

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MIRGAS

COMITÉ DE SELECCIÓN

ACTA DE APERTURA ELECTRONICA, EVALUACION CALIFICACION Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

“ADQUISICION DE SUMINISTRO DE BIENES ALIMENTICIOS PARA ATENDER A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE, DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MIRGAS, PERIODO FISCAL 2024.”

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2024-MDM/CS PRIMERA CONVOCATORIA

En la oficina de la Unidad de Logística y Gestión Patrimonial, de la Municipalidad Distrito de Mirgas siendo las 12:00 horas del día 03 de Abril del 2024, se reunió el Comité de Selección designado mediante Formato N° 04-2023-MDM/GM, de fecha 18/03/2024, integrado por:

RIVERA LOARTE MARINELI LILIANA	PRESIDENTE TITULAR
ROMERO HUERTA PEPE ALCANTARA	PRIMER MIEMBRO TITULAR
SOTO ACUÑA NELLY ADA	SEGUNDO MIEMBRO TITULAR

Conforme al artículo 44° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, los encargados de conducir el proceso de selección y desarrollo la revisión de propuestas, calificación, evaluación, y Otorgamiento de la Buena Pro del Proceso de Selección **ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2024-MDM/CS PRIMERA CONVOCATORIA** en cumplimiento con el procedimiento establecido en las bases integradas dan inicio al presente acto como sigue:

PRIMERO: El comité de selección establece los criterios para la admisión, Calificación, Evaluación y Otorgamiento de la Buena pro, el cual adoptara para el presente proceso de selección en cumplimiento al decreto supremo 082-2019-EF, Reglamento de la Ley 30225 de Contrataciones del Estado en sus artículos 90° presentación de ofertas y requisitos de admisibilidad, art. 8° calificación y evaluación de las ofertas técnicas art. 82° evaluación de ofertas económicas, art. 83° , solución en caso de empate, art. 91° y otorgamiento de la buena pro, art. 84° de la siguiente manera:

Admisión. - Se verificará los documentos de presentación obligatoria para determinar la condición de admisibilidad y no admisibilidad del participante inscrito.

Calificación - La calificación del participante para determinar si el postor califica o no califica de acuerdo a la orden de prelación.

Evaluación. - El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, evalúa las ofertas económicas y determina el puntaje total de las ofertas conforme a lo dispuesto en el art° 83 del reglamento, así como los coeficientes de ponderación previstos en la sección específica de las bases.

Solución en caso de Empate. - En caso que dos ofertas empaten se procederá de acuerdo a la CAPITULO I DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN, numeral 1.10. cuarto párrafo de las bases integradas del presente proceso el cual indica que el desempate se realizara mediante sorteo electrónica a través del SEACE.

Buena Pro. - Al participante que ocupa el primer lugar en orden de prelación resultado de la evaluación y económica u otros factores y que tenga la condición de calificado se le adjudicara la buena pro.

Segundo: Registro de participantes

Acto seguido y de cumplimiento al procedimiento establecido en el acto PRIMERO, el comité de selección hace la consulta a través del SEACE y se verifica el registro de participantes, teniendo como resultado el siguiente cuadro.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MIRGAS

COMITÉ DE SELECCIÓN

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	20530880746	AGROINDUSTRIA LA PERLA DEL HUASCARAN S.R.L.	24/03/2024	Válido		24/03/2024	20530880746	
2	Proveedor con RUC	20605927328	INVERSIONES GENERALES SAFARI E.I.R.L.	28/03/2024	Válido		28/03/2024	20605927328	
3	Proveedor con RUC	20610478329	INVERSIONES MARYSA S.A.C.	28/03/2024	Válido		28/03/2024	20610478329	
4	Proveedor con RUC	20611172461	ALLENDE CONTRATISTAS E.I.R.L.	01/04/2024	Válido		01/04/2024	20611172461	

4 registros encontrados, mostrando 4 registro(s), de 1 a 4. Página 1 / 1.

Tercero: Presentación de las Ofertas

Acto seguido se verifico que del total de participantes registrados se presentó solo un postor, conforme al siguiente detalle

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	20530880746	AGROINDUSTRIA LA PERLA DEL HUASCARAN S.R.L.	02/04/2024	21:10:30	20530880746	02/04/2024	21:10:59	Enviado	Valido		

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

Cuarto : Admisibilidad de Oferta

Acto seguido se procede con la apertura electrónica de la propuesta descargando la propuesta valida con el fin de verificar la documentación presentada obligatoria para determinar la admisibilidad de la propuesta presentada por el postor teniendo el siguiente resultado:

	DOCUMENTOS PARA LA ADMISION DE OFERTAS	AGROINDUSTRIA LA PERLA DEL HUASCARAN SRL
a	ANEXO N° 01 Declaración Jurada de Datos del Postor	CUMPLE
b	Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta	CUMPLE
c	ANEXO N° 02 Declaración Jurada de acuerdo con el literal b) del Art. 52 del Reglamento	CUMPLE
d	ANEXO N° 03 Declaración Jurada de cumplimiento de las especificaciones técnicas contenidas en el numeral 3.1 del capítulo III de la presente sección específica	CUMPLE
	LECHE EVAPORADA X410GR	
	a.- Copia de Registro Sanitario vigente del producto ofertado, 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.	CUMPLE

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MIRGAS

COMITÉ DE SELECCIÓN

b.-Copia 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).		CUMPLE
c.-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, acreditando el cumplimiento de las características Microbiológicas, Físico Químicas, del producto ofertado. El referido documento también servirá para efectos de acreditar el factor de evaluación Mejoras a los Valores Nutricionales		CUMPLE
d.-Copia del Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BMP), emitido por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL-DA a nombre del Fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas. Debe hacer referencia que se ha inspeccionado el producto objeto del procedimiento de selección o la línea de producción de productos lácteos esterilizados.		CUMPLE
e.-Copia de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius del establecimiento para el almacenamiento de alimentos no perecibles destinados al consumo humano a nombre del postor, en concordancia con la norma sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA. Otorgado por DIGESA.		CUMPLE
f.-Copia del certificado de origen y componentes nacionales, o en su defecto Declaración Jurada de porcentaje de componentes nacionales que utiliza en la elaboración del producto ofertado, siendo que dicho porcentaje no podrá ser menor al 90% en cumplimiento del artículo 2° de la Ley N° 27712 que modifica el numeral 4.1 del artículo 4° de la Ley 27470.		CUMPLE
g.-Declaración Jurada suscrita por el representante legal de la empresa, indicando si es fabricante o distribuidor, donde se compromete atender según el cronograma de entrega de manera oportuna a favor de la población objetiva.		CUMPLE
h.-Copia simple del certificado de Conformidad de Análisis de Calidad, expedido por un laboratorio, el cual deberá contener: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Análisis microbiológico. ▪ Análisis físico químico. ▪ Análisis Organoléptico. 		CUMPLE
HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, HARINA DE MACA, HARINA INTEGRAL DE FREJOL SOYA, ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES (BOLSA DE 1.590 Kg)		
a.-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		CUMPLE

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MIRGAS

COMITÉ DE SELECCIÓN

	N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.	
	b.-Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas”.	CUMPLE
	<p>c.-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.</p> <p>Copia simple y legible del certificado de inspección y evaluación técnico productiva de planta a nombre del fabricante y con valor oficial; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, Destinados a Programas Sociales de Alimentación”, D.S. N° 007- 98-SA “Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.</p> <p>Tal certificado deberá contener el flujograma de producción que permita verificar el cumplimiento de las etapas productivas contenidas en los artículos: Artículo 23°.- Selección, clasificación, Artículo 24°.- Proceso de despedrado, Artículo 25°.- Proceso de escarificado, Artículo 26°.-Proceso de eliminación de saponinas, Artículo 27°.-Proceso de secado, Artículo 28° - Proceso de precocción o cocción, Artículo 29°.- Proceso de laminado, y Artículo 30°.- Proceso de molienda de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA.</p> <p>Debe hacer mención que ha sido emitido sobre la línea de producción de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción que es la línea dentro de la cual está inmersa el bien requerido.</p> <p>Si algunas de las actividades que comprenden el flujograma de producción son realizadas por un tercero, en atención al Oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA emitido por DIGESA, dichas actividades deben ser acreditadas con un certificado técnico productivo oficial a nombre del tercero donde se llevan a cabo tales etapas faltantes</p>	CUMPLE
	d.-Copia simple y legible del certificado de inspección de buenas prácticas de manufactura (incluye fábrica, almacenes y transporte) a nombre del fabricante y con 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. 038-2014-SA MODIFICATORIA ART. 119., Resolución Ministerial No 451-2006/MINSA “Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación”. Resolución Ministerial	CUMPLE

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MIRGAS

COMITÉ DE SELECCIÓN

	N° 860-2007/MINSA que modifica el art. 12° de la R.M. N° 451-2006/MINSA. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso productivo de fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación: línea de productos precocidos que requieren cocción.	
	e.-Copia simple del certificado oficial de Inspección Higiénico Sanitario de Transporte, emitidos por un Organismo de Inspección acreditados ante el INACAL DA-Perú bajo los documentos normativos mínimos: Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación" Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso de transporte de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación: línea de productos precocidos que requieren cocción indicando las unidades de transporte del fabricante inspeccionadas y que trasladarán el bien requerido.	CUMPLE
	f.-Copia del Certificado OFICIAL de la Aplicación del sistema HACCP, emitido por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL-DA a nombre del 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, RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, Destinados a Programas Sociales de Alimentación", y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas".	CUMPLE
	g.-Copia simple del certificado de inspección Buenas Prácticas de Almacenamiento emitido por un organismo acreditado ante el INACAL-DA a nombre del postor.	CUMPLE
	h.-Copia de los Certificados Microbiológicos de los muestreos de superficies inertes "hisopados" (equipos y que intervienen en el proceso de producción), muestreo ambiental "plaqueo" (ambientes de las áreas de procesamiento) y muestreo de superficie viva "enjuague" (personal del área de envasado). Emitidos por un laboratorio Acreditado ante INACAL-DA en cumplimiento de los artículos 46° y 50° del D.S N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. a nombre del postor	CUMPLE
	i.- Copia del certificado de origen y componentes nacionales, o en su defecto Declaración Jurada de porcentaje de componentes nacionales que utiliza en la elaboración del producto ofertado, siendo que dicho porcentaje no podrá ser menor al 90% en cumplimiento del artículo 2° de la Ley N° 27712 que modifica el numeral 4.1 del artículo 4° de la Ley 27470.	CUMPLE
	j.-Copia legalizada de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos emitido por el SENASA, a nombre de la empresa Cumpliendo con las buenas prácticas de producción e higiene en limpiado y seleccionado	CUMPLE
e	ANEXO N° 05 Promesa de Consorcio con firmas legalizadas (notarial)	NO APLICA

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MIRGAS

COMITÉ DE SELECCIÓN

f	ANEXO N° 06 Precio de la Oferta en soles y desagregado de partidas.	CUMPLE
	RESULTADOS	ADMITIDO

N°	Razon Social del Postor	Monto Ofertado	Valor Estimado	Puntaje Asignado
01	AGROINDUSTRIAS LA PERLA DEL HUASCARAN SRL	S/ 177,696.00	S/ 177,749.00	50

REQUISITOS DE CALIFICACION

A.-	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	AGROINDUSTRIAS LA PERLA DEL HUASCARAN SRL
	El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a dos veces 02 de valor referencial 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 en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 44,436.00 (CUARENTA Y CUATRO MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS 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.	CUMPLE

Quinto.- Concluido la etapa de admision de ofertas se procede a efectuar la evaluacion de la oferta del postor, otorgandole el puntaje correspondiente aplicado la formula prevista en el art° 83 del reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, conforme a los criterios y factores de evaluacion del capitulo IV establecidos en las bases como sigue.

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
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).	La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y se otorga a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula: $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ I = Oferta Pi = Puntaje de la oferta a evaluar Oi = Precio i Om = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio [50] puntos

Sexto.- se procede con la calificacion de ofertas, y de conformidad con el numeral 82.1 del RLCE, el comité determina si las ofertas tecnicas cumplen los requisitos de calificacion previstas en las bases, obteniendo el siguiente resultado.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MIRGAS

COMITÉ DE SELECCIÓN

FACTORES DE EVALUACION	HASTA 50 PUNTOS		
DESCRIPCION	AGROINDUSTRIAS LA PERLA DEL HUASCARAN SRL		
PRODUCTO LECHE EVAPORADA X 410 GR			
<p>B. VALORES NUTRICIONALES</p> <table> <tr> <td> <p>Evaluación: Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p>Acreditación: Se acreditará mediante Declaración Jurada. O certificado de calidad</p> </td><td> <p>(Máximo 05 puntos)</p> <p>Parámetro N° 1 [Proteínas] Proteínas (en 100 g)</p> <p>De 13.90 g a más [03] puntos De 13 a menos de 13.90 g [02] puntos</p> <p>Parámetro N° 2 [Grasa] Grasa (en 100 g)</p> <p>De 7.00 g a más [02] puntos De 6.60 a menos de 7.00 g [01] puntos</p> </td></tr> </table> <p>00 puntos</p>	<p>Evaluación: Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p>Acreditación: Se acreditará mediante Declaración Jurada. O certificado de calidad</p>	<p>(Máximo 05 puntos)</p> <p>Parámetro N° 1 [Proteínas] Proteínas (en 100 g)</p> <p>De 13.90 g a más [03] puntos De 13 a menos de 13.90 g [02] puntos</p> <p>Parámetro N° 2 [Grasa] Grasa (en 100 g)</p> <p>De 7.00 g a más [02] puntos De 6.60 a menos de 7.00 g [01] puntos</p>	
<p>Evaluación: Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p>Acreditación: Se acreditará mediante Declaración Jurada. O certificado de calidad</p>	<p>(Máximo 05 puntos)</p> <p>Parámetro N° 1 [Proteínas] Proteínas (en 100 g)</p> <p>De 13.90 g a más [03] puntos De 13 a menos de 13.90 g [02] puntos</p> <p>Parámetro N° 2 [Grasa] Grasa (en 100 g)</p> <p>De 7.00 g a más [02] puntos De 6.60 a menos de 7.00 g [01] puntos</p>		
<p>C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</p> <p>Evaluación: Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como: Certificado de inspección higiénico-sanitario de almacén, certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento, certificado de inspección higiénico-sanitario de vehículo, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p>Acreditación: Se acreditará mediante certificados vigentes, emitidos por organismos de inspección que se encuentran en el listado de acreditados ante INACAL-DA</p> <p>C.1 CERTIFICADO DE INSPECCIÓN HIGIÉNICO-SANITARIO DE ALMACÉN Copia simple del certificado de inspección higiénico – sanitario de almacén, a nombre del postor, emitido por un organismo 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”.</p> <p>(% de cumplimiento)</p> <p>De 94 a 100 [10] puntos De 88.00 a menos de 94 [05] puntos De 82.00 a menos de 88.00 [03] puntos</p> <p>C.2 CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE CONDICIONES FÍSICAS Y CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO Copia simple del certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento, a nombre del postor, acreditados ante el INACAL DA-Perú bajo los documentos normativos mínimos: Decreto Supremo N° 007-98-SA “Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas”.</p> <p>(% de cumplimiento)</p> <p>De 94 a 100 [05] puntos De 88.00 a menos de 94 [03] puntos De 82.00 a menos de 88.00 [01] puntos</p> <p>01 puntos</p>			
TOTAL DE PUNTAJE DE LECHE EVAPORADA	10 puntos		
PRODUCTO. HOJUELAS DE AVENA , QUINUA, KIWICHA, HARINA DE MACA , HARINA INTEGRAL DE FREJOL SOYA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES (BOLSA DE 1590 GR)	5 puntos		
<p>B. VALORES NUTRICIONALES</p> <table> <tr> <td> <p>Evaluación: Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p>Acreditación: Se acreditará mediante Declaración Jurada. O certificado de calidad</p> </td><td> <p>(Máximo 05 puntos)</p> <p>Parámetro N° 1 [Proteínas] Proteínas (en 100 g)</p> <p>De 13.90 g a más [03] puntos De 13 a menos de 13.90 g [02] puntos</p> <p>Parámetro N° 2 [Grasa] Grasa (en 100 g)</p> <p>De 7.00 g a más [02] puntos De 6.60 a menos de 7.00 g [01] puntos</p> </td></tr> </table> <p>03 puntos</p>	<p>Evaluación: Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p>Acreditación: Se acreditará mediante Declaración Jurada. O certificado de calidad</p>	<p>(Máximo 05 puntos)</p> <p>Parámetro N° 1 [Proteínas] Proteínas (en 100 g)</p> <p>De 13.90 g a más [03] puntos De 13 a menos de 13.90 g [02] puntos</p> <p>Parámetro N° 2 [Grasa] Grasa (en 100 g)</p> <p>De 7.00 g a más [02] puntos De 6.60 a menos de 7.00 g [01] puntos</p>	
<p>Evaluación: Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p>Acreditación: Se acreditará mediante Declaración Jurada. O certificado de calidad</p>	<p>(Máximo 05 puntos)</p> <p>Parámetro N° 1 [Proteínas] Proteínas (en 100 g)</p> <p>De 13.90 g a más [03] puntos De 13 a menos de 13.90 g [02] puntos</p> <p>Parámetro N° 2 [Grasa] Grasa (en 100 g)</p> <p>De 7.00 g a más [02] puntos De 6.60 a menos de 7.00 g [01] puntos</p>		
<p>C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</p> <p>Evaluación: Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como: Certificado de inspección higiénico-sanitario de almacén, certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento, certificado de inspección higiénico-sanitario de vehículo, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p>Acreditación: Se acreditará mediante certificados vigentes, emitidos por organismos de inspección que se encuentran en el listado de acreditados ante INACAL-DA</p> <p>C.1 CERTIFICADO DE INSPECCIÓN HIGIÉNICO-SANITARIO DE PLANTA OFICIAL Copia simple del certificado de inspección higiénico – sanitario de PLANTA, a nombre del postor, emitido por un organismo 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”.</p> <p>(% de cumplimiento)</p> <p>De 98 a 100 [10] puntos De 90.00 a menos de 98 [05] puntos De 82.00 a menos de 90.00 [01] puntos</p> <p>C.2 CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE CONDICIONES FÍSICAS Y CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO Copia simple del certificado de inspección de condiciones físicas y capacidad de almacenamiento, a nombre del postor, acreditados ante el INACAL DA-Perú bajo los documentos normativos mínimos: Decreto Supremo N° 007-98-SA “Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas”.</p> <p>(% de cumplimiento)</p> <p>De 98 a 100 [05] puntos De 90.00 a menos de 98 [03] puntos De 82.00 a menos de 90.00 [01] puntos</p> <p>02 puntos</p>			
	10 puntos		
	05 puntos		

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MIRGAS

COMITÉ DE SELECCIÓN

<p>C.2 Copia simple y legible del certificado de inspección y evaluación técnico productiva de planta a nombre del fabricante y con valor oficial, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, Destinados a Programas Sociales de Alimentación", D.S. N° 007-98-SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"</p>	<p>(% de cumplimiento)</p> <p>De 98 a 100 [05] puntos</p> <p>De 90.00 a menos de 98 [03] puntos</p> <p>De 82.00 a menos de 90.00 [01] puntos</p>	<p>05 puntos</p>
<p>D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</p> <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 05 puntos)</p> <p>De 95.00 a 100.00% [05] puntos</p> <p>De 92.00 a menos de 95.00% [03] puntos</p> <p>De 90.01 a menos de 92.00% [01] puntos</p>	<p>05 puntos</p>
<p>TOTAL DE PUNTAJE DE LAS HOJUELAS DE AVENA, KIWICHA, HARINA DE MACA, HARINA INTEGRAL DE FREJOL DE SOYA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES (BOLSA DE 1590. gr)</p>		<p>25 puntos</p>

RESUMEN:

N°	RAZON SOCIAL DEL POSTOR	PRECIO OFERTA	FACTORES DE EVALUACION		BONIFICACION DE 5% REMYPE	PUNTAJE TOTAL + BONIFICACION
			LECHE	HOJUELA		
01	AGROINDUSTRIA LA PERLA DEL HUASCARAN	50	16	25	5	96

Septimo.- Otorgamiento de la **Buena Pro**, el comité de selección por unanimidad, de conformidad al Art° 63 del RLCE, procede a otorgar la buena pro del procedimiento de selección **ADJUDICACION SIMPLIFICADA N.º 01-2024-MDM/CS -1**, a la empresa **AGROINDUSTRIA LA PERLA DEL HUASCARAN SRL. con RUC N° 20530880746**, cuyo objeto de convocatoria es la **“ADQUISICION DE SUMINISTRO DE BIENES ALIMENTICIOS PARA ATENDER A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE, DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MIRGAS , PERIODO FISCAL 2024.”**, con su oferta económica ascendente **S/ 177,696.00 (Ciento Setenta Y Siete Mil Seiscientos Noventa Y Seis Con /100 Soles)**.

Siendo las 17:00 horas del mismo día se dio por concluida la reunión firmando en señal de conformidad, firman los del comité de selección el acta de buena pro.

FIRMADO EN EL ORIGINAL

PRESIDENTE TITULAR

1 MIEMBRO TITULAR

2 MIEMBRO TITULAR