

**ACTA DE ADMISIÓN, EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0010-2023-CS/MVES**

**ADQUISICIÓN DE VÍVERES Y CÁRNICOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD DE VILLA EL SALVADOR**



El día 16 de noviembre del 2023, en las instalaciones de la Unidad de Abastecimiento de la Municipalidad de Villa El Salvador, sito en Av. César Vallejo con Av. Revolución S/N del distrito de Villa El Salvador, se reunieron los miembros del Comité de Selección de la Subasta Inversa Electrónica N° 0010-2023-CS/MVES – Primera Convocatoria, designada mediante Formato N°23-2023-OGA/MVES-F4 de fecha 20 de octubre del 2023, conformado por las siguientes personas:

- CLAUDIA ERIKA CARHUAMACA LLATAS, en su calidad de Presidente del Comité de Selección.
- ALMENDRA GUILLEN ALFARO, en su calidad de Primer Miembro del Comité de Selección.
- GERALDINE MERCEDES LLATAS ORTIZ, en su calidad de Segundo Miembro del Comité de Selección

Una vez reunidos los miembros del Comité de Selección, se da inicio a la presente sesión, a fin de desarrollar las siguientes etapas

- Revisión de registros de participantes a través del SEACE.
- Revisión de etapa de Presentación de Ofertas a través del SEACE.
- Etapa de apertura de Ofertas y el periodo de lances

Habiéndose establecido, las actividades a desarrollar, la Presidente del Comité de Selección, señala que a través de la plataforma del SEACE, en la fecha del procedimiento de selección, se registraron las siguientes empresas:

Nro.	Tipo proveedor	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro en el procedimiento
1	Proveedor con RUC	10316612852	CHARQUI BELTRAN MAURICIO VICTORIANO	2023-11-02
2	Proveedor con RUC	10474988215	ALMERCOS MILLAN FRESSIA JAQUELINE	2023-10-29



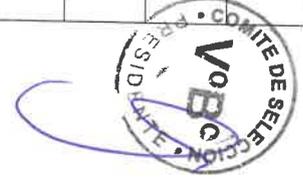
3	Proveedor con RUC	20516747821	INKA REAL PERU S.A.C.	2023-10-30
4	Proveedor con RUC	20523905679	COMERCIAL DELBUENO E.I.R.L.	2023-11-07
5	Proveedor con RUC	20547939108	SERVICIOS DAIGER SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	2023-11-08
6	Proveedor con RUC	20565853971	FRAMAC S.A.C.	2023-11-08
7	Proveedor con RUC	20601946816	SUMAQ FISH S.A.C.	2023-11-06
8	Proveedor con RUC	20602639534	TRIADA FOODS S.A.C.	2023-11-08
9	Proveedor con RUC	20607713651	CORPORACION DAMP S.A.C.	2023-10-31
10	Proveedor con RUC	20610213830	NEGOCIACIONES PRADERAS DEL SOL S.A.C.	2023-10-30
11	Proveedor con RUC	20610403710	COMPAÑIA MONTEVERDE S.A.C.	2023-11-07

Culminada la etapa de verificación del registro de participantes a través de la plataforma del SEACE, se procede a verificar el reporte de las empresas que presentaron sus ofertas al precitado procedimiento de selección, advirtiéndose que cinco (05) empresas presentaron sus ofertas, de acuerdo al siguiente detalle:

Nº	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro	Hora de registro	Usuario de registro	Fecha de actualización	Hora de actualización	Estado de la propuesta	Fecha de validación	Resultado
1	20610213830	NEGOCIACIONES PRADERAS DEL SOL S.A.C.	08/11/2023	20:57:12	20610213830	08/11/2023	20:57:50	Enviado	08/11/2023	Valido
2	20607713651	CORPORACION DAMP S.A.C.	08/11/2023	18:41:26	20607713651	08/11/2023	18:43:39	Enviado	08/11/2023	Valido
3	10316612852	CHARQUI BELTRAN MAURICIO VICTORIANO	08/11/2023	18:47:07	10316612852	08/11/2023	18:47:32	Enviado	08/11/2023	Valido
4	20602639534	TRIADA FOODS S.A.C.	08/11/2023	23:05:21	20602639534	08/11/2023	23:06:07	Enviado	08/11/2023	Valido
5	20547939108	SERVICIOS DAIGER SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	08/11/2023	18:39:46	20547939108	08/11/2023	22:18:39	Enviado	08/11/2023	Valido



*[Handwritten signature]*



**ETAPA DE APERTURA DE OFERTAS Y DEL PERIODO DE LANCES**

El día 09 de noviembre del 2023, se realizó el periodo de lances, en la cual participaron cinco (05) empresas, según se observa a continuación:

**REPORTE DE RESULTADOS DEL PERIODO DE LANCES**

**Subasta Inversa Electronica No SIE-SIE-10-2023-CS/MVES-1**

Entidad Convocante	MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VILLA EL SALVADOR		
No Item	1		
Descripción del Item	ADQUISICIÓN DE VIVERES Y CÁRNICOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA DE LA MUNICIPALIDAD DE VILLA EL SALVADOR		
Moneda	Soles		
Orden de Prelación	RUC	Nombre o Razón Social del postor	última Oferta
1	20602639534	TRIADA FOODS S.A.C.	4795722.4
2	20547939108	SERVICIOS DAIGER SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	4810000
3	20610213830	NEGOCIACIONES PRADERAS DEL SOL S.A.C.	4826703
4	20607713651	CORPORACION DAMP S.A.C.	4995700
5	10316612852	CHARQUI BELTRAN MAURICIO VICTORIANO	4999320

Acto seguido, se verifica que las ofertas cumplan con la acreditación de la documentación solicitada en el numeral 2.2.1 del Capítulo II de la Sección Específica de las Bases del Procedimiento de selección y de conformidad con lo establecido en el numeral 75.2 del Artículo 75° del Reglamento del TUO de la Ley de Contrataciones del Estado.

En consecuencia, el colegiado realizó la revisión de las Ofertas presentadas, concluyendo lo siguiente:



**ANEXO N°01: CUADRO DE ADMISIÓN DE OFERTAS**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0010-2023-CS/MVES**  
**ADQUISICIÓN DE VÍVERES Y CÁRNICOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD DE VILLA EL SALVADOR**



	Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)	Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta	Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)	Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)	Promesa de consorcio con firmas legalizadas. (Anexo N° 4)	El postor debe incorporar en su oferta los documentos que acreditan los "Requisitos de Habilitación" que se detallan en el Capítulo IV de la presente sección de las bases	Admitida / No admitida
NEGOCIACIONES PRADERAS DEL SOL S.A.C.	Cumple / No cumple	Cumple / No cumple	Cumple / No cumple	Cumple / No cumple	Cumple / No cumple	Cumple / No cumple	No admitida
CORPORACION DAMP S.A.C.	Cumple	No Cumple	Cumple	Cumple	No corresponde	Cumple	No Admitida
CHARQUI BELTRAN MAURICIO VICTORIANO	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No corresponde	Cumple	Admitida
TRIADA FOODS S.A.C.	Cumple	No Cumple	Cumple	Cumple	No corresponde	Cumple	No Admitida
SERVICIOS DAIGER SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	Cumple	No Cumple	Cumple	Cumple	No corresponde	Cumple	No Admitida



(\*) Las empresas NEGOCIACIONES PRADERAS DEL SOL S.A.C., TRIADA FOODS S.A.C. y SERVICIOS DAIGER SOCIEDAD ANONIMA CERRADA, no registran en la vigencia de poder que están habilitados para presentarse en procedimientos de selección Subasta Inversa Electrónica, por no contar con la autorización expresa no es posible considerar que el representante legal, cuente con la autorización por parte de la empresa a firmar los documentos de derivados de el presente procedimiento de selección, motivo por el cual no es posible considerar como válida la representación al presente procedimiento de selección.

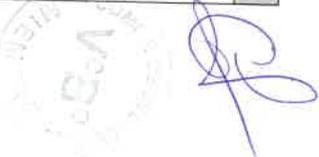
**RESULTADOS HABILITACIÓN DE OFERTAS:**

El Comité de Selección, procede a revisar el cumplimiento de los Requisitos de Habilitación de todas las ofertas presentadas, tomando en consideración el orden de prelación establecida como resultado de la puja.

Considerando lo establecido en la Directiva N°006-2019-OSCE/CD, para otorgar la Buena Pro a la oferta de menor precio que reúna las condiciones exigidas en las Bases, el Comité de Selección, ha tenido a bien verificar la existencia como mínimo de dos (02) ofertas válidas.

Postor en el Primer lugar en el orden de prelación: **TRIADA FOODS S.A.C.**

<b>ARROZ PILADO SUPERIOR</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</li> <li>➤ Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.</li> </ul>	<b>CUMPLE</b>
<b>FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA, FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 – EXTRA, FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 – EXTRA, LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA Y PALLAR CALIDAD SUPERIOR</b>	



➤ 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.

CUMPLE

**PAPA SECA**

➤ Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

CUMPLE

➤ Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

**POLLO ENTERO SIN MENDENCIA CONGELADO**

➤ 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

CUMPLE

**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

CUMPLE

**JUREL ENTERO CONGELADO**

➤ Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuicolas 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.

CUMPLE

➤ En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de Habilitación Sanitaria de Almacén de productos Pesqueros y Acuicolas vigente, 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.

➤ Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuicolas 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.

- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuicultura (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

**ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA**

- Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuicultura 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.

CUMPLE

- 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 acuicultura vigente, 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.

- Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuicultura 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

**ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

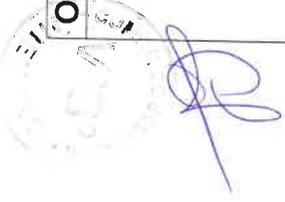
- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

CUMPLE

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

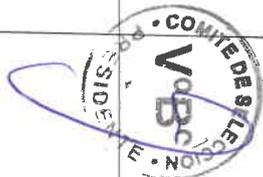
**ESTADO**

**HABILITADO**



Postor en el Segundo lugar en el orden de prelación: **SERVICIOS DAIGER SOCIEDAD ANONIMA CERRADA.**

<b>ARROZ PILADO SUPERIOR</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</li> <li>➤ Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.</li> </ul>	<b>CUMPLE</b>
<b>FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA, FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 – EXTRA, FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 – EXTRA, LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA Y PALLAR CALIDAD SUPERIOR</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> </ul>	<b>CUMPLE</b>
<b>PAPA SECA</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</li> <li>➤ Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.</li> </ul>	<b>CUMPLE</b>
<b>POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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</li> </ul>	<b>CUMPLE</b>
<b>HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA</b>	



➤ 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

CUMPLE

**JUREL ENTERO CONGELADO**

➤ Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuicolas 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.

CUMPLE

➤ En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de Habilitación Sanitaria de Almacén de productos Pesqueros y Acuicolas vigente, 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.

➤ Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuicolas 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.

➤ Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuicolas (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

**ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA**

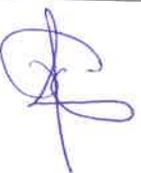
➤ Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuicolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

CUMPLE

➤ 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 acuicolas vigente, 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.

➤ Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuicolas 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

**ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**



<p>➤ Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control 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 esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA</p>	<p>CUMPLE</p>
<p><b>ESTADO</b></p>	
<p>HABILITADO</p>	<p>COMITE DE SELECCIÓN B.C.C. PRESIDENTE</p>

Postor en el Tercer lugar en el orden de prelación: **NEGOCIACIONES PRADERAS DEL SOL S.A.C.**

<p><b>ARROZ PILADO SUPERIOR</b></p>	
<p>➤ Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control 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 esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.</p>	<p>CUMPLE</p>
<p><b>FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA, FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 – EXTRA, FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 – EXTRA, LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA Y PALLAR CALIDAD SUPERIOR</b></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>CUMPLE</p>
<p><b>PAPA SECA</b></p>	
<p>➤ Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control 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</p>	<p>CUMPLE</p>

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.

**POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO**

- 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

CUMPLE

**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

CUMPLE

**JUREL ENTERO CONGELADO**

- 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.

CUMPLE

- En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de Habilitación Sanitaria de Almacén de productos Pesqueros y Acuícolas vigente, 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.

- 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.

- 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

**ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA**



<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuicolas 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.</li> <li>➤ 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 acuicolas vigente, 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.</li> <li>➤ Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuicolas 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</li> </ul>	<b>CUMPLE</b>
--	---------------



<p style="text-align: center;"><b>ACEITE VEGETAL COMESTIBLE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</li> <li>➤ Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA</li> </ul>	<b>CUMPLE</b>
--	---------------



Postor en el Cuarto lugar en el orden de prelación: **CORPORACION DAMP S.A.C.**

<p style="text-align: center;"><b>ARROZ PILADO SUPERIOR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</li> <li>➤ Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.</li> </ul>	<b>CUMPLE</b>
---	---------------



**FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA, FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 – EXTRA, FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 – EXTRA, LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA Y PALLAR CALIDAD SUPERIOR**

➤ 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. **CUMPLE**

**PAPA SECA**

➤ Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. **CUMPLE**

➤ Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

**POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA CONGELADO**

➤ 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. **CUMPLE**

**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. **CUMPLE**

**JUREL ENTERO CONGELADO**

➤ 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. **CUMPLE**

➤ En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de Habilitación Sanitaria de Almacén de productos Pesqueros y Acuícolas vigente, 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.



- Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuicolas 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.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuicolas (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

**ENTERO DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA**

- Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuicolas 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.
- 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 acuicolas vigente, 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.

CUMPLE

- Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuicolas 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

**ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control 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 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

CUMPLE

**ESTADO**

**HABILITADO**



Postor en el Quinto lugar en el orden de prelación: **CHARQUI BELTRAN MAURICIO VICTORIANO.**

<b>ARROZ PILADO SUPERIOR</b>	
<p>➤ Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control 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 esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.</p>	<b>CUMPLE</b>
<b>FRIJOL CASTILLA CALIDAD 1 – EXTRA, FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 – EXTRA, FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 – EXTRA, LENTEJA CALIDAD 1 – EXTRA Y PALLAR CALIDAD SUPERIOR</b>	
<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>	<b>CUMPLE</b>
<b>PAPA SECA</b>	
<p>➤ Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control 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 esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.</p>	<b>CUMPLE</b>
<b>POLLO ENTERO SIN MENUENDENCIA CONGELADO</b>	
<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>	<b>CUMPLE</b>
<b>HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA</b>	



Handwritten signatures and stamps at the bottom of the page.

➤ 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

CUMPLE

**JUREL ENTERO CONGELADO**

➤ Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuicolas 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.

CUMPLE

➤ En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de Habilitación Sanitaria de Almacén de productos Pesqueros y Acuicolas vigente, 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.

➤ Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuicolas 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.

➤ Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuicolas (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

**ENTERO DE CABBALLA EN ACEITE VEGETAL CALIDAD EXTRA**

➤ Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuicolas 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.

CUMPLE

➤ 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 acuicolas vigente, 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.

➤ Copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuicolas 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

**ACEITE VEGETAL COMESTIBLE**

The bottom of the page features three circular official stamps and handwritten signatures in blue ink. The stamps are from the 'COMITE DE SELECCION' and 'VORBC' (Votación por Radio Controlada). The signatures are written over the stamps and extend across the bottom of the page.

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control 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 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

CUMPLE

**ESTADO**

**HABILITADO**



**ANEXO N°03: OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

El Comité de Selección, acuerda por unanimidad, otorgar la Buena Pro del procedimiento de selección de Subasta Inversa Electrónica N°0010-2023-CS/MVES – Primera Convocatoria, cuyo objeto de la convocatoria es la ADQUISICIÓN DE VÍVERES Y CÁRNICOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD DE VILLA EL SALVADOR, de acuerdo al siguiente detalle:

N°	DESCRIPCIÓN	POSTOR	RESULTADO ADMISIÓN	RESULTADO HABILITACIÓN	RESULTADO FINAL
1	ADQUISICIÓN DE VÍVERES Y CÁRNICOS PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA) DE LA MUNICIPALIDAD DE VILLA EL SALVADOR	TRIADA FOODS S.A.C.	NO ADMITIDA	HABILITADA	DESCALIFICADA
		SERVICIOS DAIGER SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	NO ADMITIDA	HABILITADA	DESCALIFICADA
		NEGOCIACIONES PRADERAS DEL SOL S.A.C.	NO ADMITIDA	HABILITADA	DESCALIFICADA
		CORPORACION DAMP S.A.C.	ADMITIDA	HABILITADA	CALIFICADA
		CHARQUI BELTRAN MAURICIO VICTORIANO	ADMITIDA	HABILITADA	CALIFICADA

Por lo consiguiente, el Comité de Selección procede **POR UNANIMIDAD** otorgar la buena pro al postor que tiene el menor precio y que cumple con la admisión y los Requisitos de habilitación, quien de acuerdo al cuadro precedente es la empresa CORPORACION DAMP S.A.C., por el importe de S/ 4'995,700.00 (Cuatro millones novecientos noventa y cinco mil setecientos y 00/100 soles).

Sin otro asunto que tratar, se dio por concluida y se suscribió la presente acta luego de leída y aprobada a las 17:30 horas del mismo día.

Sra. Claudia Erika Castañamaca Latas  
Presidente Comité de Selección

Sra. Almendra Guillén Alfaro  
Miembro Comité de Selección

Sra. Geraldine Mercedes Latas Ortiz  
Miembro Comité de Selección