

FORMATO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PROCESO PANADERÍA

ÍTEM	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	REQUISITOS MÍNIMOS
1	PAN CORRIENTE	60 GRAMOS	FICHA TÉCNICA
2	PAN BUFFET	30 GRAMOS	FICHA TÉCNICA
3	PASTEL DE GUAYABA – AREQUIPE-	80 GRAMOS	FICHA TÉCNICA
4	CROISANTS	75 GRAMOS	FICHA TÉCNICA
5	PAN LIBERAL	80 GRAMOS	FICHA TÉCNICA
6	MANTECADA	80 GRAMOS	FICHA TÉCNICA
7	PAN PERA	80 GRAMOS	FICHA TÉCNICA
8	PAN SALCHICHA	100 GRAMOS	FICHA TÉCNICA
9	PAN ROSCÓN	70 GRAMOS	FICHA TÉCNICA
10	PASTEL DE POLLO	100 GRAMOS	FICHA TÉCNICA
11	GALLETA DE AVENA	60 GRAMOS	FICHA TÉCNICA
12	PAN PERRO	60 GRAMOS	FICHA TÉCNICA
13	BROWNIE	60 GRAMOS	FICHA TÉCNICA
14	PAN HAMBURGUESA	80 GRAMOS	FICHA TÉCNICA
15	PAN DE COCO	60 GRAMOS	FICHA TÉCNICA
16	PAN HAWAIANO	125 GRAMOS	FICHA TÉCNICA
17	GALLETA NEGRA TIPO CUCA	60 GRAMOS	FICHA TÉCNICA
18	PAN CHURRO	50 GRAMOS	FICHA TÉCNICA
19	DONA	60 GRAMOS	FICHA TÉCNICA
20	GALLETA DULCE	60 GRAMOS	FICHA TÉCNICA

- 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 y el que realiza el producto. 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 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.

- Presentar carnet del curso 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 documentos).
- Contrato de la empresa prestadora y/o certificado del servicio de erradicación de plagas del primer trimestre del 2023, si es productor. En caso de ser comercializador, distribuidor y/o de la alianza estratégica del convenio de colaboración empresarial se debe aportar el de ellos y el del productor. (Aportar ambos documentos).
- Anexar cronograma de capacitación en Buenas prácticas de manufactura del año 2023, si es productor. En caso de ser comercializador, distribuidor y/o de la alianza estratégica del convenio de colaboración empresarial se debe aportar el de ellos y el del productor (aportar ambos documentos).
- El oferente deberá certificar mediante documento suscrito por el Representante Legal y /o el apoderado que el vehículo (s) solo son utilizado (s) para el transporte de este tipo de producto, con el fin de evitar riesgos de contaminación del producto.
- Presentar documentación que acredite la tenencia de vehículo (s) a título de propiedad puede ser a nombre del oferente y/o alianza comercial de la empresa manufacturera, en el caso que estos sean alquilado(s) presentar contrato de alquiler a título outsourcing. De igual forma en algún momento se verificará físicamente el vehículo (s) presentado en dicho proceso en aras de salvaguardar la inocuidad de los productos y garantizar la entrega oportuna de los productos.
- Certificado inspección de vehículo (s) expedido por autoridades sanitarias estatales concepto favorable no mayor a un año.
- El oferente debe certificar que la entrega de los productos a los comedores de tropa de la BR-4 y BR-14, se realizará en un plazo máximo de 6 horas, luego de realizada la solicitud por parte de la Entidad.
- El oferente deberá certificar que tiene la capacidad para garantizar el cumplimiento de entrega en los comedores de la BR-15 en un plazo no mayor a 8 horas después de allegada la solicitud de pedido.
- El oferente deberá certificar que tiene la capacidad para garantizar el cumplimiento de entrega en los comedores de la BR-17 en un plazo no mayor a 8 horas después de allegada la solicitud de pedido.

- Certificado de accesibilidad y logística en las entregas en los comedores de tropa a abastecer, con el de garantizar cumplimiento de las mismas.

NOTA: EN CASO DE SER PRODUCTOR, ES ESTE EL QUE DEBE FABRICAR LOS PRODUCTOS EN CASO DE NO SER ASÍ PRESENTAR DOCUMENTACIÓN DE LA EMPRESA QUE LO REALIZARÁ

- Certificado que han leído y conocen la presentación de los productos y está en la capacidad del cumplimiento de las fichas técnicas de cada producto.
- 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.
- El oferente debe certificar el cumplimiento de lo requerido por la Entidad en las fichas técnicas como los requisitos Específicos, Requisitos Normativos, Empaque / embalaje y rotulado, Vida útil del producto, Condiciones del Transporte y las respectivas certificaciones.

Elaboró: Fabian Ojeda Alonso
Cargo: TASD

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