

SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 1-2023-FAP/SEINT

"ADQUISICION DE VIVERES PARA EL RACIONAMIENTO DEL PERSONAL FAP AF- 2023 -  
2024 (AREA DE LIMA) SEINT PP-0135"

ACTA DE OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

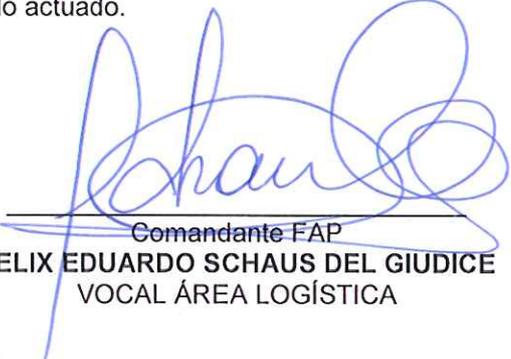
Siendo las 12:00 horas del día 19 de julio del 2023, el Comité de Selección se reunió en la sala de acuerdos del SEINT, segundo piso, Block B, Cuartel General FAP, sito en Av. 28 de Julio S/N, distrito de Jesús María, provincia y departamento de Lima, según bases aprobadas mediante Resolución Directoral N° 0337-DIGLO del 28 de junio del 2023, e integradas conforme al cronograma del procedimiento de selección, y siendo el Comité de Selección nombrado con Resolución Directoral N° 0311-DIGLO del 22 de junio del 2023, integrado por las siguientes miembros:

**PRESIDENTE** : COR.FAP. JUAN AGUILAR BARRANTES  
**VOCAL ÁREA LOGÍSTICA** : COM.FAP. FELIX SCHAUS DEL GIUDICE  
**VOCAL ÁREA USUARIA** : MAY.FAP. MIKE CHACON AREVALO

Luego de verificar el Acta de Apertura y Habilitación de Ofertas, debidamente firmadas por este Comité de Selección, se procedió a dar conformidad a los resultados obtenidos, otorgando la Buena Pro a la Empresa COMERCIAL TRES ESTRELLAS S.A., por el monto adjudicado de S/. 9,181,528.61 (NUEVE MILLONES CIENTO OCHENTA Y UN MIL QUINIENTOS VEINTIOCHO CON 61/100 SOLES).

Siendo las 12:30 horas del mismo día, el Presidente de Comité de Selección, dio por culminado el presente acto, firmándose la presente Acta dando fe de lo actuado.

  
Mayor FAP  
**MIKE JEFFERSON CHACON AREVALO**  
VOCAL ÁREA USUARIA

  
Comandante FAP  
**FELIX EDUARDO SCHAUS DEL GIUDICE**  
VOCAL ÁREA LOGÍSTICA

  
Coronel FAP  
**JUAN CARLOS AGUILAR BARRANTES**  
PRESIDENTE

SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 1-2023-FAP/SEINT"ADQUISICION DE VIVERES PARA EL RACIONAMIENTO DEL PERSONAL FAP AF- 2023 - 2024 (AREA DE LIMA) SEINT PP-0135"ACTA DE APERTURA Y HABILITACION DE OFERTAS

Siendo las 09:00 horas del día 19 de julio del 2023, el Comité de Selección se reunió en la Sala de Acuerdos del Servicio de Intendencia - SEINT, sito en Av. 28 de Julio S/N, distrito de Jesús María, provincia y departamento de Lima, procediendo a dar inicio al acto privado de apertura y habilitación de ofertas presentadas a la Subasta Inversa Electrónica N° 1-2023-FAP/SEINT, informando que para el presente procedimiento de selección se han registrado como participantes en el sistema del SEACE las siguientes empresas que a continuación se detallan:

N°	PARTICIPANTES	RUC
1	COMERCIAL TRES ESTRELLAS S.A.	20130471464
2	CHAYPE SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	20509983471
3	CORPORACION AGROPECUARIA BERTHA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	20515430769
4	IDOMAT SERVICES S.R.L.	20601422418
5	CORPORACION GV DEL PERU SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	20604019444

Luego de haber concluido el periodo de lances en el sistema del SEACE el día 12-07-2023 en el horario de 10:00 a 12:00 horas, se procedió a ingresar al sistema, a fin de descargar el cuadro del orden de prelación, en el cual, se establecen los resultados obtenidos del periodo de lances, los mismos que son realizados y publicados por el OSCE en el sistema del SEACE, pudiéndose evidenciar que el sistema presentaba problemas al momento de descargar dicho cuadro, indicando el siguiente mensaje: **"se ha producido un inconveniente al realizar la consulta, por favor póngase en contacto con el administrador del sistema"**; este Comité de Selección, procedió a reportar dicho inconveniente vía telefónica ante el OSCE, generando un reporte por fallas en el sistema, quedando a la espera que el Departamento de Informática de dicho Órgano Supervisor soluciones el inconveniente con el sistema.

Siendo las 08:00 horas del día 19-07-2023, se procedió a ingresar al sistema, a fin de verificar si el Departamento de Informática de dicho Órgano Supervisor, solucionó la falla descrita en el párrafo anterior, evidenciándose el levantamiento de la problemática presentada y pudiéndose descargar el cuadro del orden de prelación, para lo cual se procede a realizar la evaluación de las ofertas presentadas por los postores de acuerdo a resultado obtenido, según el siguiente detalle:

N°	POSTORES	ULTIMA OFERTA
1	COMERCIAL TRES ESTRELLAS S.A.	9,181,528.61
2	IDOMAT SERVICES S.R.L.	9,209,003.00

Por lo expuesto en el párrafo anterior, se procedió a la evaluación de los documentos obligatorios y los documentos de habilitación de las ofertas presentadas por las empresas, siguiendo el orden de prelación antes mencionado, obteniendo como resultado el siguiente detalle:

DOCUMENTACION OBLIGATORIA	COMERCIAL TRES ESTRELLAS S.A.	
Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	SI PRESENTA	FOLIO 01

<p>Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.</p> <p>En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.</p> <p>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.</p> <p>En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.</p>	SI PRESENTA	DEL FOLIO 02 AL FOLIO 03
Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2).	SI PRESENTA	FOLIO 04
Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)	SI PRESENTA	DEL FOLIO 05 AL FOLIO 53
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	NO APLICA	NO APLICA
<b>REQUISITOS DE HABILITACION</b>		
<p>Para los Ítems de:  POLLO ENTERO SIN MENUENCIA REFRIGERADO  MENUENCIA DE POLLO REFRIGERADA (MOLLEJA DE POLLO)  MENUENCIA DE POLLO REFRIGERADA (CORAZON DE POLLO)  HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA</p> <p>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.</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 piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>Cabe señalar que, de no estar a nombre del portor se presentará una carta de autorización de uso para la utilización del certificado que deberá estar firmado por el representante legal, gerente general o representante del área comercial o del área de control de calidad, con una antigüedad no mayor a 30 días a la presentación de la oferta.</p>	SI PRESENTA	DEL FOLIO 54 AL FOLIO 62
<p>Para el Ítem de:  POLLO ENTERO SIN MENUENCIA REFRIGERADO</p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria –</p>	SI PRESENTA	FOLIO 58 Y FOLIO 60

<p>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>Cabe señalar que, de no estar a nombre del postor se presentará una carta de autorización de uso para la utilización del certificado que deberá estar firmado por el representante legal, gerente general o representante del área comercial o del área de control de calidad, con una antigüedad no mayor de 30 días a la presentación de la oferta.</p>		
<p>Para los Ítems de:</p> <p>ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR  CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA  CARAMBOLA CATEGORIA I  CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA  COL CRESPA CALIDAD EXTRA  GARBANZO CALIDAD 2 – SUPERIOR  LIMON CATEGORIA I  MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I  MANZANA DELICIA CATEGORIA I  MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA  MELON CATEGORIA PRIMERA  NARANJA VALENCIA CATEGORIA I  PALLAR CALIDAD EXTRA  PALTA FUERTE CATEGORIA I  PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA  PAPAYA CATEGORIA I  QUINUA GRADO I  LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA  FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 – EXTRA  FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA  SANDIA CATEGORIA PRIMERA  VAINITA CALIDAD EXTRA  YUCA CATEGORIA I  ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA  PEPINILLO CALIDAD PRIMERA</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Cabe señalar que, de no estar a nombre del postor se presentará una carta de autorización de uso para la utilización del certificado que deberá estar firmado por el representante legal, gerente general o representante de área comercial o del área de control de calidad, con una antigüedad no mayor a 30 días a la presentación de la oferta.</p>	<b>SI PRESENTA</b>	<b>DEL FOLIO 63 AL FOLIO 79</b>
<p>Para el Ítem de:</p> <p>FILETE DE BONITO REFRIGERADO</p> <p>Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente; o</p> <p>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</p>	<b>SI PRESENTA</b>	<b>DEL FOLIO 80 AL FOLIO 86</b>

P  
P  
P

<p>Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2011-PE, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: El documento debe decir el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar.</p> <p>Copia simple de la Constancia emitida por la Planta de Procesamiento donde se señale que los productos son aptos para consumo humano y cumplen con los requisitos de las normas sanitarias correspondientes.</p> <p>En caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: copia simple de Habilitación Sanitaria del almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgado 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 modificatorias.</p> <p>En el caso de que los filetes se encuentren envasados: copia simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. Según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.</p>		
<p>Para el ítem de:  CARNE DE PORCINO – PIERNA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA  MENUDENCIA DE RES – CORAZON CONGELADO  MENUDENCIA DE RES – HIGADO CONGELADO  MENUDENCIA DE RES – MONDONGO CONGELADO  MENUDENCIA DE RES – PULMON CONGELADO</p> <p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda, 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>Cabe señalar que, de no estar a nombre del postor se presentará una carta de autorización de uso para la utilización del certificado que deberá estar firmado por el representante legal, gerente general o representante del área comercial o del área de control de calidad, con una antigüedad no mayor a 30 días a la presentación de la oferta.</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: 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 Faenamiento de Animales de Abastos, 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><b>SI PRESENTA</b></p>	<p><b>DEL FOLIO 88 AL FOLIO 99</b></p>

P

P

g

<p>Para productos importado: permiso sanitario para la importación de animales vivos, productos y subproductos de origen animal emitido por SENASA.</p> <p>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento sanitario del Faenamiento de Animales de abastos, 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 Ítem de: CARNE DE PORCINO – PIERNA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA</p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.</p> <p>Cabe señalar que, de no estar a nombre del postor se presentará una carta de autorización de uso para la utilización del Certificado que deberá estar firmado por el representante legal, gerente general o representante del área comercial o del área de control de calidad, con una antigüedad no mayor a 30 días a la presentación de la oferta.</p>	<b>SI PRESENTA</b>	<b>FOLIO 91</b>
<p>Para los Ítems de: FIDEOS LARGOS (ESPAGUETIS) FIDEOS LARGOS (CABELLO DE ANGEL) FIDEOS CORTOS (CORTADOS – CANUTO) FIDEOS CORTOS (CORTADO – CARACOL) FIDEOS CORTOS (CORTADOS – TORNILLO) HARINA DE TRIGO HOJUELA DE AVENA PAPA SECA SAL DE COCINA TUNTA O CHUÑO BLANCO ARROZ PILADO EXTRA AZUCAR RUBIA DOMESTICA ACEITE VEGETAL COMESTIBLE</p> <p>Copia simple de 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 Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</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 este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.</p> <p>Nota: Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y</p>	<b>SI PRESENTA</b>	<b>DEL FOLIO 100 AL FOLIO 177</b>

P  
P  
g

<p>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.</p>		
<p>Para el Ítem de: FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL</p> <p>Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.</p> <p>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigentes, 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 modificatorias.</p> <p>Copia simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.</p>	<p><b>SI PRESENTA</b></p>	<p><b>DEL FOLIO 178 AL FOLIO 190</b></p>
<p><b>REQUISITOS DE HABILITACION ADICIONALES A LOS PREVISTOS EN LOS DOCUMENTOS DE INFORMACION COMPLEMENTARIA</b></p>		
<p>Copia simple del Certificado que acredita que se han realizado los servicios de saneamiento ambiental (vigente), considerando las actividades de "desinsectación, desratización y desinfección" del almacén del postor, de conformidad con lo establecido en el D.S. N° 022-2001.SA.</p>	<p><b>SI PRESENTA</b></p>	<p><b>DEL FOLIO 191 AL FOLIO 194</b></p>
<p>Copia simple de la autorización (vigente) para operar como empresa de saneamiento ambiental, para las actividades de desinfección, desratización y desinfección de ambientes, de la empresa que brindo el servicio.</p>	<p><b>SI PRESENTA</b></p>	<p><b>DEL FOLIO 195 AL FOLIO 197</b></p>
<p>Para los Sub Ítems de frutas y verduras:</p> <p>Deberá presentar copia simple del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario del Establecimiento de Procesamiento Primario y Copia simple del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura de Procesamiento Primario, emitido por autoridad competente o por organismo debidamente acreditado por INACAL, a nombre del titular del establecimiento.</p>	<p><b>SI PRESENTA</b></p>	<p><b>DEL FOLIO 198 AL FOLIO 218</b></p>
<p>Para los Sub Ítems de cárnicos, huevos, abarrotes y menestras:</p> <p>Deberá presentar copia simple del Certificado de Inspección Higiénico sanitario de almacenes, copia simple del Certificado de Inspección de Buenas Practicas de Manipulación, copia simple de Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento, copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento y Copia simple de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), emitidos por autoridad competente o por organismo debidamente acreditado por INACAL, a nombre del titular del establecimiento.</p>	<p><b>SI PRESENTA</b></p>	<p><b>DEL FOLIO 219 AL FOLIO 261</b></p>

P  
P  
Z

DOCUMENTACION OBLIGATORIA	IDOMAT SERVICES S.R.L.	
Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	SI PRESENTA	FOLIO 01
Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.  En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.  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.  En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.	SI PRESENTA	DEL FOLIO 02 AL FOLIO 05
Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2).	SI PRESENTA	FOLIO 06
Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)	SI PRESENTA	DEL FOLIO 07 AL FOLIO 57
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	NO APLICA	NO APLICA
<b>REQUISITOS DE HABILITACION</b>		
Para los Ítems de: POLLO ENTERO SIN MENUENCIA REFRIGERADO MENUENCIA DE POLLO REFRIGERADA (MOLLEJA DE POLLO) MENUENCIA DE POLLO REFRIGERADA (CORAZON DE POLLO) HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA  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.  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 piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.  Cabe señalar que, de no estar a nombre del portor se presentará una carta de autorización de uso para la utilización del certificado que deberá estar firmado por el representante legal, gerente general o representante del área comercial o del área de control de calidad, con una antigüedad no mayor a 30 días a la presentación de la oferta.	SI PRESENTA	DEL FOLIO 58 AL FOLIO 65
Para el Ítem de: POLLO ENTERO SIN MENUENCIA REFRIGERADO	SI PRESENTA	FOLIO 58 Y FOLIO 60

<p>Copia simple de la 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>Cabe señalar que, de no estar a nombre del postor se presentará una carta de autorización de uso para la utilización del certificado que deberá estar firmado por el representante legal, gerente general o representante del área comercial o del área de control de calidad, con una antigüedad no mayor de 30 días a la presentación de la oferta.</p>		
<p>Para los Ítems de:</p> <p>ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR  CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA  CARAMBOLA CATEGORIA I  CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA  COL CRESPA CALIDAD EXTRA  GARBANZO CALIDAD 2 – SUPERIOR  LIMON CATEGORIA I  MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I  MANZANA DELICIA CATEGORIA I  MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA  MELON CATEGORIA PRIMERA  NARANJA VALENCIA CATEGORIA I  PALLAR CALIDAD EXTRA  PALTA FUERTE CATEGORIA I  PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA  PAPAYA CATEGORIA I  QUINUA GRADO I  LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA  FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 – EXTRA  FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA  SANDIA CATEGORIA PRIMERA  VAINITA CALIDAD EXTRA  YUCA CATEGORIA I  ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA  PEPINILLO CALIDAD PRIMERA</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Cabe señalar que, de no estar a nombre del postor se presentará una carta de autorización de uso para la utilización del certificado que deberá estar firmado por el representante legal, gerente general o representante de área comercial o del área de control de calidad, con una antigüedad no mayor a 30 días a la presentación de la oferta.</p>	<p><b>SI PRESENTA</b></p>	<p><b>DEL FOLIO 61 AL FOLIO 77</b></p>

P

P

J

<p>Para el ítem de: FILETE DE BONITO REFRIGERADO</p> <p>Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente; o</p> <p>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° 040-2011-PE, y sus modificatorias.</p> <p>Nota: El documento debe decir el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar.</p> <p>Copia simple de la Constancia emitida por la Planta de Procesamiento donde se señale que los productos son aptos para consumo humano y cumplen con los requisitos de las normas sanitarias correspondientes.</p> <p>En caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: copia simple de Habilitación Sanitaria del almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgado 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 modificatorias.</p> <p>En el caso de que los filetes se encuentren envasados: copia simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. Según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.</p> <p>Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.</p>	<p><b>SI PRESENTA</b></p>	<p><b>DEL FOLIO 78 AL FOLIO 83</b></p>
<p>Para el ítem de: CARNE DE PORCINO – PIERNA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA MENUDENCIA DE RES – CORAZON CONGELADO MENUDENCIA DE RES – HIGADO CONGELADO MENUDENCIA DE RES – MONDONGO CONGELADO MENUDENCIA DE RES – PULMON CONGELADO</p> <p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda, 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>Cabe señalar que, de no estar a nombre del postor se presentará una carta de autorización de uso para la utilización del certificado que deberá estar firmado por el representante legal, gerente general o representante del área comercial o del área de control de calidad, con una antigüedad no mayor a 30 días a la presentación de la oferta.</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</p>	<p><b>SI PRESENTA</b></p>	<p><b>DEL FOLIO 84 AL FOLIO 94</b></p>

D  
P  
S

<p>entrega: 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 Faenamiento de Animales de Abastos, 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 modificatoria.</p> <p>Para productos importado: permiso sanitario para la importación de animales vivos, productos y subproductos de origen animal emitido por SENASA.</p> <p>Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento sanitario del Faenamiento de Animales de abastos, 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 ítem de: CARNE DE PORCINO – PIERNA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA</p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.</p> <p>Cabe señalar que, de no estar a nombre del postor se presentará una carta de autorización de uso para la utilización del Certificado que deberá estar firmado por el representante legal, gerente general o representante del área comercial o del área de control de calidad, con una antigüedad no mayor a 30 días a la presentación de la oferta.</p>	<p><b>SI PRESENTA</b></p>	<p><b>FOLIO 86</b></p>
<p>Para los ítems de: FIDEOS LARGOS (ESPAGUETIS) FIDEOS LARGOS (CABELLO DE ANGEL) FIDEOS CORTOS (CORTADOS – CANUTO) FIDEOS CORTOS (CORTADO – CARACOL) FIDEOS CORTOS (CORTADOS – TORNILLO) HARINA DE TRIGO HOJUELA DE AVENA PAPA SECA SAL DE COCINA TUNTA O CHUÑO BLANCO ARROZ PILADO EXTRA AZUCAR RUBIA DOMESTICA ACEITE VEGETAL COMESTIBLE</p> <p>Copia simple de 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 Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</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</p>	<p><b>SI PRESENTA</b></p>	<p><b>DEL FOLIO 95 AL FOLIO 152</b></p>

<p>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 este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.</p> <p>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.</p>		
<p>Para el Ítem de: FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL</p> <p>Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.</p> <p>En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigentes, 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 modificatorias.</p> <p>Copia simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.</p>	<p><b>SI PRESENTA</b></p>	<p><b>DEL FOLIO 153 AL FOLIO 157</b></p>
<p><b>REQUISITOS DE HABILITACION ADICIONALES A LOS PREVISTOS EN LOS DOCUMENTOS DE INFORMACION COMPLEMENTARIA</b></p>		
<p>Copia simple del Certificado que acredita que se han realizado los servicios de saneamiento ambiental (vigente), considerando las actividades de "desinsectación, desratización y desinfección" del almacén del postor, de conformidad con lo establecido en el D.S. N° 022-2001.SA.</p>	<p><b>SI PRESENTA</b></p>	<p><b>DEL FOLIO 158 AL FOLIO 164</b></p>
<p>Copia simple de la autorización (vigente) para operar como empresa de saneamiento ambiental, para las actividades de desinfección, desratización y desinfección de ambientes, de la empresa que brindo el servicio.</p>	<p><b>SI PRESENTA</b></p>	<p><b>DEL FOLIO 165 AL FOLIO 176</b></p>
<p>Para los Sub Ítems de frutas y verduras:</p> <p>Deberá presentar copia simple del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario del Establecimiento de Procesamiento Primario y Copia simple del Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura de Procesamiento Primario, emitido por autoridad competente o por organismo debidamente acreditado por INACAL, a nombre del titular del establecimiento.</p>	<p><b>SI PRESENTA</b></p>	<p><b>DEL FOLIO 177 AL FOLIO 196</b></p>

P

P

g

<p>Para los Sub Ítems de cárnicos, huevos, abarrotes y menestras:</p> <p>Deberá presentar copia simple del Certificado de Inspección Higiénico sanitario de almacenes, copia simple del Certificado de Inspección de Buenas Practicas de Manipulación, copia simple de Certificado de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento, copia simple del Certificado de Inspección de Condiciones Físicas y Capacidad de Almacenamiento y Copia simple de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), emitidos por autoridad competente o por organismo debidamente acreditado por INACAL, a nombre del titular del establecimiento.</p>	<p><b>SI PRESENTA</b></p>	<p><b>DEL FOLIO 197 AL FOLIO 239</b></p>
--	---------------------------	--

Luego de revisar la documentación presentada por los postores, se obtuvo el siguiente resultado:

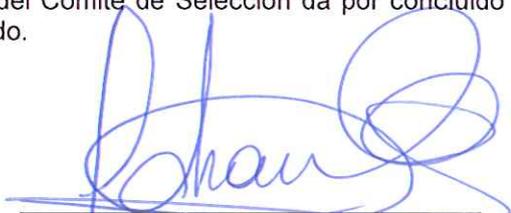
N°	POSTORES	RESULTADO
1	COMERCIAL TRES ESTRELLAS S.A.	SI CUMPLE
2	IDOMAT SERVICES S.R.L.	SI CUMPLE

Este Comité de Selección confirma que las empresas COMERCIAL TRES ESTRELLAS S.A. e IDOMAT SERVICES S.R.L., si cumplen con los requisitos de habilitación solicitados en las bases administrativas, quedando el cuadro de Orden de Prelación de la siguiente manera:

N°	POSTORES	ULTIMA OFERTA
1	COMERCIAL TRES ESTRELLAS S.A.	9,181,528.61
2	IDOMAT SERVICES S.R.L.	9,209,003.00

Siendo las 12:00 horas del mismo día, el Presidente del Comité de Selección da por concluido el presente acto, firmándose el Acta dando fe de lo actuado.

  
 \_\_\_\_\_  
 Mayor FAP  
**MIKE JEFFERSON CHACON AREVALO**  
 VOCAL ÁREA USUARIA

  
 \_\_\_\_\_  
 Comandante FAP  
**FELIX EDUARDO SCHAUS DEL GIUDICE**  
 VOCAL ÁREA LOGÍSTICA

  
 \_\_\_\_\_  
 Coronel FAP  
**JUAN CARLOS AGUILAR BARRANTES**  
 PRESIDENTE