

ACTA DE APERTURA, ADMISIÓN, CALIFICACIÓN DE OFERTAS Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° -01-2024-MPB/CS-1

“ADQUISICIÓN DE HOJUELAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA, SOYA, TARWI CON MACA Y LECHE ENTERA EN POLVO AZUCARADA Y FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES SABOR CLAVO CANELA PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE-PVL-PARA LOS MESES DE MARZO A DICIEMBRE DE 2024, DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLÍVAR-DEPARTAMENTO DE LA LIBERTAD”

En la ciudad de Bolívar, a las 10:10 horas del día 19 de febrero de 2024, en la Oficina de la Unidad Logística de la Municipalidad Provincial de Bolívar, ubicada en el Jr. Córdova N° 515– Plaza de Armas- Bolívar– 2° Piso, se reunieron los miembros conformantes del Comité de Selección, designado mediante Resolución de Gerencia N° 16-2024-MPB/GM, de fecha 01 de febrero del 2024, encargados de conducir y desarrollar el Procedimiento de Selección: **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2024-MPB/CS-1, para la “ADQUISICIÓN DE HOJUELAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA, SOYA, TARWI CON MACA Y LECHE ENTERA EN POLVO AZUCARADA Y FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES SABOR CLAVO CANELA PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE-PVL-PARA LOS MESES DE MARZO A DICIEMBRE DE 2024, DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLÍVAR-DEPARTAMENTO DE LA LIBERTAD”**, con un Valor Estimado de S/ 103,371.66 (Ciento tres mil trescientos setenta y uno con 66/100 Soles).

Primero: Durante el período del 08/02/2024 al 15/02/2024, se realizó el Registro de Participantes del Procedimiento de Selección: **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 01-2024-MPB/CS-1, para la “ADQUISICIÓN DE HOJUELAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA, SOYA, TARWI CON MACA Y LECHE ENTERA EN POLVO AZUCARADA Y FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES SABOR CLAVO CANELA PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE-PVL-PARA LOS MESES DE MARZO A DICIEMBRE DE 2024, DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BOLÍVAR-DEPARTAMENTO DE LA LIBERTAD**, habiéndose registrado un total de tres (3) participantes, con registros VÁLIDOS, conforme se detalla a continuación:

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	20439092077	LA MOLINA E.I.R.L.	09/02/2024	Válido		09/02/2024	20439092077	  
2	Proveedor con RUC	20482412042	INDUSTRIA DE CEREALES Y DERIVADOS VIRGEN DE ALTA GRACIA S.A.C.	10/02/2024	Válido		10/02/2024	20482412042	  
3	Proveedor con RUC	20560206241	MOLINERA BLANQUITA S.A.C.	09/02/2024	Válido		09/02/2024	20560206241	  

3 registros encontrados, mostrando 3 registro(s), de 1 a 3. Página 1/1.

Así mismo en consideración a los Postores Registrados, uno (01) ha realizado la Presentación de su Oferta (Electrónica), según el cronograma del Procedimiento de Selección, tal como se demuestra a continuación:

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	20560206241	MOLINERA BLANQUITA S.A.C.	16/02/2024	10:19:01	20560206241	16/02/2024	10:23:35	Enviado	Válido		  

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

Acto seguido el Comité de Selección, procede a verificar el cumplimiento de la Documentación de Presentación Obligatoria de acuerdo a lo contenido en las Bases Integradas (Anexos) del presente Procedimiento de Selección, obteniendo los siguientes resultados:



**DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA
DOCUMENTOS PARA LA ADMISIÓN DE LA OFERTA**

ANEXOS	MOLINERA BLANQUITA S.A.C.
a) Declaración jurada de datos del postor (Anexo N° 1) .	SI
b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.	VIGENCIA DE PODER
c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) de Artículo 52° del Reglamento. (Anexo N° 2) .	SI
d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidos 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. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).	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”. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).	SI
<ul style="list-style-type: none"> • Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitidos por el SENASA a través de sus Direcciones Ejecutivas a nivel nacional, emitido a nombre del fabricante, evidenciando que se ha cumplido con la inspección del proceso por el que se verifica el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene. 	SI
<ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Certificado oficial de Inspección Técnico Productivo de planta, otorgado por un organismo de inspección acreditado por INACAL en donde se indique el flujograma de producción de acuerdo a lo descrito en la R.M. N° 451-2006- 	SI

<p>MINSA dando cumplimiento a los artículos 23,24,25,26,27,28,29 y 30, sean estos fabricantes o distribuidores, vigente a la presentación de las propuestas. Debe corresponder a la línea de producto crudos y precocidos que requieren cocción o inmerso al producto objeto de la convocatoria.</p> <p>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, están contemplados como parte del acondicionamiento de la materia prima previo a su proceso, sin embargo, en el caso que el fabricante adquiera los insumos pre procesados presentaran el Certificado Técnico Productivo de la planta donde se pre procesaron los insumos (oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA).</p>	
<ul style="list-style-type: none"> Declaración Jurada del cumplimiento de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas del bien ofertado; o en su defecto, copia simple del Certificado de Conformidad del producto ofertado; emitido por un Organismo de Certificación acreditado o no por INACAL, vigente a la fecha de presentación de ofertas, que acrediten el cumplimiento de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas consignadas en el numeral 3.1 del CAPÍTULO III de las Bases. 	SI
<ul style="list-style-type: none"> En caso el postor se presente en calidad de distribuidor presentar carta de autorización del fabricante y autorización del uso de sus certificados. 	SI
<ul style="list-style-type: none"> Copia del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o a la línea de producto crudos y precocidos que requieren cocción. 	SI
<ul style="list-style-type: none"> Copia del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE LA CAPACIDAD DE ENVASADO a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el 	SI

producto alimenticio requerido o a la línea de producto crudos y precocidos que requieren cocción.	
<ul style="list-style-type: none"> Copia del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN a nombre del fabricante y con valor oficial, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o a la línea de producto crudos y precocidos que requieren cocción. 	SI
<ul style="list-style-type: none"> Copia del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE CONDICIONES FISICAS Y CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o a la línea de producto crudos y precocidos que requieren cocción. 	SI
<ul style="list-style-type: none"> Copia del CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE ROTULADO Y SELLADO E INTEGRIDAD DE ENVASES a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o a la línea de producto crudos y precocidos que requieren cocción. 	SI
g) 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
h) Precio de la Oferta en soles: Adjuntar Obligatoriamente el (Anexo N° 6).	S/ 103,371.66
CUMPLE CON LA DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA	ADMITIDA

Luego de realizar la revisión de lo requerido en la Etapa de la documentación de presentación obligatoria del Contenido de las Ofertas, presentada por el postor: **MOLINERA BLANQUITA S.A.C.**, se ha podido verificar que la empresa mencionada cumple con todo lo requerido en la etapa de admisión de oferta.

A continuación, el Comité de Selección procedió con la Revisión de los Requisitos de Calificación, obteniendo los siguientes resultados:

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN	MOLINERA BLANQUITA S.A.C.
A. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	SI
El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a dos veces a S/. 206,743.32 (Doscientos seis mil setecientos cuarenta y tres con 32/100 soles) ANEXO N° 8	POSTOR ACREDITADO COMO MICRO EMPRESA , MEDIANTE 01 CONTRATO Y SU CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE PRESTACIÓN ACREDITA UNA EXPERIENCIA POR S/ 154,311.44
En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia del 25% = S/ 25,842.92 (Veinticinco mil ochocientos cuarenta y dos con 92/100 soles)	
RESULTADO DE CALIFICACION	CALIFICA

Luego de la Revisión de los Requisitos de Calificación, a continuación, se realizará la verificación de los Requisitos de Evaluación del presente Procedimiento de Selección.

EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS CON RESPECTO A LOS FACTORES DE EVALUACIÓN:

Acto seguido, conforme a lo establecido en el artículo 54° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, se procede a la Evaluación de las Ofertas, conforme a los criterios establecidos en el Capítulo IV de las Bases Integradas, obteniéndose los siguientes resultados:

FACTORES DE EVALUACIÓN		MOLINERA BLANQUITA S.A.C.
A	PRECIO	S/ 103,371.66
Evaluación: Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.	$P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ i = Oferta Pi = Puntaje de la oferta a evaluar Oi = Precio i Om = Precio de la oferta más baja PMP = Puntaje máximo del precio	50 PUNTOS
Acreditación: Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).	50 puntos	

FACTORES DE EVALUACIÓN		[Hasta 50] puntos	
B. VALORES NUTRICIONALES		Puntaje obtenido	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p>		<p>(Máximo 10 puntos)</p> <p>Proteínas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● De 14.41 g a más:05 puntos ● De 14.21 a 14.40 g..... 03 puntos ● De 14.01 a 14.20 g..... 01 punto <p>➤ Energía:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● De 390.01 kcal a más..... 05 puntos ● De 381.00 a 390.00 kcal.....03 puntos ● De 374.66 a 380.00 kcal.....01 punto 	10
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO			
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>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.</p> <p>CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCIÓN DE CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DE PLANTA (INCLUYE FABRICA, ALMACENES Y TRANSPORTE)</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia del Certificado Oficial de Inspección Higiénico Sanitario de Planta A nombre del fabricante y con valor oficial, vigente a la fecha de la presentación de ofertas emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o a la: LINEA DE PRODUCTOS CRUDOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCION</p> <p>➤ CERTIFICADO DE INSPECCIÓN DE CAPACIDAD REAL DE PLANTA</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia del Certificado de Inspección de Capacidad Real de Planta de Planta Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o a la:</p>		<p>(Máximo 20 puntos)</p> <p>Certificado Oficial de Inspección Higiénico Sanitario de Planta</p> <p>De 99.01 a 100..... (10) puntos</p> <p>De 94.01 a 99.00 (05) puntos</p> <p>De 90.00 a 94.00 (01) punto</p> <p>Certificado de Inspección de Capacidad de Inspección y Verificación de la Capacidad Real de Planta</p> <p>De 1.41 TM/HORA a más..... (10) puntos</p> <p>De 0.71 a 1.40 TM/HORA...(05) puntos</p> <p>De 0.50 A 0.70 TM/ HORA...(01) puntos</p>	20

FACTORES DE EVALUACIÓN		[Hasta 50] puntos
LINEA DE PRODUCTOS CRUDOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCION		
D. 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.	(Máximo 05 puntos) De 94.01% a 100.00%.05 puntos De 91.00 a 94%..... 03 puntos	05
E. 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. <u>Acreditación:</u> 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..	(Máximo 10 puntos) Porcentaje de aceptabilidad De 97.01 a 100%[10] puntos De 95.01 a 97 %:[05] puntos	0
F. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
Tipo de Envasado <u>Evaluación:</u> Se evaluará teniendo en cuenta a innovación tecnológica y calidad. <u>Acreditación:</u> Declaración Jurada y Certificado de Envasado	(Máximo 05 puntos) Mejora 1 : 05 puntos Envasado Automático [5.00] puntos Semi automático[2.00] puntos Manual [1.00] puntos	05
PUNTAJE TOTAL	40 puntos	40
Solicitud de Bonificación del 10% de Puntaje, por Domicilios que se encuentran fuera de Lima y Callao	4.5	

FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 50] puntos
(Anexo N° 10)	
PUNTAJE FINAL	94.5

Luego de realizar la revisión de la Oferta Presentada por el postor **MOLINERA BLANQUITA S.A.C.**, se ha podido verificar que cumple con todo lo requerido en la Etapa de **FACTORES DE EVALUACION**, obteniendo el puntaje final de **94.5 PUNTOS**.

OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO:

Conforme a la Normativa de Contrataciones, se otorga la Buena Pro del presente procedimiento de selección al postor **MOLINERA BLANQUITA S.A.C.**, con RUC N° **20560206241**, con el siguiente detalle:

- Postor Adjudicado: **MOLINERA BLANQUITA S.A.C.**
- Monto Adjudicado: **S/ 103,371.66** (Ciento tres mil trescientos setenta y uno con 66/100 soles).

Acto seguido, se acordó registrar y publicar en el SEACE el Otorgamiento de la Buena Pro, según el cronograma del presente procedimiento de selección.

El Comité de Selección basándose en el principio de presunción de veracidad, acepta los documentos presentados por el postor, lo que ha conllevado a la admisión, evaluación y calificación de los mismos; sin embargo, conforme a Ley; y, en garantía de los derechos institucionales y en salvaguarda de los intereses de la Entidad, los documentos de la oferta deberán ser verificados por el Órgano Encargado de las Contrataciones, realizando el control posterior de las mismas.

Siendo las 4:30 horas, del 19 de febrero del 2024, se concluye la evaluación, firmando en conformidad del mismo.

	
FIRMA DEL PRESIDENTE DEL COMITÉ DE SELECCIÓN LIC. EIDI ORTIZ PEÑA	
	
FIRMA DEL PRIMER MIEMBRO TITULAR TEC. RUMUALDA LUSDINA EHEVERRIA PUITIZA	FIRMA DEL SEGUNDO MIEMBRO TITULAR ING. LENIN MEDARDO VARGAS VÁSQUEZ