

## ANEXO 01

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	REQUISITOS MÍNIMOS
1	AREPA DE HUEVO	120 GRAMOS MÍNIMO	FICHA TECNICA
2	AREPA SIN SAL	100 GRAMOS	FICHA TECNICA
3	PANZEROTTI	100 a 120 GRAMOS	FICHA TECNICA
4	PALO DE QUESO	80 a 120 GRAMOS	FICHA TECNICA
5	TAMAL ESPECIAL (TOLIMENSE)	200 A 300 GRAMOS	FICHA TECNICA
6	PASTEL DE POLLO	150 a 200 GRAMOS	FICHA TECNICA
7	SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO	150 a 200 GRAMOS	FICHA TECNICA

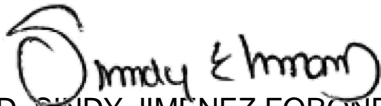
**NOTA 1:** Las Fichas técnicas se encuentran en un archivo adjunto.


**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.

- **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. 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).
- 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-14, se realizará en un plazo máximo de 2 horas, luego de realizada la solicitud por parte de la Entidad teniendo en cuenta que los productos se deben entregar calientes.
- El oferente debe certificar que la entrega de los productos a los comedores de tropa de la BR-15 se realizará en un plazo máximo de 2 horas, luego de realizada la solicitud por parte de la Entidad teniendo en cuenta que los productos se deben entregar calientes.
- 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

  
 Elaboro: Natalia Jimenez Lopez  
 Profesional de Defensa