

**Anexo No. 5
OFERTA TÉCNICA**

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Bogotá D. C.

Señores
CLUB MILITAR.

Proceso de Contratación: MC.249-2020 CLUB MILITAR

(El oferente deberá indicar SI cumple o NO CUMPLE con cada una de las especificaciones técnicas señaladas)

Teniendo en cuenta las necesidades presentadas por el CLUB MILITAR, los servicios que se pretenden adquirir mediante el presente proceso son los siguientes:

A. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

ÍTEM	CÓDIGOS UNSPSC	NOMBRE DEL BIEN	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE
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	REQUERIMIENTO	CUMPLE	
2	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	REQUERIMIENTO	CUMPLE	

ÍTEM	CÓDIGOS UNSPSC	NOMBRE DEL BIEN	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE
3	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	REQUERIMIENTO	CUMPLE	
4	50192303	Helado cremoso, sabores tradicionales tarro entre 8 a 10 litros	Helado cremoso, sabores tradicionales tarro entre 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	REQUERIMIENTO	CUMPLE	
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	REQUERIMIENTO	CUMPLE	
6	50192303	Helado light en calorías de leche con grasa vegetal sin adición de azúcar, Tarro entre 8 a 10 litros	Helado light en calorías de leche con grasa vegetal sin adición de azúcar, Tarro entre 8 a 10 litros Mezcla pasteurizada y homogenizada, batida a bajas temperaturas que	TARRO	REQUERIMIENTO	CUMPLE	

ÍTEM	CÓDIGOS UNSPSC	NOMBRE DEL BIEN	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE
			da como resultado un producto de textura y cuerpo suave, listo para consumir, bajo en calorías y grasas; sabores surtidos				
7	50192303	Helado light en calorías de leche con grasa vegetal sin adición de azúcar, Cubeta entre 3,5 a 5 litros	Helado light en calorías de leche con grasa vegetal sin adición de azúcar, Cubeta x 3.5 5 litros Mezcla pasteurizada y homogenizada, batida a bajas temperaturas que da como resultado un producto de textura y cuerpo suave, listo para consumir, bajo en calorías y grasas, sabores surtidos	CUBETA	REQUERIMIENTO	CUMPLE	
8	50192303	Helado fruta en agua (nieve-sherbet) tarro entre 8 a 10 litros	Helado fruta en agua (nieve-sherbet) tarro x 8 a 10 ltros ltr Mezcla pasteurizada y homogenizada batida a bajas temperaturas que da como resultado un producto de textura y cuerpo suave listo para consumir, sabores surtidos	TARRO	REQUERIMIENTO	CUMPLE	
9	50192303	Helado fruta en agua (nieve-sherbet) cubeta entre 3,5 litros a 5 litros	Helado fruta en agua (nieve-sherbet) cubeta x 3.5 a5 ltr Mezcla pasteurizada y homogenizada batida a bajas temperaturas que da como resultado un producto de textura y cuerpo suave listo para consumir, sabores surtidos	CUBETA	REQUERIMIENTO	CUMPLE	

ÍTEM	CÓDIGOS UNSPSC	NOMBRE DEL BIEN	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE
10	50192303	Helado de leche con grasa vegetal gourmet cubierto con bizcochuelo, rollo	Helado de leche con grasa vegetal gourmet cubierto con bizcochuelo, rollo Mezcla pasteurizada y homogenizada batida a bajas temperaturas que da como resultado un producto de textura y cuerpo suave, con una base ó envuelto en una plancha de bizcochuelo y acompañado de salsa de fruta o chocolate.	UNIDAD	REQUERIMIENTO	CUMPLE	
11	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; pie de limón, oreo. Porción de 90 gr.	CAJA - X10 UNIDADES	REQUERIMIENTO	CUMPLE	
12	50192303	Postre de helado porción	Postre de helado porciones Mezcla pasteurizada y homogenizada batida a bajas temperaturas que da como resultado un producto de textura y cuerpo suave listo para porcionar, sabores especiales surtidos Porción de 90 gr.	CAJA - X10 UNIDADES	REQUERIMIENTO	CUMPLE	
13	50192303	Salsa para helados	Salsa para helados Sabor: fresa, chocolate, mora, caramelo y mora light	DOY PACK * 500 gr	REQUERIMIENTO	CUMPLE	

	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
NOTA	1. Se debe tener en cuenta que se incluye dentro del contrato todos los demás elementos relacionados con el objeto del contrato.	CUMPLE	
	2. Los proponentes deberán tener experiencia en las actividades del objeto a contratar en el sector público.	CUMPLE	
	3. Es indispensable que el proponente tenga soporte logístico, teniendo en cuenta las entregas que se deben realizar en las distintas sedes del Club Militar	CUMPLE	

B. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

N o	NOMBR E	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
	FICHAS TÉCNICAS	El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta las fichas técnicas de todos los productos, las cuales deben atender a la descripción del bien establecida por la entidad.	CUMPLE	
	CERTIFICACIÓN	El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta Concepto emitido por el INVIMA y/o 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.	CUMPLE	
	CERTIFICACIÓN	El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta el Acta de inspección en la que conste la dirección del establecimiento.	CUMPLE	
	CERTIFICACIÓN	El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta el 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.	CUMPLE	
	CERTIFICACIÓN	El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta la 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	CUMPLE	
	CERTIFICACIÓN	El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta el Acta de inspección de los vehículos(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.	CUMPLE	
	CERTIFICACIÓN	El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta el Seguro SOAT del(os) vehículo(s) utilizados para la distribución y entrega de los productos a comercializar.	CUMPLE	
	CERTIFICACIÓN	El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta la Revisión Técnico-Mecánica del(os) vehículo(s) utilizados para la distribución y entrega de los productos a comercializar.	CUMPLE	

N o	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
	CERTIFICACIÓN	El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta 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	CUMPLE	
	ACREDITACIÓN TENENCIA DE VEHÍCULO	El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta 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	CUMPLE	
	PLAN DE CONTINGENCIA	El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta una certificación donde garantice 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	CUMPLE	
	CERTIFICACIÓN GARANTÍA TÉCNICA	El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta a, 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 o 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, y fechas de vencimiento requeridas por el Club Militar	CUMPLE	
	CERTIFICACIÓN TÉRMINO DE RESPUESTA DE LA GARANTÍA TÉCNICA.	El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta una certificación donde garantice el término de respuesta de la garantía técnica. Que 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.	CUMPLE	
	CERTIFICACIÓN DE ELEMENTOS ADICIONALES	El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta una certificación donde se compromete. 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	CUMPLE	

N o	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
		esto una constante variable por los eventos, las altas temporadas vacacionales y cambios de cartas de los puntos de venta. Previo estudio previo		
	EMBALAJE	El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta una certificación de Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con capacidad máxima de 20 kilogramos.	CUMPLE	
	CERTIFICACIÓN	El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta una certificación donde se comprometa a enviar concepto favorable, con cada despacho emitido por el proveedor que relacione, fecha del lote de producción, fecha de vencimiento, análisis microbiológicos y fisicoquímicos (si aplica) contemplados dentro del plan de muestreo aleatorio del proveedor.	CUMPLE	
	OBLIGACIONES DEL PERSONAL TRANSPORTADOR	El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta una Certificación donde se comprometa a que 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 visualizar fácilmente su limpieza, el contratista deberá utilizar los elementos de protección que requiera para la ejecución de su labor. - Se deberá cumplir con los protocolos de bioseguridad adoptados y adaptados durante el tiempo que se permanezca en las instalaciones del Club Militar durante la entrega de productos.	CUMPLE	
	SISTEMA DE CONGELACIÓN	El oferente debe allegar la certificación donde se compromete que, en caso de ser el adjudicatario, suministrara el sistema de congelación exhibidores neveras, para los productos a las tres sedes. sede principal, cantidad mínima 3 sede Mercedes, cantidad mínima 3 sede sochagota, cantidad mínima 1	CUMPLE	

Firma

NATALIA NIÑO RAMIREZ

C.C. No. 52.862.822

De Bogotá

Comercial Allan S.A.S

N.I.T. 860.053.831-1