FECHA	25	07	2024	**PROCESO O DEPENDENCIA**	Gestión Operación Logística CADS
TEMA	ACTA DE INICIO CONTRATO 012-021-2024				

ASISTENTES

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO
JORGE ALBERTO MEJIA MONTOYA	REPRESENTANTE LEGAL
MARCELA VERGARA MARIÑO	SUPERVISORA

CONTENIDO:

En la AGENCIA LOGISTICA FF.MM. REGIONAL PACIFICO, ubicado (a) en la calle 5 No.85-38 Cali, a los 25 días del mes de julio de 2024 se reunieron en su calidad de contratista y representante JORGE ALBERTO MEJIA MONTOYA; la señora MARCELA VERGARA MARIÑO en su calidad de supervisor de la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FF.MM REGIONAL PACIFICO, para dejar constancia por medio de la presente acta, que el día 25 días del mes de julio de 2024 se fija como fecha de inicio real del proceso cuyo objeto es el SUMINISTRO DE VÍVERES FRESCOS EN GENERAL, TALES COMO CARNES ROJAS Y BLANCAS (RES, CERDO Y AVES DE CORRAL), PESCADO Y MARISCOS, FRUTAS, VERDURAS, TUBÉRCULOS, EMBUTIDOS (CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS), LÁCTEOS Y DERIVADOS, BEBIDAS Y JUGOS CONCENTRADOS, HUEVOS, ENTRE OTROS, ASÍ COMO LOS DEMÁS PRODUCTOS DERIVADOS (Grupo 1) del contrato No.012-021-2024.

DESARROLLO:
Durante la Reunión Se le recordó al Oferente las obligaciones inherentes al contrato 012-021-2024 entre ambas partes.

Los servicios deben ser prestados de la siguiente manera:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y OBLIGACIONES

SUMINISTRO DE VÍVERES FRESCOS EN GENERAL, TALES COMO CARNES ROJAS Y BLANCAS (RES, CERDO Y AVES DE CORRAL), PESCADO Y MARISCOS, FRUTAS, VERDURAS, TUBÉRCULOS, EMBUTIDOS (CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS), LÁCTEOS Y DERIVADOS, BEBIDAS Y JUGOS CONCENTRADOS, HUEVOS, ENTRE OTROS, ASÍ COMO LOS DEMÁS PRODUCTOS DERIVADOS (Grupo 1)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y OBLIGACIONES

"SUMINISTRO DE VÍVERES FRESCOS EN GENERAL, TALES COMO CARNES ROJAS Y BLANCAS (RES, CERDO Y AVES DE CORRAL), PESCADO Y MARISCOS, FRUTAS, VERDURAS, TUBÉRCULOS, EMBUTIDOS (CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS), LÁCTEOS Y DERIVADOS, BEBIDAS Y JUGOS CONCENTRADOS, HUEVOS, ENTRE OTROS, ASÍ COMO LOS DEMÁS PRODUCTOS DERIVADOS"

Carnes

ÍTEMS	PRODUCTOS	UNIDAD MEDIDA Y/O PRESENTACIÓN	REQUISITOS MINIMOS
1	BOFE EMPACADO AL VACIO	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
2	BOLA DE BRAZO EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA

	SELLADA		TECNICA
3	BOLA DE PIERNA EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
4	CADERITA EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
5	CAMARON EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	LIBRA	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
6	CARNE BOLA NEGRA EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
7	CARNE DE CERDO EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
8	CARNE DE MUCHACHO EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
9	CARNE DE PECHO EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
10	CARNE HAMBURGUESA ENTRE 100 GRS EMPACADA EN BOLSA POLIPROPILENO BIORIENTADO CALIBRE 20 MICRAS DEGRADO ALIMENTARIO.	UNIDAD	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
11	CARNE MOLIDA MAGRA SIN SEBO EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
12	CARNES DE RES EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
13	CHORIZO EMPACADO AL VACIO	PAQUETE X 6 x 300 grs	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
14	CHORIZO x 50 grs EMPACADO AL VACIO	UNIDAD	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
15	CHULETA DE CERDO EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
16	COSTILLA DE CERDO EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
17	COSTILLA DE RES EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD DE GRADO ALIMENTARIO PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA

18	GOULASH EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
19	HIGADO EMPACADO AL VACIO	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
20	HUESO CARNUDO EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
21	HUEVO TIPO AA	UNIDAD	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
22	LOMO ANCHO DE NOVILLO EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
23	LOMO FINO DE NOVILLO EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
24	MENUDENCIA EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
25	MORIILLO EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
26	PANZA EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
27	PATA DE RES EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
28	PECHUGA EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
29	PESCADO (SIERRA) EMPACADO EN BOLSA PLASTICA GRADO ALIMENTARIO PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
30	PIERNA PERNIL EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
31	POLLO EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
32	PUNTA DE ANCA EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
33	SOBREBARRIGA EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA

34	TOCINO EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA

Verduras

ÍTEMS	PRODUCTOS	UNIDAD MEDIDA Y/O PRESENTACIÓN	REQUISITOS MÍNIMOS
35	AGUACATE	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
36	AJO	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
37	APIO	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
38	ARRACACHA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
39	ARVERJA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
40	CEBOLLA BLANCA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
41	CEBOLLA DE RAMA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
42	CEBOLLA ROJA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
43	CILANTRO	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
44	CIMARRON	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
45	HABICHUELA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
46	LAUREL	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
47	LECHUGA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
48	MAZORCA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
49	PAPA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
50	PAPA AMARILLA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
51	PEPINO	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
52	PIMENTON	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
53	PLATANO MADURO	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
54	PLATANO VERDE	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
55	REMOLACHA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
56	REPOLLO	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
57	TOMATE	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
58	YUCA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
59	ZANAHORIA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA

Frutas

ITEMS	FRUTAS	UNIDAD DE MEDIDA	REQUISITOS MINIMOS
60	BANANO	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
61	CURUBA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
62	GUAYABA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
63	GUANABANA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
64	LIMON COMUN	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
65	LIMON MANDARINA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
66	LULO	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
67	MANDARINA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
68	MANGO	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
69	MANZANA ROJA	LIBRA	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
70	MARACUYA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
71	MORA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
72	MELON	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
73	NARANJA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
74	PERA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
75	PIÑA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
76	PAPAYA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
77	PULPA DE FRUTA CONGELADA EMPACADA AL VACIO (SABORES SURTIDOS)	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
78	SANDIA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
79	TOMATE DE ARBOL	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA

Carnes Frías Quesos y otros

ITEMS	LACTEOS- JUGOS-EMBUTIDOS-REFRIGERIOS	UNIDAD DE MEDIDA	REQUISITOS MINIMOS
80	EMPANADA	PAQUETE X 10 UNIDADES	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
81	JAMON EMPACADO AL VACIO	LIBRA	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
82	JUGO DE FRUTA EM BOLSA X 150 ML	BOLSA	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
83	KUMIS X 1000 ML	LITRO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
84	MORTADELA EMPACADA AL VACIO	LIBRA	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
85	QUESO DOBLE CREMA EMPACADO AL VACIO	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA

86	QUESO CAMPESINO EMPACADO AL VACIO	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
87	QUESO COSTEÑO EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
88	SALCHICHA AHUMADA EMPACADO AL VACIO	LIBRA	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
89	SALCHICHA MANGUERA EMPACADO AL VACIO	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
90	SALCHICHA X 500 GRS EMPACADO AL VACIO	PAQUETE	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
91	SALCHICHON X 500 GRS (ECONOMICO) DEBE SER EMPACADO EN FUNDAS ARTIFICIALES NO COMESTIBLES,AUTORIZADAS QUE LE PROVEA AL PRODUCTO CONSERVACION Y AISLAMIENTO FRENTE A LOS CONTAMINANTES	UNIDAD	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
92	SALCHICHON X 750 GRS (EXCELSO) DEBE SER EMPACADO EN FUNDAS ARTIFICIALES NO COMESTIBLES,AUTORIZADAS QUE LE PROVEA AL PRODUCTO CONSERVACION Y AISLAMIENTO FRENTE A LOS CONTAMINANTES	UNIDAD	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
93	SALCHICHON CERVECERO X 500 GRSDEBE SER EMPACADO EN FUNDAS ARTIFICIALES NO COMESTIBLES, AUTORIZADAS QUE LE PROVEA AL PRODUCTO CONSERVACION Y AISLAMIENTO FRENTE A LOS CONTAMINANTES	UNIDAD	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
94	SALCHICHON DE POLLO X 500 GRS DEBE SER EMPACADO EN FUNDAS ARTIFICIALES NO COMESTIBLES, AUTORIZADAS QUE LE PROVEA AL PRODUCTO CONSERVACION Y AISLAMIENTO FRENTE A LOS CONTAMINANTES	UNIDAD	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
95	YOGURT ENTRE 150 A 200 ML	BOLSA	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA

CONFORME LO EXPUESTO, DE ACUERDO AL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO DE ALIMENTACION SUSCRITO CON EL MINISTERIO DE DEFENSA – ARMADA NACIONAL Y EJERCITO NACIONAL cada una de las composiciones de la tabla "PATRON PARA LA ELABORACIÓN DEL MENÚ" corresponde a los alimentos que deben incluirse en los ciclos ofertados y por ende entregar durante la ejecución contractual, sin embargo, se pueden adicionar más elementos siempre y cuando cumplan con la composición de cada concepto.

NOTA 1: Los menús valorizados de las diferentes unidades se deben elaborar teniendo en cuenta como referencia la minuta patrón, y la tabla de porciones, sin embargo, de común acuerdo entre el Ordenador del Gasto, el personal de soldados y/o infantes de marina y el proveedor, con el acompañamiento de un ingeniero de alimentos y/o microbiólogo y/o nutricionista se pueden reemplazar algunos alimentos por otros propios de cada región y que no quedaron incluidos en la minuta patrón.

NOTA 2: Cada una de las composiciones de la tabla anterior corresponde a los alimentos que deben incluirse en los ciclos ofertados y por ende entregar durante la ejecución contractual, sin embargo, se pueden adicionar más elementos siempre y cuando cumplan con la composición de cada concepto.
NOTA 3: Los productos deben cumplir con las fichas técnicas que se anexan en el proceso de referencia.
NOTA 4: Para casos específicos de futuras contrataciones con entes del estado que se requiera la presentación del producto en LIBRA, se tendrá esta medida, calculada con base en la presentación KILO como está determinada en las especificaciones técnicas iniciales.
NOTA 5: El oferente en caso de ser el adjudicatario en calidad de contratista de manera obligatoria para iniciar el contrato deberá aportar las Fichas Técnicas y la relación de registro INVIMA del Producto ofertado, en un término de TRES (3) días hábiles a partir de la firma del acta de inicio. Para tal fin, el supervisor del contrato y personas designadas por la delegación

del gasto, procederán a hacer la verificación y cumplimiento de las FTP, emitiendo informe al Delegatario del gasto en un término de DOS (2) días hábiles, lo cual será requisito para dar inicio al contrato.

NOTA 6: Dentro de la ejecución del contrato en caso de que el contratista solicite cambio de marca ofertada de algún producto en su propuesta, ya sea por desabastecimiento o por ofrecer mejores condiciones al producto inicialmente ofertado deberá justificar ante el Supervisor del contrato la nueva marca a ofertar, la cual podrá ser aceptada por el supervisor, siempre y cuando cumpla con las especificaciones técnicas mínimas contempladas en las fichas técnicas del producto de la ALF, el cual no debe afectar el precio inicialmente ofertado en su propuesta. Lo anterior deberá realizarse mediante solicitud formal y aprobación previa del Supervisor del futuro contrato.

CONDICIONES TÉCNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

El oferente deberá cumplir con lo siguiente:

1. Certificación de cumplimiento firmada por el Representante legal, estableciendo que el tiempo máximo de entrega del producto para los pedidos, una vez se reciba la respectiva orden de suministro firmada por el supervisor del contrato y avalada por la coordinación de abastecimientos, se deberá cumplir en las ciudades Buenaventura y Tumaco será dentro de las veinticuatro (24) horas. Para los lugares como BAHÍA SOLANO, JURADO, NUQUÍ, PIZARRO, DOCORDÓ, SATINGA, TOLA, MOSQUERA, EL CHARCO, ISCUANDÉ, TIMBIQUÍ, GUAPI, será dentro de las setenta y dos (72) horas, siguientes al recibo del pedido y facturación inmediata sobre pedido entregado y respectivas remisiones con firma de aceptación del encargado de la recepción de los víveres de la unidad militar destino.
   Este certificado establece el tiempo máximo de entrega del producto para los pedidos solicitados en el pliego de condiciones, sin embargo, es importante tener en cuenta que este documento aplica para el grupo o grupos en el o los que deseen participar.

   Nota: el oferente deberá cumplir con el plazo de entrega establecido por cada sitio de entrega de víveres, salvo situaciones excepcionales de orden público o fuerza mayor que impidan la ejecución del contrato.

2. El contratista debe certificar la disponibilidad de continuidad del servicio de entrega de pedidos de lunes a sábado (medio día), sin embargo, en el evento por tema operacional que se requiera despacho un fin de semana se coordinara previamente. De igual forma anexar listado que contenga los datos completos de las personas a contactar para coordinar los pedidos, datos tales como: nombre, número telefónico, número celular, correo electrónico, y cualquier otro que coadyuve a la comunicación rápida y efectiva.
   Dicho certificado garantiza la continuidad del servicio como lo indica el pliego de condiciones, el cual aplica para el grupo o grupos en el o los que deseen participar

CONDICIONES PARA ENTREGA A SATISFACCION VIVERES FRESCOS

1) Garantizar la cadena de frio hasta el punto de entrega de los productos tales como: carnes, embutidos, lácteos y verduras, de acuerdo con requerimiento y sitio de entrega solicitado por la unidad militar. (Para carnes, lácteos y embutidos deberán ser en nevera de icopor con hielo suficiente para su conservación, que deberá estar incluido en el valor del producto a embalar) de acuerdo con el Resolución 2674 de 2013.
2) Toda carga de víveres frescos es responsabilidad del proveedor, y en caso de pérdida, robo o siniestro alguno que perjudique la entrega a satisfacción en el lugar requerido, estos deberán ser restituidos inmediatamente para cumplir a cabalidad con lo solicitado por la unidad militar.
3) Todos los cárnicos sin excepción, deben presentarse empacados al vacío, con la calidad óptima, su rotulado respectivo, así como la conservación permanente de la cadena de frio de los mismos hasta el destino final y verificación de la calidad y presentación del producto entregado, dando cumplimiento al contenido en su respectiva ficha técnica de producto.
4) Para las unidades militares, se debe presentar la carne de res, cerdo CALADA, es decir en porciones de 125 a 130 grs y en empaque de 5 kilos empacada al vacío. Para el resto de carnes (costilla, carne molida, tocino, etc. deberá presentarse SIEMPRE empacada al vacío y rotulado. NUNCA en bolsas plásticas que no cumplan el sellado y empacado al vacío. Sera objeto de devolución el producto que no cumpla esta especificación.
5) Los productos establecidos en las especificaciones técnicas (carne de res y cerdo) deben contener en su empaque: nombre del productor, código invima de la planta, dirección y teléfono del productor, nombre del producto empacado, número de lote, fecha de sacrificio, fecha de producción, empaque, fecha de vencimiento, condiciones de conservación, cantidad empacada en kilo de acuerdo a lo establecido en la normatividad nacional decreto 1500 de 2007 y resolución No 005109 diciembre 29 del 2005 Ministerio de Salud y Protección Social.
6) Los productos establecidos en las especificaciones técnicas (pollo) deben contener en su empaque: nombre del productor, registro sanitario, dirección y teléfono del productor, nombre del producto empacado, número de lote, fecha de producción, empaque, fecha de vencimiento, condiciones de conservación, cantidad empacado en KG, de acuerdo a

lo establecido en la normatividad nacional decreto 1500 de 2007 y resolución No 005109 diciembre 29 del 2005 Ministerio de Salud y Protección Social.

7) RESOLUCION 122 DE 2012 para la comercialización de los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos para consumo humano. En dicha resolución, en el artículo 8° para el rotulado para los productos de la pesca como pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultra congelados, precocidos, pasteurizados, cocidos y en conserva con destino al consumo humano debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución número 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

   El rotulado general de la resolución 5109 de 2005 para el pescado se aplicaría de la siguiente forma:

   - En nombre de alimento: especie de pescado
   - Contenido neto: (Cantidad empacada en kg)
   - Nombre del producto empacado
   - Número de lote
   - Fecha de vencimiento
   - Condiciones de conservación: (preferiblemente congelado -18°C)
   - Instrucciones de uso
   - Dirección y teléfono del comercializador y especificar el lugar de producción (laguna o Estanque) y eviscerado.
   - Ingrediente: no aplica
   - Registro sanitario: no aplica.
   - Importante establecer que el pescado se debe transportar congelado -18°C dado que es un producto Altamente perecedero.

8) Las Características organolépticas (color, olor y textura) al momento de su recepción deben cumplir con las establecidas en la normatividad vigente y las fichas técnicas de la Agencia Logística FFMM garantizando que el producto se encuentra en óptimas condiciones para el consumo humano.
9) No se puede almacenar en la misma canastilla, bandeja o cavas carnes de diversos tipos para evitar riesgos de contaminación cruzada. Las canastillas deben ir limpias y con sus respectivas protecciones haciendo uso de las bolsatinas. **No se acepta envío de productos en cajas de madera deteriorada o sucia**. Será causa de devolución de la mercancía por falta de garantías en higiene, protección y conservación del producto

NOTA: La entidad contratante durante la ejecución realizará visitas aleatorias a los establecimientos de comercio, los cuales serán objeto de verificación del cumplimiento con la normatividad vigente de la Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud y Protección Social, así como los requisitos de lo plasmado en el estudio previo, información que debe quedar registrada mediante un acta de inspección sanitaria debidamente firmada entre las partes, adjuntando soportes documentales y con registro fotográfico.

MOTIVOS PARA CAMBIO INMEDIATO DE MERCANCIA

Se harán por parte del proveedor cuando se presente los siguientes casos:

1. Cualquier incumplimiento de las especificaciones técnicas detalladas en el punto anterior.
2. Toda evidencia de deterioro o mal estado de los víveres frescos al momento de la entrega y/o destino final.
3. Vencimiento por poco tiempo de vida útil al momento de la entrega y/o destino final.
4. Cualquier evidencia de alteración en el empaque o productos al momento de la entrega y/o destino final.
5. Si el vehículo refrigerado que hace la entrega no cumple con los parámetros sanitarios y afecta la calidad de los productos.
6. Cuando el producto no cumpla en presentación empaque, medida, acuerdo ficha técnica.

OBLIGACIONES DEL OFERENTE ADJUDICATARIO

1. Entregar los bienes objeto del contrato de suministro dentro de los plazos señalados en este contrato.
2. Cumplir con las especificaciones y/o condiciones técnicas de los bienes, de acuerdo con lo previsto en las fichas técnicas.
3. Cumplir con las normas técnicas colombianas que regulan los bienes objeto de este contrato.
4. Garantizar la calidad de los bienes suministrados.
5. Responder a los reclamos, consultas y/o solicitudes presentadas por la Entidad Contratante, eficaz y oportunamente de acuerdo a lo establecido en el presente documento.

6. Informar a la Entidad contratante cualquier cambio en su condición como Proveedor, bien sea cambios de nombre, ser parte de fusiones o adquisiciones o reorganizaciones empresariales.
7. Antes de presentar la facturación acuerdo con orden de pedido, deberán realizar su debido registro en SECOP II para su revisión, validación y autorización de radicación del documento original para trámite de pago. Adjuntar clasificación acuerdo rubros presupuestales y remisiones con firma de recibido a satisfacción de cada unidad militar abastecida en cada frecuencia.
8. Certificación cumplimiento FICHAS TECNICAS DE PRODUCTO: El oferente en caso de ser el adjudicatario en calidad de contratista, de manera obligatoria para iniciar el contrato deberá aportar las Fichas Técnicas del Producto ofertado que sean directamente del proveedor o fabricante, en un término de TRES (3) días hábiles a partir de la firma del acta de inicio. Para tal fin, el supervisor del contrato y personas designadas por la delegación del gasto, procederán a hacer la verificación y cumplimiento de las FTP, emitiendo informe a la Delegataria del gasto en un término de DOS (2) días hábiles, lo cual será requisito para dar inicio al contrato. (Fichas Técnicas de los productos ofertados y que se compromete a entregar durante toda la ejecución del contrato). Es importante aclarar que las fichas técnicas anexas en este proceso tienen en cuenta los requisitos fisicoquímicos y demás características técnicas de cada uno de los productos, los cuales son de cumplimiento obligatorio.
9. El oferente durante la ejecución del contrato deberá presentar con cada entrega el certificado de calidad de la carne emitido directamente de la planta beneficio y/o desposte

OBLIGACIONES DE LAS PARTES CONTRATANTES:

10.1 DEL CONTRATISTA

10.1.1 El Contratista debe ejecutar el objeto contractual y cada una de las obligaciones con sus propios recursos tecnológicos y servicios profesionales

10.1.2 Constituir la garantía de cumplimiento en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento del presente contrato.

10.1.3 Proveer a su costo todos los bienes necesarios para el cumplimiento del presente contrato.

10.1.4 Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos en el presente contrato.

10.1.5 Facilitar las funciones del Supervisor y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto contractual.

10.1.6 Responder en los plazos que la **AGENCIA LOGÍSTICA** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.

10.1.7 Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.

10.1.8 Aprobar el contrato y sus modificaciones, así como subir las facturas en el SECOP II.

10.1.9 Firmar el acta de recibo a satisfacción y de liquidación del presente contrato.

10.2 DE LA AGENCIA LOGÍSTICA

10.2.1 Aprobar la garantía de cumplimiento del presente contrato en el SECOP II y cargar el auto de aprobación.

10.2.2 Mantener la interlocución permanente y directa con el CONTRATISTA por intermedio del Supervisor.

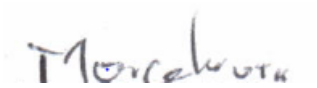
10.2.3 Pagar el valor del presente contrato, en los términos y condiciones establecidos en la cláusula sexta del presente contrato.

10.2.4. Firmar las actas de recibo a satisfacción y de liquidación del presente el contrato.

CONCLUSIONES Y COMPROMISOS:

A los 25 días del mes de julio de 2024, se da por terminado la reunión y para ello firman los que intervienen en esta acta de reunión.

FIRMA ASISTENTES

Firma 	Firma 
Nombre: MARCELA VERGARA MARIÑO	**Nombre:** JORGE ALBERTO MEJIA MONTOYA
Firma	Firma
Nombre:	**Nombre:**