

**ACTA DE ACTO PRIVADO DE EVALUACION, CALIFICACION Y OTORGAMIENTO DE BUENA PRO  
CORRESPONDIENTE AL PROCEDIMIENTO DE SELECCION**

**ADJUDICACION SIMPLIFICADA 002-2023-CS-UAL-GM-MDH (HUAYLLABAMBA)- SEGUNDA CONVOCATORIA  
"CONTRATACION PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS QUE CONFORMARAN LA RACION ALIMENTARIA DEL  
PROGRAMA VASO DE LECHE PARA LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUAYLLABAMBA 2023**

**OBJETO: 0030 0007496 BRINDAR ASISTENCIA ALIMENTARIA.**

El Distrito de Huayllabamba, Provincia de Urubamba, siendo las diez horas del día 29 de Mayo del dos mil veintitres, en la oficina de la **UNIDAD DE ABASTECIMIENTO Y LOGISTICA**, ubicado en la Plaza de Armas S/N Distrito de Huayllabamba, Provincia de Urubamba Departamento de Cusco; se reunieron los miembros del comité de selección designados mediante **Resolución de Alcaldía N° 071-2023-A-MDH** de fecha 25 de Abril del 2023, conformado por:

**SOBRE EL QUORUM Y LOS MIEMBROS PARTICIPANTES DE LA SESIÓN**

El quorum necesario que exige la normativa de contrataciones del Estado se logró con la presencia de los siguientes miembros:

	TITULAR		X	DEPENDENCIA:	
	Suplente	Titular		Dependencia:	SUB GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL
<b>Presidente</b>	RICHARD LLAMACPONCCA RAVELO DNI N° 24384334		X	Dependencia:	
<b>Primer Miembro</b>	JUANA NOELIA VARGAS CORDOVA DNI N° 70551958		X	Dependencia:	RESPONSABLE DE PVL
<b>Segundo Miembro</b>	SR. BELLY BEDOYA SALAS DNI N°: 40939668		X	Dependencia:	JEFE DE LA UNIDAD DE ABASTECIMIENTOS
<b>Experto Independiente EXTERNO</b>	Renzo Malaga Chavez DNI N: 71857702			Contrato(Orden de Servicio) N° 00102-2023	

Encargado de la preparación, conducción y realización del Procedimiento de Selección ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 002-2023-CS-UAL-GM-MDH (HUAYLLABAMBA) - SEGUNDA CONVOCATORIA; para la "CONTRATACION PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS QUE CONFORMARAN LA RACION ALIMENTARIA DEL PROGRAMA VASO DE LECHE PARA LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUAYLLABAMBA 2023", con la finalidad de llevar a cabo el otorgamiento de la buena pro.

**DETALLE DE LOS PARTICIPANTES**

De acuerdo con el cronograma establecido en las bases, se registraron a través del SEACE como participantes los siguientes proveedores:

Nro.	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro en el	Estado	Fecha de registro
1	20601801371	AGROINDUSTRIA LEGASA S.A.C	19/05/2023	Válido	19/05/2023
2	20602607012	AGROINDUSTRIA TAMBOPATA S.A.C.	18/05/2023	Válido	18/05/2023

Acto seguido se procede a verificar la presentación de propuestas a través del SEACE, de los siguientes postores:

Nro.	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro	Hora de registro	Fecha de presentación	Hora de presentación	Estado de la propuesta	Estado
1	20602607012	AGROINDUSTRIA TAMBOPATA S.A.C.	25/05/2023	22:55:52	25/05/2023	22:57:40	Enviado	Valido

Acto Seguido se procede a la revisión y verificación de los documentos requeridos para la admisión de las ofertas, presentados por los postores. Para determinar si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales de los terminos de referencia plasmadas en las bases integradas. De no cumplir con lo requerido se considera **no admitida**. Teniendo el siguiente resultado

POSTOR	Documentación de presentación obligatoria:										Observación			
	Declaración jurada de cumplimiento de los términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)	Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento (Anexo N°2)	Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta	Declaración jurada de cumplimiento de los requisitos técnicos	Copia simple del Reglamento Sanitario vigente del producto ofertado	Copia simple del Certificado de Validación Oficial del Plan HACCP vigente	Copia simple del Certificado de fumigación o saneamiento de la planta de producción	Declaración jurada de aceptación en y reposición del producto	Copia del Certificado de origen o de fabricación y envío del fabricante	Copia del Certificado Técnico de entrega de 6 unidades de harina y hojuelas adicionales		El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar lo con firmas legalizadas e el Anexo N° 6		
AGROINDUSTRIA TAMBOPATA S.A.C.	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO ES EL CASO	SI	ADMITIDA

Acto seguido se procede a verificar la presentación de propuestas de los **REQUISITOS TECNICOS MINIMOS (RTM)** solicitados en los terminos de referencia de las bases integradas referidos al **ANEXO 3** de su estricto cumplimiento, de los siguientes postores:

REQUISITOS TECNICOS MINIMOS (RTM)		PROVEEDOR
CARACTERISTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR <b>PRODUCTO 1: MEZCLA DE HARINAS EXTRUIDAS DE KIWICHA, QUINUA, TRIGO, MAIZ, CEBADA, AVENA, CHIA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES COMPOSICION NUTRICIONAL EN 100g DE PRODUCTO TERMINADO</b>		AGROINDUSTRIA TAMBOPATA S.A.C.
3) CRITERIOS FISICOQUIMICOS Y ORGANOLEPTICOS	CUMPLE	X
	NO CUMPLE	

Prof. Richard Llamacponcca Ravelo  
SUB GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL

Ing. Juana Noelia Vargas Cordova

Billy Bedoya Salas

Lic. Renzo M. Málaga Chávez  
NUTRICIONISTA

		CUMPLE	NO CUMPLE
b) CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS		X	
c) ORIGEN DEL PRODUCTO		X	
d) DESCRIPCIÓN FÍSICA		X	
e) INGREDIENTES PRINCIPALES		X	
f) FORMA DE CONSUMO Y PREPARACIÓN		X	
g) EMPAQUE Y PRESENTACIÓN		X	
h) CONDICIONES DE ENVASADO		X	
i) VIDA ÚTIL ESPERADA		X	
j) INSTRUCCIONES Y ROTULO EN LA ETIQUETA		X	
k) CONDICIONES DE ENTREGA		X	
l) CONTROL DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD		X	
m) TRANSPORTE		X	
<b>PRODUCTO 2: HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, TRIGO, CEBADA, KIWIWA, QUINUA Y HARINA DE SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES.</b>		CUMPLE	NO CUMPLE
a) COMPOSICIÓN NUTRICIONAL EN 100g DE PRODUCTO TERMINADO.		X	
b) CRITERIOS FÍSICOQUÍMICOS Y ORGANOLEPTICOS		X	
c) CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS		X	
d) ORIGEN DEL PRODUCTO		X	
e) DESCRIPCIÓN FÍSICA		X	
f) INGREDIENTES PRINCIPALES		X	
g) FORMA DE CONSUMO Y PREPARACIÓN		X	
h) EMPAQUE Y PRESENTACIÓN		X	
i) CONDICIONES DE ENVASADO		X	
j) VIDA ÚTIL ESPERADA		X	
k) INSTRUCCIONES Y ROTULO EN LA ETIQUETA		X	
l) CONDICIONES DE ENTREGA		X	
m) CONTROL DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD		X	
n) TRANSPORTE		X	
<b>PRODUCTO 3: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400gr A MAS</b>		CUMPLE	NO CUMPLE
a) DEFINICIÓN		X	
b) COMPOSICIÓN Y FACTORES DE CALIDAD		X	
c) ADITIVOS ALIMENTARIOS:		X	
d) COMPOSICIÓN		X	
e) ESTERILIDAD COMERCIAL		X	
f) REQUISITOS FÍSICO SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICOS DESPUÉS DE LA INCUBACIÓN DE LA MUESTRA		X	
g) CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		X	
h) ENVASE Y RÓTULADO		X	
i) CONDICIONES DE ENTREGA		X	
j) VIDA ÚTIL ESPERADA		X	
k) CONTROL DE LA CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD		X	
l) TRANSPORTE:		X	
<b>REQUISITOS LECHE EVAPORADA ENTERA DE 400g A MAS</b>		CUMPLE	NO CUMPLE
a) Copia del Registro Sanitario vigente del producto ofertado emitido por DIGESA. De conformidad con el artículo 104 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante DS N° 007-96-SA, se aceptará la presentación del registro sanitario con denominación diferente al ofertado en las bases, en tanto se pueda demostrar que corresponden a un grupo de productos que efectivamente comparten la misma composición cualitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios que el producto solicitado en las bases.		X	
b) Copia vigente de la Resolución Directoral de validación técnica oficial del sistema HACCP, emitida por DIGESA, dentro de la línea de producción de los productos ofertados, donde estén contemplados los productos de reserva de agua, expedida por una entidad autorizada por DIGESA/DS/DIGESA, vigente a la fecha de presentación de las propuestas.		X	
c) Declaración jurada de aceptación de renovación y reposición en el plazo de 03 días calendario, por disponibilidad de la calidad sanitaria y/o nutricional del producto ofertado, o defectos de envasado u/o contaminación por el transporte del mismo.		X	
<b>REQUISITOS HARINAS EXTRUIDAS Y HOJUELAS PRECOCIDAS</b>		X	
a) Copia del Registro Sanitario vigente de los productos ofertados emitido por DIGESA. De conformidad con el artículo 104 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante DS N° 007-96-SA, se aceptará la presentación del registro sanitario con denominación diferente al ofertado en las bases, en tanto se pueda demostrar que corresponden a un grupo de productos que efectivamente comparten la misma composición cualitativa de ingredientes básicos y los mismos aditivos alimentarios que el producto solicitado en las bases. En tal caso deberá acompañarse la solicitud de análisis de laboratorio y copia de la documentación generada a DIGESA y VUCE, que sustente la equivalencia en las bases, donde además se verifique la elección de instrumentos. El manual de empaque debe estar conformado a la R.M. N°531-2006/MINSA "norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación".		X	
b) Copia vigente de la Resolución de Validación Técnica Oficial del plan HACCP otorgado por la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) a nombre del fabricante, según R.M. N° 448-2006-MINSA. Donde especifica la línea de producción de los productos ofertados, y/o procedimientos que regulan la cocción y selección y se especifica en la parte residual del documento el producto ofertado. Dicho documento deberá estar conformado a la R.M. N°531-2006/MINSA "norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación".		X	
c) Copia vigente del Certificado de Fumigación o saneamiento ambiental de la planta de producción, que contenga mínimamente las actividades de desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, expedida por una entidad autorizada por DIGESA/DS/DIGESA, vigente a la fecha de presentación de las propuestas.		X	
d) Declaración jurada de aceptación de renovación y reposición en el plazo de 03 días calendario, por disponibilidad de la calidad sanitaria y/o nutricional del producto ofertado, o defectos de envasado u/o contaminación por el transporte del mismo.		X	
e) Copia del Certificado Técnico de Producto de Calidad Oficial a nombre del fabricante emitido por un organismo acreditado ante INACAL, correspondiente a la línea de producción del bien ofertado. Dicho documento debe tomar como documento base para la certificación la R.M. N° 451-2006/MINSA "norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación" y su modificatoria N° 002-2007/MINSA y 05007-98 "la regulación sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas".		X	
f) Declaración jurada de la entrega de 6 unidades de harina y hojuelas adicionales para análisis del entorno de salud.		X	
<b>RESULTADO FINAL</b>		CUMPLE	
<b>ACTO SEGUIDO SE PROCEDE A REALIZAR CON LA REVISIÓN DE LOS REQUISITOS DE CALIFICACIÓN SEGÚN CUADRO EN DETALLE:</b>			

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUAYLABAMBA  
URUBAMBA - CUSCO - PERU  
Prof. Richard Llamapponcca Ravelo

Ing. Juana Noelia Vargas Cordova  
DNI: 70551953

Billy Bedoya Salas  
DNI: 70551953

Luz Dora M. Milena Chávez

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN



EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

**Requisitos:**  
El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 200,000.00 (doscientos mil con 00/100 soles) para el ítem 1 paquete: harinas extruidas, hojuelas precocidas y leche evaporada entera, 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/ 48,000.00 (cuarenta y ocho mil con 00/100 soles) para el ítem 1 paquete, 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.

Se consideran bienes similares a los siguientes:

PRODUCTOS CRUDOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCION, TALES COMO HOJUELAS CRUDAS O PRECOCIDAS, HARINAS EXTRUIDAS DE RECONSTITUCION INSTANTANEA, SUS MEZCLAS, AZUCARADAS O NO, FORTIFICADAS O NO, DESTINADAS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACION; LECHE EVAPORADA EN CUALQUIER PRESENTACION

RESULTADO FINAL

**Acreditación:**

FACTO SEGUIDO SE PROCEDE A REALIZAR CON LA REVISION DE LOS FACTORES DE EVALUACION SEGUN CUADRO EN DETALLE:

PROVEEDOR	VALOR PROPIUESTA	FACTORES DE EVALUACION		ESTADO	
		BASES	OFERTA		
AGROINDUSTRIA TAMBOPATA S.A.C.	91,039.87	30	92,030.40	CUMPLE	
<b>RESULTADO FINAL</b>					
<b>PROVEEDOR</b>	<b>V.R.</b>				
AGROINDUSTRIA TAMBOPATA S.A.C.					
<b>PUNTAJE ECONOMICO</b>					
PRECIO	70.00				
<b>Evaluación:</b>					
Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.					
<b>Acreditación:</b>					
Se acreditará mediante registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6), según corresponda					
<b>FACTORES DE EVALUACION</b>					
<b>B. VALORES NUTRICIONALES</b>		<b>DESCRIPCION</b>	<b>PUNTAJES</b>	<b>PUNTOS</b>	
<b>Evaluación:</b> Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.  <b>Acreditación:</b> Se acreditará mediante Declaración Jurada.		Producto: HARINA EXTRUIDA	BASES	27	
		Parámetro N° 1 PROTEINA	OFERTA		
		Mayor de 11.30%:	3.00	3.00	3
		Producto: HOJUELA PRECOCIDA			
		Parámetro N° 1 PROTEINA			3
		Mayor de 14.00%:	3.00	3.00	3
	Producto: LECHE				
	Parámetro N° 1 PROTEINA			3	
	Mayor de 6%	3.00	3.00		
<b>C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>					
<b>Evaluación:</b> Se evaluarán 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. Se evaluará las condiciones higiénicas sanitarias del establecimiento donde se fabrica el producto ofertado  <b>Acreditación:</b> PLANTA DE PRODUCCION Se acreditará con el certificado de inspección de buenas prácticas de manufactura e higiénico sanitaria de planta, emitido por un organismo de inspecciones acreditado ante INACAL, correspondiente a la línea de producción del producto ofertado		DESCRIPCION	<b>PUNTAJES</b>	<b>PUNTOS</b>	
		Producto: HARINA EXTRUIDA	BASES	9	
		De 99 a 100	OFERTA		
		De 90 a 98.99	3.00	3.00	3.00
		Producto: HOJUELA PRECOCIDA	1.00		
		De 99 a 100	3.00	3.00	3.00
	De 90 a 98.99	1.00			
	Producto: LECHE				
	De 99 a 100	3.00	3.00	3.00	
	De 90 a 98.99	1.00			
<b>D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</b>					
<b>Evaluación:</b> 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).		DESCRIPCION	<b>PUNTAJES</b>	<b>PUNTOS</b>	
		Producto: HARINA EXTRUIDA	BASES	9	
		De 95 a 100	OFERTA		
	De 90 a 94.99	3.00	3.00	3.00	
	Producto: HOJUELA PRECOCIDA	1.00			



<p>Como el requerimiento se adquiere en el producto, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</p> <p><b>Acreditación:</b></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>		De 95 a 100	3.00	3.00	3.00	PUNTOS
		De 90 a 94.99	1.00			
<p><b>PRODUCTO: LECHE</b></p>		De 95 a 100	3.00	3.00	3.00	PUNTOS
		De 90 a 94.99	1.00			
<p><b>PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</b></p> <p>Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.</p> <p><b>Acreditación:</b></p> <p>Copia simple del certificado de aceptación acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4.</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por laboratorios, organismos de inspección u otras certificadoras acreditadas para ello según la norma ISO 4121:2003 o la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 4121:2008, revisada el 2019), ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.</p>		<p><b>PUNTAJES</b></p> <p>BASES</p> <p>OFERTA</p>		0		
<p><b>DESCRIPCION</b></p> <p>Producto: HARINA EXTRUIDA</p>		De 99 a 100	1.00	0.00	0	PUNTOS
		De 90 a 98.99	0.50			
<p>Producto: HOJUELA PRECOCIDA</p>		De 99 a 100	1.00	0.00	0	PUNTOS
		De 90 a 98.99	0.50			
<p>Producto: LECHE</p>		De 99 a 100	1.00	0.00	0	PUNTOS
		De 90 a 98.99	0.50			

**DE LA VERIFICACION Y EVALUACION Y REMISION DE LOS FACTORES DE EVALUACION SE OBTIENE EL SIGUIENTE DETALLE:**

RAZON SOCIAL	PUNTAJE TECNICO	PUNTAJE ECONOMICO	ORDEN PRELACION	PUNTAJE FINAL
AGROINDUSTRIA TAMBOPATA S.A.C.	27	70.00	1	97.00

Sin observaciones a este resultado; continuando con el desarrollo del presente Acto Privado, el Comité de Selección a través del Sr. Presidente, procede a efectuar el **OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO** por encontrarse en el orden de prelación en el primer lugar y ser la única propuesta con oferta válida, a favor del postor **AGROINDUSTRIA TAMBOPATA S.A.C. con RUC N° 20602607012**, al haber obtenido un puntaje total de **97.00 puntos**, al ser el único postor que cumple con todos las ESPECIFICACIONES TECNICAS; y por la suma de S/ 91,039.87 (noventa y un mil treinta y nueve con 87/100 Soles), a todo costo según bases y oferta presentada en el PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN ADJUDICACION SIMPLIFICADA N°002-2023-CS-GM-MDH (HUAYLLABAMBA)- SEGUNDA CONVOCATORIA "CONTRATACION PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS QUE CONFORMARAN LA RACION ALIMENTARIA DEL PROGRAMA VASO DE LECHE PARA LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUAYLLABAMBA 2023

Sin ninguna observación a éste otorgamiento; siendo las diez horas con treinta minutos, del día treinta de mayo del dos mil veintitres, a continuación y conforme a lo dispuesto por norma, el Comité de Selección; por intermedio de su Presidente da lectura al contenido de la presente acta; dándose por concluido el presente acto.

 <p>MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUAYLLABAMBA URUBAMBA, CUSCO - PERU</p> <p><i>Ing. Juana Noelia Vargas Córdova</i> DNI: 70551958</p>	 <p>MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUAYLLABAMBA URUBAMBA, CUSCO - PERU</p> <p><i>Richard Llamapomcca Ravelo</i> SUB JEFE DE DESARROLLO SOCIAL Y SERVICIOS PUBLICOS</p>	 <p>MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUAYLLABAMBA URUBAMBA, CUSCO - PERU</p> <p><i>Billy Bedoya Salas</i> JEFE DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA CENTRAL</p>
JUANA NOELIA VARGAS CORDOVA DNI N° 70551958	RICHARD LLAMAPONCCA RAVELO DNI N° 24384334	SR. BILLY BEDOYA SALAS DNI N°: 40939668
Primer Miembro	Presidente	Segundo Miembro

**NOMBRES Y FIRMAS DE LOS INTEGRANTES DEL COMITÉ DE SELECCIÓN**



**Lic. Renzo M. Malaga Chávez**  
NUTRICIONISTA  
CNP: 8263