ANEXO No 1

ANEXO TECNICO

TOMA DE MUESTRAS DE LABORATORIO DE ACUERDO A LOS PROGRAMAS SANITARIOS DE LA PLANTA DE BENEFICIO ANIMAL DEL MUNICIPIO DE GACHETÁ PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE SUS PROCESOS OPERATIVOS Y CORRECTO FUNCIOMANIENTO DE SU INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA.

Para la ejecución del objeto del contrato se requiere realizar la toma de muestras de laboratorio de acuerdo a los programas sanitarios antes señalados de la Planta de Beneficio Animal – PBA, teniendo en cuenta las condiciones específicas y características técnicas aquí señaladas:

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

ITEM	DESCRIPCION	LUGAR TOMA DE LA MUESTRA	TIPO DE ANÁLISIS	UNID.	CANT
1	Análisis MB Agua tratada según Res 2115/07 -.SM 9222 B, 24th Edition, 2023**Recuento de coliformes totales- .SM 9222 G, 24th Edition, 2023** Recuento de Escherichia coli	Tanque de almacenamiento de agua potable Llave de agua proceso	Microbiológico	UND	2
2	Análisis FQ Agua Potable Combo acordado resolución 2115 Dureza total (*) Cloruros (*) pH (*) Hierro (*) Color (*) Olor (*), sabor (*) Turbiedad (*) Cloro residual libre (*) Nitritos (*) Sulfatos (*) Sustancias flotantes (*).	Tanque de almacenamiento de agua potable Llave de agua proceso	Físico químico	UND	2
3	AOAC 966.23* Recuento de mesófilos aerobios -. NTC 4458:2007* Coliformes totales -. NTC 4458:2007* Escherichia coli -. ISO 21527:2008* o Petrifilm* Mohos y levaduras -. AOAC 2001.03/2011* Salmonella sp.	Se decidirá el dia de la toma de muestra	Microbiológico preoperativo	UND	4
4	AOAC 966.23* Recuento de mesófilos aerobios -. NTC 4458:2007* Coliformes totales -. NTC 4458:2007* Escherichia coli -. ISO 21527:2008* o Petrifilm* Mohos y levaduras -. AOAC 2001.03/2011* Salmonella sp.	Se decidirá el dia de la toma de muestra	Microbiológico post -operativo	UND	4
5	Servicio Toma de muestra fuera del perímetro urbano de Bogotá - Cundinamarca Incluye toma de muestra por personal idóneo, logística	Planta de benficio Animal Municipio de Gachetá	N.A.	UND	1

	y transporte Servicio de toma de muestras para validación de POES y desinfectante, contempla 2 horas. (VALIDACIÓN 1 TIEMPO, TOTAL 8 MUESTRAS)				
6	Análisis MB Superficies - Frotis NTC 5230 Tres parámetros -. MFHPB-33:2015**Recuento de mesófilos aerobios -. MFHPB-34:2016** Recuento de coliformes totales -. MFHPB-34:2016** Recuento de Escherichia coli -. MFHPB-32:2003**Recuento de mohos y levaduras	Área de desolle y Área limpia	Microbiológico	UND	2
7	Análisis MB Ambientes sedimentación Dos parámetros Recuento de aerobios mesófilos Recuento de Mohos Recuento de levaduras.		Microbiológico	UND	2
8	Análisis MB Canal por Esponjado según normatividad que aplique NTC 4458:2007** Escherichia coli AOAC 2011.03/2011** ó ISO 6579:2002* Salmonella sp. Incluye: Esponja 3M	Canal cuarto frio canales	Microbiológico	UND	2
9	Análisis MB Escherichia coli O157: H7 negativa	Canal cuarto frio canales	Microbiológico	UND	2
10	Análisis MB Escherichia coli O157: H7 positiva	Canal cuarto frio canales	Microbiológico	UND	1
11	Análisis MB E. coli no O157:H7 STECS PCR	Canal cuarto frio canales	Microbiológico	UND	2
12	Análisis MB Alimento Detección de Campylobacter -. Detección Campylobacter spp, Campylobacter jejuni, Campylobacter coli, Campylobacter lari.	Canal cuarto frio canales	Microbiológico	UND	2
13	Análisis MB frotis manipuladores Un parámetro -. MFHPB-34:2016** Recuento de coliformes totales -. MFHPB-34:2016** Recuento de Escherichia coli	manos operarios	Microbiológico	UND	2
14	Servicio Toma de muestra fuera del perímetro urbano de Bogotá - Cundinamarca Incluye toma de muestra por personal idóneo, logística y transporte	Servicio Toma de muestra fuera del perímetro urbano de Bogotá -Cundinamarca	N.A.	UND	1

NORMATIVIDAD VIGENTE (aplicada al sector plantas de beneficio de reses, cerdos y aves)
Normas Generales

Norma	Objeto	Normas derogadas y modificadas
Decreto 2811 de 1974	Reglamenta el uso de los Recursos Naturales Renovables	
Ley 09 de 1979 código sanitario nacional	Normas generales sobre alimentos y procesamiento de carnes, reglamenta construcción de mataderos	
Decreto 1500 de 2007	Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.	El decreto 4974 de 2009: modifica parcialmente el Decreto 1500 de 2007. Modificado por los Decretos: 2965 de 2008, 2380 de 2009 y 4131 de 2009
Resolución 240 de 2013	Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles	Modificada por la Resolución 3753 de 2013, "por la cual se definen los lineamientos técnicos para la formulación de planes de acción de inspección, vigilancia y control de la carne y productos cárnicos comestibles a lo largo de la cadena y se dictan otras disposiciones", publicada en el Diario Oficial No. 48.940 de 11 de octubre de 2013.

PRECISIONES:

NOTA 1: El valor a tener en cuenta para establecer el menor precio de la oferta será el del precio unitario de la oferta económica multiplicado por las cantidades de esta.

NOTA 2: El municipio **NO ACEPTARÁ** ningún tipo de excepción, salvo que haya errores de transcripción o datos imprecisos o que no correspondan, teniendo en cuenta que estas son de obligatorio cumplimiento, su omisión o modificación constituye causal de rechazo y no podrán obviarse en la presentación de la respectiva oferta.

HASTA AQUÍ EL ANEXO TECNICO