ANEXO NRO. 1. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS.

Las especificaciones que debe cumplir la CREMA DE RON A GRANEL AL 11% VOL, para uso en los procesos de preparación de la Crema de Ron Medellín Extra Añejo 8 años de la FLA, son las siguientes:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

VARIABLE	RANGO O RESULTADOS
Contenido de alcohol: En grados alcoholimétricos a 20°C	10 a 12% vol/vol
pH	7.05 a 7.45
Azúcares totales: Como sacarosa en g/dm3	190 a 210 g/dm3
Sólidos por secado	Valor mínimo 42%p/p
Grasa	17,5 a 19 +/- 1 %p/p
Apariencia	Conforme (Blanca lechosa de olor característico láctico)
Análisis organoléptico	Conforme al patrón (preparación del producto al 17%)

El proponente deberá garantizar que la crema de ron a granel al 11%v/v es formulada de base animal o vegetal y proteína cuya vida útil como mínimo de un año y de dos años después de haber sido preparado como Crema de Ron Medellín Extra Añejo 8 años.

El perfil sensorial de la esencia de Base láctea debe cumplir con el perfil del producto que actualmente utiliza la Fábrica de Licores y Alcoholes de Antioquia para la preparación de Crema de ron Medellín Extra Añejo 8 años.

En aspectos a nivel sensorial el producto debe cumplir con la norma la NTC 3883, en todos sus aspectos a excepción del nivel de calidad sensorial esperada, el cual, para esta validación debe ser igual o superior al 80%. Las muestras presentadas por los proponentes deben cumplir con este estándar establecido para recomendar el uso de estas esencias en la preparación de Licores de la Fábrica de Licores y Alcoholes de Antioquia.

Inspección Inicial:

La CREMA DE RON A GRANEL AL 11% VOL, para poder ser recibida por la FLA, deberá cumplir con la totalidad de las Especificaciones Técnicas establecidas en el presente numeral, además de las especificaciones bacteriológicas.

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS SEGÚN NTC 2972	
PRUEBAS	VALORES PERMITIDOS
Recuento de microorganismos mesófilos (UFC/mL)	≤ 1000
Recuento de mohos y levaduras (UFC/ml)	≤ 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/ml)	≤ 100
NMP de coliformes totales /ml	<3
NMP de coliformes fecales /ml	<3

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS SEGÚN NTC 2972	
PRUEBAS	**VALORES PERMITIDOS**
Detección de Salmonella /25g	Ausencia

Control de Calidad durante la Ejecución del Contrato

- **Inspección Inicial:**

La CREMA DE RON A GRANEL AL 11% VOL, para poder ser recibidos por la FLA, deberán cumplir con la totalidad de las Especificaciones Técnicas establecidas ANEXO No. 1. del estudio previo.

La Dirección de Aseguramiento de la Calidad de la FLA, tomará aleatoriamente muestras de cada pedido para hacer las inspecciones necesarias con el fin de verificar que la mercancía a entregar esté de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas en este numeral del presente Estudio Previo. Esto se establecerá para todas las entregas, el contratista debe anexar el certificado de análisis de cada uno de los lotes de fabricante entregados.

De encontrar conformidad con los requisitos, la Dirección de Aseguramiento de Calidad autorizará la recepción del producto por parte del Almacén de Materias Primas de la FLA.

En el evento de que, según los procedimientos manejados por la Dirección de Aseguramiento de la Calidad de la FLA, en el producto a entregar se presente incumplimiento de alguno de los requisitos establecidos en el Estudio Previo, la totalidad del producto a entregar (lote) será rechazado y el Proveedor deberá retirar de las instalaciones de la FLA el material rechazado.

En caso de cualquier rechazo por parte de la FLA, la totalidad de los costos, fletes y demás gastos asociados, serán en su totalidad por cuenta exclusiva del Proveedor, y será compromiso del Proveedor hacer la reposición del material rechazado en un término no mayor a quince (15) días hábiles, contados a partir de la fecha del rechazo sin sobrepasar la fecha de terminación del contrato.

- **Peso, recepción y pago del producto, objeto contractual:**

El producto se recibe exclusivamente en las instalaciones de la Fábrica de Licores y Alcoholes de Antioquia, en el Almacén de Materias Primas, situado en la Autopista Sur Carrera 50 Nº 12 Sur 149, de Itagüí.

Solamente se entiende por recibido el producto por parte de la FLA, cuando este haya sido aprobado por la Dirección de Aseguramiento de Calidad de la FLA y entregado en el Almacén de Materias Primas de la FLA.

La cantidad recibida será la reportada por Almacén de materias primas de la FLA y esta cantidad será la base para el pago del producto.

El valor a pagar por parte de la FLA, será el correspondiente al peso del producto recibido por la FLA, multiplicado dicho peso por el precio unitario pactado y efectuando los descuentos y retenciones legales a que hubiese lugar.

- **Programa y forma de entrega del producto objeto contractual:**

Las fechas para las entregas del producto por parte del Proveedor, serán programadas por la Subgerencia de Producción de la Fábrica de Licores y Alcoholes de Antioquia, (FLA) a través del Almacén de Materias Primas.

El Proveedor debe entregar el producto objeto contractual de acuerdo con las necesidades de la Fábrica de Licores y Alcoholes de Antioquia y mediante una solicitud de entrega acordada entre la FLA y el Proveedor con unos tres (3) días calendario de anticipación.

La coordinación del despacho, transporte y entregas del producto será responsabilidad del Proveedor y obedecerá exclusivamente al pedido acordado entre el Proveedor y la FLA.

La recepción normalmente será de lunes a viernes, desde las 08:30 a.m. hasta las 14:00 p.m. y solamente en días hábiles. Eventualmente podrán realizarse entregas en días no hábiles, previo acuerdo entre las partes.

El producto deberá llegar a la FLA en las condiciones que garanticen su entrega de acuerdo a lo requerido y cumpliendo con todas las especificaciones establecidas en el ANEXO No. 1. (Especificaciones técnicas del bien o servicio a contratar) del estudio previo.

El producto debe ingresar a la FLA empacado en contenedores de 1000 litros (ISOCUBOS, SHUT CONTAINERS), con estiba metálica para el cargue y con estructura metálica externa y que garanticen la protección del producto contra contaminaciones, incluyendo la humedad y que garanticen la conservación del producto durante el almacenamiento.

El producto a entregar deberá estar identificado con su nombre, tener impreso y en lugar visible la información correspondiente a su composición garantizada, fecha de fabricación y vencimiento del producto, así como el número de lote, el registro ICA y el contenido neto.

- **Modificaciones a los programas de entrega:**

De acuerdo a la evolución del Proyecto de Producción de los productos de fabricación propia, la FLA podrá modificar el programa de recepción del producto. Las modificaciones al programa podrán ser variaciones en períodos (fechas) y en cantidades a recibir.

En los eventos de modificaciones al programa de entrega previamente acordado, la FLA acordará con el Proveedor el nuevo programa para entregas con una anticipación no menor a dos (2) días calendario. Lo anterior, sin que el Proveedor tenga derecho a reclamación alguna por este concepto.

- **Suspensiones temporales en la recepción del producto, objeto contractual, por parte de la FLA**:

Durante la ejecución del contrato para el suministro asociado al presente proceso, habrá periodos en los cuales el Fábrica de Licores y Alcoholes de Antioquia EICE, no podrá recibir el producto por razones de fuerza mayor o caso fortuito, o por fallas técnicas en alguno de los equipos o maquinaría del proceso productivo relacionados con el uso del producto, también por modificaciones en el proyecto de producción de productos, por desviaciones en el proyecto de ventas de los licores elaborados a partir de los alcoholes

producidos en la FLA, lo cual no implicará que el Proveedor tenga derecho a reclamación alguna por este concepto.

Las suspensiones a la recepción del producto serán por el tiempo en que persista la causa y no generan compromiso alguno de la FLA con el Proveedor.

2.4.1. AUTORIZACIONES, PERMISOS, LICENCIAS Y DOCUMENTOS TÉCNICOS

El certificado que garantice que el producto a suministrar como muestra es apta para consumo humano y es grado alimenticio. El Proponente presentará con su propuesta el certificado de ser un producto para grado alimenticio (Registro INVIMA) del producto a suministrar durante la ejecución del contrato derivado del proceso de contratación asociado al presente Estudio Previo.

2.4.2. CODIFICACIÓN DEL BIEN, OBRA O SERVICIO SEGÚN LAS NACIONES UNIDAS - UNSPSC

Los bienes, obras y/o servicios a contratar, se codifican de acuerdo con la Guía para la Codificación de bienes y servicios de Naciones Unidas, así:

CLASIFICACIÓN UNSPSC

Clasificación UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	Producto
50202200	50: Alimentos, Bebidas y Tabaco	20: Bebidas	22: Bebidas Alcohólicas	00