



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE COTABAMBAS TAMBOBAMBA

T A M B O B A M B A - A P U R I M A C



ACTA DE APERTURA DE OFERTAS Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO:

En el Distrito de Tambobamba, en la Oficina de Logística de la Municipalidad Provincial de Cotabamba – Apurímac, a los 18 días del mes de junio del año 2024, a las 08:20 horas, se reunieron los miembros del Comité de selección, designados con Resolución de Gerencia Municipal N° 306-2024-GM-MPCT, procede con la apertura electrónica de las ofertas presentadas al procedimiento de selección: **SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 05-2024-MPCT-CS-1RA. CONVOCATORIA**, cuyo objeto de la **CONTRATACIÓN PARA LA ADQUISICIÓN DE ARROZ PILADO SUPERIOR (CLASES MEDIANO), QUINUA GRADO 1 (MEDIANOS), LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR (CALIBRE 2), HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA (CALIBRE 2), AZUCAR RUBIA DOMESTICA, ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, PARA LA META: 070 BRINDAR ASISTENCIA ALIMENTARIA A HOGARES Y ALBERGUES DE LA PROVINCIA DE COTABAMBAS-DEPARTAMENTO DE APURIMAC**, a fin de efectuar la apertura de ofertas y otorgamiento de la Buena Pro.

PRIMERO: Contando con el quórum necesario que exige la normativa de Contrataciones del Estado, se cuenta con la presencia del siguiente miembro:

Presidente	CRISTIAN QUISPE MONTAÑEZ	Titular	X	Dependencia:	GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
		Suplente			
Primer Miembro	ALEJANDRO CONTRERAS GAYOSO	Titular		Dependencia:	GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
		Suplente	X		
Segundo Miembro	MIGUEL ANGEL FERNANDEZ FRANCO	Titular	X	Dependencia:	ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
		Suplente			

SEGUNDO: De acuerdo con el cronograma establecido en la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE, se registraron los siguientes participantes:

Nro.	Tipo proveedor	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro en el procedimiento	Estado
1	Proveedor con RUC	10407358093	POMAJUICA GOMEZ YULIANA SABRINA	05/06/2024	Válido
2	Proveedor con RUC	10439628431	VALENCIA GARCIA INGRIT KATY	06/06/2024	Válido
3	Proveedor con RUC	10703035537	HUAMAN HUAMAN MARHA CRISTINA	10/06/2024	Válido
4	Proveedor con RUC	20490012665	ASOCIACION AGRO GANADERO VALLE VERDE	14/06/2024	Válido
5	Proveedor con RUC	20523809289	H & R VIGURIA S.A.C.	06/06/2024	Válido
6	Proveedor con RUC	20527786461	AGROINDUSTRIAS LATINO E.I.R.L.	10/06/2024	Válido
7	Proveedor con RUC	20553577579	GRUPO MC Y GH S.A.C.	13/06/2024	Válido
8	Proveedor con RUC	20600008812	COMPAÑIA DE ALIMENTOS VALLE VERDE S.A.C.	14/06/2024	Válido
9	Proveedor con RUC	20601538807	CORPORACION YHOAMS S.A.C.	09/06/2024	Válido
10	Proveedor con RUC	20601696879	INDUSTRIAS ALIMENTARIA CERESUR E.I.R.L.	11/06/2024	Válido
11	Proveedor con RUC	20602102344	LM GLOBAL IMPORT EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	05/06/2024	Válido
12	Proveedor con RUC	20602586481	ALIMENTOS, FRUTAS Y LÁCTEOS EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	13/06/2024	Válido
13	Proveedor con RUC	20602777279	POTREROO S.A.C.	14/06/2024	Válido
14	Proveedor con RUC	20603067771	INVERSIONES GENERALES SAAVEDRA & POMA S.A.C.	12/06/2024	Válido
15	Proveedor con RUC	20603828985	INKASVALE EXPORT SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - INKASVALE EXPORT S.A.C.	06/06/2024	Válido
16	Proveedor con RUC	20606246570	CCAPAQ PERU S.A.C	13/06/2024	Válido
17	Proveedor con RUC	20608719441	DEMFORZA SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA	07/06/2024	Válido
18	Proveedor con RUC	20610676538	INVERSIONES SOPHIA DEL MILAGRO S.A.C.	06/06/2024	Válido



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE COTABAMBAS TAMBOBAMBA

T A M B O B A M B A - A P U R I M A C



TERCERO: En el día y horario señalado en la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE, los siguientes postores presentaron su oferta de manera electrónica a través del SEACE.

Nro.	RUC/ Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro
1	20602777279	POTREROO S.A.C.	14/06/2024
2	20600008812	CONSORCIO DEL VALLE SUR	14/06/2024
3	20490012665	ASOCIACION AGRO GANADERO VALLE VERDE	14/06/2024

CUARTO: Una vez culminada la etapa de apertura de ofertas y periodo de lances, el sistema procesa los lances recibidos del ítem de la Subasta Inversa Electrónica, ordenando a los postores según el monto de su ultimo lance, estableciendo el orden de prelación de los postores.

El sistema genera un reporte con los resultados del ciclo del periodo de lances, permitiendo a la Entidad visualizar el ultimo monto ofertado por los postores en orden de prelación:

Entidad convocante	MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE COTABAMBAS - TAMBOBAMBA		
No Ítem	1		
Descripción del Ítem	CONTRATACIÓN PARA LA ADQUISICIÓN DE ARROZ PILADO SUPERIOR (CLASES MEDIANO), QUINUA GRADO 1 (MEDIANOS), LENTEJA CALIDAD 2 - SUPERIOR (CALIBRE 2), HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA (CALIBRE 2), AZUCAR RUBIA DOMESTICA, ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA		
Moneda	Soles		
Orden de Praelación	RUC	Nombre o Razón Social del postor	última Oferta
1	20602777279	POTREROO S.A.C.	608639.06
2	20600008812	CONSORCIO DEL VALLE SUR	609801.37
3	20490012665	ASOCIACION AGRO GANADERO VALLE VERDE	634743.08

QUINTO: Una vez generado el reporte señalado en el numeral anterior, el Órgano Encargado de las Contrataciones-OEC, verifica que los postores que han obtenido el primer y segundo lugar hayan presentado la documentación requerida en las bases.

ADMISION DE OFERTAS		POSTORES	
		POTREROO S.A.C.	CONSORCIO DEL VALLE SUR
a	Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1).	cumple	cumple
b	Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.	cumple	cumple
c	Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2).	cumple	cumple
d	Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3).	cumple	cumple



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE COTABAMBAS TAMBOBAMBA

T A M B O B A M B A - A P U R I M A C



e	Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones (Anexo N° 4).	no corresponde	cumple									
REQUISITOS DE HABILITACIÓN:												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PRODUCTO</th> <th>REQUISITO DOCUMENTARIO MINIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. ARROZ PILADO SUPERIOR (CLASE MEDIANO) 2. AZUCAR RUBIA DOMESTICA 3. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE</td> <td>a) Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-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, Aprueban 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 requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita 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 fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas. 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.</td> </tr> <tr> <td>QUINUA GRADO 1 (MEDIANOS)</td> <td>a) Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-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, Aprueban 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 requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita 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 fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas. 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.</td> </tr> </tbody> </table>				PRODUCTO	REQUISITO DOCUMENTARIO MINIMO	1. ARROZ PILADO SUPERIOR (CLASE MEDIANO) 2. AZUCAR RUBIA DOMESTICA 3. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	a) Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-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, Aprueban 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 requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita 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 fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas. 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.	QUINUA GRADO 1 (MEDIANOS)	a) Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-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, Aprueban 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 requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita 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 fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas. 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.			
PRODUCTO	REQUISITO DOCUMENTARIO MINIMO											
1. ARROZ PILADO SUPERIOR (CLASE MEDIANO) 2. AZUCAR RUBIA DOMESTICA 3. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	a) Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-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, Aprueban 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 requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita 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 fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas. 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.											
QUINUA GRADO 1 (MEDIANOS)	a) Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-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, Aprueban 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 requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita 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 fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas. 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.											
f	<table border="1"> <thead> <tr> <th>5. LENTEJA CALIDAD 2- SUPERIOR (CALIBRE 2)</th> <th>2.3 MÉTODO DE MUESTREO</th> <th>2.3 ENSAYOS O PRUEBAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205.022-2014 (revisada el 2019)</td> <td>Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.022-2014 (revisada el 2019)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>LEGUMINOSAS Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.</td> <td>LEGUMINOSAS Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.</td> </tr> </tbody> </table>	5. LENTEJA CALIDAD 2- SUPERIOR (CALIBRE 2)	2.3 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS		Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205.022-2014 (revisada el 2019)	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.022-2014 (revisada el 2019)		LEGUMINOSAS Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.	LEGUMINOSAS Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.	cumple	cumple
5. LENTEJA CALIDAD 2- SUPERIOR (CALIBRE 2)	2.3 MÉTODO DE MUESTREO	2.3 ENSAYOS O PRUEBAS										
	Según lo indicado en el numeral 9.1 de la NTP 205.022-2014 (revisada el 2019)	Según los métodos de ensayo citados en la NTP 205.022-2014 (revisada el 2019)										
	LEGUMINOSAS Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.	LEGUMINOSAS Lenteja. Requisitos. 2ª Edición.										
<table border="1"> <tbody> <tr> <td>6. HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA (CALIBRE 2)</td> <td>a) Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, 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. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA. 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.</td> </tr> <tr> <td>7. ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A</td> <td>a) Para producto nacional: Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, para cada bien a contratar. Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, para cada bien a contratar. En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES. Para productos importados: Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, para cada bien a contratar. Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.</td> </tr> </tbody> </table>				6. HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA (CALIBRE 2)	a) Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, 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. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA. 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.	7. ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A	a) Para producto nacional: Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, para cada bien a contratar. Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, para cada bien a contratar. En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES. Para productos importados: Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, para cada bien a contratar. Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.					
6. HABA ENTERA SECA CALIDAD SEGUNDA (CALIBRE 2)	a) Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, 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. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA. 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.											
7. ENTERO DE SARDINA PERUANA O ANCHOVETA EN SALSA DE TOMATE CALIDAD A	a) Para producto nacional: Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, para cada bien a contratar. Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, para cada bien a contratar. En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES. Para productos importados: Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, para cada bien a contratar. Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.											





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE COTABAMBA TAMBOBAMBA

T A M B O B A M B A - A P U R I M A C



Requisitos de habilitación adicionales				
N.º	REQUISITOS DE HABILITACION ADICIONAL	ACREDITACION	BASE LEGAL	
I.	En caso el postor sea distribuidor autorizado o mayorista deberá acreditar lo dispuesto en el NTS N°114-MINSA/DIGESA-V.01, Norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al Consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA y lo señalado en el Título V, Capítulo I del Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y sus modificatorias.	Copia simple de la resolución de Principios Generales de Higiene (PGH) del almacén del postor, de acuerdo a la R.M. N° 066-2015-MINSA/DIGESA-A.01 "Norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al Consumo humano", emitido por las dependencias descentralizadas de salud de nivel territorial DIRESA. Este documento deberá estar vigente al momento de presentación de ofertas. Asimismo, deberá adjuntar la constancia de vigilancia sanitaria del almacén del	R.M. N° 066-2015-MINSA/DIGESA-A.01 "Norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al Consumo humano",	cumple
ESTADO				CALIFICA

SEXTO: El Órgano Encargado de Contrataciones, otorga la buena pro del procedimiento de selección: **SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 05-2024-MPCT-CS-1RA. CONVOCATORIA**, al postor **POTREROO S.A.C.**, con RUC N° 20602777279, por el monto de S/. 608,639.06 (seiscientos ocho mil seiscientos treinta y nueve con 06/100 soles).

Siendo las 11:50 horas del día 18 de junio del año 2024 y no habiendo más asuntos que tratar, el comité de selección, da por concluido el acto celebrado, firmando en señal de conformidad.



ALEJANDRO CONTRERAS GAYOSO
PRIMER MIEMBRO TITULAR



RODOLFO DEL ANGEL FERNANDEZ FRANCO
SEGUNDO MIEMBRO TITULAR



CRISTIAN QUISPE MONTAÑEZ
PRESIDENTE DEL COMITÉ DE SELECCION