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	PALETERO	KILO
2	BOLA PIERNA DE RES	KILO
3	CARNE PICADA	KILO
4	TOCINO CARNUDO	KILO
5	BOLA PIERNA DE CERDO	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 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, así mismo se podrán adicionar otro tipo de carnes sin aditivos ni conservantes como lo son el pescado, pollo entre otros a fin de suplir necesidades de abastecimiento.

CONDICIONES TÉCNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

- ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA El oferente debe presentar acta de inspección sanitaria expedida por el Ente Territorial Competente de la planta de beneficio en caso de ser productor. Si el oferente es acondicionador, 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 sacrifico o frigorífico o en su defecto la Autorización sanitaria o Autorización sanitaria Provisional según Decreto 1282 del 2016.

  Las actas de inspección sanitaria deben tener CONCEPTO FAVORABLE se acepta CONCEPTO FAVORABLE CONDICIONADO donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor.

- Certificado inspección de vehículo 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 el vehículo presentado solo es utilizado para el transporte de este tipo de producto, con el fin de evitar riesgos de contaminación del producto.

- Certificado(s) del personal manipulador de alimentos y/o carné de manipulación de alimentos, expedidos por una institución acreditada o profesional autorizado por secretaria de salud no mayor a un año.

- Certificado de accesibilidad y logística en las entregas en los comedores de tropa a abastecer, con el de garantizar cumplimiento de las mismas.

- El oferente deberá certificar que tiene la capacidad para garantizar el cumplimiento de entrega en los comedores de la BR-4 en un plazo no mayor a 3 horas después de allegada la solicitud de pedido.

- El oferente deberá certificar que tiene la capacidad para garantizar el cumplimiento de entrega en los comedores de la BR-14 en un plazo no mayor a 4 horas después de allegada la solicitud de pedido.

- El oferente deberá certificar que tiene la capacidad para garantizar el cumplimiento de entrega en los comedores de la BR-15 en un plazo no mayor a 8 horas después de allegada la solicitud de pedido.

- El oferente deberá certificar que tiene la capacidad para garantizar el cumplimiento de entrega en los comedores de la BR-17 en un plazo no mayor a 4 horas después de allegada la solicitud de pedido.

- 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.

- De ser necesario, se realizara 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.

  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, así mismo se podrán

adicionar otro tipo de carnes sin aditivos ni conservantes como lo son el pescado, pollo entre otros a fin de suplir necesidades de abastecimiento.

PD. Sindy Katherine Jimenez Foronda
Firmado digitalmente por PD. Sindy Katherine Jimenez Foronda
Fecha: 2021.08.25 10:37:13 -05'00'

PD. SINDY JIMENEZ FORONDA
Lider Catering

Shirley Natalia Jimenez Lopera
Firmado digitalmente por Shirley Natalia Jimenez Lopera
Fecha: 2021.08.25 10:37:38 -05'00'

Elaboró: Shirley Natalia Jimenez Lopera
Cargo: Profesional de Defensa