



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

AVENIDA BOLÍVAR N° 400 – TELEF.: 282092 – ANEXO 125-LAMBAYEQUE
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"



ACTA DE ADMISIBILIDAD, EVALUACIÓN, CALIFICACIÓN Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°010-2023-MPL/CS-1

SUMINISTRO DE BIENES:

"ADQUISICION DE HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, ARROZ, CEBADA, KIWICHA CON SEMILLAS DE POLVO CON OMEGA 3 Y 6 ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES SABOR A CANELA PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE"

1. GENERALIDADES

Siendo, las 08:00 am horas del día 28 de setiembre del 2023, en la oficina de la sub Gerencia de Logística de la Municipalidad Provincial de Lambayeque, sito en la Calle Bolívar N° 400 – Distrito de Lambayeque – Provincia de Lambayeque – Departamento de Lambayeque (Segundo Piso), con la finalidad de certificar el presente acto de Admisibilidad, Evaluación, Calificación y adjudicación de la Buena Pro del Procedimiento de Selección para el Suministro de Bienes: **"ADQUISICION DE HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, ARROZ, CEBADA, KIWICHA CON SEMILLAS DE POLVO CON OMEGA 3 Y 6 ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES SABOR A CANELA PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE"**

Se encuentran presentes los miembros del comité de selección designados mediante Resolución de Gerencia Municipal N° 212/2023-MPL-GM de fecha; Lic. Francisca Elizabeth Seclén (presidente titular) Sr. Pedro Ulloque Quintero (1er Miembro titular) e Ing. Mario Cruzado Lizana (2do Miembro titular), con el objeto de llevar a cabo el acto de Admisibilidad, Evaluación, Calificación y adjudicación de la Buena Pro de la oferta que registró su participación en el aplicativo SEACE de acuerdo al cronograma establecido y en concordancia con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determinar si la oferta responde a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas, detallados en la sección específica de las bases. La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el numeral 74.1 y el literal a) del numeral 74.2 del artículo 74 del Reglamento. Y la calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

El presidente da inicio al Acto verificando el registro de participantes en el Aplicativo SEACE, encontrándose 2 participantes registrados:

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	20603772530	GRUPO CEREGRAL- CP EIRL	15/09/2023	Válido		15/09/2023	20603772530	🔍📄
2	Proveedor con RUC	20610322965	LIPA D & A S.A.C.	21/09/2023	Válido		21/09/2023	20610322965	🔍📄

2 registros encontrados, mostrando 2 registro(s), de 1 a 2. Página 1 / 1.

Fuente: SEACE

Acto seguido se procede a verificar el registro de propuestas, encontrándose que se han presentado una (01) oferta:

Presentación de ofertas/expresión de interés						
Entidad convocante :	MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE					
Nomenclatura :	AS-SM-10-2023-MPL-CS-1					
Nro. de convocatoria :	1					
Objeto de contratación :	Bien					
Descripción del objeto :	ADQUISICIÓN DE HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, ARROZ, CEBADA, KIWICHA, ARROZ, CEBADA, KIWICHA CON SEMILLAS DE GIRASOL CON LECHE ENTERA EN POLVO CON OMEGA 3 Y 6 ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES, SABOR A CANELA PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE					
Nro. Item	Descripción del Item	Nombre o Razón Social	Fecha Presentación	Hora Presentación	Forma de presentación	
1	ADQUISICIÓN DE HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, ARROZ, CEBADA, KIWICHA CON SEMILLAS DE GIRASOL CON LECHE ENTERA EN POLVO CON OMEGA 3 Y 6 ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES, SABOR A CANELA PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE					
20603772530	GRUPO CEREGRAL- CP EIRL		22/09/2023	16:23:27	Electronico	

Fuente: SEACE



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

AVENIDA BOLÍVAR N° 400 – TELEF.: 282092 – ANEXO 125-LAMBAYEQUE
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"



ADQUISICION DE HOJUELAS PRECOCIDAS DE AVENA, ARROZ, CEBADA KIWICHA CON SEMILLAS DE GIRASOL CON LECHE ENTERA EN POLVO CON OMEGA 3 Y 6 ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES SABOR A CANELA PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE

2. ANÁLISIS DE OFERTAS

Se deja constancia que el postor es responsable de la veracidad de los documentos e información que presenta, de acuerdo al Anexo 2 de las Bases Integradas

2.1. Apertura de la oferta en el sistema del SEACE

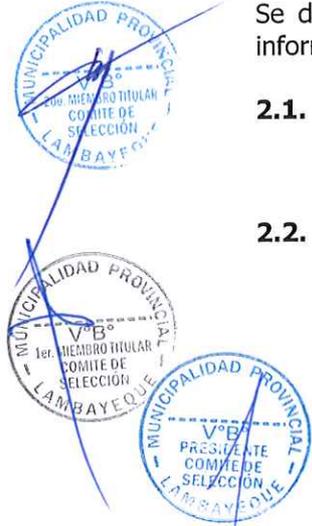
Acto seguido, se procede con la apertura de la oferta luego de ello, se dió lectura al nombre de cada postor.

2.2. Admisibilidad y Evaluación

Asimismo, se verifico la presentación de presentación obligatoria (ANEXOS) requeridos en la sección específica de las bases integradas de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determinar si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas, detallados en la sección específica de las bases.

El Comité de Selección, procede a la verificación de los documentos para la admisibilidad:

Documentos para la admisibilidad	GRUPO CERERAL CP E.I.R.L
a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1).	PRESENTA
b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.	PRESENTA
c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)	PRESENTA
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)	PRESENTA
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. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).	PRESENTA
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". (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).	PRESENTA
g) Copia del certificado oficial de inspección higiénico sanitario de almacén de alimentos de la línea de productos crudos, y precocidos que requieren cocción, emitido por una empresa certificada Acreditada por INACAL, de acuerdo al D.S. 007-98-S.A. y a la R.M. 451-2006/MINSA	PRESENTA
h) Declaración jurada simple para acreditar las características microbiológicas del producto alimenticio, asimismo en dicho certificado deberá consignar el número de registro sanitario del producto alimenticio.	PRESENTA
i) Copia del certificado de fumigación VIGENTE (desinsectación, desinfección y desratización de planta(s) donde se elabora el producto de planta (s). VIGENTE y copia del certificado de desinfección de cisterna y tanque elevado de planta (s) vigente, asimismo deberá presentar copia de la Resolución Directoral y Constancia de Operatividad que autoriza a la empresa de saneamiento para realizar las actividades de Desinsectación, desinfección, desratización	PRESENTA





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

AVENIDA BOLÍVAR N° 400 – TELEF.: 282092 – ANEXO 125-LAMBAYEQUE

“AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO”



j)	Copia del Certificado Oficial de Inspección de la aplicación del sistema HACCP en la fabricación emitida por una empresa acreditada por INACAL deberá estar referida al producto objeto del proceso de selección o la línea de producción.	PRESENTA
k)	Copia del certificado Oficial de inspección de las buenas prácticas de manufactura de línea de productos crudos, y Pre-cocidos que requieren cocción, emitido por una empresa certificada acreditada por INACAL, de acuerdo al D.S. 007-98-SA y a la R.M. 451-2006/MINSA deberá estar referida a la línea de producción y/o Certificado de BPM (Buenas prácticas de manufacturas) y condiciones higiénico sanitarias de fábrica, almacenes y transporte, por tratarse de la misma certificación.	PRESENTA
l)	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 PRESENTA
m)	El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el Anexo N° 6	PRESENTA
ADMITIDO/ NO ADMITIDO		ADMITIDO

Así mismo se deja constancia que la oferta se encuentran en Formato PDF, debidamente foliadas y numerado de acuerdo a las páginas del Formato PDF:

EVALUACIÓN DE LA OFERTA

- Evaluación de las Oferta Técnica

POSTOR: **GRUPO CEREGRAL GP E.I.R.L RUC N° 20603772530**

1. Postor	Factores de Evaluación	Oferta	Puntos
GRUPO CEREGRAL GP E.I.R.L RUC N° 20603772530   	<p align="center">Precio</p>	S/ 130,771.00	50.00
	<p align="center">Valores nutricionales</p> <p><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</p>	<p>(Máximo 20 puntos)</p> <p>Cantidad de proteínas en gramos%</p> <p>Parámetro N° 1: Proteínas más de 13.01 gr. % = 10 puntos</p> <p>Parámetro N° 2: Proteínas de 12.51 - 13.00 gr. % = 5 puntos</p> <p>Parámetro N° 3: Proteínas de 11.19 - 12.50 gr. % = 3 puntos</p> <p>Cantidad de calorías totales en K-cal %</p> <p>Parámetro N° 1: Calorías más de 381.01 kcal. % = 10 puntos</p> <p>Parámetro N° 2: Calorías de 375.01 - 380.00 k-cal. % = 5 puntos</p> <p>Parámetro N° 3: Calorías de 372.68 - 375.00 k-cal. % = 3</p>	20.00
	<p align="center">Condiciones de procesamiento</p> <p><u>Evaluación:</u> Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como higiénica sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas. Inspección y evaluación Técnico Productivo de planta industrial de alimentos (Proceso Productivo, Equipo e infraestructura) Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento Se evaluará con la Copia del Certificado Oficial de Inspección Técnico Productivo de Planta de la línea de producción Crudos y Pre cocidos que requieren cocción, de deberá estar referida a la línea de producción, emitido por una Empresa certificadora Acreditada por INACAL. <u>Acreditación:</u> Certificado Oficial de Inspección y evaluación Técnico Productivo de planta industrial de alimentos de Fabrica</p>	<p>(Máximo 20 puntos)</p> <p>Parámetro de cumplimiento de la Inspección y evaluación Técnico Productivo de planta industrial de alimentos de Fabrica:</p> <p>- Excelente (100.00 %) = 20 puntos</p> <p>- Muy Bueno (96.00 a 99.99 %) = 10 puntos</p> <p>- Bueno (92.00 a 95.99 %) = 05 puntos</p> <p>- Regular (89.00 a 91.99 %) = 03 puntos</p>	20.00



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

AVENIDA BOLÍVAR N° 400 – TELEF.: 282092 – ANEXO 125-LAMBAYEQUE

“AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO”



	y/o certificado con valor oficial de inspección técnico productivo de planta:		
	<p>Porcentajes de componentes nacionales <u>Evaluación:</u> 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). Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada</p>	<p>(Máximo 05 puntos) - Mayor a 95.01% nacional = 05 puntos - De 90.01 a 95.00% nacional = 03 puntos</p>	05.00
	<p>Preferencia de los consumidores beneficiarios <u>Evaluación:</u> Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos 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.</p>	<p>(Máximo 05 puntos) Porcentaje de aceptabilidad De 99% hasta 100 % =05 puntos De 97 hasta 98% = 02 Puntos</p>	05.00
TOTAL PUNTOS			100.00

BONIFICACIÓN 5%

PUNTOS CON BONIFICACIÓN	5.00%
PUNTAJE TOTAL (TOTAL PUNTOS + BONIFICACIÓN)	105.00

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

POSTOR	REQUISITOS DE CALIFICACIÓN	Experiencia del Postor
<p>GRUPO CEREGRAL GP E.I.R.L RUC N° 20603772530</p>	<p>A. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p>	<p>El postor acredita una experiencia en la especialidad de S/ 340,588.80 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, por lo que cumple con lo solicitado en las bases integradas.</p>
	CALIFICADO/DESCALIFICADO	CALIFICADO





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE

AVENIDA BOLÍVAR N° 400 – TELEF.: 282092 – ANEXO 125-LAMBAYEQUE

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"



OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

El órgano encargado de contrataciones acorde a lo establecido con el artículo 75° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado **75.1 "Luego de culminada la evaluación, el comité de selección califica a los postores que obtuvieron el primer lugar y segundo lugar, según el orden de prelación, verificando que cumplan con los requisitos de calificación especificados en las bases..."**

El Órgano Encargo de Contrataciones, conforme al resultado de la admisión, evaluación y calificación de ofertas, **OTORGA LA BUENA PRO** del procedimiento de selección de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 010-2023-MPL/CS-1**, al postor **GRUPO CEREGRAL GP E.I.R.L** con RUC N° **20603772530**, por el Valor adjudicado de **S/ 130,771.00 (Ciento treinta mil setecientos setenta y uno con 00/100 soles)** y de conformidad al Art.64° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado **64.3 "En caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de dicho otorgamiento.**

Siendo las 10:00 a.m. horas del mismo día, se procede a suscribir el acta respectiva en señal de conformidad, con lo cual se da por culminado el presente acto.



Lic. Francisca Elizabeth Seclén Niño
Presidente Titular

Municipalidad Provincial de Lambayeque



Sr. Félix Ulloque Quintero
1er Miembro Titular

Municipalidad Provincial de Lambayeque



Ing. Mario Cruzado Lizana
2do Miembro Titular

Municipalidad Provincial de Lambayeque