

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 1-2024-FAP/SEINT

"ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA EL RACIONAMIENTO DEL PERSONAL FAP AF- 2024-  
2025 AREA DE LIMA SEINT PP-0135"

ACTA DE OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Siendo las 12:00 horas del día 15 de julio del 2024, el Comité de Selección se reunió en la sala de acuerdos del Comando Espacial y Ciberespacial (COMEC), 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° 0361-DIGLO del 28 de junio del 2024, e integradas conforme al cronograma del procedimiento de selección, y siendo el Comité de Selección nombrado con Resolución Directoral N° 0317-DIGLO del 18 de junio del 2024, integrado por las siguientes miembros:

**PRESIDENTE** : COR.FAP. RAFIK GASTON HUARCAYA IPENZA  
**VOCAL ÁREA LOGÍSTICA** : TEN.FAP. LUIS ENRIQUE SORIA GARCIA  
**VOCAL ÁREA USUARIA** : TC1.FAP. ALBERTO ANTONIO ALFARO QUISPE

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/. 7,450,116.00 (SIETE MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA MIL CIENTO DIECISÉIS CON 00/100 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.

  
Técnico de Primera FAP  
**ALBERTO ANTONIO ALFARO QUISPE**  
VOCAL ÁREA USUARIA

  
Teniente FAP  
**LUIS ENRIQUE SORIA GARCIA**  
VOCAL ÁREA LOGÍSTICA

  
Coronel FAP  
**RAFIK GASTON HUARCAYA IPENZA**  
PRESIDENTE

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 01-2024-FAP/SEINT**  
**"ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA EL RACIONAMIENTO DEL PERSONAL**  
**FAP AF 2024 – 2025 ÁREA DE LIMA SEINT PP-0135"**  
**ACTA DE APERTURA Y HABILITACIÓN DE OFERTAS**

Siendo las 09:00 horas del día 15 de julio del 2024, 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° 1-2024-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  | CORPRODI S.A.C.  | 20523689879 |
| 5  | AZIRY SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA     | 20555922681 |
| 6  | CORPORACION GV DEL PERU SOCIEDAD ANONIMA CERRADA         | 20604019444 |
| 7  | INDUSTRIAS OCKAP S.A.C. - OCKAP S.A.C.                   | 20604828415 |

Luego de haber concluido el periodo de lances en el sistema del SEACE el día 12-07-2024 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, a fin de proceder 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.                        | 7,450,116.00  |
| 2  | AZIRY SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA | 7,505,800.00  |

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:

| DOCUMENTACIÓN 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 54 |
| 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:<br/>           POLLO ENTERO SIN MENUENCIA REFRIGERADO<br/>           MENUENCIA DE POLLO REFRIGERADA (MOLLEJA DE POLLO)<br/>           MENUENCIA DE POLLO REFRIGERADA (CORAZON DE POLLO)<br/>           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 55 AL FOLIO 61 |

|  |             |   |
|--|-------------|---|
| <p>Para el Ítem de:<br/>POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADA</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 – 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>  | SI PRESENTA | DEL FOLIO 62<br>AL FOLIO 63 Y<br>FOLIO 56 |
| <p>Para los Ítems de:<br/>ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR<br/>CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA<br/>CARAMBOLA CATEGORIA I<br/>CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA<br/>COL CRESPA CALIDAD EXTRA<br/>GARBANZO CALIDAD 2 – SUPERIOR<br/>LIMON CATEGORIA I<br/>MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I<br/>MANZANA DELICIA CATEGORIA I<br/>MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA<br/>MELON CATEGORIA PRIMERA<br/>NARANJA VALENCIA CATEGORIA I<br/>PALLAR CALIDAD EXTRA<br/>PALTA FUERTE CATEGORIA I<br/>PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA<br/>PAPAYA CATEGORIA I<br/>QUINUA GRADO I<br/>SANDIA CATEGORIA PRIMERA<br/>VAINITA CALIDAD EXTRA<br/>YUCA CATEGORIA I<br/>ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA<br/>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> | SI PRESENTA | DEL FOLIO 64<br>AL FOLIO 81               |

|  |             |                              |
|--|-------------|------------------------------|
| <p>Para el Ítem de:<br/>FILETE DE BONITO REFRIGERADA</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> | SI PRESENTA | DEL FOLIO 82<br>AL FOLIO 87  |
| <p>Para el Ítem de:<br/>CARNE DE PORCINO – PIERNA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA<br/>MENDENCIA DE RES – CORAZON CONGELADO<br/>MENDENCIA DE RES – HIGADO CONGELADO<br/>MENDENCIA DE RES – MONDONGO CONGELADO<br/>MENDENCIA 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</p>   | SI PRESENTA | DEL FOLIO 88<br>AL FOLIO 101 |

|   |                    |   |
|---|--------------------|---|
| <p>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 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:<br/>CARNE DE PORCINO – PIERNA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA</p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Matadero 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 93 Y<br/>FOLIO 89</b>            |
| <p>Para los ítems de:<br/>FIDEOS LARGOS (ESPAGUETIS)<br/>FIDEOS LARGOS (CABELLO DE ANGEL)<br/>FIDEOS CORTOS (CORTADOS – CANUTO)<br/>FIDEOS CORTOS (CORTADO – CARACOL)<br/>FIDEOS CORTOS (CORTADOS – TORNILLO)<br/>HARINA DE TRIGO<br/>HOJUELA DE AVENA<br/>PAPA SECA<br/>SAL DE COCINA</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</p>  | <b>SI PRESENTA</b> | <b>DEL FOLIO<br/>102 AL FOLIO<br/>151</b> |

|  |                    |   |
|--|--------------------|---|
| <p>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 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:<br/>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>   | <b>SI PRESENTA</b> | <b>DEL FOLIO<br/>152 AL FOLIO<br/>164</b> |
| <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>  | <b>SI PRESENTA</b> | <b>DEL FOLIO<br/>166 AL FOLIO<br/>169</b> |

|   |                    |                                   |
|---|--------------------|-----------------------------------|
| <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>SI PRESENTA</p> | <p>DEL FOLIO 170 AL FOLIO 172</p> |
| <p>Para frutas y verduras:<br/>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>SI PRESENTA</p> | <p>DEL FOLIO 173 AL FOLIO 193</p> |
| <p>Para cárnicos, huevos, abarrotes y menestras:<br/>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).</p> | <p>SI PRESENTA</p> | <p>DEL FOLIO 194 AL FOLIO 238</p> |

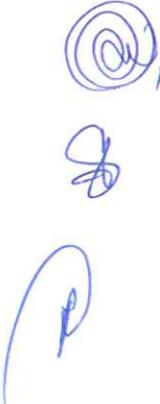
| <p>DOCUMENTACION OBLIGATORIA</p>   | <p>AZIRY SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA</p> |                                 |
|--|---|---------------------------------|
| <p>Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)</p>  | <p>SI PRESENTA</p>  | <p>FOLIO 01</p>                 |
| <p>Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.<br/>En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.<br/>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.<br/>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> | <p>SI PRESENTA</p>  | <p>DEL FOLIO 02 AL FOLIO 05</p> |
| <p>Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2).</p>   | <p>SI PRESENTA</p>  | <p>FOLIO 06</p>                 |
| <p>Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)</p>  | <p>SI PRESENTA</p>  | <p>DEL FOLIO 07 AL FOLIO 08</p> |

|  |                    |                                     |
|--|--------------------|-------------------------------------|
| <p>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.</p>  | <p>NO APLICA</p>   | <p>NO APLICA</p>                    |
| <p><b>REQUISITOS DE HABILITACIÓN</b></p>   |                    |                                     |
| <p>Para los Ítems de:<br/>                 POLLO ENTERO SIN MENUDECENCIA REFRIGERADO<br/>                 MENUDECENCIA DE POLLO REFRIGERADA (MOLLEJA DE POLLO)<br/>                 MENUDECENCIA DE POLLO REFRIGERADA (CORAZON DE POLLO)<br/>                 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> | <p>SI PRESENTA</p> | <p>DEL FOLIO 61<br/>AL FOLIO 66</p> |
| <p>Para el Ítem de:<br/>                 POLLO ENTERO SIN MENUDECENCIA REFRIGERADA</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 – 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>SI PRESENTA</p> | <p>FOLIO 59 Y<br/>FOLIO 60</p>      |
| <p>Para los Ítems de:<br/>                 ARVEJA PARTIDA CALIDAD 2 – SUPERIOR<br/>                 CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA<br/>                 CARAMBOLA CATEGORIA I<br/>                 CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA<br/>                 COL CRESPA CALIDAD EXTRA</p>   | <p>SI PRESENTA</p> | <p>DEL FOLIO 67<br/>AL FOLIO 78</p> |

|   |                    |  |
|---|--------------------|--|
| <p>GARBANZO CALIDAD 2 – SUPERIOR<br/>                 LIMON CATEGORIA I<br/>                 MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I<br/>                 MANZANA DELICIA CATEGORIA I<br/>                 MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA<br/>                 MELON CATEGORIA PRIMERA<br/>                 NARANJA VALENCIA CATEGORIA I<br/>                 PALLAR CALIDAD EXTRA<br/>                 PALTA FUERTE CATEGORIA I<br/>                 PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA<br/>                 PAPAYA CATEGORIA I<br/>                 QUINUA GRADO I<br/>                 SANDIA CATEGORIA PRIMERA<br/>                 VAINITA CALIDAD EXTRA<br/>                 YUCA CATEGORIA I<br/>                 ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA<br/>                 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>Para el Ítem de:<br/>                 FILETE DE BONITO REFRIGERADA</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</p>   | <p>SI PRESENTA</p> | <p>DEL FOLIO 79<br/>                 AL FOLIO 83</p> |

Handwritten marks in blue ink, including a circled 'Q', a signature, and a checkmark.

|   |                    |  |
|---|--------------------|--|
| <p>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:<br/>                 CARNE DE PORCINO – PIERNA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA<br/>                 MENUDENCIA DE RES – CORAZON CONGELADO<br/>                 MENUDENCIA DE RES – HIGADO CONGELADO<br/>                 MENUDENCIA DE RES – MONDONGO CONGELADO<br/>                 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 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</p> | <p>SI PRESENTA</p> | <p>DEL FOLIO 84<br/>                 AL FOLIO 95</p> |



|   |                           |   |
|---|---------------------------|---|
| <p>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:<br/> <b>CARNE DE PORCINO – PIERNA SIN PIEL SIN HUESO REFRIGERADA</b></p> <p>Copia simple de la Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Matadero 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:<br/>                 FIDEOS LARGOS (ESPAGUETIS)<br/>                 FIDEOS LARGOS (CABELLO DE ANGEL)<br/>                 FIDEOS CORTOS (CORTADOS – CANUTO)<br/>                 FIDEOS CORTOS (CORTADO – CARACOL)<br/>                 FIDEOS CORTOS (CORTADOS – TORNILLO)<br/>                 HARINA DE TRIGO<br/>                 HOJUELA DE AVENA<br/>                 PAPA SECA<br/>                 SAL DE COCINA</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 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><b>SI PRESENTA</b></p> | <p><b>DEL FOLIO 96<br/>AL FOLIO 131</b></p> |

|  |             |                                  |
|--|-------------|----------------------------------|
| <p>Para el Ítem de:<br/>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> | SI PRESENTA | DEL FOLIO<br>132 AL FOLIO<br>136 |
| <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>  | S' PRESENTA | DEL FOLIO<br>137 AL FOLIO<br>142 |
| <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>   | SI PRESENTA | DEL FOLIO<br>143 AL FOLIO<br>144 |
| <p>Para 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>   | SI PRESENTA | DEL FOLIO<br>145 AL FOLIO<br>164 |
| <p>Para 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).</p>   | SI PRESENTA | DEL FOLIO<br>165 AL FOLIO<br>211 |

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  | AZIRY SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA | SI CUMPLE |

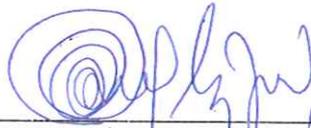
Este Comité de Selección confirma que las empresas COMERCIAL TRES ESTRELLAS S.A. y AZIRY SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA, si cumplen con los requisitos de habilitación solicitados en las bases administrativas, quedando el cuadro de Orden de Prelación de la siguiente manera:

| N° | POSTORES   | ULTIMA OFERTA |
|----|--|---------------|
| 1  | COMERCIAL TRES ESTRELLAS S.A.                        | 7,450,116.00  |
| 2  | AZIRY SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA | 7,505,800.00  |

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.

  
 Técnico de Primera FAP  
**ALBERTO ANTONIO ALFARO QUISPE**  
 VOCAL ÁREA USUARIA

  
 Teniente FAP  
**LUIS ENRIQUE SORIA GARCIA**  
 VOCAL ÁREA LOGÍSTICA

  
 Coronel FAP  
**RAFIK GASTON HUARCAYA IPENZA**  
 PRESIDENTE