

## ACTA DE ADMISIÓN, EVALUACIÓN Y OTORGAMIENTO DE BUENA PRO

### ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2023-MDSD-CS-1, PARA LA ADQUISICION DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE PARA EL AÑO 2023 DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTO DOMINGO, ÍTEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA (LATA x 410g) ÍTEM II: HOJUELA PRECOCIDA DE QUINUA, AVENA, MACA Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

En el Distrito de Santo Domingo, siendo las 10:00 horas del día tres(03) de abril del año 2023, en la Oficina de la Subgerencia de Logística, se reunieron los integrantes del comité de selección designados mediante RESOLUCION DE ALCALDIA N° 047-2023-MDSD-A, encargado de la preparación, conducción y realización del procedimiento de selección ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 01-2023-MDSD-CS-1, cuyo objeto de convocatoria es la ADQUISICION DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE PARA EL AÑO 2023 DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SANTO DOMINGO, ÍTEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA (LATA x 410g) ÍTEM II: HOJUELA PRECOCIDA DE QUINUA, AVENA, MACA Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALE, cuyo valor referencial asciende a S/ 113, 401.16(ciento trece mil cuatrocientos uno con 16/100), se procedió a reazar la apertura de propuestas, Admisión, Evaluación, Calificación y Otorgamiento de la Buena Pro del proceso.

El quórum necesario que exige la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento se logró con la presencia de los siguientes miembros.

Presidente	GISSELA EMPERATRIZ LOPEZ ALVA	Titular	X	Dependencia:	SUBGERENCIA DE LOGISTICA
		Suplente			
Primer Miembro	FIDEL GEOFREDO SAAVEDRA PELTROCHE	Titular	X	Dependencia:	GERENCIA MUNICIPAL
		Suplente			
Segundo Miembro	HEBER PASAPERA DOMINGUEZ	Titular	X	Dependencia:	PROGRAMA VASO DE LECHE
		Suplente			

Acto seguido, se procedió con la verificación de los participantes registrados en el SEACE, presentándose los siguientes postores al procedimiento:

Nro	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha d registro en el procedimiento	Estado
1	10026473255	PALACIOS NAVARRO AMERICA	2023-03-28 10:17:59.0	Válido
2	20514345440	CORPORACION DE DISTRIBUCIONES Y SERVICIOS DEL NORTE S.A.C.	2023-03-21 09:18:15.0	Válido
3	20600736923	CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L.	2023-03-21 20:30:34.0	Válido

### **DETALLE DE LOS PARTICIPANTES**



En el día y horario señalado en las Bases, los siguientes participantes presentaron sus OFERTAS:

Nro. ítem	Descripción del ítem			
RUC / Código	Nombre o Razón Social	Fecha Presentación	Hora Presentación	Forma de presentación
1	ADQUISICION DE LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GR			
20514345440	CORPORACION DE DISTRIBUCIONES Y SERVICIOS DEL NORTE	31/03/2023	18:07:19	Electronico
2	HOJUELA PRECOCIDA DE QUINUA, AVENA, MACA Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES			
20600736923	CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L.	31/03/2023	19:50:13	Electronico

### ADMISIBILIDAD DE OFERTAS

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

#### ÍTEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA (LATA x 410g)

Nº	REQUERIMIENTO TECNICO MINIMO Y DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	CORPORACION DE DISTRIBUCIONES Y SERVICIOS DEL NORTE SAC
a.	Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	SI
b.	<p>Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.</p> <p>En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.</p> <p>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.</p> <p>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..</p>	SI
c.	Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2).	SI
d.	Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3).	SI
e.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.	SI
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".	SI
g.1	Si el postor se presentara en calidad de Distribuidor del ítem 1) deberá adjuntar el Original de la Carta Compromiso de acreditación de ser Distribuidor autorizado emitida por el Fabricante del producto Leche Evaporada Entera por 410 gramos. Cabe mencionar que el presente documento debe ser emitido con fecha posterior a la fecha de integración de las presentes bases administrativas; así mismo debe estar consignado en dicha carta compromiso el nombre de la entidad convocante y el número del presente proceso de selección.	SI
g.2	Declaración Jurada, indicando la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados precisándose el porcentaje (%) de cada uno de los componentes (insumo, porcentaje, procedencia u origen), indicando además los productos usados para cumplir con los micronutrientes, en concordancia con el artículo 4° de la Ley N° 27470 modificada por la Ley N° 27712. El porcentaje mínimo de componentes nacionales que deberá cumplir los productos requeridos es del 90.00 %.	SI
g.3	Declaración jurada o Copia del Certificado de Calidad emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL-DA para acreditar los requerimientos mínimos respecto de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas del producto ofertado, debe cumplir como mínimo con las características del bien descrito en el Capítulo III de las Bases.	SI
g.4	Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de Desinfección, Desinsectación, Desratización y Limpieza y desinfección de reservorio de agua) 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 y Limpieza y desinfección de reservorio de agua) 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	SI



	certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de Desinfección, Desinsectación, Desratización y Limpieza y desinfección de reservorio de agua) 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.	
g.5	Certificado de Inspección Oficial Y/O NO 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 productos lácteos y no debe superar los 180 días de antigüedad.	SI
g.6	Certificado de Inspección y Evaluación Técnico Productivo de planta emitido por organismos de inspección acreditados ante INACAL-DA vigente a la fecha de presentación de ofertas.	SI
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
i.	El precio de la oferta en soles debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.  Adicionalmente, se debe adjuntar el Anexo N° 6 en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios.	SI (S/ 68,986.00 Sesentay ocho mil novecientos ochenta y seis con 00/100)
<b>TOTAL</b>	<b>ADMITIDA</b>	

**ITEM II :HOJUELA PRECOCIDA DE QUINUA, AVENA, MACA Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES**

N°	REQUERIMIENTO TECNICO MINIMO Y DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L.
a.	Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	SI
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.	SI



	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).	SI
d.	Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3).	SI
e.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.	SI
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”.	SI
g.1	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 Declaración Jurada de contenido yodo del producto ofertado.	SI
g.2	Declaración Jurada, indicando la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados precisándose el porcentaje (%) de cada uno de los componentes (insumo, porcentaje, procedencia u origen), indicando además los productos usados para cumplir con los micronutrientes, en concordancia con el artículo 4° de la Ley N° 27470 modificada por la Ley N° 27712. El porcentaje mínimo de componentes nacionales que deberá cumplir los productos requeridos es del 90.00 %.	SI
g.3	Copia de certificados de saneamiento ambiental, los mismos que acrediten las actividades de Fumigación, Desinfección, Desinsectación y Desratización de las Plantas y Almacenes. En caso que el postor sea fabricante, bastará con que cuente con el certificado de fumigación, desinfección, desratización y desinsectación de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está	SI



	<p>ubicado fuera de la planta, deberá contar con ambos certificados. Asimismo, en caso de los distribuidores que almacenan el producto ofertado, deberán contar con el certificado de fumigación, desinfección, desratización y desinsectación del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá contar con el certificado de fumigación, desinfección, desratización y desinsectación de la planta a nombre del fabricante. Para cumplir esta especificación técnica el postor debe presentar el Certificado respectivo vigente a la presentación de propuestas. 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 de higiene, seguridad y salud ocupacional para el local de la empresa de saneamiento, vigente a la fecha de ejecución del servicio. El certificado de saneamiento ambiental, no debe superar los 6 meses de antigüedad.</p>	SI
g.4	<p>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 organismo de evaluación de la conformidad acreditado por el INACAL-DA a nombre del fabricante de envases.</p>	SI
g.5	<p>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 no debe superar los 180 días de antigüedad..</p>	SI
g.6	<p>vi. 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 no debe superar los 180 días de antigüedad.</p>	SI
	<p>vii. Copia simple de Inspección Oficial de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de fábrica,</p>	

<b>G.7</b>	almacenes y transporte de acuerdo al D.S. N° 007-98/SA y su modificatoria D.S. N° 038-2014-SA, así también los requisitos evaluados deben hacer mención a los documentos normativos: R.M. N° 451- 2006/MINSA y su modificatoria R.M. N°860-2007/MINSA; CXC 1-1969, 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 la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción y no debe superar los 180 días de antigüedad.	SI
	viii. Copia simple de la autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitida por SENASA a nombre del fabricante y/o postor en la que se debe hacer mención a los siguientes insumos: avena (clasificado, descascarillado, limpiado, pelado, seleccionado), quinua (clasificado, lavado, limpiado, pelado, secado natural, seleccionado), soya (clasificado, descascarillado, limpiado, seleccionado) y maca (clasificado, desinfección, lavado, limpiado, pelado).	SI
		SI
<b>h.</b>	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. ( <b>Anexo N° 5</b> )	NO APLICA
<b>i.</b>	El precio de la oferta en soles debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.  Adicionalmente, se debe adjuntar el <b>Anexo N° 6</b> en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios.	SI (S/ 43,603.56 Caurenta y tres mil seiscientos tres con 56/100)
<b>TOTAL</b>	<b>ADMITIDO</b>	

Por lo tanto, se **Admite** el postor según el siguiente detalle:

**ITEM I: CORPORACION DE DISTRIBUCIONES Y SERVICIOS DEL NORTE SAC**

**ITEM II CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L.**



# FACTORES DE EVALUACIÓN PARA LOS POSTORES ADMITIDOS

ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA (LATA x 410g) FACTOR DE EVALUACIÓN - OBLIGATORIO		CORPORACION DE DISTRIBUCIONES Y SERVICIOS DEL NORTE S.A.C.
A.	PRECIO	50 puntos
<u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.		(S/ 68,986.00
<u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el registro del monto de la oferta en el SEACE o documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6), según corresponda.		Sesentay ocho mil novecientos ochenta y seis con 00/100))
		<b>OBTIENE 50 PUNTOS</b>

FACTORES DE EVALUACIÓN		50 puntos	DISTRIBUCIONES Y SERVICIOS DEL NORTE S.A.C.
B.	VALORES NUTRICIONALES		10 PUNTOS
<u>Evaluación:</u> Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.		(Máximo 10 puntos)	
<u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante Declaración Jurada.		Producto: <b>LECHE EVAPORADA ENTERA</b>	PARAMETRO 01: 5
		<b>Parámetro N° 1:</b> <b>Proteínas (g o %)</b> De 6.11 a más puntos 5 De 6.06 hasta 6.10 puntos 3 De 6.01 hasta 6.05 puntos 2	PARAMETRO 01: 5
		<b>Parámetro N° 2:</b> <b>Energía (kcal/100g)</b> De 123.01 a más puntos 5 De 122.51 hasta 123.00 puntos 3 De 122.01 hasta 122.50 2	



**C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO****20 PUNTOS**Evaluación:

Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como higiénico sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.

**(Máximo 30 puntos)**

- 1 Certificación de Inspección No Oficial de Higiénico Sanitario de Planta.

Parámetro de cumplimiento de la a) Inspección No Oficial Higiénico Sanitario de Planta

Igual a 100.00%:

**10 puntos**

De 95.01% hasta 99.99%:

**5 puntos**

De 90.00% hasta 95.00%:

**3 puntos**

A) 5 PUNTOS  
B) 5 PUNTOS  
C) 10 PUNTOS

- 2 Certificado de Inspección No Oficial de Aplicación del Plan HACCP

Parámetro de cumplimiento de la b) Inspección No Oficial de Aplicación del Plan HACCP

OBTIENE UN TOTAL DE 20 PUNTOS

- 3 Certificado de capacidad real de producción (latas/ hora)

Igual a 100.00%:

**10 puntos**

De 95.01% hasta 99.99%:

**5 puntos**

De 90.00% hasta 95.00%:

**3 puntos**Acreditación:

Copia simple del certificado de capacidad de producción, certificado oficial higienico sanitario, certificado oficial de inspección de aplicación del plan HACCP emitidos por un organismo, acreditada por INACAL-DA vigente al acto de presentación de propuestas.

Parámetro de cumplimiento de la c) Capacidad Real de Producción (LATAS/ HORA)

Mayor de 4000 latas/h: **10 puntos**

Mayor de 3000 latas/h a 4000 latas/h:

**04 puntos****5 PUNTOS****D.****PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES****(Máximo 5 puntos)**Evaluación:

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).

De (95.01%) hasta (100.00%)

**5 puntos****5 PUNTOS**

De (90.01%) hasta (95.00%)



Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.

2 puntos

Acreditación:

Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.

**E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS**

Evaluación:

Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.

(Máximo 5 puntos)

Porcentaje de aceptabilidad

De 99.01 hasta 100.00:

5 puntos

De 95.01 hasta 99.00:

3 puntos

De 90.00 hasta 95.00:

2 puntos

0 PUNTOS  
(NO SE SOLICITARON  
PRUEBA DE  
ACEPTABILIDAD)

Acreditación:

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.

PUNTAJE TOTAL

85

el postor **CORPORACION DE DISTRIBUCIONES Y SERVICIOS DEL NORTE S.A.C**, obtiene un puntaje de **85 puntos**.

**RESULTADO FINAL DE LA EVALUACION:**

POSTOR	Puntaje Evaluación	de Bonificación Mype	Puntaje Total
CORPORACION DE DISTRIBUCIONES Y SERVICIOS DEL NORTE S.A.C	85	0	85



**ITEM II :HOJUELA PRECOCIDA DE QUINUA, AVENA, MACA Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES**

FACTOR DE EVALUACIÓN - OBLIGATORIO		CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L.
A.	PRECIO	<p><b>50 puntos</b></p> <p>S/ 43,603.56 (Cuarenta y tres mil seiscientos tres con 56/100)</p> <p><b><u>OBTIENE 50 PUNTOS</u></b></p>
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el registro del monto de la oferta en el SEACE o documento que contiene el precio de la oferta (<b>Anexo N°6</b>), según corresponda.</p>		

FACTORES DE EVALUACIÓN		50 puntos	CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L.
B.	VALORES NUTRICIONALES		10 PUNTOS
<u>Evaluación:</u> Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.  <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante Declaración Jurada.		<b>Máximo 10 puntos)</b> Producto: <u>HOJUELA PRECOCIDA DE QUINUA, AVENA, MACA Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</u> PARAMETRO 01: 5  PARAMETRO 01: 5  <u>Parámetro N° 1:</u> <u>Proteínas (g o %)</u> De 12.31 a más <b>5 puntos</b>  De 11.31 hasta 12.30 <b>3 puntos</b>  De 10.98 hasta 11.30 <b>2 puntos</b>  <u>Parámetro N° 2:</u> <u>Energía (kcal/100g)</u>  De 360.01 a más <b>5 puntos</b>	



De 340.01 hasta 360.00  
3 puntos

De 332.33 hasta 340.00  
2 puntos

C. **CONDICIONES DE PROCESAMIENTO**

**24 PUNTOS**

Evaluación:

Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como higiénico sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.

**Máximo 24 puntos)**

Parámetro de cumplimiento de la

a) Inspección Oficial de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de fábrica, almacenes y transporte

A) 8 PUNTOS  
B) 8 PUNTOS  
C) 8 PUNTOS

Igual a 100.00%:

**8 puntos**

De 95.01% hasta 99.99%:

**4 puntos**

De 90.00% hasta 95.00%:

**2 puntos**

Parámetro de cumplimiento de la  
b) Inspección Oficial de Aplicación del Sistema HACCP de planta

OBTIENE UN TOTAL DE 24 PUNTOS

Igual a 100.00%:

**8 puntos**

De 95.01% hasta 99.99%:

**4 puntos**

De 90.00% hasta 95.00%:

**2 puntos**

c) Inspección Certificado Oficial de Inspección y Evaluación Técnico Productivo de planta

a) Inspección Oficial de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de fábrica, almacenes y transporte de acuerdo al D.S. N° 007-98/SA y su modificatoria D.S. N° 038-2014-SA, así también los requisitos evaluados deben hacer mención a los documentos normativos: R.M. N° 451-2006/MINSA y su modificatoria R.M. N° 860-2007/MINSA; CXC 1-1969, 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 la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción y no debe superar los 180 días de antigüedad.

b) 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 productos crudos y precocidos que requieren cocción.



- c) Copia simple del Certificado Oficial de Inspección y Evaluación Técnico Productivo de planta. Con alcance de la R.M. 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.
- |                         |          |
|-------------------------|----------|
| Igual a 100.00%:        | 8 puntos |
| De 95.01% hasta 99.99%: | 4 puntos |
| De 90.00% hasta 95.00%: | 2 puntos |
| 95.00%:                 | 3 puntos |

Acreditación:

- a) Copia simple de Certificado de Inspección Oficial de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de fábrica, almacenes y transporte
- b) Copia simple de Certificado de Inspección Oficial de Aplicación del Sistema HACCP de planta
- Copia simple del Certificado Oficial de Inspección y Evaluación Técnico Productivo de planta

**D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES 2 PUNTOS**

Evaluación: (Máximo 6 puntos)

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).

De (95.11%) hasta (100.00%)	6 puntos
De (90.01%) hasta (95.10%)	2 puntos

2 PUNTOS

Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.

Acreditación:

Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.

**E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS (Máximo 10 puntos)**

Evaluación:

Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos

Porcentaje de aceptabilidad



ofertados.

Acreditación:

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.

De 99.01 hasta 100.00:

**10 puntos**

De 95.01 hasta 99.00:

**5 puntos**

De 90.00 hasta 95.00:

**3 puntos**

**0 PUNTOS**  
**(NO SE SOLICITARON**  
**PRUEBA DE**  
**ACEPTABILIDAD)**

**PUNTAJE TOTAL**

**86**

el postor **CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L.**, obtiene un puntaje de **86 puntos**.

POSTOR	Puntaje Evaluación	de Bonificación Mype	Puntaje Total
<b>CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L</b>	86	4.3	90.30

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

ÍTEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA (LATA x 410g)

CONCEPTO	CORPORACION DE DISTRIBUCIONES Y SERVICIOS DEL NORTE S.A.C
EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	SI CUMPLE
	S/ 894,593.70

ITEM II :HOJUELA PRECOCIDA DE QUINUA, AVENA, MACA Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

CONCEPTO	CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L
EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	SI CUMPLE
	S/ 972,562.05

OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO:

ÍTEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA (LATA x 410g)

De acuerdo a la evaluación realizada, el suscrito otorga la Buena Pro al postor: **CORPORACION DE DISTRIBUCIONES Y SERVICIOS DEL NORTE SAC**, con RUC N° 20514345440, en el ITEM N° 01:

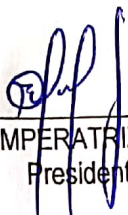



LECHE EVAPORADA ENTERA(LATA x 410g), por el monto total de S/ 68,986.00 (Sesentay ocho mil novecientos ochenta y seis con 00/100), incluido los impuestos de ley; con un total de 85 Puntos.

**ITEM II :HOJUELA PRECOCIDA DE QUINUA, AVENA, MACA Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES**

De acuerdo a la evaluación realizada, el suscrito otorga la Buena Pro al postor: CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L, con RUC N° 20600736923, en el ITEM II :HOJUELA PRECOCIDA DE QUINUA, AVENA, MACA Y SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES, por el monto total de S/ 43,603.56 (Cuarenta y tres mil seiscientos tres con 56/100), incluido los impuestos de ley; con un total de 90.30 Puntos.

Sin otro asunto especial que tratar, se suscribe la presente acta en señal de conformidad, siendo las 12:50 horas del mismo día.

  
\_\_\_\_\_  
GISSELA EMPERATRIZ LOPEZ ALVA  
Presidente

  
\_\_\_\_\_  
FIDEL GEOFREDO SAAVEDRA PELTROCHE  
Titular Miembro 1

  
\_\_\_\_\_  
HEBER PASAPERA DOMINGUEZ  
Titular Miembro 2