

FORMATO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PROCESO 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 y/o resultado como 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 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.
- 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.

Elaboró: Carmen Johana Ortiz Cortés
Cargo: Profesional de Defensa

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