LOTE Nro. – MARISCOS

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	OFERTA	NO OFERTA
1	ALMEJA CRIOLLA/PRECOCIDA	KG			
2	ALMEJA EN CONCHA	KG			
3	ANILLOS DE CALAMAR	KG			
4	CALAMAR BLANCO POTA	KG			
5	CALAMAR TUBO ESTE VALOR TIENE IVA	KG			
6	CAMARON CRUDO 41-50PYD	KG			
7	CAMARON CRUDO5 51-60	KG			
8	CAMARON TIGRE PRECOCIDO 51- 60 PYD	KG			
9	CAMARON TITI CRUDO PYD	KG			
10	CAMARON TITI PRECOCIDO PYD	KG			
11	CARACOL ROJO	KG			
12	CARAPACHO DE JAIBA	UNIDAD			
13	CARCAZA DE LANGOSTA DE	KG			
14	CARNE DE JAIBA	KG			
15	CAZUELA DE MARISCOS PORCION	KG			
16	COLA DE LANGOSTA 130 A 150 GRS	KG			
17	GAMBAS X 10/20	KG			
18	KANIKAMA OSAKI (PALMITOS DE CANGRJO) 500 GRS	KG			
19	LANGOSTA PRECOCIDA X 400 A 420 GRS	KG			
20	LANGOSTINO 21-25 TIPO EXPORTACI ÒN PELADO Y DESVENAD	KG			
21	LANGOSTINOS U12 TIPO EXPORTACIÒN, PELADO Y	KG			
22	LANGOSTINOS U15 PELADO Y DESVENAD	KG			
23	MASAGO X1000 GRS	KG			
24	MEJILLONE S VERDES	KG			
25	NORI - ALGAS DESHIDRAT ADAS x 10 Unid	KG			
26	OSTRAS	KG			
27	PINCHOS - BROCHETA S DE LANGOSTIN OS 21-25 X 5 UNIDADES	KG			
28	PULPO BABY	KG			
29	PULPO (CABEZA)	KG			

30	SALSA DE OSTRAS X 500 ML	UNIDAD			
31	SALSA DE PESCADO X 300 ML	UNIDAD			
32	ANGUILA O NAGUI	KG			
33	JENGIBRE ENCURTIDO O GARI X 100 GRS	UNIDAD			
34	WASABI DESHIDRATADO X 120 GR	UNIDAD			
35	TINTA DE CALAMAR X 500 GRS	500 G			

No	DESCRIPCIÓN
1	**El oferente deberá presentar** concepto sanitario emitido por el Invima o Secretaría 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.
2	**El oferente debe acreditar la tenencia de mínimo tres (3) vehículos** necesarios para la distribución de los bienes respectivos a cada uno de los puntos de entrega. Los vehículos deberán ser tipo furgón Termo King, los cuales deberán tener una temperatura entre 0 a 4°C al momento de entrega del producto. La tenencia puede acreditarse mediante la propiedad de los vehículos o mediante contrato de transporte suscrito con una empresa de transportes vigente. Para lo cual, **se deberá aportar con la oferta**: ● Póliza de Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito – SOAT. ● Revisión Técnico Mecánica. ● Tarjeta propiedad. ● Exámenes microbiológicos de ambiente y superficie de cada uno de los vehículos de los últimos tres meses anteriores a la presentación de la oferta. ● Inspección sanitaria de los vehículos de transporte de alimentos por parte de la Secretaría de Salud, en cumplimiento a la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte.
3	**El oferente deberá presentar** acta de inspección sanitaria en la que conste la dirección del establecimiento del centro de distribución o fabricación o almacenamiento o acopio de los productos descritos en el presente Lote.
4	**El oferente deberá presentar** Registro sanitario vigente. Todos los productos del presente contrato deberán certificar el registro, permiso o notificación sanitaria expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos Alimentos – INVIMA.
5	**El oferente con su propuesta deberá presentar certificación** expedida por el Representante Legal**,** que, en caso de ser adjudicatario cumplirá con lo siguiente: ● El personal designado para el transporte, distribución y entrega de los productos a comercializar, cuenta con la documentación que acredite la manipulación de alimentos. ● El personal deberá 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. ● El personal usará la vestimenta o indumentaria de trabajo, así como los elementos de protección personal que cumpla los requisitos de color claro que permita visualiza fácilmente su limpieza. **NOTA:** Esta condición podrá ser verificada por el supervisor del contrato en visita realizada a instalaciones del centro de distribución y al momento de la entrega de los productos.

6	**El oferente con su propuesta deberá presentar certificación,** que, en caso de ser adjudicatario, se compromete a 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 **deberá 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.
7	Los productos deberán estar embalados dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos y las bolsas de empaque deberán garantizarse de grado alimentario. Se deberá dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011 del Ministerio de Protección Social.
8	**El oferente con su propuesta deberá presentar** certificado médico menor a 11 meses de emitido; certificado por profesional idóneo en el cual se declare APTO para manipular alimentos, indicando que se le realizaron las pruebas de KOH de uñas, Frotis de garganta y coprológico efectuadas al personal, según Decreto 1500 de 2007, modificado por los decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, 3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012, en concordancia con la resolución 240 de 2013, Decreto 2016 de 2023 tipos de conceptos y las normas que modifiquen, adicionen y/o sustituyan. El personal relacionado en los Exámenes médicos deberá ser el mismo que se relacione en los planes de capacitación de manejo de Alimentos. Nota: Se deberá allegar documentación de mínimo 7 trabajadores (de los cuales 3 deberán corresponder al cargo de conductores) a los cuales se les realizó los exámenes médicos y deben estar reportados en la planilla pago aportes parafiscales. En caso que el personal operativo sea contratado por otra modalidad, debe adjuntar los contratos por prestación de servicio debidamente firmados con el correspondiente pago de la seguridad social.
9	Los productos deberán estar embalados dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos y las bolsas de empaque deberán garantizarse de grado alimentario. Dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011 del Ministerio de Protección Social.
10	Debe presentar de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, modificado por los decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, 3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012, en concordancia con la resolución 240 de 2013, Decreto 2016 de 2023 tipos de conceptos y las normas que modifiquen, adicionen y/o sustituyan, lo siguiente: ● Plan de capacitación del personal manipulador de alimentos. ● El cronograma de capacitación de personal manipulador de alimentos firmado por el profesional a cargo de dirigir las charlas de sensibilización del personal. ● Listado de asistencia a las capacitaciones del personal manipulador de alimentos de acuerdo al cronograma o carné de manipulación de alimentos vigente. Nota 1: Los soportes presentados deben estar completos en firmas y contenido. Nota 2: El personal relacionado en los planes de capacitación de manejo de Alimentos deberá ser el mismo que se relacionan en los Exámenes médicos y planilla de pago de parafiscales.

11	Presentar los resultados de los Análisis de Laboratorio Microbiológicos de los siguientes productos: No. DESCRIPCION **1. CAMARON CRUDO** Expedido por un laboratorio avalado y autorizado por autoridades sanitarias, y acreditado por la ONAC, para dar cumplimiento al art. 23. Laboratorios. De la Resolución 2674 de 2013. Nota 1: Los análisis deberán tener como máximo seis (06) meses de expedición al momento de la presentación de la oferta. Nota 2: Los análisis de laboratorio solicitados deberán estar a nombre del oferente o quien le provee los productos adjuntando el vínculo comercial con el productor.
12	**El oferente deberá aportar Certificados de verificación** de PH, CLORO, MERCURIO, CADMIO, PLOMO DE LOS SIGUIENTE ITEM: CAMARON CRUDO 41/50
13	**El oferente deberá aportar junto** a la propuesta la ficha técnica de cada uno de los ítems del presente Lote.
14	**El oferente debe hacer allegar** junto con su oferta 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 ofrecer un mejor servicio y con mayor calidad, siendo esto una constante variable por los eventos, las altas temporadas vacacionales y cambios de cartas de los puntos de venta. El costo de los ítems adicionales se establecerá mediante un estudio de mercado, del cual se tomará el menor valor y posteriormente se le aplicará el porcentaje de descuento con el que se adjudicó el presente contrato, actividad que será verificada por el supervisor del contrato.
15	**El oferente deberá aportar, MEDIANTE CERTITICACION LA** tenencia de la planta de beneficio, desposte y acondicionadores ubicada en Bogotá D.C., Cundinamarca o Boyacá, con autorización sanitaria y registro de la misma en cumplimiento con la Ley 9 de 1979, decreto 1500 de 2007, modificado por los decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, 3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012, en concordancia con la resolución 240 de 2013, Decreto 2016 de 2023 tipos de conceptos y las normas que modifiquen, adicionen y/o sustituyan,

20	El oferente debe aportar el Acta de la última visita de inspección sanitaria a las instalaciones con que cuenta para la ejecución del futuro contrato, expedida por el INVIMA, con concepto favorable o favorable con observaciones, donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor. Decreto 1500 de 2007, modificado por los decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009,3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012, en concordancia con la resolución 240 de 2013, Decreto 2016 de 2023 tipos de conceptos y las normas que modifiquen, adicionen y/o sustituyan. CONCEPTO SANITARIO: Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada. Favorable o favorable con observación. PERMISO SANITARIO: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de consumo humano, vigente.