OFERENTE EVALUADO: COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS LA MARIA S.A.S ZOMAC		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
CERTIFICACIÓN DE PARTICIPACIÓN EN EL PROCESO. El oferente debe allegar certificación donde manifieste la actuación dentro del proceso, ya sea como productor o comercializador.	**X**	
VÍNCULO PRODUCTOR. **El oferente cuando NO sea productor deberá demostrar vinculo comercial de los productos a suministrar, anexando:** CONTRATO Y/O CERTIFICACIÓN DEL VINCULO COMERCIAL VIGENTE de a la fecha de la presentación de la oferta, el cual debe estar relacionado con el desarrollo objeto del contrato del presente proceso. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL PARA PERSONAS JURÍDICAS con objeto social especifico y si es persona natural CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE PERSONA NATURAL con actividad comercial 1011 Procesamiento y conservación de carne y productos cárnicos, 0145 Cría de aves de corral y/o 4723 Comercio al por menor de carnes (incluye aves de corral), productos cárnicos, pescados y productos de mar, en establecimientos especializados. CERTIFICADO COMO PRODUCTOR de los productos a entregar en el presente proceso.		**X**
El oferente cuando <u>NO sea productor</u> deberá demostrar vinculo comercial de los productos a suministrar, anexando: **CERTIFICADO COMO PRODUCTOR de los productos a entregar en el presente proceso** **CONTINÚAN SIN PRESENTAR**		
COPIAS DE ACTAS DE INVIMA Y/O ENTE TERRITORIAL PLANTA DE BENEFICIO, DESPOSTE O DESPRESE. El oferente y/o su vínculo comercial, debe certificar la tenencia de planta de beneficio, desposte o desprese, con autorización sanitaria y registro de esta en cumplimiento con la Ley 9 de 1979, decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, 3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012, en concordancia con la Resolución 240 de 2013 y las normas que modifiquen, adicionen y/o sustituyan. • **FRIGORÍFICOS Y/O PLANTAS DE BENEFICIO**: El oferente deberá allegar copia fotostática a la propuesta el **ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO EN PLANTAS DE**	**X**	

OFERENTE EVALUADO: COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS LA MARIA S.A.S ZOMAC		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
BENEFICIO VIGENTE, COMPLETA Y LEGIBLE con **CONCEPTO TECNICO FAVORABLE Y/O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS** (Siempre y cuando en este último no comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) expedido por la entidad competente, cumpliendo con la totalidad de las condiciones sanitarias establecidas en los Decretos No.1500 de 2007, Decreto No.1975 de 2019, Circular Extrema del INVIMA No. DG-100-161-20 y Resolución No.242 de 2013. (Del oferente y/o vínculo comercial) • **SALA DE DESPOSTE Y/O DESPRESE:** El oferente deberá allegar copia fotostática a la propuesta el **ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO EN PLANTAS DE DESPRESE VIGENTE, COMPLETA Y LEGIBLE** con **CONCEPTO TECNICO FAVORABLE Y/O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS** (Siempre y cuando en este último no comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) expedido por la entidad competente. Cumpliendo con la totalidad de las condiciones sanitarias establecidas en los Decretos No.1500 de 2007, Decreto No.1975 de 2019, Circular Extrema del INVIMA No. DG-100-161-20 y Resolución No.242 de 2013. (Del oferente y/o vínculo comercial) **NOTA 1**: Aplica únicamente para quienes cuenten con Autorización Sanitaria definitiva, no será exigible para quienes tengan Autorización Sanitaria Provisional; la Resolución de autorización emitida por la Autoridad Competente debe estar vigente durante el tiempo de ejecución del contrato, en donde conste que no se afecta la inocuidad. La Planta cuya acta de visita haya sido expedida con una fecha superior a 10 meses con relación a la fecha de entrega de la documentación, adicional al acta deberá entregar carta de solicitud de una nueva visita radicada ante la autoridad competente. En caso de que la Autoridad Competente no haya realizado la visita sanitaria y el Acta supere los 12 meses, se deberá aportar el documento de solicitud radicado ante el INVIMA. **NOTA 2:** Para el caso de las plantas de Beneficio, desposte y desprese que cuenten con Autorización Sanitaria Provisional y a la fecha de la negociación no cuenten con el acto administrativo de Prórroga, deberán adjuntar la solicitud de visita radicada ante el INVIMA previa al vencimiento de esta y la comunicación remitida como respuesta por parte de este. De igual forma, una vez se surta la visita y autorización de prórroga por parte del INVIMA, se deberá enviar copia a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Llanos, toda vez que se hará seguimiento al cumplimiento de este requisito. **PARA COMERCIALIZADORES**, debe presentar la siguiente documentación: 1. La requerida para PLANTAS DE BENEFICIO (del oferente y/o vínculo). 2. La requerida para PLANTAS DE DESPOSTE Y/O DESPRESE (del oferente y/o vínculo).		

OFERENTE EVALUADO: COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS LA MARIA S.A.S ZOMAC		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
3. El oferente deberá allegar copia fotostática a la propuesta el ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS VIVENTE Y COMPLETA, el cual deberá allegarse con CONCEPTO FAVORABLE o CONCEPTO FAVORABLE CON REQUERIMIENTO (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) expedido por la entidad competente, cumpliendo con la totalidad de las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución No. 2674 de 2013, por la cual se reglamentó el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 del productor que suministrara el producto. **NOTA 3:** Los documentos anexados serán verificados con las entidades territoriales competentes y/o quienes expidan dicha documentación. **NOTA 4:** La Entidad durante la ejecución se reserva la potestad de realizar visita técnica y verificación de las instalaciones locativas, manipuladores, y procesos en cualquier momento, quedando como constancia el formato de acta de visita en la cual se tomarán evidencias fotográficas.		
RECONOCIMIENTO MÉDICO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. **<u>REQUISITOS PARA PRODUCTOR:</u>** En cumplimiento de la Resolución No. 2674 del 2013 Capítulo III. Personal manipulador de alimentos, por la cual se reglamentó el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, se requiere: El oferente deberá presentar Cuatro (04) personas vinculadas a la empresa que hagan parte del proceso de producción y anexar de ellas: • **Copia fotostática del Contrato Laboral**, donde se evidencie el tipo de vinculación y demás información necesaria para la validación de este. • **Copia de la última planilla de pago de seguridad social**. (La Agencia podrá verificar esta información en el ADRESS y en la respectiva EPS, la cual deben cumplir con las leyes laborales vigentes). • **Copia fotostática del Examen médico ocupacional** que incluya (KOH, Frotis de Garganta, Coprológico) en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos y en donde se indique su función dentro de la cadena de producción. • **Copia fotostática de la certificación de formación en alimentos** de conformidad con el plan de capacitación anual de la entidad, en concordancia con el comunicado No. 4000-0034-2021 del 12 de febrero de 2021 del INVIMA y del Ministerio de Salud, en donde indique mínimo 10 horas de formación.	**X**	

OFERENTE EVALUADO: COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS LA MARIA S.A.S ZOMAC		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
• **Plan de capacitación** del personal manipulador de alimentos. • El **cronograma de capacitación** de personal manipulador de alimentos firmada por el profesional a cargo de dirigir las charlas de sensibilización del personal. • **Listado de asistencia a las capacitaciones** del personal manipulador de alimentos de acuerdo con el cronograma o carné de manipulación de alimentos vigente. **NOTA 1**: Los soportes presentados deben estar completos en firmas y contenido. **NOTA 2**: El personal relacionado en los planes de capacitación de manejo de alimentos deberá ser el mismo que se relacione en los certificados médicos. **NOTA 3**: La Entidad durante la ejecución se reserva la potestad de realizar visita técnica y verificación de las instalaciones locativas, manipuladores, y procesos en cualquier momento, quedando como constancia el formato de acta de visita en la cual se tomarán evidencias fotográficas. **<u>REQUISITOS PARA COMERCIALIZADOR:</u>** En cumplimiento de la Resolución No. 2674 del 2013 Capítulo III. Personal manipulador de alimentos, por la cual se reglamentó el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, se requiere: El oferente deberá presentar Cuatro (04) personas vinculadas a la empresa que hagan parte del proceso de comercialización y anexar de ellas: **Copia fotostática del Contrato Laboral**, donde se evidencie el tipo de vinculación y demás información necesaria para la validación de este. **Copia de la última planilla de pago de seguridad social**. (La Agencia podrá verificar esta información en el ADRESS y en la respectiva EPS, la cual deben cumplir con las leyes laborales vigentes). **Copia fotostática del Examen médico ocupacional** que incluya (KOH, Frotis de garganta, Coprológico) en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos y en donde se indique su función dentro de la cadena de producción. **Copia fotostática de la certificación de formación en alimentos** de conformidad con el plan de capacitación anual de la entidad, en concordancia con el comunicado No. 4000-0034-2021 del 12 de febrero de 2021 del INVIMA y del Ministerio de Salud, en donde indique mínimo 10 horas de formación. **Plan de capacitación** del personal manipulador de alimentos.		

<table>
<tr><th>OFERENTE EVALUADO:
COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS LA MARIA S.A.S ZOMAC</th><th></th><th></th></tr>
<tr><th>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO
REQUISITOS TÉCNICOS :</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td>El cronograma de capacitación de personal manipulador de alimentos firmada por el profesional a cargo de dirigir las charlas de sensibilización del personal.

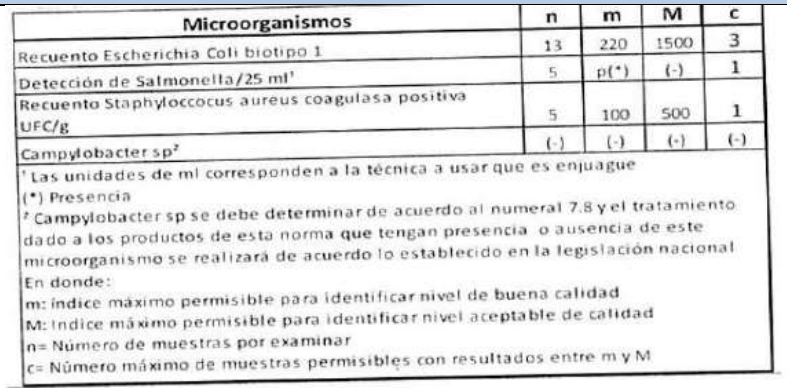
Listado de asistencia a las capacitaciones del personal manipulador de alimentos de acuerdo con el cronograma o carné de manipulación de alimentos vigente.

NOTA 1: Los soportes presentados deben estar completos en firmas y contenido.
NOTA 2: El personal relacionado en los planes de capacitación de manejo de Alimentos deberá ser el mismo que se relacione en los certificados médicos.
NOTA 3: La Entidad durante la ejecución se reserva la potestad de realizar visita técnica y verificación de las instalaciones locativas, manipuladores, y procesos en cualquier momento, quedando como constancia el formato de acta de visita en la cual se tomarán evidencias fotográficas</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>CERTIFICADO DE RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS
(PRODUCTOR – COMERCIALIZADOR).

El oferente deberá presentar Certificado emitido por Entidad Municipal, Departamental o Nacional de Salud Pública autorizado por el Ministerio de Salud y Protección Social del sitio de donde se encuentre inscrito el laboratorio, con el fin de garantizar que el laboratorio este habilitado para realizar análisis microbiológicos.

Presentar resultados de análisis microbiológicos expedidos por un laboratorio acreditado certificado con cumplimiento del Decreto 2323 de 2006, art. 23. Laboratorios Resolución 2674 de 2013 y Resolución 1619 de 2015 y demás normas vigentes, de los productos requeridos en el presente proceso permitan determinar que son aptos para consumo, con resultado conforme:

<table><tr><th>N°</th><th>Producto</th></tr><tr><td>1</td><td>Pollo entero</td></tr><tr><td>2</td><td>Pierna pernil sin rabadilla</td></tr><tr><td>3</td><td>Contra muslo con rabadilla</td></tr></table>
Los análisis de laboratorio microbiológico deben realizarse acorde a lo establecido en las Fichas Técnica de Producto.</td><td>X</td><td></td></tr>
</table>

OFERENTE EVALUADO: COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS LA MARIA S.A.S ZOMAC		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
 **Nota 1:** Una vez adjudicado el proceso, la Entidad podrá exigir en cualquier momento durante la ejecución del contrato, los análisis de todos o algunos de los productos contratados.		
VEHÍCULOS DE TRANSPORTE. El oferente sea productor y/o comercializador deberá anexar: Mínimo de cuatro (04) vehículos de transporte de refrigeración o congelación (TERMOKING) que serán encargados de la distribución, los cuales deben anexar: • ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS COMPLETA Y LEGIBLE o CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO COMPLETO VIGENTE, el cual deberá allegarse con CONCEPTO FAVORABLE o CONCEPTO FAVORABLE CON REQUERIMIENTO (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor) expedido por la entidad competente. • Certificado de inscripción como vehículo transportador expedida por el ente territorial que efectúo la inspección sanitaria, cumpliendo las temperaturas específicas de las fichas técnicas de los productos dando cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículo 29. • **Copia fotostática** de **licencia** de tránsito. • **Copia fotostática** Seguro Obligatorio para Accidente de Tránsito (**SOAT**). • **Copia fotostática** de la revisión **tecno mecánica**, con vigencia al momento de la presentación de la oferta. • Los cuatro (04) vehículos deben contar con sistema de refrigeración o congelación (TERMOKING) y cumplir con los lineamientos mínimos establecidos en materia sanitaria **NOTA 1:** Cuando **EL VEHÍCULO NO SEA DE PROPIEDAD DEL OFERENTE**, deberá anexar los requisitos anteriores y adicionalmente: • **CONTRATO DE ALQUILER, LEASING Y/O CERTIFICACIÓN DEL VINCULO COMERCIAL PARA LOS VEHICULOS** según sea el caso, indicando el plazo que cubre la ejecución del proceso adjudicado, que le CERTIFIQUE a la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL LLANOS ORIENTALES, que será con este o		**X**

Microorganismos	n	m	M	c
Recuento Escherichia Coli biotipo 1	13	220	1500	3
Detección de Salmonella/25 ml[1]	5	p(*)	(-)	1
Recuento Staphyloccocus aureus coagulasa positiva UFC/g	5	100	500	1
Campylobacter sp[2]	(-)	(-)	(-)	(-)

[1] Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague
(*) Presencia
[2] Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional
En donde:
m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M: Indice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
n= Número de muestras por examinar
c= Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

<table>
<tr><th colspan="2">OFERENTE EVALUADO:
COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS LA MARIA S.A.S ZOMAC</th><th></th><th></th></tr>
<tr><th colspan="2">ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO
REQUISITOS TÉCNICOS :</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td colspan="2">estos vehículos que cumplirá las obligaciones contractuales de entrega de los suministros en la jurisdicción correspondiente. El (los) cual (cuales) debe (deben) dar cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículo 29. En el evento de presentar vehículos a nombre del productor con el cual certifico o adjunto vinculo comercial, serán validados como vinculo comercial para el desarrollo del objeto contractual.
• Copia fotostática del certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos y el certificado de capacitación en BPM, para cada una de las personas que intervienen en la cadena logística de suministro de los productos detallando su función dentro del proceso e incluyendo a los conductores.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">Continúan sin presentar Certificado de inscripción como vehículo transportador expedida por el ente territorial que efectúo la inspección sanitaria, cumpliendo las temperaturas específicas de las fichas técnicas de los productos dando cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículo 29.</td></tr>
<tr><td colspan="2">CONDUCTORES.

El oferente sea productor y/o comercializador deberá tener 4 conductores anexar:

• Certificación de cuatro (04) conductores que cuentan con experiencia mínima de 12 meses.
• Copia fotostática de la licencia de conducción C2.
• Copia de la última planilla de pago de seguridad social. (La Agencia podrá verificar esta información en el ADRESS y en la respectiva EPS, la cual deben cumplir con las leyes laborales vigentes).
• Diligenciar el siguiente recuadro con la información veraz de los conductores:

<table>
<tr><th colspan="6">VEHÍCULOS</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Documento de Identidad</th><th>No. De licencia de conducción</th><th>Categoría licencia de conducción</th><th>Tipo de vinculación</th><th>No. De planilla de seguridad social</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">PLAN DE SANEAMIENTO.

El oferente debe anexar:</td><td>x</td><td></td></tr>
</table>

OFERENTE EVALUADO: COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS LA MARIA S.A.S ZOMAC		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
• El plan de saneamiento descrito en la Resolución 2674 de 2013, Artículo 26. El cual debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, lista de chequeo y responsables de los programas "Limpieza y desinfección, Desecho sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable" **NOTA 1**: Los soportes presentados deben estar completos en firmas y contenido.		
CERTIFICADO CONTROL Y PREVENCIÓN. El oferente deberá anexar **Certificado de fumigación y desratización** emitido por entidad autorizada y certificada por la Secretaria de Salud Municipal o Departamental vigente donde se mencionen los productos aplicados y dosificaciones de la planta de proceso (PRODUCTOR) o Bodega y/o Establecimiento (COMERCIALIZADOR); dicha certificación cera verificada.	**X**	
CERTIFICACIÓN FICHAS TÉCNICAS. El oferente sea productor o comercializador deberá allegar **certificación de cumplimiento de Fichas Técnicas debidamente firmado**, donde avale el cumplimiento de las fichas técnicas exigidas por la entidad.	**X**	
CERTIFICACIÓN PRECIOS DE OFERTA. El oferente debe anexar: • El oferente, persona natural o jurídica, deberá allegar la **oferta de los productos** identificados en este Estudio Técnico. • **Certificación donde el oferente manifiesta su voluntad y se compromete a mantener los precios** ofertados durante la ejecución del contrato. **NOTA 01:** Lo que se pretende es que el contratista sostenga los precios durante la ejecución del Contrato toda vez que él conoce el mercado y para ofertar debió realizar un estudio de factibilidad que le permita mantener su estabilidad económica sin verse altamente afectado por situación exógena.	**X**	
El oferente deberá allegar la oferta de los productos identificados en este proceso		
CERTIFICADO DE CALIDAD DE PRODUCTOS. El oferente deberá anexar **Certificado suscrito por el oferente donde garantice la calidad** de los productos suministrados a partir de la fecha de entrega, contra posibles daños ocasionados por el almacenaje y transporte de este hasta el momento de la entrega, dicha certificación debe cubrir como mínimo la fecha vencimiento del producto hasta su cocción. **NOTA 01**: Esta certificación es para garantizar la calidad de los productos desde su entrega, fecha vencimiento del producto hasta su cocción. Sin embargo, ésta no modifica la vida útil de los productos establecidos en la ficha técnica.	**x**	
CERTIFICACIÓN ENTREGA DE PRODUCTOS.	**X**	

OFERENTE EVALUADO: COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS LA MARIA S.A.S ZOMAC		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
El oferente deberá anexar **Certificación suscrita por el oferente donde garantice que el cumplimiento de los tiempos de entrega** de productos será dentro de los tres (03) días calendarios siguientes al recibo del pedido por parte del supervisor y/o previa coordinación con este último. La facturación deberá ser emitida de manera inmediata y entregar copia física al momento de la entrega. **NOTA 01:** La facturación electrónica y las notas contables a las que haya lugar, deberán ser de manera inmediata para la entrega de los pedidos, siguiendo las directrices del Min hacienda-SIIF NACIÒN "El emisor (contratista y/o proveedor de bienes o prestador de servicios) debe emitir el Documento Electrónico-DE (Factura(s), Nota(s) debito, Nota(s) Crédito) y registrar en datos del adquiriente el correo electrónico: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co", para la posterior revisión (aprobación o rechazo) del supervisor del contrato.		
CERTIFICACIÓN EMPAQUE/ EMBALAJE Y ROTULADO. El oferente deberá anexar **Certificado** firmado por el Representante Legal en el que certifique que dará estricto cumplimiento a lo establecido en la resolución del Ministerio de Protección Social No. 776/2008, NTC 5766, Resolución 2674 de 2013, Resolución 122 de 2012, Resolución No. 5109 de 2005 frente a: • **PRESENTACION DEL PRODUCTO:** se requiere el producto en presentación mínimo de 5 kilos con 40 porciones en 150 a 170 gramos o en presentación posta mínimo de 1 kilo. • **EMPAQUE Y/O EMBALAJE**: Producto empacado en polietileno se baja densidad de grado alimenticio de primer uso. El producto debe ser entregado en canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo y/o agua, sangre etc., o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos, con tapa abatible. • **ROTULADO:** El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación. • **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD**: El producto se requiere con una vida útil de mínimo de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C).	**X**	
CERTIFICADO DISPOSICIÓN FINAL Y MANEJO DE LOS RESIDUOS. El oferente deberá anexar Certificado emitido por una empresa que preste el servicio del manejo de residuos, donde la disposición final de los residuos peligrosos y/o especiales generados durante la ejecución del contrato; de igual forma la clasificación, almacenamiento y disposición final de residuos orgánicos, reciclables y no reciclables.		**X**

OFERENTE EVALUADO: COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS LA MARIA S.A.S ZOMAC		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO REQUISITOS TÉCNICOS :	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
Nota 1: El certificado debe mencionar que el servicio es prestado al oferente de acuerdo con su necesidad.		
EL Certificado NO MENCIONA que el servicio es prestado al oferente de acuerdo con su necesidad.		
PLAN ESTRATÉGICO DE SEGURIDAD VIAL. **Certificado** firmado por el responsable del SG-SST y el Representante Legal en la cual certifican el Plan Estratégico de Seguridad Vial vigente ante el Ministerio de Transporte. Anexar Plan Estratégico de Seguridad Vial y/o certificación de cumplimiento.	**x**	
CERTIFICADO CONGELADORES. El oferente deberá anexar **Certificado** firmado por el representante legal mediante la cual se compromete a suministrar mínimo CUATRO (04) congeladores con capacidad mínima de 400 litros, en calidad de comodato con acta de entrega, para el almacenamiento de los productos a adquirir, aclarándose que estos equipos deberán estar en perfecto estado, de igual forma, los congeladores a suministrar deberán ser retirados por el proponente adjudicatario, una vez terminado el contrato y a solicitud del ordenador del gasto. El contratista deberá garantizar el funcionamiento de los mismos durante toda la ejecución del contrato, por ende, se compromete a realizar los mantenimientos preventivos y correctivos necesarios. La entrega de los congeladores se efectuará en alguno de los lugares de ejecución del futuro contrato (11 once comedores adscritos a la jurisdicción de la Regional Llanos Orientales) Una vez suscrito el contrato y a solicitud del ordenador del gasto de la entidad, el contratista adjudicatario deberá hacer entrega en un plazo máximo de 15 días calendario. Así mismo, deberá enviar actas de entrega de los equipos dentro de cinco (5) días posterior a su entrega en cada punto, donde se relacione el estado actual del funcionamiento de cada uno.	**x**	

DANERY ALEXANDRA SANCHEZ ROJAS

Firmado digitalmente por DANERY ALEXANDRA SANCHEZ ROJAS