

**ACTA DE APERTURA DE SOBRES Y EVALUACION Y CALIFICACION TÉCNICA DE PROPUESTAS: TÉCNICA Y ECONOMICA**

**1 NUMERO DE ACTA** 001-2024

**2 SOBRE LA INFORMACION GENERAL**  
 En la Municipalidad Distrital de Villa Rica al los 29 días del Mes de Febrero del año 2024, en las instalaciones de la Municipalidad siendo a las 10:30 horas, se reunen los Miembros del comite de seleccion designados con resolucion de Gerencia Municipal N°079-2024-MDVR/GEMU, encargado de conducir y desarrollar el proceso de selección de **ADJUDICACION SIMPLIFICADA N°001-2024-CS/MDVR - PROCEDIMIENTO ELECTRONICO - Primera Convocatoria**, cuyo objeto de convocatoria es el **SUMINISTRO DE LECHE EVAPORADA Y HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y MACA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES PARA EL PROGRAMA DEL VASO DE LECHE 2024**, por un valor referencial de **S/339,790.00**, a fin de **EFFECTUAR LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONOMICAS** presentadas al presente proceso de selección. con la presencia de la Veedora Sra **Vilma Georgina cazas Alvarez** y la sra **Arcinia Atao Huayana** dandose Inicio a realizar de la Verificacion y Evaluacion de las propuestas Presentadas por los postores.

**3 SOBRE EL QUORUM Y LOS MIEMBROS DEL COMITÉ PARTICIPANTES DE LA SESION**  
 El quorum necesario que exige la normativa de contratación pública se logró con la presencia de los siguientes miembros:

|                  |                                       |          |          |              |   |
|------------------|---------------------------------------|----------|----------|--------------|---|
| Presidente:      | Ing. LUIS MIGUEL DIAZ ONSIHUAY        | Titular  | <b>X</b> | Dependencia: | GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL               |
|                  |                                       | Suplente |          |              |   |
| Primer Miembro:  | LIC.ADM GREGORI MIGUEL RETAMOZO CESAR | Titular  | <b>X</b> | Dependencia: | J. OFICINA DE ABASTECIMIENTO                |
|                  |                                       | Suplente |          |              |   |
| Segundo Miembro: | Ing. RICHARD ARTHUR LUIS BUENO        | Titular  | <b>X</b> | Dependencia: | RESPONSABLE DE LA OFICINA DE REGISTRO CIVIL |
|                  |                                       | Suplente |          |              |   |

**4 DETALLE DE LOS PARTICIPANTES**  
 De acuerdo con el cronograma establecido en las Bases, se registraron como participantes los siguientes proveedores:

| Nº | Nombre o razón social del participante  | RUC         |                              |
|----|---|-------------|------------------------------|
| 1  | <b>INVERSIONES AGROINDUSTRIALES FORTIMIX EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA</b> | 20529016426 | <b>NO PRESENTA PROPUESTA</b> |
| 2  | <b>ORGEN E.I.R.L.</b>   | 20568515006 | <b>PRESENTA PROPUESTA</b>    |
| 3  | <b>NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERIA S.A.</b>  | 20600989040 | <b>PRESENTA PROPUESTA</b>    |
| 4  | <b>INVERSIONES Y SERVICIOS ZENTROPOLY S.A.C.</b>  | 20601351481 | <b>NO PRESENTA PROPUESTA</b> |
| 5  | <b>TVT QONTRATISTAS E.I.R.L.</b>  | 20611499591 | <b>NO PRESENTA PROPUESTA</b> |

**5 DETALLE DE LOS POSTORES**  
 En el día y horario señalado en las Bases, los siguientes participantes presentaron sus propuestas en forma electronica:

| Nº | Nombre o razón social del postor                | RUC         | ITEM AL QUE PRESENTA    |
|----|---|-------------|-------------------------|
| 1  | <b>ORGEN E.I.R.L.</b>                           | 20568515006 | <b>ITEM I e ITEM II</b> |
| 2  | <b>NUTRICION E INGENIERIA ALIMENTARIA S.A.C</b> | 20538403378 | <b>ITEM I</b>           |

**6** Acto seguido, se procede con la apertura de los sobres que contienen las propuestas técnicas de los mencionados postores, y con la revisión de las mismas.

**7 DETALLE DE LAS PROPUESTAS QUE NO FUERON ADMITIDAS**  
 De acuerdo con la revisión efectuada, las siguientes ofertas no se admiten, por lo que no se les aplicará los factores de evaluación:

| Nº | Nombre o razón social del postor | RUC | Nombre del representante legal o representante común | Consignar las razones para su no admisión |
|----|----------------------------------|-----|--|---|
|    |                                  |     |  |   |

**8 DETALLE DE LAS PROPUESTAS QUE PASAN A EVALUACIÓN**  
 De acuerdo con la revisión efectuada, las siguientes ofertas se admiten, en vista de que contiene los documentos de carácter obligatorio establecidos en las Bases y cumplen con el requerimiento técnico mínimo:

| Nº | Nombre o razón social del postor                | RUC         | Nombre del representante legal o representante común | Item(s) a los que postula |
|----|---|-------------|--|---------------------------|
| 1  | <b>NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERIA S. A.</b> | 20600989040 | BRUNO RENATO MIRANDA VARGAS                          | <b>ITEM I</b>             |
| 2  | <b>ORGEN E.I.R.L.</b>                           | 20568515006 | ISOLINA DEL CARMEN RUAS DE MONTALVAN                 | <b>ITEM I e ITEM II</b>   |

**9 EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS EN CONCORDANCIA CON LOS FACTORES DE EVALUACIÓN ESTABLECIDOS EN LAS BASES DEL PROCESO DE SELECCIÓN**  
 COMPLETAR LA INFORMACION SOLICITADA (9.1, 9.1.1 - 9.1.6) PARA CADA POSTOR ADMITIDO REGISTRADO EN EL CAMPO (8)

|   |   |
|---|---|
| <b>9.1 NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR Nº 1</b>  | <b>ORGEN E.I.R.L.</b>                           |
| <b>9.1.2 PRECIO ITEM I LECHE ENTERA EVAPORADA DE 410gr</b>  |   |
| PRECIO  | 50 PUNTOS                                       |
| El Comité de seleccion ha verificado que la metodologia propuesta por el postor <b>ORGEN E.I.R.L.</b> para proveer insumos del programa del vaso del leche del 2024 se encuentran debidamente sustentada por lo que de acuerdo con el criterio establecido en las bases administrativas le corresponde 50 PUNTOS                              |   |
| <b>9.1 NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR Nº 2</b>  | <b>NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERIA S. A.</b> |
| <b>9.1.2 PRECIO ITEM I LECHE ENTERA EVAPORADA DE 410gr</b>  |   |
| PRECIO  | 48.13 PUNTOS                                    |
| El Comité de seleccion ha verificado que la metodologia propuesta por el postor <b>NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERIA S. A.</b> para proveer insumos del programa del vaso del leche del 2024 se encuentran debidamente sustentada por lo que de acuerdo con el criterio establecido en las bases administrativas le corresponde 48.13 PUNTOS |   |

|  |  |   |                |
|--|--|---|----------------|
| <b>9.1 NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR N° 1</b>   |  | <b>ORGEN E.I.R.L.</b>   |                |
| <b>9.1.2 PRECIO ITEM II HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWICHA Y MACA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</b>  |  |   |                |
| PRECIO   | 50 PUNTOS  |   |                |
| El Comité de selección ha verificado que la metodología propuesta por el postor <b>ORGEN E.I.R.L.</b> para proveer insumos del programa del vaso del leche del 2024 se encuentran debidamente sustentada por lo que de acuerdo con el criterio establecido en las bases administrativas le corresponde 50 PUNTOS |  |   |                |
| <b>9.1.2 FACTOR DE EVALUACION: TECNICA</b>   |  |   |                |
| <b>NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR N° 1</b>   |  | <b>ORGEN E.I.R.L.</b>   |                |
| <b>ITEM I LECHE ENTERA EVAPORADA DE 410gr</b>  |  |   |                |
|  |  |   | <b>PUNTAJE</b> |
| <b>B. VALORES NUTRICIONALES</b>  |  |   |                |
|  | Evaluación:<br>Se evaluará en función a las mejoras nutricionales del bien ofertado.<br>(Leche evaporada x 410 gramos)<br><br>Acreditación:<br>Presentar declaración jurada de mejoras a los valores nutricionales.  |   |                |
|  |  | Proteínas<br>- De 6.16% a más----- [10] puntos<br>- De 6.01% a 6.15% ---- [05] puntos   | 10             |
| <b>C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>   |  |   |                |
|  | Evaluación:<br>Se evaluarán las condiciones y requisitos sanitarios a los que deben sujetarse la fabricación, almacenamiento y distribución de los alimentos.<br>(Leche evaporada x 410 gramos)<br><br>Acreditación:<br>Se acreditará mediante copia simple de Certificados emitidos por organismos de inspección acreditados ante INACAL el cual deberá incluir su diagrama de flujo  |   |                |
|  |  | Certificado Inspección Técnico Productivo de Planta<br><br>- De 96.00% hasta 100.00% -- [10] puntos<br>- De 92.00% a .95.99% --- [05] puntos  | 10             |
| <b>D PORCENTAJE DE COMPONENTES NACIONALES</b>  | Evaluación:<br>Se evaluará en función a la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado.<br>(Leche evaporada x 410 gramos)<br><br>Acreditación:<br>Presentar declaración jurada de porcentaje de componentes nacionales.  |   |                |
|  |  | Procedencia u origen<br>- De 96.51% hasta 100% -- [10] puntos<br>- De 90.01% hasta 96.50 -- [05] puntos   | 10             |
| <b>E PREFERENCIA DE LOS BENEFICIARIOS</b>  | Evaluación:<br>Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.<br>(Leche evaporada x 410 gramos)<br><br>Acreditación:<br>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 acreditado ante el INACAL. |   |                |
|  |  | (Prueba de Aceptabilidad)<br>- De 98.01% al 100% de aceptabilidad:<br>20 PUNTOS<br>- De 96.00% al 98.00% de aceptabilidad:<br>10 PUNTOS<br>- De 90.05% al 95.99% de aceptabilidad:<br>05 PUNTOS | 20             |
| <b>PUNTAJE TOTAL</b>   |  |   | <b>50</b>      |
| De acuerdo con los criterios de evaluación establecidos en las bases el Postor <b>ORGEN E.I.R.L.</b> obtiene en este factor <b>50 puntos</b>   |  |   |                |
| <b>NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR N° 2</b>   |  | <b>NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERIA S.A.</b>  |                |
| <b>ITEM I LECHE ENTERA EVAPORADA DE 410gr</b>  |  |   |                |
|  |  |   | <b>PUNTAJE</b> |
| <b>B. VALORES NUTRICIONALES</b>  |  |   |                |
|  | Evaluación:<br>Se evaluará en función a las mejoras nutricionales del bien ofertado.<br>(Leche evaporada x 410 gramos)<br><br>Acreditación:<br>Presentar declaración jurada de mejoras a los valores nutricionales.  |   |                |
|  |  | Proteínas<br>- De 6.16% a más----- [10] puntos<br>- De 6.01% a 6.15% ---- [05] puntos   | 10             |
| <b>C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>   |  |   |                |

[Handwritten signature and notes in the left margin]

|   |  |  |    |
|---|--|--|----|
|   | <p><b>Evaluación:</b><br/>Se evaluarán las condiciones y requisitos sanitarios a los que deben sujetarse la fabricación, almacenamiento y distribución de los alimentos.<br/>(Leche evaporada x 410 gramos)</p> <p><b>Acreditación:</b><br/>Se acreditará mediante copia simple de Certificados emitidos por organismos de inspección acreditados ante INACAL el cual deberá incluir su diagrama de flujo</p>  |  |    |
|   |  | <p>Certificado Inspección Técnico Productivo de Planta</p> <p>- De 96.00% hasta 100.00% -- [10] puntos<br/>- De 92.00% a .95.99% --- [05] puntos</p>   | 10 |
| <b>D PORCENTAJE DE COMPONENTES NACIONALES</b> | <p><b>Evaluación:</b><br/>Se evaluará en función a la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados en la elaboración del bien ofertado.<br/>(Leche evaporada x 410 gramos)</p> <p><b>Acreditación:</b><br/>Presentar declaración jurada de porcentaje de componentes nacionales.</p>  |  |    |
|   |  | <p>Procedencia u origen</p> <p>- De 96.51% hasta 100% -- [10] puntos<br/>- De 90.01% hasta 96.50 -- [05] puntos</p>  | 10 |
| <b>E PREFERENCIA DE LOS BENEFICIARIOS</b>     | <p><b>Evaluación:</b><br/>Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.<br/>(Leche evaporada x 410 gramos)</p> <p><b>Acreditación:</b><br/>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 acreditado ante el INACAL.</p> |  |    |
|   |  | <p>(Prueba de Aceptabilidad</p> <p>- De 98.01% al 100% de aceptabilidad:<br/>20 PUNTOS</p> <p>- De 96.00% al 98.00% de aceptabilidad:<br/>10 PUNTOS</p> <p>- De 90.05% al 95.99% de aceptabilidad:<br/>05 PUNTOS</p> | 20 |
| <b>PUNTAJE TOTAL</b>                          |  |  | 50 |

De acuerdo con los criterios de evaluación establecidos en las bases el Postor **NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERIA S.A.** obtiene en este factor **50 puntos**

**9.1.2 FACTOR DE EVALUACIÓN: TECNICA**

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| <b>NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR N° 1</b>  |   | <b>ORGEN E.I.R.L.</b>   |   |
| <b>ITEM II HOJUELAS DE AVENA, QUINUA, KIWIWA Y MACA PRECOCIDA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES</b> |   |   |   |
|   |   | <b>PUNTAJE</b>  |   |
| <b>B. VALORES NUTRICIONALES</b>   |   |   |   |
|   | <p><b>Evaluación:</b><br/>Se evaluará en función a la mejora de los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas.</p> <p><b>Acreditación:</b><br/>Se acreditará mediante Declaración Jurada.</p> |   |   |
|   |   | <p>(máximo 10 puntos)</p> <p>Parámetro N° 1:<br/>Proteínas (en 100g)</p> <p>De 12.60% a más      05 puntos<br/>De 12.51% hasta 12.59 %      03 puntos</p> | 5 |
|   |   | <p>Parámetro N° 2:<br/>Energía (en 100 g)</p> <p>De 366 kcal a más      05 puntos<br/>De 342.01 kcal hasta 365.99 Kcal.      03 puntos</p>                | 5 |
| <b>C. CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>  |   |   |   |

*Handwritten signatures and initials in blue ink.*

|  |   |   |    |  |
|--|---|---|----|--|
|  | <p><b>Evaluación:</b><br/>Se evaluará(n) en función de la mejora de la(s) condición(es) de procesamiento, evaluación técnico productiva de planta, entre otras, indicadas en las especificaciones técnicas.<br/>Se evaluará las condiciones de procesamiento, teniendo en cuenta del contenido del Certificado Oficial Técnico Productivo de la planta productora, en el cual se aprecie dentro del Diagrama de Flujo las operaciones de Pre cocción por Vaporizado.</p> <p><b>Acreditación:</b><br/>Se acreditará mediante Certificado Oficial Técnico Productivo de la planta productora, en el cual se aprecie dentro del Diagrama de Flujo las operaciones de Pre cocción por Vaporizado y se verificará que se cuente con la maquinaria necesaria para producir dicho producto (vaporizado).</p> |   |    |  |
|  |   | (Máximo 15 puntos)<br>Parámetro de cumplimiento 1:<br>Pre cocción del producto por Vaporizado<br>Cumple 15 puntos<br>No cumple 00 puntos  | 15 |  |
| <b>D PORCENTAJE DE COMPONENTES NACIONALES</b>  | <p><b>Evaluación:</b><br/>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><b>Acreditación:</b><br/>Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.</p>  |   |    |  |
|  |   | <p>Procedencia u origen</p> <p>- De 94.01% al 100% de componentes nacionales: [05] PUNTOS</p> <p>- De 90.00% al 93.99% de componentes nacionales: [02] PUNTOS</p>   | 5  |  |
| <b>E PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES BENEFICIARIOS</b>   | <p><b>Evaluación:</b><br/>Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.</p> <p><b>Acreditación:</b><br/>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 acreditado ante el INACAL.</p>   |   |    |  |
|  |   | <p>Prueba de Aceptabilidad</p> <p>- De 98.01% al 100% de aceptabilidad: [20] PUNTOS</p> <p>- De 96.00% al 98.00% de aceptabilidad: [10] PUNTOS</p> <p>- De 90.05% al 95.99% de aceptabilidad: [05] PUNTOS</p> | 20 |  |
| <b>PUNTAJE TOTAL</b>   |   |   | 50 |  |
| De acuerdo con los criterios de evaluación establecidos en las bases el Postor ORGEN E.I.R.L. obtiene en este factor 50 puntos |   |   |    |  |

#### 10 RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN TÉCNICA

De acuerdo a la evaluación técnica realizada, los siguientes postores acceden a la etapa de evaluación económica establecido en las Bases:

| Nº | NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR         | ITEM    | PUNTAJE TÉCNICO TOTAL |
|----|--|---------|-----------------------|
| 1  | ORGEN E.I.R.L                            | ITEM I  | 50                    |
| 2  | NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERIA S. A. | ITEM I  | 50                    |
| 3  | ORGEN E.I.R.L                            | ITEM II | 50                    |

#### 11 ACUERDO ADOPTADO

Los miembros del Comité de Selección, por unanimidad, dan por aprobados los resultados de la evaluación técnica de los postores, de acuerdo con el análisis efectuado.

#### 12 RESULTADOS DE LA EVALUACION DE LA OFERTA ECONOMICA

De acuerdo a la evaluación de la Oferta realizada, el postor propone el siguiente monto:

| Nº | NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR         | ITEM    | PROPUESTA ECONOMICA | PUNTAJE DE LA PROPUESTA ECONOMICA ,<br>$P_i = \frac{OmxPMP}{O_i}$ | PUNTAJE DE EVALUACION TECNICA | PUNTAJE TOTAL DEL POSTOR | ORDEN DE PRELACION |
|----|--|---------|---------------------|---|-------------------------------|--------------------------|--------------------|
| 1  | ORGEN E.I.R.L                            | ITEM I  | S/. 211.750,00      | 50  | 50                            | 100                      | 1ER LUGAR          |
| 2  | NEGOCIOS INNOVACIONES E INGENIERIA S. A. | ITEM I  | S/. 220.000,00      | 48,13   | 50                            | 98,13                    | 2DO LUGAR          |
| 3  | ORGEN E.I.R.L                            | ITEM II | S/. 111.320,00      | 50  | 50                            | 100                      | 1ER LUGAR          |

#### 13 OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

En la instalaciones de la Municipalidad Distrital de Villa Rica siendo las 17:00 horas del mismo día los Miembros del comité de selección por unanimidad otorgan la Buena Pro en el **Item I** al postor la Empresa **ORGEN E.I.R.L.** por el monto de **S/. 211,750.00** del mismo modo se otorga la buena pro en el **ITEM II** a la Empresa **ORGEN E.I.R.L** por el monto de **S/. 111,320.00**. Pasando a Firmar los presentes en señal de conformidad.

#### 14 NOMBRES Y FIRMAS DE LOS REPRESENTANTES DE LOS MIEMBROS DEL COMITÉ DE SELECCIÓN

  
Ing. LUIS MIGUEL DIAZ ONSIHUAY  
Presidente

  
Lic. Adm. C. MIGUEL RETAMOZO CESAR  
1er Miembro

  
Ing. RICHARD ARTHUR LUIS BUENO  
2do Miembro