

**ACTA DE APERTURA DE PROPUESTAS
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N°003-2024-CS/MDCGAL-2**

**ADQUISICION DE ENRIQUECIDO LACTEO PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD
DISTRITAL CORONEL GREGORIO ALBARRACIN LANCHIPA**

En la Ciudad de Tacna, el día 09 de julio del 2024, siendo las 12:30 horas, en la Oficina de la Unidad de Contrataciones, el Comité de Selección (CS) designado mediante Resolución de Gerencia de Administración N°025-2024-GA/MDCGAL lleva a cabo la apertura de propuestas del Procedimiento de Adjudicación Simplificada N°003-2024-CS-MDCGAL (Segunda Convocatoria) – **ADQUISICION DE ENRIQUECIDO LACTEO PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL CORONEL GREGORIO ALBARRACIN LANCHIPA**, de acuerdo al cronograma de actividades establecido en las bases integradas.

El acto se lleva a cabo en los siguientes términos:

1. El Presidente de CS da a conocer que el Procedimiento de Selección ha sido convocado mediante publicación en el SEACE.
2. Acto seguido, según reporte emitido por el Se@ce se tiene como registrado a los siguiente participantes:

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	20542725703	AGROINCA S.A.C.	02/07/2024	Válido		02/07/2024	20542725703	

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

3. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

A través de la plataforma del SE@CE se presentó, UNA (01) oferta, procediendo a su descarga de la siguiente manera:

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	20542725703	AGROINCA S.A.C.	08/07/2024	15:56:22	20542725703	08/07/2024	15:56:50	Enviado	Valido		

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

4. VERIFICACIÓN DEL CONTENIDO DE LA OFERTA – DOCUMENTACION OBLIGATORIA

Se procede a revisar las ofertas presentadas, a fin de determinar su ADMISIBILIDAD,

DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA		POSTOR
		AGROINCA S.A.C.
a)	Declaración Jurada de datos del Postor – Anexo N° 01	Si
b)	Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta	Si
c)	Declaración Jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento – Anexo N° 02	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° 03	Si
e)	Adjuntar ficha técnica del producto ofertado	-
f)	Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).	-
g)	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).	-
h)	Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. Anexo N° 5	NO CORRESPONDE

i)	El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el Anexo N° 6.	Si
j)	Declaración Jurada de Disponibilidad de Stock mínimo de 2 meses de entrega	Si
	ESTADO	PENDIENTE

De la revisión efectuada y de acuerdo al numeral 32.6, del artículo 32 del Reglamento de Contrataciones del Estado: “32.6. El órgano encargado de las contrataciones está facultado a solicitar el apoyo que requiera de las dependencias o áreas pertinentes de la Entidad, las que están obligadas a brindarlo bajo responsabilidad”

En merito a ello se solicitará evaluación y pronunciamiento al área usuaria, según corresponda, en relación a los literales, e); f) y g) establecidos como documentos obligatorios en las bases integradas.

Por consiguiente, el acto de admisión de ofertas queda suspendido a la espera de la respuesta por parte del área usuaria y la subsanación de oferta, por parte del postor antes mencionados.


Siendo las 12:50 horas del 09 de julio del 2024, se da por concluido el acto y en señal de conformidad se firma por duplicado.



EDWIN ENRIQUE CARI VILCA
PRESIDENTE



CARMEN TERESA TORREJON APONTE
1ER MIEMBRO



IRMA BEATRIZ MIRANDA ZAPATA
2DO MIEMBRO

ACTA DE ADMISION, EVALUACION DE OFERTAS Y OTORGAMIENTO DE BUENA PRO ADJUDICACION SIMPLIFICADA N°003-2024-CS/MDCGAL-2

ADQUISICION DE ENRIQUECIDO LACTEO PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL CORONEL GREGORIO ALBARRACIN LANCHIPA

En la Ciudad de Tacna, el día 12 de julio del 2024, siendo las 15:00 horas, en la Oficina de la Unidad de Contrataciones, el Comité de Selección (CS) designado mediante Resolución de Gerencia de Administración N°025-2024-GA/MDCGAL, reinicia los actos del Procedimiento de Adjudicación Simplificada N°003-2024-CS-MDCGAL (Segunda Convocatoria) – **ADQUISICION DE ENRIQUECIDO LACTEO PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL CORONEL GREGORIO ALBARRACIN LANCHIPA.**

El acto se lleva a cabo en los siguientes términos

- Se da a conocer que con fecha 09 de julio del 2024, a través de la CARTA N° 08-2024-CS/MDCGAL-AS 03-2024, se solicitó el Informe de Evaluación de cumplimiento de Especificaciones Técnicas al área usuaria – Gerencia de Desarrollo Económico, Social y Seguridad
- Con fecha 12 de julio del 2024 se recepciona la CARTA N°012-2024-GDESS-GM/MDCGAL de la Gerencia de Desarrollo Económico, Social y Seguridad, quien adjunta el Informe N°02-2024-BFGL-GDESS/MDCGAL emitida por la Lic. N.D. BRENDA FIORELLA GOMEZ DE LAMA, quien concluye que el producto ofertado por la empresa AGROINCA SAC – AGROINDUSTRIA DE CALIDAD SAC, **CUMPLE** con las Especificaciones Técnicas solicitadas.

6. DOCUMENTO PRESENTADOS POR LA EMPRESA:

a) AGROINCA S.A.C

GENERALIDADES DE LA FICHA TÉCNICA:

La ficha técnica contiene la información técnico-científica dirigida al profesional de la salud, con el fin de garantizar un uso seguro y efectivo del medicamento y producto biológico, y su contenido será de acuerdo al Reglamento para el Registro, Control y Vigilancia Sanitaria de Productos Farmacéuticos, Dispositivos Médicos y Productos Sanitarios aprobado con Decreto Supremo N° 016-2011-SA y modificatorios.

La Ficha Técnica presentado por el postor de la empresa AGROINCA S.A.C, indica lo siguiente:

INGREDIENTES	INGREDIENTES		INGREDIENTES	
	INGREDIENTES		INGREDIENTES	
COMPOSICION FISICOQUIMICA	Harina extruida de Avena 19.50 %		Harina extruida de Soya 12.316 %	
	Harina extruida de Kiwicha 7.00 %		Harina extruida de Cañihua 5.00 %	
COMPOSICION FISICOQUIMICA	Harina extruida de Maca 4.00 %		Leche en polvo 10.50 %	
	Azúcar Rubia 30.50 %		Aceite Vegetal 4.50 %	
COMPOSICION FISICOQUIMICA	Pre-Mezcla de Vitaminas y Minerales 0.24 %		Fosfato Tricalcico 4.24 %	
	Sabarizante Chocolate-vainilla 0.200 %		Alpha Tocopherol 0.004 %	
COMPOSICION FISICOQUIMICA	Energía : 212.88 Kcal/100g		AGROINCA S.A.C.	
	Humedad : 3.27 g		RUC 205723703	
COMPOSICION FISICOQUIMICA	Proteínas (mg) : 6.88 g		Juli Cesar Cepeda Figueroa	
	Grasa (50g) : 5.14 g		DNI 41485101	
COMPOSICION FISICOQUIMICA	Carbohidratos (50g) : 34.94 g		GERENTE	
	Centras % : 3.18			
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	Humedad : MAX 5 %			
	Acidez : MAX 0.4 % (expresada en ácido sulfúrico)			
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	AGENTE MICROBIOLAND			
	Categoría			
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	Clase			
	n			
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	o			
	Límite por g/ml			
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	m			
	M			
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	Aerobias mesófilas		10 ⁴	
	Coliformos		10 ⁴	
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	Bacillus cereus		10 ⁴	
	Mohos		10 ⁴	
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	Levaduras		10 ⁴	
	Staphylococcus aureus		10 ⁴	
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	Salmonella 25g		Ausencia/25g	
	Vitaminas		Minerales	
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	Cantidad		Cantidad	
	Vitamina A - ug de retinol		Hierro - mg	
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	Vitamina C - mg		Yodo - ug	
	Vitamina E - mg		Calcio - mg	
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	Riboflavina - mg		Fósforo - mg	
	Vitamina B6 - mg		Zinc - mg	
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	Vitamina B12 - ug			
	Niacina - mg			
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	Ácido Fólico - ug			

CONCLUSIÓN: Considerando el punto importante señalado en las Bases Integradas y en las Especificaciones Técnicas del Producto por parte del área usuaria, en la Ficha Técnica presentado por la empresa AGROINCA S.A.C incluye en su línea de producción del objeto de contratación **todos los ingredientes requeridos**, según la composición cualitativa de ingredientes básicos mencionados en las Bases Estándar de Adjudicación Simplificada.

GENERALIDADES DEL REGISTRO SANITARIO:

Es el documento expedido por la autoridad sanitaria correspondiente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar e importar un producto destinado al consumo humano.

El Registro Sanitario presentado por el pastor de la empresa AGROINCA S.A.C., indica lo siguiente:

Producto 1: "MEZCLA DE HARINAS INSTANTANEAS DE AVENA, SOYA, KIWICHA, CAÑIHUA Y MACA CON LECHE ENTERA EN POLVO, AZÚCAR, ACEITE VEGETAL, PREMEZCLA DE VITAMINAS Y MINERALES, FOSFATO TRICALCICO, SABOR A CHOCOLATE Y VAINILLA".

CONCLUSIÓN: Considerando el punto importante señalado en las Bases Integradas y en las Especificaciones Técnicas del Producto por parte del área usuaria se aprecia que, el registro Sanitario presentado por la empresa AGROINCA S.A.C incluye en su línea de producción del objeto de contratación **todos los ingredientes requeridos**, según la composición cualitativa de ingredientes básicos mencionados.

GENERALIDADES DEL HACCP

El sistema de HACCP, tiene fundamentos científicos y carácter sistemático, permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. El sistema HACCP puede aplicarse a lo largo de la cadena alimentaria, desde el productor primario hasta el consumidor final, y su aplicación deberá basarse en pruebas científicas de peligros para la salud humana, además de mejorar la inocuidad de los alimentos. Todo sistema HACCP es susceptible de cambios que puede derivar de los avances en el diseño del equipo, los procedimientos de elaboración o el sector tecnológico.

En la Resolución Directoral N°2518-2023/DCEA/DIGESA/SA, resuelve lo siguiente:

SE RESUELVE:

Artículo 15.- OTORGAR la VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP al establecimiento de la empresa **AGROINCA S.A.C.**, ubicada en Av. Américas, Av. Coronel N° 352, Int. A, Urb. Bellavista, distrito de Juliaca, provincia de San Román, departamento de Puno, que comprende la línea de producción de: **PRODUCTOS INSTANTANEOS DE SELECCIÓN INSTANTANEAS: MEZCLA DE HARINAS INSTANTANEAS DE ARROZ, MAIZ, TRIGO, CEBADA, QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, FORTIFICADAS CON VITAMINAS Y MINERALES: MEZCLA DE SIETE HARINAS INSTANTANEAS (TRIGO, MAIZ, QUINUA, KIWICHA, MACA, Y AZÚCAR) SABOR A AZÚCARADA; HARINA DE AVENA, SOYA, KIWICHA, MACA CON LECHE Y MINERALES: MEZCLA EN POLVO CHOCOLATE ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES: MEZCLA EN POLVO INSTANTANEO DE CEBADA, QUINUA Y CAÑIHUA, SOYA, TRIGO, ARROZ, ACEITE DE LINAZA Y GIRASOL, CON LECHE Y AZÚCAR, ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES: SABOR A CAFÉ; MEZCLA DE HARINAS INSTANTANEAS DE AVENA, SOYA, KIWICHA, CAÑIHUA Y MACA CON LECHE ENTERA EN POLVO, AZÚCAR, ACEITE VEGETAL ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES: MEZCLA DE HARINAS INSTANTANEAS DE CEBADA, QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, LECUINOSAS, SOYA, HABAS, QUENOPÓDIACEAS (QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA) LECHE ENTERA EN POLVO, AZÚCAR RUBIA, MACA, ALPISTE AJONJOLÍ, GHA, LINAZA, LECHE ENTERA EN POLVO, AZÚCAR RUBIA.**

ACEITE VEGETAL ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES; ENRIQUECIDO LACTEO SABOR VAINILLA; HARINA DE QUINUA, destinada para el consumo humano.

CONCLUSIÓN: Considerando el punto importante señalado en las Bases Integradas y en las Especificaciones Técnicas del Producto por parte del área usuaria se aprecia que, dentro de la Validación Técnica Oficial del plan HACCP presentada por la empresa AGROINCA S.A.C., cumple con lo establecido según las bases integradas del proceso de selección, la cual de forma específica menciona en su registro sanitario la misma composición cualitativa de ingredientes básicos como son: el calcio, el fósforo, vitaminas y minerales que no se menciona en la línea HACCP, pero sí figura en su composición nutricional del Registro Sanitario.

Se hace mayor énfasis de lo mencionado líneas abajo.

"De acuerdo a la observación realizada en el LITERAL 3 DEL PRODUCTO, respecto a la "EVALUACIÓN DE LA VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP" se precisa que el fosfato tricalcico (fórmula) según definición es una mezcla de calcio y fósforo POR LO TANTO estaría considerado dentro de las vitaminas y "minerales" considerando que dentro de "minerales" se encuentran el hierro, yodo, calcio, fósforo y zinc, asimismo, se aprecia que también consta (fosfato tricalcico) en el Registro Sanitario en la composición del producto requerido y también la premixtura de vitaminas y minerales (fórmula) por lo que se encuentra considerado con la denominación de (enriquecida con vitaminas y minerales)". Se aclara que según R.M. 711-2002-MINSA El objetivo de la presente directiva es establecer los parámetros de los valores nutricionales mínimos que debe cumplir la ración diaria del Programa del Vaso de Leche".

Finalmente, el producto ofertado del pastor de la empresa AGROINCA S.A.C., cumple con las Especificaciones Técnicas del Enriquecido Lácteo x 350 Gr. Para el Programa del Vaso de Leche de la Municipalidad Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, a fin de mejorar y mantener el estado nutricional de los niños menores de 6 años, madres en periodo de gestación y lactancia, de la población en situación de pobreza y pobreza extrema;

Adjunto cuadro N°1

Es todo cuanto tengo que informar para su conocimiento, trámite y fines correspondientes.

Atentamente,


Lic. Brenda Gómez de Lama
 NUTRICIONISTA
 C.N.P. 6512

PROVEEDOR	AGROINCA S.A.C.		
	SI	NO	OBSERVACIÓN
<p>Ficha Técnica:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>3. DEL PRODUCTO</p> <p>El producto objeto insinuado Lacteo es un alimento en polvo, cocina de reconstrucción instantánea, que contiene proteínas de origen animal provenientes de la leche de vaca y/o derivados lácteos, como mínimo, el cual reconstituido con agua se convierte en una bebida de consumo directo por el beneficiario, sin necesidad de agregar ningún otro ingrediente y aceptabilidad al gusto. El insinuado Lacteo es un alimento casero de reconstrucción instantánea que contiene lácteos animales de origen, azúcar, vitaminas, minerales y leche entero en polvo, aceite, aceite vegetal, pre mezcla de vitaminas y minerales (VIT), vitaminas A, B1, B2, B6, B12, C, E, K, ácidos, aminoácidos, enzimas y proteínas y otros permitidos en el Código Alimentario según R.M. N° 451-2001-MINSA.</p> </div>	X		
<p>Registro Sanitario:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>1) 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° 007-09-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias - se otorgarán registros sanitarios de productos cuya denominación no sea exactamente igual a la del producto objeto de la contratación, siempre y cuando este convierta la misma composición cuantitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios que el producto solicitado por la entidad. Para dicho efecto adjuntar copia de la documentación presentada por la DIGESA que acredite la condición.</p> <p>Importante</p> <p><i>Se admitirán registros sanitarios de productos cuya denominación no sea exactamente igual a la del producto objeto de la contratación, siempre y cuando este convierta la misma composición cuantitativa 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 la condición.</i></p> </div>	X		

Plan HACCP:

2) Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 69-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Alimentario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°207-00-SA, modificado por Decretos Supremos N°204-2014-SA y conforme la Resolución modificatoria por Decreto Supremo N°004-2014-SA, y conforme la Resolución Ministerial Nº 449-2009-MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabrica de Alimentos y Bebidas".

Importante

- El Plan HACCP debe estar referido a la línea de producción del producto objeto de certificación o a una línea de producción dentro de la cual este intervenga dicho producto, según el artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2009/MINSA.
- Según pliego de absolución de consultas y observaciones al área usuaria se precisó:
"De acuerdo a la información recibida en el LITERAL 3 DEL PRODUCTO, respecto a la EVALUACIÓN DE LA VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP se PRECISA que el factor crítico diferenciador según distinción es una mezcla de carne y sabor POR LO QUE el factor crítico diferenciador son las variedades y "temperas" condimentales que siendo los FACTOS están considerados dentro de las variedades y "temperas" condimentales que siendo los "temperas" se encuentran en el litro, pollo, cecina, bistec y etc., asimismo, se precisa que siempre consta (fuente inocua) de los ingredientes presentes en la composición del producto recibido y también la presencia de vitaminas y minerales (nutrientes) porque se encuentra considerado con la denominación de suplemento con vitaminas y minerales". De ahora que según R.M. 711-2012-MINSA El objetivo de la presente directiva es establecer los parámetros de los valores nutricionales mínimos que debe cumplir la ración diaria del Programa del Vaso de leche".

Se procede a revisar las ofertas presentadas, a fin de determinar su ADMISIBILIDAD

DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA		POSTOR
		AGROINCA S.A.C.
a)	Declaración Jurada de datos del Postor – Anexo N° 01	Si
b)	Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta	Si
c)	Declaración Jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento – Anexo N° 02	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° 03	Si
e)	Adjuntar ficha técnica del producto ofertado	Si, según evaluación realizada en el Informe N°002-2024-BFGDL-GDESS/MDCGAL
f)	Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).	Si, según evaluación realizada en el Informe N°002-2024-BFGDL-GDESS/MDCGAL
g)	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,	Si, según evaluación realizada en el Informe N°002-2024-BFGDL-GDESS/MDCGAL

	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).	
h)	Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. Anexo N° 5	NO CORRESPONDE
i)	El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el Anexo N° 6 .	Si
j)	Declaración Jurada de Disponibilidad de Stock mínimo de 2 meses de entrega	Si
	ESTADO	ADMITIDO

4. FACTORES DE EVALUACIÓN

El Comité de Selección, procede a evaluar las propuestas admitidas.

FACTORES DE EVALUACION		POSTOR	
		AGROINCA S.A.C.	
		OFERTA	PUNTAJE
A	Precio	74,250.00	90.00
	Mejoras a las Especificaciones Técnicas		
B	Valores Nutricionales		3.00
C	Condiciones de Procesamiento		3.00
D	Porcentaje de componentes nacionales		2.00
E	Preferencia de los consumidores beneficiarios	No presenta	0.00
	PUNTAJE		98.00
	Bonificación 5% MYPE	Si	4.90
	PUNTAJE TOTAL		102.90
	ORDEN DE PRELACIÓN		1°

5. REQUISITOS DE CALIFICACION:

NO establecidos por el área usuaria

6. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO:

De acuerdo, a la evaluación realizada, se otorgando la buena pro según el siguiente detalle:

Postor : AGROINCA S.A.C.
 RUC : 20542725703P
 Monto Adjudicado : SI/ 74,250.00 (Sesenta y Cuatro Mil Doscientos Cincuenta con 00/100 Soles)

Acto seguido se dio lectura al Acta, la misma que fue aprobada y no habiendo otro punto que tratar, siendo las 15:30 horas del 12 de julio del 2024, se da por concluido el acto y en señal de conformidad lo firman por duplicado.

EDWIN ENRIQUE CARI VILCA
 PRESIDENTE

CARMEN TERESA TORREJON APONTE
 1ER MIEMBRO

IRMA BEATRIZ MIRANDA ZAPATA
 2DO MIEMBRO