

**FORMATO N° 11**  
**ACTA DE ADMISIÓN, EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y CALIFICACIÓN:**  
**BIENES**  
**(PARA PROCEDIMIENTOS CUYA PRESENTACIÓN DE OFERTAS SE REALIZA EN ACTO PRIVADO)**

<b>1</b>	<b>NÚMERO DE ACTA</b>	001-2023-SGL/MPCH-AS08-2023-F11
----------	-----------------------	---------------------------------

<b>2</b>	<b>SOBRE LA INFORMACIÓN GENERAL</b>
En, CHINCHA ALTA, a los 11 días del mes de JULIO del año 2023, en el local de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHINCHA, a las 09:01 horas, el Sub Gerente de Logística en calidad de Órgano Encargado de las Contrataciones, la cual es encargado de la preparación, conducción y realización del procedimiento de selección de la ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°08-2023-MPCH/OEC, cuyo objeto de convocatoria es la CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE DE ACUERDO AL DECRETO SUPREMO N°111-2023-EF, a fin de efectuar la ADMISIÓN, EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS presentadas y CALIFICACIÓN de las ofertas correspondientes según orden de prelación.	

<b>3</b>	<b>SOBRE EL QUORUM Y LOS MIEMBROS PARTICIPANTES DE LA SESIÓN (DE CORRESPONDER)</b>
De acuerdo con la normativa de contrataciones del Estado, el presente acto se realizó con el Sub Gerente de Logística en calidad de Órgano Encargado de las Contrataciones.	

4	DETALLE DE LOS PARTICIPANTES		
	De acuerdo con el cronograma establecido en la plataforma del SEACE, se registraron los siguientes participantes:		
	Nº	Nombre o razón social del participante	RUC
	1	NUTRICION E INGENIERIA ALIMENTARIA S.A.C	20538403378
	2	PERUANITA E.I.R.L.	20455005869
	3	INVERSIONES CHISAL S.R.L.	20601021642

5	DETALLE DE LOS POSTORES			
	En el día y horario señalado en el cronograma, los siguientes postores presentaron a través de la plataforma del SEACE sus ofertas:			
	Nº	Nombre o razón social del postor	Fecha de presentación	Hora de presentación
	1	INVERSIONES CHISAL S.R.L.	10/07/2023	18:23:28
	2	NUTRICION E INGENIERIA ALIMENTARIA S.A.C	10/07/2023	19:29:05

6

Acto seguido, se procede con la revisión de las ofertas de los mencionados postores, a fin de verificar la presentación de los documentos requeridos y determinar si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas previstas en las bases.

DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	INVERSIONES CHISAL S.R.L.	NUTRICION E INGENIERIA ALIMENTARIA S.A.C
a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	PRESENTÓ Folio 2	PRESENTÓ Folio 3
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. 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.	PRESENTÓ Folio 3-6	PRESENTÓ Folio 4-6

	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.		
	c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)	PRESENTÓ Folio 7	PRESENTÓ Folio 7
	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)	PRESENTÓ Folio 8	PRESENTÓ Folio 8
	<b>LECHE EVAPORADA ENTERA</b>		
	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. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).	PRESENTÓ Folio 9-12	PRESENTÓ Folio 9-11
	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).	PRESENTÓ Folio 15-23	PRESENTÓ Folio 12-16
	g) Copia del Certificado de Conformidad, Calidad o de Inspección de Lote del producto ofertado, emitido por un Organismo de Certificación de Productos o de Inspección de Lote acreditado ante el INACAL, o en su defecto Declaración Jurada acreditando el cumplimiento de las características Microbiológicas, Físico Químicas, Organolépticas y Toxicológicas del producto ofertado. El referido documento también servirá para efectos de acreditar el factor de evaluación Mejoras a los Valores Nutricionales.	PRESENTÓ Folio 32-47	PRESENTÓ Folio 17-33
	h) Copia del Certificado Técnico Productivo de carácter oficial a nombre del fabricante emitido por un organismo acreditado ante INACAL. Correspondiente a la línea de producción, donde además debe estar inmerso el nombre del producto ofertado. Dicho documento debe tomar como documento normativo para la certificación la 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, R.M. N° 860-2007/MINSA, DS. 007- 98-SA "reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas" Y D.S. N° 004-2014- SA. Deberá contener el flujo del proceso productivo reportando todas las operaciones unitarias de producción compatible con el producto ofertado en concordancia con las normas indicadas. El flujograma de producción descrito en dicho certificado debe estar en función a la previsto en la R.M. N° 451-2006- MINSA, en sus artículos 23 al 30, ya que resulta obligatorio para todo aquel que fabrique o elabore productos a base de cereales y quenopodiáceas destinados a programas sociales de alimentación, lo que deberá ser acreditado por los postores, así mismo cuando parte de las actividades que comprenden el flujograma de producción sean realizadas por un tercero, dichas actividades también deben ser acreditadas con un certificado técnico productivo oficial a nombre del tercero, ambos con una antigüedad no mayor a doce meses a partir de la fecha de su emisión.  Nota: También se aceptará un Certificado Técnico Productivo de carácter oficial con una antigüedad de seis meses a partir de la fecha de su emisión	PRESENTÓ Folio 50-103	PRESENTÓ Folio 34-60
	<b>HOJUELA DE QUINUA AVENA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</b>		

	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. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).	PRESENTÓ Folio 13-14	PRESENTÓ Folio 68-69
	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).	PRESENTÓ Folio 24-31	PRESENTÓ Folio 71-75
	g) Copia del Certificado de Conformidad, Calidad o de Inspección de Lote del producto ofertado, emitido por un Organismo de Certificación de Productos o de Inspección de Lote acreditado ante el INACAL, o en su defecto Declaración Jurada acreditando el cumplimiento de las características Microbiológicas, Físico Químicas, Organolépticas y Toxicológicas del producto ofertado. El referido documento también servirá para efectos de acreditar el factor de evaluación Mejoras a los Valores Nutricionales.	PRESENTÓ Folio 48-49	PRESENTÓ Folio 76-82
	h) Copia del Certificado Técnico Productivo de carácter oficial a nombre del fabricante emitido por un organismo acreditado ante INACAL. Correspondiente a la línea de producción, donde además debe estar inmerso el nombre del producto ofertado. Dicho documento debe tomar como documento normativo para la certificación la 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, R.M. N° 860-2007/MINSA, DS. 007- 98-SA “reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas” Y D.S. N° 004-2014- SA. Deberá contener el flujo del proceso productivo reportando todas las operaciones unitarias de producción compatible con el producto ofertado en concordancia con las normas indicadas. El flujograma de producción descrito en dicho certificado debe estar en función a la previsto en la R.M. N° 451-2006- MINSA, en sus artículos 23 al 30, ya que resulta obligatorio para todo aquel que fabrique o elabore productos a base de cereales y quenopodiáceas destinados a programas sociales de alimentación, lo que deberá ser acreditado por los postores, así mismo cuando parte de las actividades que comprenden el flujograma de producción sean realizadas por un tercero, dichas actividades también deben ser acreditadas con un certificado técnico productivo oficial a nombre del tercero, ambos con una antigüedad no mayor a doce meses a partir de la fecha de su emisión.  Nota: También se aceptará un Certificado Técnico Productivo de carácter oficial con una antigüedad de seis meses a partir de la fecha de su emisión	PRESENTÓ Folio 104-118	PRESENTÓ Folio 83-95
	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.  El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los	PRESENTÓ Folio 125	PRESENTÓ Folio 102

	precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.		
	<b>RESULTADOS</b>	<b>ADMITIDO</b>	<b>ADMITIDO</b>

<b>7</b>	<b>DETALLE DE LAS OFERTAS QUE NO FUERON ADMITIDAS</b>	
	De acuerdo con la revisión efectuada, las siguientes ofertas no se admiten, por lo que no se les aplicará los factores de evaluación:	
	<b>Nº</b>	<b>Nombre o razón social del postor</b>
	1	NO CORRESPONDE

<b>8</b>	<b>DETALLE DE LAS OFERTAS ADMITIDAS Y QUE PASAN A EVALUACIÓN</b>	
	De acuerdo con la revisión efectuada, la siguiente oferta fue admitida por lo que se procederá con su evaluación:	
	<b>Nº</b>	<b>Nombre o razón social del postor</b>
	1	INVERSIONES CHISAL S.R.L.
	2	NUTRICION E INGENIERIA ALIMENTARIA S.A.C

<b>9</b>	<b>EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS</b>													
	<b>9.1</b>	<b>FACTORES DE EVALUACIÓN</b>												
		<table> <tr> <th>FACTORES</th><th>INVERSIONES CHISAL S.R.L.</th><th>NUTRICION E INGENIERIA ALIMENTARIA S.A.C</th></tr> <tr> <td> <b>PRECIO</b>  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).   <math>P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}</math> </td><td> <math>P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}</math>   <math>P_i = 114,802.48 \times 60 / 114,802.48</math>  <b>Pi = 60.00 puntos</b> </td><td> <math>P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}</math>   <math>P_i = 114,802.48 \times 60 / 123,803.60</math>  <b>Pi = 55.64 puntos</b> </td></tr> <tr> <td> <b>VALORES NUTRICIONALES</b>  Evaluación:  Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.   Acreditación:  Se acreditará mediante Declaración Jurada.   <b>LECHE EVAPORADA ENTERA</b>  <b>Parámetro N° 1 Proteínas</b>  De 7.01% a más 05 Puntos  De 6.01% hasta 7.00%: 01 puntos   <b>HOJUELA DE QUINUA AVENA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</b>  <b>Parámetro N° 1 Proteínas</b>  De 13.61gr a más 05 Puntos  De 13.50gr hasta 13.60gr : 01 puntos </td><td> <b>LECHE EVAPORADA ENTERA</b>  <b>Parámetro N° 1 Proteínas = 01 puntos</b>   <b>HOJUELA DE QUINUA AVENA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</b>  <b>Parámetro N° 1 Proteínas = 05 puntos</b> </td><td> <b>LECHE EVAPORADA ENTERA</b>  <b>Parámetro N° 1 Proteínas = 01 puntos</b>   <b>HOJUELA DE QUINUA AVENA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</b>  <b>Parámetro N° 1 Proteínas = 05 puntos</b> </td></tr> <tr> <td> <b>CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>  <b>CONDICIONES DE PROCESAMIENTO – HIGIÈNICO SANITARIAS.</b> </td><td></td><td></td></tr> </table>	FACTORES	INVERSIONES CHISAL S.R.L.	NUTRICION E INGENIERIA ALIMENTARIA S.A.C	<b>PRECIO</b> 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).  $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$	$P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$  $P_i = 114,802.48 \times 60 / 114,802.48$ <b>Pi = 60.00 puntos</b>	$P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$  $P_i = 114,802.48 \times 60 / 123,803.60$ <b>Pi = 55.64 puntos</b>	<b>VALORES NUTRICIONALES</b> Evaluación: Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.  Acreditación: Se acreditará mediante Declaración Jurada.  <b>LECHE EVAPORADA ENTERA</b> <b>Parámetro N° 1 Proteínas</b> De 7.01% a más 05 Puntos De 6.01% hasta 7.00%: 01 puntos  <b>HOJUELA DE QUINUA AVENA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</b> <b>Parámetro N° 1 Proteínas</b> De 13.61gr a más 05 Puntos De 13.50gr hasta 13.60gr : 01 puntos	<b>LECHE EVAPORADA ENTERA</b> <b>Parámetro N° 1 Proteínas = 01 puntos</b>  <b>HOJUELA DE QUINUA AVENA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</b> <b>Parámetro N° 1 Proteínas = 05 puntos</b>	<b>LECHE EVAPORADA ENTERA</b> <b>Parámetro N° 1 Proteínas = 01 puntos</b>  <b>HOJUELA DE QUINUA AVENA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</b> <b>Parámetro N° 1 Proteínas = 05 puntos</b>	<b>CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b> <b>CONDICIONES DE PROCESAMIENTO – HIGIÈNICO SANITARIAS.</b>		
FACTORES	INVERSIONES CHISAL S.R.L.	NUTRICION E INGENIERIA ALIMENTARIA S.A.C												
<b>PRECIO</b> 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).  $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$	$P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$  $P_i = 114,802.48 \times 60 / 114,802.48$ <b>Pi = 60.00 puntos</b>	$P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$  $P_i = 114,802.48 \times 60 / 123,803.60$ <b>Pi = 55.64 puntos</b>												
<b>VALORES NUTRICIONALES</b> Evaluación: Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.  Acreditación: Se acreditará mediante Declaración Jurada.  <b>LECHE EVAPORADA ENTERA</b> <b>Parámetro N° 1 Proteínas</b> De 7.01% a más 05 Puntos De 6.01% hasta 7.00%: 01 puntos  <b>HOJUELA DE QUINUA AVENA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</b> <b>Parámetro N° 1 Proteínas</b> De 13.61gr a más 05 Puntos De 13.50gr hasta 13.60gr : 01 puntos	<b>LECHE EVAPORADA ENTERA</b> <b>Parámetro N° 1 Proteínas = 01 puntos</b>  <b>HOJUELA DE QUINUA AVENA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</b> <b>Parámetro N° 1 Proteínas = 05 puntos</b>	<b>LECHE EVAPORADA ENTERA</b> <b>Parámetro N° 1 Proteínas = 01 puntos</b>  <b>HOJUELA DE QUINUA AVENA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</b> <b>Parámetro N° 1 Proteínas = 05 puntos</b>												
<b>CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b> <b>CONDICIONES DE PROCESAMIENTO – HIGIÈNICO SANITARIAS.</b>														


		<p><b>Acreditación:</b>  <b>LECHE EVAPORADA ENTERA</b>            Se acreditará mediante Copia del Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de Fabrica y Almacenes, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL, y vigente a la fecha de presentación de propuestas. Dicho Certificado deberá ser emitido teniendo como Documentos Normativos de Referencia el Decreto Supremo N° 007-98-SA y el CAC/RCP 1-1969 – Rev. 4 (2003).</p> <p><b>HOJUELA DE QUINUA AVENA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</b>            Se acreditará mediante Copia del Copia del Certificado Oficial de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de Fabrica, Almacenes y Transporte, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL, y vigente a la fecha de presentación de propuestas. Dicho Certificado deberá ser emitido teniendo como Documentos Normativos de Referencia el Decreto Supremo N° 007-98-SA, la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA y el CAC/RCP 1-1969 – Rev. 4 (2003).</p>	<p><b>LECHE EVAPORADA ENTERA</b>            - Porcentaje de cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias: = <b>05 puntos</b></p> <p><b>HOJUELA DE QUINUA AVENA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</b>            - Porcentaje de cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias: = <b>05 puntos</b></p>	<p><b>LECHE EVAPORADA ENTERA</b>            - Porcentaje de cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias: = <b>05 puntos</b></p> <p><b>HOJUELA DE QUINUA AVENA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</b>            - Porcentaje de cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias: = <b>05 puntos</b></p>
		<p><b>PORCENTAJE DE COMPONENTES NACIONALES</b>  <b>Evaluación:</b>            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><b>Acreditación:</b>            LECHE EVAPORADA ENTERA - HOJUELA DE QUINUA AVENA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES            Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	<p><b>LECHE EVAPORADA ENTERA = 05 puntos</b></p> <p><b>HOJUELA DE QUINUA AVENA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES = 03 puntos</b></p>	<p><b>LECHE EVAPORADA ENTERA = 05 puntos</b></p> <p><b>HOJUELA DE QUINUA AVENA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES = 03 puntos</b></p>
		<p><b>PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS</b>  <b>Evaluación:</b>            Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.</p> <p><b>Acreditación:</b>  <b>LECHE EVAPORADA ENTERA - HOJUELA DE QUINUA AVENA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</b>            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</p>	<p><b>LECHE EVAPORADA ENTERA y HOJUELA DE QUINUA AVENA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES = 0 puntos</b></p>	<p><b>LECHE EVAPORADA ENTERA y HOJUELA DE QUINUA AVENA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES = 0 puntos</b></p>

	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		
--	---	--	--

10	<b>PUNTAJE DE LAS OFERTAS DE LOS POSTORES</b>		
	<b>FACTORES</b>	<b>INVERSIONES CHISAL S.R.L.</b>	<b>NUTRICION E INGENIERIA ALIMENTARIA S.A.C</b>
	PRECIO	60.00	55.64
	VALORES NUTRICIONALES	6.00	6.00
	CONDICIONES DE PROCESAMIENTO	10.00	10.00
	PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES	8.00	8.00
	PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS	0.00	0.00
	SUMATORIA TOTAL DE PUNTAJES	84.00	79.64
	Bonificación MYPE 5%	0.00	3.98
	<b>TOTAL</b>	<b>84.00</b>	<b>83.62</b>

11	<b>RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN</b>		
	De acuerdo a la evaluación realizada, el orden de prelación es el siguiente:		
	<b>Nº DE ORDEN DE PRELACIÓN</b>	<b>NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR</b>	<b>PUNTAJE TOTAL</b>
	1	INVERSIONES CHISAL S.R.L.	84.00 PUNTOS
	2	NUTRICION E INGENIERIA ALIMENTARIA S.A.C	83.62 PUNTOS
	<b>Nota.-</b> En caso de empate consignar la aplicación del criterio de desempate adoptado para establecer el orden de prelación.		

12	<b>CALIFICACIÓN</b>		
	Luego de culminada la evaluación, el Sub Gerente de Logística determinó si el postor que obtuvo el primer lugar según el orden de prelación cumple con los requisitos de calificación detallados en las bases:		
	<b>REQUISITOS DE CALIFICACIÓN</b>	<b>INVERSIONES CHISAL S.R.L.</b>	<b>NUTRICION E INGENIERIA ALIMENTARIA S.A.C</b>
	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD Requisitos: El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/300,000.00 (Trescientos mil con 00/100 soles), 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.	CUMPLE	CUMPLE

	<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/27,000.00 (Veintisiete mil con 00/100 soles) 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: Leche evaporada, pasteurizada, UHT, modificada, esterilizada, fresca; en todas sus presentaciones; Hojuelas de Avena, Soya, Quinua, Kiwicha precocidos o crudos, y demás variedades de hojuelas precocidas o crudos en todas sus presentaciones.</p> <p>Acreditación: 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 pago , correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p>		
	RESULTADO DE LA CALIFICACIÓN	CALIFICADO	CALIFICADO
13	RESULTADOS DE LA CALIFICACIÓN		
	De acuerdo a la calificación realizada, el postor <b>INVERSIONES CHISAL SRL</b> , cumple con los requisitos de calificación establecidos en las bases:		
	Nº	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR GANADOR	
	1	INVERSIONES CHISAL S.R.L.	
14	ACUERDO ADOPTADO		
	De acuerdo con las revisiones realizadas por el Sub Gerente de Logística, da por aprobados los resultados de la evaluación de las ofertas y calificación, de acuerdo con el análisis efectuado.		
15	<div><p>MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHINCHA</p><p>LIC. ERINSON LEONEL ROY RIVERA Sub Gerente de Logística</p></div>		
	NOMBRES Y FIRMAS DE LOS INTEGRANTES DEL COMITÉ DE SELECCIÓN O DEL ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES		