

ACTA DE ADMISIÓN, EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 0011-2023-CS/MVES

**ADQUISICIÓN DE INSUMOS VARIOS PARA LOS CENTROS DE SALUD PARA EL PROGRAMA DE PAN TBC DE LA
MUNICIPALIDAD DE VILLA EL SALVADOR**

El día 21 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° 0011-2023-CS/MVES – Primera Convocatoria, designada mediante Formato N°24-2023-OGA/MVES-F4 de fecha 27 de octubre del 2023, conformado por las siguientes personas:

- CLAUDIA ERIKA CARHUAMACA LLATAS, en su calidad de Presidente del Comité de Selección.
- ALMENDRA GUILLÉN 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

Habiendose 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	10407558095	POMAJUICA GOMEZ YULIANA SABRINA	2023-11-05
3	Proveedor con RUC	10428876810	ESPINOZA BAZAN TELMA	2023-11-10
4	Proveedor con RUC	10446477418	ZEVALLOS VEGA AMIEL ROBINSON	2023-11-13
5	Proveedor con RUC	20523905679	COMERCIAL DELBUENO E.I.R.L.	2023-11-07
6	Proveedor con RUC	20565853971	FRAMAC S.A.C.	2023-11-08
7	Proveedor con RUC	20600809441	JEDAC BIENES Y SERVICIOS S.A.C.	2023-11-02
8	Proveedor con RUC	20601350387	MARIA DOLORES CHUQUIMANTARI E.I.R.L.	2023-11-03
9	Proveedor con RUC	20601946816	SUMAQ FISH S.A.C.	2023-11-07
10	Proveedor con RUC	20602639534	TRIADA FOODS S.A.C.	2023-11-07
11	Proveedor con RUC	20603067771	INVERSIONES GENERALES SAAVEDRA & POMA S.A.C.	2023-11-13
12	Proveedor con RUC	20606322713	KIRIA FOODS S.A.C.	2023-11-13
13	Proveedor con RUC	20606687851	JKF FOOD GROUP S.A.C.	2023-11-07
14	Proveedor con RUC	20607713651	CORPORACION DAMP S.A.C.	2023-11-03

15	Proveedor con RUC	20609243407	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DON NACHO E.I.R.L.	2023-11-13
16	Proveedor con RUC	20609602997	MULTIMARKE H & T E.I.R.L.	2023-11-08
17	Proveedor con RUC	20610213830	NEGOCIACIONES PRADERAS DEL SOL S.A.C.	2023-11-02
18	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:

Nro.	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro	Hora de registro	Usuario de registro
1	10316612852	CHARQUI BELTRAN MAURICIO VICTORIANO	13/11/2023	18:45:53	10316612852
2	20610213830	NEGOCIACIONES PRADERAS DEL SOL S.A.C.	13/11/2023	17:39:39	20610213830
3	20602639534	TRIADA FOODS S.A.C.	13/11/2023	22:52:25	20602639534
4	20609243407	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DON NACHO E.I.R.L.	13/11/2023	14:40:22	20609243407
5	10446477418	ZEVALLOS VEGA AMIEL ROBINSON	13/11/2023	18:55:32	10446477418

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-11-2023-CS/MVES-1

Entidad Convocante	MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VILLA EL SALVADOR		
No Item	1		
Descripción del Item	ADQUISICION DE ALIMENTOS VARIOS, COMO INSUMOS MENSUALES PARA LOS CENTROS DE SALUD PARA PANTBC		
Moneda	Soles		
Orden de Prelación	RUC	Nombre o Razón Social del postor	última Oferta
1	20609243407	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DON NACHO E.I.R.L.	1379413.2
2	20602639534	TRIADA FOODS S.A.C.	1390000
3	10316612852	CHARQUI BELTRAN MAURICIO VICTORIANO	1399750
4	10446477418	ZEVALLOS VEGA AMIEL ROBINSON	1401500
5	20610213830	NEGOCIACIONES PRADERAS DEL SOL S.A.C.	22000000

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° 0011-2023-CS/MVES

**ADQUISICIÓN DE INSUMOS VARIOS PARA LOS CENTROS DE SALUD PARA EL PROGRAMA DE PAN TBC 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	
	Cumple / No cumple	Cumple / No cumple	Cumple / No cumple	Cumple / No cumple	Cumple / No cumple	Cumple / No cumple	Admitida / No admitida
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DON NACHO EIRL	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple (**)	No corresponde	Cumple	Admitida
TRIADA FOODS 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
ZEVALLOS VEGA AMIEL ROBINSON	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No corresponde	Cumple	Admitida
NEGOCIACIONES PRADERAS DEL SOL S.A.C.	Cumple	No Cumple(*)	Cumple	Cumple	No corresponde	Cumple	No Admitida

(*) Las empresas NEGOCIACIONES PRADERAS DEL SOL S.A.C. y TRIADA FOODS S.A.C., 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 derivados de el presente procedimiento de selección, motivo por el cual no es posible considerar como válida la representación al presente procedimiento de selección.

(**) La empresa INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DON NACHO EIRL, no cumple en la acreditación de la precisión 2 de las Especificaciones Técnicas, en lo que concierne a que el material debe ser de PRIMER USO Y CRISTAL OPACO, para los casos de Maíz cusco de categoría primera, quinua grado 2, Lenteja calidad 2 superior, Arveja partida calidad 2 superior, Papa seca, Azúcar rubia doméstica.

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: **INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DON NACHO EIRL.**

ARROZ PILADO SUPERIOR	
<ul style="list-style-type: none">➤ 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
MAÍZ CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA	

<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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
QUINUA GRADO 2	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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
LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR, ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 	CUMPLE
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 	CUMPLE

<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 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</p>	
ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL	
<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 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.</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>	CUMPLE
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>	CUMPLE
ESTADO	HABILITADO

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

ARROZ PILADO SUPERIOR	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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
MAÍZ CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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
QUINUA GRADO 2	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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
LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR, ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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	

<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 	CUMPLE
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 	CUMPLE
ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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>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 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.</p>	CUMPLE

➤ 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.	
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 Tercer lugar en el orden de prelación: **CHARQUI BELTRAN MAURICIO VICTORIANO.**

ARROZ PILADO SUPERIOR	
<ul style="list-style-type: none">➤ 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
MAÍZ CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA	
<ul style="list-style-type: none">➤ 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

QUINUA GRADO 2	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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
LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR, ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 	CUMPLE
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 	CUMPLE

cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA	
ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL	
<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 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.</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>	CUMPLE
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>	CUMPLE
ESTADO	HABILITADO

Postor en el Cuarto lugar en el orden de prelación: **ZEVALLOS VEGA AMIEL ROBINSON**

ARROZ PILADO SUPERIOR	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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
MAÍZ CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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
QUINUA GRADO 2	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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
LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR, ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 	CUMPLE

<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 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</p>	
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	
<p>➤ 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</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 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</p>	CUMPLE
ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL	
<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 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.</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>	CUMPLE
ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	

<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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: **NEGOCIACIONES PRADERAS DEL SOL S.A.C.**

ARROZ PILADO SUPERIOR	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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
MAÍZ CUSCO DE CATEGORÍA PRIMERA	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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
QUINUA GRADO 2	
	CUMPLE

<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 	
LENTEJA CALIDAD 2 – SUPERIOR, ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 	CUMPLE
AZUCAR RUBIA DOMESTICA	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 	CUMPLE

ENTERO DE JUREL EN ACEITE VEGETAL	
<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 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.</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>	CUMPLE
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>	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°0011-2023-CS/MVES – Primera Convocatoria, cuyo objeto de la convocatoira es la ADQUISICIÓN DE INSUMOS VARIOS PARA LOS CENTROS DE SALUD PARA EL PROGRAMA DE PAN TBC DE LA MUNICIPALIDAD DE VILLA EL SALVADOR, de acuerdo al siguiente detalle:

N°	DESCRIPCIÓN	POSTOR	RESULTADO ADMISIÓN	RESULTADO HABILITACIÓN	RESULTADO FINAL
1	ADQUISICIÓN DE INSUMOS VARIOS PARA LOS CENTROS DE SALUD PARA EL PROGRAMA DE PAN TBC DE LA MUNICIPALIDAD DE VILLA EL SALVADOR	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DON NACHO EIRL	No ADMITIDA	HABILITADA	DESCALIFICADA
		TRIADA FOODS S.A.C.	NO ADMITIDA	HABILITADA	DESCALIFICADA
		CHARQUI BELTRAN MAURICIO VICTORIANO	ADMITIDA	HABILITADA	CALIFICADA
		ZEVALLOS VEGA AMIEL ROBINSON	ADMITIDA	HABILITADA	CALIFICADA
		NEGOCIACIONES PRADERAS DEL SOL S.A.C.	NO ADMITIDA	HABILITADA	DESCALIFICADA

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 admision y los Requisitos de habilitacion, quien de acuerdo al cuadro precedente es la empresa CHARQUI BELTRAN MAURICIO VICTORIANO, por el importe de S/ 1'399,750.00 (Un millón trescientos noventa y nueve mil setecientos cincuenta 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 17:00 horas del mismo día.

Sra. Claudia Erika Carhuamaca Llatas
Presidente Comité de Selección

Sra. Almendra Guillén Alfaro
Miembro Comité de Selección

Sra. Geraldine Mercedes Llatas Ortiz
Miembro Comité de Selección