

SUMINISTRO DE POLLO 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 elaboradas por la Dirección Cadena de Suministros.

ÍTEM	ARTICULO	UNIDAD
1	PECHUGA DE POLLO, CON PIEL, EN BOLSA DE POLIETILENO 400-500 gramos	KILO
2	CONTRA MUSLO Y/O MUSLO 200 gramos	KILO

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

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 PARA PLANTA DE BENEFICIO, PLANTA DE DESPOSTE Y/O COMERCIALIZADORES.

- **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.

NOTA: Si el ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA VIGENTE tiene una fecha de expedición superior al año 2020, el oferente deberá aportar por cada vigencia en la que falte dicha acta el respectivo soporte que acredite a la Entidad que ha realizado la solicitud al ente sanitario para la visita y que la misma no ha sido realizada, así mismo deberá aportar certificación suscrita por el Representante Legal donde indique que efectivamente se ha solicitado la visita y que por circunstancias ajenas a la Empresa no se ha surtido la inspección, así mismo indicar el acta de inspección sanitaria vigente y que la empresa cuenta con las capacidades y calidades sanitarias para dar cumplimiento al objeto del presente proceso en el evento que llegare a ser adjudicatario.

Lo anterior, cumpliendo la normatividad legal vigente en la materia, especialmente el Decreto Legislativo N° 491 de 2020 emitido por el Ministerio de Justicia y del Derecho.

- Registro sanitario INVIMA de los productos.
- Presentar carnet de manipulador de alimentos del personal operador no mayor a un año.
- Contrato de la empresa prestadora y/o certificado del servicio de erradicación de plagas del segundo semestre del 2020.
- Anexar cronograma de capacitación en Buenas prácticas de manufactura del año 2020.
- 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.

NOTA: En caso de que el ente sanitario no haya realizado la inspección en el transcurso del tiempo en el cual se encuentra la emergencia sanitaria se dará cumplimiento al Decreto Legislativo N° 491 de 2020 emitido por el Ministerio de Justicia y del Derecho.

Para lo cual el oferente deberá presentar la solicitud radicada ante el Ente de Control respectivo y una declaración juramentada de que hasta la fecha del cierre del proceso no se ha realizado la inspección correspondiente, documento firmado por el representante legal o quien haga sus veces.

- El oferente debe certificar que la entrega de los productos a los comedores de tropa de la BR-14, se realizará en un plazo máximo de 6 horas, luego de realizada la solicitud por parte de la Entidad.
- 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 deberá certificar que entregará en comodato equipos de congelación y a su vez se hará cargo del respectivo mantenimiento preventivo y correctivo de los mismos para garantizar su óptimo funcionamiento, los cuales serán entregados en los diferentes comedores de tropa en los cuales se realizará el suministro objeto del presente.

Parágrafo: 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.

PD. SINDY JIMENEZ FORONDA
Profesional de Defensa

Elaboro: Natalia Jimenez Lopera
Profesional de defensa