

## **FORMATO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

### **PROCESO CÁRNICOS (EMBUTIDOS)**

- **ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA VIGENTE** El oferente debe presentar acta de inspección sanitaria vigente expedida por el Ente Territorial Competente de la planta de proceso en caso de ser productor. Si el oferente es comercializador y/o distribuidor y/o de la alianza estratégica o del convenio de colaboración empresarial debe presentar acta de inspección sanitaria expedida por el ente territorial competente. Además, debe presentar acta de inspección sanitaria expedida por el Ente territorial competente de la planta de proceso a la cual se le comprará los productos solicitados en el presente proceso y que van a ser suministrados en las diferentes unidades militares de la Regional Antioquia-Choco. El acta de inspección sanitaria expedida por la Autoridad tanto para productor como para comercializador, distribuidor, alianza comercial y convenio de colaboración empresarial debe ser (CONCEPTO FAVORABLE), en caso de que el oferente no presente CONCEPTO FAVORABLE se acepta CONCEPTO FAVORABLE CONDICIONADO donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor.
- Copia registro (s) sanitarios vigentes de los productos objeto de este contrato.
- Las materias primas como carnes y sus derivados utilizados en el proceso de fabricación de estos productos deben proceder de plantas de beneficio y desposte autorizadas por INVIMA para garantizar el cumplimiento del Decreto 1282 del 2016. (Anexar Certificado de Proveedores con fecha no mayor a 30 días).
- Certificado inspección de vehículos expedido por autoridades sanitarias estatales concepto favorable vigente, que no supere los doce meses.
- Presentar documentación que acredite la tenencia de vehículos refrigerados a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler a título outsourcing.
- El oferente deberá certificar que los vehículos utilizados solo son utilizados para el transporte de este tipo de producto, con el fin de evitar riesgos de contaminación del producto.
- Análisis de laboratorio microbiológico de los producto(s) alimenticio (s) presentes en este proceso, con una continuidad mensual por tres meses, análisis fisicoquímicos de los producto(s) presentes en este proceso con una vigencia no mayor a 3 meses, análisis microbiológico del ambiente, equipos y utensilios con vigencia no mayor a tres (3) meses, los cuales garantizan la inocuidad de los productos, Así mismo el certificado microbiológico de agua con una vigencia no mayor a seis (6) meses a partir de la expedición, si es productor. En caso de ser comercializador, distribuidor y/o de la alianza estratégica o del convenio de colaboración empresarial se deben aportar los análisis de ellos y del productor. (aportar ambos análisis).

- Presentar carnet de manipulador de alimentos del personal operador no mayor a un año, si es productor.  
En caso de ser comercializador, distribuidor y/o de la alianza estratégica o del convenio de colaboración empresarial se deben aportar los certificados de manipulación de alimentos de ellos y del productor. (Aportar ambos certificados).
- Certificado de accesibilidad y logística en las entregas en los comedores de tropa a abastecer, para garantizar cumplimiento de las mismas y pedidos extras de abastecimientos.
- El oferente debe certificar que realizara el abastecimiento de equipos de refrigeración en comodato y a la vez su respectivo mantenimiento preventivo y correctivo de estos equipos en todos los comedores tropa en los cuales se realizara el almacenamiento de estos productos.
- El oferente debe certificar que la entrega de los productos a los comedores de tropa de la BR-4, BR-14 se realizará en un plazo máximo de 6 horas, luego de realizada la solicitud por parte de la Entidad.
- El oferente debe certificar que la entrega de los productos a los comedores de tropa de la BR-15 Y Br-17 se realizará en un plazo máximo de 8 horas, luego de realizada la solicitud por parte de la Entidad.
- De ser necesario, se realizará visita técnica de verificación de las instalaciones locativas, manipuladores, procesos y documentación anexada para el presente proceso con previa coordinación del representante legal de la empresa para la fecha y hora de la misma, la cual quedara constancia a través del formato de acta toma de visita y se tomaran evidencias fotográficas de los mismos.

En caso de no efectuarse la subasta debido a que se presenta un único oferente se deberá dar cumplimiento al numeral 5 del Artículo 2.2.1.2.1.2.2. Procedimiento para la subasta inversa, el cual establece lo siguiente: **“Si en el Proceso de Contratación se presenta un único oferente cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica y está habilitado, la Entidad Estatal puede adjudicarle el contrato al único oferente si el valor de la oferta es igual o inferior a la disponibilidad presupuestal para el contrato, caso en el cual no hay lugar a la subasta inversa”**; para lo cual el oferente que habiendo cumplido todos los requisitos exigidos en el pliego de condiciones será el adjudicatario, el cual se compromete con el Contratante a otorgar un descuento mínimo del CUATRO por ciento **(4%)**

Elaboró: Carmen Johana Ortiz Cortés  
Cargo: Profesional de Defensa

Aprobó: P.D Astrid Sorany Bolivar Carmona  
Cargo: Coordinadora de Abastecimientos