



# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE YAROWILCA- HUANUCO

## ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

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

### ACTA DE APERTURA, ADMISION, CALIFICACION Y EVALUACION DE OFERTAS DE LA ADJUDICACION SIMPLIFICADA N°01-2024-MPY/OEC-PRIMERA CONVOCATORIA

En la oficina de la gerencia de administración de la municipalidad provincial de Yarowilca, ubicado en el Jr. San Juan s/n frente a la plaza del distrito de Chavinillo, provincia de Yarowilca región Huánuco; siendo a horas 10:35 am del día 08 de abril del año dos mil veinticuatro, el órgano encargado de la contratación facultado en la conducción y realización del procedimiento de selección adjudicación simplificada N°01-2024-MPY/OEC- primera convocatoria, cuyo objeto es ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE.

**ITEM I:** LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 GRAMOS

**ITEM II:** HOJUELAS PRE COCIDAS DE QUINUA AVENA KIWICHA CON HARINA DE MACA TOSTADA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES BOLSAS DE 0.872 GRAMOS.

#### INICIO DEL ACTO

##### **I. VERIFICACIÓN DE PARTICIPANTES**

se procedio a la verificacion de los partiipantes inscritos a traves de la plataforma del SEACE, y conforme al articulo 55 del reglamento de la ley de contrataciones; contandose que se han inscrito los siguientes:

Nro.	Tipo proveedor	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro en el procedimiento	Estado
1	Proveedor con RUC	10446373671	JANAMPA VEGA JIMMY EDWARD	03/04/2024	Válido
2	Proveedor con RUC	20489315964	MAVIDA E.I.R.L.	03/04/2024	Válido
3	Proveedor con RUC	20608183478	INVERSIONES LOGISTICAS JHAYLIK S&C	03/04/2024	Válido
4	Proveedor con RUC	20609114909	KEMER COMPANY EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	03/04/2024	Válido

##### **II. PRESENTACIÓN DE OFERTAS**

Las ofertas presentadas a través del sistema electrónico del SEACE, conforme a lo establecido en el artículo 59 y en el artículo 90 del reglamento de la ley de contrataciones del estado, se presentaron las siguientes ofertas:

RUC	RAZON SOCIAL	ESTADO	FECHA DE PRESENTACIÓN
20609114909	KEMER COMPANY EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	VALIDO	05/04/2024

##### **III. ADMISIÓN DE OFERTAS TECNICAS**

Para la admisión de la oferta tecnica, el comité de selección y/o organo encargado de las contrataciones, verifica la presentacion de lo exigido en la seccion especifica de las bases de conformidad con el numeral 81.2 del articulo 81 del reglamento y determina si las ofertas responden a las carateristicas y/o requisitos y condiciones de los terminos de referencia, detallados en la seccion especifica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita). Los demas documentos deben ser visados por el postor. En caso de persona juridica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en caso de persona natural, por este o su apoderado.



2.2.1.1 DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIO

A. DOCUMENTOS PARA LA ADMISIÓN DE LA OFERTA		POSTOR	
		KEMER COMPANY E.I.R.L	
a)	Declaración Jurada de datos del postor (Anexo N° 1)	Presenta	
b)	Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.	Presenta	
c)	Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)	Presenta	
		ITEM 1	ITEM 2
d)	Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas. (Anexo N° 3)	Presenta	Presenta
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	Presenta	Presenta
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).	Cumple	Cumple
g)	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. N° 022-2001-SA, realizada a las plantas productoras, almacenes de la planta productora y almacenes de la empresa comercializadora del producto ofertado. Los documentos requeridos deber ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en el D.S. N° 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM. Deberá adjuntar constancia o resolución de autorización de la empresa de saneamiento ambiental, emitida por DISA o DIRESA. En caso el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de saneamiento ambiental que contenga las actividades antes mencionadas de la planta, siempre que el almacén se encuentra 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 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.	Cumple	Cumple
h)	Copia de los certificados de calidad de cumplimiento de las características físico químico, microbiológico, organoléptico y toxicológico del bien ofertado, emitido por un laboratorio inscrito ante INACAL, vigente a la fecha de presentación de ofertas, que acrediten las características antes indicadas consignadas en el numeral 3.1 del capítulo III de las bases, o en su defecto una declaración jurada suscrita por el representante legal del postor.	Cumple	Cumple
i)	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. N° 022-2001-SA, realizada a las plantas productoras. Los documentos requeridos deber ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en el D.S. N° 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM. Deberá adjuntar constancia o resolución de autorización de la empresa de saneamiento ambiental, emitida por DISA o DIRESA.	Cumple	Cumple



	En caso el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de saneamiento ambiental que contenga las actividades antes mencionadas de la planta, siempre que el almacén se encuentra 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 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.		
j)	Copia simple del Certificado oficial Inspección y Evaluación Técnico Productivo de planta. Al respecto el certificado Técnico deberá acreditar el cumplimiento del flujograma de producción el cual debe cumplir con los procesos mínimos que obliga R.M. N° 451-2006-MINSA. y al Oficio N° 9853-2007/DG/DIGESA, en donde se señala 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- 2006MINSA. Debe hacer mención al D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria D.S. N° 004-2014-SA; donde debe estar inmerso la línea de productos precocidos que requieren cocción y no debe superar los 180 días de antigüedad. Cabe precisar que DIGESA mediante oficio N°9853-2007/DG/DIGESA ha señalado que las operaciones unitarias, de la R.M N°451-2006/MINSA son de cumplimiento Obligatorio a todo fabricante. Sin embargo, las Empresas que adquieran las materias primas procesadas o estabilizadas de un tercero serán acreditadas con el certificado técnico productivo oficial del tercero donde se llevan a cabo tales etapas faltantes.	Cumple	Cumple
k)	Copia del Certificado Oficial de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura, y Condiciones Higiénicas Sanitarias de Fabrica, Almacenes y Transporte, a nombre del fabricante, vigente a la fecha de presentación de ofertas, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL, teniendo como cuerpo normativo el D.S. N° 007-98-SA, y la R.M. N° 451-2006/MINSA, referida a la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.	Cumple	Cumple
l)	Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso ( <b>Anexo N° 5</b> )	No corresponde	No corresponde
m)	El precio de la oferta en SOLES Adjuntar obligatoriamente el ( <b>Anexo N° 6</b> )	Cumple	Cumple
	Bonificación de 5% por tener la condición de micro pequeña empresa <b>anexo 10</b>	Presenta	presenta
ESTADO DE LA OFERTA		ADMITIDO	

#### IV.EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

Culminado la etapa de admision de oferta, corresponde realizar la evaluacion de las ofertas.

##### ITEM N°1 LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 GRAMOS

FACTOR DE EVALUACIÓN	KEMER COMPANY E.I.R.L
<b>A. PRECIO</b>	
<u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.  $Pi = \frac{Om \times PMP}{Oi}$ <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta ( <b>Anexo N°6</b> ), según corresponda.	<b>[50] puntos</b>  <b>56,385.00</b>
<b>B. VALORES NUTRICIONALES</b>	



<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 20 puntos)</p> <p><u>Proteínas en sólidos no grasos (en 100g)</u> De 35.00 g a más..... [15] puntos De 34.01 a menos de 34.99 g... [10] puntos</p> <p><u>Energía (en 100 g)</u> De 132.50 Kcal a más ..... [05] puntos De 131.01 a menos de 132.50 Kcal ..... [03] puntos.</p>
<b>C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>	
<p><u>Evaluación:</u> <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.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante certificados oficiales y no oficiales vigentes, emitidos por organismos de inspección que se encuentran en el listado de acreditados ante INACAL</p>	<p>(Máximo 16 puntos)</p> <p>Parámetro de cumplimiento <u>Certificado oficial de Inspección higiénico sanitario de Planta (% de cumplimiento)</u> De 90.00 a 100 ..... [08] puntos De 80.00 a menos de 90.00..... [04] puntos De 76.00 a menos de 80.00 ..... [02] puntos</p> <p><u>Certificado de Inspección técnico productivo de planta (% de cumplimiento)</u> De 90.00 a 100: ..... [08] puntos De 80.00 a menos de 90.00 ..... [04] puntos De 76.00 a menos de 80.00..... [02] puntos</p>
<b>D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</b>	
<p><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).</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> Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	<p>(Máximo 14 puntos)</p> <p><u>Declaración Jurada de Componentes Nacionales</u></p> <p>De (90.01%) hasta (92.99%) ..... 07 puntos De (93.00.%) hasta (100%) ..... 14 puntos</p>
<b>PUNTAJE TOTAL</b>	<b>100 PUNTOS</b>

**ITEM II. HOJUELAS PRE COCIDAS DE QUINUA AVENA KIWICHA CON HARINA DE MAÇA TOSTADA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES BOLSAS DE 0.872 GRAMOS.**



FACTOR DE EVALUACIÓN		KEMER COMPANY E.I.R.L
<b>A. PRECIO</b>		
<u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. $Pi = \frac{Om \times PMP}{Oi}$ <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6), según corresponda.		[50] puntos  150,792.30
<b>B. VALORES NUTRICIONALES</b>		50 pts
<u>Evaluación:</u> Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas. <u>Acreditación:</u> Se Acreditará mediante certificado de Calidad vigente a la presentación de propuestas y/o declaración jurada suscrita por el postor.		(15 puntos)  Proteínas: De 12.35gr a 12.49gr ..... 2.5 puntos De 12.50gr a 13.23gr ..... 7.5 puntos De 13.24 gr a más..... 15 puntos
<b>C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>		
<u>Evaluación:</u> Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como: capacidad de planta, higiénico sanitaria de planta, higiénico sanitario de transporte, capacidad de envasado entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante certificados oficiales y no oficiales vigentes, emitidos por organismos de inspección que se encuentran en el listado de acreditados ante INACAL		(14 puntos)  <b>CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b> <u>Certificado de capacidad de planta (turno: 02 turnos x 10 horas)</u> Menor a 4.99 T/día 02 turnos.... 1 Pto De 5.00 T/día 02 turnos a 15.99T/día 2 turno 2 Pts De 16.00T/día 02 turnos a más..... 3 Pts <u>Certificado Higiénico sanitario de planta</u> Menos de 92.11% ..... 00 Ptos De 93.00% a 98.99% ..... 1 Ptos De 99.55% a Más..... 2 Ptos <u>Certificado oficial o no oficial de inspección higiénico sanitario de transporte</u> Igual a 100.00..... 7 Ptos. 90.00 a 99.99..... 5 Ptos. <u>capacidad de inspección de capacidad de envasado automático</u> De 2.56 T/ Hora más..... 1.5 Ptos. De 1.00 a menos de 2.55 T/Hora... 03 Ptos
<b>D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</b>		
<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).		( 20 puntos)  Declaración Jurada de Componentes Nacionales b De (90.01%) a (92.99%) ..... 10 puntos De (93.00%) a (100%) ..... 20 puntos
<b>PUNTAJE TOTAL</b>		<b>99 PUNTOS</b>



V CALIFICACION DE LAS OFERTAS

	REQUISITOS DE CALIFICACIÓN	POSTOR	
		KEMER COMPANY E.I.R.L	
C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	ITEM N°01	ITEM N° 02
	<p><b>ITEM N°01 LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GRAMOS</b></p> <p>Requisitos: El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. <b>51,840.00</b> (CINCUENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS 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. En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de <b>micro y pequeña empresa</b>, se acredita una experiencia de S/. <b>12,960.00</b> (DOCE MIL NOVECIENTOS SESENTA CON 00/100 Soles),</p> <p><b>ITEM N°02 HOJUELAS PRE COCIDAS DE QUINUA AVENA KIWICHA CON HARINA DE MACA TOSTADA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES BOLSA DE 0.872 GRAMOS</b></p> <p>Requisitos: El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. <b>156,824.00</b> (CIENTO CINCUENTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS VEINTICUATRO 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 postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de <b>micro y pequeña empresa</b>, se acredita una experiencia de S/. <b>39,206.00</b> (TREINTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS SEIS 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>	CUMPLE	CUMPLE
	CONDICIÓN DE LAS OFERTAS	CALIFICADA	

## VI. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

El Organo encargado de las contrataciones en cumplimiento al artículo 84 del reglamento de la ley de contrataciones del estado, OTORGA LA BUENA PRO al postor **KEMER COMPANY E.I.R.L** con RUC N° 20609114909, por los siguientes ítems:

- ITEM N°01 LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GR. POR EL IMPORTE DE S/ 56,385.00
- ITEM N°02 HOJUELAS PRE COCIDAS DE QUINUA AVENA KIWICHA CON HARINA DE MACA TOSTADA AZUCARADA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES BOLSA DE 0.872 GRAMOS POR EL IMPORTE DE S/ 150,792.30

Haciendo un total de **207,177.30** (doscientos siete mil ciento setenta y siete con 30/100 soles)

No habiendo otro tema que tratar, siendo las 13:25 horas de la fecha enunciada al inicio, se da por concluida el presente acto, procediendo a firmar la presente en señal de conformidad para su respectiva publicación



Municipalidad Provincial de Yarowilca

Victoria Villanueva Melven  
OEC