

ITEM III: PRODUCTOS CÁRNICOS

POSTOR 1.	TRANSACCIONES EMPRESARIALES A & K E.I.R.L.
POSTOR 2.	ROA SUAREZ NEPTALI
POSTOR 3.	ATTR ALIMENTOS S.A.C.
POSTOR 4.	IMPORT & EXPORT MDC E.I.R.L.
POSTOR 5.	CONSTRUCTORES Y SERVICIOS GENERALES CRUZMEC E.I.R.L.
POSTOR 6.	SUXE REGALADO KAREN EYLIN
POSTOR 7.	NEGOCIOS RZ E.I.R.L.

ADMISIÓN DE OFERTAS

ITEM III: PRODUCTOS CÁRNICOS

1. POSTOR 1: TRANSACCIONES EMPRESARIALES A & K E.I.R.L.

1.1. Documentación de presentación obligatoria:

- Documentos para la Admisión de la Oferta:

Documentos para la admisión de la oferta	PRESENTACIÓN	
a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	SÍ CUMPLE	Folio N° 03
b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta	SÍ CUMPLE	Folios N° 05 - 08
c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)	SÍ CUMPLE	Folio N° 09
d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)	SÍ CUMPLE	Folio N° 10
e) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso (Anexo N° 4)	No corresponde	
f) REQUISITOS DE HABILITACIÓN (Capítulo IV)	(Revisión en Cuadro Adjunto)	
g) Para acreditar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de los bienes ofertados, los cuales se mantendrán durante la vigencia del contrato y no podrán modificarse, se deberá presentar Ficha técnica, brochure, catálogo o documento similar, que contenga el detalle de las características técnicas de los productos que oferta, donde se verifique mínimamente lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto - Procedencia (lugar de origen) - Marca - Nombre del Fabricante / productor (de ser el caso) - Tiempo de vida útil - Número de Registro Sanitario (de corresponder) - Imagen a color o fotografía del producto ofertado 	(Revisión en Cuadro Adjunto)	

1.2. Revisión de Requisitos de Habilitación:

DOCUMENTOS	POSTOR:
	TRANSACCIONES EMPRESARIALES A & K E.I.R.L.
HABILITACIÓN	
Para el producto N° 3.1: Carne de res – Cuarto Anterior compensado calidad primera Refrigerado	SÍ CUMPLE (Folio N° 19)

<p>REQUISITO: Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA; según lo establecido en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG. Nota: Los mataderos tipo 1 que no cuenten con infraestructura para la refrigeración o congelamiento de las carcasas o cuartos compensados, deben subcontratar estos servicios.</p> <p>ACREDITACIÓN: Presentará copia simple de Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA.</p>	
<p>Opcional 1, de corresponder: En el caso de que el producto reciba servicio de refrigeración o congelamiento en un establecimiento diferente al Centro de Faenado antes de su entrega: Presentar Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente donde ha sido refrigerada o congelada la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias</p>	(No aplica)
<p>Opcional 2, de corresponder: En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega: Presentar copia simple de Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p>	(No aplica)
<p>Opcional 3, de corresponder: Para producto importado: Presentar copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010; y, Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Presentar copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p>	(No aplica)
<p>Para el producto N° 3.2: Carne De Porcino Brazuelo Sin Piel Con Hueso Refrigerado</p>	
<p>REQUISITO: Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>ACREDITACIÓN: Se presentará copia simple de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA.</p>	<p>SÍ CUMPLE (Folio N° 24)</p>
<p>Opcional 1, si corresponde: En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega: Deberá presentar copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del</p>	(No aplica)

<p>Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.</p>	
<p>Opcional 2, si corresponde: Para producto importado: Deberá presentar copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010; Y, Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Deberá presentar copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.</p>	<p>(No aplica)</p>
<p>Para los bienes N° 3.3: Pollo Entero Sin Menudencia Refrigerado</p>	
<p>REQUISITO: Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria. ACREDITACIÓN: Presentará copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Nota: La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>	<p>SÍ CUMPLE (Folio N° 27)</p>
<p>OTROS REQUISITOS DE HABILITACIÓN</p>	
<p>El postor deberá presentar el detalle de las características técnicas de los productos que oferta, donde se verifique mínimamente lo siguiente: a) Nombre del producto. b) Procedencia (lugar de origen). c) Marca. d) Nombre del Fabricante / productor (de ser el caso). e) Tiempo de vida útil. f) Número de Registro Sanitario (de corresponder). g) Imagen a color o fotografía del producto ofertado. Esta documentación servirá para acreditar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de los bienes ofertados referidos a los detalles señalados, los cuales se mantendrán vigentes durante la vigencia del contrato y no podrán modificarse. ACREDITACIÓN: Presentará Ficha técnica, brochure, catálogo o documento similar. que contenga el detalle de las características técnicas de los productos ofertados, el mismo que debe contener mínimamente la información señalada previamente.</p>	<p>SÍ CUMPLE (Folios N° 14 - 16)</p>
<p>RESULTADO DE LA OFERTA</p>	<p>CUMPLE REQUISITOS DE HABILITACIÓN</p>

2. POSTOR 2: ROA SUAREZ NEPTALI

2.1. Documentación de presentación obligatoria:

- Documentos para la Admisión de la Oferta:

Documentos para la admisión de la oferta	PRESENTACIÓN	
a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	SÍ CUMPLE	Folio N° 03
b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta	SÍ CUMPLE	Folio N° 04
c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)	SÍ CUMPLE	Folio N° 05
d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)	SÍ CUMPLE	Folio N° 06
e) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso (Anexo N° 4)	No corresponde	
f) REQUISITOS DE HABILITACIÓN (Capítulo IV)	(Revisión en Cuadro Adjunto)	
g) Para acreditar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de los bienes ofertados, los cuales se mantendrán durante la vigencia del contrato y no podrán modificarse, se deberá presentar Ficha técnica, brochure, catálogo o documento similar, que contenga el detalle de las características técnicas de los productos que oferta, donde se verifique mínimamente lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto - Procedencia (lugar de origen) - Marca - Nombre del Fabricante / productor (de ser el caso) - Tiempo de vida útil - Número de Registro Sanitario (de corresponder) - Imagen a color o fotografía del producto ofertad 	(Revisión en Cuadro Adjunto)	

2.2. Revisión de Requisitos de Habilitación:

DOCUMENTOS		POSTOR: ROA SUAREZ NEPTALI
HABILITACIÓN		
Para el producto N° 3.1: Carne de res – Cuarto Anterior compensado calidad primera Refrigerado		SÍ CUMPLE (Folio N° 27)
REQUISITO: Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA; según lo establecido en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG. Nota: Los mataderos tipo 1 que no cuenten con infraestructura para la refrigeración o congelamiento de las carcasas o cuartos compensados, deben subcontratar estos servicios.	ACREDITACIÓN: Presentará copia simple de Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.	
Opcional 1, de corresponder: En el caso de que el producto reciba servicio de refrigeración o congelamiento en un establecimiento diferente al Centro de Faenado antes de su entrega: Presentar Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente donde ha sido refrigerada o congelada la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según		(No aplica)

indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias	
<p>Opcional 2, de corresponder:</p> <p>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega: Presentar copia simple de Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p>	
<p>Opcional 3, de corresponder:</p> <p>Para producto importado: Presentar copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010; y,</p> <p>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Presentar copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p>	
<p>Para el producto N° 3.2: Carne De Porcino Brazuelo Sin Piel Con Hueso Refrigerado</p>	
<p>REQUISITO:</p> <p>Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>ACREDITACIÓN:</p> <p>Se presentará copia simple de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.</p>	<p>SÍ CUMPLE (Folios N° 14 - 26)</p>
<p>Opcional 1, si corresponde:</p> <p>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega: Deberá presentar copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.</p>	<p>(No aplica)</p>
<p>Opcional 2, si corresponde:</p> <p>Para producto importado: Deberá presentar copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010; Y,</p> <p>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Deberá presentar copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.</p>	<p>(No aplica)</p>

Para los bienes N° 3.3: Pollo Entero Sin Menudencia Refrigerado	
REQUISITO: Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria. ACREDITACIÓN: Presentará copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Nota: La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.	SÍ CUMPLE (Folio N° 28)
OTROS REQUISITOS DE HABILITACIÓN	
El postor deberá presentar el detalle de las características técnicas de los productos que oferta, donde se verifique minimamente lo siguiente: a) Nombre del producto. b) Procedencia (lugar de origen). c) Marca. d) Nombre del Fabricante / productor (de ser el caso). e) Tiempo de vida útil. f) Número de Registro Sanitario (de corresponder). g) Imagen a color o fotografía del producto ofertado. Esta documentación servirá para acreditar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de los bienes ofertados referidos a los detalles señalados, los cuales se mantendrán vigentes durante la vigencia del contrato y no podrán modificarse. ACREDITACIÓN: Presentará Ficha técnica, brochure, catálogo o documento similar, que contenga el detalle de las características técnicas de los productos ofertados, el mismo que debe contener minimamente la información señalada previamente.	SÍ CUMPLE (Folios N° 09 - 11)
RESULTADO DE LA OFERTA	CUMPLE REQUISITOS DE HABILITACIÓN

3. POSTOR 3: ATTR ALIMENTOS S.A.C.

3.1. Documentación de presentación obligatoria:

- Documentos para la Admisión de la Oferta:

Documentos para la admisión de la oferta	PRESENTACIÓN	
a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	SÍ CUMPLE	Folio N° 01
b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta	SÍ CUMPLE	Folios N° 02 - 05
c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)	SÍ CUMPLE	Folio N° 06
d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)	SÍ CUMPLE	Folio N° 07
e) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso (Anexo N° 4)	No corresponde	
f) REQUISITOS DE HABILITACIÓN (Capítulo IV)	(Revisión en Cuadro Adjunto)	
g) Para acreditar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de los bienes ofertados, los cuales se mantendrán durante la	(Revisión en Cuadro Adjunto)	

vigencia del contrato y no podrán modificarse, se deberá presentar Ficha técnica, brochure, catálogo o documento similar. que contenga el detalle de las características técnicas de los productos que oferta, donde se verifique mínimamente lo siguiente:

- Nombre del producto
- Procedencia (lugar de origen)
- Marca
- Nombre del Fabricante / productor (de ser el caso)
- Tiempo de vida útil
- Número de Registro Sanitario (de corresponder)
- Imagen a color o fotografía del producto ofertado

3.2. Revisión de Requisitos de Habilitación:

DOCUMENTOS		POSTOR: ATTR ALIMENTOS S.A.C.
HABILITACIÓN		
Para el producto N° 3.1: Carne de res – Cuarto Anterior compensado calidad primera Refrigerado		
REQUISITO: Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA; según lo establecido en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG. Nota: Los mataderos tipo 1 que no cuenten con infraestructura para la refrigeración o congelamiento de las carcasas o cuartos compensados, deben subcontratar estos servicios.		SÍ CUMPLE (Folio N° 53)
ACREDITACIÓN: Presentará copia simple de Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.		
Opcional 1, de corresponder: En el caso de que el producto reciba servicio de refrigeración o congelamiento en un establecimiento diferente al Centro de Faenado antes de su entrega: Presentar Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente donde ha sido refrigerada o congelada la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias		(No aplica)
Opcional 2, de corresponder: En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega: Presentar copia simple de Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.		
Opcional 3, de corresponder: Para producto importado: Presentar copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010; y, Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Presentar copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas		

vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.	
Para el producto N° 3.2: Carne De Porcino Brazuelo Sin Piel Con Hueso Refrigerado	
REQUISITO: Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. ACREDITACIÓN: Se presentará copia simple de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.	SÍ CUMPLE (Folios N° 54 - 56)
Opcional 1, si corresponde: En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega: Deberá presentar copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.	(No aplica)
Opcional 2, si corresponde: Para producto importado: Deberá presentar copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010; Y, Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Deberá presentar copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.	(No aplica)
Para los bienes N° 3.3: Pollo Entero Sin Menudencia Refrigerado	
REQUISITO: Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria. ACREDITACIÓN: Presentará copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Nota: La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.	SÍ CUMPLE (Folio N° 57)
OTROS REQUISITOS DE HABILITACIÓN	
El postor deberá presentar el detalle de las características técnicas de los productos que oferta, donde se verifique mínimamente lo siguiente: a) Nombre del producto b) Procedencia (lugar de origen).	SÍ CUMPLE (Folios N° 08 - 14)

c) Marca. d) Nombre del Fabricante / productor (de ser el caso). e) Tiempo de vida útil. f) Número de Registro Sanitario (de corresponder). g) Imagen a color o fotografía del producto ofertado. Esta documentación servirá para acreditar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de los bienes ofertados referidos a los detalles señalados, los cuales se mantendrán vigentes durante la vigencia del contrato y no podrán modificarse. ACREDITACIÓN: Presentará Ficha técnica, brochure, catálogo o documento similar. que contenga el detalle de las características técnicas de los productos ofertados, el mismo que debe contener mínimamente la información señalada previamente.	
RESULTADO DE LA OFERTA	CUMPLE REQUISITOS DE HABILITACIÓN

4. POSTOR 4: IMPORT & EXPORT MDC E.I.R.L.

4.1. Documentación de presentación obligatoria:

- Documentos para la Admisión de la Oferta:

Documentos para la admisión de la oferta	PRESENTACIÓN	
a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	SÍ CUMPLE	Folio N° 2
b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta	SÍ CUMPLE	Folios N° 3 - 5
c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)	SÍ CUMPLE	Folio N° 9
d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)	SÍ CUMPLE	Folio N° 10
e) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso (Anexo N° 4)	No corresponde	
f) REQUISITOS DE HABILITACIÓN (Capítulo IV)	(Revisión en Cuadro Adjunto)	
g) Para acreditar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de los bienes ofertados, los cuales se mantendrán durante la vigencia del contrato y no podrán modificarse, se deberá presentar Ficha técnica, brochure, catálogo o documento similar. que contenga el detalle de las características técnicas de los productos que oferta, donde se verifique mínimamente lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto - Procedencia (lugar de origen) - Marca - Nombre del Fabricante / productor (de ser el caso) - Tiempo de vida útil - Número de Registro Sanitario (de corresponder) - Imagen a color o fotografía del producto ofertad 	(Revisión en Cuadro Adjunto)	

4.2. Revisión de Requisitos de Habilitación:

DOCUMENTOS		POSTOR: IMPORT & EXPORT MDC E.I.R.L.
HABILITACIÓN		
Para el producto N° 3.1: Carne de res – Cuarto Anterior compensado calidad primera Refrigerado		SÍ CUMPLE (Folio N° 34)
REQUISITO: Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA; según lo establecido en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG. Nota: Los mataderos tipo 1 que no cuenten con infraestructura para la refrigeración o congelamiento de las carcasas o cuartos compensados, deben subcontratar estos servicios. ACREDITACIÓN: Presentará copia simple de Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.		
Opcional 1, de corresponder: En el caso de que el producto reciba servicio de refrigeración o congelamiento en un establecimiento diferente al Centro de Faenado antes de su entrega: Presentar Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente donde ha sido refrigerada o congelada la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias		
Opcional 2, de corresponder: En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega: Presentar copia simple de Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.		
Opcional 3, de corresponder: Para producto importado: Presentar copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010; y, Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Presentar copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.		(No aplica)
Para el producto N° 3.2: Carne De Porcino Brazuelo Sin Piel Con Hueso Refrigerado		SÍ CUMPLE (Folios N° 12 - 33)
REQUISITO: Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria,		

<p>aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>ACREDITACIÓN:</p> <p>Se presentará copia simple de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.</p>	
<p>Opcional 1, si corresponde:</p> <p>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega: Deberá presentar copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.</p>	(No aplica)
<p>Opcional 2, si corresponde:</p> <p>Para producto importado: Deberá presentar copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010; Y,</p> <p>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Deberá presentar copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.</p>	(No aplica)
<p>Para los bienes N° 3.3: Pollo Entero Sin Menudencia Refrigerado</p>	
<p>REQUISITO:</p> <p>Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.</p> <p>ACREDITACIÓN:</p> <p>Presentará copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA.</p> <p>Nota: La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>	<p>SÍ CUMPLE (Folios N° 08 - 14)</p>
<p>OTROS REQUISITOS DE HABILITACIÓN</p>	
<p>El postor deberá presentar el detalle de las características técnicas de los productos que oferta, donde se verifique mínimamente lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Nombre del producto b) Procedencia (lugar de origen). c) Marca. d) Nombre del Fabricante / productor (de ser el caso). e) Tiempo de vida útil. f) Número de Registro Sanitario (de corresponder). g) Imagen a color o fotografía del producto ofertado. <p>Esta documentación servirá para acreditar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de los bienes ofertados referidos a los detalles señalados, los cuales se mantendrán vigentes durante la vigencia del contrato y no podrán modificarse.</p> <p>ACREDITACIÓN:</p> <p>Presentará Ficha técnica, brochure, catálogo o documento similar, que contenga el detalle de las características técnicas de los productos</p>	<p>SÍ CUMPLE (Folios N° 11 - 16)</p>

ofertados, el mismo que debe contener mínimamente la información señalada previamente.	
RESULTADO DE LA OFERTA	CUMPLE REQUISITOS DE HABILITACIÓN

5. POSTOR 5: CONSTRUCTORES Y SERVICIOS GENERALES CRUZMEC E.I.R.L.

5.1. Documentación de presentación obligatoria:

- Documentos para la Admisión de la Oferta:

Documentos para la admisión de la oferta	PRESENTACIÓN	
a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	SÍ CUMPLE	Folio N° 2
b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta	SÍ CUMPLE	Folios N° 3 - 5
c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)	SÍ CUMPLE	Folio N° 10
d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)	SÍ CUMPLE	Folio N° 11
e) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso (Anexo N° 4)	No corresponde	
f) REQUISITOS DE HABILITACIÓN (Capítulo IV)	<i>(Revisión en Cuadro Adjunto)</i>	
g) Para acreditar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de los bienes ofertados, los cuales se mantendrán durante la vigencia del contrato y no podrán modificarse, se deberá presentar Ficha técnica, brochure, catálogo o documento similar. que contenga el detalle de las características técnicas de los productos que oferta, donde se verifique mínimamente lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto - Procedencia (lugar de origen) - Marca - Nombre del Fabricante / productor (de ser el caso) - Tiempo de vida útil - Número de Registro Sanitario (de corresponder) - Imagen a color o fotografía del producto ofertad 	<i>(Revisión en Cuadro Adjunto)</i>	

5.2. Revisión de Requisitos de Habilitación:

DOCUMENTOS		POSTOR: CONSTRUCTORES Y SERVICIOS GENERALES CRUZMEC E.I.R.L.
HABILITACIÓN		
Para el producto N° 3.1: Carne de res – Cuarto Anterior compensado calidad primera Refrigerado		SÍ CUMPLE (Folio N° 34)
REQUISITO: Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA; según lo establecido en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG. Nota: Los mataderos tipo 1 que no cuenten con infraestructura para la refrigeración o congelamiento de		

<p>las carcasas o cuartos compensados, deben subcontratar estos servicios.</p> <p>ACREDITACIÓN: Presentará copia simple de Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.</p>	
<p>Opcional 1, de corresponder: En el caso de que el producto reciba servicio de refrigeración o congelamiento en un establecimiento diferente al Centro de Faenado antes de su entrega: Presentar Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente donde ha sido refrigerada o congelada la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias</p>	(No aplica)
<p>Opcional 2, de corresponder: En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega: Presentar copia simple de Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p>	
<p>Opcional 3, de corresponder: Para producto importado: Presentar copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010; y, Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Presentar copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p>	(No aplica)
<p>Para el producto N° 3.2: Carne De Porcino Brazuelo Sin Piel Con Hueso Refrigerado</p>	
<p>REQUISITO: Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>ACREDITACIÓN: Se presentará copia simple de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.</p> <p>Opcional 1, si corresponde: En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega: Deberá presentar copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.</p>	<p>SÍ CUMPLE (Folios N° 22 - 33)</p> <p>(No aplica)</p>
<p>Opcional 2, si corresponde: Para producto importado: Deberá presentar copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo</p>	(No aplica)

<p>establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010; Y, Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Deberá presentar copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.</p>	
<p>Para los bienes N° 3.3: Pollo Entero Sin Menudencia Refrigerado</p> <p>REQUISITO: Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.</p> <p>ACREDITACIÓN: Presentará copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Nota: La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>	<p>SÍ CUMPLE (Folio N° 35)</p>
<p>OTROS REQUISITOS DE HABILITACIÓN</p> <p>El postor deberá presentar el detalle de las características técnicas de los productos que oferta, donde se verifique mínimamente lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> Nombre del producto. Procedencia (lugar de origen). Marca. Nombre del Fabricante / productor (de ser el caso). Tiempo de vida útil. Número de Registro Sanitario (de corresponder). Imagen a color o fotografía del producto ofertado. <p>Esta documentación servirá para acreditar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de los bienes ofertados referidos a los detalles señalados, los cuales se mantendrán vigentes durante la vigencia del contrato y no podrán modificarse.</p> <p>ACREDITACIÓN: Presentará Ficha técnica, brochure, catálogo o documento similar, que contenga el detalle de las características técnicas de los productos ofertados, el mismo que debe contener mínimamente la información señalada previamente.</p>	<p>SÍ CUMPLE (Folios N° 12 - 17)</p>
<p>RESULTADO DE LA OFERTA</p>	<p>CUMPLE REQUISITOS DE HABILITACIÓN</p>

6. POSTOR 6: SUXE REGALADO KAREN EYLIN

6.1. Documentación de presentación obligatoria:

- Documentos para la Admisión de la Oferta:

Documentos para la admisión de la oferta	PRESENTACIÓN	
a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	SÍ CUMPLE	Folio N° 3
b) Documento que acredite la representación de quien suscribe	SÍ CUMPLE	Folio N° 4

la oferta		
c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)	SÍ CUMPLE	Folio N° 5
d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)	SÍ CUMPLE	Folio N° 6
e) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso (Anexo N° 4)	No corresponde	
f) REQUISITOS DE HABILITACIÓN (Capítulo IV)	(Revisión en Cuadro Adjunto)	
g) Para acreditar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de los bienes ofertados, los cuales se mantendrán durante la vigencia del contrato y no podrán modificarse, se deberá presentar Ficha técnica, brochure, catalogo o documento similar. que contenga el detalle de las características técnicas de los productos que oferta, donde se verifique minimamente lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto - Procedencia (lugar de origen) - Marca - Nombre del Fabricante / productor (de ser el caso) - Tiempo de vida útil - Número de Registro Sanitario (de corresponder) - Imagen a color o fotografía del producto ofertado 	(Revisión en Cuadro Adjunto)	

6.2. Revisión de Requisitos de Habilitación:

DOCUMENTOS		POSTOR: SUXE REGALADO KAREN EYLIN
HABILITACIÓN		
Para el producto N° 3.1: Carne de res – Cuarto Anterior compensado calidad primera Refrigerado		SÍ CUMPLE (Folio N° 24)
REQUISITO: Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA; según lo establecido en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG. Nota: Los mataderos tipo 1 que no cuenten con infraestructura para la refrigeración o congelamiento de las carcasas o cuartos compensados, deben subcontratar estos servicios. ACREDITACIÓN: Presentará copia simple de Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.		
Opcional 1, de corresponder: En el caso de que el producto reciba servicio de refrigeración o congelamiento en un establecimiento diferente al Centro de Faenado antes de su entrega: Presentar Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente donde ha sido refrigerada o congelada la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias		(No aplica)
Opcional 2, de corresponder: En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega: Presentar copia simple de Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto,		

<p>aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p>	
<p>Opcional 3, de corresponder: Para producto importado: Presentar copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010; y, Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Presentar copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p>	<p>(No aplica)</p>
<p>Para el producto N° 3.2: Carne De Porcino Brazuelo Sin Piel Con Hueso Refrigerado</p>	
<p>REQUISITO: Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. ACREDITACIÓN: Se presentará copia simple de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.</p>	<p>SÍ CUMPLE (Folio N° 11 - 23)</p>
<p>Opcional 1, si corresponde: En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega: Deberá presentar copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.</p>	<p>(No aplica)</p>
<p>Opcional 2, si corresponde: Para producto importado: Deberá presentar copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010; Y, Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Deberá presentar copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.</p>	<p>(No aplica)</p>
<p>Para los bienes N° 3.3: Pollo Entero Sin Menudencia Refrigerado</p>	
<p>REQUISITO: Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria. ACREDITACIÓN:</p>	<p>SÍ CUMPLE (Folio N° 25)</p>

<p>Presentará copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA.</p> <p>Nota: La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>	
<p>OTROS REQUISITOS DE HABILITACIÓN</p>	
<p>El postor deberá presentar el detalle de las características técnicas de los productos que oferta, donde se verifique minimamente lo siguiente:</p> <p>a) Nombre del producto. b) Procedencia (lugar de origen). c) Marca. d) Nombre del Fabricante / productor (de ser el caso). e) Tiempo de vida útil. f) Número de Registro Sanitario (de corresponder). g) Imagen a color o fotografía del producto ofertado.</p> <p>Esta documentación servirá para acreditar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de los bienes ofertados referidos a los detalles señalados, los cuales se mantendrán vigentes durante la vigencia del contrato y no podrán modificarse.</p> <p>ACREDITACIÓN:</p> <p>Presentará Ficha técnica, brochure, catálogo o documento similar. que contenga el detalle de las características técnicas de los productos ofertados, el mismo que debe contener minimamente la información señalada previamente.</p>	<p>SÍ CUMPLE (Folios N° 8 - 10)</p>
<p>RESULTADO DE LA OFERTA</p>	<p>CUMPLE REQUISITOS DE HABILITACIÓN</p>

7. POSTOR 7: NEGOCIOS RZ E.I.R.L.

7.1. Documentación de presentación obligatoria:

- Documentos para la Admisión de la Oferta:

Documentos para la admisión de la oferta	PRESENTACIÓN	
a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	SÍ CUMPLE	Folio N° 03
b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta	SÍ CUMPLE	Folios N° 05 - 08
c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)	SÍ CUMPLE	Folio N° 09
d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)	SÍ CUMPLE	Folio N° 10
e) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso (Anexo N° 4)	No corresponde	
f) REQUISITOS DE HABILITACIÓN (Capítulo IV)	(Revisión en Cuadro Adjunto)	
<p>g) Para acreditar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de los bienes ofertados, los cuales se mantendrán durante la vigencia del contrato y no podrán modificarse, se deberá presentar Ficha técnica, brochure, catálogo o documento similar. que contenga el detalle de las características técnicas de los productos que oferta, donde se verifique minimamente lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto - Procedencia (lugar de origen) - Marca - Nombre del Fabricante / productor (de ser el caso) 	(Revisión en Cuadro Adjunto)	

<ul style="list-style-type: none"> - Tiempo de vida útil - Número de Registro Sanitario (de corresponder) - Imagen a color o fotografía del producto ofertado 	
--	--

7.2. Revisión de Requisitos de Habilitación:

DOCUMENTOS		POSTOR:
		NEGOCIOS RZ E.I.R.L.
HABILITACIÓN		
Para el producto N° 3.1: Carne de res – Cuarto Anterior compensado calidad primera Refrigerado		
REQUISITO: Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA; según lo establecido en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG. Nota: Los mataderos tipo 1 que no cuenten con infraestructura para la refrigeración o congelamiento de las carcasas o cuartos compensados, deben subcontratar estos servicios.		SÍ CUMPLE (Folio N° 19)
ACREDITACIÓN: Presentará copia simple de Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.		
Opcional 1, de corresponder: En el caso de que el producto reciba servicio de refrigeración o congelamiento en un establecimiento diferente al Centro de Faenado antes de su entrega: Presentar Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente donde ha sido refrigerada o congelada la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias		(No aplica)
Opcional 2, de corresponder: En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega: Presentar copia simple de Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.		(No aplica)
Opcional 3, de corresponder: Para producto importado: Presentar copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010; y, Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Presentar copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.		(No aplica)
Para el producto N° 3.2: Carne De Porcino Brazuelo Sin Piel Con Hueso Refrigerado		
		SÍ CUMPLE (Folios N° 21 - 25)

REQUISITO: Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. ACREDITACIÓN: Se presentará copia simple de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.	
Opcional 1, si corresponde: En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega: Deberá presentar copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.	(No aplica)
Opcional 2, si corresponde: Para producto importado: Deberá presentar copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010; Y, Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Deberá presentar copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.	(No aplica)
Para los bienes N° 3.3: Pollo Entero Sin Menudencia Refrigerado	
REQUISITO: Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria. ACREDITACIÓN: Presentará copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. Nota: La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.	SÍ CUMPLE (Folio N° 27)
OTROS REQUISITOS DE HABILITACIÓN	
El postor deberá presentar el detalle de las características técnicas de los productos que oferta, donde se verifique mínimamente lo siguiente: a) Nombre del producto. b) Procedencia (lugar de origen). c) Marca. d) Nombre del Fabricante / productor (de ser el caso). e) Tiempo de vida útil. f) Número de Registro Sanitario (de corresponder). g) Imagen a color o fotografía del producto ofertado. Esta documentación servirá para acreditar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de los bienes ofertados referidos a los detalles señalados, los cuales se mantendrán vigentes durante la vigencia del	SÍ CUMPLE (Folios N° 14 - 16)

contrato y no podrán modificarse.

ACREDITACIÓN:

Presentará Ficha técnica, brochure, catálogo o documento similar, que contenga el detalle de las características técnicas de los productos ofertados, el mismo que debe contener minimamente la información señalada previamente.

RESULTADO DE LA OFERTA

CUMPLE

REQUISITOS DE HABILITACIÓN


ERIK JOEL TASAYCO DEL RÍO
CAP EP
MIEMBRO DEL COMITÉ DE
SELECCIÓN


CLAUDIA KATHERINE SILVA GARCIA
MY EP
PRESIDENTE DEL COMITÉ DE
SELECCIÓN


OSCAR OMAR TALLEDO MEJÍA
TTE INT
MIEMBRO DEL COMITÉ DE
SELECCIÓN