

ACTA DE APERTURA DE OFERTAS EVALUACIÓN CALIFICACIÓN Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2024-MPCH PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES
ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA LA ATENCION A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHINCHEROS.**

Siendo las 15:50 horas del 09 de mayo del 2024, en la Unidad de Logística de la Municipalidad Provincial de Chincheros - Apurímac, se reunieron los miembros del Comité de selección conformado mediante Resolución Gerencial N° 128-2024-JOH-MPCH de 24 de abril del 2024, presidido por Antr. DARIO GUTIERREZ CARDENAS, con DNI 43574842, presidente titular; e integrado por SR. RUBEN MAMANI MAMANI, con DNI N° 31490114, primer miembro titular; y por C.P.C. JOSE LUIS GARCIA DIAZ con DNI N° 42771978, segundo miembro titular; encargados de la Organización, Conducción y Ejecución del presente Procedimiento de Selección de la Adjudicación Simplificada N°01-2023-MPCH-primera convocatoria, **CONTRATACION ADQUISICION DE MEZCLA DE 7 HARINAS PRECOCIDAS DE (TRIGO, MAIZ, QUINUA, KIWICHA, ARVEJA SOYA Y AJONJOLI) AZUCARADA Y FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES SABOR A CANELA Y CLAVO DE OLOR PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHINCHEROS.**

PRIMERO. - El Comité verifica el registro de participantes realizados a través del SEACE, habiéndose registrado los siguientes participantes:

N°	Proveedor con RUC	RUC / Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro en el SEACE	Estado	Advertencia	Fecha de registro	Código de Registro	Acciones
1	Proveedor con RUC	10311524572	VILLANO CONDOR VICTORIA	29/04/2024	Válido		29/04/2024	10311524572	🔍🔄🗑️
2	Proveedor con RUC	20490012665	ASOCIACION AGRO GANADERO VALLE VERDE	07/05/2024	Válido		07/05/2024	20490012665	🔍🔄🗑️
3	Proveedor con RUC	20494538254	MC - WILL E.I.R.L	29/04/2024	Válido		29/04/2024	20494538254	🔍🔄🗑️
4	Proveedor con RUC	20527637628	AGROINDUSTRIAL EL ANDINO E.I.R.L. AGRIAN E.I.R.L.	30/04/2024	Válido		30/04/2024	20527637628	🔍🔄🗑️
5	Proveedor con RUC	20527826439	ASOCIACION DE GANADEROS Y PRODUCTORES DE LECHE VALLE VERDE ETERNO DE C CERABAMBA ANDINA	29/04/2024	Válido		29/04/2024	20527826439	🔍🔄🗑️
6	Proveedor con RUC	20600008812	COMPAÑIA DE ALIMENTOS VALLE VERDE S.A.C.	03/05/2024	Válido		03/05/2024	20600008812	🔍🔄🗑️

6 registros encontrados, mostrando 6 registro(s), de 1 a 6. Página 1 / 1

En el día y hora señalada en el cronograma del procedimiento, presentaron a través del portal SEACE de manera electrónica, los siguientes postores:

Entidad convocante :		Presentación de ofertas/expresión de interés			
Municipalidad Provincial de Chincheros					
Nomenclatura :		AS-SM-4-2024-MPCH-1			
Nro. de convocatoria :		1			
Objeto de contratación :		Bien			
Descripción del objeto :		CONTRATACION ADQUISICION DE MEZCLA DE 7 HARINAS PRECOCIDAS DE (TRIGO, MAIZ, QUINUA, KIWICHA, ARVEJA, SOYA Y AJONJOLI) AZUCARADA Y FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES SABOR A CANELA Y CLAVO DE OLOR PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHINCHEROS			
RUC / Código	Descripción del bien	Nombre o Razón Social	Fecha Presentación	Hora Presentación	Forma de presentación
1	CONTRATACION ADQUISICION DE MEZCLA DE 7 HARINAS PRECOCIDAS DE (TRIGO, MAIZ, QUINUA, KIWICHA, ARVEJA, SOYA Y AJONJOLI) AZUCARADA Y FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES SABOR A CANELA Y CLAVO DE OLOR PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHINCHEROS				
20600008812	COMPAÑIA DE ALIMENTOS VALLE VERDE S.A.C.		08/05/2024	19:44:02	Electrónico
20527637628	AGROINDUSTRIAL EL ANDINO E.I.R.L. AGRIAN E.I.R.L.		09/05/2024	22:41:29	Electrónico

SEGUNDO: Comité de Selección en la etapa de admisión, verifica los documentos de admisión de la única oferta presentada, exigido en el numeral 2.2.1.1. "Documentación de presentación obligatoria" del CAPÍTULO II de las bases integradas, es como sigue:



ADMISION DE LA OFERTA (Documentación de presentación obligatoria / 2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta)	COMPANIA DE ALIMENTOS VALLE VERDE S.A.C.	AGROINDUSTRIAL EL ANDINO E.I.R.L. AGRIAN E.I.R.L.
a) Declaración jurada de datos del postor (Anexo N° 1)	CUMPLE	CUMPLE
b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.	CUMPLE	CUMPLE
c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento (Anexo N°2)	CUMPLE	CUMPLE
d) 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)	CUMPLE	CUMPLE
e) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA,	CUMPLE	CUMPLE
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,	CUMPLE	NO CUMPLE
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	NO CORRESPONDE
CONDICION	ADMITIDO	NO ADMITIDO

OBSERVACIONES:

El postor **AGROINDUSTRIAL EL ANDINO E.I.R.L. AGRIAN E.I.R.L.** NO presenta en el 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, en la línea de producción el cual debería ser **MEZCLA DE 7 HARINAS PRECOCIDAS DE (TRIGO, MAIZ, QUINUA, KIWICHA, ARVEJA SOYA Y AJONJOLI) AZUCARADA Y FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES SABOR A CANELA Y CLAVO DE OLOR, asimismo en las bases indica que El Plan HACCP debe estar referido a la línea de producción del producto objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso dicho producto, según el artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. En el cual se verifica que el plan HACCP. Que presente el postor no indica específicamente el producto solicitado por área usuaria, el cual se verifica de la siguiente manera: y conforme a los Términos de Referencia el área usuaria solicita el siguiente producto:**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE DE CHINCHEROS 2024

ADQUISICIÓN DE MEZCLA DE 7 HARINAS PRECOCIDAS DE (TRIGO, MAIZ, QUINUA, KIWICHA, ARVEJA, SOYA Y AJONJOLÍ) AZUCARADA Y FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES SABOR A CANELA Y CLAVO DE OLOR PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHINCHEROS.



SE RESUELVE:

Artículo 1°.- OTORGAR la VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP, a la empresa AGROINDUSTRIAL EL ANDINO E.I.R.L. AGRIAN E.I.R.L. ubicada en Av. José María Arguedas S/N, distrito de San Jerónimo, provincia de Andahuaylas y departamento de Apurímac, que comprende la línea de producción de Productos Precocidos: Hojuelas precocidas: Hojuelas de quinua precocida; Hojuelas de kiwicha precocida; Hojuela de avena precocida; Hojuelas de avena con maca precocida; Hojuelas precocidas de avena con kiwicha; Hojuelas precocidas de quinua, avena y kiwicha fortificada con vitaminas y minerales; Mezcla de hojuelas precocidas de quinua, kiwicha y avena azucarada y fortificada con vitaminas y minerales; Mezcla de hojuelas avena con quinua precocidas fortificada con vitaminas y minerales; Hojuelas precocidas de quinua, kiwicha y maca fortificada con vitaminas y minerales; Hojuela precocida de avena, quinua, kiwicha y harina de soya fortificada con vitaminas y minerales; Mezcla de hojuelas precocida de avena, kiwicha, quinua, harina de maca fortificada con vitaminas y minerales; Mezcla de hojuelas precocida de avena, quinua, kiwicha y ajonjolí fortificada con vitaminas y minerales; hojuelas precocidas de quinua y kiwicha fortificada con vitaminas y minerales; Harinas precocidas: Harina de kiwicha precocida; Harina de haba precocida; Harina de arveja precocida; Harina precocida de quinua; Harina precocida de maíz; Harina de cebada precocida; Mezcla de harinas precocidas de quinua, maca, ajonjolí, cañihua y kiwicha fortificada con vitaminas y minerales; Harinas precocidas de (trigo, maíz, arveja, cebada, quinua, kiwicha y avena) azucarada fortificada con vitaminas y minerales; Harinas precocidas de quinua, kiwicha, maíz, trigo y avena azucarada fortificada con vitaminas y minerales; Harinas precocidas de quinua, kiwicha, trigo, maca y arveja fortificada con vitaminas y minerales; Mezcla de harinas precocidas de quinua y kiwicha fortificada con vitaminas y minerales; Harina precocida de quinua, maca, kiwicha y soya fortificada con vitaminas y minerales; Harina precocida (quinua, kiwicha, arveja, maíz y trigo) fortificada con vitaminas y minerales; Mezcla de Harinas precocidas (maíz, ajonjolí, trigo, soya, arveja, quinua, kiwicha) fortificada con vitaminas y minerales; Harinas precocidas de (trigo, maíz, arveja, cebada, quinua, kiwicha y avena) azucarada fortificada con vitaminas y minerales; mezcla de harinas precocidas de quinua, kiwicha, trigo, soya, maíz, haba, avena, maca y ajonjolí, destinada al consumo humano.

Asimismo, el Artículo 4° de la norma sanitaria en el CAPITULO 1 DISPOSICIONES GENERALES. Aplicación del Sistema HACCP La aplicación del Sistema HACCP debe sustentarse y documentarse en un "Plan HACCP", debiendo el fabricante cumplir con los requisitos previos establecidos en las disposiciones legales vigentes en materia sanitaria y de inocuidad de alimentos y bebidas, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de los Alimentos y Bebidas, además de cumplir con los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, y los Códigos de Prácticas específicos para la fabricación de cada tipo de alimento.

El Plan HACCP, debe aplicarse a cada línea de producción y es específico para cada alimento o bebida. Será revisado periódicamente para incorporar en cada fase los avances de la ciencia y de la tecnología alimentaria.

De presentarse alguna modificación en el producto final, durante el proceso o en cualquier fase de la cadena alimentaria, debe validarse la aplicación del Sistema HACCP y enmendarse el correspondiente Plan HACCP con la consiguiente notificación obligatoria de los cambios realizados a la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) del Ministerio de Salud.

De la misma forma en el CAPITULO IV VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP indica lo siguiente: Artículo 34°.- Idoneidad del Plan HACCP El profesional responsable que dirige el Equipo HACCP, bajo responsabilidad del fabricante, debe verificar o comprobar permanentemente la idoneidad del Plan HACCP, y cada vez que se realicen cambios en las operaciones de fabricación, en la formulación del producto, se adquieran nuevos equipos, se disponga de información relevante sobre el análisis de peligros, y en todos los demás casos en que el Plan no se ajusta a la aplicación del sistema conforme a la presente norma, estos deberán ser considerados a fin de actualizar el Plan HACCP.

El Plan HACCP actualizado y reevaluado debe ser presentado a la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), debiendo el fabricante solicitar la Validación Técnica Oficial de la nueva versión. Por tanto, no se ADMITE al postor.



Uno de los miembros del comité de selección presidente titular y miembro integrante como área usuaria: hace uso de su voto discrepante: indicando lo siguiente: la línea de producción de la empresa agraria cumple con el plan HACCP por lo que en el artículo 4 de la norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP, en la fabricación de alimentos y bebidas, esa norma es para fabricación de productos mas no para los procesos de vaso de leche.

El miembro del comité de selección que tiene voto discrepante no fundamenta con material documental por tanto no se adjuntara material de sustento documentario al expediente de contrataciones.

En aplicación de la ley de contrataciones y su reglamento en el Artículo 46. Quórum, acuerdo y responsabilidad

46.1. El comité de selección actúa en forma colegiada y es autónomo en sus decisiones, las cuales no requieren ratificación alguna por parte de la Entidad. Todos los miembros del comité de selección gozan de las mismas facultades, no existiendo jerarquía entre ellos. Sus integrantes son solidariamente responsables por su actuación, salvo en relación a los actos por los cuales aquellos hayan señalado en el acta correspondiente su voto discrepante

46.2. Para sesionar y adoptar acuerdos válidos, el comité de selección se sujeta a las siguientes reglas:

- a) El quórum para el funcionamiento del comité de selección se da con la presencia del número total de integrantes. En caso de ausencia de alguno de los titulares, se procede a su reemplazo con el respectivo suplente.
- b) Los acuerdos se adoptan por unanimidad o por mayoría. No cabe la abstención por parte de ninguno de los integrantes.

46.3. Los acuerdos que adopte el comité de selección y los votos discrepantes, con su respectiva fundamentación, constan en actas que son suscritas por estos, las que se incorporan al expediente de contratación. A solicitud del miembro respectivo, si en la fundamentación de su voto este ha hecho uso de material documental, el mismo queda incorporado en el expediente de contratación.

TERCERO: Seguidamente se procedió a evaluar la oferta aplicando los factores de evaluación, con el objeto de determinar el puntaje de la oferta, teniendo los siguientes:

FACTORES DE EVALUACION	COMPAÑIA DE ALIMENTOS VALLE VERDE S.A.C.
A. PRECIO OFERTADO (Máx. 70 Puntos).	S/ 62, 748.00
Puntaje	70.00
B. VALORES NUTRICIONALES (Máx. 12 Puntos).	12.00
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO (Máx. 10 Puntos).	05.00
D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES (Máx. 5 Puntos).	06.00
E. PREFERENCIA DE LOS BENEFICIARIOS (Max 02 puntos)	00
PUNTAJE TOTAL	93.00

CUARTO.- Acto seguido se procede a la verificación de los documentos de requisitos de calificación especificados en el numeral 3.2 del capítulo III de la sección específica de las bases integradas, resultando de la siguiente manera:

REQUISITOS DE CALIFICACION	COMPAÑIA DE ALIMENTOS VALLE VERDE S.A.C.
A. EXPERIENCIA DEL POSTOR	SI
CONDICION	CALIFICA



OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO.

En tal sentido, habiendo cumplido con los requerimientos señalados en las bases integradas del presente procedimiento de selección, el comité de selección por mayoría deciden otorgar la BuenaPro del procedimiento de selección Adjudicación Simplificada N° 004-2024-MPCH-primer convocatoria, para la CONTRATACION ADQUISICION DE MEZCLA DE 7 HARINAS PRECOCIDAS DE (TRIGO, MAIZ, QUINUA, KIWICHA, ARVEJA SOYA Y AJONJOLI) AZUCARADA Y FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES SABOR A CANELA Y CLAVO DE OLOR PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHINCHEROS. conforme al siguiente detalle:

PORTOR ADJUDICADO	RUC/Código	Monto adjudicado
COMPAÑIA DE ALIMENTOS VALLE VERDE S.A.C.	20600008812	S/ 62, 748.00 (Sesenta y Dos Mil Setecientos Cuarenta y Ocho con 00/100 soles)

En aplicación de los numerales 64.3 y 64.4 del art. 64 del Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado con Decreto Supremo N° 344-2018-EF, en caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento. El consentimiento del otorgamiento de la buena pro es publicado en el SEACE al día siguiente de producido.

Siendo las 15.10 horas del día 17 de mayo de 2024, el comité de selección da por finalizada el acto programado, procediéndose a la suscripción de la presente acta en señal de conformidad


Ante: **DARIO GUTIERREZ CARDENAS**
PRESIDENTE DEL COMITÉ DE SELECCIÓN


SR. RUBEN MAMANI MAMANI
PRIMER MIEMBRO TITULAR


C.P. C. JOSE LUIS GARCIA DIAZ
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR