

ACTA DE APERTURA DE SOBRES Y EVALUACION Y CALIFICACION TECNICA DE PROPUESTAS: TECNICA Y ECONOMICA

1 NUMERO DE ACTA 001-2024

2 SOBRE LA INFORMACION GENERAL

En la Municipalidad Distrital de Villa Rica al los 29 dias del Mes de Febrero del año 2024, en las instalaciones de la Municipalidad siendo a las 10:30 horas, se reunen los Miembros del comite de seleccion designados con resolucion de Gerencia Municipal N°079-2024-MDVR/GEMU, encargado de conducir y desarrollar el proceso de selección de **ADJUDICACION SIMPLIFICADA N°001-2024-CS/MDVR - PROCEDIMIENTO ELECTRONICO - Primera Convocatoria**, cuyo objeto de convocatoria es el SUMINISTRO DE LECHE EVAPORADA Y HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y MACA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE 2024, por un valor referencial de S/339,790.00, a fin de EFECTUAR LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONOMICAS presentadas al presente proceso de selección. con la presencia de la Veedora Sra Vilma Georgina cazas Alvarez y la sra Arcinia Atao Huayana dandose Inicio a realizar de la Verificacion y Evaluacion de las propuestas Presentadas por los postores.

3 SOBRE EL QUORUM Y LOS MIEMBROS DEL COMITÉ PARTICIPANTES DE LA SESION

El quorum necesario que exige la normativa de contratación pública se logró con la presencia de los siguientes miembros:

Presidente:	Ing. LUIS MIGUEL DIAZ ONSIHUAY	Titular	X	Dependencia:	GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
		Suplente			
Primer Miembro:	LIC.ADM GREGORI MIGUEL RETAMOZO CESAR	Titular	X	Dependencia:	J. OFICINA DE ABASTECIMIENTO
		Suplente			
Segundo Miembro:	Ing. RICHARD ARTHUR LUIS BUENO	Titular	X	Dependencia:	RESPONSABLE DE LA OFICINA DE REGISTRO CIVIL
		Suplente			

4 DETALLE DE LOS PARTICIPANTES

De acuerdo con el cronograma establecido en las Bases, se registraron como participantes los siguientes proveedores:

Nº	Nombre o razón social del participante	RUC	
1	INVERSIONES AGROINDUSTRIALES FORTIMIX EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	20529016426	NO PRESENTA PROPUESTA
2	ORGEN E.I.R.L.	20568515006	PRESENTA PROPUESTA
3	NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERIA S.A.	20600989040	PRESENTA PROPUESTA
4	INVERSIONES Y SERVICIOS ZENTROPOLY S.A.C.	20601351481	NO PRESENTA PROPUESTA
5	TVT QONTRATISTAS E.I.R.L.	20611499591	NO PRESENTA PROPUESTA

5 DETALLE DE LOS POSTORES

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

Nº	Nombre o razón social del postor	RUC	ITEM AL QUE PRESENTA
1	ORGEN E.I.R.L.	20568515006	ITEM I e ITEM II
2	NUTRICION E INGENIERIA ALIMENTARIA S.A.C	20538403378	ITEM I

6 Acto seguido, se procede con la apertura de los sobres que contienen las propuestas técnicas de los mencionados postores, y con la revisión de las mismas.

7 DETALLE DE LAS PROPUESTAS QUE NO FUERON ADMITIDAS

De acuerdo con la revisión efectuada, las siguientes ofertas no se admiten, por lo que no se les aplicará los factores de evaluación:

Nº	Nombre o razón social del postor	RUC	Nombre del representante legal o representante común	Consignar las razones para su no admisión

8 DETALLE DE LAS PROPUESTAS QUE PASAN A EVALUACION

De acuerdo con la revisión efectuada, las siguientes ofertas se admiten, en vista de que contiene los documentos de carácter obligatorio establecidos en las Bases y cumplen con el requerimiento técnico mínimo:

Nº	Nombre o razón social del postor	RUC	Nombre del representante legal o representante común	Item(s) a los que postula
1	NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERIA S. A.	20600989040	BRUNO RENATO MIRANDA VARGAS	ITEM I
2	ORGEN E.I.R.L.	20568515006	ISOLINA DEL CARMEN RUAS DE MONTALVAN	ITEM I e ITEM II

9 EVALUACION DE LAS PROPUESTAS EN CONCORDANCIA CON LOS FACTORES DE EVALUACION ESTABLECIDOS EN LAS BASES DEL PROCESO DE SELECCION

COMPLETAR LA INFORMACION SOLICITADA (9.1, 9.1.1 - 9.1.6) PARA CADA POSTOR ADMITIDO REGISTRADO EN EL CAMPO (8)

9.1 NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR N° 1 ORGEN E.I.R.L.

9.1.2 PRECIO ITEM I LECHE ENTERA EVAPORADA DE 410gr

PRECIO 50 PUNTOS

El Comité de seleccion ha verificado que la metodologia propuesta por el postor **ORGEN E.I.R.L.** para proveer insumos del programa del vaso del leche del 2024 se encuentran debidamente sustentada por lo que de acuerdo con el criterio establecido en las bases administrativas le corresponde 50 PUNTOS

9.1 NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR N° 2 NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERIA S. A.

9.1.2 PRECIO ITEM I LECHE ENTERA EVAPORADA DE 410gr

PRECIO 48.13 PUNTOS

El Comité de seleccion ha verificado que la metodologia propuesta por el postor **NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERIA S. A.** para proveer insumos del programa del vaso del leche del 2024 se encuentran debidamente sustentada por lo que de acuerdo con el criterio establecido en las bases administrativas le corresponde 48.13 PUNTOS

9.1 NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR N° 1		ORGEN E.I.R.L.	
9.1.2 PRECIO ITEM II HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWIHA Y MACA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES			
PRECIO	50 PUNTOS		
El Comité de selección ha verificado que la metodología propuesta por el postor ORGEN E.I.R.L. para proveer insumos del programa del vaso del leche del 2024 se encuentran debidamente sustentada por lo que de acuerdo con el criterio establecido en las bases administrativas le corresponde 50 PUNTOS			
9.1.2 FACTOR DE EVALUACION: TECNICA			
NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR N° 1		ORGEN E.I.R.L.	
ITEM I LECHE ENTERA EVAPORADA DE 410gr			
		PUNTAJE	
B.VALORES NUTRICIONALES			
	Evaluación: Se evaluará en función a las mejoras nutricionales del bien ofertado. (Leche evaporada x 410 gramos) Acreditación: Presentar declaración jurada de mejoras a los valores nutricionales.		
	Proteínas - De 6.16% a más----- [10] puntos - De 6.01% a 6.15% ---- [05] puntos	10	
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO			
	Evaluación: Se evaluarán las condiciones y requisitos sanitarios a los que deben sujetarse la fabricación, almacenamiento y distribución de los alimentos. (Leche evaporada x 410 gramos) Acreditación: Se acreditará mediante copia simple de Certificados emitidos por organismos de inspección acreditados ante INACAL el cual deberá incluir su diagrama de flujo		
	Certificado Inspección Técnico Productivo de Planta - De 96.00% hasta 100.00% -- [10] puntos - De 92.00% a .95.99% --- [05] puntos	10	
D PORCENTAJE DE COMPONENTES NACIONALES			
	Evaluación: Se evaluará en función a la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado. (Leche evaporada x 410 gramos) Acreditación: Presentar declaración jurada de porcentaje de componentes nacionales.		
	Procedencia u origen - De 96.51% hasta 100% -- [10] puntos - De 90.01% hasta 96.50 -- [05] puntos	10	
E PREFERENCIA DE LOS BENEFICIARIOS			
	Evaluación: Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados. (Leche evaporada x 410 gramos) 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 acreditado ante el INACAL.		
	(Prueba de Aceptabilidad) - De 98.01% al 100% de aceptabilidad: 20 PUNTOS - De 96.00% al 98.00% de aceptabilidad: 10 PUNTOS - De 90.05% al 95.99% de aceptabilidad: 05 PUNTOS	20	
PUNTAJE TOTAL		50	
De acuerdo con los criterios de evaluación establecidos en las bases el Postor ORGEN E.I.R.L. obtiene en este factor 50 puntos			
NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR N° 2		NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERIA S.A.	
ITEM I LECHE ENTERA EVAPORADA DE 410gr			
		PUNTAJE	
B.VALORES NUTRICIONALES			
	Evaluación: Se evaluará en función a las mejoras nutricionales del bien ofertado. (Leche evaporada x 410 gramos) Acreditación: Presentar declaración jurada de mejoras a los valores nutricionales.		
	Proteínas - De 6.16% a más----- [10] puntos - De 6.01% a 6.15% ---- [05] puntos	10	
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO			

	<p>Evaluación: Se evaluarán las condiciones y requisitos sanitarios a los que deben sujetarse la fabricación, almacenamiento y distribución de los alimentos. (Leche evaporada x 410 gramos)</p> <p>Acreditación: Se acreditará mediante copia simple de Certificados emitidos por organismos de inspección acreditados ante INACAL el cual deberá incluir su diagrama de flujo</p>		
		<p>Certificado Inspección Técnico Productivo de Planta</p> <p>- De 96.00% hasta 100.00% -- [10] puntos - De 92.00% a .95.99% --- [05] puntos</p>	10
D PORCENTAJE DE COMPONENTES NACIONALES	<p>Evaluación: Se evaluará en función a la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado. (Leche evaporada x 410 gramos)</p> <p>Acreditación: Presentar declaración jurada de porcentaje de componentes nacionales.</p>		
		<p>Procedencia u origen</p> <p>- De 96.51% hasta 100% -- [10] puntos - De 90.01% hasta 96.50 -- [05] puntos</p>	10
E PREFERENCIA DE LOS BENEFICIARIOS	<p>Evaluación: Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados. (Leche evaporada x 410 gramos)</p> <p>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 acreditado ante el INACAL.</p>		
		<p>(Prueba de Aceptabilidad</p> <p>- De 98.01% al 100% de aceptabilidad: 20 PUNTOS</p> <p>- De 96.00% al 98.00% de aceptabilidad: 10 PUNTOS</p> <p>- De 90.05% al 95.99% de aceptabilidad: 05 PUNTOS</p>	20
PUNTAJE TOTAL			50
De acuerdo con los criterios de evaluación establecidos en las bases el Postor NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERIA S.A. obtiene en este factor 50 puntos			

9.1.2 FACTOR DE EVALUACIÓN: TECNICA

NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR N° 1		ORGEN E.I.R.L.	
ITEM II HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWIHA Y MACA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES			
			PUNTAJE
B.VALORES NUTRICIONALES			
	Evaluación: Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas. Acreditación: Se acreditará mediante Declaración Jurada.		
		(máximo 10 puntos) Parámetro N° 1: Proteínas (en 100g) De 12.60% a más 05 puntos De 12.51% hasta 12.59 % 03 puntos	5
		Parámetro N° 2: Energía (en 100 g) De 366 kcal a más 05 puntos De 342.01 kcal hasta 365.99 Kcal 03 puntos	5
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO			

Handwritten signatures and initials in blue ink.

	<p>Evaluación: Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p>Se evaluará las condiciones de procesamiento, teniendo en cuenta del contenido del Certificado Oficial Técnico Productivo de la planta productora, en el cual se aprecie dentro del Diagrama de Flujo las operaciones de Pre cocción por Vaporizado.</p> <p>Acreditación: Se acreditará mediante Certificado Oficial Técnico Productivo de la planta productora, en el cual se aprecie dentro del Diagrama de Flujo las operaciones de Pre cocción por Vaporizado y se verificará que se cuente con la maquinaria necesaria para producir dicho producto (vaporizado).</p>		
		<p>(Máximo 15 puntos)</p> <p>Parámetro de cumplimiento 1: Pre cocción del producto por Vaporizado</p> <p>Cumple 15 puntos No cumple 00 puntos</p>	15
D PORCENTAJE DE COMPONENTES NACIONALES	<p>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).</p> <p>Acreditación: Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>		
	<p>Procedencia u origen</p> <p>- De 94.01% al 100% de componentes nacionales: [05] PUNTOS</p> <p>- De 90.00% al 93.99% de componentes nacionales: [02] PUNTOS</p>		5
E PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS	<p>Evaluación: Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.</p> <p>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 acreditado ante el INACAL.</p>		
	<p>Prueba de Aceptabilidad</p> <p>- De 98.01% al 100% de aceptabilidad: [20] PUNTOS</p> <p>- De 96.00% al 98.00% de aceptabilidad: [10] PUNTOS</p> <p>- De 90.05% al 95.99% de aceptabilidad: [05] PUNTOS</p>		20
PUNTAJE TOTAL			50
De acuerdo con los criterios de evaluación establecidos en las bases el Postor ORGEN E.I.R.L. obtiene en este factor 50 puntos			

10 RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN TÉCNICA

De acuerdo a la evaluación técnica realizada, los siguientes postores acceden a la etapa de evaluación económica establecido en las Bases:

Nº	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR	ITEM	PUNTAJE TÉCNICO TOTAL
1	ORGEN E.I.R.L	ITEM I	50
2	NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERIA S. A.	ITEM I	50
3	ORGEN E.I.R.L	ITEM II	50

11 ACUERDO ADOPTADO

Los miembros del Comité de Selección, por unanimidad, dan por aprobados los resultados de la evaluación técnica de los postores, de acuerdo con el análisis efectuado.

12 RESULTADOS DE LA EVALUACION DE LA OFERTA ECONOMICA

De acuerdo a la evaluación de la Oferta realizada, el postor propone el siguiente monto:

Nº	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR	ITEM	PROPUESTA ECONOMICA	PUNTAJE DE LA PROPUESTA ECONOMICA , $P_i = \text{OmxPMP} / O_i$	PUNTAJE DE EVALUACION TECNICA	PUNTAJE TOTAL DEL POSTOR	ORDEN DE PRELACION
1	ORGEN E.I.R.L	ITEM I	S/. 211.750,00	50	50	100	1ER LUGAR
2	NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERIA S. A.	ITEM I	S/. 220.000,00	48,13	50	98,13	2DO LUGAR
3	ORGEN E.I.R.L	ITEM II	S/. 111.320,00	50	50	100	1ER LUGAR

13 OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

En la instalaciones de la Municipalidad Distrital de Villa Rica siendo las 17:00 horas del mismo día los Miembros del comité de selección por unanimidad otorgan la Buena Pro en el **Item I** al postor la Empresa **ORGEN E.I.R.L.** por el monto de **S/. 211,750.00** del mismo modo se otorga la buena pro en el **ITEM II** a la Empresa **ORGEN E.I.R.L** por el monto de **S/. 111,320.00**. Pasando a Firmar los presentes en señal de conformidad.

14 NOMBRES Y FIRMAS DE LOS REPRESENTANTES DE LOS MIEMBROS DEL COMITÉ DE SELECCIÓN

 Ing. LUIS MIGUEL DIAZ ONSIHUAY Presidente	 Lic. Adm. G. MIGUEL RETAMOZO CESAR 1er Miembro	 Ing. RICHARD ARTHUR LUIS BUENO 2do Miembro
---	--	--