

FORMATO N° 22

ACTA DE OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO:
BIENES, SERVICIOS EN GENERAL Y OBRAS
(PARA PROCEDIMIENTOS CUYA PRESENTACIÓN DE OFERTAS SE REALIZA EN ACTO PÚBLICO O PRIVADO)

1	NÚMERO DE ACTA	09-AS2-PVL-2024 ITEM 1
---	----------------	------------------------




2	SOBRE LA INFORMACIÓN GENERAL En, la ciudad de Chupaca, a los 15 días del mes de marzo del año 2024, en el local de la Unidad de Logística y Patrimonio, a las 11:15 a.m., el Comité de selección designado mediante Resolución de Gerencia Municipal N° 056-2024-MPCH.GM, encargado de la preparación, conducción y realización del procedimiento de selección de ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 2-2024-CS/MPCH-1, cuyo objeto de convocatoria es la CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LAS BENEFICIARIAS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHUPACA - 2024, ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 GR se reunió, a fin de OTORGAR LA BUENA PRO.
---	--

3	SOBRE EL QUORUM Y LOS MIEMBROS PARTICIPANTES DE LA SESIÓN (DE CORRESPONDER)					
	El quorum necesario que exige la normativa de contratación del Estado se logró con la presencia de los siguientes miembros:					
	Presidente	GIANNINA GENOVEVA ASTAHUAMAN TORRES	Titular	X	Dependencia:	EXPERTO INDEPENDIENTE
			Suplente			
	Primer Miembro	EUSEBIA ELVIRA MELGAR PARIONA	Titular	X	Dependencia:	UNIDAD DE LOGISTICA DE LA MPCH
			Suplente			
	Segundo Miembro	KATTY LUZ ORDAYA SEDANO	Titular	X	Dependencia:	RESPONSABLE PVL DE LA MPCH
			Suplente			

4	OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO	
	De acuerdo con los resultados de la calificación, el postor ganador de la buena pro es:	
	Nombre o razón social del postor ganador	Monto adjudicado
	NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERIA S.A.	155,290.80

5	BASE LEGAL <u>Artículo 56 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado: "Luego de la calificación de las ofertas, el comité de selección debe otorgar la buena pro, mediante su publicación en el SEACE". Y la aceptación del postor a la solicitud de reducción de oferta económica Artículo 68.3 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.</u>
---	--

6	ACUERDO ADOPTADO Los integrantes del COMITÉ DE SELECCIÓN, por UNANIMIDAD, otorgan la buena pro al postor mencionado en el numeral 4.
---	--

7	<div><div> EUSEBIA ELVIRA MELGAR PARIONA PRIMER MIEMBRO</div><div> GIANNINA GENOVEVA ASTAHUAMAN TORRES PRESIDENTE</div><div> KATTY LUZ ORDAYA SEDANO SEGUNDO MIEMBRO</div></div> <div>NOMBRES Y FIRMAS DE LOS INTEGRANTES DEL COMITÉ DE SELECCIÓN O DEL ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES</div>
---	---

FORMATO N° 11

ACTA DE APERTURA DE SOBRES, EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y CALIFICACIÓN:
BIENES
(PARA PROCEDIMIENTOS CUYA PRESENTACIÓN DE OFERTAS SE REALIZA EN ACTO PRIVADO)

1

NÚMERO DE ACTA

09-AS2-PVL-2024 ITEM 1

2

SOBRE LA INFORMACIÓN GENERAL

En, la ciudad de Chupaca, a los 15 días del mes de marzo del año 2024, en el local de la Unidad de Logística y Patrimonio, a las 08:05 a.m., el Comité de selección designado mediante Resolución de Gerencia Municipal N° 056-2024-MPCH.GM, encargado de la preparación, conducción y realización del procedimiento de selección de ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 2-2024-CS/MPCH-1, cuyo objeto de convocatoria es la CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LAS BENEFICIARIAS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHUPACA - 2024, ÍTEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 GR se reunió a fin de efectuar la APERTURA DE SOBRES, ADMISIÓN, EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS presentadas y CALIFICACIÓN de la oferta correspondiente según orden de prelación.

3

SOBRE EL QUORUM Y LOS MIEMBROS PARTICIPANTES DE LA SESIÓN (DE CORRESPONDER)

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

Presidente	GIANNINA GENOVEVA ASTAHUAMAN TORRES	Titular	X	Dependencia:	EXPERTO INDEPENDIENTE
		Suplente			
Primer Miembro	EUSEBIA ELVIRA MELGAR PARIONA	Titular	X	Dependencia:	UNIDAD DE LOGISTICA Y PATRIMONIO MPCH
		Suplente			
Segundo Miembro	KATY LUZ ORDAYA SEDANO	Titular	X	Dependencia:	RESPONSABLE DEL PVL DE LA MPCH
		Suplente			

4

DETALLE DE LOS PARTICIPANTES

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

N°	Nombre o razón social del participante	RUC
1	MOLINERA SELVA E.I.R.LTDA.	20359435364
2	AGROINDUSTRIAS DEL VALLE S.R.L.	20494595991
3	AGROINDUSTRIAS LATINO E.I.R.L.	20527786461
4	HP EMPRESARIOS EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA-HP EMPRESARIOS E.I.R.L.	20541394118
5	PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL CENTRO S.A.C.	20541488520
6	ORGEN E.I.R.L.	20568515006
7	NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERIA S.A.	20600989040
8	MARIA DOLORES CHUQUIMANTARI E.I.R.L.	20601350387
9	INVERSIONES Y SERVICIOS ZENTROPOLY S.A.C.	20601351481
10	CREA ALIMENTOS S.A.C.	20601710316

5

DETALLE DE LOS POSTORES

En el día y horario señalado en las bases, los siguientes postores presentaron sus propuestas a través del SEACE:

N°	Nombre o razón social del postor	Fecha de presentación	Hora de presentación
1	NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERIA S.A.	04/03/2024	17:41:54

6

Acto seguido, se procede con la apertura de las ofertas electrónicas de los mencionado postor, y con la revisión de las mismas, a fin de verificar la presentación de los documentos requeridos y determinar si las ofertas responden a las características y/o requisitos y condiciones de los Términos de Referencia previstos en las bases.

7

DETALLE DE LAS OFERTAS 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:

N°	Nombre o razón social del postor	Consignar las razones para su no admisión
----	----------------------------------	---

FORMATO N° 11
ACTA DE APERTURA DE SOBRES, EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y CALIFICACIÓN:
BIENES
(PARA PROCEDIMIENTOS CUYA PRESENTACIÓN DE OFERTAS SE REALIZA EN ACTO PRIVADO)

1		
---	--	--

8	DETALLE DE LAS OFERTAS ADMITIDAS Y QUE PASAN A EVALUACIÓN	
	De acuerdo con la revisión efectuada, las siguientes ofertas fueron admitidas por lo que se procederá con su evaluación:	
	N°	Item(s) a los que postula
	1	ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 GR

9	EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS		
	9.1	DETALLE DEL PRECIO DE LA OFERTA	
	N°	Nombre o razón social del postor	Precio de su oferta
	1	NUTRICION E INGENIERIA ALIMENTARIA S.A.C	155,290.80
	9.2	DETALLE DE LA EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS EN CONCORDANCIA CON LOS FACTORES DE EVALUACIÓN ESTABLECIDOS EN LAS BASES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN	
		La evaluación de las ofertas se detalla en el cuadro de Evaluación de Ofertas, según Anexo ADJUNTO que forma parte de la presente Acta.	

10	PUNTAJE DE LAS OFERTAS DE LOS POSTORES		
	COMPLETAR EL DETALLE DE LA EVALUACIÓN DE CADA POSTOR		
	10.1	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR N° 1	NUTRICION E INGENIERIA ALIMENTARIA S.A.C
		FACTORES	PUNTAJES
		PRECIO	50 puntos
		VALORES NUTRICIONALES	10 puntos
		CONDICIONES DE PROCESAMIENTO	15 puntos
		PORCENTAJE DE COMPONENTES NACIONALES	05 puntos
		PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS	20 puntos
		SUMATORIA TOTAL DE PUNTAJES	100 puntos

11	RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN		
	De acuerdo		
	N° DE ORDEN DE PRELACIÓN	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR	PUNTAJE TOTAL
	1	NUTRICION E INGENIERIA ALIMENTARIA S.A.C	100
	Nota.- En caso de empate consignar la aplicación del criterio de desempate adoptado para establecer el orden de prelación.		

12	CALIFICACIÓN				
	Luego de culminada la evaluación, el COMITÉ DE SELECCION determinó si el postor que obtuvo el primer cumple con los requisitos de calificación detallados en las bases:				
	12.1	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR N° 1	NUTRICION E INGENIERIA ALIMENTARIA S.A.C		
		REQUISITOS DE CALIFICACIÓN		CUMPLE	NO CUMPLE
		A	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	X	
		RESULTADO DE LA CALIFICACIÓN		CALIFICADA	
		La calificación de las ofertas se detalla en el cuadro de Calificación, según Anexo ADJUNTO que forma parte de la presente Acta.			

FORMATO N° 11**ACTA DE APERTURA DE SOBRES, EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y CALIFICACIÓN:
BIENES****(PARA PROCEDIMIENTOS CUYA PRESENTACIÓN DE OFERTAS SE REALIZA EN ACTO PRIVADO)****13 RESULTADOS DE LA CALIFICACIÓN**

De acuerdo a la calificación realizada, el siguiente postor que obtuvo el PRIMER lugar en orden de prelación, cumple los requisitos de calificación establecidos en las bases:

N°	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR GANADOR
1	NUTRICION E INGENIERIA ALIMENTARIA S.A.C

DE SER EL CASO INCLUIR:

Asimismo, los siguientes postores fueron descalificados por no cumplir los requisitos de calificación especificados en las bases:

N°	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR	CONSIGNAR LAS RAZONES DE SU DESCALIFICACIÓN
1		

14 ACUERDO ADOPTADO

Los integrantes del COMITE DE SELECCION, por UNANIMIDAD, dan por aprobados los resultados de la evaluación de las ofertas y calificación, de acuerdo con el análisis efectuado y a los cuadros de Evaluación de Ofertas y Calificación adjuntos que forman parte del Acta.

15

EUSEBIA ELVIRA MELGAR PARIONA
PRIMER MIEMBRO



GIANNINA GENOVEVA ASTAHUAMAN TORRES
PRESIDENTE



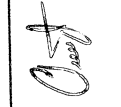
KATTY LUZ ORDAYA SEDANO
SEGUNDO MIEMBRO

NOMBRES Y FIRMAS DE LOS INTEGRANTES DEL COMITÉ DE SELECCIÓN O DEL ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

CUADRO COMPARATIVO DE EVALUACION Y CALIFICACION DE OFERTAS - AS-SM-2-2024-CS/MPCH-1

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LAS BENEFICIARIAS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHUPACA – 2024 (ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 GR)

DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA	NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERIA S.A.
Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	CUMPLE
Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.	
En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.	CUMPLE
En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.	
En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.	
Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)	CUMPLE
Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)	CUMPLE
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).	CUMPLE
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).	CUMPLE
Nota. - la línea de producción corresponde al producto requerido que es la línea de productos precocidos y que según el art 58A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, debe especificar el producto hojuelas de avena quinua kiwicha y maca fortificada con vitaminas y minerales precocidos.	
Cuando el objeto de la contratación sea leche cruda se solicita lo siguiente:	

CUMPLE	Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente emitida por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, cumpliendo los requisitos establecidos en el artículo 33° del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG. (En caso la leche provenga de Centros de Acopio).
CUMPLE	Copia simple del certificado vigente de establecimiento libre de Brucelosis bovina, de conformidad con el Reglamento para el Control y Erradicación de la Brucelosis Bovina aprobado por el Decreto Supremo N° 033-2000-AG y del certificado vigente de establecimiento libre de Tuberculosis bovina, de conformidad con el Reglamento para el Control y Erradicación de la Tuberculosis Bovina aprobado por el Decreto Supremo N° 031-2000-AG, emitidos por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. (De cada establo desde donde se suministre la leche).
	ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 GR
CUMPLE	Copia simple del Certificado de Calidad Organoléptico, Microbiológico, Físico Químico y Toxicológico emitido por un organismo de certificación acreditado ante INACAL, vigentes a la fecha del proceso, las certificaciones a presentar deberán ser bajo el sistema de certificación N° 07 o de lote.
CUMPLE	Declaración Jurada suscrita por el postor o su representante legal, indicando si es Fabricante o Distribuidor. En caso de ser Distribuidor, deberá presentar un documento que acredite que es un Distribuidor autorizado por el Fabricante del producto.
CUMPLE	Declaración Jurada suscrita por el postor o su representante legal sobre disponibilidad de stock, correspondiente a una (01) entrega mensual el cual deberá encontrarse en situación de libre disponibilidad y no estar sujeto a ningún tipo de gravamen.
CUMPLE	Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental indicando las actividades de desinfección, desinsectación y desratización, vigente a la fecha de presentación de ofertas. (En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de Saneamiento ambiental de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados. Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado de saneamiento Ambiental indicando las actividades de desinfección, desinsectación y desratización del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, no deberá presentarse el referido certificado).
CUMPLE	Copia del registro sanitario otorgado específicamente a este producto la que tiene que estar vigente a la fecha de presentación de ofertas.
CUMPLE	Declaración Jurada de Insumos Nacionales suscrita por el representante legal del postor, indicando que para la elaboración del producto materia del presente proceso de selección, se utiliza insumos nacionales, precisándose el porcentaje (%), en concordancia con el Art. 5° de la Ley 27470.
CUMPLE	Copia simple de la Resolución de Validación Técnica oficial del Plan HACCP, expedido por DIGESA vigente a la fecha de la presentación de ofertas y debe hacer referencia al producto objeto de la convocatoria o a la línea de producción compatible





CUMPLE	Copia Simple del Certificado oficial de Inspección Higiénico Sanitario de planta procesadora de alimentos otorgado por un laboratorio acreditado por INACAL con carácter oficial, vigente a la fecha de presentación de ofertas. Deberá versar y referirse sobre el Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas D.S. N° 007-98-SA									
CUMPLE	Copia simple del Certificado Técnico Productivo otorgado por un Organismo de inspección acreditado por INACAL, vigente a la fecha de presentación de ofertas con su respectivo flujoograma de producción (Etapas de proceso de producción). Deberá versar y referirse sobre el Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas D.S. N° 007-98-SA.									
CUMPLE	Copia simple del Certificado Técnico Productivo otorgado por un Organismo de inspección acreditado por INACAL, vigente a la fecha de presentación de ofertas con su respectivo flujoograma de producción (Etapas de proceso de producción). Deberá versar y referirse sobre el Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas D.S. N° 007-98-SA.									
CUMPLE	<p>02 tarros, las muestras deberán presentarse en un sobre cerrado, la fecha y lugar se indicarán en la integración de las bases. El número de lote y la fecha de vencimiento (mes y año) de las muestras presentadas, deben ser los mismos que figuren en el Protocolo de Análisis. y/o Certificado de análisis. Las muestras entregadas por los postores deberán ser retiradas dentro de los 10 días calendarios posteriores a la adjudicación del proceso. Aquellas muestras que no sean recogidas dentro del plazo indicado serán desechadas. Las muestras serán sometidas a la revisión del área usuaria y/o funcionarios competentes de acuerdo al siguiente cuadro:</p> <table><tr><td>Aspecto a ser verificado</td><td>Metodología que sea utilizada</td><td>Determinar el cumplimiento de las características y especificaciones técnicas.</td></tr><tr><td>Envase</td><td>Inspección visual y manual.</td><td>Verificar que el rotulado sea con tintas atóxicas, es decir que no desprendan olores ni se despinten al tacto</td></tr><tr><td>Leche Evaporada</td><td>Inspección visual, gusto y del olfato.</td><td>Verificar el color y olor del producto.</td></tr></table> <p>El comité de selección se encargará de realizar la evaluación de dichas muestras de tal manera que, la propuesta técnica debe contener la documentación que acredite el cumplimiento de los requerimientos técnicos mínimos, pudiendo tal documentación estar constituida por folletos, muestras, planos, catálogos, certificados, certificados de calidad y salubridad, entre otros.</p> <p>Las muestras se presentaran por mesa de partes de la entidad dirigido al Comité de Selección el día 14 de marzo en horario de oficina</p> <p>Es muy importante señalar que todos los certificados, constancias y autorizaciones deberán estar vigentes.</p>	Aspecto a ser verificado	Metodología que sea utilizada	Determinar el cumplimiento de las características y especificaciones técnicas.	Envase	Inspección visual y manual.	Verificar que el rotulado sea con tintas atóxicas, es decir que no desprendan olores ni se despinten al tacto	Leche Evaporada	Inspección visual, gusto y del olfato.	Verificar el color y olor del producto.
Aspecto a ser verificado	Metodología que sea utilizada	Determinar el cumplimiento de las características y especificaciones técnicas.								
Envase	Inspección visual y manual.	Verificar que el rotulado sea con tintas atóxicas, es decir que no desprendan olores ni se despinten al tacto								
Leche Evaporada	Inspección visual, gusto y del olfato.	Verificar el color y olor del producto.								
NO APLICA	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)									
	El precio de la oferta en SOLES]. Adjuntar obligatoriamente el Anexo N° 6.									
	El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios									

unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.	CUMPLE
<p>DOCUMENTOS PARA ACREDITAR LOS REQUISITOS DE CALIFICACIÓN</p> <p>Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Requisitos de Calificación” que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.</p> <p><u>DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACIÓN FACULTATIVA:</u></p> <p>Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.</p> <p>En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad¹.</p> <p>Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°10).</p>	<p>CUMPLE</p> <p>NO APLICA</p> <p>NO APLICA</p>
RESULTADO	ADMITIDO


 GIANNINA GENOVEVA ASTAHUAN TORRES
 PRESIDENTE


 EUSEBIA ELVIRA MELGAR PARIONA
 PRIMER MIEMBRO


 KATTY LUZ ORDAYA SEDANO
 SEGUNDO MIEMBRO

¹ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

FACTORES DE EVALUACIÓN		
------------------------	--	--

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN	NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERIA S.A.
<p>A. PRECIO</p> <p><u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p>[50] puntos</p>	50

ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 GR

Puntaje: Hasta 50 puntos

FACTORES DE EVALUACIÓN		NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERIA S.A.
B. VALORES NUTRICIONALES		
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p>	<p>(Máximo 10 puntos)</p> <p>Parámetro N° 1 MATERIA GRASA De [6.51] hasta [6.54]: 03 puntos De [6.55] hasta [MÁS]: 05 puntos</p> <p>Parámetro N° 2 SÓLIDOS TOTALES</p>	10




FACTORES DE EVALUACIÓN		[50] puntos	NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERIA S.A.
		De [23.1] hasta [23.4] 03 puntos De [23.5] hasta [MÁS]: 05 puntos	
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO			
<u>Evaluación:</u> Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como higiénico sanitario de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas. <u>Acreditación:</u> Se evaluará con la Copia del Certificado Inspección Condiciones Higiénicas Sanitarias de la Planta, expedido por una Entidad acreditada ante el INACAL, de acuerdo al D.S 007-98- SA y a la R.M 451-2006/MINSA deberá estar referida al producto objeto del proceso de selección o a la línea de producción dentro de la cual se encuentra inmerso el producto requerido.	(Máximo 15 puntos) Parámetro de cumplimiento del CERTIFICADO DE INSPECCION – CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DE LA PLANTA – BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Excelente (98 a 100 %) 15 puntos Muy Bueno (93 a 97%) 10 puntos Bueno (86 a 92%) 05 puntos	15	
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 90.01 % hasta 94.00 % 02 puntos De 94.01 % hasta 100.00 % 05 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	(Máximo 20 puntos) Porcentaje de aceptabilidad		




FACTORES DE EVALUACIÓN	[50] puntos	NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERIA S.A.
<p>productos ofertados.</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia simple del certificado de aceptabilidad 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 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 INDECOP) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.²</p>	<p>De 98.01 % hasta 100.00 % 20 puntos</p> <p>De 95.01 % hasta 98.00 % 10 puntos</p> <p>Menos de 95.00 % 05 puntos</p>	20
TOTAL PUNTOS		100


GIANNINA GENOVEVA ASTURRIAMAN TORRES
 PRESIDENTE


EUSEBIA ELVIRA MELGAR PARIONA
 PRIMER MIEMBRO


KATTY LUZ ORDAYA SEDANO
 SEGUNDO MIEMBRO

² Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.org>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.ea.europa.eu>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.pac.co.jp>).

REQUISITOS DE CALIFICACION

A. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERIA S.A.
<p>ITEM I. LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 GR</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 467,040.00 (CUATROCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL CUARENTA CON 00/100 SOLES, 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.</p> <p>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/. 38,920.00 (TREINTA Y OCHO MIL NOVECIENTOS VEINTE CON 00/100 SOLES 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.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes LECHE EVAPORADA EN CUALQUIERA DE SUS VARIEDADES Y PRESENTACIONES EN ATENCION AL PROGRAMA VASO DE LECHE</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago³, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan</p>	CALIFICA

3 Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:


"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"


(...)
"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".

	<p>contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p>
--	---

**RESULTADO
ORDEN DE PRELACION**

**CALIFICADA
01**


EUSEBIA ELVIRA MELGAR PARIONA
PRIMER MIEMBRO





GIANNINA GENOVEVA ESTAHUAN TORRES
PRESIDENTE


KATTY LUZ ORDAYA SEDANO
SEGUNDO MIEMBRO

FORMATO N° 22

**ACTA DE OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO:
BIENES, SERVICIOS EN GENERAL Y OBRAS**

(PARA PROCEDIMIENTOS CUYA PRESENTACIÓN DE OFERTAS SE REALIZA EN ACTO PÚBLICO O PRIVADO)

1	NÚMERO DE ACTA	09-AS2-PVL-2024 ITEM 2			
2	SOBRE LA INFORMACIÓN GENERAL En, la ciudad de Chupaca, a los 15 días del mes de marzo del año 2024, en el local de la Unidad de Logística y Patrimonio, a las 14:05 p.m., el Comité de selección designado mediante Resolución de Gerencia Municipal N° 056-2024-MPCH.GM, encargado de la preparación, conducción y realización del procedimiento de selección de ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 2-2024-CS/MPCH-1, cuyo objeto de convocatoria es la CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LAS BENEFICIARIAS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHUPACA - 2024, ITEM II: HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y MACA FORTIFICADOS CON VITAMINAS Y MINERALES PRECOCIDO X 500 GR se reunió a fin, a fin de OTORGAR LA BUENA PRO.				
3	SOBRE EL QUORUM Y LOS MIEMBROS PARTICIPANTES DE LA SESIÓN (DE CORRESPONDER) El quorum necesario que exige la normativa de contratación del Estado se logró con la presencia de los siguientes miembros:				
	Presidente	GIANNINA GENOVEVA ASTAHUAMAN TORRES	Titular	X	Dependencia: EXPERTO INDEPENDIENTE
			Suplente		
	Primer Miembro	EUSEBIA ELVIRA MELGAR PARIONA	Titular	X	Dependencia: UNIDAD DE LOGISTICA DE LA MPCH
			Suplente		
	Segundo Miembro	KATTY LUZ ORDAYA SEDANO	Titular	X	Dependencia: RESPONSABLE PVL DE LA MPCH
			Suplente		
4	OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO De acuerdo con los resultados de la calificación, el postor ganador de la buena pro es:				
	Nombre o razón social del postor ganador				Monto adjudicado
	PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL CENTRO S.A.C.				169302.00
5	BASE LEGAL <i>Artículo 56 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado: "Luego de la calificación de las ofertas, el comité de selección debe otorgar la buena pro, mediante su publicación en el SEACE".</i>				
6	ACUERDO ADOPTADO Los integrantes del COMITÉ DE SELECCION, por UNANIMIDAD, otorgan la buena pro al postor mencionado en el numeral 4.				
7	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  EUSEBIA ELVIRA MELGAR PARIONA PRIMER MIEMBRO </div> <div style="text-align: center;">  GIANNINA GENOVEVA ASTAHUAMAN TORRES PRESIDENTE </div> <div style="text-align: center;">  KATTY LUZ ORDAYA SEDANO SEGUNDO MIEMBRO </div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> NOMBRES Y FIRMAS DE LOS INTEGRANTES DEL COMITÉ DE SELECCIÓN O DEL ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES </div>				

FORMATO N° 11

ACTA DE APERTURA DE SOBRES, EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y CALIFICACIÓN:
BIENES

(PARA PROCEDIMIENTOS CUYA PRESENTACIÓN DE OFERTAS SE REALIZA EN ACTO PRIVADO)

1	NÚMERO DE ACTA	09-AS2-PVL-2024 ITEM 2
---	----------------	------------------------

2	SOBRE LA INFORMACIÓN GENERAL
En, la ciudad de Chupaca, a los 15 días del mes de marzo del año 2024, en el local de la Unidad de Logística y Patrimonio, a las 11:25 a.m., el Comité de selección designado mediante Resolución de Gerencia Municipal N° 056-2024-MPCH.GM, encargado de la preparación, conducción y realización del procedimiento de selección de ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 2-2024-CS/MPCH-1, cuyo objeto de convocatoria es la CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LAS BENEFICIARIAS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHUPACA - 2024, ITEM II: HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y MACA FORTIFICADOS CON VITAMINAS Y MINERALES PRECOCIDO X 500 GR se reunió a fin de efectuar la APERTURA DE SOBRES, ADMISIÓN, EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS presentadas y CALIFICACIÓN de la oferta correspondiente según orden de prelación.	

3	SOBRE EL QUORUM Y LOS MIEMBROS PARTICIPANTES DE LA SESIÓN (DE CORRESPONDER)					
El quorum necesario que exige la normativa de contrataciones del Estado, se logró con la presencia de los siguientes miembros:						
Presidente	GIANNINA GENOVEVA ASTAHUAMAN TORRES	Titular	x	Dependencia:	EXPERTO INDEPENDIENTE	
		Suplente				
Primer Miembro	EUSEBIA ELVIRA MELGAR PARIONA	Titular	x	Dependencia:	UNIDAD DE LOGISTICA Y PATRIMONIO MPCH	
		Suplente				
Segundo Miembro	KATY LUZ ORDAYA SEDANO	Titular	x	Dependencia:	RESPONSABLE DEL PVL DE LA MPCH	
		Suplente				




4	DETALLE DE LOS PARTICIPANTES		
	De acuerdo con el cronograma establecido en las bases, se registraron a través del SEACE como participantes los siguientes proveedores:		
	Nº	Nombre o razón social del participante	RUC
	1	MOLINERA SELVA E.I.R.LTDA.	20359435364
	2	AGROINDUSTRIAS DEL VALLE S.R.L.	20494595991
	3	AGROINDUSTRIAS LATINO E.I.R.L.	20527786461
	4	HP EMPRESARIOS EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA-HP EMPRESARIOS E.I.R.L.	20541394118
	5	PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL CENTRO S.A.C.	20541488520
	6	ORGEN E.I.R.L.	20568515006
	7	NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERIA S.A.	20600989040
	8	MARIA DOLORES CHUQUIMANTARI E.I.R.L.	20601350387
	9	INVERSIONES Y SERVICIOS ZENTROPOLY S.A.C.	20601351481
	10	CREA ALIMENTOS S.A.C.	20601710316

5	DETALLE DE LOS POSTORES			
	En el día y horario señalado en las bases, los siguientes postores presentaron sus propuestas a través del SEACE:			
	N°	Nombre o razón social del postor	Fecha de presentación	Hora de presentación
	1	PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL CENTRO S.A.C.	14/03/2023	23:13:19

6	Acto seguido, se procede con la apertura de las ofertas electrónicas de los mencionados postores, y con la revisión de las mismas, a fin de verificar la presentación de los documentos requeridos y determinar si las ofertas responden a las características y/o requisitos y condiciones de los Términos de Referencia previstos en las bases.
---	---

7	DETALLE DE LAS OFERTAS 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	Consignar las razones para su no admisión
	1		

8	DETALLE DE LAS OFERTAS ADMITIDAS Y QUE PASAN A EVALUACIÓN	
	De acuerdo con la revisión efectuada, las siguientes ofertas fueron admitidas por lo que se procederá con su evaluación:	
	N°	Nombre o razón social del postor

FORMATO N° 11

**ACTA DE APERTURA DE SOBRES, EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y CALIFICACIÓN:
BIENES
(PARA PROCEDIMIENTOS CUYA PRESENTACIÓN DE OFERTAS SE REALIZA EN ACTO PRIVADO)**

1	PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL CENTRO S.A.C.	HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y MACA FORTIFICADOS CON VITAMINAS Y MINERALES PRECOCIDO X 500 GR
---	--	---

9	EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS		
9.1	DETALLE DEL PRECIO DE LA OFERTA		
N°	Nombre o razón social del postor	Precio de su oferta	% del valor estimado
1	PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL CENTRO S.A.C.	169,302.00	100
9.2	DETALLE DE LA EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS EN CONCORDANCIA CON LOS FACTORES DE EVALUACIÓN ESTABLECIDOS EN LAS BASES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN		
	La evaluación de las ofertas se detalla en el cuadro de Evaluación de Ofertas, según Anexo ADJUNTO que forma parte de la presente Acta.		

10	PUNTAJE DE LAS OFERTAS DE LOS POSTORES		
	COMPLETAR EL DETALLE DE LA EVALUACIÓN DE CADA POSTOR		
10.1	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR N° 1	PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL CENTRO S.A.C.	
	FACTORES	PUNTAJES	
	PRECIO	50 puntos	
	VALORES NUTRICIONALES	10 puntos	
	CONDICIONES DE PROCESAMIENTO	05 puntos	
	PORCENTAJE DE COMPONENTES NACIONALES	05 puntos	
	PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS	20 puntos	
	MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS	10 puntos	
	SUMATORIA TOTAL DE PUNTAJES	100 puntos	

11	RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN		
	De acuerdo a la evaluación realizada, el orden de prelación es el siguiente:		
	Nº DE ORDEN DE PRELACIÓN	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR	UNTAJE TOTAL
	1	PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL CENTRO S.A.C.	100
	Nota.- En caso de empate consignar la aplicación del criterio de desempate adoptado para establecer el orden de prelación.		

12	CALIFICACIÓN				
	Luego de culminada la evaluación, el COMITÉ DE SELECCION determinó si el postor que obtuvo el primer cumple con los requisitos de calificación detallados en las bases:				
	12.1	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR N° 1	PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL CENTRO S.A.C.		
		REQUISITOS DE CALIFICACIÓN		CUMPLE	NO CUMPLE
		A	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	X	
		RESULTADO DE LA CALIFICACIÓN		CALIFICA	
		La calificación de las ofertas se detalla en el cuadro de Calificación, según Anexo ADJUNTO que forma parte de la presente Acta.			

13	RESULTADOS DE LA CALIFICACIÓN		
	De acuerdo a la calificación realizada, el siguiente postor que obtuvo el PRIMER lugar en orden de prelación, cumple los requisitos de calificación establecidos en las bases:		
N°	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR GANADOR		
1	PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL CENTRO S.A.C.		
	DE SER EL CASO INCLUIR:		
	Asimismo, los siguientes postores fueron descalificados por no cumplir los requisitos de calificación especificados en las bases:		

FORMATO N° 11**ACTA DE APERTURA DE SOBRES, EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y CALIFICACIÓN:
BIENES
(PARA PROCEDIMIENTOS CUYA PRESENTACIÓN DE OFERTAS SE REALIZA EN ACTO PRIVADO)**

N°	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR	CONSIGNAR LAS RAZONES DE SU DESCALIFICACIÓN
1		

14 ACUERDO ADOPTADO

Los integrantes del COMITE DE SELECCION por UNANIMIDAD, dan por aprobados los resultados de la evaluación de las ofertas y calificación, de acuerdo con el análisis efectuado y a los cuadros de Evaluación de Ofertas y Calificación adjuntos que forman parte del Acta.

15

EUSEBIA ELVIRA MELGAR PARIONA
PRIMER MIEMBRO



GIANNINA GENOVEVA ASTAH DAMAN TORRES
PRESIDENTE



KATTY LUZ ORDAYA SEDANO
SEGUNDO MIEMBRO

NOMBRES Y FIRMAS DE LOS INTEGRANTES DEL COMITÉ DE SELECCIÓN O DEL ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

CUADRO COMPARATIVO DE EVALUACION Y CALIFICACION DE OFERTAS - AS-SM-2-2024-CS/MPCH-1

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LAS BENEFICIARIAS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHUPACA – 2024 (ITEM II: HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y MACA FORTIFICADOS CON VITAMINAS Y MINERALES PRECOCIDO X 500 GR

DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA	PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL CENTRO S.A.C
Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	CUMPLE
<p>Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.</p> <p>En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.</p> <p>En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.</p> <p>En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.</p>	CUMPLE
Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)	CUMPLE
Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)	CUMPLE
<p>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).</p> <p>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).</p>	CUMPLE
<p>Nota. - la línea de producción corresponde al producto requerido que es la línea de productos precocidos y que según el art 58A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas,</p>	





aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, debe especificar el producto hojuelas de avena quinua kiwicha y maca fortificada con vitaminas y minerales precocidos.	
Cuando el objeto de la contratación sea leche cruda se solicita lo siguiente: Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente emitida por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, cumpliendo los requisitos establecidos en el artículo 33° del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG. (En caso la leche provenga de Centros de Acopio).	NO APLICA
Copia simple del certificado vigente de establecimiento libre de Brucelosis bovina, de conformidad con el Reglamento para el Control y Erradicación de la Brucelosis Bovina aprobado por el Decreto Supremo N° 033-2000-AG y del certificado vigente de establecimiento libre de Tuberculosis bovina, de conformidad con el Reglamento para el Control y Erradicación de la Tuberculosis Bovina aprobado por el Decreto Supremo N° 031-2000-AG, emitidos por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA. (De cada establecimiento desde donde se suministre la leche).	NO APLICA
<u>ITEM II: HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y MACA FORTIFICADOS CON VITAMINAS Y MINERALES PRECOCIDO</u>	
Declaración Jurada suscrita por el postor o su representante legal sobre disponibilidad de stock, el cual se encuentra en situación de libre disponibilidad y que no está sujeto a ningún tipo de gravamen.	CUMPLE
Copia de la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP otorgada por DIGESA, la misma que deberá dar fe el establecimiento debe aplicar las Normas Sanitarias sobre los aspectos de infraestructura, BPM de Higiene y Saneamiento y aplicación del Plan HACCP en los procesos de la línea del alimento, es decir para la línea de producción respectiva como determina el D.S. N° 004-2014-SA, emitida sobre el producto requerido o sobre la línea de productos precocidos que requieren cocción: hojuelas precocidas a) gramineas (avena), quenopodiáceas (quinua, kiwicha), maca fortificada con vitaminas y minerales, SIN PERJUICIO QUE EN DICHAS RESOLUCIONES DIRECTORALES PUEDAN ADVERTIRSE O NO OTRAS LÍNEAS PRODUCTIVAS".	CUMPLE
Copia del Registro Sanitario del producto requerido el que debe corresponder al —tipo, material y peso neto del envase inmediato y mediano, expedido por DIGESA. De conformidad con los Art. 104 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA Es así que en este acápite de importante aclaramos al postor que se está requiriendo la documentación que en este caso es la información presentada ante DIGESA al momento de tramitar el respectivo Registro o copia de la captura de imágenes de pantalla de la VUCE que permita corroborar que el producto ofertado tiene la misma composición cualitativa de ingredientes básicos que el producto solicitado en las Bases. Para el caso de registros sanitarios tramitados y obtenidos ante la VUCE, incluso si la denominación no es exactamente igual a la del producto requerido en las Bases, deberá adjuntarse la copia de la captura de imágenes de pantalla de la VUCE, que permita corroborar la composición cualitativa de ingredientes del producto solicitado. "De conformidad con el artículo 104 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos	CUMPLE





<p>y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, se permitirá la presentación del registro sanitario otorgado al grupo al que pertenece el producto ofertado, acompañado de la solicitud y/o anexos (asientos) y/o declaración jurada presentados ante DIGESA, siempre que los productos sean elaborados por un mismo fabricante, y tengan la misma composición cualitativa de ingredientes básicos que el producto solicitado por la Entidad. Conforme la DIGESA en su Informe N° 00380-2014/DHAZ/DIGESA, recibido por el OSCE el 23.ENE.2014, señaló que "el premix vitamínico y el fosfato tricálcico utilizados para fortificar insumos (alimentos) son considerados como ingredientes", y "al considerar el premix vitamínico y el fosfato tricálcico como ingredientes el administrado en el trámite de registro sanitario no está obligado a declarar la composición cuantitativa de estos ingredientes, sino sólo cualitativa.</p>	<p>CUMPLE</p>
<p>Copia del Certificado de Inspección técnico productivo de planta. Vigente a la fecha de presentación de la oferta emitido por un Organismo de Certificación acreditada ante INACAL. Dicho certificado deberá indicar el flujoograma de producción el cual debe cumplir estrictamente con los procesos mínimos que obliga la RM 451-2006-MINSA. Sobre el particular, cabe precisar que La Dirección General de Saneamiento Ambiental (DIGESA), mediante Oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA, ha señalado que "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, puede darse el caso de que parte de las etapas del proceso productivo hayan sido realizadas por un tercero, respecto de dicho proceso deberá presentarse una declaración jurada de la materia prima. Por lo tanto, de acuerdo a lo expuesto por DIGESA, se concluye que, si los fabricantes adquieren materias primas que ya han pasado por algunas de las etapas que indica la norma, y por ella no se les puede discriminar, atendiendo al Oficio N° 9853-2007-DG/DIGESA, se puede permitir que algunas materias primas sean adquiridas ya procesadas, para ello deberán de acreditar a través de una declaración jurada, que realice dicha etapa, para que acrediten la etapa de proceso respectivo.</p> <p>Copia del Certificado de Fumigación de la planta productora y almacenes que utiliza. Los distribuidores, representantes o intermediarios presentarán el Certificado otorgado al fabricante del producto. Las actividades requeridas y descritas en el Decreto Supremo N° 022-2001-SA. desinsectación, desinfección, desratización, y limpieza y desinfección de tanques de agua que deberá ejecutarse cada seis meses. Art 4. Título Primero, en cumplimiento a la Ley General de Salud 26842. Así mismo se deberá de adjuntar copia de la ficha técnica de evaluación y descripción de actividades (Anexo 01 del Decreto Supremo N° 022-2001-SA).</p> <p><u>En caso que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados (Certificados de la planta y del almacén). Asimismo, en caso que el postor sea el distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar el certificado de fumigación de la planta a nombre del fabricante</u></p>	<p>CUMPLE</p>
<p>Carta de Garantía del postor, la cual debe ofrecer la reposición o el cambio del producto por defectos de fabricación y plazo de validez de la misma en un plazo no menor de 60 días contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Entidad.</p>	<p>CUMPLE</p>
<p>Declaración jurada de presentar: Copia simple de los certificados de conformidad, que se entregarán con los productos para su conformidad, al ganador de la buena pro, que incluyan análisis físico químico,</p>	



<p>organoléptico, microbiológico, toxicológico, composición nutricional, serán emitidos sobre una muestra de lote del producto emitido por un laboratorio acreditado por INACAL, con una antigüedad no mayor a 90 días a la fecha de presentación de propuestas.</p> <p>Declaración jurada o Copia simple del certificado de Calidad, que se entregarán con los productos para su conformidad, al ganador de la buena pro emitido por una entidad certificadora acreditada por INACAL (Microbiológico, Físico-Químico, Organoléptico Toxicológico, composición nutricional). Deberá constar la fecha de producción y fecha de vencimiento, dicho certificado deberá estar referido al producto ofertado, los certificados presentados deberán estar referidos al stock acreditado, vigente a la fecha del acto público. Las certificaciones deben estar emitidas por entidad certificadora acreditada por INACAL, vigente a la fecha del acto público. que deberá proveer el postor en caso de obtener la buena pro. El tamaño de la muestra será tomado por una entidad acreditada por el INACAL, de acuerdo a la NTP ISO 2859-1:2013 Nivel de Inspección para lo cual se tendrá en cuenta lo siguiente: Que, deberá constar indubitavelmente en los certificados, fecha de Producción, fecha de Vencimiento y lugar donde se realizó la toma de muestras.</p> <p>Copia de las Fichas técnicas de las vitaminas y minerales y fósforo tricalcico que deberán ser necesariamente observados por los postores que participen de los procesos selectivos convocados para el Programa del Vaso de Leche, En cumplimiento de la RM 711-2002-SADM</p> <p>Copia de Certificado de aplicación del sistema HACCP de la planta productora y sus almacenes, expedido por una Entidad acreditada ante INACAL, vigente a la fecha del acto público.</p>	CUMPLE
<p>Certificado de capacidad instalada de la planta, capacidad por etapas. Limpieza y selección, despedrado, pelado, purificación y selección de grano pelado, tostado, cortado de producto tostado y clasificación grano, precocinado, laminado y enfriado (vapor), mezclado del producto final, envasado en cumplimiento de la norma sanitaria para evitar la contaminación del producto</p>	CUMPLE
<p>Declaración Jurada de Insumos Nacionales suscrita por el representante legal del postor, indicando que para la elaboración del producto materia de la presente licitación, se utiliza insumos Nacionales precisándose el porcentaje (%) por cada insumo tanto nacional como importado, en concordancia con el Art. 5° de la Ley 27470</p>	CUMPLE
<p>Copia simple del certificado de inspección de capacidad real de planta, proceso productivo, equipo e infraestructura) emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante el INACAL- Vigente a la fecha de presentación de propuestas.</p>	CUMPLE
<p>Copia simple del Certificado de inspección de buenas prácticas de manufactura e Higiénico Sanitario de Fábrica expedido/emitted por un Organismo de Inspección acreditado ante el INACAL- vigente a la fecha de presentación de propuestas, y el informe de inspección higiénico sanitario de almacén de alimentos.</p> <p>Acreditación mediante certificado de autorización de registro del uso de marca del aditivo biodegradable tecnología aplicada al plástico El OSCE mediante DICTAMEN N° D000293-2020-OSCE-SPRI dispuso que la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para comercialización de ciertos bienes en el mercado; por lo cual en el presente caso al solicitante como requisito de habilitación del Capítulo III "el certificado de biodegradabilidad emitido por el fabricante del aditivo" se vulneró las disposiciones de las Bases Estándar., por lo que no solicitamos en Habilitación conforme el dictamen.</p>	CUMPLE





Certificado de capacidad de envasado, para envasado automático, área mayor de 70m2	CUMPLE									
<p>03 sachets, las muestras deberán presentarse en un sobre cerrado, la fecha y lugar se indicarán en la integración de las bases. El número de lote y la fecha de vencimiento (mes y año) de las muestras presentadas, deben ser los mismos que figuren en el Certificado de análisis. Una quedara como muestra para verificación posterior. Las muestras entregadas por los postores deberán ser retiradas dentro de los 10 días calendarios posteriores a la adjudicación del proceso. Aquellas muestras que no sean recogidas dentro del plazo indicado serán desechadas. Las muestras serán sometidas a la revisión del área usuaria y/o funcionarios competentes de acuerdo al siguiente cuadro:</p> <table><tr><th>Aspecto a ser verificado</th><th>Metodología que sea utilizada</th><th>Determinar el cumplimiento de las características y especificaciones técnicas.</th></tr><tr><td>Envase</td><td>Inspección visual, olor y manual.</td><td>Verificar que el rotulado sea con tintas atóxicas, es decir que no desprendan olores tóxicos y la impresión no se borre al tacto.</td></tr><tr><td>Hojuelas de avena, quinua, kiwicha y maca precocidas fortificadas con vitaminas y minerales</td><td>Inspección visual, gusto y del olfato.</td><td>Verificar que el producto este compuesto por hojuelas de avena, hojuelas de quinua, hojuelas de kiwicha, y harina de chia según el requerimiento de las madres mediante acta de elección de producto. Verificar el color y olor del producto.</td></tr></table>	Aspecto a ser verificado	Metodología que sea utilizada	Determinar el cumplimiento de las características y especificaciones técnicas.	Envase	Inspección visual, olor y manual.	Verificar que el rotulado sea con tintas atóxicas, es decir que no desprendan olores tóxicos y la impresión no se borre al tacto.	Hojuelas de avena, quinua, kiwicha y maca precocidas fortificadas con vitaminas y minerales	Inspección visual, gusto y del olfato.	Verificar que el producto este compuesto por hojuelas de avena, hojuelas de quinua, hojuelas de kiwicha, y harina de chia según el requerimiento de las madres mediante acta de elección de producto. Verificar el color y olor del producto.	CUMPLE
Aspecto a ser verificado	Metodología que sea utilizada	Determinar el cumplimiento de las características y especificaciones técnicas.								
Envase	Inspección visual, olor y manual.	Verificar que el rotulado sea con tintas atóxicas, es decir que no desprendan olores tóxicos y la impresión no se borre al tacto.								
Hojuelas de avena, quinua, kiwicha y maca precocidas fortificadas con vitaminas y minerales	Inspección visual, gusto y del olfato.	Verificar que el producto este compuesto por hojuelas de avena, hojuelas de quinua, hojuelas de kiwicha, y harina de chia según el requerimiento de las madres mediante acta de elección de producto. Verificar el color y olor del producto.								
<p>El comité de selección se encargará de realizar la evaluación de dichas muestras de tal manera que, la propuesta técnica debe contener la documentación que acredite el cumplimiento de los requerimientos técnicos mínimos, pudiendo tal documentación estar constituida por folletos, muestras, planos, catálogos, certificados, certificados de calidad y salubridad, entre otros.</p> <p>El postor presentara tres muestras para la evaluación técnica, con el fin de que se verifique el cumplimiento de las especificaciones técnicas referido a los productos, las pruebas a las que serán sometidas serán las sensoriales (ITEM II)</p> <p>i. Los aspectos de las características organolépticas y/o requisitos funcionales que serán verificados mediante la presentación de la muestra; cumplimiento en la calidad y de procesos de los productos, pues usa mide analiza e interpreta las sensaciones producidas por las propiedades sensoriales de los alimentos y otros materiales que son percibidos por los sentidos de la vista, olfato, gusto, tacto</p> <p>ii. La metodología que se utilizará; La metodología de evaluación de verificación física de las muestras presentadas, las mismas que se realizaran en base al análisis sensorial en forma objetiva es una actividad clave en el desarrollo de productos que permite conocer expectativas y necesidades de los consumidores, por ello, aplicar pruebas sensoriales permite construir un perfil de un cereal ganador, Características organolépticas que son aquellos productos que deben estar libres de materias y sabores extraños, debiendo poseer color uniforme y olor</p> <p>iii. Los mecanismos o pruebas a los que serán sometidas las muestras para determinar el cumplimiento de las características y/o requisitos funcionales que la Entidad ha considerado pertinente verificar; Características sensoriales: Para todas las muestras la verificación y evaluación se realizarán conforme a la evaluación sensorial del alimento por medio de los sentidos, es una técnica de medición y análisis tan importante como los métodos químicos, físico , microbiológicos definidas en las especificaciones técnicas del</p>										

requerimiento que las hojuelas sean conforme las características organolépticas y la leche cumplan con las características organolépticas descritas en las especificaciones técnicas, para la obtención de información sobre aspectos de la calidad de los alimentos a los que no se puede tener acceso con otras técnicas analíticas, Para todas las muestras la verificación y evaluación se realizarán conforme a las características definidas en las especificaciones técnicas del requerimiento, características físicas organolépticas de las hojuelas Tacto, vista y olor, mediante el hacer el remojo del producto en agua fría, para ver si las hojuelas captan el agua, con el tacto se verificará, bolsas no se despiden, con las vistas se verificará las características físicas de los tarros que no estén golpeados, las bolsas no estén mal selladas, rotas, despididas, y tengan el logo del aditivo oxo biodegradable usado y olor se comprobará que las tintas no desprendan olores fuertes que pueden ser tóxicas al alimento, preservando la inocuidad

iv. El número de muestras solicitadas por cada producto; tres (Las muestras se presentarán por mesa de partes de la entidad dirigido al Comité de Selección el día 14 de marzo en horario de oficina.

- v. El órgano que se encargará de realizar la evaluación de dichas muestras; El comité de selección, con el encargado del PVL., profesional en Industrias Alimentarias
- La propuesta técnica debe contener la documentación que acredite el cumplimiento de los requerimientos técnicos mínimos, pudiendo tal documentación estar constituida por folletos, **muestras**, planos, catálogos, certificados de calidad y salubridad, entre otros.
- Declaración jurada referente al aspecto Microbiológico, o a los aspectos Físico Químicos, estos deben ser iguales a los proporcionados en los requerimientos técnicos mínimos o superarlos los aspectos Toxicológicos, estos deben ser iguales a los proporcionados en los requerimientos técnicos mínimos o superarlos., a los aspectos Organolépticos, toxicológico, estos deben ser iguales a los proporcionados en los requerimientos técnicos mínimos o superarlos. a los aspectos Macro nutricionales, estos deben ser iguales y/o superiores a los proporcionados en los requerimientos técnicos mínimos.
 - Declaración jurada de origen suscrita por el representante legal del postor, indicando que para la elaboración del producto materia del presente proceso de selección se utiliza insumos nacionales precisándose el porcentaje (%) en concordancia con el Art. 5° de la Ley N° 27470.
 - Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor indicando Si es fabricante o distribuidor

Es muy importante señalar que todos los certificados, constancias y autorizaciones deberán estar vigentes.

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**)

El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.
El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

DOCUMENTOS PARA ACREDITAR LOS REQUISITOS DE CALIFICACIÓN
Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los "Requisitos de Calificación" que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

CUMPLE

CUMPLE

CUMPLE



DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACIÓN FACULTATIVA:

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los "Factores de Evaluación" establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.	CUMPLE
En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad ¹ .	CUMPLE
Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°10).	
RESULTADO	ADMITIDO


GIANNINA GENOVEVA ASTAHSAMAN TORRES
PRESIDENTE


EUSEBIA ELVIRA MELGAR PARIONA
PRIMER MIEMBRO


KATTY LUZ ORDAYA SEDANO
SEGUNDO MIEMBRO

¹ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

FACTORES DE EVALUACIÓN

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN	PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL CENTRO S.A.C
A. PRECIO		
<u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6).	La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula: $Pi = \frac{Om \times PMP}{Oi}$ <i>I</i> = Oferta <i>Pi</i> = Puntaje de la oferta a evaluar <i>Oi</i> =Precio <i>i</i> <i>Om</i> = Precio de la oferta más baja PMP =Puntaje máximo del precio <div>[50] puntos</div>	50

ITEM II: HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y MACA PRECOCIDAS FORTIFICADAS CON VITAMINAS Y MINERALES X 500 gr

Puntaje: Hasta 50 puntos

FACTORES DE EVALUACIÓN	[50] puntos	PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL CENTRO S.A.C
B. VALORES NUTRICIONALES		
<u>Evaluación:</u> Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.	<div>(Máximo 10 puntos)</div> Parámetro N° 1 ENERGÍA (KCAL) De [374.01] a más De [353.42] a [374.00] 05 puntos	





FACTORES DE EVALUACIÓN	[50] puntos	PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL CENTRO S.A.C
<u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante Declaración Jurada.	Parámetro N° 2 PROTEÍNAS 03 puntos De [12.70] a más 05 puntos De [11.64] a [12.70] 03 puntos	10
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO <u>Evaluación:</u> Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como higiénico sanitario de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas. Se evaluará con la Copia del Certificado de inspección Higiénico Sanitario de la Planta, expedido por una Entidad acreditada ante el INACAL, de acuerdo al D.S 007-98- SA y a la R.M 451-2006/MINSA deberá estar referida al producto objeto del proceso de selección o a la línea de producción dentro de la cual se encuentra inmerso el producto requerido.	(Máximo 05 puntos) Parámetro de cumplimiento del CERTIFICADO DE INSPECCION HIGIENICO SANITARIO DE LA PLANTA: Excelente (98 a 100 %) 05 puntos Muy Bueno (93 a 97%) 03 puntos Bueno (86 a 92%) 01 puntos	05
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 92.01 % hasta 100.00 % 05 puntos De 90.00 % hasta 92.00 % 03 puntos	05
E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS		



FACTORES DE EVALUACIÓN	[50] puntos	PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL CENTRO S.A.C
<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. ²	(Máximo 20 puntos) Porcentaje de aceptabilidad De 98.01 % hasta 100.00 % 20 puntos De 95.01 % hasta 98.00 % 10 puntos Menos de 95.00 % 05 puntos	20
F. MEJORA A LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS		
<u>Evaluación:</u> Se evaluará en función al tiempo de garantía del producto ofertado, el cual debe superar el tiempo mínimo de garantía exigido en las Especificaciones Técnicas. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación del certificado o informe de vida útil que se tramito para obtención del registro sanitario del producto expedido por un laboratorio u Organismo de Inspección acreditado ante el INACAL	(Máximo 10 puntos) Mayor de 08 meses de vida útil desde la fecha de entrega. 10 puntos Mayor de 06 meses de vida útil desde la fecha de entrega, hasta 8 meses. 05 puntos	10
TOTAL PUNTOS		100


EUSEBIA ELVIRA MELGAR PARIONA
 PRIMER MIEMBRO


GIANNINA GENCOVEJA ASTIVIA
 PRESIDENTE


KATTY LUZ ORDAYA SEDANO
 SEGUNDO MIEMBRO

² Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.org>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.ea.europa.eu>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.pac.accreditation.org>).

REQUISITOS DE CALIFICACION

A. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL CENTRO S.A.C
<p>ITEM II HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y MACA PRECOCIDAS FORTIFICADAS CON VITAMINAS Y MINERALES X 500 gr</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 407,835.00 CUATROCIENTOS SIETE MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y CINCO CON 00/100 SOLES, 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.</p> <p>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/. 44,514.75 (CUARENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS CATORCE 75/100 SOLES 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.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, CAÑIHUA, MACA, CEBADA, SOYA, MEZCLA DE CEREALES.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago³, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras</p>	CALIFICA

3 Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

“... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado”
(...)

“Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término “cancelado” o “pagado”] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia”.



<p>contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p>	
---	--

**RESULTADO
ORDEN DE PRELACION**


EUSEBIA ELVIRA MELGAR PARIONA
PRIMER MIEMBRO


GIANNINA GENUÉVA ASUA HUAMAN TORRES
PRESIDENTE

**CALIFICADO
01**


KATTY LUZ ORDAYA SEDANO
SEGUNDO MIEMBRO