inmerso la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción; el cual no debe superar los 360 días de antigüedad.</p> <p>c) Inspección Oficial de Aplicación del Sistema HACCP de planta donde se elabora el producto, de</p>	<p>(Máximo 25 puntos)</p> <p>Parámetro de cumplimiento de la <u>Inspección Certificado Oficial de Inspección y Evaluación Técnico Productivo de planta</u></p> <p>Igual a 100.00%: 05 puntos De 95.01% hasta 99.99%: 03 puntos De 90.00% hasta 95.00%: 01 puntos</p> <p>Parámetro de cumplimiento de la <u>Inspección Oficial de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones Higiénico Sanitarias</u></p> <p>Igual a 100.00%: 10 puntos De 95.01% hasta 99.99%: 05 puntos De 90.00% hasta 95.00%: 03 puntos</p> <p>Parámetro de cumplimiento de la <u>Inspección Oficial de Aplicación del Sistema HACCP de planta</u></p> <p>Igual a 100.00%: 10 puntos De 95.01% hasta 99.99%:</p>	05 Puntos 10 Puntos 10 Puntos




	<p>acuerdo a la R.M. N° 449-2006-MINSA, D.S. N° 007-98/SA, D.S. N° 038-2014-SA y CXC 1-1969. Principios Generales de Higiene de los alimentos, debe ser expedido por un Organismo de Inspección Acreditado ante el INACAL-DA, donde debe estar inmerso la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción; el cual no debe superar los 360 días de antigüedad.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>a) Copia simple del Certificado Oficial de Inspección y Evaluación Técnico Productivo de planta</p> <p>b) Copia simple de Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Condiciones Higiénico Sanitarias</p> <p>c) Copia simple de Certificado de Inspección Oficial de Aplicación del Sistema HACCP de planta.</p>	<p>05 puntos</p> <p>De 90.00% hasta 95.00%:</p> <p>03 puntos</p>	
D.	PORCENTAJES 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>Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	<p>(Máximo 5 puntos)</p> <p>De (95.71%) hasta (100.00%)</p> <p>05 puntos</p> <p>De (90.01%) hasta (94.70%)</p> <p>03 puntos</p>	03 Puntos
E.	PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS		
	<p><u>Evaluación:</u></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><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado de aceptabilidad acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4.</p> <p>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.¹</p>	<p>(Máximo 10 puntos)</p> <p>Porcentaje de aceptabilidad</p> <p>De 99.01 hasta 100.00:</p> <p>10 puntos</p> <p>De 95.01 hasta 99.00:</p> <p>05 puntos</p> <p>De 90.00 hasta 95.00:</p> <p>03 puntos</p>	00 Puntos

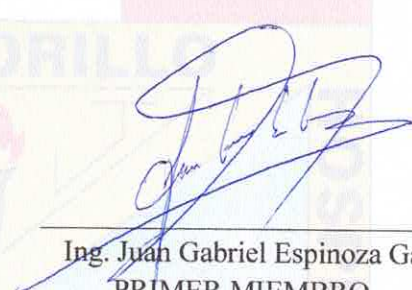


	PUNTAJE TOTAL	CALIFICADA	88 PUNTOS

Obtenidos los puntajes de la Evaluación de la Oferta, el Comité de Selección; otorgó la Buena para el **ITEM II: Hojuelas precocidas de avena, quinua trigo y tarhui azucarada, fortificada con vitaminas y minerales** al Único Postor CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA SRL con RUC N° 20600736923, para el PRESENTE PROCESO con una Oferta Económica de **S/141,054.48 (Ciento Cuarenta y Un Mil Cincuenta y Cuatro con 48/100 soles).**

Siendo las 14:30 horas del día 31 del 2024 se dio por finalizada la Evaluación de la Oferta, procediéndose a firmar los integrantes del Comité la presente acta en señal de conformidad.


Tco. Eduard F. Córdova Domínguez
PRESIDENTE DEL COMITÉ


Ing. Juan Gabriel Espinoza García
PRIMER MIEMBRO


J. Alida Vergara Rojas
NUTRICIONISTA
C.N.P. 4255

Nutricionista. Jemmy Alida Vergara Rojas
SEGUNDO MIEMBRO