

**ACTA DE APERTURA ELECTRÓNICA, ADMISIÓN, EVALUACION, CALIFICACIÓN Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°002-2024-MDCP/CS-1**

En la ciudad de Codo de Pozuzo, siendo las 09:00 horas del día 21 de Marzo de 2024, reunidos en el auditorio de la Municipalidad Distrital de Codo de Pozuzo, el comité de selección designado mediante RESOLUCIÓN GERENCIAL N°010-2024-GM-MDCP, conformado por OSCAR ALEJANDRO REYNA GARRIDO en calidad de presidente (Titular), por SUSAN ENCARNACION VASQUEZ en calidad de primer miembro (titular) y TANY DANITZA BRAVO INOCENTE en calidad de segundo miembro (titular), encargado de conducir y desarrollar el procedimiento de selección ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°002-2024-MDCP/CS-1, cuyo objeto de contratación de SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE CODO DEL POZUZO. A fin de realizar la APERTURA ELECTRÓNICA, ADMISIÓN, EVALUACION, CALIFICACIÓN Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO.

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

Nro.	Tipo proveedor	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro en el procedimiento	Estado
1	Proveedor con RUC	20573191782	MULTYSERVICIOS EDIHCA E.I.R.L.	05/03/2024	Válido
2	Proveedor con RUC	20600119886	MULTISERVICIOS Y VENTAS GENERALES LUZ FLORENCIA EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	09/03/2024	Válido
3	Proveedor con RUC	20603421460	INVERSIONES MADARO EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	11/03/2024	Válido
4	Proveedor con RUC	20605529071	MULTYSERVICIOS LA HUAKA E.I.R.L.	05/03/2024	Válido
5	Proveedor con RUC	20608668404	CORPORACIÓN KYAWI EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	05/03/2024	Válido

Se procede a verificar de la relación de registrados, presentaron sus ofertas los siguientes participantes:

**Presentación de ofertas/expresión de interés**

Entidad convocante : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE CODO DE POZUZO  
Nomenclatura : AS-5M-2-2024-MDCP/CS-1  
Nro. de convocatoria : 1  
Objeto de contratación : Bien  
Descripción del objeto : CONTRATACIÓN DE ADQUISICION DE SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE CODO DEL POZUZO

Nro. ítem	Descripción del ítem
RUC / Código	Nombre o Razón Social
1	CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE CODO DEL
20608668404	CORPORACIÓN KYAWI EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	ESTADO
❖ CORPORACIÓN KYAWI EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA = RUC: 20608668404	Valido

Seguidamente, se procede con la descarga y apertura del único del postor a fin verificar la presentación de los documentos requeridos en la sección específica d las bases, de conformidad con el artículo 73 del reglamento y determinar si las ofertas responden a las características y/o requisitos y condiciones de las especificaciones técnicas:

DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA	POSTOR
	CORPORACIÓN KYAWI E.I.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. <b>(Anexo N° 2)</b>	CUMPLE
d)	Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. <b>(Anexo N° 3)</b>	CUMPLE
e)	<b>Registros sanitarios:</b> - 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
f)	<b>Validación técnica oficial del plan HACCP:</b> <b>FILA 1: Leche evaporada entera x 410 g</b> - 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
	<b>FILA 2: Mezcla de hojuelas pre cocidas de quinua, avena, kiwicha, harina de maca, trigo, canela, clavo, azucarada y fortificada con vitaminas y minerales</b> - Copia de Resolución de Validación Técnica Oficial del plan HACCP a nombre del fabricante, emitida por la dirección general de salud ambiental e inocuidad alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, y LINEA DE PRODUCCION DE: PRODUCTOS PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN,HOJUELAS PRECOCIDAS Y SUS MEZCLAS, dicho documento deberá estar vigente hasta la culminación del contrato, NO SE ACEPTARÁN validación Técnica Oficial del Plan HACCP, en estado de trámite y resoluciones que no cumplen, hasta la culminación del contrato 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
g)	<b>Documentación vinculada al cumplimiento de las características requeridas:</b> <b>FILA 1: Leche evaporada entera x 410 g</b> • Copia del Certificado de Fumigación de la planta de producción, vigente a la fecha de presentación de la propuesta, Además, se hace mención que las actividades mínimas que debe indicar el Certificado de fumigación son: Desratización, Desinsectación y Desinfección. • Copia del Certificado emitido por entidad acreditada por el Instituto Nacional de Calidad INACAL, y/o DJ sobre los aportes Físicoquímico, Microbiológico, Organoléptico, sin perjuicio de que la Entidad requiera la presentación de dichos documentos, en la oportunidad de cada entrega, ya que fueron incluidos en la determinación del valor referencial. • Copia del Certificado oficial de Inspección y evaluación Técnico Productivo de planta industrial de alimentos. • Copia del certificado de inspección higiénico sanitario de fábrica debe estar vigente a la fecha de la presentación de propuestas. • Copia del Certificado oficial de Inspección de Aplicación del Sistema HACCP referido a la línea de producción, Vigente a la fecha de presentación de propuestas debe estar vigente. • Copia del certificado de inspección de la capacidad instalada de producción, debe encontrarse vigente a la fecha de la presentación de propuestas. • El postor deberá de presentar el Protocolo Sanitario preventivo de Bioseguridad frente al COVID-19 firmado por el jefe del departamento de seguridad, nutricionista y biólogo microbiólogo. (Acreditar los profesionales que firman el protocolo).	CUMPLE





**FILA 2: Mezcla de hojuelas pre cocidas de quinua, avena, kiwicha, harina de maca, trigo, canela, clavo, azucarada y fortificada con vitaminas y minerales**

•Copia del Registro Sanitario del producto ofertado vigente a la fecha de presentación de propuestas, el cual deberá estar a nombre del fabricante expedido por DIGESA, adjuntar con el D.R. Del VUCE donde figuren las cantidades cuantitativas antes mencionados y el Certificado de Vida Útil del producto que concordara con el registro sanitario, El postor deberá adjuntar su registro sanitario para verificar su vida útil del producto adjunto con el D.R. Del VUCE y el Certificado de Vida Útil del producto debe realizarse con mayores criterios microbiológicos, según la Resolución Ministerial 591-2008-MINSA en caso contrario no se aceptarán registros sanitarios cuya denominación sean distintas será descalificado.

•Copia del Certificado de Fumigación de la planta productora y almacenes que utiliza, vigente a la fecha de presentación de propuestas adjuntar certificado, ficha técnica, Autorización Diresa y plan de Desinfección Desratización, Desinsectación, adjuntando su implementación de los POES. Los distribuidores, representantes o intermediarios presentarán el Certificado otorgado al fabricante del producto con todos los requisitos solicitados. Además, se hace mención que las actividades mínimas que debe indicar el Certificado de Fumigación son Desratización, Desinsectación, Desinfección, limpieza y Reservorio de Agua.

•Copia del Certificado emitido por entidad acreditada por el Instituto Nacional de Calidad- INACAL, y/o Declaración Jurada sobre los aportes Fisicoquímico, Microbiológico, Organoléptico. Una declaración jurada bastara para acreditar la ausencia de saponina de los productos ofertados, sin perjuicio de que la Entidad requiera la presentación de dichos documentos, en la oportunidad de cada entrega.

•Copia del Certificado de Inspección y evaluación Técnico Productivo de planta industrial de alimentos Vigente a la fecha de presentación de propuestas, emitido por una entidad acreditada ante el Instituto Nacional de Calidad- INACAL. Tal certificado deberá contener el flujograma de producción que permita verificar el cumplimiento de las etapas productivas contenidas en el artículo: Artículo 29°.-Proceso de laminado de la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA. Para acreditar procesamiento primario se presentará autorización sanitaria de establecimientos dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitido por SENASA, en la que deben estar incluidas las siguientes materias primas y sus operaciones primarias mínimas: avena(clasificado,seleccionado,envasado, Quinua(seleccionado,clasificado,escarificado,lavado, molido,secadonatural,envasado;kiwicha(seleccionado,clasificado,molido,envasado).;maca( clasificado,seleccionado,molido,envasado),trigo(clasificado,seleccionado,molido,envasado, se considerará valido la presentación del referido documento perteneciente a un tercero o la empresa quien realiza dicha etapa por lo que se acreditara con Carta de compromiso de suministro de alimentos de productos primarios Legalizado y Carta de autorización para el uso de documentos Legalizado que indique específicamente para el presente proceso, emitido por la empresa quien realiza el procesamiento primario.

•Copia del certificado de inspección higiénico sanitario de fábrica, debe ser expedido por Certificadora acreditada ante el Instituto Nacional de Calidad- INACAL y estar vigente a la fecha de la presentación de propuestas. Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos precocidos que requieren cocción.

•Copia de la licencia de funcionamiento municipal del fabricante (elaboración y comercialización de hojuelas crudas y precocidas para programas sociales y venta de abarros en general).

•Copia del Certificado de Inspección de Aplicación del Sistema HACCP referido a la línea de producción continua del producto ofertado, emitido por una un organismo de inspección acreditada ante el Instituto Nacional de Calidad- INACAL, Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos precocidos que requieren cocción.

•Copia del certificado de inspección de la capacidad instalada de producción, debe ser expedido por Certificadora acreditada ante el Instituto Nacional de Calidad- INACAL Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos precocidos que requieren cocción.

•Copia del certificado de inspección de las Buenas Prácticas de Manufactura, debe ser expedido por Certificadora acreditada ante el Instituto Nacional de Calidad- INACAL y estar vigente a la fecha de la presentación de propuestas, Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos precocidos que requieren cocción.



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Copia del certificado de inspección de Capacidad y Calidad de Envasado debe ser expedido por Certificadora acreditada ante el Instituto Nacional de Calidad- INACAL y estar vigente a la fecha de la presentación de propuestas, Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos precocidos que requieren cocción.</li> <li>• Copia del Certificado de inspección higiénico sanitario de transporte oficial expedido por Certificadora acreditada ante el Instituto Nacional de Calidad- INACAL y estar vigente a la fecha de la presentación de propuestas, Deben hacer referencia que para su emisión ha sido inspeccionado el producto alimenticio requerido o línea de productos precocidos que requieren cocción.</li> </ul>	
h) 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. <b>(Anexo N° 5)</b>	NO APLICA
i) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el <b>Anexo N° 6</b> .  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
<b>ESTADO DE LA OFERTA</b>	<b>ADMITIDA</b>

Que de acuerdo a las bases el postor "CORPORACIÓN KYAWI E.I.R.L." cumple con los documentos para la admisión de la oferta, con los requisitos de calificación y con los requerimientos técnicos mínimos establecido en el capítulo III de las bases, acto seguido se procede a la evaluación siendo los puntajes:

**FILA 1: LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 g**

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTRO	PRECIO DE SU OFERTA
CORPORACIÓN KYAWI E.I.R.L.	S/ 133,002.00 (Ciento Treinta y Tres Mil Dos con 00/100 soles)

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN		PUNTAJE MAXIMO	POSTOR
			CORPORACIÓN KYAWI E.I.R.L.
A	PRECIO	50	50
B	VALORES NUTRICIONALES	25	25
C	CONDICIONES DE PROCESAMIENTO	15	15
D	PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES	10	10
PUNTAJE TOTAL			100 PUNTOS

**FILA 2: MEZCLA DE HOJUELAS PRE COCIDAS DE QUINUA, AVENA, KIWICHA, HARINA DE MACA, TRIGO, CANELA, CLAVO, AZUCARADA Y FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES (SACHET X 1000 GRAMOS)**

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTRO	PRECIO DE SU OFERTA
CORPORACIÓN KYAWI E.I.R.L.	S/ 96,060.00 (Noventa y Seis Mil Sesenta con 00/100 soles)



REQUISITOS DE CALIFICACIÓN		PUNTAJE MAXIMO	POSTOR
			CORPORACIÓN KYAWI E.I.R.L.
A	PRECIO	50	50
B	VALORES NUTRICIONALES	20	20
C	CONDICIONES DE PROCESAMIENTO	20	20
D	PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES	10	10
PUNTAJE TOTAL			100 PUNTOS

#### **OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

Conforme al resultado final, los miembros del Comité de Selección, acuerdan por UNANIMIDAD, **OTORGA LA BUENA PRO** del procedimiento de selección de la ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°002-2024-MDCP/CS-1, cuyo objeto de contratación de SUMINISTRO DE INSUMOS PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE CODO DEL POZUZO, al POSTOR, **CORPORACIÓN KYAWI E.I.R.L.**, por el monto de **S/ 229,062.00 (Doscientos Veintinueve Mil Sesenta y Dos con 00/100 Soles)**. Oferta que NO INCLUYE IGV.

No habiendo otro asunto a tratar, se cierra la presente sesión firmando en señal de conformidad.

  
 SUSAN ENCARNACION VASQUEZ  
 Miembro Titular 1

  
 OSCAR ALEJANDRO REYNA GARRIDO  
 Presidente Titular

  
 TANY DANITZA BRAVO OCANTE  
 Miembro Titular 2