

OBJETO: ADQUIRIR COMIDAS LISTAS, PANADERIA LARGA VIDA, ENERGETICOS, EMPAQUES Y OTROS PRODUCTOS O MATERIAS PRIMAS DESTINADAS AL ENSAMBLE DE RACIONES DE CAMPAÑA EN LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES. LOTE 1 MANI JAPONES, LOTE 2 MANI GRANOLA, LOTE 3 GALLETA ENRIQUECIDA		
VERIFICACION DE REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS		
OFERENTE: DRYCOL SAS		
LOTE: MANÍ GRANOLA		
5.3 REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES	CUMPLE	NO CUMPLE
<p>5.3.1 Experiencia del proponente:</p> <p>Para el presente proceso, los proponentes podrán contar con experiencia en el suministro de las materias primas antes descritas en las especificaciones técnicas, enfocadas al sector de alimentos, así:</p> <p>1. Contratos ejecutados con el sector público: Soportado con copia del contrato, acta de liquidación, que debe contener como mínimo la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Objeto del contrato. b. Valor. c. Nombre o razón social del contratista d. Nombre o razón social del contratante e. Fecha de iniciación y terminación del contrato. <p>Se debe ajustar las exigencias deben ser igual en los diferentes documentos</p> <p>2. Para efectos del sector privado: factura(s) comercial que cumpla de conformidad con lo establecido en el Art. 617 del Estatuto Tributario y/o contrato y/o acta de liquidación expedida por la entidad contratante.</p> <p>Los documentos referenciados para acreditar la experiencia, deben contener lo siguiente: La sumatoria de los documentos aportados para demostrar la experiencia, deberá ser igual o superior al 100% del valor del contrato</p> <p>La Certificación que no cumpla con los requerimientos antes enunciados o no contengan la totalidad de la información requerida, no será tenida en cuenta.</p> <p>Únicamente se podrá acreditar la experiencia requerida cuando el proponente haya desarrollado de manera directa las actividades que constituyen tal experiencia para el presente proceso de selección.</p> <p>Acreditación de la experiencia en la modalidad de consorcio y/o unión temporal: Si el proponente se presenta en Unión Temporal o Consorcio se tendrá en</p>	<p style="text-align: center;">X</p>	

<p>cuenta la sumatoria de la experiencia; la cual se debe certificar mínimo el cien por ciento (100%) relacionada directamente con el objeto del contrato.</p> <p>Para los proponentes que acrediten la calidad de Mipymes deberán acreditar la experiencia habilitante con un máximo de tres (03) certificaciones de contrato.</p> <p>Para aquellos proponentes que NO acrediten la calidad de Mipymes deberán acreditar la experiencia habilitante con un máximo de dos (02) certificaciones de contrato.</p> <p><u>Acreditación de la experiencia en la modalidad de consorcio y/o unión temporal:</u> Si el proponente se presenta en Unión Temporal o Consorcio se tendrá en cuenta la sumatoria de la experiencia; la cual se debe certificar mínimo el cien por ciento (100%) relacionada directamente con el objeto del contrato.</p> <p>La Certificación que no cumpla con los requerimientos antes enunciados o no contengan la totalidad de la información requerida, no será tenida en cuenta.</p> <p>5.3.2 Acreditación de la experiencia en la modalidad de consorcio y/o unión temporal Si el proponente se presenta en Unión Temporal o Consorcio se tendrá en cuenta la sumatoria de la experiencia; la cual se debe certificar mínimo el cien por ciento (100%) relacionada directamente con el objeto del contrato.</p> <p>Nota 1: La experiencia se acreditará con uno o más de los documentos mencionados anteriormente, que solo o sumados correspondan como mínimo al presupuesto oficial del proceso.</p> <p>Nota 2: La entidad contratante, no aceptará certificaciones de experiencia expedidas por la misma persona natural que se presente como proponente del presente proceso. Así mismo, tampoco se aceptarán auto certificaciones de representantes de Consorcios o Uniones Temporales.</p>		
<p>5.4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO</p> <p>Los bienes a adquirir deben cumplir con la totalidad de los requisitos señalados en las fichas técnicas adjuntas al presente proceso.</p>		<p>X SE SOLICITA ACLARAR SOBRE LA FICHA LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:</p>

Y para verificar este aspecto, junto con la oferta el oferente deberá presentar cada una de las fichas técnicas de los productos que entregará de acuerdo a las condiciones y especificaciones allí plasmadas.

ITEM	PRODUCTO	CANTIDAD TOTAL A ADQUIRIR	TIPO DE PRODUCTO
1	MANI GRANOLA	11.309	ENERGETICOS
2	MANI JAPONES	8.831	ENERGETICOS
3	GALLETA ENRIQUECIDA	5.579	PANADERIA

Nota 1: No se aceptarán copias de las fichas técnicas publicadas por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

Nota 2: para minimizar el riesgo de declaratoria de desierto, no se agrupan de acuerdo a la clasificación en bienes y servicios UNSPSC, si no que se individualizan con el propósito de lograr, en cuanto sea posible, la contratación de todos los productos requeridos.

**- PORCENTAJE
MÍNIMO DE
UVAS MANÍ Y
NUEVES**

**- LA
RESISTENCIA
DE LA CAJA DE
EMBALAJE**

CONDICIONES TÉCNICAS GENERALES

Adicionalmente, junto con la oferta el Contratista deberá allegar cada una de las certificaciones solicitadas a continuación:

CERTIFICACIONES DE CALIDAD:

El oferente **deberá aportar copia de las diferentes certificaciones de calidad de acuerdo a las Fichas Técnicas de Producto a los que pretenda participar.**

Con relación a las Normas Técnicas, Resoluciones, Decretos y demás legislación a cumplir de acuerdo a productos por los que pretenda participar, el oferente deberá allegar certificación suscrita por el Representante Legal o el encargado de calidad de la empresa bajo la gravedad de juramento donde acredite que cumple con lo anterior y relacione las mismas de forma detallada. Dicha certificación deberá haber sido expedida durante los treinta (30) días anteriores a la fecha de presentación de la oferta.

X

REGISTROS SANITARIOS, PERMISOS SANITARIOS O NOTIFICACIONES SANITARIAS VIGENTES

Los productos alimenticios que componen la ración de campaña deben contar con registro, notificación o permiso sanitario de acuerdo a la clasificación de alimentos dada en la Resolución 719 de 2015 o certificado de no obligatoriedad emitido por la autoridad competente.

X

<p>PARA FABRICANTES O PRODUCTORES:</p> <p>Los productos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente, deben tener el respectivo registro sanitario, notificación sanitaria o permiso sanitario en todos los casos vigente, expedido por el INVIMA, o Entidad Territorial de Salud con concepto favorable sobre el cumplimiento de las condiciones básicas de higiene otorgada al fabricante y distribuidor de los productos que conforman la ración de campaña y acerca del cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones y las demás normas sanitarias aplicables o las que la reemplacen, modifiquen, adicionen y/o complementen. El mismo debe corresponder al producto entregado, en cuanto a presentación, composición, fabricante, etc. El registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria del producto deberá ser el mismo que aparece en el rotulado y el contratista deberá ser quien figura como fabricante en dicho registro, permiso o notificación. Para lo cual deberá allegar copia del registro sanitario, notificación sanitaria o permiso sanitario expedido por el INVIMA o Entidad Territorial de Salud, o la consulta de la página de internet, al momento de la entrega de la oferta.</p> <p>PARA COMERCIALIZADORES O DISTRIBUIDORES:</p> <p>Los productos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente, deben tener el respectivo registro sanitario, notificación sanitaria o permiso sanitario en todos los casos vigente. El mismo debe corresponder al producto entregado, en cuanto a presentación, composición, fabricante, etc. El registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria del producto deberá ser el mismo que aparece en el rotulado.</p> <p>Para lo cual deberá allegar copia del registro sanitario, notificación sanitaria o permiso sanitario expedido por el INVIMA o Entidad Territorial de Salud, del fabricante o la consulta de la página de internet, al momento de la entrega de la oferta.</p> <p>Nota: se debe garantizar que el registro, notificación o certificación sanitaria del producto objeto del contrato, se mantenga vigente desde su fabricación hasta su comercialización.</p>		<p>X ADJUNTA CONCEPTO SANITARIO DE LA PLANTA DE DRYCOL, SIN EMBARGO EN CERTIFICACIÓN INFORMA QUE UTILIZARÁ PLANTA DE TERCEROS POR LO QUE SE REQUIERE QUE SE ADJUNTE EL CONCEPTO FAVORABLE DE ESTA PLANTA IGUALMENTE</p>
<p>OTROS REQUISITOS TÉCNICOS</p> <p>En relación a los requisitos técnicos que deben cumplir los proveedores dentro del proceso de habilitación, los mismos deberán acreditar los siguientes requisitos:</p>		

<p>Si el proveedor requiere utilizar para la producción plantas de terceros:</p> <p>Con el fin de establecer si el futuro contratista utilizará o no planta de terceros, el oferente deberá suscribir certificación firmada por el representante legal, en la cual indique si efectuará o no uso de plantas de producción de terceros. Dicha certificación deberá haber sido expedida durante los treinta (30) días anteriores a la fecha al momento de la entrega de la oferta.</p> <p>En caso de que se certifique que utilizará plantas de terceros, éstas deben cumplir con todos los requisitos legales, de la Resolución 2674 de 2013 y presentar el Registro Sanitario del producto, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, correspondiente al titular del mismo. Para lo cual deberán presentar los siguientes documentos: Concepto Técnico Sanitario con concepto FAVORABLE o favorable con observaciones que no encuentre afectada la inocuidad (Cumpliendo con los requisitos del siguiente ítem 1.3.), y Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria vigente expedido por el INVIMA o Entidad Territorial de Salud. El registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria del producto deberá ser el mismo que aparece en el rotulado y debe entregarse copia del mismo al momento de la entrega.</p>		<p>X</p> <p>SE REQUIERE SE ACLARE SI SE VA A UTILIZAR PLANTA DE TERCEROS O NO, YA QUE TODOS LOS DOCUMENTOS ADJUNTOS SON DE LA PLANTA PROPIA DE DRYCOL, SIN EMBARGO FALTARÍAN ENTONCES LOS DOCUMENTOS DE LA PLANTA DE TERCEROS</p>
<p>CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO INVIMA O ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD</p> <p>El oferente deberá allegar cada una de las certificaciones solicitadas a continuación, las cuales serán <u>dirigidas a la ALFM</u> en la forma y término solicitado. El oferente deberá entregar copia del acta de inspección (Se deben entregar todas las hojas diligenciadas por el INVIMA o Entidad Territorial de Salud). La fecha del acta de inspección no deberá ser superior a UN AÑO y con CONCEPTO FAVORABLE o CONCEPTO FAVORABLE CON OBSERVACIONES en donde conste que no se encuentra afectada la inocuidad.</p> <p>Si la fecha de expedición de este concepto tiene fecha superior al año, adicional al acta deberán entregar carta de solicitud de visita radicada al INVIMA o Entidad Territorial de Salud, para el desarrollo de una nueva visita por parte de esta entidad. Esto aplica para plantas propias y/o de terceros.</p> <p>Si el oferente es un empacador o reempacador deberá anexar adicionalmente concepto técnico sanitario</p>		<p>X</p> <p>ADJUNTA CONCEPTO SANITARIO DE LA PLANTA DE DRYCOL, SIN EMBARGO EN CERTIFICACIÓN INFORMA QUE UTILIZARÁ PLANTA DE TERCEROS POR LO QUE SE REQUIERE QUE SE ADJUNTE EL CONCEPTO FAVORABLE DE ESTA PLANTA IGUALMENTE</p>

<p>favorable o favorable con observaciones que no afecten la inocuidad, declaración de conformidad del lote comprado y demás certificaciones solicitadas en las fichas técnicas de producto, en las mismas condiciones solicitadas.</p> <p>El concepto técnico sanitario, deber mantenerse FAVORABLE a lo largo de toda la ejecución del contrato, por lo tanto, una vez el INVIMA o Entidad Territorial de Salud realice nuevas visitas de inspección a las plantas, el Contratista deberá enviar las correspondientes actas de visita de inspección a la ALFM.</p>		
<p><u>CERTIFICACIÓN HACCP – PRODUCTOS DE PANADERÍA:</u></p> <p>Los oferentes de los productos de panadería deberán dar cumplimiento a la CERTIFICACIÓN HACCP (Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Critico). Para tal fin, deberán anexar un certificado de cumplimiento de este sistema HACCP de acuerdo a la NTC 5830 o Decreto 60 de 2002 o certificación en Sistemas de Gestión de Inocuidad de los alimentos de acuerdo a la NTC ISO 22000 (Sistema de gestión de seguridad alimentaria) o IFS FOOD (International Featured Standards), BRC (British Retail Consortium), emitido por la Autoridad Sanitaria competente o por un organismo certificador acreditado. La certificación deberá encontrarse vigente, deberá ser emitida por organismos de certificación acreditados u otorgados por el INVIMA o Entidad Territorial de Salud y deberá incluir la línea de producción de este tipo de productos.</p>	<p>N/A</p>	
<p><u>Los oferentes de productos de panadería,</u> exceptuando galletería deberán entregar certificación en donde se indique que los capturadores de oxígeno utilizados para todas las entregas de producto son aptos para entrar en contacto con alimentos, son de grado alimentario, que no generen ningún riesgo, en el momento de consumo de los productos o afecte la inocuidad alimentaria e indicar dentro de la certificación que cumplen con Resolución No. 683 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social "Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano" y demás legislación sanitaria aplicable, además deberá certificar en la misma certificación que los capturadores de oxígeno son de grado alimentario.</p>	<p>N/A</p>	

El oferente deberá entregar certificación en donde indique que el empaque utilizado para el producto, es apto para entrar en contacto con alimentos y garantiza la vida útil de del producto exigida dentro de la ficha técnica de producto (Firmado por el representante legal y el funcionario del departamento de calidad de la empresa).		
Para el caso de los productos de panadería, comidas listas y energéticos , deberá presentar certificación en la que se acredite el cumplimiento de la Resolución No. 683 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social " Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano" y Resolución No. 4143 de 2012: "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".	X	
Todos los oferentes deberán entregar certificación escrita donde manifiesten que el embalaje terciario, caja de cartón exterior, para todos los productos que componen la ración de campaña cumple con las especificaciones de tipo y resistencia a la compresión vertical solicitada en las fichas técnicas de la entidad.	X	
Manifestación escrita del oferente del conocimiento y cumplimiento de todas las condiciones y especificaciones técnicas exigidas en los documentos de condiciones especiales, ficha técnica de negociación, NTMD 0065: A7 Ración de Campaña Lista para Consumir.	X	
Todos los oferentes deberán entregar certificación escrita donde manifiesten lo siguiente: "Los aditivos utilizados en los productos alimenticios de la ración de campaña son los autorizados para su uso y las dosis de empleo están dentro de los rangos permitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social. Los aditivos para la fabricación de los productos cumplen con lo establecido en el numeral 3.1.2 Uso de aditivos en los productos alimenticios de la NTMD NTMD 0065: A7 y el Decreto No. 2106 de 1983 del Ministerio de Salud el cual Reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 en lo referente a identidad, clasificación, uso, procesamiento, importación, transporte y comercialización de aditivos para alimentos, o el que	X	

lo reemplace, modifique, adicione y/o complemento o en caso de que el aditivo no se encuentre contemplado en la legislación Nacional se podrá consultar el (CODEX 192) Norma General para los Aditivos Alimentarios en cuanto.”		
Todos los oferentes deberán entregar certificación escrita donde manifiesten lo siguiente: En el proceso de elaboración de los productos para todas las entregas se cumple con la Resolución No. 2674 de 2013 “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-Ley No. 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.”.	X	
Todos los oferentes deberán entregar certificación escrita donde manifiestan que dan cumplimiento al numeral 6.1.3. de la Resolución 5109 de 2015 al momento de rotular el producto. Igualmente, que, dentro del rotulado de los productos entregados a la ALFM, en los casos que aplique efectúan declaración de alérgenos alimentarios.		
Los oferentes de panadería, deberán entregar certificación escrita donde manifiestan que usarán como estructura de empaque para los productos cerrados en la presente negociación: de afuera hacia adentro Poliéster mínimo 12 micras, Aluminio mínimo 9 micras, OPA (poliamida bioentada) mínimo 15 micras, polipropileno Cast mínimo 70 micras.	N/A	
<p>Todos los oferentes deberán entregar certificación escrita en donde indique que cuenta con la capacidad de producción o de suministro máximo para el total de las unidades de producto a cerrar en las negociaciones, además del cumplimiento de las fechas de entregas estipuladas.</p> <p>ENERGÉTICOS Y COMPLEMENTARIOS: El oferente deberá acreditar mediante certificación suscrita por el representante legal bajo gravedad de juramento, que la planta en la cual se efectuará la producción de los productos tiene cada una capacidad mínima de 10.000 unidades/día. En el caso que se trate de oferentes comercializadores/vendedores, el documento deberá ser suscrito por el Representante Legal del fabricante.</p> <p>COMIDAS LISTAS Y PANADERÍA LARGA VIDA: Los oferentes que deseen participar para estos productos, deberán acreditar mediante certificación suscrita por el representante legal bajo gravedad de juramento, que la planta en la cual se efectuará la producción de los productos tiene una capacidad de producción instalada mínima de 10.000 unidades/día.</p>	X	

<p>En el caso que se trate de oferentes comercializadores/vendedores, el documento deberá ser suscrito por el Representante Legal del fabricante.</p> <p>NOTA: Si el contratista entrega productos importados, adicionalmente a la demás documentación deberá anexar los siguientes documentos: documentos fitosanitarios de importación (fecha de importación del producto, certificado sanitario del país de origen, registro de importación del producto que se entrega, visto bueno de importación expedido por el INVIMA y certificado del ICA, cuando aplique).</p>		
<p>INSTALACIONES DEL OFERENTE</p> <p>En caso que el oferente opere en instalaciones en arriendo, deberá anexar copia del contrato de arrendamiento donde se evidencia que se encuentra como arrendatario, mínimo durante el último año a la fecha de presentación de documentación y adicional certificación emitida por el arrendador, donde acredite que el contrato se encuentra vigente. Dicha certificación deberá haber sido expedida durante los Sesenta 60 días anteriores a la fecha de presentación de documentación. Igualmente, en caso de no contar con la certificación emitida por el arrendador también podrán allegar la copia de los pagos efectuados del canon de arrendamiento del último año (12 meses anteriores a la fecha de presentación de la oferta), junto con declaración bajo gravedad del juramento firmada por el representante legal del oferente, donde el mismo indique que el contrato se encuentra vigente.</p> <p>En caso de tener contrato con entidades financieras bajo la modalidad de leasing, el oferente deberá allegar copia del contrato de leasing y copia de los últimos dos (2) pagos realizados, con lo cual se entenderá que el contrato está vigente.</p> <p>En caso de que el oferente opere en instalaciones propias, deberá allegar certificado de registro de tradición y libertad del inmueble donde funciona la empresa, con una fecha de expedición no mayor a 30 días hábiles con relación a la fecha de presentación de la documentación.</p>	<p>X</p>	
<p>ESPECIFICACIONES TECNICAS: El participante debe manifestar que conoce y dará cumplimiento a las especificaciones técnicas establecidas en las fichas técnicas de cada producto y en la NTMD 0065:A7 – Ración de Campaña Lista para Consumir. Adicionalmente, se debe adjuntar la ficha técnica del</p>		

producto que se oferta. Esta ficha técnica no podrá ser la de la ALFM.		
ADITIVOS: Los aditivos utilizados en los productos alimenticios de la ración de campaña son los autorizados para su uso y las dosis de empleo están dentro de los rangos permitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social. Los aditivos para la fabricación de los productos cumplen con lo establecido en el numeral 3.1.2 Uso de Aditivos en los productos alimenticios de la NTMD 0065:A7 y el Decreto 2106 de 1983 del Ministerio de Salud, el cual reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 en lo referente a identidad, clasificación, uso, procesamiento, importación, transporte y comercialización de aditivos para alimentos, o el que lo reemplace, modifique, adicione y/o complemento o en caso de que el aditivo no se encuentre contemplado en la legislación Nacional se podrá consultar el (CODEX 192) Norma General para los Aditivos Alimentarios en cuanto.	X	
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: En el proceso de elaboración de los productos para todas las entregas se cumple con las Buenas Prácticas de Manufactura, además de lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud y Protección Social, por el cual se regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos; y, Resolución 2674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones”.	X	
5.6. CERTIFICACIÓN SG-SST Para el cumplimiento de este requisito, remítase a la información plasmada en el Anexo No. 6 – INFORMACION SG-SST.		
1. Carta designación responsable SGSST Documento interno de la empresa, que designa a la persona idónea para liderar el proceso de SGSST. Contiene nombre del responsable quien lo designa y sus funciones.	X	
2. Hoja de vida de responsable SGSST	X	
3. Curso de 50 / 20 horas en SST Documento certificado de cursar y aprobar capacitación virtual obligatoria en Colombia para quienes son responsables de implementar y mantener este sistema en las empresas	X	

<p>4. Certificación de autoevaluación ARL Documento interno de la Administradora de Riesgos profesionales que certifica el cumplimiento de las condiciones básicas contratantes en el Sistema General de Riesgos Laborales se realiza anualmente vigencia año anterior</p> <p>1. Certificación con autoevaluación estándares mínimos ARL no mayor a 30 días con calificación mayor 85% o "Aceptable" 2. Debe ser de la vigencia anterior. La autoevaluación se realiza anualmente en el mes de marzo.</p>	X	
<p>5. Afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral El Certificado Integral de Prestaciones, es un documento que reúne los certificados sobre las pensiones percibidas según la información existente en el Registro de Prestaciones Sociales Públicas.</p>	X	
<p>6. Plan Anual de Trabajo 1. Plan Anual de Trabajo firmado por el empleador o contratante, en el que se identifiquen como mínimo: objetivos, metas, responsabilidades, recursos y cronograma anual.</p>	X	
<p align="center">REQUERIDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> SE SOLICITA ACLARAR FICHA FRENTE A LA SIGUIENTE INFORMACIÓN: - PORCENTAJE MÍNIMO DE UVAS MANÍ Y NUEVES Y - LA RESISTENCIA DE LA CAJA DE EMBALAJE SE SOLICITA ACLARAR SI SE HARA USO O NO DE PLANTA DE TERCEROS, YA QUE EN LA CERTIFICACIÓN INFORMAN QUE SI, PERO LOS DOCUMENTOS ADJUNTOS SON LOS DE LA PLANTA PROPIA 		