

## ACTA DEL COMITÉ DE SELECCION

### **EVALUACIÓN DE OFERTAS, CALIFICACIÓN Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO DE LA ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2025-MDP/CS-1**

### **CONTRATACION DE “HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, TRIGO, KIWICHA, CEBADA CON MACA Y AJONJOLI ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES” PARA ATENDER EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PACCHA PARA EL AÑO FISCAL 2025.**

En la Municipalidad Distrital de Paccha, Provincia de Chota, departamento y región Cajamarca, siendo las 09:00 am del día 20 de enero del 2025, en la oficina de la Unidad Logística y Abastecimientos de la Municipalidad Distrital de Paccha, en cumplimiento con las bases del presente proceso de Selección, la Ley N° 30225: Ley de contrataciones con el Estado, el Comité de Selección, integrado por:

#### Titulares:

Presidente : JACQUELINE MILAGROS FERNANDEZ MIRANDA  
Miembro 1 : PAULO CESAR SALDAÑA DELGADO  
Miembro 2 : LEIBER ALEJANDRO RODRIGUEZ FERNANDEZ

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

Evaluar las propuestas presentadas para el procedimiento **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2025-MDP/CS-1**, para la **CONTRATACION DEL SUMINISTRO ADQUISICION DEL BIEN ALIMENTICIO: “HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, TRIGO, KIWICHA, CEBADA CON MACA Y AJONJOLI ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES” PARA ATENDER EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PACCHA PARA EL AÑO FISCAL 2025**, señalado de acuerdo al siguiente detalle:

#### **1. OBJETO DE LA CONVOCATORIA:**

El presente procedimiento de selección tiene por objeto **CONTRATACION DEL SUMINISTRO ADQUISICION DEL BIEN ALIMENTICIO: “HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, TRIGO, KIWICHA, CEBADA CON MACA Y AJONJOLI ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES” PARA ATENDER EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PACCHA PARA EL AÑO FISCAL 2025**

#### **2. PARTICIPANTES:**

Se procedió a la verificación en el SEACE, que las siguientes empresas se inscribió como participante al procedimiento en mención:

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	20439092077	LA MOLINA E.I.R.L.	14/01/2025	Válido		14/01/2025	20439092077	 
2	Proveedor con RUC	20480081511	PERUINKA INDUSTRIAS SOCIEDAD ANONIMA	11/01/2025	Válido		11/01/2025	20480081511	 
3	Proveedor con RUC	20606030232	ARZO FOOD S.A.C.	13/01/2025	Válido		13/01/2025	20606030232	 

#### **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:

Presentación de ofertas/expressión de interés

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PACCHA - CHOTA  
 Nomenclatura : AS-SM-1-2025-MOP/CS-1  
 Nro. de convocatoria : 1  
 Objeto de contratación : Bien  
 Descripción del objeto : ADQUISICION DE PRODUCTO ALIMENTICIO PVL

Nro. ítem	Descripción del ítem				
RUC / Código	Nombre o Razón Social	Fecha Presentación	Hora Presentación	Forma de presentación	
1	ADQUISICION DE BIEN ALIMENTICIO DE "HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, TRIGO, KIWICHA, CEBADA CON MACA Y AJONJOLI ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES" PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE				
20606030232	ARZO FOOD S.A.C.	17/01/2025	20:53:22	Electronico	

4. ADMISIÓN DE OFERTAS:

Según el cronograma publicado en la plataforma del SEACE, el comité de selección procede a evaluar la oferta del postor 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	ARZO FOOD SAC
	RUC: 20606030232
a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	PRESENTA CONFORME
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. 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.	PRESENTA CONFORME
c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)	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
e) Copia de Registro Sanitario del producto ofertado, el cual deberá estar a nombre del titular y/o fabricante expedido por DIGESA vigente, de conformidad con los Art. 102 y 105 del Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA	PRESENTA CONFORME
<b>Importante</b> Se admitirán registros sanitarios de productos cuya denominación no sea exactamente igual a la del producto objeto de la contratación, siempre y cuando éste comparta la misma composición cualitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios que el producto solicitado por la Entidad. Para dicho efecto adjuntar copia de la documentación presentada a DIGESA que acredite tal condición.	
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).	PRESENTA CONFORME
<b>Importante</b> 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.	

g) Copia de la Autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitidos por SENASA a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 33° del DS N° 004- 2011-AG.)	PRESENTA CONFORME
h) Copia del <b>CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA</b> a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL. bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA. "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS", D.S. N° 004-2014-SA. Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007- 98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 58°), D.S. N°038-2014-SA Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007- 98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 119°), R.M. N° 451-2006/MINSA. "NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN" y modificación del Art. 12° según R.M. N° 860-2007/MINSA. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.	PRESENTA CONFORME
i) Copia del <b>CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCION HIGIENICO SANITARIO DE ALMACEN DE ALIMENTOS</b> a nombre del fabricante vigente a la fecha de presentación de ofertas; de Valor oficial, emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA. "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS". D.S. N° 004-2014-SA. Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007- 98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 58°), D.S. N°038-2014-SA Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007- 98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 119°) y R.M. N° 451-2006/MINSA. "NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN" y modificación del Art. 12° según R.M. N° 860-2007/MINSA. (2007-10-20). Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.	PRESENTA CONFORME
j) Copia del <b>CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE LA CAPACIDAD DE ENVASADO</b> a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.	PRESENTA CONFORME
k) Copia del <b>CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE LAS CONDICIONES FÍSICAS Y CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO</b> a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de la R.M. N° 066-2015/MINSA. "NORMA SANITARIA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO". Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.	PRESENTA CONFORME
l) Copia del <b>CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN</b> a nombre del fabricante y con valor oficial, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA. "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS"; D.S. N° 004-2014-SA. Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007- 98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 58°) D.S. N°038-2014-SA Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007- 98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 119°) y R.M. N° 449-2006/MINSA. "NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS". Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.	PRESENTA CONFORME
m) Copia del <b>CERTIFICADO DE INSPECCIÓN HIGIÉNICO DE SANITARIO DE TRANSPORTE</b> a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL.	PRESENTA CONFORME

  
  


n) Copia de la Resolución del Certificado del Sistema de Gestión Ambiental del Fabricante; otorgado por la Gerencia de Desarrollo Ambiental de la Municipalidad Provincial donde se encuentra ubicada la Planta; vigente a la fecha del acto público de presentación de propuestas. De conformidad con la Ley N° 28616, Ley General del Ambiente y la Ley 27446, Ley del Sistema Nacional de Evaluación del Impacto Ambiental.	PRESENTA CONFORME
o) Copia simple del Certificado oficial De Inspección Y Evaluación Técnico Productivo De Planta Industrial De Alimentos (Proceso Productivo, Equipo E Infraestructura), otorgado por un organismo de inspección acreditado por INACAL en donde se indique el flujograma de producción de acuerdo a lo descrito en la R.M. N° 451-2006-MINSA dando cumplimiento a los artículos 23,24,25,26,27,28,29 y 30, sean estos fabricantes o distribuidores, vigente a la presentación de las propuestas. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.  Las operaciones unitarias comprendidas en los artículos 23° al 30° de la "Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación", aprobado por Resolución Ministerial N° 451-2006-MINSA, están contemplados como parte del acondicionamiento de la materia prima previo a su proceso.	PRESENTA CONFORME
p) 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, otorgado por el servicio Internacional de Acreditación de Estados Unidos (IAS) el cual pertenece al Fórum Internacional de Acreditación (IAF) y signatarios de MLA e ILAC	PRESENTA CONFORME
q) Declaración Jurada de ser distribuidor o fabricante. En caso de ser distribuidor deberá presentar carta de autorización del fabricante	PRESENTA CONFORME
r) 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
s) 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 precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.	PRESENTA CONFORME S/ 172,849.90
<b>ESTADO</b>	<b>ADMITIDA LA OFERTA</b>

## 5. EVALUACIÓN DE OFERTAS:

Según el cronograma publicado en la plataforma del SEACE, los miembros titulares del Comité de Selección procedieron a evaluar la oferta admitida, 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:

FACTOR DE EVALUACIÓN		ARZO FOOD SAC
		RUC: 20606030232
A. PRECIO	(50 puntos)	50 PUNTOS

<p><b>Evaluación:</b> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><b>Acreditación:</b> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6).</p>	<p>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> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P<sub>i</sub>= Puntaje de la oferta a evaluar O<sub>i</sub>=Precio i O<sub>m</sub>= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p>	<p>S/ 172,849.90</p>
<p><b>FACTORES DE EVALUACIÓN</b></p>		<p>(Hasta 50) puntos</p>
<p><b>B. VALORES NUTRICIONALES</b></p>		
<p><b>Evaluación:</b> Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><b>Acreditación:</b> Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p>	<p>(Máximo 8 puntos)</p> <p><b>Proteínas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● De 12.65 % a más. 04 puntos</li> <li>● De 12.58 % a 12.64 %. 02 puntos</li> <li>● De 12.55 a 12.57 %. 01 puntos</li> </ul> <p><b>Energía:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● De 389.11 kcal a más. 04 puntos</li> <li>● De 389.04 kcal a 389.10 kcal. 02 puntos</li> <li>● De 388.99 kcal a 389.03 kcal. 01 puntos</li> </ul>	<p>08 PUNTOS</p>
<p><b>C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b></p>		
<p><b>Evaluación:</b> 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><b>Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de fábrica.</b></p> <p><b>Acreditación:</b> 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><b>Certificado de Inspección de la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación.</b></p> <p><b>Acreditación:</b> 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><b>Certificado de Capacidad Real de Planta.</b></p> <p><b>Acreditación:</b> 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>(Máximo 23 puntos)</p> <p><b>Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de fábrica (% de cumplimiento)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mayor de 99.99 a 100 puntos 08 puntos</li> <li>Mayor de 95 a 99.99 puntos 04 puntos</li> <li>Mayor de 90 a 95 puntos 01 punto</li> </ul> <p><b>Certificado de Inspección de la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación (% de cumplimiento)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mayor de 99.99 a 100 puntos 08 puntos</li> <li>Mayor de 95 a 99.99 puntos 04 puntos</li> <li>Mayor de 90 a 95 puntos 01 puntos</li> </ul> <p><b>Certificado de Capacidad Real de Planta.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mayor de 8 T/día 07 puntos</li> <li>Mayor de 6 a 8 T/día 02 puntos</li> </ul> <p>Parámetro de cumplimiento:</p>	<p>23 PUNTOS</p>
<p><b>D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</b></p>		
<p><b>Evaluación:</b> Se evaluará la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado, otorgándole</p>	<p>(Máximo 05 puntos)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>De 94.01% a 100.00%. .....05 puntos</li> <li>De 91.00 a 94%..... 03 puntos</li> </ul>	<p>05 PUNTOS</p>

*[Handwritten signatures in blue ink]*

<p>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>		
<b>E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS</b>		
<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. 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 align="center"><b>(Máximo 04 puntos)</b></p> <p>Porcentaje de aceptabilidad</p> <p>De 97.01% hasta 100%: 04 puntos De 95.01 % hasta 97 %: 02 puntos</p>	00 PUNTOS
<b>F. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>		
<p><b>Sistema de Gestión Ambiental</b></p> <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará el Sistema de Gestión Ambiental.</p> <p><u>Acreditación:</u></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 align="center"><b>(Máximo 10 puntos)</b></p> <p><b>Sistema de Gestión Ambiental</b></p> <p>Acredita un certificado 06 puntos No acredita 00 puntos</p>	10 PUNTOS
<b>TOTAL</b>		<b>98 PUNTOS</b>
<b>BONIFICACION 5% POR REMYPE</b>		<b>102.90 PUNTOS</b>

#### 6. CALIFICACIÓN DE LA OFERTA:

Acto seguido, el Comité de Selección procedió a realizar la calificación del postor 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 del POSTOR según cuadro anterior (Resultados de la Evaluación).

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN	ARZO FOOD SAC
	20606030232
A. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	CUMPLE

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 200,000.00 (Doscientos mil con 00/100 soles) para el caso de HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, TRIGO, KIWICHA, CEBADA CON MACA Y AJONJOLÍ 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 postores que declaren tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 50,000.00 (Cincuenta mil con 00/100 soles para el caso de HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, TRIGO, KIWICHA, CEBADA CON MACA Y AJONJOLÍ 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.

ACREDITA  
EXPERIENCIA DE S/  
51,177.46

De los resultados verificados en el SEACE y de acuerdo a lo establecido en el TUO de la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, del procedimiento de Selección **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2025-MDP/CS-1 - CONTRATACION DEL SUMINISTRO ADQUISICION DEL BIEN ALIMENTICIO: "HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, QUINUA, TRIGO, KIWICHA, CEBADA CON MACA Y AJONJOLI ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES"** PARA ATENDER EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PACCHA PARA EL AÑO FISCAL 2025 corresponde al Comité proceder a **OTORGAR LA BUENA PRO:**

ARZO FOOD SAC, RUC N° 20606030232, por el monto de S/ 172,849.90 (Ciento setenta y dos mil ochocientos cuarenta y nueve con 90/100 soles)

Siendo las 02:00 p.m. del día 20 de enero del 2025, 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.



LIC. JACQUELINE MILAGROS FERNÁNDEZ MIRANDA  
PRESIDENTE C.S.



BACH. ING. PAULO CESAR SALDAÑA DELGADO  
PRIMER MIEMBRO TITULAR C.S.



ING. LEIBER ALEJANDRO RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ  
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR C.S.