ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LOTE VERDURAS

ITEM	DESCRIPCION FICHA TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	OFERTA	NO OFERTA
1	ACELGA	KG	1		
2	ACHIOTE FRESCO	KG	1		
3	APIO	KG	1		
4	AROMÁTICAS HIERBAS ATADOS	KG	1		
5	AROMÁTICAS TURCOS (eucalipto)	KG	1		
6	ARRACACHA SELECCIONADA LIMPIA	KG	1		
7	ARVEJA VERDE DESGRANADA FRESCA	KG	1		
8	AGUACATE	KG	1		
9	AHUYAMA / ZAPAYO	KG	1		
10	AJI PEPA ROJO	KG	1		
11	AJI LIMO	KG	1		
12	AJI RICOTO	KG	1		
13	AJI CHIPLOTE	KG	1		
14	AJO NACIONAL	KG	1		
15	AJOS IMPORTADO GRANDE	KG	1		
16	ALBAHACA	KG	1		
17	ALBACON	KG	1		
18	ALCACHOFA	KG	1		
19	BATATA	KG	1		
20	BERENJENA	KG	1		
21	BERROS	KG	1		
22	BROCOLI TAMAÑO MEDIANO	KG	1		
23	CALABAZA	KG	1		
24	COLIFLOR	KG	1		
25	CEBOLLA CABEZONA BLANCA LIMPIA	KG	1		
26	CEBOLLA CABEZONA MORADA LIMPIA	KG	1		
27	CEBOLLA LARGA JUNCA LIMPIA Y EMPACADA EN MAYA	KG	1		
28	CEBOLLA PUERRO TALLO CORTO LIMPIA	KG	1		
29	CEBOLLIN	KG	1		
30	CHAMPIÑON FRESCO – SELECCIONADO	KG	1		
31	CHAMPIÑON PORTOBELLO	KG	1		
32	HONGO SHITTAKE (champiñón)	KG	1		
33	ORELLANAS (campiñon)	KG	1		
34	CHUGUAS	KG	1		

35	CILANTRO LIMPIO	KG	1		
36	COLES DE BRUCEL	KG	1		
37	CUBIOS	KG	1		
38	ENELDO	KG	1		
39	ESPARRAGOS VERDES	KG	1		
40	ESPINACAS	KG	1		
41	ESTRAGON FRESCO	KG	1		
42	FLORES COMESTIBLES	KG	1		
43	FRIJOL VERDE DESGRANADO	KG	1		
44	GENGIBRE	KG	1		
45	GUASCAS	KG	1		
46	GUATILA	KG	1		
47	GUISANTES	KG	1		
48	HABAS VERDES DESGRANADAS	KG	1		
49	HABICHUELA	KG	1		
50	HABICHUELIN	KG	1		
51	HIERBABUENA	KG	1		
52	HIGOS	KG	1		
53	HOJAS PARA TAMAL	KG	1		
54	IBIAS	KG	1		
55	LAUREL FRESCO	KG	1		
56	LECHUGA RUGULA / LISA	KG	1		
57	LECHUGA BATAVIA	KG	1		
58	LECHUGA CRESPA MORADA / VERDE EMPACADA INDIVIDUALMENTE LIBRE DE AGUA	KG	1		
59	LECHUGA ROMANA	KG	1		
60	LIMONARIA	KG	1		
61	MAZORCA TIERNA SELECCIONADA SIN AMERO	KG	1		
62	MENTA	KG	1		
63	MUTE	KG	1		
64	NABOS	KG	1		
65	ÑAME	KG	1		
66	OREGANO FRESCO	KG	1		
67	PAICO	KG	1		
68	PAPA CRIOLLA LIMPIA	KG	1		
69	PAPA PASTUSA Bulto x 50 kl EN CANASTAS	KG	1		
70	PAPA SABANERA Bulto x 50 kl EN CANASTAS	KG	1		
71	PAPA SABANERA CERO * KILO EN CANASTAS	KG	1		
72	PEPINO COHOMBRO	KG	1		

73	PEPINO CRIOLLO	KG	1		
74	PEPINO EUROPEO	KG	1		
75	PEREJIL LISO/CRESPO FRESCO	KG	1		
76	PIMENTON AMARILLO	KG	1		
77	PIMENTON VERDE Y ROJO	KG	1		
78	PLATANO ARTON MADURO LLANERO	KG	1		
79	PLATANO COLISERO	KG	1		
80	PLATANO VERDE LLANERO	KG	1		
81	POLEO	KG	1		
82	RÁBANO BLANCO	KG	1		
83	RÁBANOS ROJO	KG	1		
84	RAÍCES CHINAS	KG	1		
85	GERMINADOS O BROTES	KG	1		
86	REMOLACHA TAMAÑO MEDIANO	KG	1		
87	REPOLLO BLANCO	KG	1		
88	REPOLLO MORADO	KG	1		
89	ROMERO	KG	1		
90	SALVIA	KG	1		
91	TALLOS	KG	1		
92	TOMATE CHERRY	KG	1		
93	TOMATE CHONTO	KG	1		
94	TOMATE MILANO	KG	1		
95	TOMATE UVALINA	KG	1		
96	TOMILLO FRESCO	KG	1		
97	YUCA ARMENIA	KG	1		
98	ZANAHORIA	KG	1		
99	ZUQUINI AMARILLO Y VERDE	KG	1		
100	ESPINACAS BABY	KG	1		
101	CHILE GUAJILLO SECO	KG	1		
102	CHILE PASILLA SECO	KG	1		
103	BROTES DE ALFALFA	KG	1		
104	BROTES DE REMOLACHA	KG	1		
105	AJI TOPITO	KG	1		
106	MAZORQUITAS BABY	KG	1		
107	ZANAHORIAS BABY	KG	1		
108	COL DE BRUSELAS	KG	1		
109	AJI DULCE	KG	1		
110	CHILE JALAPEÑO	KG	1		

OBLIGACIONES GENERALES	
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 dos (2) 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 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.
5	**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.
6	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.
7	**El oferente con su propuesta deberá presentar** el plan de saneamiento; descrito en la Resolución 2674 de 2013, Artículo 26, *"Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene o expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable"*. Los programas deberán estar debidamente firmados y aprobados.

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 3 trabajadores (de los cuales 1 deberá corresponder al cargo de conductor) a los cuales se les realizó los exámenes médicos y deben estar reportados en la planilla pago aportes parafiscales. En caso de 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	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.
10	Presentar el programa de Análisis de Laboratorio Microbiológicos de frutas y verduras y cronograma de este.
11	El oferente deberá aportar junto a la propuesta la ficha técnica de cada uno de los ítems del presente Lote.
12	**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 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.