1.1. CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS O ESENCIALES DEL BIEN O SERVICIO OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.

ÍTEM	CÓDIGOS UNSPSC	NOMBRE DEL BIEN	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	50192303	Helado de leche con grasa vegetal Premium sabores tradicionales, tarro entre 8 a 10 litros	Helado de leche con grasa vegetal Premium sabores tradicionales, tarro x 8 a 10 litros Mezcla pasteurizada y homogenizada batida a bajas temperaturas que da como resultado un producto de textura y cuerpo suave Sabores surtidos	TARRO	1
2	50192303	Helado de leche con grasa vegetal Premium sabores especiales, tarro entre 8 a 10 litros	Helado de leche con grasa vegetal Premium sabores tradicionales, tarro x 8 a 10 litros Mezcla pasteurizada y homogenizada batida a bajas temperaturas que da como resultado un producto de textura y cuerpo suave Sabores surtidos	TARRO	1
3	50192303	Helado de leche con grasa vegetal Premium sabores tradicionales, cubeta entre 3.5 litros 5 litros	Helado de leche con grasa vegetal Premium sabores tradicionales, cubeta cubeta entre 3.5 litros 5 litros Mezcla pasteurizada y homogenizada batida a bajas temperaturas que da como resultado un producto de textura y cuerpo suave, sabores surtidos	CUBETA	1
4	50192303	Helado de leche con grasa vegetal Premium sabores especiales, cubeta entre 3.5 litros 5 litros	Helado de leche con grasa vegetal Premium sabores especiales, cubeta entre 3.5 litros 5 litros Mezcla pasteurizada y homogenizada batida a bajas temperaturas que da como resultado un producto de textura y cuerpo suave; sabores surtidos	CUBETA	1
5	50192303	Helado cremoso, sabores tradicionales vaso entre 45gr a 60 gr	Helado cremoso, sabores tradicionales vaso entre 45gr a 60 gr Mezcla pasteurizada y homogenizada batida a bajas temperaturas que da como resultado un producto de textura y cuerpo suave; sabores surtidos	UNIDAD	1
6	50192303	Helado cremoso, sabores especiales vaso entre 45gr a 60 gr	Helado cremoso, sabores tradicionales vaso entre 45gr a 60 gr Mezcla pasteurizada y homogenizada batida a bajas temperaturas que da como resultado un producto de textura y cuerpo suave; sabores surtidos gurmet	UNIDAD	1
7	50192303	Helado fruta en agua (nieve-sherbet) cubeta entre 3,1 litros a 5 litros	Helado fruta en agua (nieve- sherbet) cubeta x 3.5 a5 ltr ltrMezcla pasteurizada y homogenizada batida a bajas temperaturas que da como resultado un producto de textura y cuerpo suave listo para consumir, sabores surtidos	CUBETA	1

8	50192303	Postre de helado porción	Postre de helado porción Mezcla pasteurizada y homogenizada batida a bajas temperaturas que da como resultado un producto de textura y cuerpo suave listo para porcionar; frutos rojos, oreo. Porción de 100 a 110 gr.	PORCION	1
9	50192303	Salsa para helados	Salsa para helados Sabor: fresa, chocolate, mora, caramelo y mora	DOY PACK * 500 gr	1

Nota: Teniendo en cuenta que el Club Militar ofrece servicios de alimentos a los señores socios e invitados, la entidad podrá solicitar todos aquellos productos que tenga relación directa con el SUMINISTRO DE HELADO DE SABOR, HELADO CREMA, HELADO POSTRE, SALSAS Y GALLETERIA PARA HELADOS PARA EL CLUB MILITAR; Durante la ejecución del contrato se puede presentar requerimientos adicionales a los descritos en la ficha técnica, pero en dado caso el supervisor del contrato solicitará al oferente adjucatorio la cotización del producto adicional y basándose en 2 cotizaciones del mercado, el producto se requerirá en las condiciones más favorables para la entidad, dejando evidencia mediante acta respectiva.

1.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO HA SER TENIDOS ENCUENTA PARA EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

No	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
1.	FICHAS TÉCNICAS	El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta las fichas técnicas con fotografía de todos los productos, las cuales deben atender a la descripción del bien establecida por la entidad.
2.	CERTIFICACIÓN	Concepto emitido por el INVIMA y SECRETARIA DE SALUD. El cual deberá ser favorable o favorable con observaciones y vigente. El oferente debe suministrar el último soporte que respalde los diagnósticos realizados en las acciones de inspección, vigilancia y control por las autoridades sanitarias y en la ejecución del contrato debe enviar al Club Militar actualización de las visitas de los entes reguladores con su respectivo concepto.
3.	CERTIFICACIÓN	Acta de inspección en la que conste la dirección del establecimiento.
4.	CERTIFICACIÓN	Registro sanitario vigente. Todos los productos del presente contrato deberán certificar el registro sanitario expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
5.	CERTIFICACIÓN	Certificación suscrita por el representante legal o quien haga sus veces, en la cual se comprometa a transportar el producto en furgón Termo King. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 18°C
6.	CERTIFICACIÓN	Acta de inspección de los vehículo(s) exclusivos de transporte de alimentos objetos del contrato, asignado(s) para el Club Militar con certificación favorable vigente técnico-sanitaria de la Secretaría de Salud del Municipio de su jurisdicción.
7.	CERTIFICACIÓN	Seguro SOAT del(os) vehículo(s) utilizados para la distribución y entrega de los productos a comercializar.
8.	CERTIFICACIÓN	Revisión Técnico-Mecánica del(os) vehículo(s) utilizados para la distribución y entrega de los productos a comercializar.
9.	CERTIFICACIÓN	El proponente persona natural o jurídica deberá aportar con su oferta respecto a las personas designadas para el transporte, distribución y entrega de los productos a comercializar, la documentación que acredita la manipulación de alimentos
10.	ACREDITACIÓN TENENCIA DE VEHÍCULO	El proponente debe acreditar la tenencia de vehículos necesarios para la distribución de los bienes respectivos a cada uno de los puntos de entrega. Dicha tenencia puede acreditarse mediante la propiedad de los vehículos o mediante contrato de transporte suscrito con una empresa de Transportes, vigente

11.	PLAN DE CONTINGENCIA	El contratista debe garantizar la entrega en cada sede y en las fechas estipuladas por el supervisor, teniendo en cuenta posibles problemas que se puedan presentar en las vías, para lo cual deberán adjuntar con la respectiva propuesta el **PLAN DE CONTINGENCIA** para el cumplimiento en la entrega de los productos en caso de emergencias, el cual deberá ser suscrito por el representante legal o quien haga sus veces
12.	GARANTÍA TÉCNICA	El oferente deberá allegar junto con su oferta, una garantía técnica, debidamente suscrita por el representante legal o quien haga sus veces, la cual deberá cubrir: - Calidad del producto - Cumplimiento en las entregas de producto - Tiempo, el cual deberá guardar relación con la fecha de vencimiento del producto ò su vida útil. -Condiciones de transporte que garanticen la calidad del producto. - Asistencia técnica en la preparación de los alimentos adquiridos dentro del contrato. -Cambio de producto No conforme con las especificaciones técnicas, requeridas por el club militar.
13.	TERMINO DE RESPUESTA DE LA GARANTÍA TÉCNICA.	En caso de entregas que generen incumplimiento de las especificaciones técnicas, el adjudicatario deberá concurrir al cumplimiento de la garantía técnica, en un término no superior a cuatro (4) horas para la sede principal y doce (12) horas para el Grupo de Gestión Centro Vacacional Las Mercedes y Grupo de Gestión Centro Vacacional Paipa, a partir del requerimiento efectuado por el supervisor del contrato. Durante tal término deberá reemplazar el producto por uno de mejor calidad, sin costo adicional para el Club Militar. Los gastos y costos en que deba incurrir por su deber de garantía, serán de su exclusiva responsabilidad, sin que ello afecte el valor del contrato.
14.	CERTIFICACIÓN DE ELEMENTOS ADICIONALES	El CLUB MILITAR podrá en la ejecución del contrato solicitar elementos adicionales de la misma naturaleza del contrato para cubrir las necesidades que la entidad requiera, así estos ítems no estén incluidos dentro de los establecidos en el Anexo Técnico del presente estudio, lo anterior teniendo en cuenta que la entidad trabaja para dar bienestar a los socios que la conforman, siendo esto una constante variable por los eventos, las altas temporadas vacacionales y cambios de cartas de los puntos de venta. Previo estudio previo
15.	EMBALAJE	Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos,
16.	CERTIFICACIÓN	Certificado de calidad concepto favorable, con cada despacho emitido por el proveedor que relacione, fecha de fabricación, lote, vencimiento, análisis microbiológicos y fisicoquímicos si aplica.
17.	OBLIGACIONES DEL PERSONAL TRANSPORTADOR	El personal destinado para la entrega deberá cumplir con los siguientes requisitos: A) mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar Buenas Prácticas higiénicas en sus labores de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. B) Usar vestimenta de trabajo que cumpla los requisitos de color claro que permita visualiza fácilmente su limpieza, el contratista deberá utilizar los elementos de protección que requiera para la ejecución de su labor.