

VERIFICACIÓN DE PRESENTACIÓN DE DOCUMENTOS
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°001-2024-ORU11/FAP
(PRIMERA CONVOCATORIA)

COMITÉ DE SELECCIÓN

"ADQUISICION DE VIVERES COMUNES PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y TROPA "

PRESENTACIÓN DE DOCUMENTOS		CORPORACION VENTAS Y SERVICIOS GENERALES FVGD EIRL		ESCOBEEDO CRIOLLO EDMISON
2.2.1. Documentación para la admisión de la oferta		20612236667		10028017891
2.2.1.1 Documentos para la admisión de la oferta		PRESENTO		PRESENTO
a) Declaración Jurada de firma del poder. (Anexo N° 01)		PRESENTO		PRESENTO
b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.		PRESENTO		PRESENTO
En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.		PRESENTO		PRESENTO
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.		PRESENTO		PRESENTO
En el caso de consorcio, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscribe la promesa de consorcio, según corresponda.		PRESENTO		PRESENTO
c) Declaración Jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento (Anexo N° 2).		PRESENTO		PRESENTO
d) Declaración Jurada de cumplimiento de los términos de referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)		PRESENTO		PRESENTO
e) Formas de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se conligna 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° 4)		NO ASENTA		NO ASENTA
f) El postor debe incorporar en su oferta los documentos que acreditan los "Requisitos de Habilitación" que se detallan en el Capítulo IV de la presente sección de las bases.		PRESENTO		PRESENTO
En caso de consorcio, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas al objeto de la convocatoria debe acreditar estos requisitos		PRESENTO		PRESENTO
ESTADO DE OFERTAS		ADMITIDA		ADMITIDA

Teniente FAP
EDUARDO JESUS MATTA-CRÓZ
Vocal Titular

Coronel FAP
EMERSON LÓPEZ QUINTANILLA
Presidente Titular

Mayor FAP
JUAN ANTONIO ALBA CONTRERAS
Vocal Titular

DOCUMENTOS PARA LOS REQUISITOS DE CALIFICACIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 01-2024-GRU11/F/AP
(PRIMERA CONVOCATORIA CONVOCATORIA)
REQUISITOS COMUNES PARA EL RACIONAMIENTO DEL PERSONAL

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

CAPITULO IV. REQUISITO DE HABILITACION

1. Copia simple de Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indicación del artículo 33 Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones. Procesos: peltizado, cortado, seleccionado y limpiado, para los ítem 35, 36, 37, 38 y 39 productos carnes.

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y peseros se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a controlar; Nombre común (nombre científico) según lo establecido por el SENASA.

Copia simple de la Resolución Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, o simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal vigente, de ser el caso, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificaciones.

3. Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control y control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-96-SA, y sus modificatorias.

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, Según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. Anejar la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requisado, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. Para los sub ítem 1, 11, 12, 13, 15, 16, y 18

Note: the requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se inicia la implementación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

4. Copia del Informe Técnico Sanitario del Establecimiento del postor, expedido por DIRESA para ubicación de estructuras físicas, instalaciones sanitarias, alcantarillado y personal manipulador vigente

5. Certificado de Higiene y Salud Ocupacional Vigente a nombre del postor otorgado por la Dirección Regional de Salud

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN		CONFORMACIÓN VENTAS Y SERVICIOS GENERALES PYOD ENIL	ESQUEMAO CRODILLO TECNICA
CAPITULO IV. REQUISITO DE HABILITACION		26412326467	16028671341
<p>1. Copia simple de Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanitaria Agraria - SENASA, según indicado el artículo 33 Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones. Procesos: pasteurizado, cortado, seleccionado y limpiado. Para los ítem 35, 36, 37, 38 y 39 productos carnes.</p> <p>Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y pesqueros se indique el tipo de alimento que corresponda al bien a contratar, Nombre común (nombre científico) según lo establecido por el SENASA.</p> <p>2. Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, o Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal vigente, de ser el caso, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificaciones.</p> <p>3. Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control y control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-96-SA, y sus modificaciones.</p> <p>Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, Según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requisito, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. Para los sub ítem 1, 11, 12, 13, 15, 16, y 18.</p> <p>Nota: los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se inicia la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que fortifica la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.</p> <p>4. Copia del Informe Técnico Sanitario del Establecimiento del postor, expedido por DIRESA para ubicación de estructuras físicas, instalaciones sanitarias, almácenes y personal manipulator vigente</p> <p>5. Certificado de Higiene y Salud Ocupacional Vigente a nombre del postor otorgado por la Dirección Regional de Salud</p>		PRESENTA	PRESENTA
CALIFICACIÓN DE LA PROPUESTA OFERTADA		CALIFICA	CALIFICA

Teriçiente FAP
ERICK JESUS MATTIA CRUZ
Vocal Teller

Comandante FAP
EMERSON DOMEZ QUINTANILLA
Presidente Titular

Mayor FAP
JULIO ANTONIO ALBA CONTRERAS
Vocal Titular

FORMATO Nº 22
ACTA DE OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO:

1	NÚMERO DE ACTA	001 - 2024
---	----------------	------------

2	SOBRE LA INFORMACIÓN GENERAL <p>En Piura - Talara , a los 21 días del mes de Mayo del año 2024, en el Grupo Aéreo Nº 11, a las 09:00 horas, se reunieron los integrantes del comité de selección designados mediante Resolución Jefatural N° 09 del 06-05-2024, encargado de la preparación, conducción y realización del procedimiento de selección de SIE-001-2024-GRU11/FAP, cuyo objeto de convocatoria es la "ADQUISICIÓN DE VÍVERES COMUNES PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y TROPA", a fin de OTORGAR LA BUENA PRO.</p>
---	--

SOBRE EL QUORUM Y LOS MIEMBROS PARTICIPANTES DE LA SESIÓN (DE CORRESPONDER)						
El quorum necesario que exige la normativa de contratación del Estado se logró con la presencia de los siguientes miembros:						
3	Presidente	COM.FAP EMERSON GÓMEZ QUINTANILLA	Titular	x	Dependencia:	2DO COMANDO
			Suplente			
	Primer Miembro	MAY.FAP JULIO ANTONIO ALBA CONTRERAS	Titular	x	Dependencia:	ESCUADRO DE BASE AEREA Nº 117
			Suplente			
	Segundo Miembro	TEN FAP ERICK JESUS MATA CRUZ	Titular	x	Dependencia:	DEPARTAMENTO DE ABASTECIMIENTO - OEC
			Suplente			

4	OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO <p>De acuerdo con los resultados de la calificación, el postor ganador de la buena pro es:</p> <table border="1"> <tr> <td>Nombre o razón social del postor ganador</td><td>Monto adjudicado</td></tr> <tr> <td>CORPORACIÓN DE VENTAS Y SERVICIOS GENERALES FVGD E.I.R.L</td><td>S/. 563,618.28</td></tr> </table>	Nombre o razón social del postor ganador	Monto adjudicado	CORPORACIÓN DE VENTAS Y SERVICIOS GENERALES FVGD E.I.R.L	S/. 563,618.28
Nombre o razón social del postor ganador	Monto adjudicado				
CORPORACIÓN DE VENTAS Y SERVICIOS GENERALES FVGD E.I.R.L	S/. 563,618.28				

5	BASE LEGAL <p>Artículo 56 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado: "Luego de la calificación de las ofertas, el comité de selección debe otorgar la buena pro, mediante su publicación en el SEACE".</p>
---	--

6	ACUERDO ADOPTADO <p>Los integrantes del comité de selección , por unanimidad, otorgan la buena pro al postor mencionado en el numeral 4.</p>
---	--

7	 <p> TELENTE FAP ERICK JESUS MATA CRUZ VOCAL TITULAR </p> <p> COMANDANTE FAP EMERSON GÓMEZ QUINTANILLA PRESIDENTE TITULAR </p> <p> MAYOR FAP JULIO ANTONIO ALBA CONTRERAS VOCAL TITULAR </p> <p align="center">NOMBRES Y FIRMAS DE LOS INTEGRANTES DEL COMITÉ DE SELECCIÓN</p>
---	--