

ACTA DE EVALUACION , CALIFICACION DE OFERTAS DE LA ADJUDICACION SIMPLIFICADA

N°001-2024-MDC/CS

PRIMERA CONVOCATORIA

ADQUISICION DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE PARA EL PERIODO AÑO FISCAL 2024 DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE CUENCA, PROVINCIA DE HUANCAMELICA, DEPARTAMENTO DE HUANCAMELICA.

En el Distrito de Cuenca, Provincia de Huancavelica, Departamento de Huancavelica, en la Unidad de Logística de la Municipalidad Distrital de Cuenca, que está ubicado en 1° piso con dirección en la plaza principal SN; siendo las 11:30 horas del día 21 de marzo del 2024, se reunieron los integrantes del Comité de Selección designado mediante Resolución de Gerencia Municipal N° 0009-2024-GM/MDC, con 28 de febrero del 2024 integrados por las siguientes personas:

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	ORDEN	CARGO
01	Srta. Roxana Katherine Rivera Avila	Presidente	Jefe de Logística
02	Srta. Yolanda Constantina Quispe Vilchez	1° Miembro	Experto Independiente.
03	Srta. Thania Adhy Huamán Quispe	2° Miembro	Desarrollo Económico y Social.

En vista de que se cumple con todas las condiciones para el acto , el presidente del comité de selección da por iniciado el acto privado en el orden que se registraron.

PRIMERO: los participantes se registraron de acuerdo al siguiente cuadro:

N°	PARTICIPANTE	RUC	ESTADO DE REGISTRO	FECHA DE REGISTRO
01	Consultoría & Gestión Bionutricional Sociedad Comercial de Responsabilidad Limitada.	20607491764	VALIDO	11/03/2024, a horas 13:35:32
02	ORGEN E.I.R.L	20568515006	VALIDO	14/03/2024, a horas 10:45:42

De la misma manera presentaron sus ofertas electrónicas de acuerdo al establecido en las bases del procedimiento, dentro del horario de la fecha establecido de acuerdo al cronograma difundido por el SEACE, mediante el cual se da a conocer a través del cuadro:

N°	POSTOR	RUC	ESTADO DE PRESENTACION	FECHA Y HORA DE PRESENTACION
01	Consultoría & Gestión Bionutricional Sociedad Comercial de Responsabilidad Limitada.	20607491764	VALIDO	20/03/2024, a horas 21:50:45

SEGUNDO: Acto seguido los miembros del comité de selección procedieron a la apertura electrónica de la oferta presentada en el SEACE del postor, Consultoría & Gestión Bionutricional Sociedad Comercial de Responsabilidad Limitada, conforme se detalla en cuadro de verificación de documentos



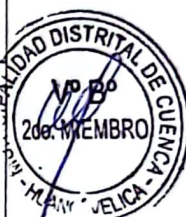
Cuadro de verificación de documentos para la admisibilidad de las ofertas:

LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GRAMOS, MEZCLA DE HOJUELAS DE QUINUA, KIWICHA, MACA, CAÑIHUA, AVENA Y HARINA INTEGRAL DE SOYA PRECOCIDOS ENRIQUECIDOS CON VITAMINAS Y MINERALES, BOLSA X 620 GRAMOS, QUINUA PERLADA ENTERA BOLSA POR 400 GRAMOS.

N°	DOCUMENTACION OBLIGATORIA	
	DOCUMENTOS PARA LA ADMISION DE OFERTAS	Consultoría & Gestión Bionutricional Sociedad Comercial de Responsabilidad Limitada
a)	Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	Si cumple
b)	<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>	Si cumple
c)	Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)	Si cumple
d)	Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)	Si cumple
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 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, 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 cumple
1	Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de desinfección, desinsectación, desratización, limpieza y desinfección de reservorios de agua) en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001-SA, realizada a las plantas procesadoras del producto, almacenes de la planta procesadora. Si los almacenes de la planta procesadora se encuentran localizados en la misma planta bastara con la presentación de un solo certificado, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM. En caso el postor sea el productor o fabricante, bastará que se presente los certificados 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 un distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar los certificados del almacén de sus instalaciones y los certificados de la Planta del fabricante, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar los certificados a nombre del productor o fabricante. Con	Si cumple



	estas exigencias se busca asegurar que los productos a adquirir han sido producidos en plantas y almacenados en almacenes que hayan sido saneados ambientalmente de tal manera que se contribuya a asegurar de los productos objeto de adquisición. (Ítem 1 y 2)	
2	Copia del Certificado de Vida Útil del producto ofertado, vigente a la fecha de presentación de propuestas. (Ítem 1 y 2)	Si cumple
3	Carta de Garantía por defectos de fabricación de acuerdo a las especificaciones técnicas. (Ítem 1 y 2)	Si cumple
4	Declaración Jurada de compromiso si como resultado de las acciones de supervisión, el Comité de Administración detecta situaciones que resulten susceptibles de poner en riesgo la salud de los Usuarios se suspenderá temporalmente la distribución de los productos, sin perjuicio de la aplicación de penalidades y/o resolución del contrato. (Ítem 1 y 2).	Si cumple
5	Declaración Jurada de Composición cuantitativa de los ingredientes, el administrado no está obligado a declarar la composición cuantitativa del premix vitamínico y el fosfato tricálcico. (Ítem 2)	Si Cumple
6	Copia simple del carné sanitario del conductor y estibador y declaración Jurada de Compromiso del postor de presentar documentos vigentes que cautelen el estado de salud de los manipuladores, (copia simple del carné sanitario del conductor y estibador (emitidos por establecimientos de salud del MINSA o ESSALUD o clínicas afiliadas al sistema EPS o Municipalidades. Esta información será verificada por el comité de Administración en cada entrega del producto. El conductor deberá tener conocimiento de Buenas Prácticas de distribución y transporte. (Ítem 1 y 2)	Si cumple
7	Declaración Jurada del postor, garantizando que el producto no contiene aditivos alimentarios no permitidos por el Codex Alimentarios, en cumplimiento con el Artículo 63° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. (Ítem 1 y 2)	Si cumple
8	Declaración jurada de origen de los productos porcentaje de componentes nacionales en cumplimiento a la disposición establecida en el numeral 4.1, del artículo 4° de la Ley N° 27470 y su modificatoria Ley N° 27712. Este documento servirá para acreditar el origen de los insumos utilizados en la composición del producto. (anexo 12 Ítem 1 y anexo 13 Ítem 2)	Si cumple
9	Declaración Jurada de persona natural o jurídica que la información registrada en el RNP se encuentra actualizada. (Ítem 1 y 2)	Si cumple
10	Copia de la Resolución Directoral, sea Ministerial, Regional, Local, otorgada respecto de los Instrumentos de Gestión, como Declaración de Impacto Ambiental, Programa de Adecuación de Manejo Ambiental, referidos a la actividad o actividades de la Planta de Producción donde se elabora el producto ofertado, en virtud a las disposiciones contenidas en el artículo 17° de la Ley N° 28611; Ley General del Ambiente, artículo 3° y numeral 28.2 del artículo 28° del Reglamento de Gestión Ambiental para la Industria Manufacturera y Comercio Interno, aprobado por Decreto Supremo N° 017-2015-PRODUCE. (Ítem 2).	Si cumple
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 es consorcio
h)	El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el Anexo N° 6.	Si cumple



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.	
SE ADMITE / NO SE ADMITE	SE ADMITE



Cumple con la presentación de los documentos obligatorios exigidos en las bases, en atención a lo cual se procedió a admitir su oferta de **Consultoría & Gestión Bionutricional Sociedad Comercial de Responsabilidad Limitada**

Verificación de documentos de calificación del postor que obtuvo el primer lugar de orden de prelación:

N°	REQUISITOS DE CALIFICACION	Consultoría & Gestión Bionutricional Sociedad Comercial de Responsabilidad Limitada
1	EXPERIENCIA DEL POSTOR.	Si cumple
	OFERTA CALIFICADA /OFERTA DESCALIFICADA	OFERTA CALIFICADA



Evaluación del postor con relación a los factores de evaluación.

N°	FACTORES Y/O CRITERIOS DE EVALUACION	POSTOR
	FACTORES DE EVALUACION	Consultoría & Gestión Bionutricional Sociedad Comercial de Responsabilidad Limitada
	PROPUESTA TECNICA (PRECIO)	PUNTAJE (50)
A	<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). 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> $PI = \frac{Om \times PMP}{OI}$ <p>I= Oferta PI= Puntaje de la oferta a evaluar OI=Precio i Om= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p>	50
B	VALORES NUTRICIONALES	PUNTAJE (32)
	<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones</p>	

	<p>técnicas.</p> <p>Acreditación: Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p> <p>Producto: Mezcla de hojuelas de quinua, kiwicha, cañihua, avena, maca y harina integral de soya</p> <p>Parámetro N° 1 PROTEÍNAS Mayores a 13.00 16 puntos De 11.01 a 12.99 08 puntos</p> <p>Parámetro N° 2 Energía Total Mayores a 360.00 16 puntos De 350.01 a 359.99 08 puntos</p>	32
C	CONDICIONES DE PROCESAMIENTO	PUNTAJE(08)
	<p>Evaluación: Se evaluará en función de la mejora de las condiciones de procesamiento higiénico sanitaria de planta.</p> <p>Acreditación: <i>Copia del certificado de Inspección Higiénico Sanitario de planta, vigente a la fecha de presentación de la oferta expedido por una entidad acreditada ante INACAL, de acuerdo al D.S. 007-98-SA y a la R.M. 452-2006/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.</i></p> <p>Producto: leche evaporada entera</p> <p>Parámetro de cumplimiento de la Inspección Higiénico Sanitaria de Planta Igual a 100 08 puntos De 90.00 a 99.99 05 puntos</p>	08
D	PORCENTAJE DE COMPONENTES NACIONALES	PUNTAJE(10)
	<p>Evaluación: 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.</p> <p>Acreditación: Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p> <p>Producto: Mezcla de hojuelas de quinua, kiwicha, cañihua, avena, maca y harina integral de soya</p> <p>De 98.00% a 99.99% 10 puntos De 95.00% a 97.99% 05 puntos De 90.01% a 94.99% 02 puntos</p>	10
	PUNTAJE TOTAL	100 puntos



De la misma manera el Comité de Selección procede con la revisión con la oferta dado por el postor que es lo siguiente:

N°	POSTOR	PRECIO OFERTADO	PUNTAJE
01	CONSULTORÍA & GESTIÓN BIONUTRICIONAL SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	S/. 93,636.00	100 PUNTOS

Determinación del puntaje total

POSTOR	PUNTAJE TECNICO	PUNTAJE ECONOMICO	PUNTAJE	BONIFICACION 5 %	PUNTAJE TOTAL
CONSULTORIA & GESTIÓN BIONUTRICIONAL SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	100	100	100	SI	105.00 PUNTOS

Resultado de la evaluación (por orden de prelación)

POSTOR	PUNTAJE	ORDEN DE PRELACION	SITUACION
CONSULTORIA & GESTIÓN BIONUTRICIONAL SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	105.00 PUNTOS	1°	ADJUDICADO

El comité de selección por unanimidad acuerda comunicar dicho resultado a través del SEACE.

Sin otro asunto que tratar, el comité de selección da por concluido la presente sesión siendo las 15:20 horas del mismo día, mes y año, sin observación alguna, suscribiéndose la presente acta en señal de conformidad, por los integrantes del Comité de Selección.



Srta. Roxana Katherine Rivera Avila
Presidente.



Srta. Yolanda Constantina Quispe Vilchez
1er. Miembro.



Srta. Thania Adhy Huamán Quispe
2°do Miembro