



ANEXO N° 5
CERTIFICACIÓN DE CAPACIDAD ADMINISTRATIVA Y OPERACIONAL

Yo JAIRO OSORIO CABALLERO, representante de la Firma JAIRO OSORIO CABALLERO certifico que la firma que represento, tiene la capacidad y medios para cumplir con el objeto del presente proceso que tiene por objeto es el **“SUMINISTRO DE VÍVERES FRESCOS PARA LA PREPARACIÓN DE LAS DIETAS DE LOS PACIENTES QUE SE ENCUENTREN EN LAS ÁREAS DE URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN Y DEMÁS QUE LO REQUIERAN EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE SALUD EN EL ESTABLECIMIENTO DE SANIDAD POLICIAL COMPLEMENTARIO SANTANDER-ESPCO”**

TRANSPORTE:

El Oferente deberá certificar que cuenta en Bucaramanga o su Área Metropolitana con la infraestructura administrativa y operativa, equipos, transporte, personal idóneo y recursos necesarios para cumplir con el objeto del presente proceso, para lo cual deberá tener registrado en la Cámara de Comercio la sede o establecimiento de comercio.

- ✓ Contar con los equipos y elementos necesarios para el suministro.
- ✓ Contar con los permisos y licencias exigidos por parte de las autoridades locales, departamentales y/o nacionales para el suministro. Objeto de la presente invitación
- ✓ El contratista debe cumplir con las condiciones sanitarias y de infraestructura en la planta o bodega de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas modificatorias, concordantes, complementarias y vigentes.

• ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO

- ✓ El espacio de almacenamiento se debe encontrar en apropiadas condiciones de iluminación y ventilación natural o artificial necesarias, que garanticen las buenas condiciones de higienización y la conservación del producto.
- ✓ El área destinada para el almacenamiento debe tener una capacidad acorde con las cantidades del producto a almacenar; por lo tanto, se debe contar con el espacio necesario para la ubicación de los equipos, canastillas de almacenamiento, estanterías, estibas, pasillos para el tránsito del personal y contar con suficiente espacio para la separación de las canastillas con paredes y suelo.
- ✓ Las canastillas deben permanecer en buen estado y en adecuadas condiciones higiénico – sanitarias.
- ✓ Los productos en general, es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento del producto para prevenir caducidad del mismo.

• CONDICIONES DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- ✓ El contratista debe dar cumplimiento a la resolución 2674 de 2013, la cual establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos

Avenida La Rosita No.24-80 Oficina 1-1 Contacto PBX: 6341515

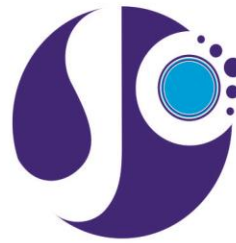
www.unicontacto.com

jairo.osorio@unicontacto.com

gobierno@unicontacto.com

logistica@unicontacto.com

contabilidad@unicontacto.com



para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

El comité evaluador técnico realizará una visita a las instalaciones del oferente o bajo los protocolos de bioseguridad, a fin de verificar si la propuesta es garante con el objeto del presente proceso. Con el fin de corroborar infraestructura administrativa y operativa y los elementos que se encuentran contemplados en la presente oferta.

JAIRO OSORIO CABALLERO
Representante Legal
C. C. No.91.282.210 de Bucaramanga
Avenida la rosita # 24-80
Bucaramanga
6701515
logistica@psicolombia.com

