

SOLICITUD DE INFORMACIÓN A PROVEEDORES SOBRE REQUISITOS DE CALIFICACIÓN REFERENTE A LA CAPACIDAD LEGAL

OBJETO DE LA CONTRATACIÓN: ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ABARROTES, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS

1.- NÚMERO DE SOLICITUD	001-2026-UA-UNAS			
FECHA:				
2.- SOBRE LA INFORMACIÓN DEL PROVEEDOR				
RAZÓN SOCIAL				
RUC				
DIRECCIÓN				
Nº DE TELÉFONO				
3.- SOBRE LA INFORMACIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
Luego de haber revisado las Especificaciones Técnicas del Requerimiento y conociendo todos los alcances y condiciones indicadas en ella, declaro lo siguiente:				
CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN				
REQUISITOS DE CALIFICACIÓN				
REQUISITOS PROPUESTOS POR EL ÁREA USUARIA	CONFORME/ NO CONFORME	CUMPLE		OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES
		SI	NO	
A: CAPACIDAD LEGAL				
• Copia de Certificado o constancia de fumigación o desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena los productos, realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud (DIGESA), o empresa autorizada por la Dirección Regional de Salud (DIRESA), (...).				
PROPUESTA DE REQUISITOS DE CALIFICACIÓN QUE SE PODRÍA ADICIONAR				
		SI	NO	
• 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 Nº 0042011-AG, y sus modificatorias. (APLICA PARA ALGUNOS PRODUCTOS CON FICHA TÉCNICA).				

• 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. (APLICA PARA ALGUNOS PRODUCTOS CON FICHA TÉCNICA).				
• Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la 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. (APLICA PARA ALGUNOS PRODUCTOS CON FICHA TÉCNICA).				
RESPECTO AL PRECIO DE NUESTRA COTIZACIÓN ES EL SIGUIENTE				
OBJETO DE LA CONTRATACIÓN			IMPORTE TOTAL OFERTADO S/	
ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ABARROTES, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS				
NOTA: SE ADJUNTA SOLICITUD DE COTIZACIÓN CON EL DETALLE DE PRECIOS DE LOS PRODUCTOS				

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA