

DETALLE DE LA EVALUACIÓN ECONÓMICA Y TÉCNICA

CASEDA INVERSIONES S.A.C.

ÍTEM I: LECHE EVAPORADA ENTERA DE 410 GRAMOS

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <u>Acreditación:</u> Se acredita mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6), por el monto de: S/ 66,000.00	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: $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ Se le otorga: 40 puntos

FACTORES DE EVALUACIÓN	[60] puntos
OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	
B. PLAZO DE ENTREGA	
<u>Evaluación:</u> Se evaluará en función al plazo de entrega ofertado de la primera entrega, el cual debe mejorar el plazo de entrega establecido en el requerimiento (cronograma). <u>Acreditación:</u> Acredita mediante la presentación de declaración jurada de plazo de entrega. (Anexo N° 12) de 5 HASTA 6 DIAS CALENDARIO.	De 5 hasta 6 días calendario: 20 puntos De 7 hasta 8 días calendario: 15 puntos De 9 hasta 10 días calendario: 10 puntos Se le otorga 20 puntos
B. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
MEJORA 1. VALORES NUTRICIONALES	
<u>Evaluación:</u> Se evaluará en función a los valores nutricionales establecidos en las especificaciones técnicas. <u>Acreditación:</u> Acredita mediante DECLARACIÓN JURADA, con los resultados siguientes: Proteína de leche ---->>= 6.6 % Energía Total de leche---->>= 120Kcal	<u>Parámetro N° 1 Proteína</u> Mayor o igual a 6 %..... 7 puntos Menor a 6.00 gramos 3 puntos <u>Parámetro N° 2 Energía Total</u> Mayor o igual a 122 Kcal..... 8 puntos Menor a 122 Kcal..... 4 puntos Se le otorga 15 puntos.

MEJORA 2. CONDICIONES DE PROCESAMIENTOEvaluación:

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.

Acreditación:

Presenta Certificado de Inspección Higiénica Sanitaria de Fábrica; emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL, obteniendo como resultado 97.40%%.

Presenta Certificado de Inspección Higiénica Sanitaria Almacenes; emitido por un organismo de inspección acreditado ante INACAL obteniendo como resultado 100%%.

Parámetro de cumplimiento

1. Inspección Higiénico Sanitaria de la fabrica

Muy Bueno de 97% a 100% **07 puntos**
Bueno de 90 a menos de 97% **04 puntos**

2. Inspección Higiénico Sanitaria de almacén

Muy Bueno de 97% a 100% **08 puntos**
Bueno de 90 a menos de 97% **04 puntos**

Se le otorga 15 puntos

MEJORA 3. PORCENTAJE DE COMPONENTES NACIONALESEvaluación:

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.

Acreditación:

Acredita mediante una declaración jurada con el porcentaje de **99.65%**.

Declaración Jurada de Componentes Nacionales

De 96 a 100% **10 puntos**

De 93 y < a 96% **07 puntos**

De 90 y < a 93 **05 puntos**

Se le otorga 10 puntos.

PUNTAJE TOTAL

100 puntos