

CUADRO COMPARATIVO DE EVALUACION Y CALIFICACION DE OFERTAS - AS-SM-1-2023-CS/MPCH-1

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LAS BENEFICIARIAS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHUPACA – 2023 (ÍTEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 GR)

<u>DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA</u>		NUTRICION E INGENIERIA ALIMENTARIA S.A.C
Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)		
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.	SI 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)	SI 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)	SI 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). Debe corresponder al tipo, material y peso neto del envase inmediato y mediate, 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, se adjuntará al Registro Sanitaria 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. En el caso de los registros sanitarios tramitados después de setiembre del 2012 deberán adjuntar la formulación descrita en la página de la VUCE, 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, tengan la misma composición cualitativa de alimentarios, conforme la DIGESA en su Informe N° 00380-2014/DHAZ/DIGESA.</p>	SI 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). 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), harina de leguminosas (chia) fortificada con vitaminas y minerales, SIN PERJUICIO QUE EN DICHAS RESOLUCIONES DIRECTORALES PUEDAN ADVERTIRSE O NO OTRAS LÍNEAS PRODUCTIVAS".

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).

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

Copia simple del Certificado de Calidad Organoléptico, Microbiológico y Físico Químico 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.

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.

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.

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

NO APLICA

NO APLICA

SI CUMPLE

SI CUMPLE

SI CUMPLE

SI CUMPLE

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).

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.

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

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 flujograma 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.

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:

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 desdienten al tacto
Leche	Inspección visual, gusto y del olfato.	Verificar el color y olor del producto.
Evaporada		

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.

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)

SI CUMPLE

SI CUMPLE

SI CUMPLE

SI CUMPLE

NO APLICA

FACTORES DE EVALUACIÓN

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

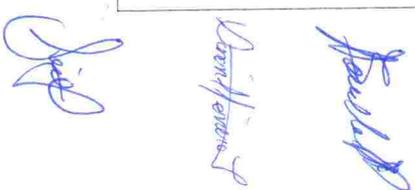
Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN	NUTRICION E INGENIERIA ALIMENTARIA S.A.C
<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 style="text-align: center;">[50] puntos</p>	50

ITEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA X 410 GR

Puntaje: Hasta 50 puntos

FACTORES DE EVALUACIÓN	[50] puntos	
<p>B. VALORES NUTRICIONALES</p> <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 style="text-align: center;">(Máximo 20 puntos)</p> <p>Producto: [LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GRAMOS] Parámetro N° 1 [MATERIA GRASA] De [6.51] hasta [6.54]: [05] puntos De [6.55] hasta [MÁS]: [10] puntos Parámetro N° 2 [SÓLIDOS TOTALES] De [23.1] hasta [23.4]: [05] puntos</p>	10



FACTORES DE EVALUACIÓN	[50] puntos	
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO	De [23.5] hasta [MÁS]: [10] puntos	
<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>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; dicho certificado debe tener una vigencia no mayor a 180 días de la fecha de emisión.</p>	<p style="text-align: center;">(Máximo 05 puntos)</p> <p>Parámetro de cumplimiento del CERTIFICADO DE INSPECCION – CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DE LA PLANTA – BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:</p> <p>Excelente (98 a 100 %) 05 puntos Muy Bueno (93 a 97%) 03 puntos Bueno (86 a 92%) 02 puntos</p>	05
<p>D. PORCENTAJES DE COMPONENTES NACIONALES</p> <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). 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 style="text-align: center;">(Máximo 05 puntos)</p> <p>De 90.01 % hasta 91.00 % [02] puntos De 91.01 % hasta 100.00 % [05] puntos</p>	05
E. PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS		

FACTORES DE EVALUACIÓN	[50] puntos	
<p><u>Evaluación:</u> 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> 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>(Máximo 20 puntos)</p> <p>Porcentaje de aceptabilidad 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>	<p>20</p>
PUNTAJE		100


CARLOS GIRO BONILLA RODRIGUEZ
PRIMER MIEMBRO


HERREÑA CAMPOS SUSAN LORENA
PRESIDENTE

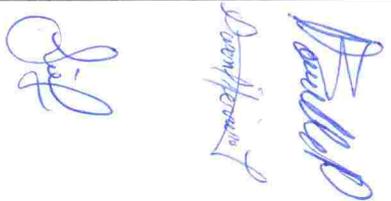

ALICIA TOCAS OJIMONIEZ
SEGUNDO MIEMBRO



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.european-accreditation.org>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.pac-accreditation.org>).

REQUISITOS DE CALIFICACION

A. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	NUTRICION E INGENIERIA ALIMENTARIA S.A.C
<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/. 303,183.00 TRESCIENTOS TRES MIL CIENTO OCHENTA Y TRES 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/.75,795.75 SETENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CINCO CON 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 consideraran 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 pago, 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 contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p>	<p align="center">CALIFICA</p>



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 si se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia.”

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.

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.

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.

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.

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

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.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

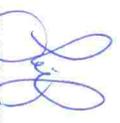
Disculpe

**RESULTADO
ORDEN DE PRELACION**

**CALIFICADO
01**


CARLOS GIRO BONILLA RODRIGUEZ
PRIMER MIEMBRO


HERREERA CAMPOS SUSAN LORENA
PRESIDENTE


ALICIA JOCA QUINONEZ
SEGUNDO MIEMBRO

CUADRO COMPARATIVO DE EVALUACION Y CALIFICACION DE OFERTAS - AS-SM-1-2023-CS/MPCH-1

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LAS BENEFICIARIAS DEL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHUPACA – 2023 (ITEM II: HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y HARINA DE CHIA PRECOCIDAS ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES)

<u>DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA</u>	
Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL CENTRO S.A.C.
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.	SI 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)	SI 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)	SI 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). Debe corresponder al tipo, material y peso neto del envase inmediato y mediato, 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, se adjuntará al Registro Sanitaria 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. En el caso de los registros sanitarios tramitados después de setiembre del 2012 deberán adjuntar la formulación descrita en la página de la VUCE; 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, tengan la misma composición cualitativa de alimentos, conforme la DIGESA en su Informe N° 00380-2014/DHAZ/DIGESA.</p>	SI 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

Completado

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). 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) gramíneas (avena), quenopodiáceas (quinua, kiwicha), harina de leguminosas (chia) fortificada con vitaminas y minerales, SIN PERJUICIO QUE EN DICHAS RESOLUCIONES DIRECTORALES PUEDAN ADVERTIRSE O NO OTRAS LINEAS PRODUCTIVAS".

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).

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 estable desde donde se suministre la leche).

ITEM II: HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y HARINA DE CHIA PRECOCIDAS ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES

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.

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 flujograma 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. 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

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.

		NO APLICA
		NO APLICA
		SI CUMPLE
		SI CUMPLE

<p>Las actividades requeridas y descritas en el Decreto Supremo N° 022-2001-SA, desinsectación, desinfección, desratización, y limpieza y desinfección de tanques de agua reservorios 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><i>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.</i></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>SI 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, organoléptico, microbiológico, toxicológico, composición nutricional, serán emitidos sobre una muestra de lote del producto emitido por un laboratorio acreditado por INACAL.</p>	<p>SI CUMPLE</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>SI CUMPLE</p> 
<p>Copia de las Fichas técnicas de las vitaminas y minerales y fosfato 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>SI CUMPLE</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>	<p>SI CUMPLE</p>
<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>	<p>SI 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.

SI CUMPLE

Copia simple del certificado de inspección de capacidad real de planta, certificado no oficial emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante el INACAL- Vigente a la fecha de presentación de propuestas.

SI CUMPLE

Copia simple del Certificado Higiénico Sanitario de planta e higiénico sanitario de almacenes expedido/emitted por un Organismo de Inspección acreditado ante el INACAL- vigente a la fecha de presentación de propuestas

SI CUMPLE

Acreditación mediante certificado de autorización de registro del uso de marca del aditivo biodegradable tecnología aplicada al plástico EI 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 solicitar 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 suprimido por observación de la empresa NUTRICION E INGENIERIA ALIMENTARIA S.A.C

SI CUMPLE

Certificado de capacidad de envasado, para envasado automático.

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:

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 harina de chia precocidas enriquecidas 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.

SI CUMPLE

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.

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)

- 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
- ii. La metodología que se utilizará. La metodología de evaluación de verificación física de las muestras presentadas, las mismas que se realizarán 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
- 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 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 despinten, con las vistas se verificará las características físicas de los tarros que no estén golpeados, las bolsas no estén mal selladas, rotas, despintadas, y tengan el logo del aditivo oxo biodegradable usado y olor se comprobará que las tintas no desprendan olores fuertes que puedan ser tóxicas al alimento, preservando la inocuidad
- iv. El número de muestras solicitadas por cada producto; tres
- 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, 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.

SI CUMPLE

Three handwritten signatures in blue ink are visible at the bottom of the page. To the right of the signatures is a circular stamp with the text 'Desarrollo 2019' inside.

Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor indicando Si es fabricante o distribuidor	SI CUMPLE
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 APLICA
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.	SI CUMPLE
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.	SI 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.	SI 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 .	SI CUMPLE
Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°10).	SI CUMPLE
RESULTADO	ADMITIDA

CARLOS CIRO BONILLA RODRIGUEZ
PRIMER MIEMBRO

HERRERA CAMPOS SUSAN LORENA
PRESIDENTE

ALICIA TOCAS DUJONNEZ
SEGUNDO MIEMBRO

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.
<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 style="text-align: center;">[50] puntos</p>	<p>50</p>





ITEM II: HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y HARINA DE CHIA PRECOCIDAS ENRIQUECIDAS CON VITAMINAS Y MINERALES X 500 gr

Puntaje: Hasta 50 puntos

FACTORES DE EVALUACIÓN	[50] puntos	
<p>B. VALORES NUTRICIONALES</p> <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 style="text-align: center;">(Máximo 10 puntos)</p> <p>Parámetro N° 1 ENERGÍA (KCAL) De [380.00] a más De [370.00] a [379.00]</p> <p>Parámetro N° 2 PROTEÍNAS De [12.90] a más De [12.50] a [12.90]</p>	<p>[05] puntos</p> <p>[02] puntos</p> <p>[05] puntos</p> <p>[02] puntos</p> <p style="text-align: center;">05</p>

FACTORES DE EVALUACIÓN		[50] puntos
C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO		
<u>Evaluación:</u> Se evaluará(n) en función del Certificado de Inspección de Aplicación del Sistema Plan Haccp.	Inspección de Aplicación del Sistema HACCP de fábrica Igual a 100.00%. De 95.01% hasta 99.99%.	(Máximo 05 puntos) [05] puntos [02] 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.	De 90.01 % hasta 91.00 % De 91.01 % hasta 100.00 %	(Máximo 05 puntos) [02] puntos [05] puntos 05
<u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada		
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 productos ofertados.	Porcentaje de aceptabilidad De 98.01 % hasta 100.00 % De 95.01 % hasta 98.00 % Menos de 95.00 %	(Máximo 20 puntos) [20] puntos [10] puntos [05] puntos 20
<u>Acreditación:</u> 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		





FACTORES DE EVALUACIÓN	[50] puntos	
cuenta con reconocimiento internacional. ²		
F. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS		
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, tales como certificado de capacidad real de planta en el proceso productivo, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.</p> <p>Se evaluará con la Copia del Certificado certificado de capacidad real de planta en el proceso productivo, del precocinado a vapor expedido por una Entidad acreditada ante el INACAL, deberá estar referida a la línea de producción dentro de la cual se encuentra inmerso el producto requerido; dicho certificado debe tener una vigencia no mayor a 180 días de la fecha de emisión.</p>	<p>(Máximo 10 puntos)</p> <p>Producto cocinado a vapor: [05] puntos</p> <p>Producto tostado y cocinado a vapor: [10] puntos</p>	10
RESULTADO		100 PUNTOS




DARLOS CIRRO BONILLA RODRIGUEZ
PRIMER MIEMBRO



HERRERA CAMPOS SUSAN LORENA
PRESIDENTE



ALICIA TOCAS QUINONEZ
SEGUNDO MIEMBRO

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

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.

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.

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.

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.

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

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.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

RESULTADO

CALIFICADO

ORDEN DE PRELACION

01

HERRERA CAMPOS SUSAN LORENA
PRESIDENTE

CARLOS CIRÓ BONILLA RODRIGUEZ
PRIMER MIEMBRO

ALICIA TOCAS QUINONEZ
SEGUNDO MIEMBRO