



ACTA DE APERTURA ELECTRONICA, EVALUACION Y CALIFICACION DE OFERTAS Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO, DEL PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE SELECCIÓN DE ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 001 – 2024 –MDH–PRIMERA CONVOCATORIA

En el Distrito de Huasta, el día catorce (14) días del mes de mayo del año 2024 a las 09:00 horas, en las instalaciones de la Unidad de Abastecimiento de la Municipalidad Distrital de Huasta, se reunieron los miembros del Comité de Selección, designados mediante Resolución N° 035-2024-MDH/GM, de fecha 25 de abril del 2024, encargados de la preparación, conducción y realización del procedimiento de selección denominado Adjudicación Simplificada N° 001 -2024-MDH –PRIMERA CONVOCATORIA, cuyo objeto es la **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUASTA DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUASTA, PROVINCIA DE BOLOGNESI, DEPARTAMENTO DE ANCASH, AF-2024**, a fin de efectuar la APERTURA, ADMISION, EVALUACION DE LA OFERTA presentada y CALIFICACION de la oferta correspondiente según orden de prelación.

El quorum necesario que exige la normativa de contratación pública se logró con la presencia de los siguientes miembros titulares:

I. SOBRE EL QUORUM Y LOS MIEMBROS PARTICIPANTES DE LA SESIÓN:

- Hilario Valdez, Jhossef Dennis : Presidente – Titular
- Antauro Gonzales, Yuly : Primer Miembro – Titular
- Ramírez Solis Jhon Rusel : Segundo miembro - Titular

II. REGISTRO DE PARTICIPANTES:

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

Nro.	Tipo proveedor	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro en el procedimiento	Estado	Advertencia	Fecha de registro	Usuario de Registro	Acciones
1	Proveedor con RUC	20530880746	AGROINDUSTRIA LA PERLA DEL HUASCARAN S.R.L.	11/05/2024	Válido		11/05/2024	20530880746	 
2	Proveedor con RUC	20610478329	INVERSIONES MARYSA S.A.C.	11/05/2024	Válido		11/05/2024	20610478329	 

III. DETALLE DE LOS POSTORES

En el día y hora señalado en el cronograma establecido y registrado en el SEACE, se encontró un postor que presentó su OFERTA de manera electrónica a través del SEACE; adjuntando el archivo digitalizado que contiene los documentos que conforman las ofertas de acuerdo con lo requerido en las bases el cual se detalla a continuación:



Nro. ítem		Descripción del ítem			
RUC / Código	Nombre o Razón Social	Fecha Presentación	Hora Presentación	Forma de presentación	
1	CONTRATACION DE SUMINISTRO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DE HUASTA, PROVINCIA DE BOLOGNESI, DEPRATAMENTO DE ANCASH, AF-2024				
20530880746	AGROINDUSTRIA LA PERLA DEL HUASCARAN S.R.L.	13/05/2024	21:31:54	Electronico	

IV. ADMISION DE LA OFERTA

Acto seguido, se procede con la apertura electrónica de la oferta de los mencionados postores, y con la revisión de estas, a fin de verificar la presentación de los documentos requeridos y determinar si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y Condiciones de los Términos de Referencia previstas en las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considerará **NO ADMITIDA**.

- Documentos de admisibilidad.

ORDEN	DOCUMENTACIÓN REQUERIDA SEGÚN BASE, PARA LA ADMISION	AGROINDUSTRIA LA PERLA DEL HUASCARAN S.R.L.
a)	Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	CUMPLE
b)	Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.	CUMPLE
c)	Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)	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)	CUMPLE
	<p><u>1. LECHE EVAPORADA ENTERA POR 410 GRAMOS</u></p> <p>1.1. 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>1.2. 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</p>	



f)	<p>Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas”. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente).</p> <p>1.3. Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor, indicando si es fabricante o distribuidor y, en caso sea distribuidor, debe presentar una carta original de compromiso, emitida por el fabricante a nombre de la Entidad, donde conste que en caso de ganar la buena pro, se atenderá con el producto ofertado durante toda la relación contractual.</p> <p>1.4. Copia del Certificado de Conformidad, Calidad o de Inspección de Lote del producto ofertado, emitido por un Organismo de Certificación de Productos o de Inspección de Lote acreditado ante el INACAL, o en su defecto Declaración Jurada acreditando el cumplimiento de las características Microbiológicas, Físico Químicas, del producto ofertado. El referido documento también servirá para efectos de acreditar el factor de evaluación Mejoras a los Valores Nutricionales</p> <p>1.5. Copia simple del Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BMP), emitido por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL-DA a nombre del Fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas. Debe hacer referencia que se ha inspeccionado el producto objeto del procedimiento de selección o la línea de producción de productos lácteos esterilizados (leches evaporadas).</p> <p>1.6. Copia de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) del establecimiento para el almacenamiento de alimentos no perecibles destinados al consumo humano a nombre del postor, en concordancia con la norma sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al consumo humano, aprobado por R.M. N° 066-2015/MINSA. Otorgado por DIGESA.</p> <p>1.7. Copia simple del certificado de inspección Buenas Prácticas de Almacenamiento emitido por un organismo acreditado ante el INACAL-DA a nombre del postor.</p> <p>1.8. Copia del certificado de origen y componentes nacionales, o en su defecto Declaración Jurada de porcentaje de componentes nacionales que utiliza en la elaboración del producto ofertado, siendo que dicho porcentaje no podrá ser menor al 90% en cumplimiento del artículo 2° de la Ley N° 27712 que modifica el numeral 4.1 del artículo 4° de la Ley 27470.</p> <p>2. <u>HOJUELAS DE AVENA QUINUA, KIWICHA SOYA Y MACA PRECOCIDAS ENRIQUECIDA CON VITAMINAS MINERALES. (BOLSA DE 1.200 KG.</u></p> <p>2.1. 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</p>	<p>01: LECHE EVAPORADA ENTERA, CUMPLE</p>
----	--	--



	<p>elaborados industrialmente).</p> <p>2.2. 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> <p>2.3. Declaración jurada de ser fabricante o distribuidor de los insumos ofertados. En el caso de que el postor fuera el distribuidor, presentará una carta emitida por el fabricante (Original) que lo acredite como su distribuidor autorizado, para garantizar el abastecimiento periódico y regular de los productos.</p> <p>2.4. Copia de Certificado Microbiológico, Físico químico, organoléptico emitidos sobre el lote del producto terminado y equivalente a la primera entrega (Sistema de Certificación N° 7) o sobre muestra prototipo (Sistema de certificación N° 1), emitido por una Certificadora acreditada ante INACAL-DA, por un laboratorio Acreditado ante el INACAL-DA (Instituto Nacional de Calidad) vigente a la fecha de presentación de propuestas o Declaración jurada de Control de calidad de las características organolépticas, Microbiológicas, físico químicas del producto solicitado de conformidad con el Capítulo III de las Bases Administrativas En el caso de acreditar mediante Declaración Jurada deberán indicar además que de ser ganador de la Buena Pro acreditará tales características mediante un certificado Microbiológico, Físico químico y organoléptico, emitido por un laboratorio Acreditado ante el INACAL-DA (Instituto Nacional de Calidad).</p> <p>2.5. Copia simple y legible del <u>certificado de inspección y evaluación técnico productiva de planta a nombre del fabricante y con valor oficial</u>; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: RESOLUCION MINISTERIAL N° 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, Destinados a Programas Sociales de Alimentación”, D.S. N° 007- 98-SA “Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.Tal certificado deberá contener el flujograma de producción que permita verificar el cumplimiento de las etapas productivas contenidas en los artículos: Artículo 23°.- Selección, clasificación, Artículo 24°.- Proceso de despedrado, Artículo 25°.- Proceso de escarificado, Artículo 26°.-Proceso de eliminación de saponinas, Artículo 27°.-Proceso de secado, Artículo 28° - Proceso de precocción o cocción, Artículo 29°.- Proceso de laminado, y Artículo 30°.- Proceso de molienda de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA.</p>	<p align="center">02. HOJUELAS DE AVENA QUINUA, KIWICHA SOYA Y MACA PRECOCIDAS ENRIQUECIDA CON VITAMINAS MINERALES. (BOLSA DE 1.200 KG) CUMPLE</p>
--	---	---



Debe hacer mención que ha sido emitido sobre la línea de producción de productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción que es la línea dentro de la cual está inmersa el bien requerido.

Si algunas de las actividades que comprenden el flujograma de producción son realizadas por un tercero, en atención al Oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA emitido por DIGESA, dichas actividades deben ser acreditadas con un certificado técnico productivo oficial a nombre del tercero donde se llevan a cabo tales etapas faltantes.

- 2.6. Copia simple y legible del **certificado de inspección de buenas prácticas de manufactura (incluye fábrica, almacenes y transporte) a nombre del fabricante y con valor oficial**; emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL, bajo el alcance de los siguientes documentos normativos como mínimo: D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas”, D.S. 038-2014-SA MODIFICATORIA ART. 119., Resolución Ministerial No 451-2006/MINSA “Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación”. Resolución Ministerial N° 860-2007/MINSA que modifica el art. 12° de la R.M. N° 451- 2006/MINSA. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso productivo de fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación: línea de productos precocidos que requieren cocción.
- 2.7. Copia simple del **certificado oficial de Inspección Higiénico Sanitario de Transporte**, emitidos por un Organismo de Inspección acreditados ante el INACAL DA-Perú bajo los documentos normativos mínimos: Decreto Supremo N° 007-98-SA “Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación”
Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el proceso de transporte de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación: línea de productos precocidos que requieren cocción indicando las unidades de transporte del fabricante inspeccionadas y que trasladarán el bien requerido.
- 2.8. Copia Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos emitidos por el SENASA a través de sus Direcciones Ejecutivas a nivel nacional, emitido a nombre del fabricante, evidenciando que se ha cumplido con la inspección del proceso por el que se verifica el procesamiento primario de mínimo: limpiado y seleccionado: de avena, quinua y soya; en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene.
- 2.9. Copia simple del certificado de inspección Buenas Prácticas de Almacenamiento emitido por un organismo acreditado ante el



	<p>INACAL-DA a nombre del postor.</p> <p>2.10. Copia del Certificado OFICIAL de la Aplicación del sistema HACCP, emitido por un Organismo de Inspección Acreditado ante INACAL-DA a nombre del 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, RESOLUCION MINISTERIAL N° 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, Destinados a Programas Sociales de Alimentación”, 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> <p>2.11. Copia de los Certificados Microbiológicos de los muestreros de superficies inertes “hisopados” (equipos y que intervienen en el proceso de producción), muestreo ambiental “plaqueo” (ambientes de las áreas de procesamiento) y muestreo de superficie viva “enjuague” (personal del área de envasado). Emitidos por un laboratorio Acreditado ante INACAL-DA en cumplimiento de los artículos 46° y 50° del D.S N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. a nombre del postor.</p> <p>2.12. Copia del certificado de origen y componentes nacionales, o en su defecto Declaración Jurada de porcentaje de componentes nacionales que utiliza en la elaboración del producto ofertado, siendo que dicho porcentaje no podrá ser menor al 90% en cumplimiento del artículo 2° de la Ley N° 27712 que modifica el numeral 4.1 del artículo 4° de la Ley 27470.</p>	
g)	Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (Anexo N° 5)	NO CORRESPONDE
h)	El precio de la oferta en soles. Debe 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
RESULTADO		ADMITIDA

V. DETALLE DE LA OFERTA ADMITIDA Y QUE PASA A EVALUACION

De acuerdo con la revisión efectuada, las siguientes ofertas fueron admitidas por lo que se procederá con su evaluación:



N°	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR	ITEM A POSTULAR
1	AGROINDUSTRIA LA PERLA DEL HUASCARAN S.R.L.	ITEM 01: LECHE EVAPORADA ENTERA. ITEM 02: HOJUELAS DE AVENA QUINUA, KIWICHA SOYA Y MACA PRECOCIDAS ENRIQUECIDA CON VITAMINAS MINERALES. (BOLSA DE 1.200 KG)

DE LA EVALUACION DE LAS OFERTAS

DETALLE DEL PRECIO DE LA OFERTA:

La evaluación de las ofertas registradas en el sistema electrónicos de contrataciones del estado (SEACE) se realiza conforme a lo establecido en el número 74.1 y el literal a) del numeral 74.2 del artículo 74 del Reglamento. En el supuesto de que dos (2) o más ofertas empaten, la determinación del orden de prelación de las ofertas empatadas se efectúa siguiendo estrictamente el orden establecido en el número 91.1 del artículo 91 del Reglamento el desempate mediante sorteo se realiza de manera electrónica a través del SEACE.

DETALLE DEL PRECIO DE LA OFERTA		
N°	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR	PRECIO DE SU OFERTA TOTAL
1	AGROINDUSTRIA LA PERLA DEL HUASCARAN S.R.L.	S/ 56,819.48

PUNTAJE DE LAS OFERTAS DE LOS POSTORES

NOMBRE O RAZON SOCIAL	FACTOR DE EVALUACION		PUNTAJE TOTAL
	PRECIO DE LA OFERTA	PUNTAJE	
AGROINDUSTRIA LA PERLA DEL HUASCARAN S.R.L.	S/ 56,819.48	50.00	50.00

LECHE EVAPORADA ENTERA

B. VALORES NUTRICIONALES	PUNTAJE Y METODOLOGIA	AGROINDUSTRIA LA PERLA DEL HUASCARAN S.R.L.
---------------------------------	------------------------------	--



<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p>	<p align="center">(Máximo 04 puntos)</p> <p>Parámetro N° 1 [Proteínas] Proteínas (en 100 g)</p> <p>De 6.00 g a más [02] puntos De 5.8 a menos de 6.00 g [01] puntos</p>	<p align="center">4.00 Puntos</p>
	<p>Parámetro N° 2 [Grasa] Grasa (en 100 g)</p> <p>De 6.7 g a más [02] puntos De 6.60 a menos de 6.70 g [01] puntos</p>	

C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO	PUNTAJE/ METODOLOGIA PARA SU ASIGNACION	AGROINDUSTRIA LA PERLA DEL HUASCARAN S.R.L.
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como higiénico sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante certificados oficiales o no oficiales vigentes, emitidos por organismos de inspección que se encuentran en el listado de acreditados ante INACAL-DA</p>		
<p>C.2 Certificado de inspección técnico productivo de planta.</p> <p>Copia simple del certificado de Inspección técnico productivo de planta, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL DA- Perú, vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p>	<p align="center">(% de cumplimiento)</p> <p>De 96 a 100 [03] puntos De 92.00 a menos de 96 [02] puntos De 88.00 a menos de 92.00 [01] puntos</p>	03 puntos
<p>C.4 Certificado De Inspección Higiénico Sanitario De Almacenes Del Distribuidor Donde Figure El Producto Ofertado.</p> <p>A nombre del Portor, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL y haciendo referencia que se ha emitido sobre el cumplimiento como mínimo de Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario aprobado</p>	<p align="center">(% de cumplimiento)</p> <p>De 96 a 100 [03] puntos De 92.00 a menos de 96 [02] puntos De 88.00 a menos de 92.00 [01] puntos</p>	03 puntos



mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA		
---------------------------------------	--	--

D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES	PUNTAJE/ METODOLOGIA PARA SU ASIGNACION	AGROINDUSTRIA LA PERLA DEL HUASCARAN S.R.L.
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>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).</p> <p>Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada</p>	<p align="center">(% de cumplimiento)</p> <p>De 96 a 100 [03] puntos</p> <p>De 92.00 a menos de 96 [02] puntos</p> <p>De 88.00 a menos de 92.00 [01] puntos</p>	03 puntos

E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS	PUNTAJE/ METODOLOGIA PARA SU ASIGNACION	AGROINDUSTRIA LA PERLA DEL HUASCARAN S.R.L.
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>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 INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente</p>	<p align="center">(Máximo 03 puntos)</p> <p>Porcentaje de aceptabilidad</p> <p>De 96.00 a 100.00 [03] puntos</p> <p>De 93.00 a menos de 96.00 [01] puntos</p>	03 puntos



con reconocimiento internacional		
TOTAL		16 PUNTOS

HOJUELAS DE AVENA, QUINUA KIWICHA SOYA Y MACA PRECOCIDAS ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES.

B. VALORES NUTRICIONALES	PUNTAJE Y METODOLOGIA	AGROINDUSTRIA LA PERLA DEL HUASCARAN S.R.L.
<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 align="center">(Máximo 04 puntos)</p> <p>Parámetro N° 1 [Proteínas] Proteínas (en 100 g)</p> <p>De 6.00 g a más [02] puntos De 5.8 a menos de 6.00 g [01] puntos</p> <p>Parámetro N° 2 [Grasa] Grasa (en 100 g)</p> <p>De 6.7 g a más [02] puntos De 6.60 a menos de 6.70 g [01] puntos</p>	4.00 Puntos

C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO	PUNTAJE/ METODOLOGIA PARA SU ASIGNACION	AGROINDUSTRIA LA PERLA DEL HUASCARAN S.R.L.
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como higiénico sanitaria de planta, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante certificados oficiales o no oficiales vigentes, emitidos por organismos de inspección que se encuentran en el listado de acreditados ante INACAL-DA</p>		
<p>C.2 Certificado de inspección técnico productivo de planta.</p> <p>Copia simple del certificado de Inspección técnico productivo de planta,</p>	<p align="center">(% de cumplimiento)</p> <p>De 96 a 100 [05] puntos De 92.00 a menos de 96</p>	05 puntos



<p>emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL DA- Perú, vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p>	<p align="right">[02] puntos De 88.00 a menos de 92.00 [01] puntos</p>	
<p>C.4 Certificado De Inspección Higiénico Sanitario De Almacenes Del Distribuidor Donde Figure El Producto Ofertado.</p> <p>A nombre del Portor, vigente a la fecha de presentación de ofertas; emitido por un Organismos de Inspección acreditado ante INACAL y haciendo referencia que se ha emitido sobre el cumplimiento como mínimo de Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA</p>	<p align="center">(% de cumplimiento)</p> <p>De 96 a 100 [05] puntos De 92.00 a menos de 96 [02] puntos De 88.00 a menos de 92.00 [01] puntos</p>	<p align="center">05 puntos</p>

<p>D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</p>	<p>PUNTAJE/ METODOLOGIA PARA SU ASIGNACION</p>	<p>AGROINDUSTRIA LA PERLA DEL HUASCARAN S.R.L.</p>
<p>Evaluación:</p> <p>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).</p> <p>Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.</p> <p>Acreditación:</p> <p>Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada</p>	<p align="center">(% de cumplimiento)</p> <p>De 96 a 100 [05] puntos De 92.00 a menos de 96 [02] puntos De 88.00 a menos de 92.00 [01] puntos</p>	<p align="center">05 puntos</p>
<p>E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS</p>	<p>PUNTAJE/ METODOLOGIA PARA SU ASIGNACION</p>	<p>AGROINDUSTRIA LA PERLA DEL HUASCARAN S.R.L.</p>
<p>Evaluación:</p> <p>Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.</p>	<p align="center">(Máximo 03 puntos)</p> <p>Porcentaje de aceptabilidad De 96.00 a 100.00</p>	



<p><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</p>	<p>[03] puntos De 93.00 a menos de 96.00 [01] puntos</p>	<p align="center">03 puntos</p>
--	---	---------------------------------

F. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	PUNTAJE/ METODOLOGIA PARA SU ASIGNACION	AGROINDUSTRIA LA PERLA DEL HUASCARAN S.R.L.
<p>Evaluación: Se evaluará en función a la capacidad de producción y la tecnología de envasado</p> <p>Acreditación: Se acreditará mediante la presentación del Copia simple y legible del certificado de inspección de capacidad de real de planta a nombre del fabricante; emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio el proceso productivo de fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación (línea de productos precocidos que requieren cocción, sin perjuicio de que en dicho documento también puedan advertirse otras líneas de producción</p>	<p align="center">(Máximo 04 puntos) TECNOLOGIA DE ENVASADO AUTOMATICO:</p> <p>De 8.0 TM/hora a más [04] puntos De 7.30 a menos de 8.00 TM/hora [02] puntos De 5.00 a menos de 7.30 TM/hora [01] puntos</p>	<p align="center">04 puntos</p>
F. SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y SOCIAL	PUNTAJE/ METODOLOGIA PARA SU ASIGNACION	AGROINDUSTRIA LA PERLA DEL HUASCARAN S.R.L.



<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará que el postor cuente con una (1) práctica de sostenibilidad ambiental o social. En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar alguna de las prácticas de sostenibilidad ambiental o social para obtener el puntaje.</p>	<p style="text-align: center;">(Máximo 5 puntos)</p> <p>Acredita una (1) de las prácticas de sostenibilidad 03 puntos</p> <p>No acredita ninguna práctica en sostenibilidad 00 puntos</p>	03 PUNTOS
<p><u>Práctica:</u> Certificación del sistema de gestión de la responsabilidad social</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión de la responsabilidad social acorde con el estándar SA 8000:2014. El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado ante el “Social Accountability Accreditation Services” (SAAS). El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación, y estar vigente a la fecha de presentación de ofertas</p>		
I. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA	PUNTAJE/ METODOLOGIA PARA SU ASIGNACION	AGROINDUSTRIA LA PERLA DEL HUASCARAN S.R.L.
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno acorde con la norma ISO 37001:2016 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 37001:2017). El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional. El referido certificado debe estar vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje</p>	<p style="text-align: center;">(Máximo 07 puntos)</p> <p>Presenta Certificado ISO 37001 03 puntos</p> <p>No presenta Certificado ISO 37001 0 puntos</p>	3 puntos
TOTAL		32 PUNTOS

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN

De acuerdo a la evaluación realizada, el orden de prelación es el siguiente:



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUASTA
COMITÉ DE SELECCIÓN – ADJUDICACION SIMPLIFICADA N°
AS-SM-1-2024-MDH-1

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



N° DE ORDEN DE PRELACION	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR	FACTORES DE EVALUACIÓN	BONIFICACIÓN 5% REMYPE	PUNTAJE TOTAL + BONIFICACION
		PUNTAJE TOTAL		
1 er Puesto	AGROINDUSTRIA LA PERLA DEL HUASCARAN S.R.L.	98.00	5.00	103.00

CALIFICACION DE LAS OFERTAS

Luego de culminada la evaluación, el COMITÉ DE SELECCIÓN, determino si el postor que obtuvo el primer y segundo lugar según el orden de prelación cumple con los requisitos de calificación detallados en las bases:

NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR		AGROINDUSTRIA LA PERLA DEL HUASCARAN S.R.L.
REQUISITOS DE CALIFICACION		
B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	CUMPLE
RESULTADO		CALIFICADO

RESULTADOS DE LA CALIFICACION

De acuerdo a la calificación realizada, el siguiente postor que obtuvo el primer puesto (POSTOR UNICO) en orden de prestación cumple con los requisitos de calificación establecidos en las bases:

N°	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL PORTOR GANADOR
1	AGROINDUSTRIA LA PERLA DEL HUASCARAN S.R.L.

ACUERDO TOMADO

PRIMERO: Los integrantes del comité de selección, por unanimidad, dan por aprobados los resultados de la admisión, evaluación, Calificación, de acuerdo con el análisis efectuado y los cuadros que forman parte del acta.

SEGUNDO: Otorgamos la buena pro del procedimiento de selección denominado Adjudicación Simplificada N° 001 -2024-MDH –PRIMERA CONVOCATORIA, cuyo objeto es la CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUASTA DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUASTA, PROVINCIA DE BOLOGNESI, DEPARTAMENTO DE ANCASH, AF-2024, al postor AGROINDUSTRIA LA PERLA DEL HUASCARAN S.R.L. con RUC: 205300880746, cuya oferta económica total es de S/ 56,819.48 (CINCUENTA SEIS MIL OCHOCIENTOS DIECINUEVE CON 48/100 SOLES) según detalle:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL S/
9540.00 TARROS LECHE EVAPORADA ENTERA POR 410 GR	S/ 39,114.00
2,388.96 HOJUELAS DE AVENA QUINUA KIWICHA SOYA Y MACA PRECOCIDAS ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES. (BOLSA DE 1.200 KG)	S/ 17,705.48
TOTAL	S/ 56,819.48

TERCERO: Recomendar al área de ABASTECIMIENTO Y CONTROL PATRIMONIAL de la municipalidad distrital de Huasta realizar la fiscalización posterior de la documentación presentada pro el postor ganador de la buena pro puesto que el colegiado ha realizado la evaluación y calificación de las ofertas teniendo en cuenta lo establecido en la ley N° 27444 ley del procedimiento administrativo general 1.7 principio



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUASTA
COMITÉ DE SELECCIÓN – ADJUDICACION SIMPLIFICADA N°
AS-SM-1-2024-MDH-1
*“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de
la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”*



de presunción de veracidad el cual establece que en la tramitación del procedimiento administrativo, se presume que los documentos y declaraciones formulados por los administrados en la forma prescrita por esta ley responden a la verdad de los hechos que ellos afirman.

Siendo las 17:45 Horas del 14 de mayo del 2024, se dio por concluida la sesión, firmando los miembros del Comité de Selección, en señal de conformidad.

PRESIDENTE TITULAR
HILARIO VALDEZ JHOSSEF DENNIS

PRIMER MIEMBRO TITULAR
ANTAURCO GONZALES YULY

SEGUNDO MIEMBRO TITULAR
RAMIREZ SOLIS JHON RUSEL