



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

ACTA DE APERTURA Y ADMISION DE OFERTAS ELECTRONICAS, EVALUACION y CALIFICACION DE LA ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01- 2024-MPA-CS-1 (PRIMERA CONVOCATORIA).

En la ciudad de Ayabaca, siendo las 11:00 horas del día 15 de marzo del 2024, en la Sub Gerencia de Logística, sito en la Calle Salaverry N° 260 – Ayabaca; se reúnen los miembros del Comité de Selección designados mediante Resolución Gerencial N° 029-2024-MPA-A-GM, de fecha 01 de marzo de 2024, para conducir el Procedimiento de Selección cuyo objeto de convocatoria es la CONTRATACION PARA LA ADQUISICION DE HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA, TRIGO, HARINA DE QUINUA, ALMIDON DE MACA, HARINA DE MAIZ BLANCO, CANELA EN POLVO FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE DEL ANO FISCAL 2024 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA”, los mismos que a continuación se detallan:

- Frawk Roger Livia Chávez Presidente
- Víctor Niño Alberca 1° Miembro
- Gianinna Liliana Pariasca Simbron 2° Miembro

El presidente del comité de selección saluda a los presentes y da por iniciado el presente acto. Precisando que corresponde realizar las etapas de APERTURA Y ADMISION DE OFERTAS ELECTRONICAS, EVALUACION y CALIFICACION (según cronograma del SEACE) para el día de hoy 15.03.2024.

Expuesto el párrafo anterior, el Señor presidente del Comité de Selección procede con la verificación del registro de los participantes para este procedimiento de selección según consta en el reporte de la página web del SEACE:

Nro.	Tipo proveedor	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro en el procedimiento	Estado
1	Proveedor con RUC	10026473255	PALACIOS NAVARRO AMERICA	07/03/2024	Válido
2	Proveedor con RUC	10469373571	VERA FEBRE DARWIN	11/03/2024	No válido
3	Proveedor con RUC	20514345440	CORPORACION DE DISTRIBUCIONES Y SERVICIOS DEL NORTE S.A.C.	07/03/2024	Válido
4	Proveedor con RUC	20600736923	CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L.	07/03/2024	Válido
5	Proveedor con RUC	20608378848	SERVICIOS GENERALES DIEMAL E.I.R.L.	09/03/2024	Válido

Acto seguido, el Presidente del Comité de Selección, informan que, en el día y horario señalado en el cronograma de proceso, los participantes registraron sus propuestas vía electrónica, según detalle siguiente:

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	20600736923	CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L.	14/03/2024	16:10:29	20600736923	14/03/2024	16:12:13	Enviado	Valido

DETALLE DE LA ADMISIÓN DE OFERTAS

De acuerdo con la revisión efectuada, los postores contienen los documentos de carácter obligatorio establecidos en las Bases y cumplen con el requerimiento técnico mínimo, lo cual se detalla a continuación:



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA

CALLE SALAVERRY N° 260 – AYABACA – PIURA



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

Nº	REQUERIMIENTO TECNICO MINIMO Y DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L.
a)	Declaración Jurada de Datos del Postor. (Anexo N.º 1).	Presenta
b)	Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta	Presenta
c)	Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2).	Presenta
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
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.	Presenta
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 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.	Presenta
g)	Documentación vinculada al cumplimiento de las características requeridas que acredita el cumplimiento del Numeral 3.1. Especificaciones técnicas: <ul style="list-style-type: none">Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de Desinfección, Desinsectación, Desratización; Limpieza y desinfección de reservorio de agua y Limpieza de ambientes) en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001-SA, realizada a la planta procesadora 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. En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de Desinfección, Desinsectación, Desratización; Limpieza y desinfección de reservorio de agua 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. Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de	Presenta



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA

CALLE SALAVERRY N° 260 – AYABACA – PIURA



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

<p>Desinfección, Desinsectación, Desratización; Limpieza y desinfección de reservorio de agua y Limpieza de ambientes) del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de saneamiento ambiental vigente de la planta a nombre 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> <ul style="list-style-type: none">• Declaración jurada y/o Copia del certificado de calidad emitido por un Organismo de inspección 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 y de contenido yodo del producto ofertado.• 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 y Ley N° 31554. El porcentaje mínimo de componentes nacionales que deberá cumplir los productos requeridos es del 90.00 %.• 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 del mismo en un plazo no mayor de siete (07) días después de recibida la notificación por el Contratista.• Copia simple de Certificado de Calidad del envase de acuerdo al Artículo 119° 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, con una antigüedad no mayor a 180 días.• Copia simple de Certificado de Inspección Oficial de Aplicación del Sistema HACCP de planta donde se elabora el producto, de 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, Revisado 2020. 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 producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción y el producto de la convocatoria, con una antigüedad no mayor a 180 días.	<p>Presenta</p> <p>Presenta</p> <p>Presenta</p> <p>Presenta</p> <p>Presenta</p>
--	---



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA

CALLE SALAVERRY N° 260 – AYABACA – PIURA



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

	<ul style="list-style-type: none">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 y el producto de la convocatoria, con una antigüedad no mayor a 180 días.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), trigo (clasificado, descascarillado, limpiado, molido, pelado, seleccionado), quinua (clasificado, desaponificación, lavado, limpiado, pelado, secado natural, seleccionado), maca (clasificado, desinfección, lavado, limpiado, pelado), maíz (clasificado, limpiado, pelado, seleccionado).Informe técnico de vida útil emitido por un organismo de inspección o laboratorio acreditado ante el INACAL-DA.	Presenta
		Presenta
		Presenta
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 Aplica
h)	El precio de la oferta en SOLES. (Anexo N° 6).	Presenta

N°	DOCUMENTOS FACULTATIVOS	CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L
a)	Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°10) .	Presenta
b)	VALORES NUTRICIONALES: Se acreditará mediante Declaración Jurada.	Presenta
c)	CONDICIONES DE PROCESAMIENTO: Copia simple de Certificado de Inspección Oficial de Buenas Prácticas de	Presenta



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA

CALLE SALAVERRY N° 260 – AYABACA – PIURA



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

	Manufactura y condiciones higiénico sanitarias. Copia simple del Certificado Oficial de Inspección y Evaluación Técnico Productivo de planta. Copia simple de Certificado de Inspección Oficial de Aplicación del Sistema HACCP de planta.	Presenta Presenta
d)	PORCENTAJE DE COMPONENTES NACIONALES: Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.	Presenta
e)	PREFERENCIA DE LOS BENEFICIARIOS: Copia simple del certificado de aceptabilidad acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4	No Realiza

EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

Detalle del precio de la oferta del postor

N°	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR	PRECIO DE SU OFERTA	% DEL VALOR REFERENCIAL
1	CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L	S/. 425,257.99	97.46 %

Puntaje de la oferta del postor

Valor estimado del bien: S/. 425,257.99

El detalle de la evaluación de los postores FACTOR PRECIO

N°	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR	PRECIO DE SU OFERTA	PUNTAJE
1	CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L	S/. 425,257.99	50

N°	FACTORES DE EVALUACION	PUNTAJE SEGÚN LAS BASES	CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L
a)	PRECIO <u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <u>Acreditación:</u>	50 puntos	50 puntos



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA

CALLE SALAVERRY N° 260 – AYABACA – PIURA



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

	Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6)		
b)	VALORES NUTRICIONALES	10 puntos	10 puntos
	<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p>	<p>(Máximo 10 puntos)</p> <p>Producto: <u>HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, TRIGO, HARINA DE QUINUA, ALMIDON DE MACA, HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO Y CANELA EN POLVO FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.</u></p> <p><u>Parámetro N° 1: Proteínas (g o %)</u></p> <p>De 12.51 a 14.00 5 puntos</p> <p>De 10.51 hasta 12.50 3 puntos</p> <p>De 8.42 hasta 10.50 2 puntos</p> <p><u>Parámetro N° 2: Energía (kcal/100g)</u></p> <p>De 370.00 a más 5 puntos</p> <p>De 350.01 hasta 370.00 3 puntos</p> <p>De 326.71 hasta 350.00 2 puntos</p>	
c)	CONDICIONES DE PROCESAMIENTO	30.00 puntos	30.00 puntos
	<p><u>Evaluación:</u></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) Inspección Oficial de Buenas Prácticas de Manufactura 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-</p>	<p>(Máximo 30 puntos)</p> <p>Parámetro de cumplimiento de la</p> <p><u>a) Inspección Oficial de Buenas Prácticas de Manufactura y condiciones higiénico sanitarias</u></p> <p>Igual a 100.00%: 10 puntos</p> <p>De 95.01% hasta 99.99%: 5 puntos</p> <p>De 90.00% hasta 95.00%: 3 puntos</p>	



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA

CALLE SALAVERRY N° 260 – AYABACA – PIURA



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

	<p>2006/MINSA y su modificatoria R.M. N°860-2007/MINSA; CXC 1-1969, Revisado 2020 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 el producto objeto de la convocatoria y la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción, con una antigüedad no mayor de 180 días.</p> <p>b) 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° 4512006-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 el producto objeto de la convocatoria y la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción con una antigüedad no mayor de 180 días.</p> <p>c) Inspección Oficial de Aplicación del Sistema HACCP de planta donde se elabora el producto, de 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,</p>	<p>Parámetro de cumplimiento de la <u>b) Inspección Certificado Oficial de Inspección y Evaluación Técnico Productivo de planta</u></p> <p>Igual a 100.00%: 10 puntos</p> <p>De 95.01% hasta 99.99%: 5 puntos</p> <p>De 90.00% hasta 95.00%: 3 puntos</p> <p>Parámetro de cumplimiento de la <u>c) Inspección Oficial de Aplicación del Sistema HACCP de planta</u></p>	
--	---	--	--



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA

CALLE SALAVERRY N° 260 – AYABACA – PIURA



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

	<p>Revisado 2020. Principios Generales de Higiene de los alimentos, debe ser expedido por un Organismo de Inspección Acreditado ante el INACAL-DA, donde debe estar inmerso el producto objeto de la convocatoria y la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción con una antigüedad no mayor de 180 días.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>a) Copia simple de Certificado de Inspección Oficial de Buenas Prácticas de Manufactura y condiciones higiénico sanitarias</p> <p>b) Copia simple del Certificado Oficial de Inspección y Evaluación Técnico Productivo de planta</p> <p>c) Copia simple de Certificado de Inspección Oficial de Aplicación del Sistema HACCP de planta</p>	<p>Igual a 100.00%: 10 puntos</p> <p>De 95.01% hasta 99.99%: 5 puntos</p> <p>De 90.00% hasta 95.00%: 3 puntos</p>	
d)	PORCENTAJE DE COMPONENTES NACIONALES	05.00 puntos	05.00 puntos
	<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 (95.31%) hasta (100.00%) 5 puntos</p> <p>De (90.01%) hasta (95.30 %) 3 puntos</p>	



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA

CALLE SALAVERRY N° 260 – AYABACA – PIURA



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

e)	PREFERENCIA DE LOS BENEFICIARIOS	00.00 puntos	00.00 puntos
	<p><u>Evaluación:</u> 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> 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.</p>	<p>(Máximo 05 puntos)</p> <p>Porcentaje de aceptabilidad</p> <p>De 99.01 hasta 100.00: 5 puntos</p> <p>De 95.01 hasta 99.00: 3 puntos</p> <p>De 90.00 hasta 95.00: 2 puntos</p>	
PUNTAJE TOTAL		95 puntos	95 puntos

RESULTADO DE LA EVALUACION

De acuerdo a la evaluación realizada, el orden de prelación es el siguiente:

N° DE ORDEN DE PRELACIÓN	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR	PUNTAJE TOTAL
1	CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L	95 puntos

CALIFICACIÓN

Luego de culminada la evaluación, el Comité de Selección determinó si el postor que obtuvo el primer lugar según el orden de prelación cumple con los requisitos de calificación detallados en las bases:



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA

CALLE SALAVERRY N° 260 – AYABACA – PIURA



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR		CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L	
REQUISITOS DE CALIFICACIÓN		CUMPLE	NO CUMPLE
A	EXPERIENCIA DEL POSTOR		
	FACTURACION	x	
RESULTADO DE CALIFICACIÓN		SI CALIFICA	

RESULTADO DE LA CALIFICACION es el siguiente:

De acuerdo a la calificación realizada, el postor que obtuvo el PRIMER lugar en orden de prelación, cumple los requisitos de calificación establecidos en las bases:

N°	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR GANADOR
1	CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L

ACUERDO ADOPTADO

El Órgano Encargado de las Contrataciones, da por aprobado los resultados de la evaluación de la oferta y calificación de la misma, de acuerdo con el análisis efectuado y a los cuadros de Evaluación de Ofertas y Calificación adjuntos que forman parte de la presente Acta.

OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO:

De acuerdo con los resultados de la calificación, el postor ganador de la buena pro es **CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L** Adjudicándose por el monto de **S/. 425,257.99 (Cuatrocientos Veinticinco Mil Doscientos Cincuenta y Siete con 99/100 Soles)** incluyendo todos los impuestos de ley.

Base Legal: Conforme lo dispuesto el artículo 76° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado Modificado con Decreto Supremo N.º 344-2018-EF; *"Definida la oferta ganadora, el comité de selección otorga la buena pro, mediante su publicación en el SEACE."*

ACUERDO ADOPTADO

El comité de selección, **OTORGA LA BUENA PRO** al postor **CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L**, de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01- 2024-MPA-CS-1 (PRIMERA CONVOCATORIA)** cuyo objeto de la convocatoria es la **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES “ADQUISICIÓN DE HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, TRIGO, HARINA DE QUINUA, ALMIDON DE MACA, HARINA**



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA

CALLE SALAVERRY N° 260 – AYABACA – PIURA



“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO Y CANELA EN POLVO FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES, PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE EJERCICIO FISCAL 2024 DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA”; así mismo, deja constancia que al haberse presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento, conforme lo dispuesto el artículo 64° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, Modificado con Decreto Supremo N° 344-2018-EF

Siendo las 12 horas y 57 minutos del mismo día, el comité de selección, da por concluido el presente acto, pasando a suscribir la presente acta en señal de conformidad.

.....
FRAWK ROGER LIVIA CHÁVEZ
PRESIDENTE TITULAR

.....
VÍCTOR NIÑO ALBERCA
PRIMER MIEMBRO TITULAR

.....
GIANINNA LILIANA PARIASCA SIMBRON
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR