



“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”

## ACTA DE APERTURA Y ADMISION DE OFERTAS ELECTRONICAS, EVALUACION y CALIFICACION DE LA ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 022- 2023-MPA-OEC-1 (PRIMERA CONVOCATORIA).

En la ciudad de Ayabaca, siendo las 14:00 horas del día 28 de Setiembre del 2023, en la Sub Gerencia de Logística de la Municipalidad Provincial de Ayabaca – Piura - Piura; el órgano encargado de las contrataciones, procedió a conducir el Procedimiento de Selección cuyo objeto de la convocatoria es la CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES “ADQUISICION DE HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, CEBADA Y HARINA DE SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES, PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA, SEGÚN DECRETO SUPREMO N° 111-2023-EF LEY N° 31728”, con la finalidad de dar cumplimiento al cronograma, referido a las etapas de ADMISIÓN, EVALUACIÓN, CALIFICACIÓN DE OFERTAS Y OTORGAMIENTO DE BUENA PRO.

El Órgano Encargado de las Contrataciones da inicio al acto.

Expuesto el párrafo anterior, el Órgano Encargado de las Contrataciones procede con la verificación del registro de los participantes para este procedimiento de selección según consta en el reporte de la página web del SEACE:

NRO.	RUC	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	FECHA DE REGISTRO EN EL PROCEDIMIENTO	ESTADO DE PRESENTACIÓN
1	20600736923	CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L.	21/09/2023	Válido

Acto seguido, el Órgano Encargado de las Contrataciones, informan que, en el día y horario señalado en el cronograma de proceso, los participantes registraron sus propuestas vía electrónica, según detalle siguiente:

Nro.	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro	Hora de registro	Usuario de registro	Fecha de presentación	Hora de presentación	Estado de la propuesta	Estado
1	20600736923	CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L.	26/09/2023	00:41:56	20600736923	26/09/2023	00:42:09	Enviado	Valido

### DETALLE DE LA ADMISIÓN DE OFERTAS

De acuerdo con la revisión efectuada, los postores contienen los documentos de carácter obligatorio establecidos en las Bases y cumplen con el requerimiento técnico mínimo, lo cual se detalla a continuación:

N°	REQUERIMIENTO TECNICO MINIMO Y DOCUMENTOS OBLIGATORIOS	CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L.
a)	Declaración Jurada de Datos del Postor. (Anexo N.º 1).	Presenta



# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA

CALLE SALAVERRY N° 260 – AYABACA – PIURA



“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”

<b>b)</b>	Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta	Presenta
<b>c)</b>	Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. <b>(Anexo N° 2).</b>	Presenta
<b>d)</b>	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>	Presenta
<b>e)</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.	Presenta
<b>f)</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 las hojuelas, el Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, deberá estar referido a la línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción o al producto objeto de la convocatoria.	Presenta
<b>g)</b>	<p>Documentación vinculada al cumplimiento de las características requeridas que acredita el cumplimiento del Numeral 3.1. Especificaciones técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Declaración jurada y/o Copia del certificado de calidad emitido por un Organismo de inspección acreditado ante el INACAL-DA de las características físico químicas organolépticas, microbiológicas y toxicológicas contempladas en el Capítulo III de las presentes Bases, así como Declaración Jurada de las características nutricionales de micronutrientes y Declaración Jurada de contenido yodo del producto ofertado. Para el caso de presentar declaración jurada debe adjuntar en la oferta una copia de los certificados y fichas técnicas de los fortificantes utilizados.</li><li>Declaración Jurada, indicando la procedencia u origen de los productos y de los insumos utilizados precisándose el porcentaje (%) de cada uno de los componentes (insumo, porcentaje, procedencia u origen), indicando además los productos usados para cumplir con los micronutrientes, en concordancia con el artículo 4° de la Ley N° 27470 modificada por la Ley N° 27712. El porcentaje mínimo de componentes nacionales que deberá cumplir los productos requeridos es del 90.00 %.</li></ul> <p>Procedencia Extranjera (Importado): Copia del Informe de Inspección y Verificación de Importación emitido por</p>	<p>Presenta</p> <p>Presenta</p> <p>Presenta</p>



“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”

	<p>SENASA, donde se consigne el país de origen del producto.</p> <p>Procedencia Nacional: Copia de la constancia de siembra, cosecha o acopio del producto, emitido por autoridad adscrita o designada por el ministerio de agricultura dentro del ámbito de su jurisdicción de la zona de siembra, cosecha o acopio del producto año 2022.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Copia del Certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de Desinfección, Desinsectación, Desratización; Limpieza y desinfección de reservorio de agua y Limpieza de ambientes) en correspondencia a los anexos del D.S. 022-2001-SA, realizada a la planta procesadora del producto, almacenes de la planta procesadora y almacenes de la empresa comercializadora del producto ofertado, los documentos requeridos deben ser emitidos por empresas de Saneamiento Ambiental en conformidad a lo establecido en D.S. 022-2001-SA y R.M. N° 449-2001-SA/DM. En caso de que el postor sea fabricante, bastará que se presente el certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de Desinfección, Desinsectación, Desratización; Limpieza y desinfección de reservorio de agua y Limpieza de ambientes) 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. Asimismo, en caso de que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado de saneamiento ambiental vigente (actividades de Desinfección, Desinsectación, Desratización; Limpieza y desinfección de reservorio de agua y Limpieza de ambientes) del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de saneamiento ambiental vigente de la planta a nombre del fabricante. Para acreditar que la empresa que realiza el servicio de saneamiento ambiental se encuentra autorizada por el MINSA se debe adjuntar Constancia de autorización y Copia del Certificado de higiene, seguridad y salud ocupacional para el local de la empresa de saneamiento, emitido por la Dirección Regional de Salud de su jurisdicción.</li><li>• Declaración Jurada simple, donde el postor se compromete a contar de disponibilidad de stock de las materias primas que conforman el producto solicitado y que se encuentran a libre disponibilidad en el momento que sea requerido por la Entidad y que no está sujeto a ningún tipo de gravamen. Dicha declaración jurada de stock corresponde a la Primera Entrega, de acuerdo con el cronograma de entregas.</li><li>• Declaración Jurada de Garantía Comercial por defectos de fabricación, cuya validez, no deberá ser menor a 60 días, a partir de la fecha de entrega de los productos. Asimismo, debe garantizar el cambio o la reposición de este en un plazo no mayor de siete (07) días después de recibida la notificación por el Contratista.</li><li>• Copia simple de Certificado de Calidad del Envase de acuerdo con el Artículo 119° del D.S. N° 007-98-SA y Artículo 119-A.- Certificación sanitaria de</li></ul>	<p>Presenta</p> <p>Presenta</p> <p>Presenta</p> <p>Presenta</p>
--	---	---



“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”

	<p>envases para alimentos y bebidas del D.S. N° 038-2014-SA, emitido por un organismo de evaluación de la conformidad acreditado por el INACAL-DA a nombre del fabricante de envases.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Copia simple del Certificado Oficial de Inspección y Evaluación Técnico Productivo de planta. Al respecto el certificado Oficial Técnico deberá acreditar el cumplimiento del flujo grama 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° 451-2006-MINSA. Debe hacer mención al D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria D.S. N° 004-2014-SA; el cual debe ser expedido por un Organismo de Inspección Acreditado ante el INACAL-DA, donde debe estar inmerso la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción.</li><li>Copia simple de Certificado de Inspección Oficial de Aplicación del Sistema HACCP de planta donde se elabora el producto, de acuerdo con la R.M. N° 449-2006-MINSA, D.S. N° 007-98-SA, D.S. N° 038-2014-SA y CXC 1-1969, Revisado 2020. Principios Generales de Higiene de los alimentos, debe ser expedido por un Organismo de Inspección Acreditado ante el INACAL-DA, donde debe estar inmerso la línea de producción de productos crudos y precocidos que requieren cocción.</li><li>Copia simple de la Autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitida por SENASA a nombre del fabricante en la que se debe mencionar los siguientes insumos: AVENA, CEBADA, QUINUA, KIWICHA, SOYA. La misma que debe mencionar los procesos primarios a los que fueron sometidos dichas gramíneas: avena (clasificado, descascarillado, limpiado, pelado, seleccionado), cebada (clasificado, descascarillado, limpiado, pelado, seleccionado), quenopodiáceas: kiwicha (clasificado, limpiado, pelado, seleccionado), quinua (clasificado, limpiado, pelado, seleccionado), leguminosas: soya (clasificado, descascarillado, limpiado, seleccionado).</li><li>Informe técnico de vida útil emitido por un organismo de inspección o laboratorio acreditado ante el INACAL-DA.</li></ul>	<p>Presenta</p> <p>Presenta</p> <p>Presenta</p> <p>Presenta</p>
<b>h)</b>	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
<b>h)</b>	El precio de la oferta en SOLES. <b>(Anexo N° 6).</b>	Presenta



# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA

CALLE SALAVERRY N° 260 – AYABACA – PIURA



“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”

Nº	DOCUMENTOS FACULTATIVOS	CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L
a)	Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa ( <b>Anexo N°10</b> ).	Presenta
b)	<b>VALORES NUTRICIONALES:</b> Se acreditará mediante Declaración Jurada.	Presenta
c)	<b>CONDICIONES DE PROCESAMIENTO:</b> Copia simple del Certificado Oficial de Inspección y Evaluación Técnico Productivo de planta.	Presenta
	Copia simple de Certificado de Inspección Oficial de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de fábrica, almacenes y transporte.	Presenta
d)	<b>PORCENTAJE DE COMPONENTES NACIONALES:</b> Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.	Presenta
e)	<b>PREFERENCIA DE LOS BENEFICIARIOS:</b> Copia simple del certificado de aceptabilidad acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4	No Realiza

## EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

Detalle del precio de la oferta del postor

Nº	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR	PRECIO DE SU OFERTA	% DEL VALOR REFERENCIAL
1	CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L	S/. 45,291.40	100 %

## Puntaje de la oferta del postor

Valor estimado del bien: S/. 45,291.40

El detalle de la evaluación de los postores FACTOR PRECIO

Nº	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR	PRECIO DE SU OFERTA	PUNTAJE
1	CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L	S/. 45,291.40	50



“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”

N°	FACTORES DE EVALUACION	PUNTAJE SEGÚN LAS BASES	CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L.
a)	<b>PRECIO</b> <u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6)	50 puntos	50 puntos
b)	<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	12 puntos	12 puntos
	<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 Declaración Jurada.	(Máximo 12 puntos)  Producto: <u>HOJUELA PRECOCIDA DE KIWICHA QUINUA SOYA CEBADA CON MACA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES</u> <u>Parámetro N° 1: Proteínas (g o %)</u>  De 13.51 a más            6 puntos De 12.51 hasta 13.50    3 puntos De 11.07 hasta 12.50    2 puntos  <u>Parámetro N° 2: Energía (kcal/100g)</u>  De 365.01 a más            6 puntos De 355.01 hasta 365.00    3 puntos De 346.42 hasta 355.00    2 puntos	
c)	<b>CONDICIONES DE PROCESAMIENTO</b>	20.00 puntos	20.00 puntos
	<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.	(Máximo 20 puntos)  Parámetro de cumplimiento de la <u>a) Inspección Certificado Oficial de Inspección y Evaluación Técnico Productivo de planta</u>  Igual a 100.00%:            10 puntos De 95.01% hasta 99.99%:    5 puntos	



# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA

CALLE SALAVERRY N° 260 – AYABACA – PIURA



“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”

	<p>a) Copia simple del Certificado Oficial de Inspección y Evaluación Técnico Productivo de planta. Con alcance de la R.M. N° 451-2006-MINSA. Debe hacer mención al D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria D.S. N° 004-2014-SA; el cual debe ser expedido por un Organismo de Inspección Acreditado ante el INACAL-DA, donde debe estar inmerso la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción y no debe superar los 180 días de antigüedad.</p> <p>b) Inspección Oficial de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de fábrica, almacenes y transporte de acuerdo al D.S. N° 007-98/SA y su modificatoria D.S. N° 038-2014-SA, así también los requisitos evaluados deben hacer mención a los documentos normativos: R.M. N° 451- 2006/MINSA y su modificatoria R.M. N°860-2007/MINSA; CXC 1-1969, Revisado 2020 Principios Generales de Higiene de los alimentos y Título 21 Alimentos y Drogas, Capítulo 1 FDA, Departamento de la Salud y Servicios Humanos. CFR de los EEUU. Capítulo 1, parte 110; debe ser expedido por un Organismo de Inspección Acreditado ante el INACAL-DA, donde debe estar inmerso la línea de productos crudos y precocidos que requieren cocción y no debe superar los 180 días de antigüedad.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>a) Copia simple <b>del Certificado Oficial de Inspección y Evaluación Técnico</b></p>	<p>De 90.00% hasta 95.00%:</p> <p><b>3 puntos</b></p> <p>Parámetro de cumplimiento de la</p> <p><b>b) <u>Inspección Oficial de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de fábrica, almacenes y transporte</u></b></p> <p>Igual a 100.00%:</p> <p><b>10 puntos</b></p> <p>De 95.01% hasta 99.99%:</p> <p><b>5 puntos</b></p> <p>De 90.00% hasta 95.00%:</p> <p><b>3 puntos</b></p>	
--	--	--	--



“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”

	<b>Productivo de planta</b>  Copia simple de <b>Certificado de Inspección Oficial de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario</b> de fábrica, almacenes y transporte.		
<b>d)</b>	<b>PORCENTAJE DE COMPONENTES NACIONALES</b>	<b>08.00 puntos</b>	<b>08.00 puntos</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).  Cuando el requerimiento sea adquirir un producto 100% nacional, el presente factor de evaluación no debe ser considerado.  <u>Acreditación:</u>  Se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.	<b>(Máximo 8 puntos)</b>  De (95.01%) hasta (100.00%)  De (90.01%) hasta (95.00%)  <b>8 puntos</b>  <b>4 puntos</b>	
<b>e)</b>	<b>PREFERENCIA DE LOS BENEFICIARIOS</b>	<b>00.00 puntos</b>	<b>00.00 puntos</b>
	<u>Evaluación:</u> Se evaluará el nivel de aceptación de los beneficiarios que pertenecen al Programa del Vaso de Leche a los productos ofertados.  <u>Acreditación:</u> Copia simple del certificado de aceptabilidad acorde con el procedimiento consignado en el Anexo N° 4.  El certificado debe haber sido emitido por laboratorios,	<b>(Máximo 10 puntos)</b>  Porcentaje de aceptabilidad  De 99.01 hasta 100.00:  De 95.01 hasta 99.00:  De 90.00 hasta 95.00:  <b>10 puntos</b>  <b>5 puntos</b>  <b>3 puntos</b>	





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA

CALLE SALAVERRY N° 260 – AYABACA – PIURA



“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”

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 INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.		
<b>PUNTAJE TOTAL</b>	<b>90 puntos</b>	<b>90 puntos</b>

## RESULTADO DE LA EVALUACION

De acuerdo a la evaluación realizada, el orden de prelación es el siguiente:

N° DE ORDEN DE PRELACIÓN	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR	PUNTAJE TOTAL
1	CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L	90 puntos

## CALIFICACIÓN

Luego de culminada la evaluación, el Órgano Encargado de las Contrataciones determinó si el postor que obtuvo el primer lugar según el orden de prelación cumple con los requisitos de calificación detallados en las bases:

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR		CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L	
REQUISITOS DE CALIFICACIÓN		CUMPLE	NO CUMPLE
A	EXPERIENCIA DEL POSTOR		
	FACTURACION	x	
RESULTADO DE CALIFICACIÓN		SI CALIFICA	

**RESULTADO DE LA CALIFICACION** es el siguiente:

De acuerdo a la calificación realizada, el postor que obtuvo el PRIMER lugar en orden de prelación, cumple los requisitos de calificación establecidos en las bases:



# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA

CALLE SALAVERRY N° 260 – AYABACA – PIURA



“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”

N°	NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR GANADOR
1	CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L

## ACUERDO ADOPTADO

El Órgano Encargado de las Contrataciones, da por aprobado los resultados de la evaluación de la oferta y calificación de la misma, de acuerdo con el análisis efectuado y a los cuadros de Evaluación de Ofertas y Calificación adjuntos que forman parte de la presente Acta.

## OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO:

De acuerdo con los resultados de la calificación, el postor ganador de la buena pro es **CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L** Adjudicándose por el monto de **S/. 45,291.40 (Cuarenta y Cinco Mil Doscientos Noventa y Uno con 40/100 Soles)** incluyendo todos los impuestos de ley.

Base Legal: Conforme lo dispuesto el artículo 76° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado Modificado con Decreto Supremo N.º 344-2018-EF; *"Definida la oferta ganadora, el comité de selección otorga la buena pro, mediante su publicación en el SEACE."*

## ACUERDO ADOPTADO

El Órgano Encargado de las Contrataciones, **OTORGA LA BUENA PRO** al postor **CORPORACION AGROINDUSTRIAL PIURA S.R.L**, de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 22- 2023-MPA-OEC-1 (PRIMERA CONVOCATORIA)** cuyo objeto de la convocatoria es la **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES “ADQUISICION DE HOJUELA PRECOCIDA DE AVENA, QUINUA, KIWICHA, CEBADA Y HARINA DE SOYA FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES, PARA EL PROGRAMA VASO DE LECHE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA, SEGÚN DECRETO SUPREMO N° 111-2023-EF LEY N° 31728”**; así mismo, deja constancia que al haberse presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento, conforme lo dispuesto el artículo 64° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, Modificado con Decreto Supremo N° 344-2018-EF

Siendo las 15 horas y 15 minutos del mismo día, el Órgano Encargado de las Contrataciones, da por concluido el presente acto, pasando a suscribir la presente acta en señal de conformidad.

Atentamente,

**FRAWK ROGER LIVIA CHÁVEZ**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES