

ANEXO 01

ÍTEM	ARTÍCULOS	UNIDAD DE MEDIDA
1	AREPA DE MAÍZ	30 GRAMOS
2	AREPA DE MAÍZ	60 GRAMOS

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, sin embargo, se suministra un estimado promedio de cantidades y frecuencia de entrega.

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 A TENER EN CUENTA

- **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.
- 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).

- Contrato de la empresa prestadora y/o certificado del servicio de erradicación de plagas del segundo semestre del 2021, si es productor.
En caso de ser comercializador, distribuidor y/o de la alianza estratégica del convenio de colaboración empresarial se debe aportar el de ellos y el del productor. (Aportar ambos documentos).
- Anexar cronograma de capacitación en Buenas prácticas de manufactura del año 2021, si es productor.
- En caso de ser comercializador, distribuidor y/o de la alianza estratégica del convenio de colaboración empresarial se debe aportar el de ellos y el del productor.(aportar ambos documentos).
- El oferente deberá certificar mediante documento suscrito por el Representante Legal y /o el apoderado que el vehículo (s) solo son utilizado (s) para el transporte de este tipo de producto, con el fin de evitar riesgos de contaminación del producto.
- Presentar documentación que acredite la tenencia de vehículo (s) a título de propiedad puede ser a nombre del oferente y/o alianza comercial de la empresa manufacturera, en el caso que estos sean alquilado(s) presentar contrato de alquiler a título outsourcing. De igual forma en algún momento se verificará físicamente el vehículo (s) presentado en dicho proceso en aras de salvaguardar la inocuidad de los productos y garantizar la entrega oportuna de los productos.
- Certificado inspección de vehículo (s) expedido por autoridades sanitarias estatales concepto favorable no mayor a un año.
- 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.
- De ser necesario, se realizara visita técnica de verificación de las instalaciones previa coordinación con el 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.