ANEXO No. 1

Los productos suministrados deben de reunir las condiciones técnicas, las características físicas, las formas de presentación de acuerdo a las fichas y especificaciones técnicas.

ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCION	REQUISITOS MÍNIMOS
1	QUESITO	220 GRAMOS	FICHA TECNICA
2	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA	200 ml	FICHA TECNICA
3	YOGURT ENTERO	200 ml	FICHA TECNICA
4	REFRESCO	200 ml	FICHA TECNICA
5	YOGURT CON CEREAL	170 ml	FICHA TECNICA
6	AVENA EN BOLSA	200 ml	FICHA TECNICA

NOTA 1: Las Fichas técnicas se encuentran en un archivo adjunto.

NOTA 2: Las cantidades pueden variar de acuerdo a los requerimientos que solicite cada comedor de tropa administrado por la Regional Antioquia-choco de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y/o las unidades que requieran de este producto.

NOTA 3: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Antioquia Chocó en virtud del desarrollo logístico y operacional de nuestra misión institucional se tiene establecido con las Fuerzas Militares la estructuración de un menú periódico, de acuerdo a lo anterior los bienes antes descritos en las especificaciones técnicas podrán variar de conformidad a las modificaciones que puedan sufrir dicho menú, así mismo como las cantidades solicitadas, el consumo mensual y la ejecución final del contrato.

ASPECTOS TÉCNICOS

- ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA VIGENTE El oferente debe presentar acta de inspección sanitaria vigente expedida por el Ente Territorial Competente de la planta de proceso en caso de ser productor. Si el oferente es comercializador y/o distribuidor y/o de la alianza estratégica o del convenio de colaboración empresarial debe presentar acta de inspección sanitaria expedida por el ente territorial competente. Además, debe presentar acta de inspección sanitaria expedida por el Ente territorial competente de la planta de proceso a la cual le comprará los productos solicitados en el presente proceso y que van a ser suministrados en las diferentes unidades militares de la Regional Antioquia-Choco. El acta de inspección sanitaria expedida por la Autoridad tanto para productor como para comercializador, distribuidor, alianza comercial y convenio de colaboración empresarial debe ser (CONCEPTO FAVORABLE), en caso de que el oferente no presente CONCEPTO FAVORABLE se acepta CONCEPTO FAVORABLE CONDICIONADO donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor.

- Copia registro (s) sanitarios vigentes de los productos objeto de este contrato.

- Certificado inspección de vehículo (s) expedido por autoridades sanitarias estatales concepto favorable vigente no mayor a un año.

- Presentar documentación que acredite la tenencia de vehículo refrigerado a título de propiedad, en el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler a título outsourcing.

- El oferente deberá certificar que los vehículos utilizados solo son utilizados para el transporte de este tipo de producto, con el fin de evitar riesgos de contaminación del producto.

- Presentar carnet de manipulador de alimentos del personal operador no mayor a un año, si es productor.
  En caso de ser comercializador, distribuidor y/o de la alianza estratégica o del convenio de colaboración empresarial se deben aportar los certificados de manipulación de alimentos de ellos y del productor. (aportar ambos certificados).

- Certificado de accesibilidad y logística en las entregas en los comedores de tropa a abastecer, para garantizar cumplimiento de las mismas y pedidos extras de abastecimientos.

- El oferente debe certificar que la entrega de los productos a los comedores de tropa de la BR-4 Y Br-14, se realizará en un plazo máximo de 6 horas, luego de realizada la solicitud por parte de la Entidad.

- El oferente debe certificar que la entrega de los productos a los comedores de tropa de la BR-15 y BR-17 se realizará en un plazo máximo de 8 horas, luego de realizada la solicitud por parte de la Entidad

- De ser necesario, se realizará visita técnica de verificación de las instalaciones locativas, manipuladores, procesos y documentación anexada para el presente proceso con previa coordinación del representante legal de la empresa para la fecha y hora de la misma, la cual quedara constancia a través del formato de acta toma de visita y se tomaran evidencias fotográficas de los mismos.

PD. SINDY JIMENEZ FORONDA
Profesional de Defensa

Elaboró: Shirley Natalia Jimenez
Profesional de Defensa