



ACTA DE EVALUACIÓN Y PROPOSICIÓN DE ADJUDICACIÓN DE LA LICITACIÓN PÚBLICA DENOMINADA: "DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN PARA ESTÁNDARES EN ALIMENTOS FUNCIONALES (AF) Y RECONOCIMIENTO DE LA CATEGORÍA DE AF EN EL REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS (RSA)"

ID 688535-9-LQ16

En Santiago, a 06 de diciembre de 2016, siendo las 16:00 horas, se reúne la Comisión designada para la evaluación y proposición de adjudicación de la Licitación Pública individualizada mediante el ID 688535-9-LQ16 en el Portal Mercado Público, e integrada por los/as funcionarios/as: don **Michel Leporati Nerón**, Secretario Ejecutivo de la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria, ACHIPIA, don **Manuel Miranda**, Coordinador Área Vinculación Sistema de Fomento e Investigación y Desarrollo (I+D) ACHIPIA y doña **Angélica Ríos Aburto**, Encargada de Compras de la Subsecretaría de Agricultura, todos designados mediante Resolución Exenta N° 554 de fecha 07 de noviembre del año 2016.

Iniciada la reunión, la Comisión acordó dejar constancia, en primer lugar, de la siguiente información, relativa a la presente Licitación Pública:

- a) El llamado a licitación pública fue publicado en el Sistema de Información de Compras y Contrataciones Públicas el 07.11.2016.
- b) La citada Licitación se efectuó de acuerdo a Bases administrativas y Técnicas publicadas, aprobadas a través de la Resolución Exenta N° 554 de fecha 07-11-2016.
- c) Entre los días 07 y 14 de noviembre estuvo disponible en el portal el foro para hacer consultas, no existiendo preguntas en dicha instancia.
- d) El cierre del proceso de Licitación para presentar ofertas ocurrió el 28-11-2016.
- e) La apertura electrónica de las ofertas recibidas estaba prevista para el 28-11-2016, realizándose en dicho plazo, y constatándose la presentación de dos (2) ofertas, siendo las siguientes:

Proveedor	RUT
UNIVERSIDAD DE TALCA	70.885.500-6
UNIVERSIDAD DE CHILE – INTA (Asistencia Técnica)	60.910.000-1

Que, iniciada la revisión de los antecedentes legales y administrativos solicitados, esta Comisión evidenció que ambos proveedores cumplieron con presentar los antecedentes administrativos y legales solicitados en las bases de licitación, motivo por el cual, ambos fueron considerados admisibles en la apertura del proceso.



En consideración a lo mencionado precedentemente, esta Comisión Evaluadora procedió a evaluar las ofertas, aplicando los criterios de evaluación y su metodología de cálculo, establecidos en el numeral 6.2 y siguientes de las Bases Administrativas de la Licitación. Dichos criterios son:

Criterios Técnicos	85 %
1.- Metodología de la propuesta	30
2.- Plan de trabajo	10
3.- Experiencia y formación de Jefe/a de Proyecto	10
4.- Experiencia y formación del equipo de trabajo	15
5.- Organización y dedicación del equipo de trabajo	15
6.- Experiencia de la entidad proponente	20
Criterios Económicos	10 %
1.- Precio de la oferta	50
2.- Coherencia del presupuesto con el plan de trabajo	50
Criterios Formales	5 %
Cumplimiento de Requisitos formales	100

Metodología de cálculo de los criterios de evaluación

CRITERIO TÉCNICO 1: Metodología de la Propuesta

Se evaluará la pertinencia y correspondencia de la metodología propuesta por el oferente en relación con los requerimientos metodológicos establecidos en las bases técnicas, para la consecución del objetivo y los productos de la contratación.

Descripción	Nota
La descripción de la metodología es detallada, se ajusta a los requerimientos establecidos en las bases técnicas, e incorpora elementos que agregan valor a la consecución del objetivo final de la contratación.	10
La descripción de la metodología es detallada y se ajusta a los requerimientos establecidos en las bases técnicas.	5
La descripción de la metodología es poco clara, o no se ajusta completamente a los requerimientos establecidos en las bases.	1



CRITERIO TÉCNICO 2: Plan de Trabajo

Se evaluará la descripción de los productos y su coherencia con las actividades planteadas por el oferente, para el logro del objetivo y los productos de la contratación.

Descripción	Nota
La descripción de productos y actividades resulta ser coherente entre sí, ajustándose a lo solicitado en las bases de la licitación, y además el oferente incorpora elementos que agregan valor al logro de los objetivos de la contratación.	10
La descripción de productos y actividades resulta ser coherente entre sí, ajustándose a lo solicitado en las bases de la licitación.	5
La descripción de productos y actividades no resultan ser coherentes entre sí, no son claros, o no se ajustan completamente a lo solicitado en las bases de la licitación.	1

CRITERIO TÉCNICO 3: Formación y Experiencia del Jefe de Proyecto

Este criterio se evaluará a través de 2 (dos) sub criterios, a evaluarse en un 50% cada uno en relación a la ponderación total del criterio técnico 3:

Sub criterio 1: Formación del Jefe de Proyecto

Se evaluará la formación del Jefe de Proyecto en áreas del conocimiento afines al logro de los objetivos de la licitación, a saber: inocuidad alimentaria con énfasis en alimentos funcionales, desarrollo de proyectos vinculados a la inocuidad y calidad alimentaria, y gestión de políticas públicas agrarias y sanitarias. El oferente debe acreditar la formación que declare, adjuntando copia simple de los títulos o certificados correspondientes.

Descripción	Nota
El Jefe de Proyecto cuenta con grado académico de Magíster o Doctor en áreas afines al logro del objetivo y productos de la licitación.	10
El Jefe de Proyecto cuenta con Post-Título o Diplomado en áreas afines al logro del objetivo y productos de la licitación.	7
El Jefe de Proyecto cuenta con Título Profesional en áreas afines al logro del objetivo y productos de la licitación.	5
El Jefe de Proyecto cuenta con Título Técnico en áreas afines al logro del objetivo y productos de la licitación.	3
El Jefe de Proyecto no cuenta con formación en áreas afines al logro del objetivo y productos de la licitación, o no logra acreditarla.	1

Sub criterio 2: Experiencia del Jefe de Proyecto

Se evaluarán las experiencias comprobables del Jefe de Proyecto en materias afines a la presente licitación, según declare el oferente en su oferta técnica. Las materias consideradas afines son: inocuidad alimentaria con énfasis en alimentos funcionales, desarrollo de proyectos vinculados a la inocuidad y calidad alimentaria, y gestión de políticas públicas agrarias y sanitarias.

Descripción	Nota
Experiencia comprobable en el desarrollo de más de 10 proyectos, estudios, consultorías u otros trabajos afines a la contratación, en los últimos 5 años.	10
Experiencia comprobable en el desarrollo entre 5 y 10 proyectos, estudios, consultorías u otros trabajos afines a la contratación, en los últimos 5 años.	7
Experiencia comprobable en el desarrollo entre 1 y 4 proyectos, estudios, consultorías u otros trabajos afines a la contratación, en los últimos 5 años.	4
El Jefe de Proyecto no posee experiencia en proyectos, estudios, consultorías u otros trabajos afines a la contratación en los últimos 5 años, o no la acredita.	1

En caso de la experiencia, se debe indicar el nombre del estudio, proyecto u otra iniciativa, el año de realización, la duración, la institución para la cual se realizó, el nombre y datos de contacto (teléfono y dirección de correo electrónico) de la contraparte técnica, señalando un cuadro en su oferta técnica que contenga la siguiente información:

Trabajo realizado	Duración	Año	Institución o Empresa	Nombre y contactos de la contraparte
				Sr: Cargo: Tel: Correo-e:

La comisión evaluadora se reserva el derecho de verificar telefónicamente o por otro medio, la veracidad de las experiencias que se declaren en la oferta, cuestión que será declarada en el acta de evaluación de ofertas.

Por otra parte, los estudios y formación que se declare en la oferta, deberá acreditarse adjuntando una copia simple del certificado que señale la posesión del título, grado o formación indicada.



CRITERIO TÉCNICO 4: Formación y Experiencia del Equipo Consultor

Se evaluará la formación y experiencia del Equipo Consultor, a través de la información que el oferente declare en su oferta técnica. Este criterio se evaluará a través de 2 (dos) sub criterios, a evaluarse en un 50% cada uno en relación a la ponderación total del criterio técnico 4:

Sub criterio 1: Formación del Equipo Consultor

Se evaluará la formación del Equipo Consultor en áreas del conocimiento afines al logro de los objetivos de la licitación, a saber: inocuidad alimentaria con énfasis en alimentos funcionales, desarrollo de proyectos vinculados a inocuidad y calidad alimentaria, y gestión de políticas públicas agrarias y sanitarias. El oferente debe acreditar la formación que declare en la oferta, adjuntando copia simple de los títulos o certificados correspondientes.

Descripción	Nota
El Equipo Consultor cuenta con al menos un profesional o integrante del equipo con grado académico de Magíster o Doctor en áreas afines al logro de los objetivos de la licitación.	10
El Equipo Consultor cuenta con al menos un profesional o integrante del equipo con Post-Título o Diplomado en áreas afines al logro de los objetivos de la licitación.	7
El Equipo Consultor cuenta con al menos un profesional o integrante del equipo con Título Profesional en áreas afines al logro de los objetivos de la licitación.	5
El Equipo Consultor cuenta con al menos un profesional o integrante del equipo con cuenta con Título Técnico en áreas afines al logro de los objetivos de la licitación.	3
Equipo Consultor no cuenta integrantes con formación en áreas afines al logro de los objetivos de la licitación, o no logra acreditarlo.	1

Por otra parte, los estudios y formación que se declare en la oferta, deberá acreditarse adjuntando una copia simple del certificado que señale la posesión del título, grado o formación indicada.

Sub criterio 2: Experiencia del Equipo Consultor

Se evaluarán las experiencias comprobables del Equipo Consultor en materias afines a la presente licitación, según declare en la oferta técnica. Las materias consideradas afines son: inocuidad alimentaria con énfasis en alimentos funcionales, desarrollo de proyectos vinculados a inocuidad y calidad alimentaria, y gestión de políticas públicas agrarias y sanitarias.

Descripción	Nota
Experiencia comprobable en el desarrollo de 5 o más proyectos, estudios, consultorías u otros trabajos afines a la contratación, en los últimos 3 años.	10
Experiencia comprobable en el desarrollo entre 3 y 4 proyectos, estudios, consultorías u otros trabajos afines a la contratación, en los últimos 3 años	5
Experiencia comprobable en el desarrollo entre 1 y 2 proyectos, estudios, consultorías u otros trabajos afines a la contratación, en los últimos 3 años.	1

En caso de la experiencia, se debe indicar el nombre del estudio, el año de realización, la duración, la institución para la cual se realizó, el nombre y datos de contacto (teléfono y dirección de correo electrónico) de la contraparte técnica, señalando un cuadro en su oferta técnica que contenga la siguiente información:

Trabajo realizado	Duración	Año	Institución o Empresa	Nombre y contactos de la contraparte
				Sr: Cargo: Tel: Correo-e:

La comisión evaluadora se reserva el derecho de verificar telefónicamente o por otro medio, la veracidad de las experiencias que se declaren en la oferta técnica, cuestión que será declarada en el acta de evaluación de ofertas.

La nota final de la evaluación del criterio Formación y Experiencia del Equipo Consultor, se realizará en base al promedio simple de las calificaciones de los integrantes del equipo de trabajo.

CRITERIO TÉCNICO 5: Organización y Dedicación del Equipo Consultor

Se evaluará la organización y dedicación del Equipo Consultor para el logro del objetivo y productos de la licitación.

Descripción	Nota
La organización y dedicación permite lograr plenamente el objetivo y productos de la contratación.	10
La organización y dedicación permite lograr parcialmente el objetivo y productos de la contratación.	5
La organización y dedicación permite lograr mínimamente el objetivo y productos de la contratación.	1

El proponente debe presentar un cuadro con la distribución de horas y asignación de tareas por integrante del equipo.

CRITERIO TÉCNICO 6: Experiencia de la Entidad Proponente

Se evaluarán las experiencias comprobables de la Entidad Proponente en materias afines a la presente licitación, según declare en la oferta técnica. Las materias consideradas afines son: inocuidad alimentaria con énfasis en alimentos funcionales, desarrollo de proyectos vinculados a inocuidad y calidad alimentaria, y gestión de políticas públicas agrarias y sanitarias.

Descripción	Nota
Experiencia comprobable en el desarrollo de 5 o más proyectos, estudios, consultorías u otros trabajos afines a la contratación, en los últimos 3 años.	10
Experiencia comprobable en el desarrollo entre 3 y 4 proyectos, estudios, consultorías u otros trabajos afines a la contratación, en los últimos 3 años	5
Experiencia comprobable en el desarrollo entre 1 y 2 proyectos, estudios, consultorías u otros trabajos afines a la contratación, en los últimos 3 años.	1

En caso de la experiencia, se debe indicar el nombre del estudio, el año de realización, la duración, la institución para la cual se realizó, el nombre y datos de contacto (teléfono y dirección de correo electrónico) de la contraparte técnica, señalando un cuadro en su oferta técnica que contenga la siguiente información:

Trabajo realizado	Duración	Año	Institución o Empresa	Nombre y contactos de la contraparte
				Sr: Cargo: Tel: Correo-e:

La comisión evaluadora se reserva el derecho de verificar telefónicamente o por otro medio, la veracidad de las experiencias que se declaren en la oferta técnica, cuestión que será declarada en el acta de evaluación de ofertas.

CRITERIO ECONÓMICO 1: Precio de la Oferta

Para el criterio económico, la evaluación de los precios propuestos por cada oferente será en base a la comparación, otorgándosele el máximo puntaje a la oferta de menor precio según la fórmula:

$$Nota\ Final = 10 - [(Precio\ oferta\ evaluada - Precio\ menor) / Precio\ mayor] * 10.$$



CRITERIO ECONÓMICO 2: Coherencia del Presupuesto con el Plan de Trabajo

Se evaluará la organización y dedicación del Equipo Consultor para el logro del objetivo y productos de la licitación.

Descripción	Nota
El presupuesto es plenamente coherente con el plan de trabajo, distribuyéndose adecuadamente para generar los productos de la contratación.	10
El presupuesto es parcialmente coherente con el plan de trabajo, distribuyéndose en forma insatisfactoria para generar los productos de la contratación.	5
El presupuesto es mínimamente coherente con el plan de trabajo, distribuyéndose en forma insatisfactoria para generar los productos de la contratación.	1

CRITERIO FORMAL: "Cumplimiento de Requisitos Formales".

Dicho criterio se evaluará en atención al grado de cumplimiento de las exigencias formales establecidas en estas bases de licitación y se le asignará una ponderación de un 5% del puntaje total.

Dicho criterio se evaluará en atención al número de subsanaciones de omisiones y/o errores requeridas al oferente, conforme a la siguiente escala:

Descripción	Nota
La documentación y propuesta presenta cero subsanaciones de omisiones y/o errores.	10
La documentación y propuesta presenta una subsanación de omisión y/o errores.	5
La documentación y propuesta presenta dos o más subsanaciones de omisiones y/o errores.	0

Que, iniciada la evaluación de las ofertas por parte de la presente Comisión, se aplicaron los criterios antes mencionados junto a su pauta metodológica también ya mencionada, obtenido el siguiente resultado:

Proveedor	RUT	Monto de la Propuesta	Crterios Técnicos	Crterios Económicos	Cumplimiento de Requisitos Formales	Total
			85%	10%	5%	100%
Universidad de Talca	70.885.500-6	\$130.000.000	75,7%	9,997%	5,0%	91%
Universidad de Chile - INTA (Asistencia Técnica)	60.910.000-1	\$129.922.000	38,5%	10%	5,0%	54%

Que la desagregación del puntaje técnico es la siguiente:

CRITERIO TÉCNICO UNIVERSIDAD DE TALCA						
Propuesta Técnica	SUBCRITERIOS / DIMENSIÓN	NOMBRE PROVEEDOR				
		Puntos	Ponderación	Puntos ponderados	Suma de puntos ponderados	Promedio Ponderado
85%	1.- Metodología de la propuesta	10	0,3	3,0	8,9	0,76
	2.- Plan de trabajo	5	0,1	0,5		
	3.- Experiencia y formación de Jefe/a de Proyecto	10	0,1	0,85		
		7				
	4.- Experiencia y formación del equipo de trabajo	10	0,15	1,1		
		4				
	5.- Organización y dedicación del equipo de trabajo	10	0,15	1,5		
6.- Experiencia de la entidad proponente	10	0,2	2,0			

CRITERIO TÉCNICO UNIVERSIDAD DE CHILE - INTA						
Propuesta Técnica	SUBCRITERIOS / DIMENSIÓN	NOMBRE PROVEEDOR				
		Puntos	Ponderación	Puntos ponderados	Suma de puntos ponderados	Promedio Ponderado
85%	1.- Metodología de la propuesta	5	0,3	1,5	4,5	0,39
	2.- Plan de trabajo	5	0,1	0,5		
	3.- Experiencia y formación de Jefe/a de Proyecto	10	0,1	0,7		
		4				
	4.- Experiencia y formación del equipo de trabajo	10	0,15	0,9		
		1,8				
	5.- Organización y dedicación del equipo de trabajo	5	0,15	0,8		
6.- Experiencia de la entidad proponente	1	0,2	0,2			

Que, el análisis de los resultados es el siguiente:

La Universidad de Talca, para el sub criterio metodología, cumple con presentar una metodología detallada ajustándose a las bases de licitación incorporando adicionalmente como valor agregado la inclusión de alianzas internacionales con centros tecnológicos como son el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) de Barcelona y la Red de Referencia en Tecnología de los Alimentos de la Generalitat de Catalunya (XaRTA), además de incorporar en la propuesta elementos de integración sistémica como:

- Vinculación con Programas Estratégicos Regionales
- Vinculación con sector productivo (industria)
- Vinculación con instituciones y asociaciones industriales extranjeras como la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB)

- Plataforma on-line de sistematización de información denominada AF-LAB
- Vigilancia Tecnológica Internacional (Científico tecnológica; Competitiva; Entorno)
- Priorización de líneas de trabajo a través de la técnica "Matriz de Importancia y Gobernabilidad".

Esto permite otorgar una mirada integral al proyecto, por ello la presente Comisión estimó procedente asignar 10 puntos al sub criterio.

Respecto del plan de trabajo, si bien cuenta con coherencia entre los productos y actividades presentadas resultando relacionado entre sí, adolece de la presencia de elementos que agreguen valor al trabajo, sin ofrecer alternativas más eficientes en el desarrollo de las actividades, finalmente la propuesta sólo cumple con ajustarse a lo establecido en las bases, por lo que obtiene 5 puntos.

Respecto de la formación del equipo de trabajo se ha evidenciado en los antecedentes presentados en la propuesta, que el Jefe de proyecto, para el subcriterio 1, cumple con contar con un grado académico de Magíster o doctor en áreas a fines a las licitadas, obteniendo, por lo tanto, el máximo puntaje, 10 puntos. Para el subcriterio 2 se asignan 7 puntos, según el criterio de evaluación, debido a que el jefe de proyecto posee 9 proyectos o trabajos relacionados con las materias del estudio en los últimos 5 años.

Respecto de la formación del equipo de trabajo se asignan 10 puntos en el primer sub-criterio debido a que, al menos uno de sus integrantes cuenta con especializaciones de magister y doctorado y 4.0 puntos en el segundo sub-criterio (Experiencia del equipo consultor), los que corresponden a un promedio del puntaje asignado a cada miembro del equipo consultor, según el número de proyectos, estudios, consultorías u otros trabajos afines a la contratación, en los últimos 3 años, de acuerdo al siguiente cuadro:

PROMEDIO SUBCRITERIO 2: Experiencia del equipo consultor			
Equipo UTAL	Proyectos	Puntaje	
Pablo Alfonso Villalobos Mateluna	4	5	
Richard Pablo Manríquez Ramírez	1	1	
María de la Purificación Pérez Escobedo	1	1	
Ana Karina Peralta Madariaga	6	10	
Milenny Elizabeth Ramírez Tapia	1	1	
Álvaro Rojas Marín	1	1	TOTAL
Felipe Andrés Besoain Pino	3	5	4,0

Respecto del sub criterio relativo a la organización y dedicación del equipo, la oferta obtiene 10 puntos, toda vez que explicita los cargos y funciones del equipo en el proyecto, con la debida asignación de trabajo cuestión que otorga certeza en el logro de los objetivos y productos de la contratación.



Respecto de la experiencia de la Entidad del proponente cuenta con al menos 5 proyectos de similar naturaleza a la licitada, durante los últimos tres años, obtenido, por lo tanto, 10 puntos, según lo establece el sub criterio de evaluación en las respectivas bases.

Para el criterio precio la Universidad de Talca, obtiene 9,9 puntos en el valor de la oferta, dado que no es la alternativa más económica, y obtiene 10 puntos en la coherencia del presupuesto dado que cumple con señalar expresamente una distribución sustantiva, ajustando el cumplimiento del plan de trabajo a la ejecución del presupuesto.

Finalmente, para el criterio cumplimiento de requisitos formales la oferta cumplió con ajustarse a los requisitos formales y administrativos previstos en las bases de licitación sin requerir de subsanaciones, por lo que obtiene el máximo puntaje para dicho criterio: 10 puntos.

La Universidad de Chile - INTA - Asistencia Técnica, para el sub criterio metodología cumple con presentar una metodología detallada ajustándose estrictamente a las bases de licitación sin incorporar valor agregado al desarrollo metodológico para la realización de los trabajos de consultoría requeridos en la licitación, por lo tanto, la presente Comisión estimó procedente sólo asignar 5 puntos al sub criterio.

Respecto del plan de trabajo, si bien cuenta con coherencia entre los productos y actividades presentadas resultando relacionado entre sí, adolece de la presencia de elementos que agreguen valor al trabajo, sin ofrecer alternativas más eficientes en el desarrollo de las actividades. Finalmente, la propuesta sólo cumple con ajustarse a lo establecido en las bases, por lo que obtiene 5 puntos.

Respecto de la formación del equipo de trabajo se ha evidenciado en los antecedentes presentados en la propuesta, que el Jefe de proyecto, para el subcriterio 1, cumple con contar con un grado académico de Magíster o doctor en áreas a fines a las licitadas, obteniendo, por lo tanto, el máximo puntaje, 10 puntos. Para el subcriterio 2 se asignan 4 puntos, según el criterio de evaluación debido a que el jefe de proyecto posee 1 proyecto o trabajo relacionado con las materias del estudio, en los últimos 5 años.

Respecto de la formación del equipo de trabajo se asignan 10 puntos en el primer sub-criterio debido a que, en general, sus integrantes cuentan con especializaciones de magister y doctorado y 1,8 puntos en el segundo sub-criterio (Experiencia del equipo consultor), los que corresponden a un promedio del puntaje asignado a cada miembro del equipo consultor, según el número de proyectos, estudios, consultorías u otros trabajos afines a la contratación, en los últimos 3 años, declarado en el anexo nº3 de las bases de licitación, de acuerdo al siguiente cuadro:



PROMEDIO SUBCRITERIO 2: Experiencia del equipo consultor			
Equipo INTA	Proyectos	Puntaje	
Isabel Zacarías	1	1	
Gloria Vera Almarza	1	1	
Sonia Olivares	1	1	
Silvia Cruchet	2	1	TOTAL
Alfonso Valenzuela	3	5	1,8

Respecto del sub criterio relativo a la organización y dedicación del equipo, la oferta obtiene 5 puntos, toda vez que no se explicitan los cargos y funciones del equipo en el proyecto, cuestión que no otorga certeza al logro de los objetivos y productos de la contratación, entendiéndose, por tanto, un cumplimiento parcial.

Respecto de la experiencia de la Entidad del proponente, este cuenta con 2 proyectos de similar naturaleza a la licitada, durante los últimos tres años, obtenido, por lo tanto, 1 punto, según lo establece el sub criterio.


Para el criterio precio, la Universidad de Chile (INTA - Asistencia Técnica), obtiene 10 puntos siendo la oferta más económica y presentando un detalle coherente entre la distribución del presupuesto y el plan de trabajo.


Finalmente, para el criterio cumplimiento de requisitos formales, la oferta cumplió con ajustarse a los requisitos formales y administrativos previstos en las bases de licitación sin requerir de subsanaciones, por lo que obtiene el máximo puntaje para dicho criterio: 10 puntos.



De acuerdo al resultado final obtenido para cada uno de los criterios de evaluación y teniendo presente además el análisis realizado, la presente Comisión Evaluadora ha estimado pertinente recomendar al Sr. Subsecretario de Agricultura adjudicar la presente Licitación Pública a la **Universidad de Talca, RUT: 70.885.500-6**, por un monto total de \$130.000.000 (ciento treinta millones de pesos) valor exento de IVA, por haber cumplido con los requisitos técnicos, administrativos y económicos establecidos en el proceso de licitación y ser la oferta que obtuvo el mayor puntaje en el proceso de evaluación.


Michel Leparati Merón
Secretario Ejecutivo de la Agencia
Chilena para la Calidad e Inocuidad
Alimentaria, ACHIPIA


Manuel Miranda Hernández
Coordinador Del Área De Vinculación Con
El Sistema De Fomento E Investigación Y
Desarrollo (I+D)
ACHIPIA


Angélica Ríos Aburto
Encargada Unidad de Compras
Subsecretaría de Agricultura